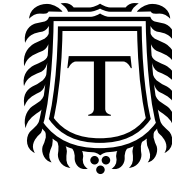


TINAZZI

◆  
#REALDOLCEVITA  
◆

T  
#REALDOLCEVITA



TINAZZI

•  
#REALDOLCEVITA  
•

YOU'RE WELCOME  
B E N V E N U T I  
WILLKOMMEN







•  
V E N E T O  
•







•  
PUGLIA  
•







**TINAZZI**

WINE COLLECTIONS

•  
**LE COLLEZIONI**

•  
DIE KOLLEKTIONEN

02 TINAZZI GENERATION

•  
Veneto

SALVEGO 08

CA'DE'ROCCHI 10

TENUTA VALLESELLE 18

COLLEZIONE DI FAMIGLIA 26

•  
Puglia

36 TORRESERRO

38 FEUDO CROCE

46 SAN GIORGIO



# A<sup>50</sup>

## G<sup>77</sup> F<sup>79</sup>

Tinazzi Generation celebra la famiglia Tinazzi con una Selezione speciale di pregiati vini del Veneto - Amarone della Valpolicella e Valpolicella Ripasso Superiore - e della Puglia - Primitivo di Manduria. Andrea, Giorgio e Francesca Tinazzi hanno scelto i vini che li avrebbero rappresentati e firmato personalmente ogni bottiglia. I nomi dei vini sono formati dalle loro iniziali e dall'anno in cui sono nati.

*Tinazzi Generation celebrates the Tinazzi family with a special selection of premium wines from Veneto – Amarone della Valpolicella and Valpolicella Ripasso Superiore – and Puglia – Primitivo di Manduria. Andrea, Giorgio and Francesca Tinazzi chose the wines that would represent them and personally signed each bottle. The names of wines are formed by their initials and the year in which they were born.*

Tinazzi Generation ist eine besondere Auswahl ausgesucht feiner Weine aus Venetien - Amarone della Valpolicella und Valpolicella Ripasso Superiore - sowie aus Apulien - Primitivo di Manduria -, mit der die Familie Tinazzi sich feiert. Andrea, Giorgio und Francesca Tinazzi haben diese Weine selbst ausgewählt und persönlich jede Flasche unterschrieben. So bestehen die Namen der Weine aus ihren Initialen und ihrem Geburtsjahr.





## A50

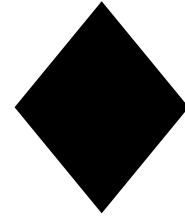
AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA  
DOCG CLASSICO RISERVA

ALCOL 15,5%

Uve 80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella  
 Vigneti Valpolicella  
 Vinificazione Uve raccolte a mano in Plateaux  
 Affinamento Tra 12 e 18 mesi in botti di rovere francese

Grapes 80% Corvina, 15% Corvinone, 5% Rondinella  
 Vineyards Valpolicella  
 Vinification Harvested grapes by hand in Plateaux  
 Maturation French oak barrels for 12 to 18 months

Trauben 80 % Corvina, 15 % Corvinone, 5 % Rondinella  
 Weinberge Valpolicella  
 Weinherstellung Handgepflückte Trauben in Obstkiste  
 Alterung 12 - 18 Monate in französischen Eichenfässern



## G77

VALPOLICELLA  
RIPASSO  
DOP SUPERIORE

ALCOL 15,0%

Uve 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Corvinone  
 Vigneti Vigneti collinari a 150 - 300 mt slm in Valpolicella  
 Vinificazione Fermentazione con macerazione a 20 - 24°C e  
 ripasso sulle bucce dell'Amarone a fine dicembre  
 Affinamento Botti di rovere francese e americano per 12 mesi

Grapes 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Corvinone  
 Vineyards Selected vineyards in Valpolicella at 150 - 300 masl  
 Vinification Fermentation and maceration at 20/24°C.  
 The obtained wine is "passed again" at the end  
 of December on the skins of Amarone  
 Maturation In French and American oak barrels  
 for 12 months

Trauben 80 % Corvina, 10 % Rondinella, 10 % Corvinone  
 Weinberge Hügelweinberge in Valpolicella in 150 - 300 m ü. d. M.  
 Weinherstellung Gärung und Mazeration bei 20 - 24 °C. Der so  
 entstandene Wein wird Ende Dezember mit den  
 Schalen des Amarone erneut vergoren  
 Alterung 12 Monate in französischen und amerikanischen  
 Eichenfässern

## F79

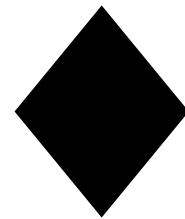
PRIMITIVO  
DI MANDURIA  
DOP

ALCOL 15,0%

Uve 100% Primitivo di Manduria  
 Vigneti Vigneti selezionati in provincia di Taranto  
 Vinificazione Macerazione e fermentazione a temperatura  
 controllata di 22 - 26°C per 10/15 giorni  
 Affinamento In barrique e tonneaux di rovere francese e  
 americano per 6/12 mesi

Grapes 100% Primitivo di Manduria  
 Vineyards Selected vineyards near Taranto  
 Vinification Maceration and fermentation at controlled  
 temperature (22 - 26°C) for 10/15 days  
 Maturation In French oak barrique and tonneaux  
 for 6/12 months

Trauben 100 % Primitivo di Manduria  
 Weinberge Ausgewählte Weinberge in der Provinz Taranto  
 Weinherstellung Gärung und Mazeration bei 22 - 26 °C für 10/15 Tage  
 Alterung In französischen und amerikanischen  
 Eichenbarriquefässern und Tonneaux für 6/12 Monate







WELCOME TO VENETO

BENVENUTI  
IN VENETO

WILLKOMMEN IN VENETIEN

CA' de' ROCCHI





EXCELLENT VENETO  
♦  
**SALVEGO**  
ECCELLENTE  
VENETO

HERVORRAGENDES VENETIEN

Il nome Salvego, “selvatico” in dialetto veronese, si riferisce alle uve utilizzate per produrlo, coltivate nel pieno rispetto dell’ambiente e quindi vera espressione della natura “selvaggia”. Le uve vengono raccolte con qualche giorno di ritardo rispetto alle altre per permettere un leggero appassimento e concentrare lo zucchero.

*The name Salvego, Veronesian dialect for “wild”, refers to the grapes used to produce it, in the complete respect of the environment and are a true expression of nature, hence “wild”. The grapes are harvested a few days later than other grapes in order to let them slightly dry and concentrate sugar.*

Der Name Salvego, von „selvatico - wild“ in Veroneser Dialekt, bezieht sich auf die Trauben, die unter Berücksichtigung der Umwelt angebaut werden und deshalb echter Ausdruck der wilden Natur sind. Die Trauben werden etwas später geerntet, um eine leichte Trocknung zuzulassen und ihren Zucker zu konzentrieren.

**Uve**

50% Corvina, 20% Corvinone,  
20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**Vinificazione**

Fermentazione con macerazione a 22-24° C per 7 giorni e successiva svinatura con pressatura soffice

**Affinamento**

8-12 mesi in botti grandi di rovere francese

**Alcol** 14%  
**Acidità Totale** 5,75 g/l  
**Residuo zuccherino** 3,5 g/l

**Colore**

Rosso acceso

**Profumo**

Intenso aroma di frutta rossa, in particolare ciliegia e una leggera nota di marasca con richiami di spezie e sottobosco

**Sapore**

Elegante, piacevole e con ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e estratti. I tannini morbidi e vellutati lasciano poi spazio ad un finale lungo

**Temperatura di servizio**

16-18° C

**Grapes**

50% Corvina, 20% Corvinone,  
20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**Vinification**

Fermentation with maceration for 7 days at 22-24° C followed by drawing off and gentle pressing

**Maturation**

8-12 months in French oak tonneaux

**Alcohol** 14%  
**Total Acidity** 5,75 g/l  
**Residual Sugar** 3,5 g/l

**Colour**

Ruby red

**Aromas**

Pronounced aromas of red fruit, especially cherry and a light note of marasca with hints of spices and undergrowth

**Taste**

Elegant, pleasant, with a good balance between acidity, sapidity and extracts. Soft tannins allow a long and pleasant finale

**Service Temperature**

16-18° C

**Trauben**

50 % Corvina, 20 % Corvinone,  
20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

**Weinherstellung**

Gärung mit Mazeration 22-24 °C für 7 Tage; folgender Abstich mit leichter Pressung

**Alterung**

8-12 Monate in großen französischen Eichenfässern

**Alkohol** 14 %  
**Gesamtsäure** 5,75 g/l  
**Restzucker** 3,5 g/l

**Farbe**

Leuchtendes Rot

**Aroma**

Intensives Aroma von roten Früchten, besonders Kirschen und eine leichte Sauerkirsnote mit Gewürz- und Niederholzerinnerung

