



REM O U A G E

carta dei Vini Selezionati
2021

INFORMAZIONI e ORDINI:

Baiguini Remo 366.676.25.34

remouage@gmail.com

remobaiguini@hotmail.it

www.remouage.it

 Remouage Franciacorta

 [remouage_franciacorta](https://www.instagram.com/remouage_franciacorta)

**POGGIO DELLE FAINE - Rosso IGT**

Vitigni:
80 % Sangiovese grosso
20 % Cabernet sauvignon
Gusto: pieno, leggermente
tannico ma ben
equilibrato
Accostamenti: carni rosse
grigliate e formaggi
stagionati

75 d € 8.00**POGGIO DELLE FAINE - Bianco IGT**

Vitigni:
100 % Chardonnay
Gusto: fresco e fragrante
accompagnato da
una buona struttura
Accostamenti: pesce,
carni bianche e
formaggi freschi

75 d € 8.00**POGGIO DELLE FAINE**

Governo Toscano IGT
Vitigni: 100 % Sangiovese
toscano
Gusto: fresco e fragrante
di frutti rossi
Accostamenti: paste rustiche
e carni grigliate

75 d € 8.00**IDEA REGALO • POGGIO DELLE FAINE**

Esclusiva cassetta
in legno pregiato da 6 bottiglie

- Versione A:
2 bottiglie bianco
4 bottiglie rosso

- Versione B:
6 bottiglie rosso

6 x 75 d € 55.00**GARDA - Bianco DOC**

Gusto: fresco e floreale, gusto di
frutti bianchi, ben bilanciato da
note di equilibrata aromaticità
Accostamenti: suadente vino
da aperitivo che si abbina
ottimamente a insalate, paste dal
gusto mediterraneo e pesce

75 d € 6.50**GARDA - Rosso DOC**

Gusto: con un colore rubino acceso,
regala note decise di frutti rossi che si
accompagnano
ad una elegante struttura
Accostamenti: con antipasti di salumi,
formaggi non troppo stagionati e piatti di
carne grigliata

75 d € 6.50**GARDA - Prosecco DOC Extra Dry**

Vitigni: Glera e Chardonnay
Gusto: fresco, agrumato e
leggermente aromatico
Accostamenti: ideale come
aperitivo, perfetto componente
degli spritz

75 d € 8.00**GARDA - Pinot grigio delle venezie DOC**

Vitigni: 100 % Pinot Grigio
Gusto: fresco, asciutto con
sentori di frutta bianca
Accostamenti: piacevole come aperitivo
si accompagna bene a pesce
e formaggi freschi

75 d € 7.00**INDOMITO - Aglianico Rosso**

Vitigni: 100% Aglianico
Gusto: secco, ma ben bilanciato
con profumi intensi e fruttati
Accostamenti: piatti saporiti e
formaggi stagionati, si presta ad
un modesto invecchiamento

75 d € 7.00**INDOMITO - Falanghina Bianco**

Vitigni: 100% Falanghina
Gusto: fresco e pieno
con una piacevole acidità
Accostamenti: con pesce, carni bianche,
formaggi freschi e insalate

75 d € 7.00



MEA CULPA Rosso

Vitigni: frutto della selezione di eccellenti vitigni rossi del Sud Italia

Gusto: potente ma sempre garbato, ti colpisce per il suo colore rosso impenetrabile

Accostamenti: perfetto come vino da conversazione, esprime il meglio di se con piatti saporiti

75 cl € 11.00



CORVINA

Vitigni: 100 % Corvina Veronese

Gusto: leggermente tannico, ben strutturato con note evidenti di frutta rossa

Accostamenti: ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

75 cl € 8.00

GRANDI FORMATI



POGGIO delle FAINE - Magnum

Vitigni:

80 % Sangiovese grosso
20 % Cabernet Sauvignon

Gusto: pieno, leggermente tannico ma ben equilibrato

Accostamenti: carni rosse grigliate e formaggi stagionati

150 cl € 17.00



MEA CULPA - Magnum

Vitigni: selezione di eccellenti vitigni rossi del Sud Italia

Gusto: potente ma sempre garbato, ti colpisce per il suo colore rosso impenetrabile

