



CORNILOLO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata
Rosso Riserva



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



CORNILOLO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata
Rosso Riserva

VARIETÀ DELLE UVE

70% Sangiovese,
20% Trasimeno Gamay,
10% Cabernet Sauvignon.

VIGNETI

Dei produttori associati ubicati sulle colline di Castiglione del Lago, Petrignano del Lago e Vaiano.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 4000/4500 kg./ha.

Vino: 25/30 hl/ha.

VINIFICAZIONE

Pressatura: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20-25 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Fermentazione alcolica: ad una temperatura non superiore ai 30° C.

INVECCHIAMENTO

Circa 12 mesi in barriques di rovere francese.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da Febbraio dei due anni successivi la raccolta.

AFFINAMENTO

7 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

20mila bottiglie circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso e calde note violacee, limpido.

Profumo: ampio e fine, ricco di note di frutta rossa e spezie fini.

Sapore: secco, pieno ed elegante nei toni di frutta complessa e nelle note di spezie dolci.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale su carni rosse grigliate, arrosti e brasati.

Note di servizio: servire alla temperatura di 18° C nel bicchiere da rosso importante.

GRAPE VARIETIES

70% Sangiovese,
20% Trasimeno Gamay,
10% Cabernet Sauvignon.

VINEYARDS

Owned by the associateti producers, located on the hills of Castiglione del Lago, Petrignano del Lago and Vaiano.

YIELD

Grapes: 4000/4500 kg./ha.

Wine: 25/30 hl/ha.

VINIFICATION

Pressing: the grapes are stripped of the stem, pressed and fermented. The must remains in contact with the skins for about 20-25 days. After being separated from the skins, it is kept in vats in temperature-controlled environments for malolactic fermentation.

Alcoholic fermentation: at a temperature not higher than 30°C.

AGING

12 months in French oak barriques.

BOTTLING

Starting in the February two years after the harvest.

MATURING

7 months in the bottle.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

20,000 bottles.

CHARACTERISTICS

Color: intense ruby red with warm purple overtones, limpid.

Bouquet: broad and delicate, with rich notes of cherry, strawberry, plum, and subtle spices.

Flavor: dry, full and elegant, with complex fruit flavors and notes of sweet spices.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Goes with: ideai with grilled red meats, roasts and braised dishes.

Serve: a temperature of 18° C in glasses for aged red wine.

DUCA DELLA CORGNA



BACCIO DEL ROSSO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata

ROSSO



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



VARIETÀ DELLE UVE

70% Sangiovese, 30% Trasimeno Gamay.

VIGNETI

Dei produttori associati ubicati nelle migliori zone di produzione della D.O.C. Colli del Trasimeno e prevalentemente sulle colline di Petignano del Lago, Vaiano e Agello.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 6000 kg/ha.

Vino: 40 hl/ha.

IMBOTTIGLIAMENTO

a partire da Luglio successivo alla raccolta.

AFFINAMENTO

4/5 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

100mila bottiglie circa.

VINIFICAZIONE

Pressatura: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 7/10 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Fermentazione alcolica: ad una temperatura non superiore ai 25°C al fine di mantenere inalterate le caratteristiche tipiche del vitigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con caldi riflessi violacei, limpido.

Profumo: intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa fresca, delicati sentori vegetali e spezie dolci in chiusura.

Sapore: secco, pieno e morbido, elegante nelle note di frutta rossa complessa, armonico e giustamente tannico.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ottimo su antipasti di salumi, primi piatti gustosi, arrosti e carni rosse alla griglia.

Note di servizio: servire alla temperatura di 16° C nel bicchiere da rosso giovane.

GRAPE VARIETIES

70% Sangiovese, 30% Trasimeno Gamay.

VINEYARDS

Owned by the associated producers, located in the best areas of the Colli del Trasimeno D.O.C. production zones, mainly on the hills of Petignano del Lago, Vaiano and Agello.

YIELD

Grapes: 6000 kg./ha.

Wine: 40 hl/ha.

BOTTLING

Starting in July following the harvest.

MATURING

4-5 months in the bottle.

