

Lab VR

Osterie ☀ Dormienti

CATALOGO MMXXVI



I nostri Vini d'Arte per
Bevitori di Emozioni

Tutto nacque nel 1989 per passione..., quattro amici, dopo aver assaggiato ed apprezzato il delizioso nettare, intuendo le potenzialità di questo grande vino, costituirono un'associazione informale: La Confraternita dell'Amarone, anticipando nei tempi il successo che gli fù negli anni successivi, giustamente attribuito a questo grande vino.

Da lì ad oggi tanta acqua è passata sotto i ponti, tra iniziative, eventi e sperimentazioni, si è arrivati alla costituzione prima come Associazione di Promozione Sociale e poi come gruppo informale, della Confraternita dell'Amarone e dei Vini Rari, dedicata non solo all'Amarone, ma anche all'approfondimento e scoperta dei numerosi vini autoctoni rari presenti nel territorio Italiano che ne rappresenta il più grande bacino mondiale.

Nel corso di questi anni durante le numerose visite in Cantina ed i corsi di specializzazione, si sono sviluppate innumerevoli attività, ideando ed organizzando eventi in collaborazione con enti del terzo settore, aziende viticole e produttori di prodotti tradizionali e DOP, solo per citarne alcuni: ONAV, l'Archivio Veronelli, la Casa Discografica internazionale Da Vinci publishing, Fondazione Pianura Bresciana ed alcuni Istituti Alberghieri Lombardi, dedicati all'enogastronomia ed a motivi culturalconviviali.

Si è inoltre proceduto a sviluppare progetti pilota dedicati alla sperimentazione del valore del connubio tra Arte e Vino in collaborazione con alcune aziende vinicole, la Casa Museo Antonio Ligabue e la Casa Museo Bruno Rovesti.

Al termine della sperimentazione e sviluppo del Progetto Austores Arte e Vino, è stata costituita la società Lab VR srl "Osterie Dormienti", appositamente creata per proseguire il progetto di valorizzazione del Vino con l'Arte con adeguate risorse umane, logistiche e finanziarie.

Lab Vr Osterie Dormienti vuole proseguire l'attività di incubatore d'idee e di progetti innovativi, nonchè affinare le doti ed esperienza come ricercatori di vini e prodotti tradizionali e DOP, selezionando i migliori ed i più emozionanti, documentandosi sugli aspetti geografici storico culturali legati agli stessi ed al Terroir. Questa dote di informazioni e nozioni la vogliamo trasferire ai nostri amici e clienti, legando i prodotti all'immagine del territorio Italiano ricchissimo di storia, bellezza e cultura.

Crediamo importante sviluppare una figura intermedia tra l'Austores dell'Antica Roma ed il Courtier Francese che facendosi garante della qualità dei prodotti lega il produttore al compratore e diventa l'elemento di garanzia e fiducia. Non solo vogliamo offrire la nostra competenza ma anche tentare di trasferire le Emozioni dei territori vinicoli, attraverso l'utilizzo dell'Arte in tutte le sue forme ed attraverso la creazione di linee di vini d'Arte di cui deteniamo l'esclusività, in quanto da noi ideate in collaborazione con diverse aziende vinicole selezionate.

Ogni bottiglia di vino nasce preliminarmente dalla ricerca e selezione dei viticoltori che collaboreranno con Osterie Dormienti.

L'unione della passione, lavoro e conoscenza dei produttori, unite alla capacità di Osterie Dormienti di selezione e sviluppo di nuovi vini, nonchè di ideazione e realizzazione delle etichette d'Arte, genera uno sforzo comune finalizzato a creare vini distintivi che ci sforziamo di rendere personali e con un'Anima Propria.

La speranza è un giorno di poterci incontrare durante uno dei ns eventi o iniziative a brindare con tè e rivivere insieme l'emozione che stà dietro ad ogni bottiglia dei nostri vini. Non ci rimane che augurarti, nell'assaggio dei nostri vini, grandi Emozioni e buon divertimento.

Il Lavoro rende i giorni prosperi

Il Vino le domeniche felici

Charles Baudelarie

Lab VR

Osterie  Dormienti

Serie Tigre Assetata Veneto

Una Regione Vinicola dove si alternano zone con grandi produzioni a zone di elevata qualità famose in tutto il mondo. A Negrar della Valpolicella, abbiamo selezionato l'azienda Benedetti la Villa, con cui collaborare nella realizzazione delle nostre etichette d'Arte. Otto vini in grado di esprimere la vocazione qualitativa e grande potenzialità del territorio Veronese. La scelta è ricaduta anche sulle aree ricomprese nelle IGT, una scelta da noi voluta per garantire la massima libertà espressiva nella creazione dei vini proposti e distribuiti con le ns etichette. Cinque etichette sono state realizzate attraverso una tecnica antichissima creata dai Romani, quella dell'appassimento delle uve in fruttai adeguatamente ventilati che unitamente al Terroir, al rigoroso utilizzo di uve autoctone ed alla capacità tecnica dei viticoltori ormai da IV generazioni, riescono a garantire non solo la qualità dei prodotti, ma anche una costanza qualitativa. Quest'ultimo è un elemento fondamentale che verificiamo prima di ogni imbottigliamento. Il risultato del connubio tra ottimi vini e la bellezza delle proposte artistiche in etichetta, lo lasciamo giudicare a voi. Ultimo elemento significativo ed importante della nostra filosofia, è il grande sforzo fin dalla nascita della ns società e di questa collaborazione, di realizzare nuovi vini personali, in grado di avanzare proposte interessanti con stili in grado di farsi apprezzare dagli amici ed appassionati che si avvicinano al mondo del vino. Il nostro modo di vedere il Vino deve essere un elemento socializzante alla portata di tutti, in grado di unire più che dividere, ed in grado di legarsi nella complessità del Terroir e dei processi Culturali, Conviviali, creando grandi Emozioni. Osterie Dormienti rappresenta uno degli elementi di questa complessa catena. Il nostro obiettivo è creare un legame positivo e piacevole con chi assaggiando i nostri vini o partecipando agli eventi ed iniziative da noi ideate ed organizzate, entrerà nel nostro mondo.



INCONTRI NOTTURNI nasce in stretta collaborazione con il produttore, dopo una lavoro di selezione durato oltre due anni, nasce questo vino creato appositamente per Osterie Dormienti. L'abbiamo voluto fresco intensamente profumato e di piacevole beva, in grado di esprimere eleganza ed un buon equilibrio olfattivo-gustativo.

Le uve autoctone locali provengono da terreni argillosi calcarei ciottolosi, le vigne risultano allevate con il metodo tradizionale a pergola veronese, le uve raccolte e selezionate a mano a base di corvina, corvinone e rondinella risultano vinificate a temperatura controllata al fine di garantire un'estrazione delicata che preservi e valorizzi il complesso aromatico estratto dalle bucce. Il vino in serbatoi d'acciaio inox subisce un affinamento di diversi mesi, al fine di giungere ad una stabilizzazione ed equilibrio delle diverse sostanze presenti nel vino.

Il colore è rosso rubino brillante mediamente carico, **al naso** risultano evidenti sentori floreali di violetta uniti a ciliegia matura e arancia, seguono note di erbe aromatiche e pepe bianco, **il gusto** è coerente con i profumi, spicca la bella freschezza, l'ottima lunghezza e la piacevole rotondità e bevibilità.

giudizio E' un vino piacevole ed immediato, netto nei sentori, adatto ad essere bevuto nel quotidiano, in serate conviviali e da **Incontri Notturni...** per gustare appieno il bouquet di questo vino v'è bevuto previo ossigenazione di almeno 1 ora in caraffa o in calice grande da vino rosso.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

abbinamenti Si adatta alla cucina moderna, ottimo con primi piatti a base di carne e verdure, con secondi a base di carne e piatti elaborati e speziati di verdure, se fresco abbinabile a pizze e grigliate di carne. Da provare con i casoncelli di carne o con i Bigoli al ragù di maiale o con la Trippa alla Veneta.

conservabilità E' un vino che da il meglio di sé nei primi anni dall'imbottigliamento. Grazie ai tappi utilizzati in biopolimero ricavato dalla canna da zucchero, viene ridotto il contatto con l'ossigeno rispetto ad un tappo in sughero o suoi aggregati, garantendo il vantaggio dell'assenza dei possibili difetti derivanti dal sughero e una ridotta evoluzione del vino, mantenendo quindi i caratteri di freschezza caratteristici. Stimiamo una durata del vino conservato in condizioni ottimali di 5 anni dal suo imbottigliamento.



