



Be enticed by Summa.
Now it's on board!



February 2015

Cusatoza Superiore Summa D.O.C.
Air Dolomiti

gorgo

Premium wines from Cusatoza
Verona - Italy

SpazioItalia

FEBBRAIO-MARZO 2015 / FEBRUARY-MARCH 2015 ■ N° 118



BELLEZZA SELVAGGIA

**AL FORTE DI BARD LE IMMAGINI DI "WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR"
THE VALLE D'AOSTA HOSTS THE PICK OF "WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR"**

CANTINA A BORDO

Cellar on board

DAI PENDII DEL TRIVENETO, PASSANDO SULLE DOLCI COLLINE TOSCANE, ATTRAVERSO IL TACCO PUGLIESE FINO ALL'ASSOLATA TERRA SICILIANA: QUESTO ED ALTRI AFFASCINANTI SCENARI OSPITANO ALCUNE DELLE TENUTE PIÙ SUGGERIVE CHE ABBIAMO SELEZIONATO PER VOI. LASCIATEVI EMOZIONARE DA QUESTI VINI, DALLA LORO STORIA, DAL LORO SAPORE E DALLA TRADIZIONE DELLA TERRA CHE RAPPRESENTANO. CHIEDENDO ALLE NOSTRE ASSISTENTI DI VOLO I VINI IN ROTAZIONE

FROM THE MOUNTAIN SLOPES IN THE TRIVENETO TO THE SWEET TUSCAN HILLS, BY WAY OF THE HEEL OF ITALY IN PUGLIA AND AS FAR AS SUNNY SICILY: THIS AND OTHER FASCINATING SCENARIOS ARE HOME TO SOME OF THE MOST EVOCATIVE ESTATES WE HAVE SELECTED FOR YOU. BE ENTICED BY THESE WINES, THEIR HISTORY, THEIR TASTE AND THE TRADITIONS OF THE LANDS THEY REPRESENT. ASK OUR FLIGHT ASSISTANTS ABOUT THE WINES IN ROTATION

I VINI BIANCHI / WHITE WINES

I vini bianchi sono ricavati dalla raccolta delle uve a bacca bianca, a cui segue una leggera pressatura dei grappoli, in modo tale da ottenere esclusivamente il mosto, privo di vinacce. Questa è la principale caratteristica che distingue i vini bianchi da quelli rossi. Alla pressatura segue la fermentazione e la maturazione, solitamente effettuata in contenitori di acciaio per i vini dalle note più fresche e delicate, e in contenitori di legno per i vini destinati ad un invecchiamento più lungo, dalle note più decise. I vini bianchi si presentano di colore giallo, più o meno intenso, con riflessi verdognoli, ambrati o dorati a seconda del vino. Il profumo è delicato e fruttato e il sapore è fresco e aromatico. Il colore e il gusto particolarmente tenui e leggeri, dipendono dal processo di produzione.

White wines are made from white grapes following delicate pressing of the bunches exclusively to produce must without marcs. This is the main characteristic distinguishing white wines from red ones.

Pressing is followed by fermentation and maturing, usually in steel containers for wines with a fresher and more delicate personality, or wooden barrels for wines intended for longer ageing to achieve a more distinctive character.

White wines range from a more or less intense yellow colour, with greenish, amber or golden reflections depending on the wine. The bouquet is delicate and fruity and taste is fresh and aromatic. Particularly delicate tastes and pale colours depend on the production process.



CHARDONNAY TORMARESCA

Chardonnay
12% vol., 10°-12° C

Presenta un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, di grande lucentezza. Al naso si percepiscono note fresche di fiori d'arancio, timo, rosa e lavanda. Vino di ottima freschezza e mineralità, con un delicato retrogusto sapido e fruttato. Vino di grande equilibrio fra morbidezza e acidità. Ottimo con pesce e con le carni bianche. Predilige i sapori delicati con antipasti freddi.

Produced with Chardonnay 100% grapes, it presents a straw yellow color with greenish reflections. To the nose, fresh notes of citrus fruit, hay and sage. The pleasant freshness in the mouth is well combined with minerality and structure. It is excellent with fish and white meat. This wine prefers delicate flavors with cold appetizers.



FIORDALISO TODI GRECHETTO ROCCAPIORE

Grechetto di Todi, Trebbiano Spoletino
12,5% vol., 8°-10° C

Vino prodotto con uve Grechetto di Todi e Trebbiano Spoletino, presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet di fiori bianchi, piacevoli note di pompelmo rosa e mela verde. In bocca è secco, con una piacevolissima freschezza e supportato da una buona mineralità e persistenza gustativa. Ottimo aperitivo con antipasti di pesce e salumi e con risotto ai frutti di mare.

Produced with Grechetto and Trebbiano Spoletino grapes, it presents a straw yellow color with golden reflections. Bouquets of white flowers, its fragrance has pleasant pink grapefruit and green apple notes. Dry but a very fresh and crisp wine, adequately sparkling with a long finish. An excellent aperitif with fish and meats or risotto with seafood.



SUMMA CUSTOZA SUPERIORE GORGO

Garganega, Bianca Fernanda, Riesling
13% vol., 10°-11° C

Vino dal colore giallo paglierino intenso, dai profumi mediterranei di fiori d'arancio e gelsomino, bouquet di pesca e frutta matura, rosa antica con sfumature di vaniglia. Al palato è ampio, sapido, dal frutto evoluto. Asciutto senza asperità, stoffa morbida e corpo sentito, con buona armonia finale. Ottimo con primi piatti della tradizione mediterranea.

An intense straw yellow color, Mediterranean bouquet of orange blossom and jasmine, together with peach and ripe fruits, old rose with a hint of vanilla. The palate is broad, savory, with minerals and ripe fruits. Dry without asperity, soft, smooth, full bodied with harmonious final. Perfect with all handmade pasta dishes with Mediterranean sauces.