



viaggio nel gusto

Le eccellenze degli Istituti Agrari Italiani



Catalogo Prodotti



viaggio nel gusto

Le eccellenze degli Istituti Agrari Italiani

Realizzato da

DGCOM

Direzione Generale per la Comunicazione
e le Relazioni Istituzionali

DGTVET

Direzione generale per l'istruzione tecnica
e professionale e la formazione tecnica
superiore

In collaborazione con

RENISA

Rete Nazionale degli Istituti Agrari

vini rossi **10**

Brumà D.O.C.	11
<i>Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"</i>	
Barolo D.O.C.G. "Castello"	11
<i>I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica</i>	
Merlot Venezia D.O.C.	12
<i>Azienda Agraria - I.S.I.S.S. "G.B. CERLETTI"</i>	
Teroldego Rotaliano D.O.C.	12
<i>Fondazione Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige</i>	
Cabernet Franc I.G.T.	13
<i>Azienda Agraria - Istituto D'Istruzione Superiore Paolino D'Aquileia</i>	
Rosso Piceno D.O.C. Biologico	13
<i>Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani</i>	
Bacco	14
<i>Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile</i>	
Umberto	14
<i>Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi</i>	
Chianti Colli Senesi D.O.C.G.	15
<i>Azienda agricola - "La Selva" di Istituto "B.Ricasoli" di Siena</i>	
Foglia Tonda I.G.T.	15
<i>Azienda agricola "La Selva" di Istituto "B.Ricasoli" di Siena</i>	
Vino Rosso	16
<i>Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma</i>	
Roma Rosso D.O.C. Biologico	16
<i>Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"</i>	
1885 D.O.C.	17
<i>Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi</i>	
Testa Calda I.G.T. - Isola dei Nuraghi Rosso	17
<i>Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi</i>	
Sextum Rosso	18
<i>Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"</i>	
Cabernet Sauvignon I.G.P. Valle D'Itria	18
<i>Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo</i>	
Taurasi D.O.C.G.	19
<i>Azienda Agraria - "F. DE SANCTIS" - Avellino</i>	

vini bianchi **22**

Lumè D.O.C.	23
<i>Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"</i>	
Langhe D.O.C. Arneis	23
<i>I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica</i>	
Manzoni Bianco D.O.C.	24
<i>Azienda Agraria - ITISS "G.B. Cerletti"</i>	
Gewürztraminer Trentino D.O.C.	24
<i>Fondazione Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige</i>	
Friulano D.O.C.	25
<i>Azienda Agraria - Istituto d'Istruzione Superiore Paolino d'Aquileia</i>	

Lanzesa I.G.P.	25
Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi	
Falerio Pecorino D.O.C. Biologico	26
Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani	
Cerere	26
Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile	
Sextum Bianco	27
Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"	
Locorotondo D.O.C.	27
Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo	
Aleni - Vermentino Bianco D.O.C.	28
Azienda Agraria dell'Istituto Duca degli Abruzzi	
Semelia I.G.T. - Isola dei Nuraghi Bianco	28
Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi	
Vino Bianco	29
Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma	
Roma Bianco D.O.C. Biologico	29
Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"	
Fiano di Avellino D.O.C.G.	30
Azienda Agraria - "F. DE SANCTIS" - Avellino	

vini rosati **32**

Breòn D.O.C.	33
Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"	
Gentil Rosè I.G.P.	33
Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi	
Antale - Isola dei Nuraghi Rosato I.G.T.	34
Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi	
Marche Rosato I.G.T. Biologico	34
Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani	
Rosato	35
Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma	
Alba rosae I.G.T. Biologico	35
Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"	
Aleatico Rosato Valle D'Itria I.G.P.	36
Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo	
Sextum Ruscè e Nnirè	36
Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"	

distillati spumanti e passiti **38**

Spumante Brut Rosé	39
I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica	
Grappa di Barolo	39
I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica	
Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.	40
Azienda Agraria - I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti"	

