



VIGNETI
Le Monde

Lista dei Vini



Vini Bianchi

RIBOLLA GIALLA

CHARDONNAY

PINOT BIANCO

PINOT GRIGIO

FRIULANO

SAUVIGNON





Ribolla Gialla I.G.T.

VITIGNO: Ribolla gialla in purezza.

DENOMINAZIONE: Igt delle Venezie.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo per 16 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperature controllate e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino luminoso.

PROFUMO: Caratteristico, intenso e profumato con sentori floreali e una nota delicatamente erbacea.

GRADO ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, elegante con un'equilibrata acidità e sapidità, con un finale minerale e buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con zuppe, formaggi saporiti e carni bianche.





Chardonnay D.O.C.

VITIGNO: Chardonnay in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 35 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Terza decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo una breve decantazione, il mosto viene travasato e fermentato a temperatura controllata. Completa la fermentazione e permane a contatto con le fecce fini fino a marzo.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino brillante, di grande lucentezza.

PROFUMO: Fine ed elegante con una nota fruttata di mela, banana, vaniglia e delicate note di fiori bianchi.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Vivace ed equilibrato con una buona sapidità con un finale armonioso e molto fresco.

ABBINAMENTI

Si accompagna bene sia ad antipasti che a risotti, piatti di pesce e carni bianche.





Pinot Bianco D.O.C.

VITIGNO: Pinot Bianco in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,

densità di impianto 3.500 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 30 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo 36 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata e successiva maturazione sulle proprie fecce per alcuni mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati.

PROFUMO: Frutta esotica matura, pesca gialla, note di spezie dolci.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

In bocca è vellutato, caldo e nello stesso tempo avvolgente, equilibrato, ricco di aromi.

ABBINAMENTI

Si presta bene come aperitivo ad accompagnare antipasti magri e con piatti di pesce delicati ma la struttura consente anche un perfetto abbinamento con i secondi a base di carne e pesce al forno.





Pinot Grigio D.O.C.

VITIGNO: Pinot Grigio in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 25 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo
72 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione
a temperatura controllata e successiva maturazione
in vasche di acciaio a contatto con i lieviti.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo ambrato, dotato di leggeri riflessi ramati.

PROFUMO: Fine ed elegante con un pungente bouquet
di note floreali.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Al palato sono evidenti sensazioni di frutta bianca
che conferisce al vino freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Si accosta bene agli antipasti e primi piatti di pesce.





Friulano D.O.C.

VITIGNO: Friulano in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 36 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto
e prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo
48 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione
a temperatura controllata e successiva maturazione
in vasche di acciaio per alcuni mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi oro verde.

PROFUMO: Fine, delicato, con note balsamiche e fiori
di campo che contribuiscono a donare complessità.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, sapido e dinamico con un buon equilibrio,
frutto dell'ottima fusione tra freschezza e salinità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con minestre,
salumi e piatti di pesce saporiti.

Interessante il matrimonio con la cucina orientale.





Sauvignon D.O.C.

VITIGNO: Sauvignon in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 32 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Da una rigorosa selezione delle uve provenienti dalla nostra particella di miglior pregio viene condotta dopo una macerazione prefermentativa, una fermentazione alcolica a temperatura controllata successiva maturazione sulle proprie fecce fini.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Elegante con note floreali delicate accompagnate da aromi di frutta esotica e note agrumate.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Fresco al palato, asciutto e vellutato con note esotiche e saline in perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna bene piatti di verdure, in particolare con asparagi, pesce e zuppe. Eccellente l'abbinamento con Sushi e Sashimi.





Vini Rossi

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

CABERNET FRANC

REFOSCO





Cabernet Sauvignon D.O.C.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione di media durata che si
protrae per 10-12 giorni, con follature giornaliere
a temperatura controllata per 15-18 giorni.

Segue una maturazione in acciaio
e parte in botti di rovere da 30 hl.

Successivo affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione.

COLORE: Rosso rubino intenso, con sfumature porpora.

PROFUMO: Ampio ed interessante l'equilibrio tra le note
fruttate e quelle speziate.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Piacevole, austero, mantiene un gradevole frutto
sostenuto da una solida vellutata corposità.

ABBINAMENTI

Ideale con arrosti di carni rosse, brasato e selvaggina.





Merlot D.O.C.

VITIGNO: Merlot in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, con zone che godono di particolari condizioni microclimatiche.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione di breve durata che si protrae per 1-2 giorni, con follature giornaliere a temperatura controllata per 15-20 giorni.

Segue una maturazione in acciaio per 5-6 mesi.

Successivo affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Ampio ed interessante per l'equilibrio tra le note fruttate e quelle speziate.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C.

CONFEZIONE: Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Piacevole, fresco, mantiene un gradevole frutto sostenuto da una elegante equilibrio.

ABBINAMENTI

Ideale con le carni rosse e i salumi.





Cabernet Franc D.O.C.

VITIGNO: Cabernet Franc in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 34 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE: Dopo un'accurata selezione delle uve ed un attento controllo nella fase di pigiatura segue una fermentazione lenta a temperatura condizionata con follature giornaliere per 15-20 giorni.

Infine un affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione.

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

PROFUMO: Bouquet ricco e persistente con note intense di confettura, di buona intensità, equilibrato con delicati sentori erbacei.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Elegante, piacevolmente aromatico e di grande persistenza. In bocca è voluminoso e morbido, di buona espansione ed una acidità che riesce a dare un buon equilibrio.

ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse, ai salumi e alla cacciagione.





Refosco D.O.C.

VITIGNO: Refosco dal peduncolo Rosso in purezza.
DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.
TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.
RESA PER ETTARO: 80 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.
ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 36 anni.
EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre.
VINIFICAZIONE: Le uve selezionate vengono vinificate con una macerazione che varia dai 12-15 giorni, con follature giornaliere a temperature controllate. Completa la fermentazione malo-lattica in acciaio. Successivo affinamento in bottiglia per 4 mesi.
INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione.
COLORE: Rosso rubino deciso con riflessi violacei.
PROFUMO: Avvolgente per le eleganti fragranze speziate e per il sentore di frutti rossi maturi.
GRADO ALCOLICO: 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C.
CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Aristocratico ed elegante per la perfetta armonia con note minerali, tannini fitti e setosi.

ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse al forno e alla cacciagione.





Spumanti

PROSECCO

RIBOLLA SPUMANTE

PINOT NERO ROSÉ SPUMANTE





Prosecco D.O.C.

VITIGNO: Prosecco in purezza.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 180 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 3.500 piante/Ha.

EPOCA DI VEDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice in ambiente ridotto
dei grappoli raccolti a mano in cassette.

Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 15°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat della durata di 20 giorni a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 60 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 1-2 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino scarico.

PROFUMO: Vinoso, fruttato, sentori delicati di mela,
floreale, glicine e crosta di pane.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/lt.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: Circa 6-7°C.

CONFEZIONE: Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Vivace, piacevole, con gusto equilibrato tra acidità e zuccheri con retro gusto fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti di pesce e risotti delicati.





Ribolla Spumante

VITIGNO: Ribolla Gialla in purezza.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 100 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 piante/Ha.

EPOCA DI VEDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice in ambiente ridotto
dei grappoli raccolti a mano in cassette.

Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata di circa 17°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat della durata di 20 giorni a temperatura controllata di circa 16°C e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 90 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo tenue luminoso.

PROFUMO: Caratteristico, intenso e profumato
con sentori floreali e una delicata nota erbacea.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/l.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: Circa 6-8°C.

CONFEZIONE: Bottiglia da 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, elegante con un'equilibrata acidità e sapidità, con un finale minerale e buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti di pesce o crostacei.





Pinot Nero Rosé Spumante

VITIGNO: Pinot Nero in purezza.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve in ambiente ridotto dei grappoli raccolti a mano in cassette, fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata a circa 15°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat a temperatura controllata a circa 16°C con metodo Charmat della durata di 20 giorni e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 60 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione, maturazione ottimale 1 anno.

COLORE: Rosato brillante.

PROFUMO: Bouquet fine, elegante con ricordi di frutta rossa, ribes, lamponi e note di petali di rosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/lt.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Vivace, piacevole, con gusto fruttato dove si percepisce l'acidità tipica della varietà, equilibrata da un piacevole tenore zuccherino.

ABBINAMENTI

Si presta bene per l'aperitivo, con antipasti a base di pesce e salumi delicati.





Riserve

INACO
PRATUM





Inaco Riserva

VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza.
DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.
TIPO DI TERRENO: Si estende in un terreno di origine alluvionale; argilloso, con sottosuolo tendenzialmente calcareo-dolomitico, ricco di microelementi.
RESA PER ETTARO: 70 q.li
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, densità di impianto 5.000 Piante/Ha.
ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 36 anni.
EPOCA DI VEN DEMMIA: Una prima parte delle uve viene raccolta in plateau nella terza decade di Settembre; la seconda parte la prima decade di Ottobre in stadio di sovrarmaturazione.
VINIFICAZIONE: Seguono due vinificazione separate con macerazione a freddo e fermentazioni a temperature controllate.
I vini ottenuti vengono assemblati e maturati in barriques di rovere per almeno 24 mesi prima di essere imbottigliati, seguendo un successivo affinamento di 10-12 mesi.
INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 8-10 anni.
COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei, consistente e con archetti fitti.
PROFUMO: Intenso e persistente, con un ricco scenario di Ribes e More in prima fila, muschio, pepe, cannella, tabacco e mallo di noce.
GRADO ALCOLICO: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C.
CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cassa di legno da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Caldo, morbido e avvolgente, con una buona sapidità. Struttura complessa, elegante ed equilibrata, con retrogusto armonico.

ABBINAMENTI

Si accosta a piatti di carni rosse al forno e alla cacciagione.





Pratum Riserva

VITIGNO: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon.

DENOMINAZIONE: Igt delle Venezie.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 70 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 30 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Il Sauvignon fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox dove matura per circa 12 mesi. Lo Chardonnay e il Pinot Bianco, invece vengono fatti fermentare e vengono fatti affinare in piccole botti di rovere francese.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 6-8 anni dalla produzione.

COLORE: Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati.

PROFUMO: Fine ed elegante, al primo impatto sentori di frutta matura accompagnati poi da sensazioni dolci di crema pasticcera.

GRADO ALCOLICO: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Elegante al palato, ma caldo e di corpo, con equilibrate note di frutta, mela cotogna, fresco ed intenso il finale. Buona mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti in generale, anche a base di pesce, carni bianche. Il suo corpo si sposa bene con gli spaghetti all'astice.





Vigneti Le Monde.

Via Garibaldi, 2 - Loc. Le Monde

38080 - Prata di Pordenone / Italy

Tel. +39 0434 622087 Fax +39 0434 626096

info@lemondewine.com

LEMONDEWINE.COM