SETE AMARA

passito secco

nasce dalla selezione di uve autoctone locali provengono da terreni argillosi calcarei discretamente ciottolosi, le vigne risultano allevate con il metodo tradizionale a pergola veronese, e' un vino ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai. Nei vigneti collinari più vocati la vendemmia viene condotta manualmente nel primo passaggio selezionando le uve migliori, che vengono collocate in cassette in legno su unica fila, per poi essere subito trasportate nei fruttai aziendali, lì rimangono ad appassire per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate a temperatura controllata al fine di garantire un'estrazione ottimale del complesso aromatico durante la lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento del vino è svolto prevalentemente in botti grandi di legno ed una piccola quantità in tonneau.

Il colore è rosso granato brillante, **al naso** risultano evidenti complessi sentori di spezie, prugna disidratata, ciliegia sotto spirito e piacevoli note di erbe aromatiche, il gusto coerente risulta rotondo, caldo, austero, strutturato e molto persistente, il retrogusto richiama la radice di liquirizia.

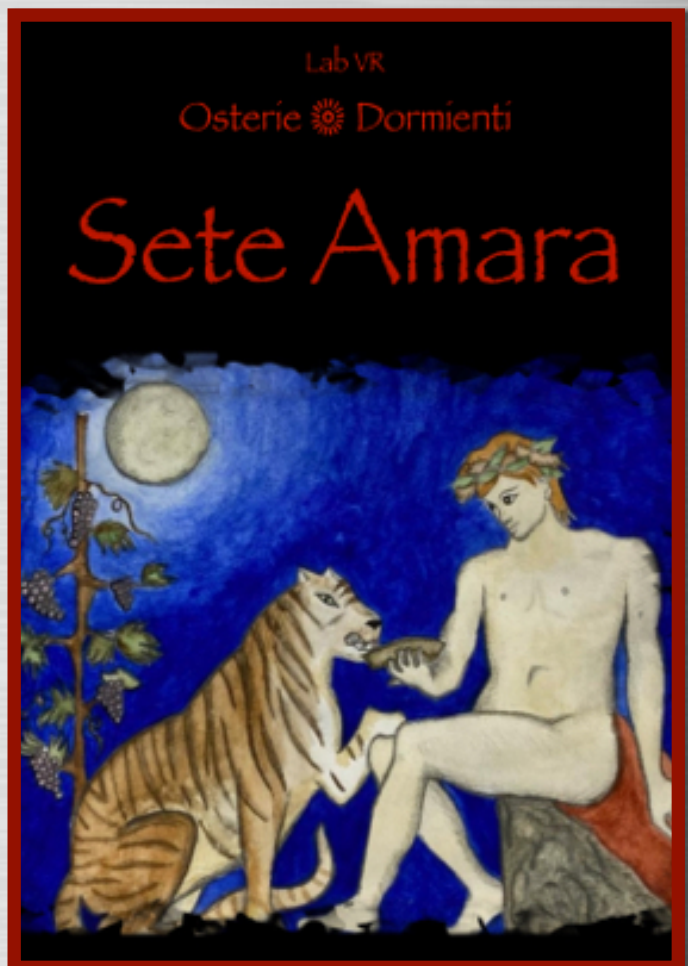
giudizio E' un vino da meditazione, caratterizzato dallo stile potente e aristocratico, si presta a lunghi invecchiamenti ed evoluzioni, il cui limite sta nella tenuta del tappo.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 94/100

abbinamenti Và bevuto con formaggi stagionati, quali il grana padano, parmigiano reggiano, meglio con il Silter ed il Bagoss ed altri formaggi stagionati di malga. Ottimo con carni a lunga cottura e selvaggina, e con la soppressa Veronese ed altri insaccati grassi. Nei primi può trovare abbinamento con paste con sughi di carne o meglio di selvaggina.

conservabilità E' un vino con potenzialità di invecchiamento di oltre 15 anni, che trova limitazioni nella durata del tappo e nel luogo di conservazione. Tende ad affinarsi ed evolversi nel corso del tempo, acquisendo in complessità. E' consigliabile acquistare diverse bottiglie per apprezzare e riconoscere i cambiamenti nel corso del tempo e poter condurre delle verticali di Sete Amara di diverse annate.



NOTTE FONDA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DOCG nasce dalla selezione di uve autoctone Corvina, Corvinone e Rondinella che provengono dalla Vallata di Negrar da terreni collinari argillosi calcarei discretamente ciottolosi, le vigne risultano allevate con il metodo tradizionale a pergola veronese. E' un vino ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai. Nei vigneti collinari più vocati la vendemmia viene condotta manualmente nel primo passaggio selezionando le uve migliori, che vengono collocate in cassette in legno su unica fila, per poi essere subito trasportate nei fruttai aziendali, lì rimangono ad appassire per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate a temperatura controllata al fine di garantire un'estrazione ottimale durante la lunga macerazione sulle bucce degli Antociani e Tannini e delle altre sostanze che determinano gli aromi del vino. L'affinamento del vino è svolto prevalentemente in botti grandi di legno ed una piccola quantità in tonneau.

Il colore è rosso granato brillante, **al naso** risultano evidenti complessi sentori di spezie, prugna disidratata, ciliegia sotto spirito e piacevoli note di erbe aromatiche, **il gusto** coerente risulta rotondo, caldo, strutturato e persistente, il retrogusto richiama la radice di liquirizia.

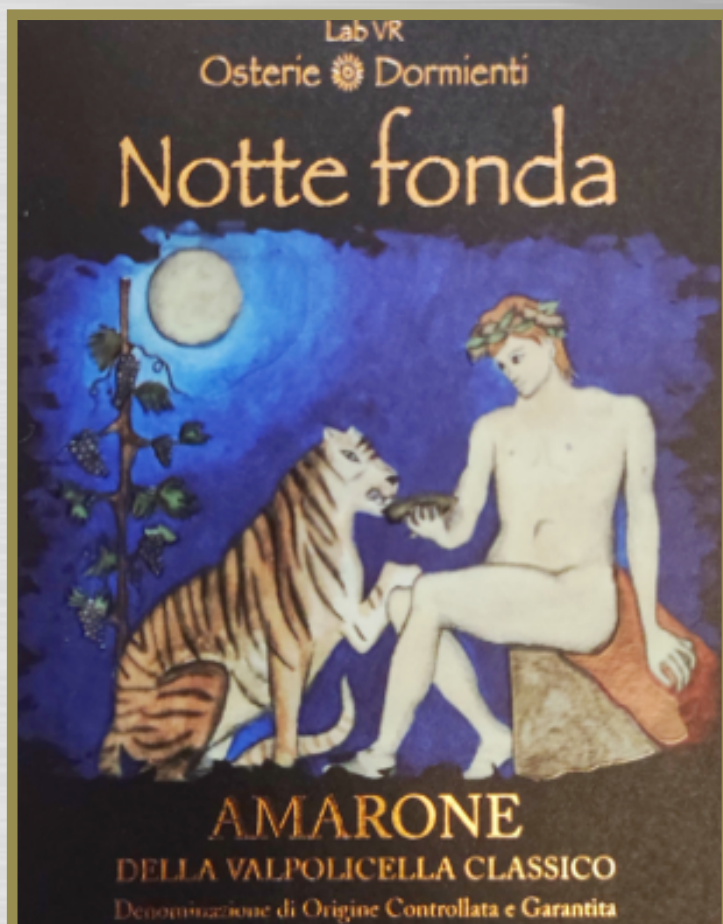
giudizio E' un vino da meditazione, caratterizzato da uno stile potente, si presta a lunghi invecchiamenti ed evoluzioni, il cui limite maggiore sta nella tenuta del tappo.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

abbinamenti V'è bevuto con formaggi stagionati, quali il Monte Veronese stagionato, il Piave vecchio, il grana padano, parmigiano reggiano, ed altri formaggi stagionati di malga. Ottimo con carni a lunga cottura e selvaggina.

conservabilità E' un vino con potenzialità di invecchiamento di oltre 15 anni, che trova limitazioni nella durata del tappo e nel luogo di conservazione. Tende ad affinarsi ed evolversi nel corso del tempo, acquisendo in complessità. E' consigliabile acquistare diverse bottiglie per apprezzare e riconoscere i cambiamenti nel corso del tempo o poter condurre delle verticali di Sete Amara di diverse annate.



SETA AMARA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DOCG nasce dalla selezione di uve autoctone Corvina, Corvinone e Rondinella che provengono dalla Vallata di Negrar da terreni collinari argillosi calcarei discretamente ciottolosi, le vigne risultano allevate con il metodo tradizionale a pergola veronese. E' un vino ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai. Nei vigneti collinari più vocati la vendemmia viene condotta manualmente nel primo passaggio selezionando le uve migliori, che vengono collocate in cassette in legno su unica fila, per poi essere subito trasportate nei fruttai aziendali, lì rimangono ad appassire per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate a temperatura controllata al fine di garantire un'estrazione ottimale durante la lunga macerazione sulle bucce degli Antociani e Tannini e delle altre sostanze che determinano gli aromi del vino. L'affinamento del vino è svolto prevalentemente in botti grandi di legno ed una piccola quantità in tonneau.