Mach - Riserva Del Fondatore D.O.C.....	40
Fondazione Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige	
Ultimo giorno di scuola -D.O.C.G.....	41
Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi	
Spumante Rosato Brut Metodo Martinotti	41
Azienda Agraria - "F. DE SANCTIS" - Avellino	
Villa Muscas - Isola dei Nuraghi Passito I.G.T.....	42
Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi	

olio 44

L'oro di Caprile.....	45
Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile	
Monovarietale di Ascolana Tenera	45
Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani	
Garibaldi.....	46
Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma	
Extra Vergine di Oliva "M. Di Sangro"	46
Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"	
Olio Gigante.....	47
Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo Alberobello	
Ricasolio	47
Azienda agricola - "La Selva" di Istituto "B.Ricasoli" di Siena	
Olio Extravergine di Oliva Firenze.....	48
Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze	
Oro Sereni.....	48
Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"	
Extra Vergine di Oliva	49
Azienda Agraria - Istituto d'Istruzione Superiore Paolino D'Aquileia	

riso e pasta 50

Pasta di semola di grano duro.....	52
Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile	
Paccheri BIO	52
Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani	
Riso Carnaroli Classico.....	53
Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"	
Pasta di semola di grano duro.....	53
Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma	
Rigatoni BIO.....	54
Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"	

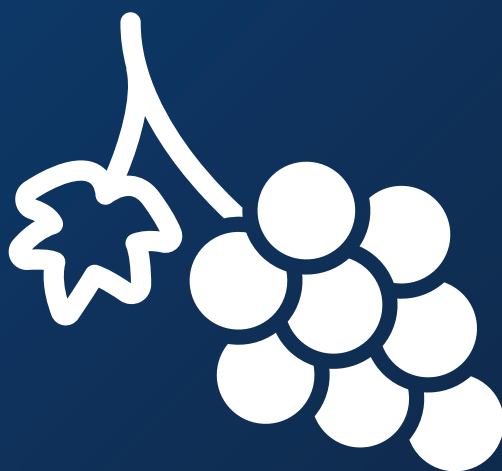
miele e confetture 55

Miele Millefiori	57
Azienda Agraria dell'Istituto Duca degli Abruzzi	
Mista di agrumi	57
Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze	

Pere e Vin Santo	57
<i>Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze</i>	
Peperoni piccante	57
<i>Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze</i>	
Miele di Eucalipto	57
<i>Azienda Agraria dell'Istituto Duca degli Abruzzi</i>	
Mele e cannella	57
<i>Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze</i>	
Cipolle rosse	57
<i>Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze</i>	
Mele Golden	57
<i>Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini - San Secondo Parmense</i>	
Pere	58
<i>Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini - San Secondo Parmense</i>	
Zucca	58
<i>Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini - San Secondo Parmense</i>	
Susine	58
<i>Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini - San Secondo Parmense</i>	
Fragole	58
<i>Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini - San Secondo Parmense</i>	



vini rossi



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito





Vino Rosso - Piemonte

Brumà D.O.C.

Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"



Nome vino Brumà

Tipologia Vino Rosso – D.O.C.

Annata 2023

Uvaggio Nebbiolo 100%

Zona produzione Vigneti Colline Novaresi – Briona (Novara)

Vendemmia 2023

Vinificazione Vinificazione In Rosso

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo caratteristico con nota tipica di viola. Sapore equilibrato, asciutto e vellutato. Vino delicato ma con una buona tannicità, estremamente versatile. Consigliato con salumi, arrosti, formaggi stagionati.



Vino Rosso - Piemonte

Barolo D.O.C.G. "Castello"

I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica



Nome vino Barolo D.O.C.G. "Castello"

Tipologia Rosso D.O.C.G.

Annata 2019

Uvaggio Monovitigno Nebbiolo

Zona produzione Langhe (provincia di Cuneo)

Vendemmia Vendemmia manuale in cassette da 20 kg

Vinificazione Vinificazione Fermentazione alcolica in vasca di acciaio, affinato in botte di legno per 30 mesi.

Caratteristiche organolettiche Rosso granato con riflessi aranciati. Profumo caratteristico, netto e intenso. Si evidenziano note che ricordano la viola, la rosa appassita, il sottobosco e le spezie. Sapore asciutto, di buon corpo, giustamente tannico, pieno, vellutato e armonico. Longevità circa 6 – 10 anni



Vino Rosso - Veneto

Merlot Venezia D.O.C.

Azienda Agraria - I.S.I.S.S. "G.B. CERLETTI"



Nome vino Merlot Venezia D.O.C.

