

Venerdi

Anno 2020

12,5%VOL

Prodotto in Italia

Denominazione: Garganega
Veneto IGT

Vitigno: Garganega 100%

Comune: Barbarano Mossano

Età vigneto: 9 anni

Resa per ettaro: 50 q.li/ha

Altitudine: 280

Esposizione: SUD

Terreno: Calcareo/argilloso

Fermentazione: Spontanea (con
pied de cuv)

Vinificazione: Acciaio per circa
9 mesi sulle fecce

Solforosa Totale: 26 mg/l



Legami

Anno 2020

13,5%VOL

Prodotto in Italia

Denominazione: Tai Rosso
Veneto IGT

Vitigno: Tai Rosso 100%

Comune: Villaga

Età vigneto: 4 anni

Resa per ettaro: 30 q.li/ha

Altitudine: 100

Esposizione: SUD/SUD-EST

Terreno: Argilloso

Fermentazione: Spontanea (con
pied de cuv)

Vinificazione: Acciaio per circa
9 mesi sulle fecce

Solforosa Totale: 23 mg/l



Senza Pensieri

Anno 2020

11,5%VOL

Prodotto in Italia

Denominazione: Vino Spumante
Extra-Brut

Vitigno: Garganega 100%

Comune: Barbarano Mossano

Età vigneto: 14 anni

Resa per ettaro: 80 q.li/h

Altitudine: 150

Esposizione: NORD

Terreno: Calcareo

Fermentazione: 1° Spontanea (con
pied de cuve), 2° con lieviti neutri

Vinificazione: Acciaio per circa
8 mesi sulle fecce

Presatura di spuma: in autoclave
per circa 90 giorni

Solforosa Totale: 55 mg/l

Prodotto e imbottigliato da:
Adagio Società Agricola Semplice (Villaga/Veneto/Italia)
FB/IG/IN: @adagiovini | www.adagiovini.it

Enologo: A. Piali



Prospettiva 1

Anno 2020	12,5%VOL	Prodotto in Italia
Denominazione: Chardonnay Veneto IGT		 
Vitigno: Chardonnay 100%		
Comune: Barbarano Mossano		
Età vigneto: 6 anni		
Resa per ettaro: 40 q.li/h		
Altitudine: 280		
Esposizione: SUD		
Terreno: Calcareo/argilloso		
Fermentazione: Spontanea su massa		
Vinificazione: Anfora di terracotta a contatto con le bucce per 5 mesi, acciaio 4 mesi		
Solforosa Totale: 7,7 mg/l		
Prodotto e imbottigliato da: Adagio Società Agricola Semplice (Villaga/Veneto/Italia) FB/IG/IN: @adagiovini www.adagiovini.it		Enologo: A. Piali

Prospettiva 2

Anno 2020	13%VOL	Prodotto in Italia
Denominazione: Cabernet Sauvignon Veneto IGT		
Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%		
Comune: Villaga		
Età vigneto: 25 anni		
Resa per ettaro: 50 q.li/h		
Altitudine: 250		
Esposizione: SUD		
Terreno: Argilloso		
Fermentazione: Spontanea (con pied de cuv)		
Vinificazione: Acciaio per circa 9 mesi sulle fecce		
Solforosa Totale: 14 mg/l		
Prodotto e imbottigliato da: Adagio Società Agricola Semplice (Villaga/Veneto/Italia) FB/IG/IN: @adagiovini www.adagiovini.it		Enologo: A. Pialli