



**GIOVINI RE 2007
TOSCANA IGT**

Michele Satta – Castagneto Carducci (LI)
Viognier 100% – Vol. 14%

Una vivace luminosità dà risalto ad un colore oro chiaro. All'olfatto è floreale di acacia, iris e tiglio. Segue un fruttato che richiama la pera, l'esotico frutto della passione e il cedro. Chiudono anice stellato e vaniglia. All'assaggio è fresco e fruttato, buono l'apporto della glicerina. La persistenza è molto lunga e nel finale riporta alla luce sensazioni di frutta esotica e burro. Abbinamento: Sashimi di tonno

Bright and light golden colored. Floral aromas of acacia, iris and lime followed by fruity scents of pear, passion fruit and citron. Star anise and vanilla on the finish. Fresh and fruity on the palate, good use of glycerol. Long persistence and finish recalling tropical fruit and buttery sensations. Food match: tuna sashimi



**CAIAROSSA 2007
TOSCANA IGT**

Caiarossa – Riparbella (PI)
Viognier e Chardonnay – Alcol 13,5%

Luminosissimo nel calice, si esprime con un bel colore giallo dorato. All'olfatto dona sensazioni frangipane, pesca, ortica fiori d'arancio, anice e spezie dolci. In bocca è morbido ed equilibrato. Suadente la componente glicerica bilanciata dalla freschezza. Chiusura dai ricordi vagamente sapidi. Abbinamento: Dentice in crosta di pane.

Brilliant and golden-yellow colored. It features notes of frangipani, peach, orange blossoms, nettle, anise and sweet spices on the nose. Soft and well-balanced on the palate. A smooth glycerol component balanced by freshness. Savoury on the finish. Food match: bread-cruste dentex



**GANA 2007 – COLLINE
LUCCHESI DOC**

Terre del Sillabo – La Cappella (LU)
Sauvignon 100% – Vol. 14%

Brillante color giallo paglierino scorre nel bicchiere con una discreta consistenza. All'assaggio olfattivo è subito fruttato con richiami evidenti agli agrumi, seguono erba tagliata, bosso, timo, macchia mediterranea, iodio. L'assaggio gustativo è avvolgente, di grande personalità. Note di alcol presenti e ben integrate, alleggerite da una verve fresco-acida. Finale fruttato e sapido. Abbinamento: Melanzane alla parmigiana.

Brilliant yellow colored with medium fluidity. A fruity attack on the nose exhibiting the aroma of citrus fruits followed by notes of freshly-cut grass, box, thyme, Mediterranean scrub and iodine. Enveloping and full-bodied on the palate, it features a great personality. Long persistence, fruity and savory on the finish. Food match: Parmigiana eggplants.



**GUAZZA 2008
MAREMMA TOSCA**

Poggio Argentiera – Grosseto (GR)
Ansonica 80% e Vermentino 20%

All'esame visivo è brillante color giallo paglierino con riflessi buoni. All'assaggio olfattivo ha un impatto fruttato con note di acerba, susina e ananas, accompagnato da note di frutta aromatiche. In bocca è calda, la sapidità è copiosa e lascia un retrogusto fruttato e minerale. Abbinamento: Sauté di vongole e cozze.

Bright and straw-yellow color with golden nuances, normal fluidity. Fruity aromas of unripe apple, pineapple and floral notes of aromatic herbs. Warm, fresh on the palate and ending with mineral notes. Food match: mussels sauté.