Tipologia Vino Rosso Fermo

Annata 2024

Uvaggio Merlot (100%)

Zona produzione Conegliano

Vendemmia 10 Settembre, Meccanica

Vinificazione Vinificazione in rosso con frequenti rimontaggi per oltre 7 giorni e rifinitura in acciaio con continui batonnage per aumentarne il volume e la persistenza

Caratteristiche organolettiche Dal colore rosso rubino intenso, è un vino seducente e raffinato con profumi complessi di frutti di bosco, amarena, lampone, fiori rossi, violetta, cioccolato, vaniglia e caffè. Al sorso si presenta giustamente tannico, persistente e con un retrogusto fruttato.



Vino Rosso - Trentino Alto Adige

Teroldego Rotaliano D.O.C.

Fondazione Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige



Nome vino Teroldego Rotaliano D.O.C.

Tipologia Vino Rosso Fermo

Annata 2023

Uvaggio Teroldego

Zona produzione Piccoli appezzamenti situati a 200 m s.l.m. nella Piana Rotaliana sul largo conoide del torrente Noce. Terreno alluvionale, di natura calcarea, metamorfica e tonalitica, profondo, ben drenato, tessitura franco-sabbiosa, a reazione subalcalina, ben dotato di sostanza organica.

Vendemmia Vendemmia manuale eseguita verso fine settembre, resa media di 90-100 quintali/ettaro (2,7 kg/ceppo).

Vinificazione Tradizionale in rosso con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 25°C. Affinamento per 6 mesi in botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso e fruttato, al gusto è estremamente elegante e piacevolmente tannico. Ottimo con risotti, si esalta particolarmente con carni rosse e formaggi stagionati.



Vino Rosso - Friuli Venezia Giulia

Cabernet Franc I.G.T.

Azienda Agraria - Istituto D'Istruzione Superiore Paolino D'Aquileia



Nome vino Cabernet Franc

Tipologia Vino Rosso I.G.T.

Annata 2023

Uvaggio Cabernet Franc 100%

Zona produzione Cividale del Friuli

Vendemmia Manuale

Vinificazione Tradizionale in rosso, con macerazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per preservare freschezza e tipicità varietale.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino brillante. Al naso si percepiscono eleganti note erbacee, speziate e di piccoli frutti rossi maturi. In bocca è secco, con tannini vivaci ma ben integrati, buona struttura e un finale persistente. Vino dal carattere deciso ed equilibrato, autentica espressione del territorio friulano



Vino Rosso - Marche

Rosso Piceno D.O.C. Biologico

Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani



Nome vino Rosso Piceno D.O.C. Biologico

Tipologia Rosso tranquillo

Annata 2023

Uvaggio Cordisco (Montepulciano) 60%, Sangiovese 25%, Cabernet Sauvignon 15%

Zona produzione Comune di Ascoli Piceno

Vendemmia Manuale (Cordisco e Sangiovese), meccanica (Cabernet Sauvignon) nel rispetto dei regolamenti generali di agricoltura biologica

Vinificazione Vinificazione con macerazione e maturazione in barriques di rovere 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche Il risultato dell'assemblaggio di vitigni con caratteristiche diverse è un vino dal colore rubino limpido con riflessi porpora, olfatto ampio ed elegante con note di amarena, mora, mirtillo, prugna e liquirizia. Il tannino rimane fine ed elegante al palato lasciando la bocca netta e pulita con un ricordo di frutti maturi. Si abbina con antipasti a base di salumi e formaggi non troppo stagionati, primi piatti con ragù di manzo o maiale, lasagne rosse e bianche con verdure.



Vino Rosso - Marche

Bacco

Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile



Nome vino Bacco

Tipologia Vino rosso barricato

Annata 2023

Uvaggio 70% Montepulciano, 30% Sangiovese

Zona produzione Colline del Parco San Bartolo, Pesaro (PU)

Vendemmia 2023

Vinificazione Affinamento 12 mesi in barrique e 3 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso rubino intenso, ottenuto da couvè di uve rosse.



Vino Rosso - Emilia Romagna

Umberto

Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi



Nome vino Umberto

Tipologia Romagna sangiovese superiore

Annata 2023

Uvaggio Sangiovese

Zona produzione Faenza

Vendemmia Manuale

Vinificazione Vinificazione in rosso e affinamento in barrique

Caratteristiche organolettiche Alcol 15% vol. Colore viola mammola. L'olfatto si apre con note fruttate di ciliegie macerate e fragoline di bosco, con un finale di spezie dolci e zucchero filato. Al palato l'ingresso è caldo e morbido grazie ai tannini nobili, trovano conferma le note fruttate e speziate, fino alla chiusura persistente.