VINIFICAZIONE

Pressing: the grapes are stripped of the stem, pressed and fermented. The must remains in contact with the skins for approximately 7-10 days. After being separated from the skins, it is kept in vats in temperature-controlled environments for malolactic fermentation.

Alcoholic fermentation: at a temperature not higher than 25°C in order to maintain unaltered the typical characteristics of the wine.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Approx. 100,000 bottles.

CHARACTERISTICS

Color: ruby red warm purple overtones, limpid.

Bouquet: intense and harmonious, loaded with notes of fresh cherry, strawberry and plum, delicate vegetal scents and sweet spices on the finish.

Flavor: dry, full and soft, elegant notes of complex cherry, strawberry and plum, harmonious, well-balanced tannins.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Goes with: excellent with salami and prosciutto appetizers, hearty pasta and rice dishes, roasts and grilled red meats.

Serve: a temperature of 16° C in glasses for young red wine.

DUCA DELLA CORGNA



MARTAVELLO

Umbria
Indicazione Geografica Tipica

ROSATO



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



MARTAVELLO

Umbria
Indicazione Geografica Tipica

ROSATO

VARIETÀ DELLE UVE

100% Trasimeno Gamay.

VIGNETI

Densità impianto: circa 4.000 viti/Ha.

TERRENO

Sedimentari. Tessitura sabbio-argillosa o sabbiosa.
Altitudine: 300/350 m. s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Metà Settembre.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da Marzo successivo alla raccolta.

PRODUZIONE PER ETTARO

7.500 Kg/Ha di uva e 45 hl vino.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo la raccolta vengono immediatamente sottoposte a criomacerazione per 10-12 ore per ottenere la tipica colorazione e l'estrazione degli aromi varietali. Dopo una pressatura soffice il mosto subisce una decantazione statica a bassa temperatura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 14 e i 18°C per preservare gli aromi varietali del vitigno.

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: rosa ramato con leggere sfumature violacee.

Profumo: netto, intenso, floreale con sentori di rosa e frutti rossi; delicata presenza di spezie mediterranee.

Sapore: fresco, minerale, sapido e persistente.

GRAPE VARIETIES

100% Trasimeno Gamay

VINEYARDS

Vine density: approx. 4,000 vines/ha.

SOIL

Sedimentary. Sandy-clayey or sandy texture.
Altitude: 300-350 m asl.

HARVEST PERIOD

Mid-September.

BOTTLING

Starting in March following the harvest.

YIELD PER HECTARE

7,500 Kg/Ha of grapes and 45 hl of wine.

VINIFICATION

After the grapes are harvested, they immediately undergo cold maceration for 10-12 hours, as this allows to obtain the characteristic colour and extract the distinct varietal aromas. A soft pressing follows, then the must is allowed to settle at a low temperature. Fermentation takes place in steel vats at a controlled temperature ranging between 14 and 18 °C in order to preserve the variety's distinct aromas.

AGING

2 months in the bottle.

CHARACTERISTICS

Color: brilliant pink with light purplish hints.

Bouquet: crisp, intense, flowery, with overtones of rose and berry fruit; delicate notes of Mediterranean spices.

Flavor: fresh, mineral, savoury and lingering.

DUCA DELLA CORGNA



ASCANIO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata
Grechetto



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



ASCANIO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata
Grechetto

VARIETÀ DELLE UVE

100% Grechetto dell'Umbria.

VIGNETI

Dei produttori associati ubicati nella zona della D.O.C. Colli del Trasimeno.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 9000 kg/ha.

Vino: 55 hl/ha.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire dal mese di Marzo successivo alla raccolta.

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

40 mila bottiglie circa.

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice e immediata delle uve intere con separazione delle bucce.

Decantazione: statica a bassa temperatura.

Fermentazione alcolica: condotta a temperatura controllata inferiore a 18°C in vasche di acciaio inox per conservare inalterati gli aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: pulito con sentori di fiori bianchi e fragranza di mela.

Sapore: secco, con gradevoli note di frutta bianca trasportate da decisa freschezza.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: antipasti, primi piatti leggeri, pesci e carni bianche, ottimo come aperitivo.

