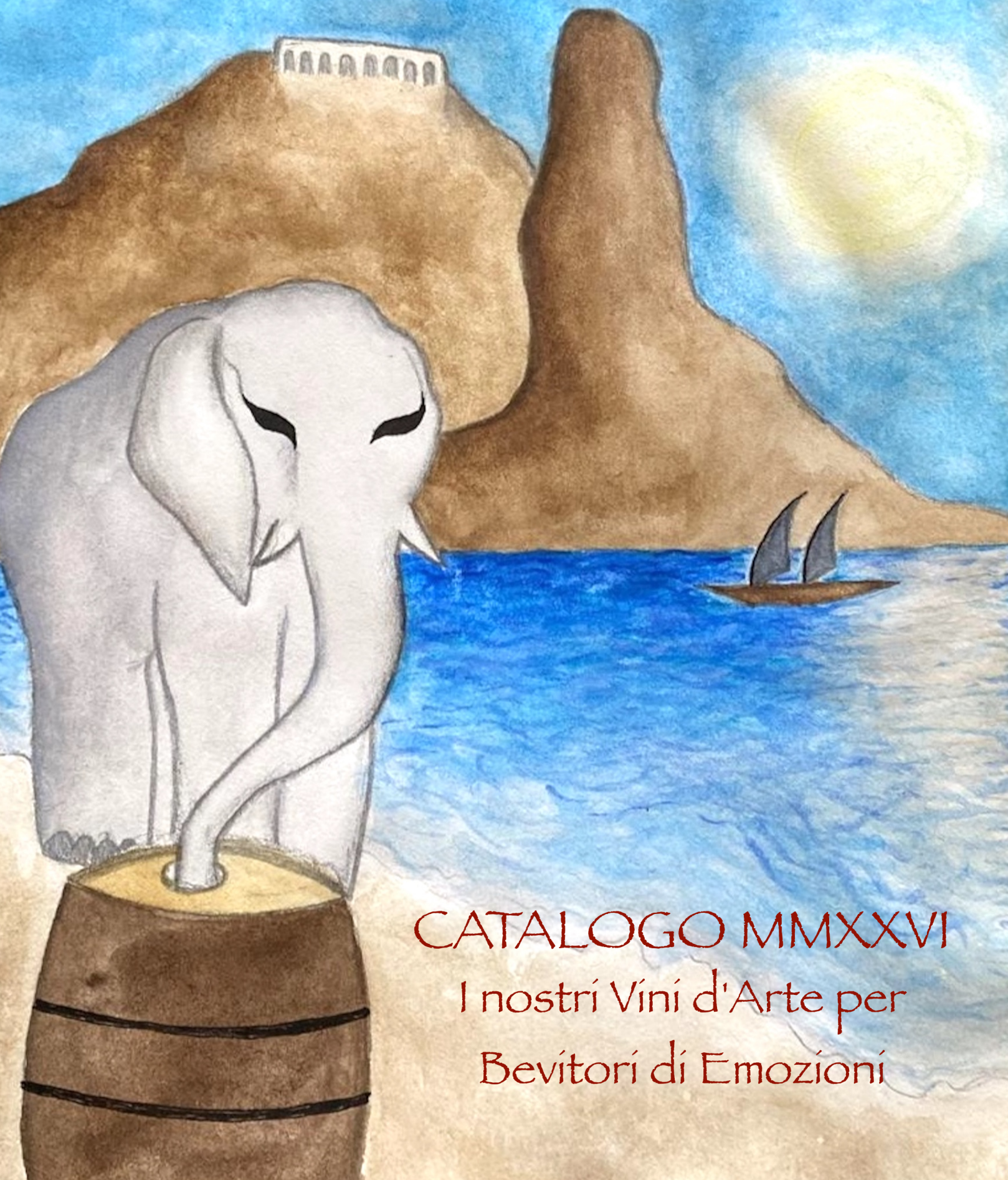


Lab VR

Osterie ☀ Dormienti



CATALOGO MMXXVI

I nostri Vini d'Arte per
Bevitori di Emozioni

Lab VR

Osterie Dormienti

Al termine della sperimentazione e sviluppo del Progetto Austores, è stata costituita la società Lab VR srl "Osterie Dormienti", appositamente creata per trasferire e proseguire tale progetto di valorizzazione del connubio Arte e Vino da base sperimentale a base commerciale.