Il colore è rosso granato brillante, **al naso** risultano evidenti complessi sentori di spezie, prugna disidratata, ciliegia sotto spirito e piacevoli note di erbe aromatiche, **il gusto** coerente risulta rotondo, caldo, molto strutturato, austero e persistente, il retrogusto richiama la radice di liquirizia.

giudizio E' un vino da meditazione, caratterizzato da uno stile potente, si presta a lunghi invecchiamenti ed evoluzioni, il cui limite maggiore sta nella tenuta del tappo.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 95/100

abbinamenti Và bevuto con formaggi stagionati, quali il Monte Veronese stagionato, il Piave vecchio, il grana padano, parmigiano reggiano, ed altri formaggi stagionati di malga.

conservabilità E' un vino con potenzialità di invecchiamento di oltre 15 anni, che trova limitazioni nella durata del tappo e nel luogo di conservazione. Tende ad affinarsi ed evolversi nel corso del tempo, acquisendo in complessità. E' consigliabile acquistare diverse bottiglie per apprezzare e riconoscere i cambiamenti nel corso del tempo o poter condurre delle verticali di Seta Amara di diverse annate.





CANTO DI LUCE è Un vino bianco prodotto da vitigni autoctoni del Veronese, nasce per esaltare le pietanze e gli abbinamenti con cui si sposa, grazie alla sua freschezza ed acidità ed il bouquet leggermente fruttato.

Il colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdolini, **al naso** risultano presenti sentori floreali e di frutta a bacca bianca di media intensità, **il gusto** è coerente con i profumi, spicca la bella freschezza e sapidità ed una buona persistenza.

giudizio E' un vino piacevole ed immediato, netto nei sentori e di ottima bevibilità, adatto a vino del quotidiano.

temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 89/100

abbinamenti E' un vino che si adatta alla cucina moderna, ottimo con primi piatti a base di pesce e verdure, con secondi a base di pesce e piatti elaborati e speziati di verdure, è abbinabile a pizze ed a formaggi a pasta fresca.

conservabilità E' un vino che da il meglio di sé nei primi due anni dall'imbottigliamento, stimiamo una durata massima di invecchiamento di 3 anni.



LUNA UBRIACA è un vino rosato ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella raccolte a mano nei vigneti allevati a pergola Veronese, le uve vengono sottoposte ad una brevissima macerazione e successivamente vinificate a temperatura controllata al fine di garantire una ottimale estrazione delle componenti aromatiche.

Il colore è rosa tenue dalla tonalità spiccatamente brillante, **al naso** risultano evidenti sentori floreali di rosa, ciliegia matura e note di erbe aromatiche, **il gusto** è coerente con i profumi, spicca la bella freschezza e sapidità, l'ottima lunghezza e la piacevole rotondità e bevibilità.

giudizio E' un rosato molto interessante e ben fatto, di grande piacevolezza e freschezza, un vino da bere in giusta compagnia sotto una Luna piena Ubriaca...

temperatura di servizio: 10°-12°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

abbinamenti E' un vino che si adatta alla cucina moderna, ottimo con primi piatti a base di carne e verdure, con secondi a base di carne e piatti elaborati e speziati di verdure, se fresco abbinabile a pizze e piatti a base di crostacei e molluschi.

conservabilità E' un vino che da il meglio di sé nei primi due anni dall'imbottigliamento, stimiamo una durata massima di invecchiamento se ben conservato di 3 anni.



RUGIADA PASSITA

è un vino ottenuto dalla selezione dalla selezione di uve autoctone locali provenienti da terreni argillosi calcarei discretamente ciottolosi, le vigne risultano allevate con il metodo tradizionale a pergola Veronese. Nei vigneti collinari più vocati la vendemmia viene condotta manualmente nel primo passaggio selezionando le uve migliori, che vengono collocate in cassette in legno su unica fila, il vino è ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai, lì rimangono ad appassire per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate a temperatura controllata al fine di garantire un'estrazione ottimale del complesso aromatico durante la lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento del vino è svolto esclusivamente in acciaio al fine di esaltare l'espressività varietale delle uve.

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi dorati, **al naso** risultano evidenti sentori di fiori bianchi, pompelmo rosa, frutta a bacca bianca e note di erbe officinali, **il gusto** è coerente con i profumi, spicca la bella freschezza e sapidità, l'ottima lunghezza e la piacevole rotondità.

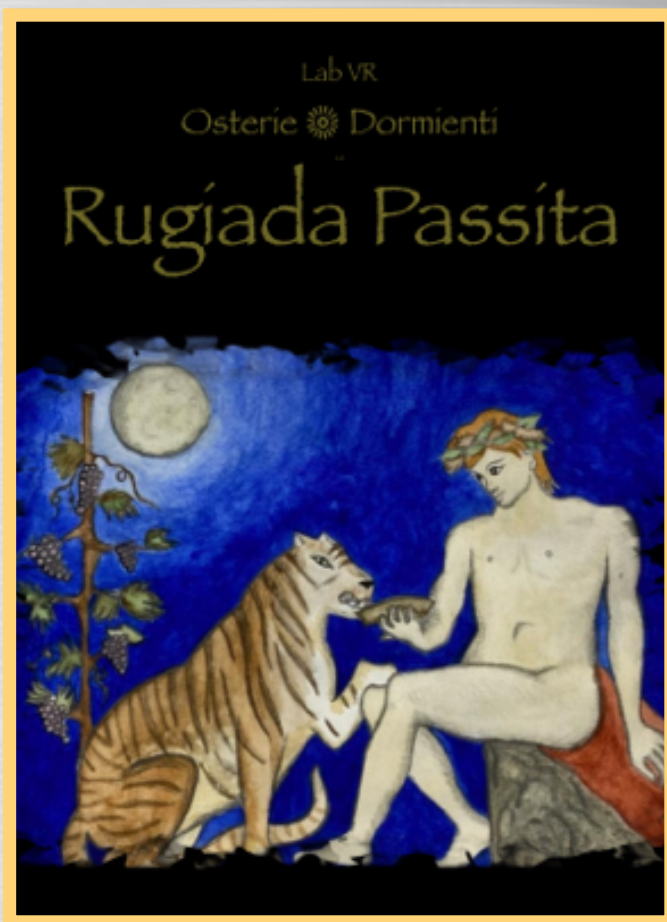
giudizio E' un passito bianco elegante ed equilibrato, improntato sugli aromi varietali primari e sull'equilibrio acido-zuccherino.

temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

abbinamenti Ottimo con pasticceria secca e dolci da forno o con formaggi erborinati, si presta anche per essere bevuto da solo come vino da conversazione o in sostituzione del dolce.

conservabilità E' un vino che ha notevole potenzialità di invecchiamento anche oltre 20 anni, avendo come unico limite tecnico la tenuta del tappo.



ADGANE

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

vino passito dolce

è un vino ottenuto da uve autoctone Veronesi Corvina Corvinone e Rondinella, provenienti dalla zona Classica della Vallata di Negrar da terreni argillosi calcarei discretamente ciottolosi, le vigne risultano allevate con il metodo tradizionale a pergola Veronese. Nei vigneti collinari più vocati la vendemmia viene condotta manualmente nel primo passaggio selezionando le uve migliori, che vengono collocate in cassette in legno su unica fila, il vino è ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai, lì rimangono ad appassire per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate a temperatura controllata al fine di garantire un'estrazione ottimale del complesso aromatico durante la lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento del vino è svolto esclusivamente in acciaio al fine di esaltare l'espressività varietale delle uve.

Il colore è rosso rubino carico impenetrabile, **al naso** risultano evidenti sentori di violetta, ciliegia matura, mela verde granny smith, noce moscata, cioccolato **il gusto** è coerente con i profumi, spicca la bella freschezza e sapidità, l'ottima lunghezza e la piacevole rotondità ed il finale di liquirizia.

giudizio E' un passito dolce rosso elegante ed equilibrato, con equilibrio acido zuccherino e un finale piacevolmente delicatamente tannico.

temperatura di servizio: 12°-14°

punteggio Osterie Dormienti: 93/100

abbinamenti Ottimo con pasticceria secca, dolci da forno, in particolare con crostata o sbrisolona, cioccolato fondente 70/85% o con formaggi erborinati, si presta anche per essere bevuto da solo, come vino da conversazione o in sostituzione del dolce.

conservabilità E' un vino che ha notevole potenzialità di invecchiamento anche oltre 20 anni, avendo come unico limite tecnico la tenuta del tappo.