Note di servizio: servire alla temperatura di 12° C nel bicchiere da bianco giovane.

GRAPE VARIETIES

100% Grechetto from Umbria.

VINEYARDS

Associated producers located in the D.O.C. Hills of Trasimeno.

YIELD

Grapes: 9000 kg./ha.

Wine: 55 hl/ha.

BOTTLING

Starting from the month of March after the harvest.

MATURING

2 months in the bottle.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Approx. 40,000 bottles.

VINIFICATION

Pressing: soft and immediate of the whole grapes with separation of the skins.

Decantation: static at low temperature.

Alcoholic fermentation: conducted at a controlled temperature lower than 18°C in stainless steel tanks to preserve the aromas.

CHARACTERISTICS

Color: soft straw yellow.

Bouquet: clean with a hint of white flowers and the fragrance of apples.

Flavor: dry with pleasant notes of white fruit conveyed with assertive freshness.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Goes with: hors-d'oeuvres, light first courses, fish, and white meat; an excellent aperitif.

Serve: a temperature of 12° C in early-drinking white wine glass.

DUCA DELLA CORGNA



BACCIO DEL BIANCO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata

BIANCO



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



BACCIO DEL BIANCO

Colli del Trasimeno
Denominazione di Origine Controllata
BIANCO

VARIETÀ DELLE UVE

60% Trebbiano, 40% Malvasia del Chianti e Grechetto.

VIGNETI

Dei produttori associati ubicati sulle colline di Castiglione del Lago, Piana e Petrignano del Lago.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 9000 kg/ha.

Vino: 55 hl/ha.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da Febbraio successivo alla raccolta.

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

100 mila bottiglie circa.

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice delle uve con pressa pneumatica.

Decantazione: statica del solo mosto fiore a freddo.

Fermentazione alcolica: ad una temperatura non superiore ai 18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico con leggere note verdoline, limpido.

Profumo: intenso e fine, caratterizzato da una ricca nota di frutta fresca e delicati toni floreali.

Sapore: secco, piacevolmente fruttato, morbido ed elegante.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale come aperitivo, sposa gli antipasti delicati, i crostacei al vapore e le preparazioni di pesce nobile arrosto.

Note di servizio: servire alla temperatura di 12° C nel bicchiere da bianco giovane.

GRAPE VARIETIES

60% Trebbiano, 40% Malvasia del Chianti e Grechetto.

VINEYARDS

Owned by the associated producers, located on the hills of Castiglione del Lago, Piana and Petrignano del Lago.

YIELD

Grapes: 9000 kg./ha.

Wine: 55 hl/ha.

BOTTLING

Starting in February following the harvest.

MATURING

2 months in the bottle.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Approx. 100,000 bottles.

VINIFICATION

Pressing: soft, with a pneumatic press.

Decantation: static, at low temperature, light pressings only.

Alcoholic fermentation: at a temperature not greater than 18°C.

CHARACTERISTICS

Color: pale straw yellow with subtle pale green overtones, limpid.

Bouquet: intense and elegant, characterized by a rich note of fresh fruit and delicate floral hints.

Flavor: dry, pleasantly fruity, soft and elegant.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Goes with: ideal as an aperitif, it goes well with delicate hors d'oeuvres, steamed shellfish and baked fish dishes.

Serve: at 12° C in glasses for young white wine.

DUCA DELLA CORGNA



TUFFETTO
Frizzante

CANTINA DEL TRASIMENO



DUCA DELLA CORGNA



TUFFETTO *Frizzante*

VARIETÀ DELLE UVE

60% Grechetto
e 40% Trebbiano Toscano.

VIGNETI

Dei produttori associati ubicati in zone selezionate del bacino del Trasimeno.

Sesto impianto: almeno 3.500 viti/Ha.

Forma allevamento: Guyot e cordone speronato.

TERRENO

Sedimentario argillo sabbioso.

Altitudine: 300 m.slm.

EPOCA RACCOLTA

Prima decade di Settembre.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 90 q.li/ha.

