

## Fioravanti Onesti

Un'azienda modello che coniuga tradizione in vigna e cantina e scelte di vendita contemporanee

Quando la tradizione conta.

I Fioravanti Onesti, fanno vitivinicoltura di qualità da sempre. Esistono citazioni riferite al loro modo di operare di qualità già nella seconda metà dell'800. Quel filo rosso non si è mai interrotto e generazione dopo generazione continua tutt'ora.

Oggi le scelte sono rivolte al rispetto ambientale, con tutte quelle buone pratiche che vanno dal risparmio idrico, alla produzione di energia con biomasse aziendali...e la volontà di fare vini prima di tutto sani e interpreti del territorio come tradizione e lignaggio vogliono.

In quest'azienda, sono in atto tutte quelle azioni che permettono di produrre vini a basso impatto ambientale.

La svolta è iniziata mezzo secolo fa, quando in contro tendenza rispetto alle abitudini di molti, si è scelta la qualità rispetto alla quantità.

E quella scelta continua e viene implementata da Alvise Fioravanti Onesti, attuale titolare con la sorella Carolina, che ha ampliato la superficie vitata e che da conferitore di uve ha scelto la strada di vinificare e imbottigliare in proprio, aprendo alla vendita al pubblico con novità tecnologicamente avanzate. Ovviamente vendita diretta in azienda e fortissima implementazione dell' E - Commerce.

Niente agenti, niente distributori, con il risultato di contenere i costi a tutto favore del consumatore finale.

Un sistema efficiente, veloce, rodato con spedizione gratuita. Vi par poco?

E sempre in controtendenza con le abitudini venete di produrre molte etichette, i vini sono quattro e basta... quelli maggiormente vocati di questo terroir

### I VINI DEGUSTATI

#### Pinot Grigio

Vinificato in bianco, dal caratteristico colore giallo paglierino tendente ramato.

Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden lo rendono il Pinot vino di gran carattere e versatilità.

#### Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo. Sposa insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei.

Perfetto con le carni bianche, i pesci (anche di lago) bolliti e grigliati. Provatelo con "Risi e bisi".

Al naso gran profumo floreale, morbido alla gola.

Zona di Produzione: San Biagio di Callalta, Treviso.

Temperatura di servizio: 8/10°C

Alcool: 12% vol.

#### Cabernet Franc Doc

Ultimo nato di Fioravanti Onesti

Il Cabernet Franc proposto è un bell'esempio di equilibrio. Color rosso rubino con nuances tendenti al violaceo

Bouquet delicatamente vinoso con sentori erbacei, sullo sfondo note di peperone, piccoli frutti di bosco e pepe verde.

Il sapore è pieno, con una notevole quanto spiccata personalità, con note finali gentili, morbide, vellutate.

Sposa mirabilmente primi piatti vegetariani, carni di maiale e agnello, stufati saporiti e intingoli, formaggi a pasta semidura, come il Montasio di media stagionatura.

Se il buon giorno si vede dal mattino, per essere una news entry, abbiamo nel bicchiere un gran bel Cabernet Franc, dimenticatelo in cantina per due-tre anni. Porterete in tavola un vino di gran classe che tra l'altro gode di un prezzo invidiabile

Temperatura di servizio: 14-16°C

Zona di Produzione: San Biagio di Callalta, Treviso.

Alcool 12,5% vol

Prosecco D.O.C. Brut

Colore paglierino, con riflessi verdognoli.

Spuma

Sottile e persistente, di durata ottimale

Perlage

Sottile, cremoso, quasi una nuvola.

Profumo

Fruttato ed armonico bouquet composito di fiori di glicine e l'acacia. Profumo fresco che scivola al palato. Di solito, vi si riconoscono il glicine, i fiori d'acacia.

Sapore

Secco e morbido alla stesso tempo. Buona acidità che lo rende ideale sposo di piatti di pesce. Ma non disdegna il tutto pasto.

Noi lo abbiamo degustato con del Coregone del Garda, burro e salvia e mai si poteva studiare abbinamento più riuscito

Zona di Produzione: San Biagio di Callalta, Treviso.

Abbinamenti gastronomici: ideale con pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6/8°C

Alcool: 11% vol.

Prosecco D.O.C. Extra Dry - Millesimato

Vino spumante di colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore delicati, lievemente fruttati.

Val la pena di fare una precisazione sul significato di "millesimato":

Certamente il termine è indice di qualità, ma non tutti sanno cosa significhi. In effetti molti hanno capito che millesimato è un termine indicativo di qualità, ma non hanno chiaro il significato.

Il Prosecco, ed in generale tutti gli spumanti, sono ottenuti miscelando vini di differenti annate. Uno spumante, quindi, per definizione non ha l'annata. Ciò si fa, principalmente, per avere un prodotto dalle caratteristiche organolettiche costanti.

A volte, però, un'azienda può decidere che, per l'eccellenza dell'annata o per alcune peculiarità che vuol evidenziare, tutta

o parte della produzione sia fatta solo con vino ottenuto dalla raccolta di un determinato anno. Questo sarà un vino millesimato.

Zona di Produzione: San Biagio di Callalta, Treviso.

Abbinamenti gastronomici: Insuperabile come aperitivo, vi accompagna al tutto il pasto. Ma bevetelo quando volete, vi sarà compagno nei momenti di relax, magari nel giardino di casa in compagnia di amici allegri e gaudenti

Temperatura di servizio: 6/8° C

Alcool: 11% vol.

Azienda Agricola

FIORAVANTI ONESTI

via XXV Aprile, 6

31048, San Biagio di Callalta (TV)

Tel. e Fax: (+39) 0422.797118

Email: [info@fioravantonesti.it](mailto:info@fioravantonesti.it)

Web: [www.fioravantonesti.it](http://www.fioravantonesti.it)

Fb: [www.facebook.com/proseccofo](http://www.facebook.com/proseccofo)