Lab VR

Osterie ☀ Dormienti

Serie Volpe Furba Romagna



Una Regione Vinicola poco conosciuta e riconosciuta, ma negli ultimi anni in notevole spolvero, per la presenza di numerosi vitigni autoctoni molto interessanti ed etichette che rappresentano delle vere e proprie eccellenze rappresentative del Terroir, che noi osiamo definire dei Super Romagna in grado di tenere testa ed in taluni casi superare i Grandi Vini di altre Regioni più blasonate. Nelle dolci colline del Cesenate abbiamo scelto di collaborare con l'azienda della famiglia Zavalloni, viticoltori da sei generazioni. I nostri Vini d'Arte nascono dalla selezione delle migliori partite di vino, attraverso una costante verifica ed assaggio prima dell'imbottigliamento e per verificare i cambiamenti ed evoluzioni del vino, anche successivamente. L'obiettivo è garantire attraverso l'assaggio tecnico sensoriale la qualità dei vini, procedendo ad imbottigliare solo quelli con un punteggio di almeno 86-88/100 assecondo dell'andamento delle diverse annate.

Quindi tutti vini ottimi o eccellenti ma se volete provare l'emozione di un Super Romagna, concedetevi il brivido di Keizna, un grandissimo rosso da uve 100 % sangiovese poste in appassimento in piccole padelline, con i suoi 49 g/l di estratto secco totale... farà girare la testa...



VOLPE FURBA è un vino DOC delle bellissime colline del Cesenate, Il Trebbiano della Fiamma è un vitigno che dà il meglio di sé in questo areale, le uve raccolte manualmente vengono vinificate a temperatura controllata, durante l'affinamento in vasi vinari in acciaio inox vengono effettuati dei batonnage sulle fecce fini, al fine di garantire una migliore estrazione degli aromi del vino e donare maggior morbidezza e rotondità.

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, **il profumo** è elegante ed intenso con sentori di fiori bianchi, mela golden delicious, erbe aromatiche, il gusto è coerente, intenso, con una elegante acidità e sapidità ed un retrogusto di radice di liquirizia.

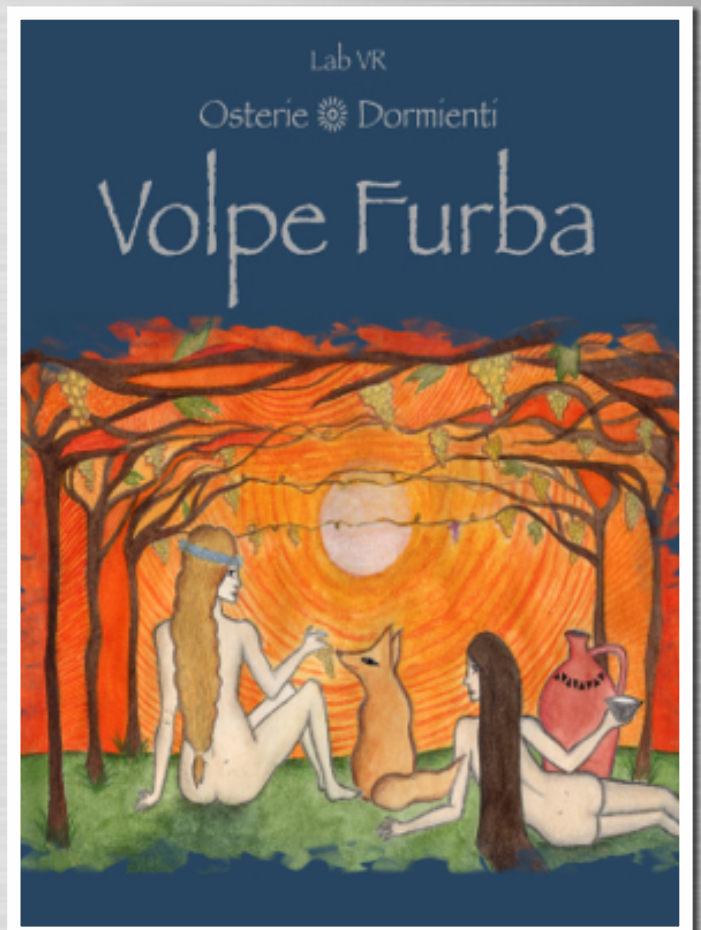
giudizio E' un vino piacevole, di buona eleganza, netto nei sentori e di ottima bevibilità.

temperatura di servizio: 10°-12°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

abbinamenti Adatto con stuzzichini, olive, antipasti e primi piatti di verdure, di pesce e con salumi, con piatti a base di molluschi e crostacei e secondi di pesce.

conservabilità E' un vino che da il meglio di sé nei primi due anni dall'imbottigliamento, stimiamo una durata massima di invecchiamento, lontano dalla luce e da fonti di calore ed in buone condizioni di conservazione, di 3/4 anni.



SOGNATRICI è un vino interessante e personale derivante da un blend di uve autoctone locali Albana, Pignoletto e Trebbiano della Fiamma. Da questa scelta deriva lo stile personale ed esclusivo di questo bianco.

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, **il profumo** è elegante con sentori di violetta, pera matura, erbe aromatiche ed un leggerissima speziatura, **il gusto** è coerente, sapido e persistente, il finale leggermente amaricante lo rende intrigante ed esotico.

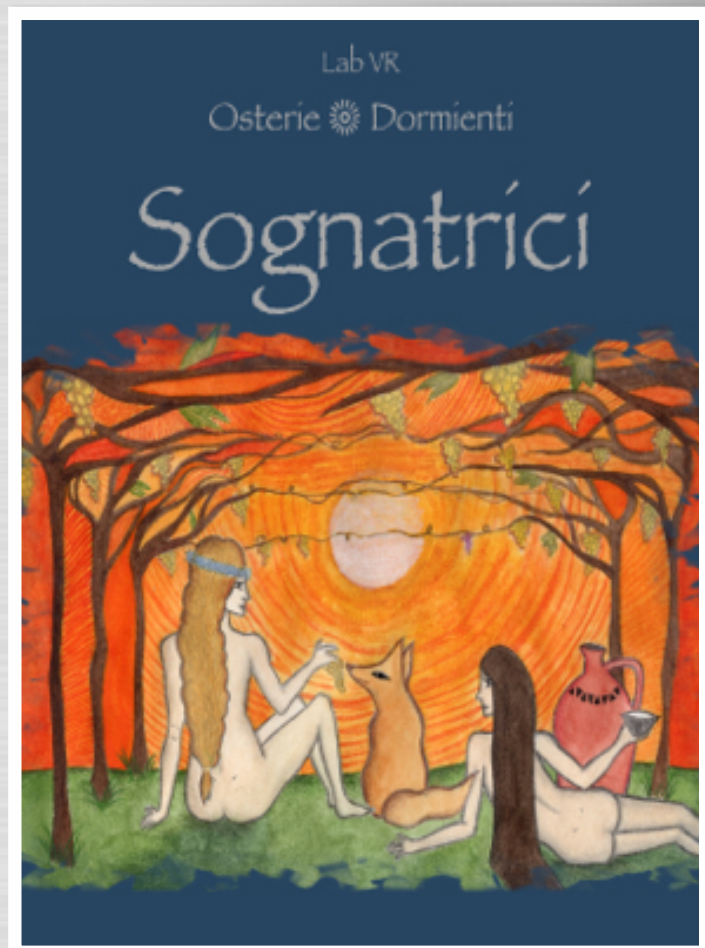
giudizio E' un vino molto personale con uno stile unico.

temperatura di servizio: 12°-14°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

abbinamenti Adatto ad abbinamenti con antipasti di verdure o con salumi, con risotti e primi piatti a base di verdure e di carne, con secondi a base di verdure e di pesce.

conservabilità E' un vino che da il meglio di sè nei primi due anni dall'imbottigliamento, stimiamo una durata massima di invecchiamento, lontano dalla luce e da fonti di calore ed in buone condizioni di conservazione, di 3/4 anni.



ALBA LUNARE per il Terroir e le caratteristiche qualitative dei vini prodotti, all'Albana è stata riconosciuta la DOCG.

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, **il profumo** è intenso e complesso con sentori di fiori di gelsomino, ciclamino, frutta a bacca bianca, mango e rosmarino, **il gusto** è coerente con i profumi, intenso, rotondo, sapido con un finale leggermente tannico ed amarognolo.