**Geschmack**

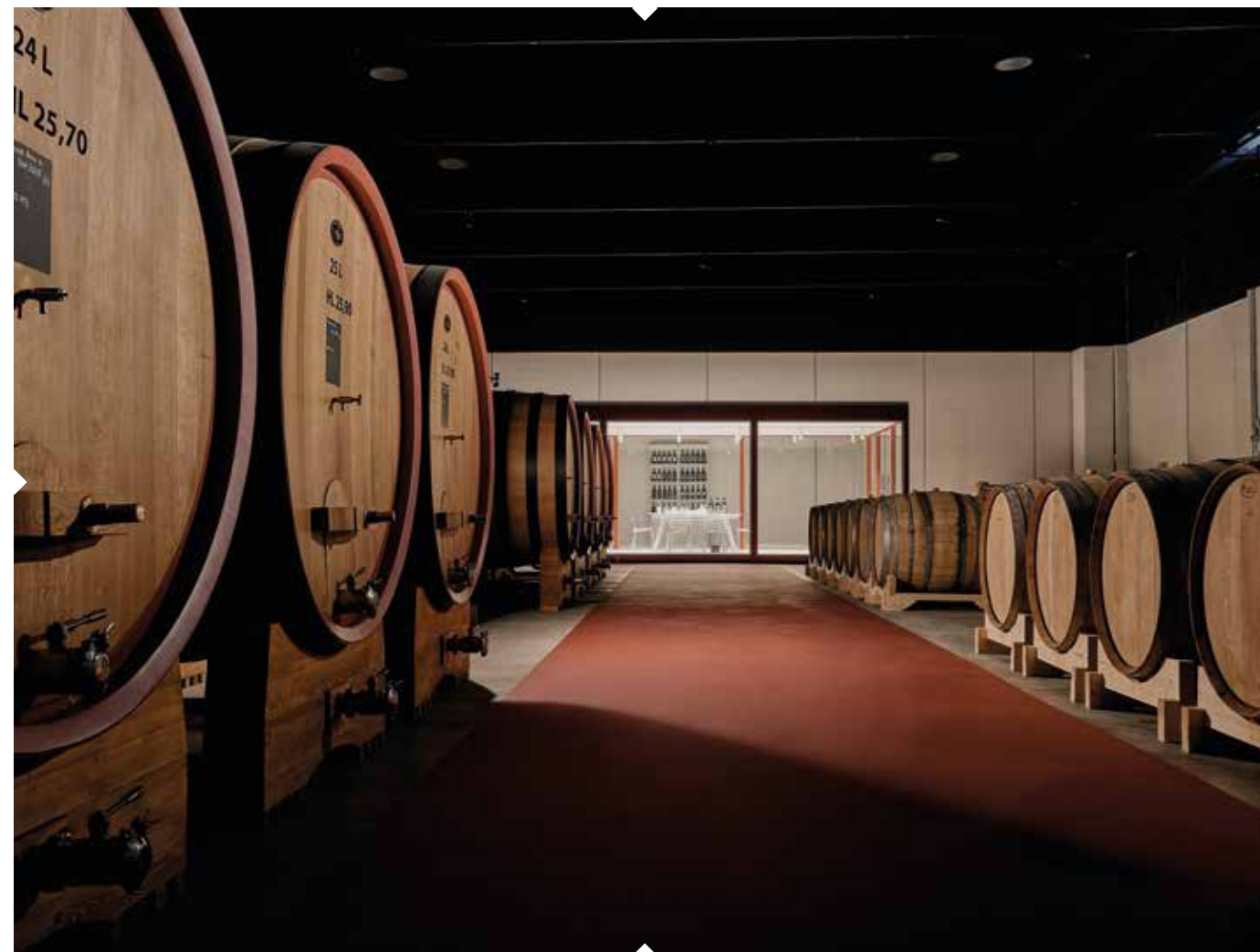
Fein, angenehm und mit einer sehr guten Balance zwischen Säure, Geschmack und Extrakten. Die weichen und samtigen Tannine lassen danach einem langen Finale Raum

**Trinktemperatur**

16-18 °C







CA' de' ROCCHI



## TALENTO INTERNAZIONALE

Caratterizzata da profumi e sapori morbidi, Ca' de' Rocchi è una linea definita "internazionale", destinata cioè a quei palati non ancora usi alle caratteristiche forti e persistenti classiche dei vini della Valpolicella e preferita dai palati più giovani. Nella linea Ca' de' Rocchi il vitigno principe è la Corvina Veronese, dalle cui uve si ottiene l'Amarone e il Ripasso, coltivato in tutta la provincia di Verona.



### INTERNATIONAL TALENT

*Characterized by soft aromas and flavours, Ca' de' Rocchi is defined as an "international" line, that is to say that it is most suitable for palates who are not yet used to the classically sharp and persistent characteristics of Valpolicella wines, and is generally preferred by younger palates. In the Ca' de' Rocchi line the main wine varietal is the Corvina Veronese, cultivated throughout the province of Verona and whose grapes are also used to make Amarone and Ripasso.*



### INTERNATIONALES TALENT

Ca' de' Rocchi wird durch leichte Aromen und feine Geschmacksrichtungen geprägt. So wendet sich diese „internationale“ Linie besonders an junge Weinliebhaber, deren Gaumen noch nicht die starken und nachdrücklichen Eigenschaften der Weine aus Valpolicella gewohnt ist. In dieser Linie Ca' de' Rocchi ist die Hauptrebe die Corvina Veronese. Aus deren Trauben gewinnt man den Amarone und den Ripasso, die in der gesamten Provinz Verona angebaut werden.





CA' de' ROCCHI



# LA BASTIA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG

### Uve

80% Corvina, 10% Corvinone,  
10% Rondinella

### Vigneti

Selezionati vigneti nella zona collinare  
a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella

### Vinificazione

Appassimento fino a dicembre;  
pigiatura con diraspatura e successiva  
macerazione con fermentazione per ca.  
20 giorni a temperatura di 20/24°C

### Affinamento

In botti di rovere francese e americano per  
12/24 mesi

**Alcol** 15% vol.

**Acidità Totale** 6 g/lit

**Residuo Zuccherino** 3,4 g/lit

### Colore

Rosso intenso con sfumature granate  
con l'invecchiamento

### Profumo

Complesso, con note di frutta a bacca  
rossa come prugna e ciliegia. Lievi  
note speziate e balsamiche con leggero  
richiamo al cioccolato

### Sapore

Ampio, articolato e di notevole  
struttura ed equilibrio

### Temperatura di Servizio

Stappare un'ora prima di essere servito.  
Temperatura di 18-20°C

### Grapes

80% Corvina, 10% Corvinone,  
10% Rondinella

### Vineyards

Selected vineyards in a hilly area at 150-  
300 metres above sea level in Valpolicella

### Vinification

Withering until December,  
pressing and destemming;  
maceration with fermentation for  
20 days at 20/24°C

### Maturation

The wine matures in French and  
American oak barrels for 12 to 24 months

**Alcohol** 15% vol.

**Total Acidity** 6 g/lit

**Residual Sugar** 3,4 g/lit

### Colour

Intense red with garnet hues on  
maturation

### Aromas

Complex, with hints of red berry fruit,  
prunes and cherries. Slight spicy  
and balsamic notes with a hint of  
chocolate

### Taste

Ample, multifaceted with remarkable  
structure and balance

### Service Temperature

Uncork an hour before serving.  
Temperature, 18-20°C

### Trauben

80% Corvina, 10% Corvinone,  
10% Rondinella

### Weinberge

Ausgewählte Hügels Weinberge in  
150-300 m ü. d. M. in Valpolicella

### Weinherstellung

Trocknung bis Dezember;  
Kelttern und Abbeerung;  
Gärung und Mazeration für ungefähr  
20 Tage bei 20/24 °C

### Alterung

In französischen und amerikanischen  
Eichenfässern für 12/24 Monate

**Alkohol** 15 % vol.

**Gesamtsäure** 6 g/l

**Restzucker** 3,4 g/l

### Farbe

Intensiv Rot mit granatroten Tönen mit  
der Alterung

### Aroma

Komplex, mit fruchtigen Noten nach roten  
Früchten wie Pflaumen und Kirschen.  
Leichte würzige und balsamische Noten  
mit einer leichten Spur Schokolade

### Geschmack

Voller, artikulierter Geschmack mit  
bemerkenswerter Struktur und  
Gleichgewicht

### Trinktemperatur

Eine Stunde vor dem Servieren öffnen.  
Trinktemperatur 18/20 °C



Luca Maroni  
98 POINTS 2019  
VINTAGE 2016



Berliner Wine Trophy Summer  
GOLD 2019  
VINTAGE 2016



Vini Buoni d'Italia  
4 STELLE 2019  
VINTAGE 2016



Verona Wine Top  
AWARDED 2018  
VINTAGE 2015



AWC Vienna  
GOLD 2018  
VINTAGE 2015



Decanter Asia Wine Awards  
90 POINTS 2017  
VINTAGE 2013



Bibenda  
4 GRAPPOLI 2017  
VINTAGE 2013



Vinum  
5  
16 PUNKTE 2017  
VINTAGE 2013



Robert Parker  
91 POINTS 2015  
VINTAGE 2010



CA' de' ROCCHI



CA' de' ROCCHI



**MONTERÉ**  
**VALPOLICELLA RIPASSO**  
**DOP SUPERIORE**

ALCOL	14%
Uve	80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella
Vigneti	Vigneti collinari a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Vinificazione	Macerazione a 20/24 °C. Il vino ottenuto a fine dicembre viene ripassato sulle bucce dell'Amarone
Affinamento	In botti di rovere francese e americano per 12/18 mesi
Grapes	80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella
Vineyards	Hilly area at 150-300 m.a.s.l. in Valpolicella
Vinification	Maceration at 20/24°C. The wine obtained at the end of December is passed over the skins of Amarone
Maturation	French and American oak barrels for 12/18 months
Trauben	80 % Corvina, 10 % Corvinone, 10 % Rondinella
Weinberge	Hügelweinberge in 150-300 m ü. d. M. in Valpolicella
Weinherstellung	Mazeration bei 20-24 °C. Der so entstandene Wein wird Ende Dezember mit den Schalen des Amarone erneut vergoren
Alterung	12 - 18 Monate in französischen Eichenfässern