Accostamenti: perfetto come vino da conversazione, esprime il meglio di se con piatti saporiti

150 cl € 22.00



CORVINA - Magnum

Vitigni:

100 % Corvina Veronese

Gusto: leggermente tannico, ben strutturato con note evidenti di frutta rossa

Accostamenti: ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

150 cl € 17.00

TANK

IL METODO DELL'APPASSIMENTO

Le calde estati del Sud Italia quando volgono alla fine ci riservano il privilegio di ottenere dei grappoli dai vigneti meglio esposti con una maturazione più lunga che concentra nei vini di questa linea una maggiore morbidezza e un'insolita ricchezza di frutto



TANK n°32 - Primitivo Appassimento

Vitigni: Primitivo 100% dove le viti sono normalmente molto antiche (25/30 anni)

Gusto: la forza della sua corposità sorprende con la morbidezza dei suoi tannini

Accostamenti: abbinamento ideale per piatti saporiti, formaggi stagionati e come vino da conversazione

75 cl € 7.00

TANK n°57 - Grillo Appassimento

Vitigni: 100 % Grillo

Gusto: aroma agrumato con note di miele di zagara

Accostamenti: servito ben fresco è il perfetto vino da conversazione

75 cl € 7.00



TANK n°11 - Syrah Appassimento

Vitigni: 100% uve di Syrah lasciate ad appassire leggermente più a lungo sulla pianta; le uve hanno una perdita di peso di circa il 30% e sviluppano una più alta percentuale di alcool con un importante residuo zuccherino

Gusto: pieno e morbido con un intrigante sentore di frutti a bacca scura

Accostamenti: partner ideale di qualsiasi tipo di pasta, carne grigliata e formaggi teneri

75 cl € 7.00



CASA AL PRUNO



CASA AL PRUNO - Amarone

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara, con appassimento in fruttato per un periodo variante da 90 a 120 giorni

Gusto: di grande struttura.

È pieno, caldo, ma allo stesso tempo vellutato

Accostamenti: si abbina a selvaggina, carne alla brace e formaggi stagionati

75 cl € 22.00



CASA AL PRUNO - Ripasso

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella

Gusto: secco e vellutato, leggermente amaro.

Saporito e armonioso

Accostamenti: perfetto per ogni tipo di carne e piatti saporiti

75 cl € 10.00



CASA AL PRUNO - Lugana

Vitigni: Trebbiano di Lugana che cresce in un suolo argilloso

Gusto: pieno e sudente con persistente mineralità

Accostamenti: delizioso come aperitivo, ideale con piatti di pesce e carni bianche

75 cl € 9.00

TERRE AVARE



TERRE AVARE - Primitivo

Vitigni: 100 % Primitivo

Gusto: evidenti sentori di frutti rossi si combinano in una grande struttura ed eleganza

Accostamenti: piatti mediterranei saporiti e piccanti

75 cl € 7.00



TERRE AVARE - Susumaniello del Salento IGT

Vitigni: 100 % Susumaniello

Gusto: assai originale, combina spiccati frutti rossi e una grande struttura

Accostamenti: ideale per pasta rustica, carne alla griglia e formaggi stagionati

75 cl € 8.00



TERRE AVARE - Chardonnay del Salento IGT

Vitigni: 100 % Chardonnay del Salento

Gusto: fresco e carnoso di pesca gialla.

Il suo garbato affinamento ben accompagna la sua elegante sapidità

Accostamenti: ideale con pasta, pesce e carni bianche grigliate

75 cl € 7.00



CORTE DEI MORI - Nero d'Avola DOC

Vitigni: È prodotto da un unico vitigno tipico della Sicilia, il Nero d'Avola.