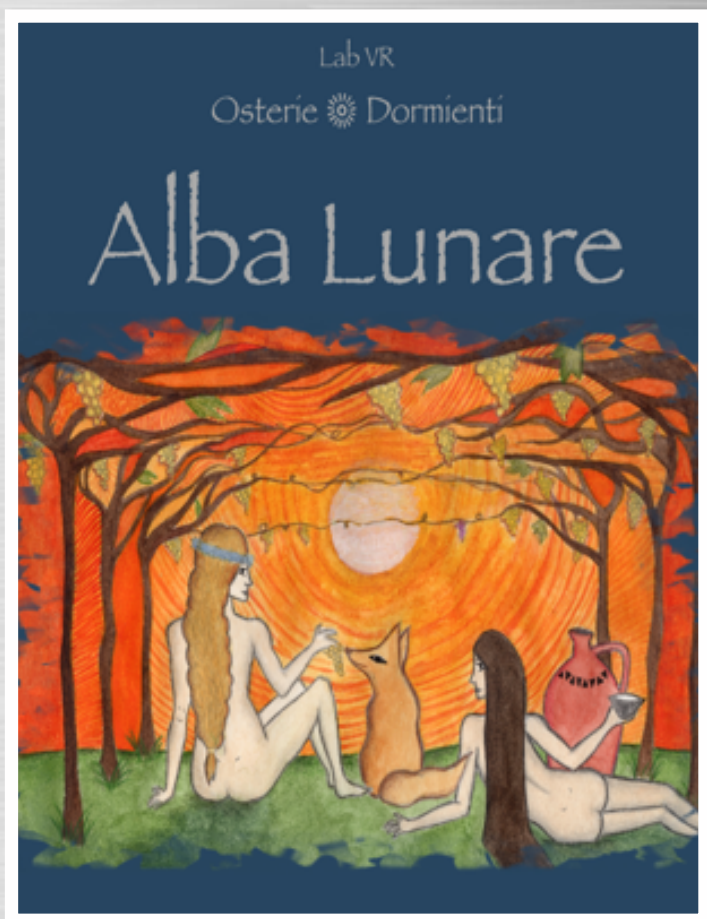
giudizio E' un'ottima interpretazione moderna dell'Albana che non stravolge le caratteristiche varietali dell'uva ma esalta le caratteristiche del varietale.

temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

abbinamenti Ottimo con primi piatti a base di pesce e di verdure, con secondi a base di pesce e speziati di verdure, se servito molto fresco abbinabile a pizze e grigliate di carne e per chi vuole azzardare alla zuppa di pesce.

conservabilità E' un vino che da il meglio di sé nei primi due anni dall'imbottigliamento, stimiamo una durata massima di invecchiamento di 5 anni.



VOLPE FURBA ROSSO a nostro parere è una delle migliori interpretazioni del Sangiovese Romagnolo, un vino intenso, ricco di estratto secco, strutturato, ma morbido e dalla beva estremamente piacevole, è possibile definirlo un vino di altri tempi in grado di inebriarci e di proiettarci nelle scene del film "Il profumo del mosto selvatico", semplicemente emozionante.

Il colore è rosso granato con riflessi violacei, **il profumo** è intenso, complesso con note di viola mammola, ciliegia matura, mora e macchia mediterranea, **il gusto** coerente con i profumi, risulta molto persistente ed intenso, rotondo con bei tannini morbidi.

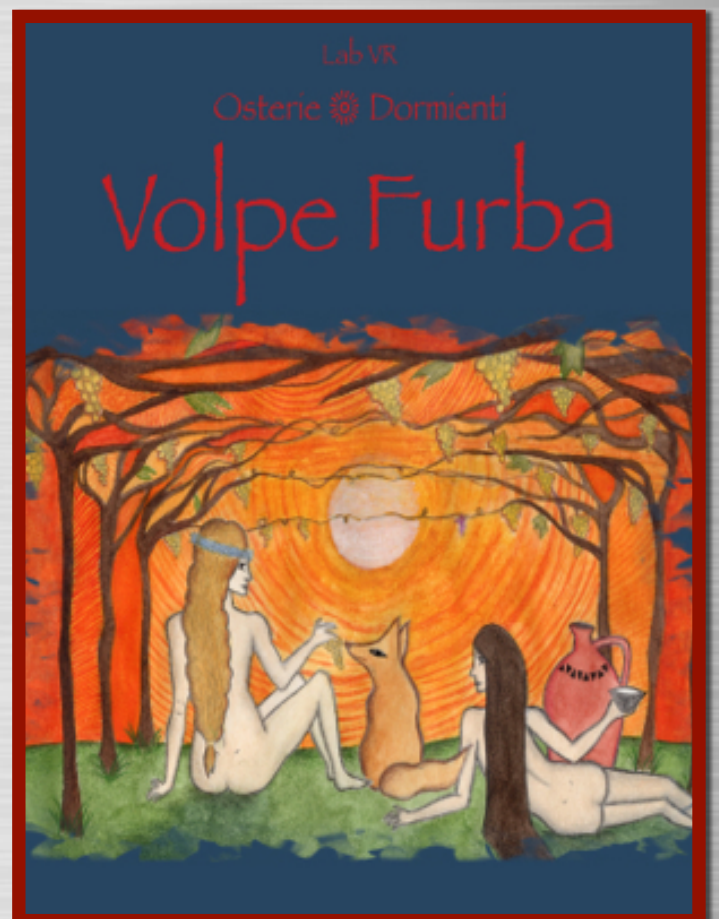
giudizio E' un vino piacevole, netto nei sentori e di ottima bevibilità, adatto a vino di tutti i giorni, da serate conviviali e gradevole anche bevuto fresco.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 93/100

abbinamenti si adatta alla cucina moderna, ottimo con salumi e formaggi, primi piatti a base di carne e verdure, con secondi a base di carne e piatti elaborati e speziati di verdure, abbinabile a pizze e grigliate di carne.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 5 anni e oltre.



TRAMONTO ROSSO è la versione Superiore del Sangiovese Romagnolo, vino intenso, ricco di estratto secco, strutturato, ma morbido e dalla beva estremamente elegante è possibile definirlo un vino di altri tempi in grado di inebriarci ed emozionarci. **Il colore** è rosso granato con riflessi violacei, **il profumo** è intenso, complesso con note di viola mammola, ciliegia matura, mora, liquirizia e macchia mediterranea, **il gusto** coerente con i profumi, risulta molto persistente ed intenso, rotondo con bei tannini morbidi ed eleganti.

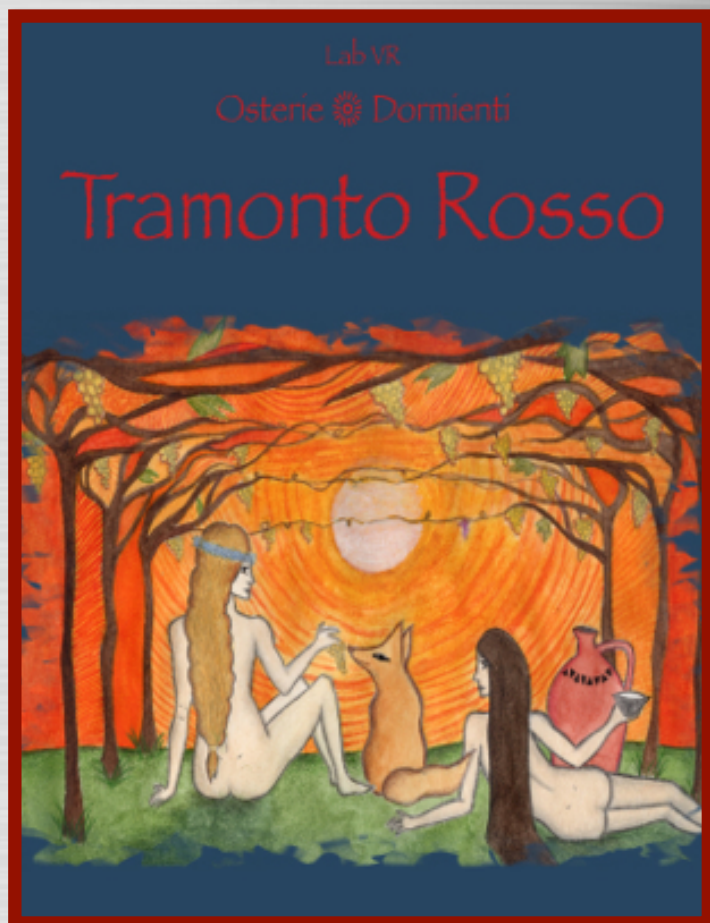
giudizio E' un vino piacevole, netto nei sentori e piacevolmente elegante, di ottima bevibilità adatto a cene raffinate e serate conviviali e gradevole anche bevuto fresco.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 93/100

abbinamenti E' un vino che si adatta alla cucina moderna, ottimo con salumi e formaggi, primi piatti a base di carne e verdure, con secondi a base di carne e piatti elaborati e speziati di verdure, abbinabile a pizze, grigliate ed arrosti di carne.

conservabilità E' un vino di cui stimiamo una durata di invecchiamento di 6 anni e oltre.





