VALLEDELMARTA

VINI - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - OLIVE

VALLEDELMARTA

fam. Pusceddu

120 anni, 5 generazioni, è il tempo che la nostra famiglia, con entusiasmo, sta dedicando al mondo dell'agricoltura.

Un'agricoltura legata a vecchi ricordi e che vive di grande passione, la stessa che ha reso l'Italia un paese con un popolo meraviglioso.

VALLEDELMARTA

75 cl

Vino Rosso invecchiato in barriques:

Ranocchio Rosso

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2018: 6000 bottiglie
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.
Dettagli: Ranocchio Rosso ha un colore rubino intenso con dei riflessi violacei. Al naso si presenta con una personalità fragrante e persistente, con profumi di mora, mirtilli e lamponi maturi, al palato è suntuosamente liscio, elegante, corposo e complesso con leggeri sentori di spezia e vaniglia. Nel complesso molto armonioso.
Abbinamenti culinari: carni rosse, selvaggina, gustosi primi piatti e forti formaggi stagionati.
Gradazione alcolica: 12,5 % in volume.
Bicchiere consigliato: ampio balon per il vino rosso.
Temperatura di servizio: 17-18 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C
Capacità di invecchiamento: 4 – 5 anni e più.

VALLEDELMARTA

75 e 37,5 cl

Vino Rosso invecchiato in barriques:

Corneto

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2018: 3500 bottiglie
Vitigni: Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano.
Dettagli: Al vino «Corneto» si è scelto di dare il nome che l'attuale città di produzione, Tarquinia, ha avuto per un millennio, dal medioevo fino a poco prima della seconda guerra mondiale. Questo vino ha un colore rubino intenso, con riflessi color granata, al naso è ampio e deciso con l'aroma tipico del vino rosso italiano. Al palato è molto elegante, corposo, caldo e complesso. Regolare con una finitura particolarmente persistente.
Abbinamenti culinari: carni rosse, primi piatti, formaggi stagionati.
Gradazione alcolica: 12 % in volume.
Bicchiere consigliato: ampio balon per il vino rosso.
Temperatura di servizio: 17-18 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C
Capacità di invecchiamento: 4 – 5 anni e più.

VALLEDELMARTA

Vino Rosso giovane:

Gravisca

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2020: 5500 bottiglie
Vitigni: Sangiovese.
Dettagli: Ha un colore rubino chiaro. Buon aroma con sentori di ciliegia insieme ad alcuni tipici profumi di spezia come: timo, rosmarino ed anice. Di medio corpo, mostra attraverso il palato un'acidità brillante, il risultato di una struttura molto equilibrata tra acido e tannini che non risultano essere aggressivi. Ha uno stile semplice, adatto per una bevuta non impegnativa e con un buon rapporto qualità-prezzo.
Abbinamenti culinari: Questo è un vino molto versatile, ideale per carni semplici come una bistecca di manzo, alla griglia o arrosto di maiale e di agnello, fegato di vitello, ma anche perfetto con cannelloni e lasagne. Adatto per la pasta o la pizza di tutti i giorni
Gradazione alcolica: 12 % in volume.
Bicchiere consigliato: ampio balon per il vino rosso.
Temperatura di servizio: 17-18 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C
Capacità di invecchiamento: 1 – 2 anni.

VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

VALLEDELMARTA

Vino Rosso passito:

Passito Ranato

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2018: 1140 bottiglie
Vitigni: Montepulciano.
Dettagli: Il Passito Ranato nasce dalla passione e dalla curiosità di Franco e Mario Pusceddu, di cercare sempre nuove esperienze. Anche questo vino, così come altri prodotti dalla Valle del Marta, prende il nome dal Poggio Ranocchio, la collina proprio a ridosso di Tarquinia dove è collocato il vigneto. Ha un colore rubino consistente, intenso e profondo, nel bicchiere persiste il colore quasi a macchiarlo. L'aroma è evoluto, ampio, evidenti i riconoscimenti di prugna in confettura. Assaporandolo, ha un gusto caldo, rotondo, di grande intensità e persistenza, molto marcata la nota fruttata derivante dall'appassimento dell'uva. Il corpo di rara potenza tralascia dei sentori di amarene sotto spirito..
Abbinamenti culinari: dolci, formaggi stagionati, fuori pasto.
Gradazione alcolica: 15 % in volume.
Bicchiere consigliato: ampio balon per il vino rosso.
Temperatura di servizio: 15-16 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C
Capacità di invecchiamento: 4 – 5 anni e più.

VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

VALLEDELMARTA

Vino Rosato frizzante:

Rana Rosa

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2020: 6500 bottiglie
Vitigni: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.
Dettagli: Il Vino Rana Rosa prende il nome dal Poggio Ranocchio, la collina proprio a ridosso di Tarquinia dove è collocato il vigneto. Ha un colore rosa intenso con venature color fragola, nel bicchiere si evidenzia un perlage di grana medio-fine. Buon aroma con sentori di bacca rossa, come lamponi o fragoline di bosco, nel sottofondo profumi floreali. Di medio corpo, tipico dei rosè, con un giusto equilibrio tra acidità e brillantezza. Ha uno stile molto originale.
Abbinamenti culinari: Questo è un vino molto versatile, ideale aperitivi, spuntini veloci e per antipasti di terra e di mare, fritture di mare, fritti di verdura, carpaccio di pesce.
Gradazione alcolica: 12 % in volume.
Bicchiere consigliato: Tulipano o bicchiere Sauvignon..
Temperatura di servizio: 8 -10 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C
Capacità di invecchiamento: 1 anno.

VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

VALLEDELMARTA

Vino Bianco fermo:

AncaRano

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2020: 5000 bottiglie
Vitigni: Trebbiano e Chardonnay.
Dettagli: di colore giallo paglierino tendente al giallo dorato, questo vino presenta un armonico aroma gradevolmente fruttato, con sentori di mela, banana e frutta tropicale. Ben equilibrato, sapido e intensamente aromatico al palato, fresco e vellutato, morbido al tempo stesso. Di medio corpo-struttura, aumentando in complessità sensoriale con l'invecchiamento
Abbinamenti culinari: Il carattere distintivo di questo blend è meglio rafforzato quando servito con asparagi, risotti non aromatizzati, crostacei freschi e conserve vegetali cremose. Si abbina bene anche con il pollame, carni bianche e frittate con formaggio o verdure.
Gradazione alcolica: 12 % in volume.
Bicchiere consigliato: balon.
Temperatura di servizio: 12-14 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C
Capacità di invecchiamento: 1 – 2 anni e più.

VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

VALLEDELMARTA

Bollicine di Puscè:

PUSCÈ

Produttore: Az. Agr. Valle del Marta Tarquinia - VT - Lazio - Italia
Produzione anno 2020: 3000 bottiglie
Vitigni: Chardonnay e Trebbiano.
Dettagli: il colore del vino è un giallo paglierino brillante, con riflessi dorati a tratti verdognoli. Il profumo è intenso e caratteristico, delicato e fresco, con sentori di begonia, mela verde, agrumi e miele. Al palato è asciutto e suadente, complesso, fresco e fragrante, ben equilibrato ed armonico, morbido, con molto delicati tocchi di sapore amaro e piacevoli sentori di mela verde. Ha un'acidità gradevole che non è mai eccessiva, e il suo sapore ricorda il miele, acacia.
Abbinamenti culinari: questo è un vino molto versatile, ideale con antipasti di pesce e ricette di mare. E 'ottimo anche per aperitivi e spuntini veloci.
Gradazione alcolica: 12 % in volume.
Bicchiere consigliato: Flute.
Temperatura di servizio: 12 ° C.
Conservazione: in un luogo asciutto e fresco, ad una temperatura compresa tra 8° C e 12° C.
Capacità di invecchiamento: 1 - 2 anni.

VIGNETO DI POGGIO RANOCCHIO A TARQUINIA

VALLEDELMARTA

Tipologia: olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle Olive coltivate presso le fattorie Valle del Marta e unicamente mediante procedimenti meccanici e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Olive utilizzate: Leccino, Moraiolo, Arbequina, Canino.
Territorio di produzione: Tarquinia (Viterbo) foglio catastale 69.
Tipo d'impianto: vaso e palmetta libera.
Sistema di raccolta: tradizionale, brucatura a mano.
Sistema di estrazione: tradizionale, a freddo.

ANALISI ORGANOLETTICA

Aspetto: limpido di colore verde brillante
Profumo: netto di oliva, armonico, dotato di elegante carica fruttata con sentori maturi di mela e mandorla.
Sapore: piacevole dal gusto pieno ed equilibrato: fruttato intenso, fragrante con delicate note erbacee e retrogusto di carciofo. Delicate anche le tendenze finali piccanti ed amarognole.
Densità: fluidità medio alta.
Impiego: a crudo su bruschette, pinzimonio, insalate, legumi crudi o cotti, zuppe, ideale su carne e pesce alla brace o forno, straordinario per soffritti con aglio, pomodorini e peperoncino.

VALLEDELMARTA

VIA AURELIA VECCHIA KM 93
01016 TARQUINIA VT

www.valledelmarta.com