Vino Rosso - Toscana

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

Azienda agricola - "La Selva" di Istituto "B.Ricasoli" di Siena



Nome vino Chianti Colli Senesi

Tipologia DOCG

Annata 2022

Uvaggio Prevalenza di Sangiovese e in minima parte altri vitigni autoctoni toscani
Siena

Zona produzione A mano ultima decade di settembre

Vendemmia Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi che diventano più radi e soffici a fine fermentazione.

Vinificazione Macerazione sulle bucce per circa 18 giorni. Invecchiamento in botti di media grandezza di rovere francese, per circa 10 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche Il vino si presenta di colore rosso porpora con riflessi violacei, al naso è intenso, complesso e schietto. Si percepiscono note di frutta a polpa rossa prugna e ciliegia, speziatura di pepe nero, in coda leggera nota balsamica.



Vino Rosso - Toscana

Foglia Tonda I.G.T.

Azienda agricola "La Selva" di Istituto "B.Ricasoli" di Siena



Nome vino Foglia Tonda

Tipologia IGT Toscana Rosso

Annata 2021

Uvaggio Foglia tonda 100%

Zona produzione Siena

Vendemmia A mano da fine settembre fino alla prima decade di ottobre

Vinificazione Le uve vengono raccolte e arrivano in cantina in piccole cassette dopo una rigorosa selezione eseguita manualmente. La durata della fermentazione, che avviene a temperatura controllata di 24-26°C in piccole vasche di acciaio, è di circa 15-25 giorni con intensi rimontaggi e follature manuali durante i primi giorni che diventano più brevi e soffici alla fine.

Caratteristiche organolettiche Continue degustazioni stabiliscono il momento della svinatura. Dopo alcuni travasi programmati, il vino svolge la fermentazione malo-lattica in serbatoi di acciaio. Il vino sosta dai 12 ai 14 mesi in botti di rovere di Slavonia e prima di essere messo in commercio affina almeno 6 mesi in bottiglia.

Il Foglia Tonda ci dona un vino dal rosso profondo, al naso si rivelano intensi sentori di viola, piccoli frutti e prugne secche in cui prevalgono sentori di spezie e di macchia mediterranea. Al palato pieno e corposo, elegante e di gran carattere.



Vino Rosso - Lazio

Vino Rosso

Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma



Nome vino Vino

Tipologia Rosso

Annata 2021

Uvaggio Cesanese

Zona produzione Lazio

Vendemmia 2021

Vinificazione Le uve vendemmiate nella seconda decade di settembre sono state diraspate e lasciate macerare per 10 giorni utilizzando lievito secco attivo *saccharomyces cerevisiae*. I rimontaggi sono stati effettuati 3 volte al giorno. A seguito della svinatura i vini sono stati affinati per sei mesi in serbatoi in acciaio e per almeno due mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso, bouquet in cui spiccano sentori frutta rossa, dotato di una buona struttura e tannicità



Vino Rosso - Lazio

Roma Rosso D.O.C. Biologico

Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"



Nome vino Roma D.O.C. rosso

Tipologia Rosso (biologico)

Annata 2022

Uvaggio Montepulciano, Syrah, Petit Verdot

Zona produzione Roma (Colli Monfortani)

Vendemmia Manuale in cassette forate

Vinificazione Diraspapigiatura e fermentazione alcolica termocontrollata (25°C), macerazione per altre due settimane, a seguire pressatura soffice e selezione differenti frazioni di vino, fermentazione malolattica in acciaio inox, affinamento in barriques per 12 mesi e imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosso rubino intenso, con odore intenso e persistente, dalle piacevoli note di frutta rossa matura, speziate e boisé. Al gusto caldo, secco, sapido e dal tannino vellutato.



Vino Rosso - Sardegna

1885 D.O.C.

Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi



Nome vino 1885

Tipologia D.O.C. Cannonau di Sardegna Rosso

Annata 2023

Uvaggio Cannonau

Zona produzione Sud Sardegna

Vendemmia Raccolta manuale - ultima decade di settembre, prima decade di Ot-

Vinificazione tobre

Diraspa-pigiatura, macerazione contestuale alla fermentazione alcolica guidata da ceppi selezionati. Fermentazione a temperatura controllata. Lungo affinamento in acciaio, fermentazione malolattica guidata, stabilizzazione tartarica a freddo. Chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Si presenta con nobili note di frutti rossi e spezie, al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico e con un finale persistente. Colore: rosso rubino con riflessi granata.



