



VISCONTI43

# CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Schede tecniche



Castello di Torre in Pietra

# ARENARO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Vermentino

**Zona produttiva** Vigneto Arenario

**Vitigno** 100% Vermentino

**Tipologia del terreno** Franco sabbioso, con presenza di detriti marini pleistocenici.

**Vinificazione** Vendemmia tra fine agosto e inizio settembre. Fermentazione spontanea. Le uve vengono raccolte a mano e il mosto rimane una sola notte a contatto con le bucce. Successiva vinificazione in riduzione per favorire la conservazione degli aromi varietali.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche d'acciaio sulle fecce nobili per circa 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino brillante.

**Profumo** Al naso ricorda la macchia mediterranea che circonda il vigneto; emergono ginestra, erbe aromatiche, fiori bianchi e agrumi.

**Sapore** In bocca è fresco, vivace, sapido, con note minerali tipicamente marine che riflettono la sabbia su cui crescono le vigne e la brezza marina.

**Abbinamenti** Ideale per tutta la cucina di mare: antipasti crudi e cotti, zuppe di pesce, grigliate miste e frittiture di paranza.

**Temperatura di servizio** 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# MACCHIA SACRA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Fiano

**Zona produttiva** In una singola vigna a Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Fiano

**Tipologia del terreno** Franco sabbioso

**Vinificazione** Raccolta manuale in due periodi: prima selezione delle uve più belle per la macerazione sulle bucce. Il mosto fermenta spontaneamente in acciaio a contatto con le bucce e le masse affinano in cemento per 5 mesi separatamente, per poi essere assemblate nella primavera successiva.

**Invecchiamento** Affinamento in cemento per 1 anno sulle fecce fini e imbottigliamento 1 anno e mezzo dopo la vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo oro.

**Profumo** Al naso è avvolgente, con in evidenza una nota agrumata e il tipico sentore varietale di nocciola, il tutto accompagnato da un tocco salmastro e minerale.

**Sapore** Al palato è maturo, con ritorni agrumati: il sorso è fresco e strutturato, con un finale sapido.

**Abbinamenti** Si abbina perfettamente con piatti di mare importanti, ma anche tagliatelle ai funghi porcini, risotto al tartufo, pollame nobile, torte rustiche e formaggi.

**Temperatura di servizio** 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# TERRE DI BRECCIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Cesanese

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Cesanese

**Tipologia del terreno** Calcareo-argillosi

**Vinificazione** Raccolta manuale delle uve a piena maturità e fermentazione spontanea in vasca di acciaio, con rimontaggi giornalieri e una lunga macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata.

**Invecchiamento** Affinamento in piccole vasche di cemento per 15 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato luminoso.

**Profumo** Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone, seguiti da un bouquet floreale delicato di rosa.

**Sapore** Al palato è maturo, con ritorni agrumati: il sorso è fresco e strutturato, con un finale sapido.

**Abbinamenti** Accompagna preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati.

**Temperatura di servizio** 16/17° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# COLLE ALES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Roma Rosso Riserva

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Montepulciano, Sangiovese

**Tipologia del terreno** Calcareo-argillosi

**Vinificazione** Fermentazione separata per le varietà con lunghe macerazioni ed estrazioni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento, cui segue affinamento in legno e assemblaggio nella primavera successiva.

**Invecchiamento** Affinamento separato in tonneau di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Il naso seducente apre con un profondo carattere fruttato di mora e mirtillo, seguito da una sfumatura floreale di violetta e da note più scure di humus e sottobosco. La complessità è accentuata da una speziatura finale con note di pepe nero, cacao e sentori leggermente vanigliati.

**Sapore** Il palato conferma la densità del frutto già percepita al naso. La struttura del vino si sviluppa in maniera equilibrata con una grana dei tannini particolarmente fine e piacevole che concorre ad accentuare la lunghezza e persistenza del finale.

**Abbinamenti** Perfetto su carne alla brace e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# MEZZALUNA FRIZZANTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Rosato Frizzante

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Sangiovese, Cesanese

**Tipologia del terreno** Franco-argillosi

**Vinificazione** Macerazione di una notte sulle bucce e successiva fermentazione spontanea in piccoli contenitori di acciaio. Rifermentazione in bottiglia con il mosto di Cesanese congelato, seguendo il metodo Scacchi, senza aggiunta di zuccheri. Affinamento sulle fecce per alcuni mesi e continuo affinamento sui lieviti.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosato vivace.