Osterie Dormienti vuole continuare l'attività di incubatore d'idee per la realizzazione di progetti innovativi, nonchè affinare le doti e l'esperienza come ricercatori di vini e prodotti tradizionali, anche documentandosi sugli aspetti geografici storico culturali legati agli stessi ed al Terroir, selezionando i migliori ed i più emozionanti, perchè il vino non è solo una bevanda antichissima che lega sacro al profano, ma anche un elemento fondamentale del territorio.

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, anche creando linee di vini d'Arte di cui deteniamo l'esclusività, in quanto da noi ideate. 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



Serie Tigre Assetata Veneto

Una Regione dove è presente una zona viticola famosa in tutto il mondo: La Valpolicella, dove vengono celebrati vini rossi passiti secchi e dolci tra cui l'Amarone ed il Recioto, ma anche altri rossi molto interessanti emergenti frutto di tecniche antiche e che si evolvono, come il Valpolicella Ripasso Superiore. Abbiamo selezionato i vini della zona più prestigiosa, quella Classica ed in particolare della Vallata di Negrar, famosa per la produzione di un Amarone strutturato, complesso in certe annate austero ed elegante al tempo stesso, che con l'invecchiamento tende ad evolversi e perfezionarsi.

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 verifichiamo prima di ogni imbottigliamento. Il risultato del connubio tra ottimi vini e la bellezza delle proposte artistiche in etichetta, lo lasciamo giudicare a voi.



INCONTRI NOTTURNI Rosso Veronese IGT

Nasce in stretta collaborazione con il produttore, dopo una lavoro di selezione durato oltre due anni. L'abbiamo voluto fresco intensamente profumato e di piacevole beva, in grado di esprimere eleganza ed un buon equilibrio olfattivo-gustativo. 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 in serbatoio d'acciaio a temperatura controllata per una selezione di sole 2000 bt. **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 Bigoli al ragù.



SETE AMARA Veneto Passito Secco IGT

Nasce dalla selezione di uve autoctone Corvina, Corvinone e Rondinella, e' un vino ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai. Nei vigneti più vocati la vendemmia viene condotta manualmente 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 pigiate e vinificate. Il vino viene affinato lungamente in botti di legno..

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 rimanda a note speziate.

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

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 95/100

abbinamenti V'è bevuto con formaggi stagionati, quali il grana padano, parmigiano reggiano e formaggi di malga. Ottimo con carni a lunga cottura e selvaggina, con la soppressa Veronese ed altri insaccati grassi e con pasta in salmì.



NOTTE FONDA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Nasce nella zona classica dalla selezione di uve autoctone Corvina, Corvinone e Rondinella provenienti dalla Vallata di Negrar. E' un vino ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai. 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 fino a gennaio e successivamente dopo la vinificazione l'affinamento del vino è svolto per oltre 24 mesi prevalentemente in botti grandi di legno ed una piccola parte in tonneau, concludendosi in bottiglia.

Il colore è rosso rubino intenso e brillante, **al naso** sono evidenti sentori di noce moscata e cannella, prugna disidratata, ciliegia sotto spirito e note di erbe aromatiche, **il gusto** coerente risulta rotondo, caldo, strutturato e persistente con piacevole vena acida, il retrogusto richiama note minerali.

giudizio E' un vino strutturato, caratterizzato da uno stile elegante, si presta ad invecchiamento.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

abbinamenti Con formaggi stagionati, quali il Monte Veronese stagionato, il Piave vecchio. Ottimo con carni a lunga cottura.



SETA AMARA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Nasce nella zona classica, da una delle miglior selezioni di vino ottenuto da uve autoctone Corvina, Corvinone e Rondinella aziendali che provengono da terreni collinari dalla Vallata di Negrar. E' un vino ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai. Nei vigneti più vocati la vendemmia viene condotta manualmente selezionando le uve migliori, per poi essere subito trasportate nei fruttai aziendali, lì rimangono ad appassire fino a gennaio e poi pigiate e vinificate. L'affinamento del vino è svolto per oltre 36 mesi in botti grandi di legno ed una piccola parte in tonneau per poi concludersi in bottiglia.