KEIZNA un Sangiovese con oltre 49 g/l di estratto secco, ottenuto dall'appassimento integrale delle uve e successivo affinamento per 30 mesi in botte grande da 10 hl di rovere francese senza tostatura del legno, semplicemente magnifico.

Il colore è rosso granato con riflessi inchiostro, **il profumo** è intenso, complesso con note di ciliegia matura, macchia mediterranea, liquirizia, **il gusto** coerente con i profumi, risulta molto intenso, armonico ed elegante, il finale è lunghissimo con tannini piacevoli e levigati.

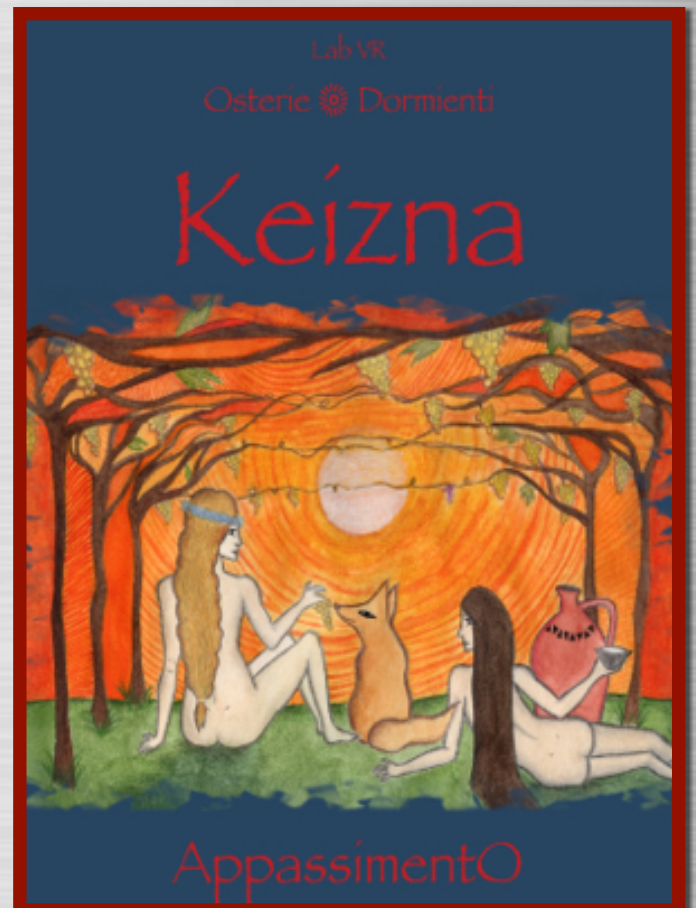
giudizio E' un grande vino netto nei sentori e piacevolmente elegante, di ottima bevibilità adatto a cene raffinate e serate conviviali o bevuto come vino da meditazione.

temperatura di servizio: 18°-20°

punteggio Osterie Dormienti: 97/100

abbinamenti Primi piatti con sughi a base di carne e selvaggina, secondi piatti a base di carni bovine, selvaggina, ovini e caprini, formaggi di malga, salumi ed insaccati.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di oltre 10 anni.



Lab VR

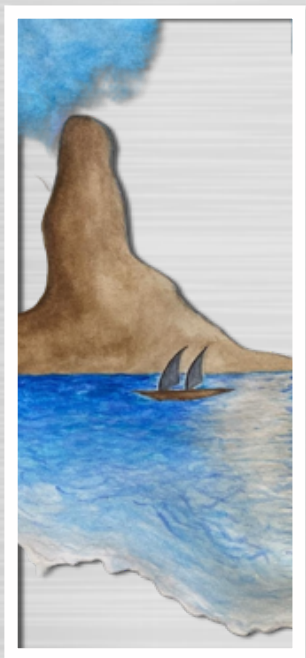
Osterie ☀ Dormienti

Serie Elefante Intelligente Lazio

Una Regione Vinicola poco conosciuta caratterizzata da diverse chicche enologiche, noi abbiamo selezionato e puntato su un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel Lazio: il Moscato di Terracina e su altri blend di vitigni prodotti nell'area del Circeo e di Terracina, che beneficiano delle diverse caratteristiche geologiche dei terreni e dell'influenza marina, che donano sapidità e caratteristiche uniche ai vini prodotti.

Il Moscato di Terracina è un vitigno raro coltivato esclusivamente in una superficie di circa 150 ha, ed esprime il meglio di sé non solo nella versione dolce ottenuta da uve passite, ma anche nella versione secca che ne esalta le caratteristiche aromatiche varietali creando dei vini emozionanti ed unici. L'assaggio e la scoperta degli altri vini la lasciamo alla vostra curiosità.





BOLLAE MARIS MOSCATO DI TERRACINA DRY DOP

È uno spumante metodo charmat ottenuto nel ristretto areale dei vigneti ubicati nelle vicinanze del promontorio di Terracina, dal vitigno raro Moscato di Terracina, secondo il registro Nazionale della vite e dei vitigni (agg. 2010), occupa in Italia la superficie vitata di circa 150 ha.

Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi dorati brillanti, **l'effervescenza** è elegante, fitta, fine e persistente.

Il profumo è intenso e caratteristico di petali di rosa rossa, pesca matura e macchia mediterranea, **il gusto** coerente con i profumi, risulta fine ed elegante, intenso e sapido con un finale fresco e piacevolmente amaricante.

giudizio È un vino dallo stile inconfondibile ed unico, una volta provato si finisce per tenere sempre una scorta nella propria cantina.

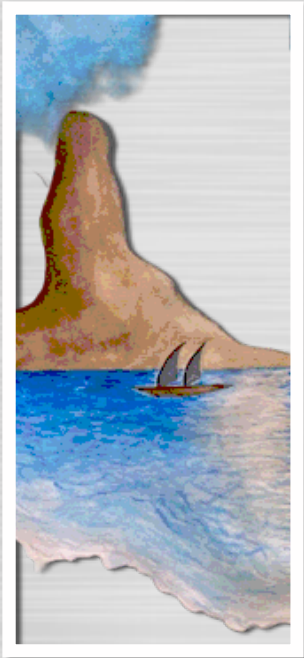
temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

abbinamenti Piatti di pesce e di verdure, crostacei e molluschi. Provatelo con una caponata di verdure o con polpo, con una zuppa di pesce o con degli spaghetti con i gamberi.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 2/3 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.





BOLLAE AMANTES LAZIO IGT

È uno spumante di qualità brut metodo charmat prodotto in purezza da uve 100% Chardonnay su terreni posti nella fascia costiera. Il risultato è un vino fresco, sapido, elegante e persistente.

Il colore è giallo dorato poco intenso, il **perlage** è fine fitto persistente.

il profumo è elegante con sentori di fiori bianchi e frutta a bacca bianca **il gusto** coerente con i profumi, risulta fine, intenso e sapido con un finale fresco piacevole.

giudizio È un vino ben fatto e versatile, adatto a tutto pasto.

temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 93/100

abbinamenti Antipasti di verdure, pesce e carne, primi piatti di pesce, pizza, molto versatile

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 2/3 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.



ODISSEA
LAZIO IGT BELLONE

È vinificato in purezza con uve Bellone un vitigno autoctono caratteristico e dove dà il meglio di sé nel territorio Laziale.

Il colore è giallo paglierino, **il profumo** è fine e complesso con note di fiori d'arancio, pesca tabacchiera, vaniglia e pietra focaia, **il gusto** coerente con i profumi, risulta, molto sapido.