**Profumo** Al naso si avvertono inizialmente sentori di crosta di pane, poi frutta fresca a bacca rossa croccante: lampone, ribes e fragole.

**Sapore** Il palato è allegro, energetico, fresco e ben equilibrato.

**Abbinamenti** Ideale come aperitivo, ma anche da abbinare a tutto pasto.

**Temperatura di servizio** 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# ELEPHAS BIANCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Bianco

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Trebbiano, Vermentino, Fiano

**Tipologia del terreno** Franco-sabbiosi

**Vinificazione** Le tre varietà vengono raccolte e vinificate separatamente, dopo affinano sulle fecce fini per due mesi per poi essere assemblate entro la fine di dicembre.

**Invecchiamento** Affinamento separato in tonneau di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino luminoso.

**Profumo** Al naso è fresco, fine e brioso: esprime bene il terroir e la vicinanza del mare.

**Sapore** In bocca è piacevole e di facile beva, con un finale sapido e iodato.

**Abbinamenti** Perfetto come aperitivo o insieme ad antipasti delicati sia di mare che di terra. Si abbina facilmente a preparazioni leggere a base di pesce e verdure. Ideale anche con carni bianche e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio** 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO





Castello di Torre in Pietra

# ROMA MALVASIA PUNTINATA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Roma Malvasia Puntinata

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Malvasia Puntinata

**Tipologia del terreno** Franco-sabbiosi

**Vinificazione** Le uve di Malvasia vengono raccolte in due momenti diversi per preservare da un lato la freschezza del vino e da un altro per donare corpo e struttura all'assemblaggio finale. Vinificazione in bianco tradizionale per esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir.

**Invecchiamento** L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino chiaro.

**Profumo** Al naso ha note delicate di fiori e pesca bianca.

**Sapore** In bocca l'ingresso è fresco, sorretto da una buona struttura che chiude su un tipico finale ammandorlato accompagnato da una piacevole scia sapida, quasi salmastra.

**Abbinamenti** Accompagna bene tutti i piatti di mare ed egregiamente latticini, formaggi freschi, sfornati di verdure e torte rustiche delicate.

**Temperatura di servizio** 12/14° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO





Castello di Torre in Pietra

# ELEPHAS ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Sangiovese, Merlot, Montepulciano

**Tipologia del terreno** Calcareo-argillosi

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio inox separata per le tre varietà. Fermentazione malolattica in cemento. Assemblaggio a metà gennaio e imbottigliamento a febbraio.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche in cemento con micro-ossigenazione, quindi in bottiglia per almeno 2 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Al naso è vinoso e fruttato, con note di visciola e bacche rosse.

**Sapore** Al palato è di buona struttura ed equilibrio, con un tannino ben dosato e un finale sapido.

**Abbinamenti** Perfetto con antipasti di salumi e formaggi, patè rustici o sulla classica amatriciana e primi piatti al ragù. Si abbina a secondi piatti come maiale al latte, grigliate di carni, bolliti misti. Accompagna inoltre formaggi a pasta dura.

**Temperatura di servizio** 16/18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# ROMA ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Roma

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Montepulciano, Cesanese, Sangiovese

**Tipologia del terreno** Calcareo-argillosi

**Vinificazione** Fermentazione sulle bucce per 10-12 giorni, macerazione post fermentativa 7-10 giorni e fermentazione malolattica spontanea dopo la svinatura.

**Invecchiamento** Affinamento in serbatoi d'acciaio fino a fermentazione malolattica ultimata, poi il vino affina un anno in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi brillanti.

**Profumo** Al naso sentori dolci di frutta rossa, visciole mature, note calde e avvolgenti in grande equilibrio con le sensazioni gustative.

**Sapore** Al palato è fruttato ed elegante, senza sbavature e senza eccessi. Un vino di grande piacevolezza.

**Abbinamenti** Eclettico nelle sue possibilità di abbinamento, accompagna bene antipasti di salumi e formaggi ed i piatti della cucina tradizionale romana, sia i primi con sughi bianchi o rossi che i secondi di carni e frattaglie, nonché ricotte e formaggi di pecora.

**Temperatura di servizio** 16° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# VERMENTINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Vermentino

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Montepulciano, Cesanese, Sangiovese

**Tipologia del terreno** Terreni franco-sabbiosi, con buona dotazione di calcio.

**Vinificazione** Le raccolte scalari nella seconda decade di Agosto permettono di preservare l'acidità e valorizzano la piena espressione aromatica del vitigno. Le uve vengono vinificate in riduzione per favorire la rivelazione e la conservazione degli aromi varietali e locali.