Vino Rosso - Sardegna

Testa Calda I.G.T. - Isola dei Nuraghi Rosso

Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi



Nome vino Testa Calda

Tipologia I.G.T. Isola dei Nuraghi Rosso

Annata 2024

Uvaggio Cabernet - Monica

Zona produzione Sud Sardegna

Vendemmia Raccolta manuale - Prima decade di Ottobre

Vinificazione Diraspa-pigiatura, macerazione contestuale alla fermentazione alcolica guidata da ceppi selezionati. Fermentazione a temperatura controllata. Breve affinamento in acciaio, contestuale fermentazione malolattica guidata, stabilizzazione tartarica a freddo. Chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Si presenta come un vino giovane e fruttato, con tannini vellutati e una buona acidità. Colore: rosso rubino con riflessi granata.



Vino Rosso - Puglia

Sextum Rosso

Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"



Nome vino Sextum ROSSO

Tipologia Vino Rosso Fermo

Annata 2025

Uvaggio Negroamaro

Zona produzione San Severo (FG)

Vendemmia 2024

Vinificazione Macerazione a freddo con affinamento in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche Di colore rosso rubino intenso con sentori di bacche nere e spezie dolci.



Vino Rosso - Puglia

Cabernet Sauvignon I.G.P. Valle D'Itria

Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo



Nome vino Cabernet Sauvignon I.G.P. Valle D'Itria

Tipologia Rosso

Annata 2023

Uvaggio Cabernet Sauvignon

Zona produzione Valle D'Itria - Locorotondo

Vendemmia 2023

Vinificazione Le uve, dopo la diraspatura, vengono sottoposte a una soffice pigiatura. Successivamente, il mosto fiore rimane a contatto con le parti solide per tutta la durata della fermentazione, effettuata a una temperatura controllata di 17°C.

Caratteristiche organolettiche Dal colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Intenso, al naso esprime profumi fruttati e vegetali caldi con evidenti note speziate che gli conferiscono una lunga persistenza gustativa.



Vino Rosso - Campania

Taurasi D.O.C.G.

Azienda Agraria - "F. DE SANCTIS" - Avellino



Nome vino Taurasi D.O.C.G.

Tipologia Vini tranquilli

Annata 2021

Uvaggio 100% Aglianico di Taurasi

Zona produzione Comune di Montemarano

Vendemmia I decade di novembre, con raccolta manuale

Vinificazione Vinificazione tradizionale in rosso e affinamento in barrique di rovere francese e botti di rovere di slavia per circa 24 mesi

Caratteristiche Colore: rosso rubino intenso

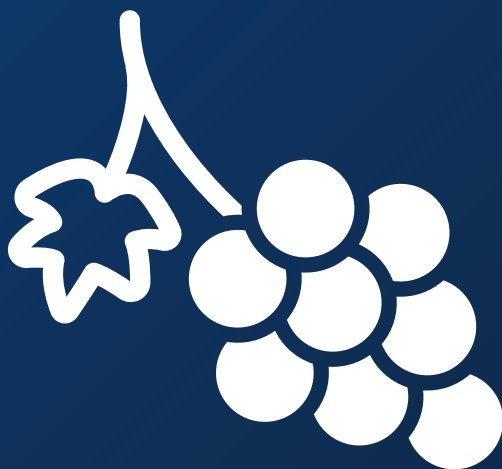
organolettiche Odore: offre un bouquet ampio, complesso, intenso e ricco di sentori che ricordano la ciliegia, la viola, i piccoli frutti rossi e un peculiare aroma speziato.

Sapore: avvolgente ed elegante al palato. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate.





vini bianchi



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito





Vino Bianco - Piemonte

Lumè D.O.C.

Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"



Nome vino Lumè

Tipologia Vino Bianco – D.O.C.

Annata 2024

Uvaggio VITIGNO A BACCA BIANCA Come Da Disciplinare

Zona produzione Vigneti Colline Novaresi – Briona (Novara)

Vendemmia 2024

Vinificazione Vinificazione In Bianco

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, fragrante, con note aromatiche di erba limonina. Sapore fresco, gradevole e asciutto con una lieve nota acidula. Ideale come aperitivo o abbinato ad antipasti e piatti a base di pesce.