**MONTERÉ GOLD LABEL**  
**VALPOLICELLA RIPASSO**  
**DOP SUPERIORE**

ALCOL	15%
Uve	80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella
Vigneti	Vigneti collinari a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Vinificazione	Macerazione a 20/24 °C. Il vino ottenuto a fine dicembre viene ripassato sulle bucce dell'Amarone
Affinamento	In botti di rovere francese e americano per 12/18 mesi
Grapes	80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella
Vineyards	Hilly area at 150-300 m.a.s.l. in Valpolicella
Vinification	Maceration at 20/24°C. The wine obtained at the end of December is passed over the skins of Amarone
Maturation	French and American oak barrels for 12/18 months
Trauben	80 % Corvina, 10 % Corvinone, 10 % Rondinella
Weinberge	Hügelweinberge in 150-300 m ü. d. M. in Valpolicella
Weinherstellung	Mazeration bei 20-24 °C. Der so entstandene Wein wird Ende Dezember mit den Schalen des Amarone erneut vergoren
Alterung	12 - 18 Monate in französischen Eichenfässern

**CORVÉ**  
**CORVINA**  
**IGP**

ALCOL	13,5%
Uve	100% Corvina Veronese
Vigneti	Vigneti collinari a 125-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Vinificazione	Macerazione a 22-24 °C per 10-15 gg
Affinamento	In botti di rovere francese e americano per 6/10 mesi
Grapes	100% Corvina Veronese
Vineyards	Hillside vineyards of Valpolicella at 125-300 m.a.s.l.
Vinification	Maceration at 22/24° C for 10/15 days
Maturation	French and American oak barrels for 6/10 months
Trauben	100 % Corvina Veronese
Weinberge	Hügelweinberge in 125-300 m ü. d. M. in Valpolicella
Weinherstellung	Mazeration bei 22-24 °C für 10-15 Tage
Alterung	6-10 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern

**CAMPO DELLE ROSE**  
**BARDOLINO CHIARETTO**  
**DOP**

ALCOL	12,5%
Uve	70% Corvina, 10% Rondinella, 20% Molinara
Vigneti	Tenuta Valleselle, 12 ettari nel Bardolino Classico
Vinificazione	Pressatura soffice che dona il colore rosa perlato tenue; fermentazione a 14-16 °C per 10/15 giorni
Affinamento	In acciaio
Grapes	70% Corvina, 10% Rondinella, 20% Molinara
Vineyards	Tenuta Valleselle, 12 ha in the Bardolino Classico area
Vinification	Soft press to obtain the light pearly pink; fermentation at 14-16°C for 10-15 days
Maturation	In steel
Trauben	70 % Corvina, 10 % Rondinella, 20 % Molinara
Weinberge	Tenuta Valleselle, 12 Hektar im Gebiet des Bardolino Classico
Weinherstellung	weiche Pressung, um den Perlrosaton zu erhalten; Gärung bei 14-16 °C für 10/15 Tage
Alterung	Im Stahl

**LUGANA**  
**DOP**

ALCOL	12,5%
Uve	100% Trebbiano di Lugana
Vigneti	Zona sud del Lago di Garda
Vinificazione	Fermentazione a 16-18°C
Affinamento	In acciaio
Grapes	100% Trebbiano di Lugana
Vineyards	Southern part of Lake Garda
Vinification	Fermentation at 16-18°C
Maturation	In steel
Trauben	100 % Trebbiano di Lugana
Weinberge	Südlicher Gardasee
Weinherstellung	Gärung bei 16-18 °C
Alterung	Im Stahl

**SOAVE**  
**DOP CLASSICO**

ALCOL	13%
Uve	80% Garganega, 20% Trebbiano
Vigneti	Vigneti collinari nella zona del Soave Classico
Vinificazione	Fermentazione a 14 -16°C
Affinamento	In acciaio
Grapes	80% Garganega, 20% Trebbiano
Vineyards	Hillside vineyards in the area of Soave Classico
Vinification	Fermentation at 14-16°C
Maturation	In steel
Trauben	80 % Garganega, 20 % Trebbiano
Weinberge	Hügelweinberge im Gebiet des Soave Classico
Weinherstellung	Gärung bei 14-16 °C
Alterung	Im Stahl



CA' de' ROCCHI



**MONTERÉ**  
VALPOLICELLA  
RIPASSO  
DOP SUPERIORE  
14% VOL.



*Edizione Speciale  
Special Edition*  
**MONTERÉ  
GOLD LABEL**  
VALPOLICELLA  
RIPASSO  
DOP SUPERIORE  
15% VOL.



**DUGAL**  
CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT VENETO  
IGP  
14% VOL.



**PRATO  
DEL FAGGIO**  
MERLOT VENETO  
IGP  
14% VOL.



**VALPOLICELLA  
DOP**  
13% VOL.



**LA BASTÍA**  
AMARONE  
DELLA  
VALPOLICELLA  
DOCG  
15% VOL.



**CORVÉ**  
CORVINA  
IGP  
13,5% VOL.



**CAMPO  
DELLE ROSE**  
BARDOLINO  
CHIARETTO  
DOP  
12,5% VOL.



**MERLOT VENETO**  
IGP  
13% VOL.



**BARDOLINO**  
DOP  
13% VOL.



**LUGANA**  
DOP  
12,5% VOL.



**SOAVE  
CLASSICO**  
DOP  
13% VOL.



**CUSTOZA**  
DOP  
12,5% VOL.



**PINOT GRIGIO  
DELLE VENEZIE**  
DOP  
12,5% VOL.



**ISTÁ**  
PINOT GRIGIO  
DELLE VENEZIE  
DOP  
12,5% VOL.

T  
H  
E  
W  
H  
O  
L  
E  
C  
O  
L  
L  
E  
C  
T  
I  
O  
N

T  
U  
T  
T  
A  
L  
A  
G  
A  
M  
M  
A

CA' de' ROCCHI







## TRA VERONA E IL GARDA

La linea Tenuta Valleselle prende il nome dall'omonima proprietà sulle colline del Lago di Garda, acquistata dalla famiglia Tinazzi nel 1986. Tenuta Valleselle è la linea votata alla tradizione e dedicata al territorio di Verona e alla Valpolicella. Qui troviamo vini di uno spessore diverso, con gusti e profumi più accentuati dati da maturazioni più lunghe in botti di legno stagionato.



### **BETWEEN VERONA AND LAKE GARDA**

*The Tenuta Valleselle line takes its name from the homonymous property on the hills of Lake Garda, purchased by the Tinazzi family in 1986. Tenuta Valleselle is the line devoted to tradition and dedicated to the territory of Verona and Valpolicella. Here, one can find wines of deeper substance, with more pronounced tastes and aromas given by longer maturations in aged wood barrels.*



### **ZWISCHEN VERONA UND GARDASEE**

Die Linie Tenuta Valleselle nimmt den Namen des gleichnamigen Gutes inmitten der Hügel am Gardasee auf, das seit 1986 im Besitz der Familie Tinazzi ist. So ist die Linie Tenuta Valleselle besonders der Tradition und dem Land von Verona und Valpolicella verpflichtet. Hier finden wir Weine von besonderer Kraft mit stärkeren Geschmacksausprägungen und Aromen bei längerer Reifung in abgelagerten Holzfässern.





# AUREUM ACINUM

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG

**Uve**

80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella

**Vigneti**

Vigneti selezionati posizionati in zona collinare a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella

**Vinificazione**

Appassimento fino a dicembre; pigiatura e diraspatura delle uve con successiva macerazione e fermentazione per 15/20 giorni

**Affinamento**

In botti di rovere francese e americano da 5-20-40 hl. per 12/24 mesi

**Alcol** 15% vol.

**Acidità Totale** 5,95 g/l

**Residuo Zuccherino** 3,5 g/l

**Colore**

Rosso intenso e carico

**Profumo**

Elegante, con sentori di frutta rossa matura in particolare ciliegia e marasca. Richiami speziati e un finale di cioccolato e liquirizia

**Sapore**

Vino di notevole struttura ed eleganza, con giusto equilibrio tra tannicità e morbidezza dato dalla concentrazione delle glicerine

**Temperatura di Servizio**

Da servire a temperatura ambiente circa 18/20°C. Da stappare almeno un'ora prima di essere servito

**Grapes**

80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella

**Vineyards**

Selected vineyards in a hilly area at 150-300 metres above sea level in Valpolicella

**Vinification**

Whitering until December; Pressing and destemming of the grapes with maceration and fermentation for 15/20 days

**Maturation**

In 5-20-40-hectolitre, French and American oak barrels for 12/24 months

**Alcohol** 15% vol.

**Total Acidity** 5,95 g/l

**Residual Sugar** 3,5 g/l

**Colour**

Intense, deep red

**Aromas**

Elegant, with hints of mature red fruit, especially cherries and marasca cherries. Spicy hints and a finale of chocolate and liquorice

**Taste**

Remarkable structure and elegance, with the right balance between the tannins and the softness from the concentration of glycerine

**Service Temperature**

Serve at room temperature around 18/20°C. Uncork at least an hour before serving

**Trauben**

80 % Corvina, 10 % Corvinone, 10 % Rondinella

**Weinberge**

Ausgewählte Weinberge in Hügellage auf 150-300 m ü. d. M. im Valpolicella

**Weinherstellung**

Trocknung bis Dezember; Keltern und Abbeerung; Gärung und Mazeration für 15/20 Tage