Vino: 55 hl/ha.

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice e immediata delle uve intere con separazione delle bucce.

Decantazione: statica a bassa temperatura.

Fermentazione alcolica: condotta a temperatura controllata inferiore a 18° C in vasche di acciaio inox per conservare inalterati gli aromi. Presa di spuma in autoclave per almeno due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro con delicata effervescenza.

Profumo: intenso e fine, si caratterizza per le delicate note floreali e di frutta fresca.

Sapore: fresco, delicatamente morbido, con sentori di frutta bianca.

ABBINAMENTI

Antipasti, carni bianche e pesce.
Ottimo aperitivo.

GRAPE VARIETIES

60% Grechetto
and 40% Trebbiano Toscano.

VINEYARDS

From associated growers located in selected areas of Lake Trasimeno.

Planting density: at least 3,500 vines/Ha.

Vine training: Guyot cane training and spur training.

SOIL

Clayey sandy sedimentary.

Altitude: 300 metres above sea level.

PERIOD OF HARVEST

First ten days of September.

PRODUCTION PER HECTARE

Grapes: 9 tons/ha.

Wine: 55 hl/ha.

WINE MAKING

Pressing: light and immediate of the entire grape with separation of the skins.

Decanting: static at a low temperature.

Alcoholic fermentation: done at a controlled temperature of less than 18° C in stainless steel vats to keep the aromas intact.

Second fermentation in autoclave for at least two months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: light straw yellow with delicate effervescence.

Fragrance: intense and fine, characterised by delicate floral notes and hints of fresh fruit.

Flavour: fresh, fairly smooth, with hints of white fruit.

PAIRINGS

Appetizers, white meat and fish.
Excellent CIS an aperitif.

DUCA DELLA CORGNA



BRUT

Vino Spumante di Qualità
Metodo Charmat



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



VARIETÀ DELLE UVE

Grechetto e Trebbiano.

VIGNETO

Dei produttori associati ubicati sulle colline di Castiglione del Lago.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 9000 kg/ha

Vino: 55 hl/ha

IMBOTTIGLIAMENTO

Avviene dopo 3-4 mesi dalla fine della presa di spuma.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, sono sottoposte ad una breve macerazione in pressa, il succo è delicatamente estratto ed il mosto vinificato, dopo attenta sfeccitura, a temperatura controllata. La prima fermentazione alcoolica avviene in vasca di acciaio. Non compie fermentazione malolattica per preservare la freschezza aromatica e gustativa. Successivamente è innescata la rifermentazione in vasca seguendo i principi del metodo charmat. A seguito di un breve affinamento sulla feccia viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo scarico, luminoso, dai riflessi verdi

Perlage: fine e persistente, di grande vivacità

Profumo e sapore: profumi di frutti a polpa gialla si accompagnano a lievi note mandorlate, rafforzate dal continuo perlage. Al sapore è decisamente fresco, dalla buona acidità, lo caratterizza anche una struttura delicata.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Ideale per l'aperitivo e per accompagnare piatti leggeri.

GRAPE VARIETY

Grechetto and Trebbiano.

VINEYARD

Of Associated Producers on the hills of Castiglione del Lago.

PRODUCTION PER HECTARE

Grapes: 9000 kg/Ha

Wine: 55 hl/Ha

BOTTLING

3-4 months after the end of the second fermentation.

VINIFICATION

The hand harvested grapes are subjected to a short press maceration, the juice is gently extracted, and the must vinified at a controlled temperature, after careful racking. The first alcoholic fermentation takes place in a steel tank. No malolactic fermentation is performed to preserve the aromatic and flavour freshness. It is then subjected to refermentation in the tank following the principles of the Charmat method. It is bottled after a brief ageing on the lees.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: pale yellow, bright, with green reflections.

Perlage: fine and persistent, with a great vivacity.

Aroma and flavour: aromas of yellow pulp fruits accompanied by light almond notes, reinforced by the persistent perlage. It is decidedly fresh on the palate, with good acidity and a delicate structure.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Ideal as an aperitif and to accompany light dishes.

DUCA DELLA CORGNA