Vino Bianco - Piemonte

Langhe D.O.C. Arneis

I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica



Nome vino Langhe D.O.C. Arneis

Tipologia Bianco D.O.C.

Annata 2024

Uvaggio Monovitigno Arneis

Zona produzione Langhe (provincia di Cuneo)

Vendemmia Vendemmia manuale in cassette da 20 kg

Vinificazione Pressatura, chiarifica statica a freddo, fermentazione in vasca di acciaio a 16°C. Affinamento in vasca d acciaio.

Caratteristiche organolettiche Paglierino chiaro. Profumo fruttato caratteristico. Sapore secco, vellutato, armonico e morbido. Longevità 2 anni



Vino Bianco - Veneto

Manzoni Bianco D.O.C.

Azienda Agraria - ITISS "G.B. Cerletti"



Nome vino Manzoni Bianco D.O.C. Venezia

Tipologia Vino Bianco Fermo

Annata 2024

Uvaggio Incrocio Manzoni 6.0.13

Zona produzione Conegliano

Vendemmia Prima decade di settembre, meccanica

Vinificazione Dopo dodici ore di criomacerazione sulle bucce e 15 giorni di stabulazione a freddo a 2° C, viene avviata la fermentazione alcolica a bassa temperatura per esaltarne gli aromi, si affina in acciaio con frequenti batonnage fino al momento dell'imbottigliamento

Caratteristiche Colore: giallo paglierino

organolettiche Profumi: pompelmo, albicocca, pesca bianca, pietra focaia, fiori bianchi, erbe mediterranee.

Gusto: intenso, particolarmente minerale, equilibrato, sapido, ottimo retrogusto



Vino Bianco - Trentino Alto Adige

Gewürztraminer Trentino D.O.C.

Fondazione Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige



Nome vino Gewürztraminer Trentino D.O.C.

Tipologia Vino Bianco Fermo

Annata 2023

Uvaggio Traminer aromatico in differenti selezioni clonali

Zona produzione Appezamenti Segà e Mazzavacche, in zona collinare a 250 m s.l.m., a sud dell'abitato di San Michele all'Adige; pendenza 20-30%, esposizione a ovest. Terreno a matrice calcareo-dolomitica, ciottoloso, tessitura di medio impasto, profondo, discreta presenza di scheletro, buona dotazione di sostanza organica ed elevato rapporto magnesio/potassio.

Vendemmia Manuale eseguita la seconda decade di settembre; resa media di 70-80 quintali/ettaro (1,55 kg/ceppo).

Vinificazione Vinificazione in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sulla feccia prima dell'imbottigliamento per arricchire in gusto e struttura.

Caratteristiche Colore giallo paglierino carico; ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati. Gusto ricco e di buona struttura.

organolettiche Vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti.



Vino Bianco - Friuli Venezia Giulia

Friulano D.O.C.

Azienda Agraria - Istituto d'Istruzione Superiore Paolino d'Aquileia



Nome vino Friulano D.O.C.

Tipologia Vino Bianco D.O.C.

Annata 2024

Uvaggio Friulano 100%

Zona produzione Cividale del Friuli

Vendemmia Manuale, con attenta selezione delle uve

Vinificazione Tradizionale in bianco, con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per mantenere freschezza e tipicità.

Caratteristiche organolettiche Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine, con note floreali, erbacee e un caratteristico sentore di mandorla. Al palato è secco, fresco e sapido, con un finale armonico e leggermente ammandorlato. Vino identitario, ideale con antipasti, salumi, minestre e secondi leggeri.



Vino Bianco - Emilia Romagna

Lanzesa I.G.P.

Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi



Nome vino Lanzesa

Tipologia Ravenna bianco I.G.P.

Annata 2023

Uvaggio Lanzesa

Zona produzione Faenza

Vendemmia Manuale

Vinificazione Vinificazione in bianco con affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche Alcol 13,5% vol. Vinificazione dell'uva autoctona Lanzesa. Colore giallo luminoso, un naso intenso che fa pensare al biancospino e ad erbe aromatiche; in bocca è piacevole, persistente e ricorda la frutta a pasta bianca.