**Invecchiamento** L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino brillante.

**Profumo** Al naso spiccano intense note di fiori bianchi, agrumi, pesca gialla nonché i profumi della macchia mediterranea, dalla ginestra alle erbe aromatiche, in particolare salvia e timo.

**Sapore** In bocca è fresco, vivace, sapido, con le note minerali tipicamente marine dei nostri suoli.

**Abbinamenti** Perfetto per tutta la cucina di mare: antipasti crudi e cotti, tutte le zuppe come il Cacciucco, grigliate miste e frittture di paranza.

**Temperatura di servizio** 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# SYRAH

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Syrah

**Tipologia del terreno** Terreni calcareo-argillosi.

**Vinificazione** Fermenta per 7/8 giorni per poi proseguire la macerazione sulle bucce a caldo per circa due settimane fino al raggiungimento del giusto equilibrio polifenolico. Fermentazione malolattica svolta in vasche in cemento.

**Invecchiamento** Affinamento di 6 mesi in vasca di cemento e in bottiglia per altri 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso con sfumature violette.

**Profumo** L'olfatto è tipico e varietale dove si evidenziano mora di rovo, pepe nero e note balsamiche accompagnate da cacao, spezie dolci e un accenno di vaniglia.

**Sapore** L'ingresso in bocca è morbido con un evidente ritorno fruttato e speziato. Equilibrato, la struttura è sorretta da un tannino elegante che insieme alla spalla acida conferisce una buona longevità.

**Abbinamenti** Vino che si accompagna con piatti a base di carne, primi anche ripieni con sughi elaborati, secondi alla brace e al forno, formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio** 18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# CESANESE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Cesanese

**Tipologia del terreno** Terreni calcareo-argillosi.

**Vinificazione** Raccolta delle uve a piena maturità, fermentazione in vasca di acciaio con rimontaggi giornalieri e una macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata.

**Invecchiamento** Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granato luminoso.

**Profumo** Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone.

**Sapore** In bocca esprime la sua freschezza e l'avvolgenza di un tannino ben integrato. La struttura accompagna con equilibrio il sorso ad un finale pulito e dai richiami fruttati di ciliegia sotto spirito.

**Abbinamenti** Ideale per preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati, ma con la sua freschezza ed equilibrata tannicità si accosta bene anche a preparazioni vegetariane.

**Temperatura di servizio** 18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

# SPUMANTE BRUT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Vermentino, Bellone, Bombino, Trebbiano Verde

**Tipologia del terreno** Terreni franco-argillosi.

**Vinificazione** Dopo la prima fermentazione in acciaio, il vino base vive la successiva rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat. Alla fine riceve un dosaggio moderato pensato per preservare i ricchi aromi mediterranei e varietali. Il vino base affina sulle fecce per tre mesi, poi rifermenta in autoclave per un mese rimanendo ulteriori 3 mesi in autoclave sulle fecce con batonnages regolari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo brillante con perlage fine.

**Profumo** Al naso note di miele di acacia, agrumi ed erbe aromatiche.

**Sapore** Al gusto ha un equilibrio improntato sulla freschezza e la mineralità che ne facilitano la beva. Il Vermentino contribuisce al bouquet ed al corpo mentre il Bellone ed il Bombino conferiscono dinamicità e verticalità.

**Abbinamenti** Perfetto come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti di mare crudi, crostacei e fritti di verdure.

**Temperatura di servizio** 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO





Castello di Torre in Pietra

# SPUMANTE ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Terreni calcareo-argillosi.

**Vinificazione** Dopo la pressatura diretta delle uve e la prima fermentazione in acciaio, la successiva rifermentazione avviene in autoclave. Il vino base affina sulle fecce per mesi, prima della seconda fermentazione dove rimane ulteriori 2 mesi sulle fecce con batonnages regolari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosato vivace con un bel perlage.

**Profumo** Al naso emergono note di piccoli frutti rossi e dal bouquet delicatamente floreale.

**Sapore** In bocca è di buona struttura e restituisce un equilibrio tra le componenti fresco-sapide e il residuo zuccherino bilanciato. Il Sangiovese conferisce la spalla acida e la finezza dei profumi.

**Abbinamenti** Come aperitivo ma anche da abbinare a tutto pasto o su delle pizze gourmet.

**Temperatura di servizio** 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO