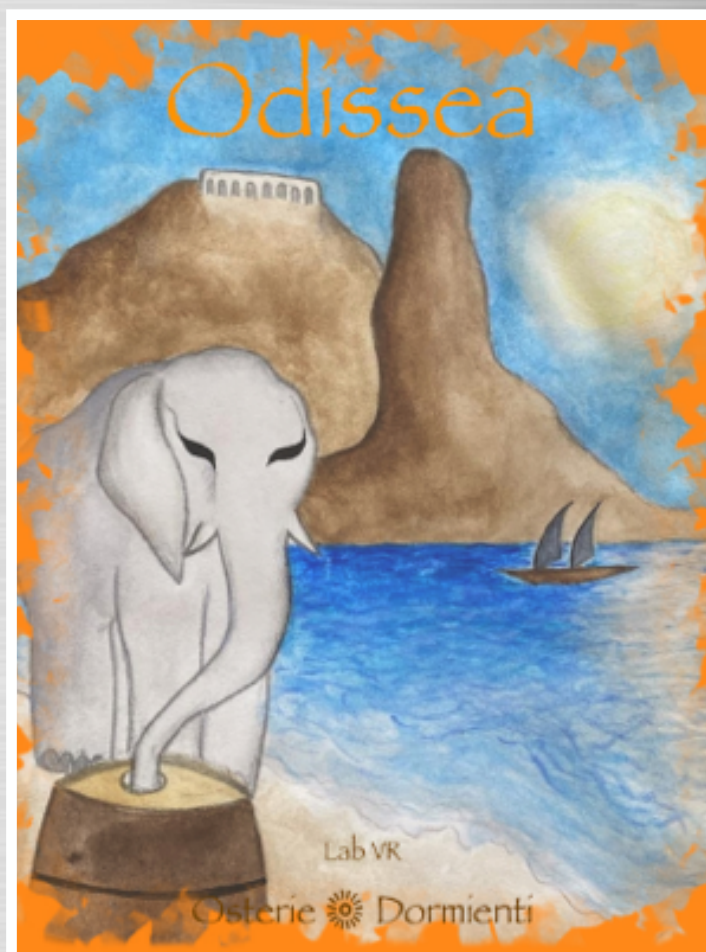
giudizio È un vino dallo stile particolare ed unico.

temperatura di servizio: 12°-14°

punteggio Osterie Dormienti: 90/100

abbinamenti Piatti di pesce, crostacei e molluschi. Provatelo con una caponata di verdure o con polpo, con una zuppa di pesce o con degli spaghetti con i gamberi o con antipasti di salumi.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 5/7 anni, in cui sviluppa una lenta evoluzione verso note di pietra focaia e idrocarbure, se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.





BACIO DI VENERE

MOSCATO DI TERRACINA SECCO DOP

viene prodotto dal vitigno raro della varietà Moscato di Terracina che secondo il registro Nazionale della vite e dei vitigni (agg. 2010), occupa la superficie vitata di circa 150 ha. Le uve raccolte a mano vengono sottoposte ad un'estrazione delicata degli aromi primari varietali, attraverso una criomacerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata. Il risultato è un vino intenso, complesso, elegante e persistente.

Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi dorati brillanti, **il profumo** è intenso e caratteristico di petali di rosa rossa, pesca matura e macchia mediterranea, **il gusto** coerente con i profumi, risulta fine ed elegante, intenso e intensamente sapido con un finale fresco e piacevolmente amaricante.

giudizio E' un vino dallo stile inconfondibile ed unico, una volta provato si finisce per tenere sempre una scorta nella propria cantina.

temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 93/100

abbinamenti Piatti di pesce e di verdure, crostacei e molluschi. Provatelo con una caponata di verdure o con polpo, con una zuppa di pesce o con degli spaghetti con i gamberi.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 2/3 anni, ma se ben



ANNONE le uve selezionate attraverso la vendemmia manuale, risultano costituite da un blend di Malvasia, Trebbiano e Chardonnay raccolte tardivamente. Le pratiche di cantina sono finalizzate a preservare il complesso aromatico, ne deriva un vino con ottima struttura e morbidezza, dotato di personalità, stile ed unicità.

Il colore è giallo dorato carico, con **profumo** di fiori di tiglio, erbe aromatiche, pompelmo rosa e vaniglia, **il gusto** coerente, risulta strutturato, rotondo, morbido nel finale sapido e lungo.

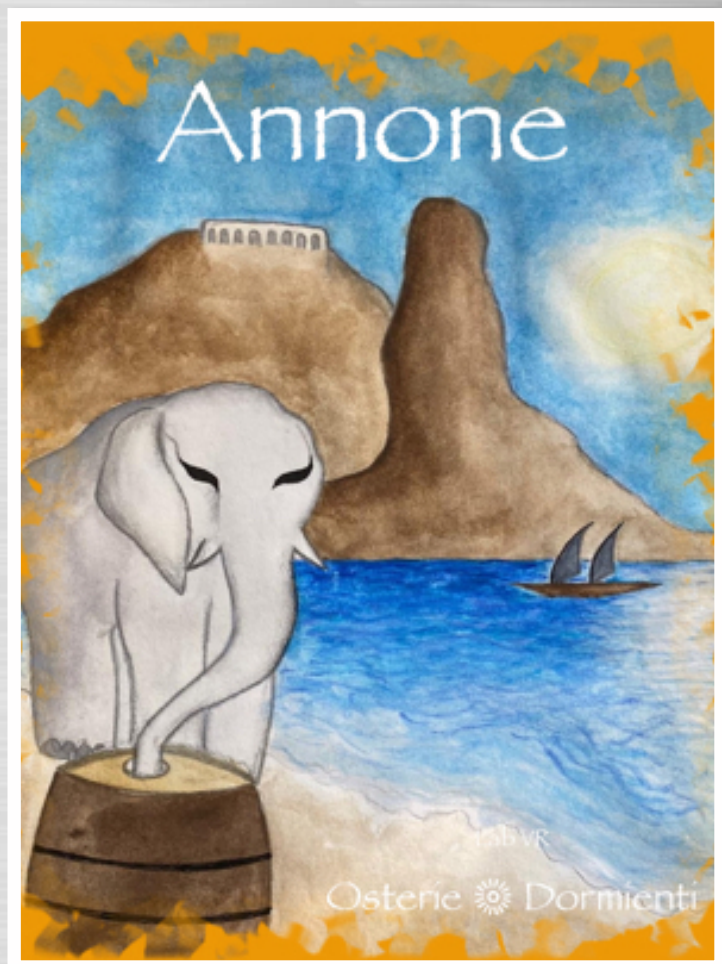
giudizio Nato per distinguersi creando uno stile distintivo e personale.

temperatura di servizio: 10°-12°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

abbinamenti Salumi ed insaccati, formaggi erborinati, Primi piatti di verdure, Crostacei e molluschi, secondi con carni bianche. Provatelo con tortelli alla zucca, cacciucco alla Livornese, paella alla Valenciana o semplicemente con degli spaghetti aglio olio e peperoncino.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 2 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.





ALAUDAE V CIRCEO ROSSO RISERVA DOC

Un rosso derivante da un blend di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese che in Portogallo definirebbero in stile tawny, in quanto l'affinamento del vino dopo la fase di vinificazione avviene in legno, barriques di rovere da 225 litri.

Il colore è rosso rubino carico con **profumo** di spezie, ciliegia matura, mora, violetta e liquirizia, **il gusto** è coerente, morbido e vellutato con una caratteristica vena sapida, fine ed elegante.

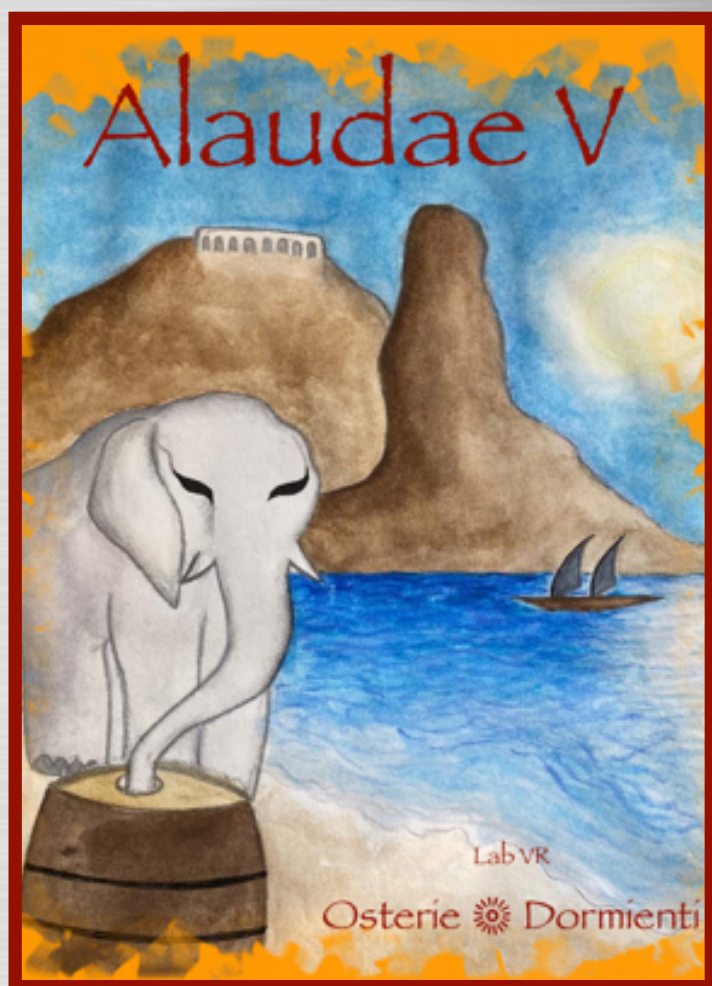
giudizio Nato per distinguersi creando uno stile distintivo e personale.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

abbinamenti Salumi ed insaccati, formaggi stagionati, Primi e secondi piatti di verdure e di carne, consigliamo di provarlo con della culatta o della coppa stagionata, con una costata di manzo o con un arrosto di faraona, in alternativa con delle pappardelle al salmì di cinghiale, dei bucatini all'amatriciana o con dei rigatoni cacio e pepe.

conservabilità stimiamo una durata di





LYMPHA AUREA è un passito dolce, ottenuto da uve moscato provenienti da piccoli vigneti vicino al mare. Le uve vengono raccolte manualmente ed appassite in cassette, seguono tecniche finalizzate a preservare la complessità aromatica del vino.

Di colore giallo carico con riflessi dorati, con **profumo** intenso di frutta candita, petali di rosa rossa, vaniglia e macchia mediterranea, il gusto è coerente, rotondo, fresco, elegante con un finale molto persistente e sapido.

giudizio Un grande passito dallo stile molto particolare ed elegante che preserva gli aromi primari delle uve, dotato di equilibrio acido zuccherino e conseguente freschezza e ottima bevibilità.

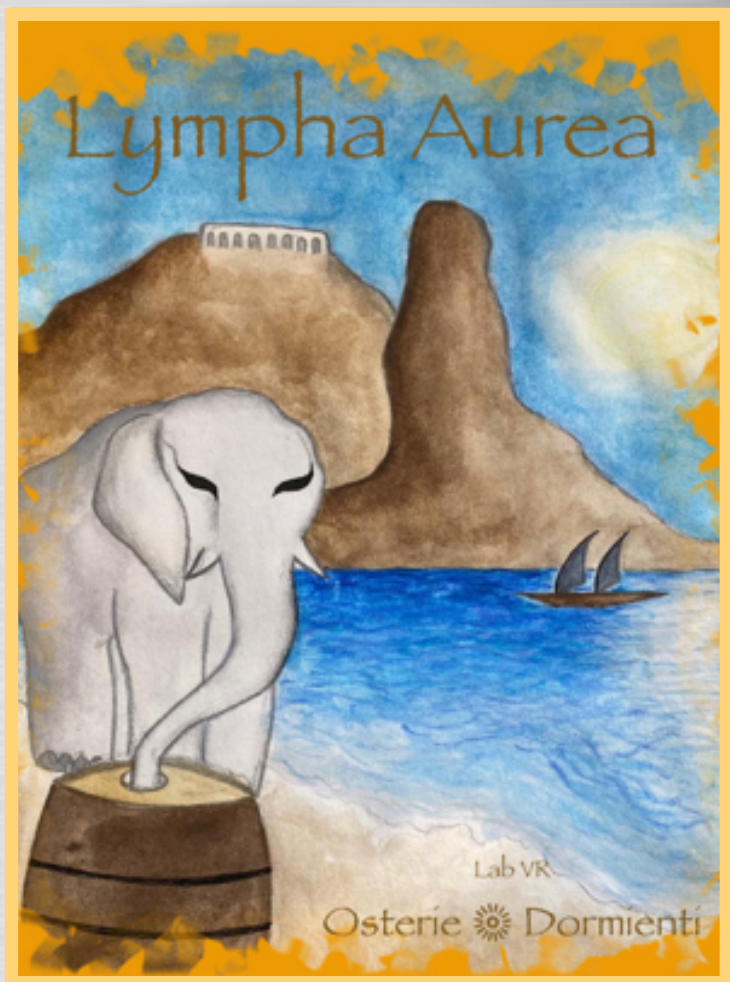
temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

abbinamenti ottimo con pasticceria secca e da forno, cioccolato fondente con cacao minimo del 74 % o superiore, formaggi erborinati. Sperimentate l'abbinamento con fichi maturi, Culatta e pepe di Timut tritato finemente.

tri

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 10 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.



Lab VR

Osterie ☀ Dormienti

Serie Cappuccetto Rosso Romagna



Una Regione Vinicola poco conosciuta e riconosciuta, ma negli ultimi anni in notevole spolvero, per la presenza di numerosi vitigni autoctoni molto interessanti ed etichette che rappresentano delle vere e proprie eccellenze rappresentative del potenziale del Terroir. Il Bagnacavallo è una zona di pianura, dove la qualità è determinata da alcuni fattori:

- il terreno molto ricco di sali minerali,
- l'utilizzo di vitigni autoctoni rari ben acclimatati e con caratteristiche uniche,
- per la produzione di vini secchi e dolci l'appassimento delle uve.

Tre vini con la nostra etichetta, ottenuti da uve Longanesi (il nome dello scopritore) in dialetto locale Burson e da uve Famoso in dialetto locale Rambela. Entrambi questi vitigni per le loro caratteristiche uniche e speciali (quando attentamente vinificati) negli ultimi anni sono in spolvero tra i produttori locali.

Nell'ultimo dato raccolto nel registro delle varietà di uva del Ministero, il Longanesi copre una superficie di 500 ha. E' un vino ricco di Antociani e Tannini, dove l'appassimento oltre ammorbidire il vino ottenuto, gli conferisce complessità e piacevolezza. Il nostro Burson meditazione è un vino passito secco dove circa il 50% delle uve risultano vinificate passite. E' un vino Austero, Verticale, dove l'invecchiamento non può che fargli bene. Lupadolce di Burson è un vino passito dolce chiaramente rosso di grande concentrazione e di eccellente equilibrio acido zuccherino. Il terzo vino deriva da uve leggermente appassite di Famoso un vitigno che sempre dai dati del registro summenzionato risulta coltivato in poco meno di 10 ha di superficie. Il vino nelle migliori annate riesce a raggiungere livelli eccellenti, come si suol dire da mettersi in ginocchio mentre si beve... Dietro questi vitigni c'è una storia di uomini e territori che rende i vini unici.

CAPPUCETTO AMBROSIA un vino sottoposto a leggero appassimento in pianta con uve Famoso da vitigno rarissimo.

Di colore giallo ambrato brillante, **profumo** è fine ed elegante con note di albicocca, mango, frutta candita, macchia mediterranea, vaniglia, erbe officinali. **il gusto** è complesso, fresco, molto elegante con un eccellente equilibrio acido zuccherino.

giudizio Un grandissimo passito dolce dallo stile elegante.

temperatura di servizio: 10°-12°

punteggio Osterie Dormienti: 96/100

abbinamenti con formaggi erborinati, pasticceria secca, frutta secca e cioccolato fondente del 74/80 %.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 10/15 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.



LUPADOLCE DI BURSON un vino passito dolce da vitigno raro ottenuto da uve Longanesi, per la complessità ed il profilo tannico ed antocianico, si raccomanda di lungamente ossigenarlo prima di degustarlo, al fine di esprimere al meglio il ventaglio aromatico dei profumi e del gusto.

Di colore rosso rubino impenetrabile, con leggeri riflessi aranciati **profumo** è fine ed elegante con richiami di liquirizia, vaniglia ciliegia sottospirito, mora, macchia mediterranea. **il gusto** è complesso con tannini ben percepibili ma equilibrato e fresco.

giudizio Un grande passito dolce dallo stile molto particolare

temperatura di servizio: 12°-14°

punteggio Osterie Dormienti: 90/100

abbinamenti con formaggi erborinati, pasticceria secca, frutta secca e cioccolato fondente del 80/85 %.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 15/20 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.



BURSON MEDITAZIONE un vino secco raro ottenuto da uve Longanesi (dal suo scopritore) di cui il 50% sottoposte ad appassimento, il vino viene affinato in botti grandi e tonneaux in rovere.

Di colore rosso rubino impenetrabile, con leggeri riflessi aranciati **profumo** è fine ed elegante con richiami di liquirizia, vaniglia ciliegia sottospirito e mora. **Il gusto** è coerente strutturato ed austero con una bella acidità ed un profilo tannico importante che si integra donando freschezza e complessità.

giudizio Un ottimo passito dallo stile molto particolare

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 90/100

abbinamenti con formaggi molto stagionati, primi piatti complessi e secondi piatti a base di carne a lunga cottura. Ottimo con costata e fiorentina ai ferri.

conservabilità stimiamo una durata di invecchiamento di 10 anni, ma se ben conservato ed il tappo non tradisce anche oltre.



Lab VR

Osterie ☀ Dormienti



www.osteriedormienti.it - www.osteriedormienti.com
e-mail: info@osteriedormienti.it

sede legale

Lab VR

Via Adda 14

24050 GHISALBA (BG)

P.I. 03976320162

mail: fabio.ghidini@labvr.it

tel. 0308900782

cell. +39335228001

WhatsApp +39335228001

pec: labvr@legalmail.it