Vino Bianco - Marche

Falerio Pecorino D.O.C. Biologico

Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani



Nome vino Falerio Pecorino D.O.C. Biologico

Tipologia Bianco tranquillo

Annata 2024

Uvaggio Pecorino 100%

Zona produzione Comune di Ascoli Piceno - via Navicella Frazione Marino del Tronto

Vendemmia Manuale nel rispetto dei regolamenti generali di agricoltura biologica

Vinificazione Vinificazione in riduzione con criomacerazione in acciaio, nel rispetto dei regolamenti generali di agricoltura biologica

Caratteristiche organolettiche Espressione autentica del panorama ampelografico marchigiano ed abruzzese, il vitigno Pecorino è un semiaromatico dal colore giallo paglierino intenso, in grado di sprigionare note di pesca gialla matura e mela Golden, inframmezzate da sfumature di mela cotogna e pera.

In bocca è morbido e avvolgente, riproponendo quanto già percepito al naso, con un lungo finale di frutta matura. Si consiglia con tutti i piatti di pesce, arrosti e grigliate compresi; con le carni bianche e i formaggi di media stagionatura.



Vino Bianco - Marche

Cerere

Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile



Nome vino Cerere

Tipologia Vino bianco barricato

Annata 2023

Uvaggio 100% Verdicchio

Zona produzione Colline del Parco San Bartolo, Pesaro (PU)

Vendemmia 2023

Vinificazione Affinamento 12 mesi in barrique, 3 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore dorato e profondo. Al palato offre un gusto pieno ed equilibrato.



Vino Bianco - Puglia

Sextum Bianco

Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"



Nome vino Sextum BIANCO

Tipologia Vino Bianco Fermo

Annata 2025

Uvaggio Selezione di uve bianche

Zona produzione San Severo (FG)

Vendemmia 2024

Vinificazione Vinificazione in bianco con affinamento in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino, profumo intenso e persistente con sentore di fiori bianchi, gusto rotondo e morbido ben bilanciato



Vino Bianco - Puglia

Locorotondo D.O.C.

Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo



Nome vino Locorotondo D.O.C.

Tipologia Bianco

Annata 2023

Uvaggio Verdeca + Bianco D'alessano

Zona produzione Valle D'itra -Locorotondo

Vendemmia 2023

Vinificazione Le uve, dopo la diraspatura, vengono sottoposte a una soffice pigiatura. Successivamente, il mosto fiore viene avviato alla fermentazione a una temperatura controllata di 17°C.

Caratteristiche organolettiche Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il vino è caratterizzato da una coinvolgente espressività floreale e da sentori erbacei e fruttati di frutta esotica con delicate note agrumate.



Vino Bianco - Sardegna

Aleni - Vermentino Bianco D.O.C.

Azienda Agraria dell'Istituto Duca degli Abruzzi



Nome vino Aleni

Tipologia Cagliari Vermentino D.O.C.

Annata 2024

Uvaggio Vermentino

Zona produzione Sud Sardegna

Vendemmia Raccolta manuale - seconda decade di Settembre

Vinificazione Diraspa-pigiatura, macerazione pellicolare, fermentazione alcolica guidata da ceppi selezionati, a temperatura controllata (15°C). Breve affinamento in acciaio, stabilizzazione tartarica a freddo. Chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Si presenta con nobili note fruttate e floreali. Al gusto si presenta fresco ed armonico. Giallo paglierino, con riflessi dorati



Vino Bianco - Sardegna

Semelia I.G.T. - Isola dei Nuraghi Bianco

Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi



Nome vino Semelia

Tipologia I.G.T. Isola dei Nuraghi Bianco

Annata 2024

Uvaggio Vermentino

Zona produzione Sud Sardegna

Vendemmia Raccolta manuale - seconda decade di Settembre

Vinificazione Diraspa-pigiatura, breve macerazione pellicolare, fermentazione alcolica guidata da ceppi selezionati, a temperatura controllata (15°C). Breve affinamento in acciaio, stabilizzazione tartarica a freddo. Chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Si presenta con nobili note fruttate e floreali. Al gusto si presenta fresco ed armonico. Giallo paglierino, con riflessi dorati



Vino Bianco - Lazio

Vino Bianco

Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma



Nome vino Vino

Tipologia bianco

Annata 2022

Uvaggio Malvasia, Bellone, Trebbiano

Zona produzione Lazio

Vendemmia 2022

Vinificazione Le uve vendemmiate nella prima decade di settembre sono state diraspate e lasciate macerare per 24 ore. Dopo pressatura hanno fermentato per 10 giorni utilizzando Lievito secco attivo *saccharomyces cerevisiae*. A seguito della svinatura i vini sono stati affinati per sei mesi in serbatoi di acciaio e per almeno due mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino intenso, bouquet in cui spiccano sentori di amarena e sentori balsamici.