Il colore è rosso granato brillante impenetrabile, **al naso** risultano evidenti complessi sentori di pepe nero, cannella e noce moscata, prugna disidratata, ciliegia sotto spirito, frutti di bosco e 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 stà nella tenuta del tappo.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 96/100

abbinamenti Rigorosamente da meditazione o con formaggi lungamente stagionati e carni, selvaggina a lunga cottura.



CANTO DI LUCE S.A.

E' 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 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.



LUNA UBRIACA ROSATO VERONESE IGT

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 chiaretto intenso 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 con una nota finale elegante leggermente vinosa.

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.



RUGIADA PASSITA PASSITO VENETO IGT

Un passito bianco ottenuto dall'appassimento delle uve in fruttai, li rimangono per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate. 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.



ADGANE RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

vino passito dolce rosso 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 selezionando le uve migliori, il vino è ottenuto secondo l'Antica Tecnica di origine Romanica, dell'appassimento delle uve in fruttai, li rimangono per alcuni mesi e successivamente vengono pigiate e vinificate. 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, cioccolata **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, 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.



Lab VR

Osterie ☀ Dormienti

Serie Volpe Furba Romagna

Una Regione poco conosciuta in passato ma oggi sempre più riconosciuta, negli ultimi anni in notevole spolvero, anche grazie alla presenza di numerosi vitigni autoctoni e vini elaborati con tecniche notevolmente differenziate di cui alcune vere e proprie eccellenze rappresentative dei Terroir, spaziando da vini spumantizzati da vini rari molto interessanti come la Spergola o alcuni Lambruschi ai Super Romagna da Sangiovese in purezza e come il nostro Keizna con uve 100% poste in appassimento.

Nelle dolci colline del Cesenate abbiamo scelto di collaborare con un'azienda di viticoltori da sei generazioni. I nostri Vini d'Arte nascono dalla selezione delle migliori partite di vino, attraverso una costante verifica ed assaggio prima e dopo l'imbottigliamento anche al fine di verificare i cambiamenti ed evoluzioni del vino, successivamente all'imbottigliamento. L'obiettivo è garantire attraverso l'assaggio tecnico sensoriale la qualità dei vini, procedendo ad imbottigliare solo quelli con un punteggio minimo di 89/100 riducibile ad 87-88/100 nelle annate peggiori a patto che permanga una forte riconoscibilità del vino.

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 BIANCO

ROMAGNA TREBBIANO DELLA FIAMMA DOC

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 del complesso aromatico 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 ottima eleganza, netto nei sentori e di ottima bevibilità.

temperatura di servizio: 10°-12°

punteggio Osterie Dormienti: 91/100

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.



SOGNATRICI SA

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 e gelsomino, 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: 93/100

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.



ALBA LUNARE ALBANA DOCG

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 le esalta. Fino ad esaurimento riconoscendo le potenzialità di invecchiamento dell'Albana abbiamo voluto affinare e sperimentare l'invecchiamento di diverse annate, potendo provare una mini verticale di questo bianco dalla piacevole insolita tannicità e sapidità.

temperatura di servizio: 8°-10°

punteggio Osterie Dormienti: 93/100

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.



VOLPE FURBA ROSSO ROMAGNA SANGIOVESE DOC

a nostro parere è una delle migliori interpretazioni del Sangiovese Romagnolo del quotidiano e da compagnia, da far scorrere a fiumi... un vino intenso e schietto, ricco di estratto secco, bella vena acidà, 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, affinamento tutto in acciaio.

Il colore è rosso rubino impenetrabile 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: 92/100

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



TRAMONTO ROSSO ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC

è la versione Superiore del Sangiovese Romagnolo, vino intenso, ricco di estratto secco, strutturato, ma morbido, dalla beva estremamente elegante è possibile definirlo un vino di altri tempi in grado di inebriarci ed emozionarci.

Il colore è rosso rubino impenetrabile 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: 94/100

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 arrostiti di carne.