Affinato in legno

Gusto: rotondo, leggermente tannico, vellutato e persistente

Accostamenti: è il compagno ideale di piatti saporiti e carni rosse

75 cl € 7.50



CORTE *dei* MORI



CORTE DEI MORI - Vermentino IGT

Vitigni: 100 % Vermentino
Terre Siciliane

Gusto:

spiccata intensità aromatica con delicate note di frutti tropicali

Accostamenti:

ottimo come aperitivo e ideale per abbinamento per pesce e insalate mediterranee

75 cl € 7.00

CORTE DEI MORI - Rosato IGT

Vitigni: Nero d'Avola
vinificato in rosato

Gusto: fruttato, invitante,
fresco e corposo

Accostamenti:

è delizioso come aperitivo,
con pesce o carni bianche

75 cl € 7.00





Volupta

Il mondo "Volupta" BIO

Il progetto nasce dall'accurata selezione di uve coltivate e vinificate in accordo alle pratiche della coltivazione biologica. Il territorio dove si coltivano i vini "Volupta" ha una naturale predisposizione grazie ai caldi raggi del sole ed alle brezze marine che lo accarezzano.

Questo ecosistema consente un'ideale mantenimento in tutte le fasi di crescita e maturazione.

Vini Bio...logicamente PURI

VOLUPTA - Vermentino IGT

Vitigni: 100% Vermentino

Gusto: bouquet floreale di gelsomino ed erbe selvatiche. Il gusto è frasco e minerale.

Accostamenti: ideale per piatti di pesce ed insalate mediterranee.

75 cl € 8,00



VOLUPTA - Rosato IGT

Vitigni: Syrah e Nerello Mascalese

Gusto: note chiare di gelso e ciliegia. La sua freschezza sorprende quanto la persistenza del gusto.

Accostamenti: vino versatile, è gradevole come aperitivo, con pesce e formaggi freschi

75 cl € 8,00



VOLUPTA - Syrah IGT

Vitigni: 100 % Syrah

Gusto: frutti rossi, gusto di oliva e toni di lavanda racchiusi da un bel colore violaceo

Accostamenti: ideale con piatti gustosi della tradizione mediterranea

75 cl € 8,00





Idea Regalo!!!

1 bottiglia di TAGÒS - Grillo Terre Siciliane IGP
1 bottiglia di MARSALA SUPERIORE RISERVA 5 anni DOC
in una splendida cassetta di legno pregiato

2 x 50 cl € 30.00

Tagòs vendemmia tardiva, il gioiello delle terre siciliane

TAGÒS - Grillo Terre Siciliane IGP

Gusto: piacevole su un fondo morbido e dolce ma mai stucchevole

Accostamenti: il fine pasto è la contea di questo vino e non importa se si tratti di formaggi stagionati o di dolci della migliore tradizione siciliana

50 cl € 16.00



Il vero Marsala... ...l'originale DOC



Marsala Superiore Riserva 5 anni DOC

Questo Marsala è orgogliosamente nostro perché è il frutto migliore della nostra terra ed è una perpetua scoperta rigorosamente riservata a coloro che cedono volentieri all'emozione di incontrare un grande Vino.

Accostamenti: ottimo come aperitivo, ma anche delicato vino da dessert

50 cl € 12.00

BICCHIERI ESCLUSIVI PER GUSTARE NEL MODO MIGLIORE OGNI NOSTRO VINO

Il calice ufficiale del Consorzio Franciacorta, che riporta il logo sotto al gambo. Il bicchiere Rastal esalta gli aromi, la facilità di miscela e di assaggio del Franciacorta.

6 x € 30.00



Calice Harmony 53, studiato per intensificare la qualità dei vini tannici invecchiati e per preservare e concentrare la ricchezza aromatica dei vini più giovani.

6 x € 24.00

SCEGLI DI PERSONALIZZARE LE ETICHETTE E INCIDERE A LASER LE CASSETTE DI LEGNO PER RICORDARE AL MEGLIO I TUOI EVENTI SPECIALI



TERRE AVARE

Olio Extra Vergine IGP di Puglia

Oliva: 100 % Coratina di Puglia

Gusto: chiari sentori di erba sfalciata, mandorle fresche e note di carciofo.

Olio di carattere ma elegante

Accostamenti: ideale a crudo su insalate mediterranee, paste e carni grigliate

50 cl € 12.00

