

VOLTIS

« Dedicato a te... »





VOLTIS



LA NOSTRA NUOVA LINEA

Il Friuli è una delle regioni italiane più vocate alla viticoltura, sia per la sua posizione geografica che per la sua composizione morfologica. Vanta, infatti, una tradizione vitivinicola antica con radici molto profonde, tanto da essere ormai annoverata come una delle regioni che produce vini bianchi e rossi molto apprezzati nel mondo.

La nostra etichetta, Voltis, proviene dal dialetto friulano, vuol dire "ogni volta", per ricordarci come la natura non sia mai uguale e ripetitiva ma ci sorprenda per i frutti che ogni volta ci dona.

La scelta di questa parola non solo vuole celebrare e omaggiare la terra del Friuli, ma allo stesso tempo voler invitare chi assaggia questi vini a volerne bere ancora un'altra "volta".

L'idea è quella di creare una nuova linea giovane, innovativa e fresca, mantenendo pur sempre un legame stretto con la zona di produzione e le sue tradizioni.

Un vino rivolto esclusivamente al settore Ho.Re.Ca.: ristoranti, bistrot, wine bar... che soddisfi tutti i palati, dai più raffinati ai meno esperti ed inviti volentieri a berne un secondo bicchiere.

Una bottiglia elegante, con l'etichetta esteticamente ricercata, raffinata, dal forte impatto visivo, molto riconoscibile e dalle linee pulite.

Questo progetto nasce dalla collaborazione con la cantina Fiegl di Oslavia, storica azienda friulana. Da diverse generazioni la cantina Fiegl ha l'obiettivo di tradurre e raccontare il territorio attraverso il vino. Con passione e meticolosità ha dato vita a dei prodotti che nel tempo sono diventati garanzia e fedele espressione del terroir.

Voltis è una linea esclusiva



GIOIA
SPA

CHARDONNAY

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC

Dal colore giallo paglierino, dal profumo floreale di fiori bianchi di acacia, con sentori di frutta come mele verdi e note agrumate. Un vino dal sapore secco, ma allo stesso tempo fresco, minerale, abbastanza sapido. Deriva da vitigni internazionali, viene prodotto nella zona della DOC del Friuli Isonzo, è un vino elegante ma al contempo un vino di facile beva, si presta ad accompagnare aperitivi, ma anche primi e secondi piatti a base di pesce, verdure grigliare e gratinate.

PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
12,5% VOL.

TEMP.DI SERVIZIO
10/12 °C

FORMATO
0.75L

PINOT GRIGIO

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC

Un vino dal colore giallo paglierino e dai riflessi verdognoli. Al naso rimanda profumi fruttati e floreali. Al gusto è ricco e deciso, persistente e al tempo stesso alquanto equilibrato. Si contraddistingue per la Buona acidità e per l'apprezzabile mineralità. Ottimo consumato come aperitivo ma anche soprattutto come vino da pasto. Si abbina primi piatti e secondi piatti a base di pesce minestre e risotti.

PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
PINOT GRIGIO

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
13% VOL.

TEMP.DI SERVIZIO
10/12 °C

FORMATO
0.75L

RIBOLLA GIALLA

FRIULI VENEZIA GIULIA IGT

Vino giallo paglierino scarico, dal profumo di fiori bianchi e frutta fresca. Un vino abbastanza complesso, fragrante ed intenso. Ha un sapore fresco, secco e minerale, ma molto equilibrato. Ottimo come vino d'aperitivo, ma anche piatti a base di pesce in particolar modo i primi piatti.

PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
RIBOLLA GIALLA

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
12,5% VOL.

TEMP.DI SERVIZIO
10/12 °C

FORMATO
0.75L

SAUVIGNON

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC

Vino dal colore giallo paglierino ma con sfumature verdoline. Al palato risulta secco, sapido, ma allo stesso tempo armonico e sprigiona una buona freschezza. All'olfatto rimanda a profumi floreali di fiori bianchi, rosmarino e peperone, ma anche note floreali di frutta tropicale come l'ananas. Un vino elegante che si abbina molto bene a piatti a base di pesce anche fritto.

PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
13% VOL.

TEMP.DI SERVIZIO
10/12 °C

FORMATO
0.75L

TRAMINER

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC

È un vino dal colore paglierino abbastanza carico, dal profumo fragrante, aromatico e intenso; ricorda petali di rosa, fiori di tiglio, chiodi di garofano e buccia d'arancia, al palato risulta fresco con lieve nota speziata e molto avvolgente. È ottimo con la cucina asiatica, accompagnando sushi, o piatti di pesce conditi con salse, antipasti caldi e/o freddi, formaggi erborinati in particolare il gorgonzola dolce.

PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
TRAMINER

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
12,5% VOL.

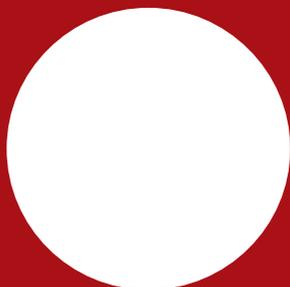
TEMP.DI SERVIZIO
10/12 °C

FORMATO
0.75L

MERLOT

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC

Dal colore rosso rubino intenso e violaceo. Ha un profumo fruttato che rimanda ai frutti di bosco, frutta rossa come ciliegie, mora, prugna, ma anche erbaceo e questo lo rende abbastanza complesso. In bocca risulta fresco e armonico e di facile beva. È l'ideale servito come vino da aperitivo, o da antipasto di montagna, o secondi piatti a base di carne.



PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
MERLOT

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
13% VOL.

TEMP.DI SERVIZIO
16/18 °C

FORMATO
0.75L

REFOSCO

FRIULI VENEZIA GIULIA DOC

Un vino rosso porpora deciso e brillante. All'olfatto esprime aromi di frutti di bosco, in particolare aromi intensi in particolare di bacche selvatiche, ribes e sottobosco. In bocca è pieno, appagante, con un finish molto lungo. Spiccano evidenti note di ribes e chiodi di garofano. È l'ideale come vino che accompagna piatti a base di tagli grassi di maiale tra cui, musetto, cotechino, costine e stinco al forno.

PRODUTTORE
CANTINA FIEGL

VITIGNO
REFOSCO

ZONA DI PRODUZIONE
FRIULI VENEZIA GIULIA

GRADAZIONE
13% VOL.

TEMP.DI SERVIZIO
16/18 °C

FORMATO
0.75L

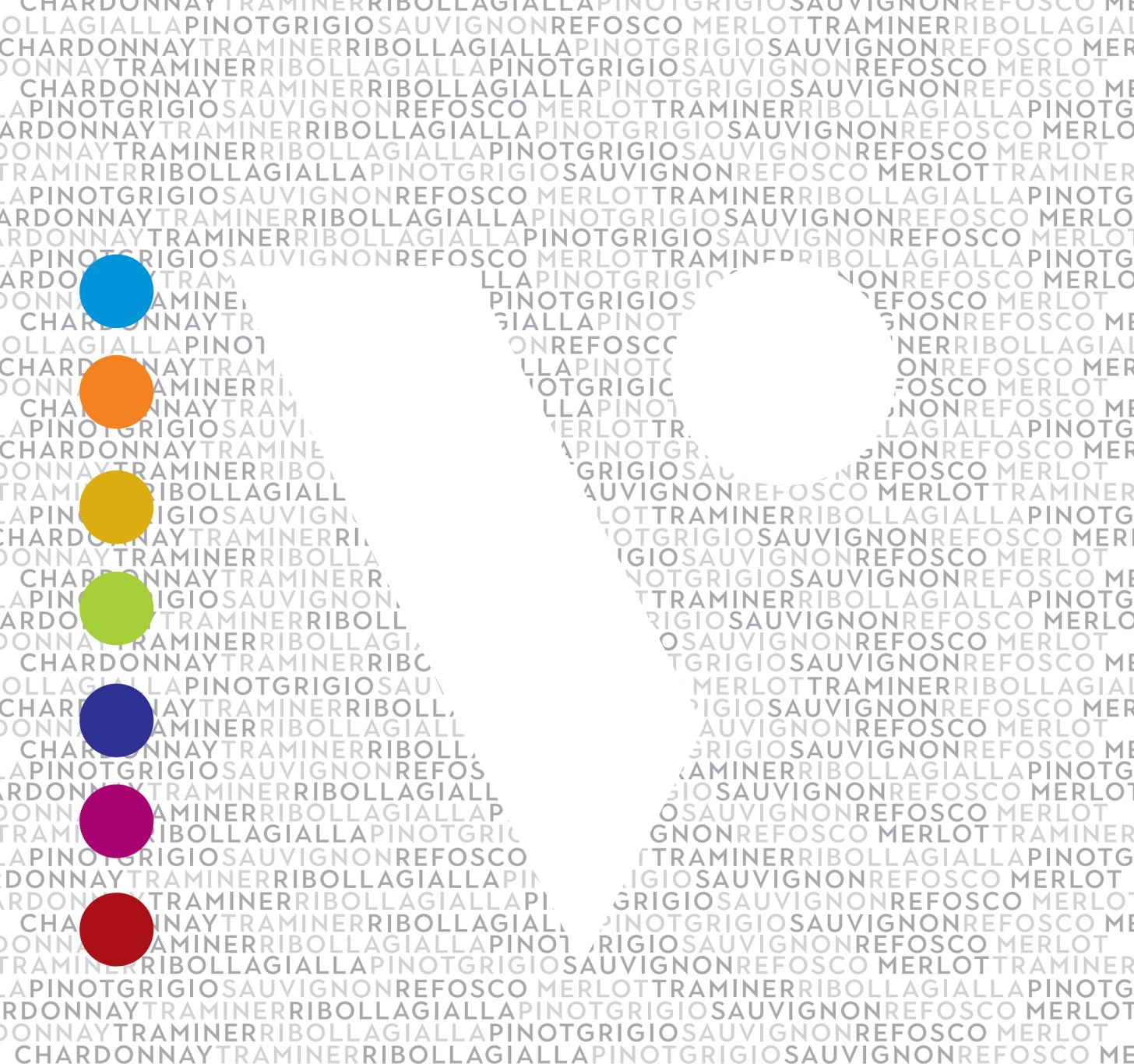


«QUANDO SEI FELICE
A VOLTE BEVI, PER FESTECCIARE.
QUANDO SEI TRISTE
A VOLTE BEVI PER DIMENTICARE.
QUANDO NON HAI NULLA
PER ESSERE TRISTE
O ESSERE FELICE, BEVI PER
FARE ACCADERE QUALCOSA.»

VOLTIS
● ● ● ● ● ● ●


GIOIA
SPA





Voltis è una linea esclusiva



www.gioiaspa.com