

# IL NOSTRO OLIO

Olio Extra Vergine di Oliva  
Olio estratto in Italia da olive  
coltivate in Italia  
Agricoltura biologica



## CANTINA GOZZANA



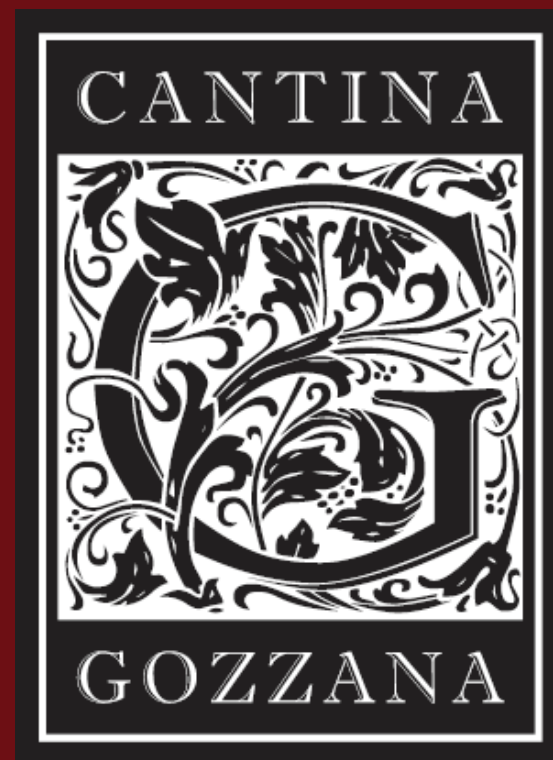
## CANTINA GOZZANA

Via Gozzana, 6 63038 Ripatransone (AP)

tel e fax 0735 987705 – 3343212263

mail: [info@cantinagozzana.it](mailto:info@cantinagozzana.it)

Web site: [www.cantinagozzana.it](http://www.cantinagozzana.it)





Bella di notte

CANTINA  GOZZANA

*Nuovi Esercizio*

**OFFIDA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA  
**PASSERINA**  
2012

Imbottigliato giovane per esaltare il carattere varietale, veste un colore paglierino brillante con fini aromi fruttati. In bocca è fresco e appagante con un buon equilibrio tra alcool, non risulta mai eccessivo, con una corposità setosa che dona un equilibrio sovrastante, e acidità che è intimamente collegata alla meta minerale. Purezza con mineralità tangibile da essere quasi appuntita, manifesta una croccante fragranza di frutti bianchi.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
DALL'AZ. AGRICOLA NUCCI ERMANNO  
VIA GOZZANA 6 - RIPATRANZONE (AP) ITALY  
OPERATORE CONTROLLATO 29548  
PRODOTTO IN ITALIA Contiene Solfiti

**€ 75 cl. 13% vol.**

L. 0313




8 051566 480050

Ermi

CANTINA  GOZZANA

*Nuovi Esercizio*

**MARCHE**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
**ROSSO**  
2012

La veste granato scura con riflessi purpurei annuncia aromi che ricordano la caramella, i canditi, le ciliege nere e il cioccolato con un sottofondo di rovere di estrema finezza.

In bocca è piacevolmente polposo con retrogusto intenso e persistente.

Da bere con cacciagione o con una buona carne rossa.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
DALL'AZ. AGRICOLA NUCCI ERMANNO  
VIA GOZZANA 6 - RIPATRANZONE (AP) ITALY  
OPERATORE CONTROLLATO 29548  
PRODOTTO IN ITALIA Contiene Solfiti

**€ 75 cl. 14% vol.**

L. 0213




8 051566 480067



MARCHE Passerina



3 lt.

MARCHE Rosso



3 lt.

Trivio

CANTINA  GOZZANA

*Nuovi Esercizio*

**OFFIDA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA  
**PECORINO**  
2012

Grazie a questo vino ottenuto da uve Pecorino il mondo enologico ha decretato il successo di questa varietà. Gli entusiasmi sono giustificati dalla piacevolezza del prodotto che già dall'impatto visivo si annuncia ricco e intenso.

Profumi puliti e fini oltre ad una notevole freschezza si amplificano in un continuo crescendo, anche in bocca fa la sua parte amplificandosi su note fruttate molto intense e armoniche.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
DALL'AZ. AGRICOLA NUCCI ERMANNO  
VIA GOZZANA 6 - RIPATRANZONE (AP) ITALY  
OPERATORE CONTROLLATO 29548  
PRODOTTO IN ITALIA Contiene Solfiti

**€ 75 cl. 14,5% vol.**

L. 0113




8 051566 480043

'Rmandì

CANTINA  GOZZANA

*Nuovi Esercizio*

**ROSSO**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
**PICENO**  
2012

Questo vino, dal colore rosso rubino intenso, esprime al naso note di ciliegia e frutti di bosco.

Al palato risulta morbido ed elegante.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 18-20° con carni rosse e arrosti.

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
DALL'AZ. AGRICOLA NUCCI ERMANNO  
VIA GOZZANA 6 - RIPATRANZONE (AP) ITALY  
OPERATORE CONTROLLATO 29548  
PRODOTTO IN ITALIA Contiene Solfiti

**€ 75 cl. 14% vol.**

L. 0413




8 051566 480043



Falerio Pecorino



5 lt.