**Alterung**

In 5-20-40 hl französischen und amerikanischen Eichenfässern für 12/24 Monate

**Alkohol** 15 % vol.

**Gesamtsäure** 5,95 g/l

**Restzucker** 3,5 g/l

**Farbe**

Intensives, kräftiges Rot

**Aroma**

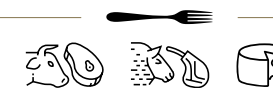
Elegant, mit Duft nach reifen roten Früchten, insbesondere nach Kirschen und Sauerkirschen. Erinnert an Gewürze und hat einen Abgang nach Schokolade und Lakritze

**Geschmack**

Von bemerkenswerter Struktur und Eleganz, mit einem gutem Gleichgewicht zwischen Tannin und Weichheit aufgrund der Konzentration der Glycerine

**Trinktemperatur**

Eine Stunde vor dem Servieren öffnen. Trinktemperatur 18/20 °C







**PIEVE S. VITO  
BARDOLINO  
DOP CLASSICO**

ALCOL 13%

Uve 70% Corvina, 10% Rondinella, 20% Molinara  
Vigneti Tenuta Valleselle, 12 ettari nel Bardolino Classico  
Vinificazione Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 6/10 giorni  
Affinamento Leggero affinamento in legno di 3/4 mesi

Grapes 70% Corvina, 10% Rondinella, 20% Molinara  
Vineyards Tenuta Valleselle, 12 ha in the Bardolino Classico area  
Vinification Maceration and fermentation at a controlled temperature of 22-26°C for 6/10 days  
Maturation In oak for 3/4 months

Trauben 70 % Corvina, 10 % Rondinella, 20 % Molinara  
Weinberge Tenuta Valleselle, 12 Hektar im Gebiet des Bardolino Classico  
Weinherstellung Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 6/10 Tage  
Alterung Leichte Alterung im Holz für 3/4 Monate

**RIPA MAGNA  
CORVINA  
IGP**

ALCOL 13,5%

Uve 100% Corvina Veronese  
Vigneti Vigneti collinari della Valpolicella, a 150-300 mslm  
Vinificazione Macerazione e fermentazione a temperatura di 22-26°C per 10 giorni  
Affinamento In botti di rovere francese e americano per 6/8 mesi

Grapes 100% Corvina Veronese  
Vineyards Hillside vineyards of Valpolicella at 150-300 masl  
Vinification Maceration and fermentation at a controlled temperature of 22-26°C for 10 days  
Maturation In French and American oak barrels for 6/8 months

Trauben 100 % Corvina Veronese  
Weinberge Hügelweinberge bei 150-300 m ü. d. M. in Valpolicella  
Weinherstellung Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 10 Tage  
Alterung In französischen und amerikanischen Eichenfässern für 6/8 Monate



**ARNASI  
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE  
DOP**

ALCOL 12,5%

Uve 100% Pinot Grigio  
Vigneti Vigneti selezionati in Veneto  
Vinificazione Macerazione a freddo per 8/12 ore; fermentazione a temperatura controllata di 12-15°C  
Affinamento In acciaio

Grapes 100% Pinot Grigio  
Vineyards Selected vineyards in Veneto  
Vinification Cold maceration for 8/12 hours; fermentation at a controlled temperature of 12-15°C  
Maturation In steel

Trauben 100 % Pinot Grigio  
Weinberge Ausgewählte Weinberge in Venetien  
Weinherstellung Kaltmazeration für 8/12 Stunden; Gärung bei 12-15 °C  
Alterung Im Stahl

**SOLARIS  
CUSTOZA  
DOP**

ALCOL 12,5%

Uve 40% Garganega, 40% Trebbiano Toscano, 20% Cortese  
Vigneti Vigneti collinari nella zona del Custoza  
Vinificazione Fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C  
Affinamento In acciaio

Grapes 40% Garganega, 40% Trebbiano Toscano, 20% Cortese  
Vineyards Hillside vineyards in the Custoza area  
Vinification Fermentation at a controlled temperature of 14-16°C  
Maturation In steel

Trauben 40 % Garganega, 40 % Trebbiano Toscano, 20 % Cortese  
Weinberge Hügelweinberge im Gebiet von Custoza  
Weinherstellung Gärung bei 14-16 °C  
Alterung Im Stahl

**TARCISIO  
LUGANA  
DOP**

ALCOL 12,5%

Uve 100% Trebbiano di Lugana  
Vigneti Zona sud del Lago di Garda  
Vinificazione Criomacerazione per 8-12 ore; fermentazione a 16/18° C  
Affinamento In acciaio

Grapes 100% Trebbiano di Lugana  
Vineyards Southern part of Lake Garda  
Vinification Cryomaceration for 8-12 hours; fermentation at 16/18°C  
Maturation In steel

Trauben 100 % Trebbiano di Lugana  
Weinberge Südlicher Gardasee  
Weinherstellung Kaltmazeration für 8/12 Stunden; Gärung bei 16-18 °C  
Alterung Im Stahl





**PIEVE S.VITO**  
BARDOLINO  
DOP CLASSICO  
13% VOL.



**RIPA MAGNA**  
CORVINA  
IGP  
13,5% VOL.



**ROVERTONDO**  
VALPOLICELLA  
RIPASSO SUPERIORE  
DOP  
14% VOL.



**AUREUM  
ACINUM**  
AMARONE  
DELLA  
VALPOLICELLA  
DOCG  
15% VOL.



**ARNASI**  
PINOT GRIGIO  
DELLE VENEZIE  
DOP  
12,5% VOL.



**INTROL  
DELLA TORRE**  
MERLOT VENETO  
IGP  
14% VOL.



**PASTEL  
SOAVE  
CLASSICO  
DOP  
13% VOL.**



**SOLARIS**  
CUSTOZA  
DOP  
12,5% VOL.



**TARCISIO**  
LUGANA  
DOP  
12,5% VOL.



**I SEREGNI**  
BARDOLINO  
CHIARETTO  
DOP  
12,5% VOL.

T  
H  
E  
W  
H  
O  
L  
E  
C  
O  
L  
L  
E  
C  
T  
I  
O  
N

T  
U  
T  
T  
A  
L  
A  
G  
A  
M  
M  
A





*Collezione di Famiglia*



## DI PADRE IN FIGLIO

Collezione di Famiglia è la linea selezionata personalmente dalla famiglia Tinazzi e firmata Gian Andrea Tinazzi. È la linea dove si incontrano tradizione e innovazione, che propone un assortimento di raffinati vini della Valpolicella, del Lago di Garda e del Veneto con profumi e sapori morbidi ma allo stesso tempo piacevoli e vivaci.



### FROM FATHER TO SON

*Collezione di Famiglia (The Family Collection) is the line personally selected by the Tinazzi family and designed by Gian Andrea Tinazzi, as the line where tradition and innovation meet, it offers an assortment of refined wines from Valpolicella, Lake Garda and Veneto with soft yet at the same time pleasant and lively aromas and flavour profiles.*



### VOM VATER ZUM SOHN

Collezione di Famiglia ist die personalisierte Linie der Familie Tinazzi, eigens ausgewählt und von Gian Andrea Tinazzi persönlich unterschrieben. Dadurch verbinden sich Tradition und Innovation. Es entsteht ein Sortiment feiner Weine aus Valpolicella, vom Gardasee und aus Venetien, mit weichen Aromen und zartem Geschmack, doch zugleich angenehm und lebhaft.





# PREALTA

## LUGANA

DOP



**Uve**  
100 % Trebbiano di Lugana

**Vigneti**  
Zona di produzione di Peschiera del Garda

**Vinificazione**  
Criomacerazione per 8-12 ore, successiva pressatura soffice e fermentazione a 16-18°C

**Affinamento**  
In botte di rovere da 3 a 6 mesi

**Alcol** 13% vol.

**Acidità Totale** 5,6 g/l

**Residuo Zuccherino** 3,5 g/l

**Colore**  
Giallo dorato con riflessi verdolini

**Profumo**  
Bouquet con lievi note floreali, richiami di frutti tropicali, leggere sensazioni speziate accompagnate da sfumature di mandorle tostate

**Sapore**  
Fresco, pieno, con ottima sapidità e mineralità

**Temperatura di Servizio**  
Stappare 10/15 minuti prima di essere servito. Temperatura di servizio 10-12°C

**Grapes**  
100 % Trebbiano di Lugana

**Vineyards**  
Area of Peschiera del Garda

**Vinification**  
Cryomaceration for 8-12 hours, then soft pressing and fermentation at 16-18°C

**Ageing**  
In oak barrels for 3 - 6 months

**Alcohol** 13% vol.

**Total Acidity** 5,6 gr/l

**Residual Sugar** 3,5 gr/l

**Colour**  
Golden yellow with greenish shades

**Aromas**  
Bouquet with light floral notes and hints of tropical fruits, a slightly spicy aroma and a touch of toasted almonds

**Taste**  
Fresh, full-bodied, with a very nice sapidity and minerality

**Service Temperatur**  
Open 10/15 min. before serving. Serve fresh at 10-12°C

**Trauben**  
100 % Trebbiano di Lugana

**Weinberge**  
Produktionsgebiet Peschiera del Garda

**Weinherstellung**  
Kaltmaceration für 8-12 Stunden; weiche Pressung und Gärung bei 16-18 °C

**Alterung**  
In Eichenfässern für 3 - 6 Monate

**Alkohol** 13 % vol.

**Gesamtsäure** 5,6 g/l

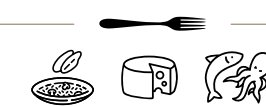
**Restzucker** 3,5 g/l

**Farbe**  
Goldgelb mit grünlichen Reflexen

**Aroma**  
Bouquet mit leichten blumigen Noten, Verweise auf tropische Früchte, leichte würzige Eindrücke mit Spuren von gerösteten Mandeln

**Geschmack**  
Frisch, weich, gut ausgeglichener Säuregehalt und Mineralität

**Trinktemperatur**  
Eine Stunde vor dem Servieren öffnen. Trinktemperatur 10-12 °C







## OPERA N°3

ALCOL	15%
Uve	Una melodia di uve italiane
Vigneti	I più famosi vitigni italiani a bacca rossa
Vinificazione	Fermentazione e macerazione per 10/15 giorni a 20/24 °C
Affinamento	In botti di rovere
<i>Grapes</i>	<i>A harmony of Italian grapes</i>
<i>Vineyards</i>	<i>The most famous red berry Italian vine varieties</i>
<i>Vinification</i>	<i>Fermentation and maceration for 10/15 days at 20/24 °C</i>
<i>Maturation</i>	<i>In oak barrels</i>
Trauben	Eine Melodie italienischer Trauben
Weinberge	Die berühmtesten italienischen Rotweinberge
Weinherstellung	Gärung und Mazeration für 10/15 Tage bei 20/24 °C
Alterung	In Eichenfässern

## OPERA N°2 CHARDONNAY MALVASIA PUGLIA IGP

ALCOL	13%
Uve	Chardonnay, Malvasia Bianca
Vigneti	Uve selezionate e raccolte a mano
Vinificazione	Macerazione a freddo per 8-12 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C
Affinamento	In tonneau francesce e americane per 3/4 mesi
<i>Grapes</i>	<i>Chardonnay, Malvasia Bianca</i>
<i>Vineyards</i>	<i>Grapes selected and harvested by hand</i>
<i>Vinification</i>	<i>Cold maceration for 8-12 hours, followed by soft press and fermented at controlled temperature of 16-18°C</i>
<i>Maturation</i>	<i>In both French and American oak for 3/4 months</i>
Trauben	Chardonnay, Malvasia Bianca
Weinberge	Von Hand ausgewählte und gelesene Trauben
Weinherstellung	Kaltmazeration für 8-12 Stunden; weiche Pressung; Gärung bei 16-18 °C
Alterung	In französischen und amerikanischen Tonneaux für 3/4 Monate

## PREALTA ROSSA ROSSO VERONA IGP

ALCOL	14%
Uve	Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot
Vigneti	Vigneti collinari in Valpolicella
Vinificazione	Dopo un leggero appassimento, fermentazione con macerazione a 20-22° C per 10 giorni e successiva svinatura con pressatura soffice
Affinamento	8-12 mesi in botti grandi di rovere francese
<i>Grapes</i>	<i>Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>
<i>Vineyards</i>	<i>Hillside vineyards in Valpolicella</i>
<i>Vinification</i>	<i>After a light withering, fermentation with maceration for 10 days at 20-22°C followed by drawing off and gentle pressing</i>
<i>Maturation</i>	<i>8-12 months in French oak tonneau</i>
Trauben	Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weinberge	Hügelweinberge in Valpolicella
Weinherstellung	Nach einer leichten Trocknung, Gärung und Mazeration bei 20-22 °C für 10 Tage;
Alterung	Abstich und folgende weiche Pressung 8-12 Monate in französischen Tonneaux

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

ALCOL	15%
Uve	80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella
Vigneti	Vigneti collinari a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 15-20 giorni
Affinamento	In botti di rovere francese e americano per 12/24 mesi
<i>Grapes</i>	<i>80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella</i>
<i>Vineyards</i>	<i>Hillside vineyards of Valpolicella at 150-300 masl</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration with fermentation for around 15-20 days at 22/26°C</i>
<i>Maturation</i>	<i>French and American oak barrels for 12/24 months</i>
Trauben	80 % Corvina, 10 % Corvinone, 10 % Rondinella
Weinberge	Hügelweinberge in 150-300 m ü. d. M. in Valpolicella
Weinherstellung	Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 15-20 Tage
Alterung	In französischen und amerikanischen Fässern für 12/24 Monate

## VALPOLICELLA RIPASSO DOP SUPERIORE

ALCOL	14%
Uve	80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella
Vigneti	Vigneti collinari a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Vinificazione	Macerazione a 22-26°C per 10 gg; il vino ottenuto a fine dicembre viene ripassato sulle bucce dell'Amarone
Affinamento	In botti di rovere francese e americano per 8/12 mesi
<i>Grapes</i>	<i>80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella</i>
<i>Vineyards</i>	<i>Hillside vineyards of Valpolicella at 150-300 masl</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration at 22/26°C for 10 days. The wine obtained at the end of December is passed over the skins of Amarone</i>
<i>Maturation</i>	<i>French and American oak barrels for 8/12 months</i>
Trauben	80 % Corvina, 10 % Corvinone, 10 % Rondinella
Weinberge	Hügelweinberge in 150-300 m ü. d. M. in Valpolicella
Weinherstellung	Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 10 Tage. Der so entstandene Wein wird Ende Dezember mit den Schalen des Amarone erneut vergoren
Alterung	In französischen und amerikanischen Fässern für 8/12 Monate

## CORVINA IGP

ALCOL	13,5%
Uve	100% Corvina Veronese
Vigneti	Vigneti collinari a 150-300 m.s.l.m. in Valpolicella
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a 22-26° C per 8/10 gg
Affinamento	In botti di rovere francese e americano per 6/12 mesi
<i>Grapes</i>	<i>100% Corvina Veronese</i>
<i>Vineyards</i>	<i>Hillside vineyards of Valpolicella at 150-300 masl</i>
<i>Vinification</i>	<i>Maceration and fermentation at 22-26°C for 8-10 days</i>
<i>Maturation</i>	<i>French and American oak barrels for 6/12 months</i>
Trauben	100 % Corvina Veronese
Weinberge	Hügelweinberge in 150-300 m ü. d. M. in Valpolicella
Weinherstellung	Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 8/10 Tage
Alterung	In französischen und amerikanischen Fässern für 6/12 Monate





**OPERA N°3**  
15% VOL.



**OPERA N°2**  
CHARDONNAY  
MALVASIA PUGLIA  
IGP  
13% VOL.



**AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA**  
DOCG  
15% VOL.



**PREALTA  
LUGANA**  
DOP  
13% VOL.



**AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA**  
DOCG  
15% VOL.



**PREALTA ROSSA**  
ROSSO VERONA  
IGP  
14% VOL.



**VALPOLICELLA  
RIPASSO**  
DOP SUPERIORE  
14% VOL.



**VALPOLICELLA  
RIPASSO**  
DOP SUPERIORE  
14% VOL.



**CORVINA**  
IGP  
13,5% VOL.

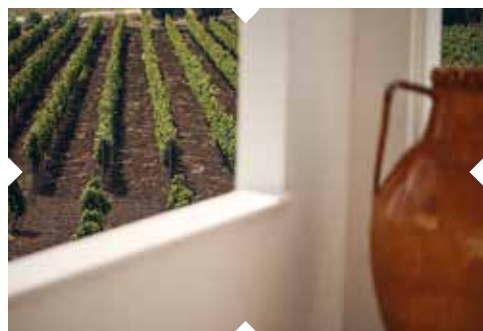
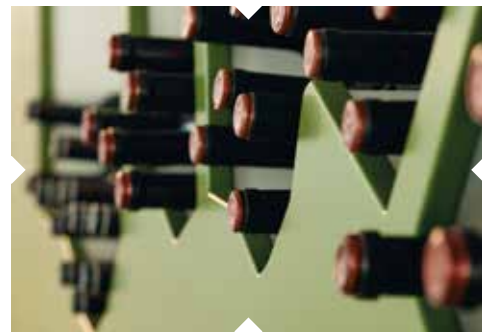


**CORVINA**  
IGP  
13,5% VOL.

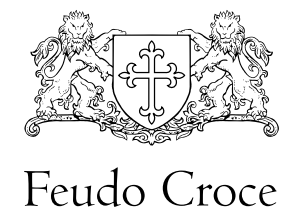
T  
H  
E  
W  
H  
O  
L  
E  
C  
O  
L  
L  
E  
C  
T  
I  
O  
N

T  
U  
T  
T  
A  
L  
A  
G  
A  
M  
M  
A





WELCOME TO PUGLIA  
•  
BENVENUTI  
IN PUGLIA  
•  
WILLKOMMEN IN APULIEN



Feudo Croce



SAN GIORGIO  
VINI NOBILI DEL SALENTO





EXCELLENT  
PUGLIA

♦

**TORRESERRO**

ECCELLENTE  
PUGLIA

♦

HERVORRAGENDES  
APULIEN

Prodotto da San Giorgio in Puglia, Torreserro unisce la tradizione della vendemmia tardiva e le uve autoctone della Puglia, Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera. I vigneti vengono trattati nel pieno rispetto dell'ambiente, permettendo alla natura di fare il suo corso. Le uve vengono lasciate appassire sulle viti e il risultato è un eccezionale Passito secco e corposo.

*Produced by San Giorgio in Puglia, Torreserro combines late-harvest tradition and Puglia's native grapes Primitivo, Negroamaro and Malvasia Nera. Vineyards are treated in the complete respect of the environment, allowing nature to take its course. The grapes are left to dry on the vines and the result is an outstanding full-bodied dry Passito wine.*

Ein Produkt aus San Giorgio in Apulien - der Torreserro verbindet die Tradition der späten Weinlese und die einheimischen Trauben aus Apulien: Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Die Weinberge werden unter Berücksichtigung der Umwelt angebaut. Nur die Natur soll ihren Lauf nehmen. Die Trauben bleiben zur Trocknung an den Pflanzen; und das Ergebnis ist ein wunderschön trockener und voller Passito.

**Uve**

40% Primitivo, 30% Negroamaro, 30% Malvasia Nera

**Vinificazione**

Fermentazione con macerazione per circa 10 giorni a 22-24°C; successiva svinatura con pressatura soffice

**Affinamento**

18 mesi in tonneau di rovere francese (secondo passaggio)

**Alcol** 15%

**Acidità Totale** 5,85 g/l

**Residuo zuccherino** 4,2 g/l

**Colore**

Rosso carico con leggere sfumature granate

**Profumo**

Aromi intensi di frutta rossa matura e frutta essicata, in particolare la prugna. Leggere nota di vaniglia e cioccolato

**Sapore**

Tannini morbidi ed eleganti, corposo e avvolgente, equilibrato con un lungo finale

**Temperatura di servizio**

16-18°C

**Grapes**

40% Primitivo, 30% Negroamaro, 30% Malvasia Nera

**Vinification**

Fermentation with maceration for 10 days at 22-24°C followed by drawing off and gentle pressing

**Maturation**

18 months in French oak tonneaux (second passage)

**Alcohol** 15%

**Total Acidity** 5,85 g/l

**Residual Sugar** 4,2 g/l

**Colour**

Deep ruby red with a garnety rim

**Aromas**

Pronounced aromas of ripe red fruit and dried fruit, especially plum. Light notes of chocolate and vanilla

**Taste**

Full-bodied, elegant, soft tannins, well balanced with a long finish

**Service Temperature**

16-18°C

**Trauben**

40 % Primitivo, 30 % Negroamaro, 30 % Malvasia Nera

**Weinherstellung**

Gärung und Mazeration für 10 Tage bei 22-24 °C; Abstich und weiche Pressung

**Alterung**

In französischen Eichentonneaux für 18 Monate (zweite Passage)

**Alkohol** 15 %

**Gesamtsäure** 5,85 g/l

**Restzucker** 4,2 g/l

**Farbe**

Intensives Rot mit leichten granatroten Nuancen

**Aroma**

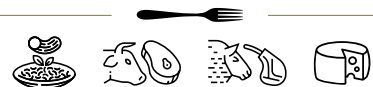
Intensives Aroma von reifen roten Früchten und Dörrobst, besonders Pflaume. Leichte Vanille und Schokoladennoten

**Geschmack**

Leichte und feine Tannine, voll und warm, ausgewogen mit langem Finale

**Trinktemperatur**

16-18 °C







Feudo Croce

## AMORE AL PRIMO SORSO

Nel 2001, durante una visita in Salento, Gian Andrea Tinazzi comprese immediatamente la potenzialità dei vitigni autoctoni locali, principalmente Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera. Pochi mesi dopo, la famiglia decise di investire in questa nuova regione e acquistò una proprietà di circa 20 ettari, destinata a ospitare, qualche anno più tardi, l'attuale masseria Feudo Croce.



### LOVE AT FIRST SIP

*In 2001, during a trip to Salento, Gian Andrea Tinazzi understood immediately the potentiality of local vineyards, mainly Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera. Few months later, the family decided to invest in this new region and bought an estate of about 20 ha where, few years later, the actual masseria Feudo Croce has been built.*



### LIEBE AUF DEN ERSTEN SCHLUCK

Während eines Besuches im Salento 2001 erfasste Gian Andrea Tinazzi sofort das Potential der lokalen Weinberge, vor allem mit den Sorten Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Nach einigen Monaten entschied die Familie Tinazzi, in dieser neuen Region zu investieren, und kaufte einen Besitz von etwa 20 Hektar. Einige Jahre später wurde die heutige Masseria Feudo Croce gebaut.







Feudo Croce

# IMPERIO LXXIV

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DOP

**Uve**

100% Primitivo di Manduria

**Vigneti**

Vigneti di proprietà della famiglia Tinazzi a Carosino (Taranto)

**Vinificazione**

Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 10-15 giorni

**Affinamento**

In botti di rovere francese da 5-10 hl. per 8/12 mesi

**Alcol** 14,5% vol.

**Acidità Totale** 5,85 g/l

**Residuo Zuccherino** 4 g/l

**Colore**

Rosso intenso con riflessi granati

**Profumo**

Frutta rossa matura, spezie, lievi note di cacao e una vena balsamica

**Sapore**

Buona persistenza e armonia tra note di frutta secca e tannini morbidi con finale tostato

**Temperatura di Servizio**

Servire alla temperatura di 18°C

**Grapes**

100% Primitivo di Manduria

**Vineyards**

Tinazzi family's vineyards in Carosino (Taranto)

**Vinification**

Maceration and fermentation at 22-26°C for 10-15 days

**Maturation**

In 5-10-hectolitre French oak for 8/12 months

**Alcohol** 14,5% vol.

**Total Acidity** 5,85 gr/l

**Residual Sugar** 4 gr/l

**Colour**

Intense red with garnet highlights

**Aromas**

Notes of ripe red fruit, spices, slight hints of cocoa and a balsamic vein

**Taste**

Good persistence and harmony with hints of dry fruit and soft tannins with a toasted finale

**Service Temperature**

Serve at a temperature of 18°C

**Trauben**

100% Primitivo di Manduria

**Weinberge**

Weinberge in Besitz der Familie Tinazzi in Carosino (Taranto)

**Weinherstellung**

Mazeration und Gärung bei 22-26°C für 10-15 Tage.

**Alterung**

In 5-10hl französischen Eichenfässern für 8/12 Monate

**Alkohol** 14,5% vol.

**Gesamtsäure** 5,85 g/l

**Restzucker** 4 g/l

**Farbe**

Intensives Rot mit granatfarbenen Reflexen

**Aroma**

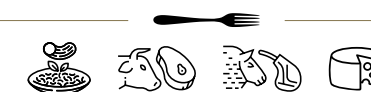
Reife rote Früchte, Gewürze, leichte Kakaonoten und eine balsamische Spur

**Geschmack**

Langer Abgang und gute Harmonie zwischen Dörrobst und weichem Tannin, mit geröstetem Finale

**Trinktemperatur**

Bei 18°C servieren







Feudo Croce



Feudo Croce



**BIZANTYUM**  
PRIMITIVO DI MANDURIA  
DOP

ALCOL	14,5%
Uve	100% Primitivo di Manduria
Vigneti	Vigneti di proprietà della famiglia Tinazzi a Carosino (Taranto) a circa 200 m.s.l.m.
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 8/12 gg
Affinamento	In Tonneaux di rovere francese e americano per 6/8 mesi
Grapes	100% Primitivo di Manduria
Vineyards	Vineyards owned by Tinazzi in Carosino (Taranto) at 200 masl
Vinification	Maceration and fermentation at 22-26°C for 8-12 days
Maturation	In French and American oak barrels for 6 to 8 months
Trauben	100 % Primitivo di Manduria
Weinberge	Weinberge der Familie Tinazzi in Carosino (Taranto) in ungefähr 200 m ü. d. M.
Weinherstellung	Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 8/12 Tage
Alterung	In französischen und amerikanischen Eichentonneaux für 6/8 Monate

**PRIMITIVO SALENTO**  
IGP

ALCOL	14%
Uve	100% Primitivo
Vigneti	Vigneti di proprietà della famiglia Tinazzi a Carosino (Taranto) a circa 200 m.s.l.m.
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 8/10 gg
Affinamento	In botte di rovere francese e americano per 4/6 mesi
Grapes	100% Primitivo
Vineyards	Vineyards owned by Tinazzi in Carosino (Taranto) at 200 masl
Vinification	Maceration and fermentation at 22-26°C for 8-10 days
Maturation	4/6 months in French and American oak barrels
Trauben	100 % Primitivo
Weinberge	Weinberge der Familie Tinazzi in Carosino (Taranto) in ungefähr 200 m ü. d. M.
Weinherstellung	Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 8/10 Tage
Alterung	In französischen und amerikanischen Eichentonneaux für 4/6 Monate

**ROSSOFREDDO**  
ROSSO SALENTO  
IGP

ALCOL	13%
Uve	Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese
Vigneti	Vigneti nelle zone di Taranto e Brindisi
Vinificazione	Macerazione carbonica a freddo per 24/48 ore, segue fermentazione e macerazione per 2/3 gg a 18-20 °C
Affinamento	In acciaio
Grapes	Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese
Vineyards	Vineyards in the area of Taranto and Brindisi
Vinification	Cold carbonic maceration for 24/48 hours followed by fermentation and maturation for 2/3 days at 18-20 °C
Maturation	In steel
Trauben	Malvasia Nera, Negroamaro, Sangiovese
Weinberge	Weinberge im Gebiet von Taranto und Brindisi
Weinherstellung	Kohlensäurekaltmazeration für 24/48 Stunden; Gärung und Mazeration für 2/3 Tage bei 18-20 °C
Alterung	Im Stahl

**MEGALE**  
NEGROAMARO SALENTO  
IGP

ALCOL	14%
Uve	100% Negroamaro
Vigneti	Vigneti di proprietà della famiglia Tinazzi a Carosino (Taranto) a circa 200 m.s.l.m.
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 8/12 gg
Affinamento	Leggero affinamento in piccole botti per 4/8 mesi
Grapes	100% Negroamaro
Vineyards	Vineyards owned by Tinazzi in Carosino (Taranto) at 200 masl
Vinification	Maceration and fermentation at 22-26°C for 8-12 days
Maturation	In small American Oak barrels for 4 to 8 months
Trauben	100 % Negroamaro
Weinberge	Weinberge in Besitz der Familie Tinazzi in Carosino (Taranto) in ungefähr 200 m ü. d. M.
Weinherstellung	Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 8/12 Tage
Alterung	Leichte Alterung in kleinen Fässern für 4/8 Monate

**AMAROSÉ**  
NEGROAMARO ROSATO SALENTO  
IGP

ALCOL	12,5%
Uve	100% Negroamaro
Vigneti	Vigneti nelle zone di Taranto e Brindisi
Vinificazione	Macerazione a freddo per 12-24 ore; fermentazione a 14-16°C per circa 10/15 giorni
Affinamento	In acciaio
Grapes	100% Negroamaro
Vineyards	Vineyards in the area of Taranto and Brindisi
Vinification	Cold maceration for 12-24 hours; fermentation at 14-16°C for around 10/15 days
Maturation	In steel
Trauben	100 % Negroamaro
Weinberge	Weinberge im Gebiet von Taranto und Brindisi
Weinherstellung	Kaltmazeration für 12-24 Stunden; Gärung bei 14-16 °C für 10/15 Tage
Alterung	Im Stahl

**ALÉA**  
MALVASIA BIANCA PUGLIA  
IGP

ALCOL	12,5%
Uve	100% Malvasia Bianca
Vigneti	Vigneti di proprietà della famiglia Tinazzi a Carosino (Taranto) a circa 200 m.s.l.m.
Vinificazione	Fermentazione a 14-16°C
Affinamento	In acciaio
Grapes	100% Malvasia Bianca
Vineyards	Vineyards owned by Tinazzi in Carosino (Taranto) at 200 masl
Vinification	Fermentation at 14-16°C
Maturation	In steel
Trauben	100 % Malvasia Bianca
Weinberge	Weinberge in Besitz der Familie Tinazzi in Carosino (Taranto) in ungefähr 200 m ü. d. M.
Weinherstellung	Gärung bei 14-16 °C
Alterung	Im Stahl





Feudo Croce



**BYZANTIUM**  
PRIMITIVO  
DI MANDURIA  
DOP  
14,5% VOL.



PRIMITIVO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**MALNERA**  
MERLOT  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**IMPERIO  
LXXIV**  
PRIMITIVO  
DI MANDURIA  
DOP  
14,5% VOL.



**ROSSOFREDDO**  
ROSSO SALENTO  
IGP  
13% VOL.



**MEGALE**  
NEGROAMARO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



AGLIANICO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**AMAROSÉ**  
NEGROAMARO  
ROSATO SALENTO  
IGP  
12,5% VOL.



**ALÉA**  
MALVASIA BIANCA  
PUGLIA  
IGP  
12,5% VOL.

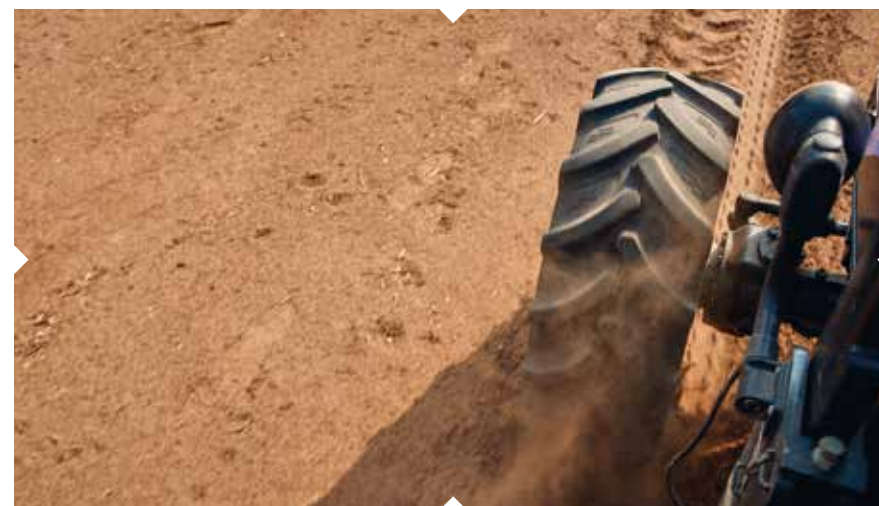
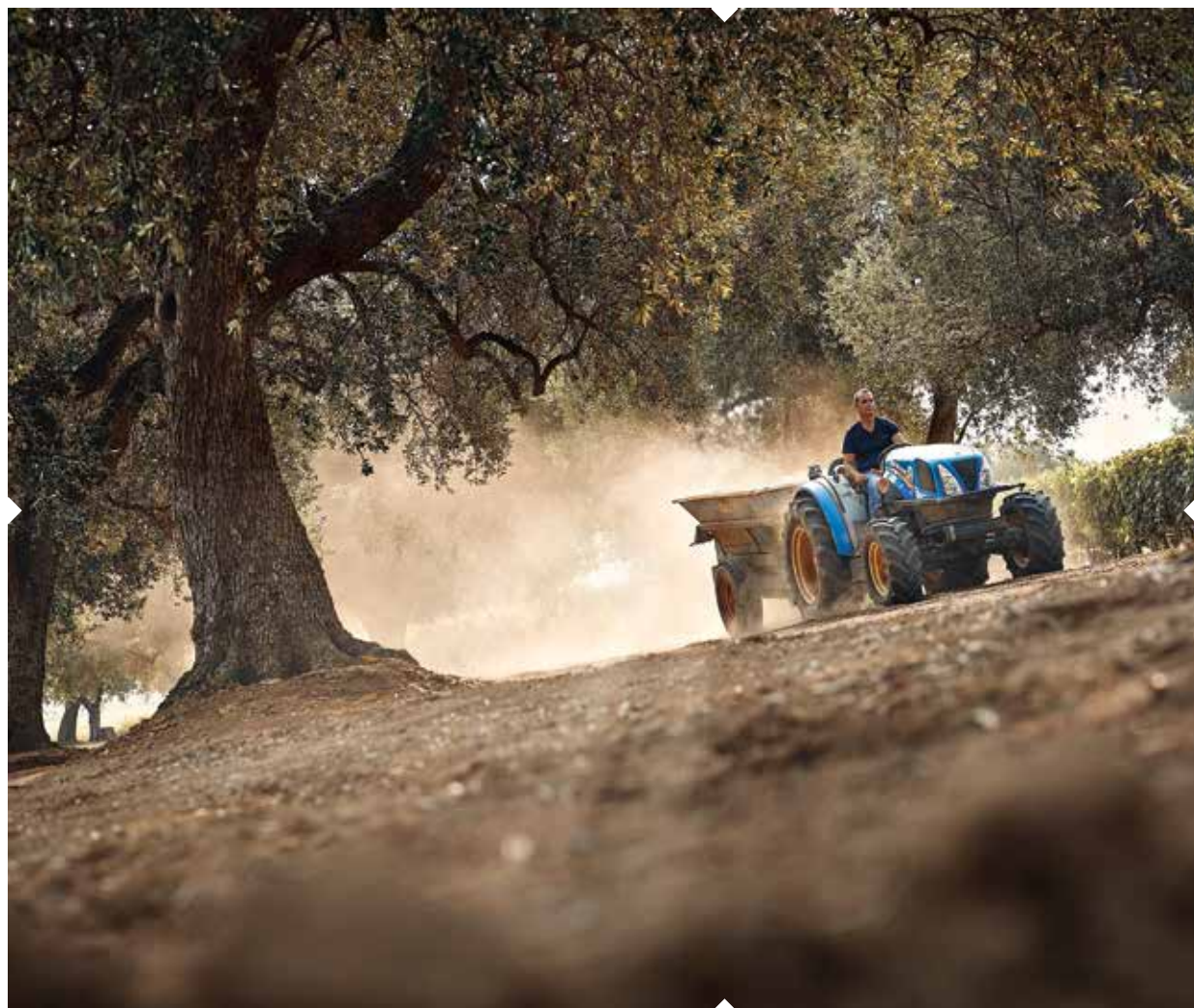


**MONTEASE**  
CHARDONNAY  
PUGLIA  
IGP  
12,5% VOL.

T  
H  
E  
  
W  
H  
O  
L  
E  
  
C  
O  
L  
L  
E  
C  
T  
I  
O  
N

T  
U  
T  
T  
A  
  
L  
A  
  
G  
A  
M  
M  
A





## UN SORSO AVANTI

San Giorgio è la linea dell'innovazione. Innovazione data innanzitutto dalla nuova cantina, ultimata nel 2020 e dotata di sistemi di produzione all'avanguardia, unitamente a una continua ricerca e selezione di uve al fine di conferire ai vini quel quid in più, pur mantenendo la tradizione tipica dei vini dell'Alto Salento.



### A SIP FORWARD

*San Giorgio is the line dedicated to innovation. This innovation is given above all by the new winery, completed in 2020 and equipped with cutting-edge production systems, along with continuous research and selections of grapes in order to give the wines that extra something, all the while maintaining the typical tradition of Alto Salento wines.*



### EINEN SCHLUCK VORAUSS

San Giorgio ist die Linie der Innovation. Innovation vor allem wegen der neuen Kellerei, die 2020 in Apulien vollendet wurde und modernste Produktionsanlagen umfasst. Zusammen mit dauernder Verbesserung und einer genauen Auswahl der Trauben ist jenes Mehr garantiert, um das wir uns stets neu bemühen und mit dem zugleich die Tradition der Weine des Nord Salento bewahrt wird.