KEIZNA ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE APPASSIMENTO DOC

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 intenso **il profumo** è molto intenso e complesso con note di ciliegia matura, macchia mediterranea, spezie dolci, **il gusto** coerente con i profumi, risulta 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



Lab VR

Osterie ☀ Dormienti

Serie Elefante Intelligente Lazio

Una Regione Vinicola 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 profumi e sapidità.

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 e spumantizzata che ne esaltano le caratteristiche aromatiche varietali creando dei vini emozionanti ed unici. Nella nostra selezione abbiamo anche Odissea con il vitigno Bellone altro vino molto interessante, ed alcuni vini ottenuti da vitigni internazionali che dimostrano la potenzialità del Terroir. L'assaggio e il giudizio lo lasciamo a voi.



BOLLAE MARIS **MOSCATO DI TERRACINA DOC DRY**

E'uno spumante di qualità metodo charmat ottenuto nel ristretto areale dei vigneti ubicati nelle vicinanze del promontorio di Terracina, 100 % da vitigno raro Moscato di Terracina, secondo il registro Nazionale della vite e dei vitigni (agg. 2010), occupa in Italia la superficie vitata di soli 150 ha, una vera chicca enologica.

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 E' un vino dallo stile inconfondibile ed unico, una volta provato si finisce sempre per tenerne una scorta in 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



BOLLAE AMANTES **LAZIO IGT BRUT**

E 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 delicati di fiori di tiglio e sambuco, mela golden delicious e pera decana **il gusto** coerente con i profumi, risulta fine, intenso e sapido con un finale fresco piacevolmente elegante

giudizio E' un spumante 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.



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 fresco e 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.



BACIO DI VENERE MOSCATO DI TERRACINA SECCO DOC

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 È un vino aromatico secco sapido dallo stile inconfondibile ed unico, influenzato dalla localizzazione dei vigneti nella fascia costiera.

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.



ANNONE CIRCEO BIANCO DOC

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, croccante, rotondo e 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.



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 nome è dedicato alla V Legio Alaudae, fù la prima legione creata da Giulio Cesare composta da provinciali nel 52 a.C. e specializzata nella lotta contro gli Elefanti da Guerra, celebre l'episodio della Battaglia di Tapso.

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 è elegante e garbato con 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.



LYMPHA AUREA MOSCATO PASSITO IGT LAZIO

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



Lab VR

Osterie ☀ Dormienti

Serie Cappuccetto Rosso Romagna

Una Regione Vinicola negli ultimi anni in notevole spolvero, per la presenza di numerosi vitigni autoctoni rari, molto interessanti ed etichette che rappresentano delle vere e proprie eccellenze rappresentative del potenziale del Terroir. Quindi non solo vini leggeri frizzanti senz'anima o dozzinali.

Il Bagnacavallo è una zona di pianura, dove la qualità è determinata da numerosi fattori tra cui

- il terreno ricco di sali minerali,
- l'utilizzo di vitigni autoctoni rari ben acclimatati e con caratteristiche uniche, e naturalmente l'elemento umano...

Tre vini rari con la nostra etichetta, due ottenuti da uve Longanesi (il nome dello scopritore) in dialetto locale Burson e uno da uve Famoso in dialetto locale Rambela. Entrambi questi vitigni per le loro caratteristiche uniche e speciali (quando attentamente vinificati) sono in grado di produrre vini di elevata qualità che negli ultimi anni sono stati rivalutati da un pubblico di appassionati che hanno ben compreso la qualità e particolarità dei vini prodotti.



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 passito dolce unico dallo stile elegante e complesso, nelle annate migliori da bere inginocchiati...

temperatura di servizio: 10°-12°

punteggio Osterie Dormienti: 96/100

abbinamenti con formaggi erborinati, pasticceria secca, frutta secca e cioccolato fondente del 74/80 %. Si può tentare un abbinamento azzardato con Culatello di Zibello o con Culatta con cotenna e melone liscio...



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 %.



BURSON MEDITAZIONE RAVENNA IGT

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 secco dallo stile molto particolare e longevo, il profilo polifenolico importante ne garantisce una lunga evoluzione.

temperatura di servizio: 16°-18°

punteggio Osterie Dormienti: 92/100

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.



www.osteriedormienti.it
www.osteriedormienti.com
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