# DIODORO

## PRIMITIVO DI MANDURIA

DOP

**Uve**  
100% Primitivo di Manduria

**Vigneti**  
Vigneti selezionati in Provincia di Taranto

**Vinificazione**  
Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 10/15 giorni

**Affinamento**  
In botti di rovere francese e americano per 8-12 mesi

**Alcol** 14,5% vol.

**Acidità Totale** 5,9 g/l

**Residuo Zuccherino** 4,5 g/l

**Colore**

Rosso carico

**Profumo**

Frutti rossi maturi come ciliegia e prugna con note speziate in particolare cannella. Finale tostato

**Sapore**

Caldo avvolgente, di buon corpo con finale persistente e intenso

**Temperatura di Servizio**

Servire a una temperatura di 16-18°C

**Grapes**  
100% Primitivo di Manduria

**Vineyards**  
Selected vineyards in the area of Taranto

**Vinification**  
Maceration and fermentation at 22-26°C for 10/15 days

**Maturation**  
8 - 12 months in French and American oak

**Alcohol** 14,5% vol.

**Total Acidity** 5,9 g/l

**Residual Sugar** 4,5 g/l

**Colour**

Deep red

**Aromas**

Hints of ripe red fruits like cherries and prunes with spicy notes, especially cinnamon. A toasted finale

**Taste**

Warm and enveloping, full-bodied with persistent, intense finale

**Service Temperature**

Serve at a temperature of 16-18°C

**Trauben**  
100% Primitivo di Manduria

**Weinberge**  
Ausgewählte Weinberge in der Provinz Taranto

**Weinherstellung**  
Maischung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 22-26 °C für 10/15 Tage

**Alterung**  
In französischen und amerikanischen Eichenonneaux für 8 - 12 Monate

**Alkohol** 14,5 % vol.

**Gesamtsäure** 5,9 g/l

**Restzucker** 4,5 g/l

**Farbe**

Kräftiges Rot

**Aroma**

Kräftiges Bouquet, gut artikuliert mit der Betonung auf reifen roten Früchten wie Kirsche und Pflaume, mit würzigen Noten, insbesondere von Zimt. Gerösteter Abgang

**Geschmack**

Warm und einnehmend, mit gutem Körper und langem, intensivem Abgang

**Trinktemperatur**

Bei 16-18 °C servieren



Berliner Wine Trophy  
GOLD 2019  
VINTAGE 2017



Luca Maroni  
97 POINTS  
VINTAGE 2018



Asia Wine Trophy  
GOLD 2018  
VINTAGE 2017



AWC Vienna  
GOLD  
VINTAGE 2016



5 Star Wines Award by Vinitaly  
90 POINTS 2017  
VINTAGE 2015



Bibenda  
4 GRAPPOLI 2017  
VINTAGE 2015





**LATTANZIO**  
**NEGRAMARO SALENTO**  
**IGP**

ALCOL 15%

**Uve** 100% Negroamaro  
**Vigneti** Vigneti selezionati in Provincia di Taranto  
**Vinificazione** Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 10/15 gg  
**Affinamento** In barrique e tonneau di rovere francese e americano per 6/12 mesi

**Grapes** 100% Negroamaro  
**Vineyards** Selected vineyards in the area of Taranto  
**Vinification** Maceration and fermentation at 22-26°C for 10/15 days  
**Maturation** In French and American oak barrique and tonneau for 6/12 months

**Trauben** 100 % Negroamaro  
**Weinberge** Ausgewählte Weinberge in der Provinz Taranto  
**Weinherstellung** Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 10/15 Tage  
**Alterung** In französischen und amerikanischen Eichenbarriquefässern und Tonneaux für 6/12 Monate

**STRABONE**  
**PRIMITIVO SALENTO**  
**IGP**

ALCOL 14%

**Uve** 100% Primitivo  
**Vigneti** Vigneti selezionati in Provincia di Taranto  
**Vinificazione** Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 6/8 gg  
**Affinamento** In botti da 10-20 hl. per 4/8 mesi

**Grapes** 100% Primitivo  
**Vineyards** Selected vineyards in the area of Taranto  
**Vinification** Maceration and fermentation at 22-26°C for 6/8 days  
**Maturation** In 10-20-hectolitre oak barrels for 4/8 months

**Trauben** 100 % Primitivo  
**Weinberge** Ausgewählte Weinberge in der Provinz Taranto  
**Weinherstellung** Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 6/8 Tage  
**Alterung** In 10-20 hl-Fässern für 4/8 Monate

**PAUSANIA**  
**MALVASIA NERA SALENTO**  
**IGP**

ALCOL 14%

**Uve** 100% Malvasia Nera  
**Vigneti** Vigneti selezionati in Provincia di Taranto  
**Vinificazione** Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 8/12 gg  
**Affinamento** In botti da 10 hl. per 4/8 mesi

**Grapes** 100% Malvasia Nera  
**Vineyards** Selected vineyards in the area of Taranto  
**Vinification** Maceration and fermentation at 22-26°C for 8/12 days  
**Maturation** In 10-hectolitre oak barrels for 4/8 months

**Trauben** 100 % Malvasia Nera  
**Weinberge** Ausgewählte Weinberge in der Provinz Taranto  
**Weinherstellung** Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 8/12 Tage  
**Alterung** In 10-hl-Fässern für 4/8 Monate

**KLEIO**  
**NEGRAMARO ROSATO SALENTO**  
**IGP**

ALCOL 12,5%

**Uve** 100% Negroamaro  
**Vigneti** Vigneti nelle zone di Taranto e Brindisi  
**Vinificazione** Macerazione a freddo per 12-24 ore; fermentazione a 14-16°C per circa 10/15  
**Affinamento** In acciaio

**Grapes** 100% Negroamaro  
**Vineyards** Vineyards in the area of Taranto and Brindisi  
**Vinification** Cold maceration for 12-24 hours; fermentation at 14-16°C for around 10/15 days  
**Maturation** In steel

**Trauben** 100 % Negroamaro  
**Weinberge** Weinberge im Gebiet von Taranto und Brindisi  
**Weinherstellung** Kaltmazeration für 12-24 Stunden; Gärung bei 14-16 °C für 10/15 Tage  
**Alterung** Im Stahl

**PRUNEO**  
**MALVASIA NERA SALENTO**  
**IGP**

ALCOL 13%

**Uve** 100% Malvasia Nera  
**Vigneti** Vigneti nelle zone di Taranto e Brindisi  
**Vinificazione** Macerazione carbonica a freddo per 24/48 ore; fermentazione in macerazione per 2/3 gg a 18-20 °C  
**Affinamento** In acciaio

**Grapes** 100% Malvasia Nera  
**Vineyards** Vineyards in the area of Taranto and Brindisi  
**Vinification** Cold carbonic maceration for 24/48 hours followed by fermentation in maceration for 2/3 days at 18-20 °C  
**Maturation** In steel

**Trauben** 100 % Malvasia Nera  
**Weinberge** Weinberge im Gebiet von Taranto und Brindisi  
**Weinherstellung** Kohlensäurekaltmazeration für 24/48 Stunden; Gärung und Mazeration für 2/3 Tage bei 18-20 °C  
**Alterung** Im Stahl

**TIRANNO**  
**MALVASIA NERA SALENTO**  
**IGP**

ALCOL 15%

**Uve** 100% Malvasia Nera  
**Vigneti** Vigneti posti in zona collinare in Provincia di Taranto  
**Vinificazione** Macerazione e fermentazione a 22-26°C per 8/10 gg  
**Affinamento** In botti da 10 hl. per 8/12 mesi

**Grapes** 100% Malvasia Nera  
**Vineyards** Hillside vineyards in the area of Taranto  
**Vinification** Maceration and fermentation at 22-26°C for 8/10 day  
**Maturation** In 10hl barrels for 8/12 months

**Trauben** 100 % Malvasia Nera  
**Weinberge** Hügelweinberge in der Provinz Taranto  
**Weinherstellung** Gärung und Mazeration bei 22-26 °C für 8/10 Tage  
**Alterung** In 10-hl-Fässern für 8/12 Monate





**LATTANZIO**  
NEGROAMARO  
SALENTO  
IGP  
15% VOL.



**STRABONE**  
PRIMITIVO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**TALETE**  
CHARDONNAY  
PUGLIA  
IGP  
12,5% VOL.



**PLUTARCO**  
MALVASIA BIANCA  
IGP  
12,5% VOL.



**DIODORO**  
PRIMITIVO  
DI MANDURIA  
DOP  
14,5% VOL.



**PAUSANIA**  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**PRUNEO**  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
13% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
PRIMITIVO  
PUGLIA  
IGP  
14% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
NEGROAMARO  
SALENTO  
IGP  
14% VOL.



**KLEIO**  
NEGROAMARO  
ROSATO  
SALENTO  
IGP  
12,5% VOL.



**TIRANNO**  
MALVASIA NERA  
SALENTO  
IGP  
15% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
NEGROAMARO  
ROSATO  
SALENTO  
IGP  
12,5% VOL.



**SENTIERI  
INFINITI**  
PUGLIA BIANCO  
IGP  
12,5% VOL.

T  
H  
E  
W  
H  
O  
L  
E  
C  
O  
L  
L  
E  
C  
T  
I  
O  
N

T  
U  
T  
T  
A  
L  
A  
G  
A  
M  
M  
A





CA' de' ROCCHI



Feudo Croce



TINAZZI







VENETO

PUGLIA



TINAZZI.IT