Vino Bianco - Lazio

Roma Bianco D.O.C. Biologico

Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"



Nome vino Roma bianco D.O.C. Biologico

Tipologia Bianco

Annata 2024

Uvaggio Malvasia del Lazio, Bombino bianco, Viognier

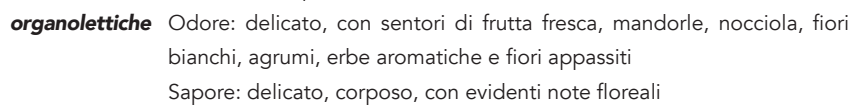
Zona produzione Roma (Colli Monfortani)

Vendemmia Manuale in cassette forate

Vinificazione Pressatura soffice e selezione diverse frazioni di mosto, illimpidimento statico, aggiunta di lieviti selezionati, fermentazione alcolica termocontrollata (15°C), FML impedita con il freddo, affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce, infine assemblaggio e imbottigliamento.

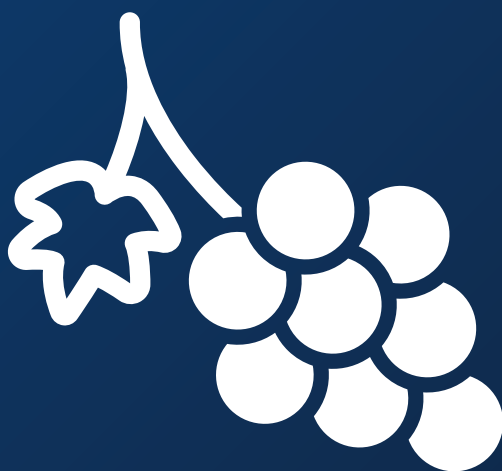
Caratteristiche organolettiche Vino dal colore giallo paglierino intenso, con odore intenso, floreale e fruttato. Al gusto caldo, secco, fresco e sapido.

Azienda Agraria - "F. DE SANCTIS" - Avellino





vini rosati



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito





Vino Rosato - Piemonte

Breòn D.O.C.

Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"



Nome vino Breòn

Tipologia Vino Rosato – D.O.C.

Annata 2024

Uvaggio Nebbiolo 100%

Zona produzione Vigneti Colline Novaresi – Briona (Novara)

Vendemmia 2024

Vinificazione Vinificazione In Rosato

Caratteristiche organolettiche Colore rosa antico con riflessi ramati. Profumo fragrante con note fruttate e floreali. Sapore fresco, equilibrato e sapido. Elegante e morbido nonostante la giovinezza. Consigliato con piatti delicati e gustose pietanze a base di pesce.



Vino Rosato - Emilia Romagna

Gentil Rosè I.G.P

Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi



Nome vino Gentil rose

Tipologia Ravenna rosato I.G.P.

Annata

Uvaggio Malvasia e Malbo gentile

Zona produzione Faenza

Vendemmia Manuale

Vinificazione Vinificazione in bianco e affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche Alcol 14% vol. Opportunità per far conoscere le peculiarità del vitigno autoctono Malbo Gentile. Colore rosa tenue, all'olfatto presenta freschezza, fragranza con sensazioni che ricordano la rosa e i frutti esotici maturi. Al palato è secco, armonico, fresco con una vena acida che "pulisce" il palato.



Vino Rosato - Sardegna

Antale - Isola dei Nuraghi Rosato I.G.T.

Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi



Nome vino Antale

Tipologia I.G.T. Isola dei Nuraghi Rosato

Annata 2024

Uvaggio Cannonau

Zona produzione Sud Sardegna

Vendemmia Raccolta manuale - ultima decade di Settembre

Vinificazione Diraspa-pigiatura, macerazione pellicolare, fermentazione alcolica guidata da ceppi selezionati, a temperatura controllata (15°C). Breve affinamento in acciaio, stabilizzazione tartarica a freddo. Chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Si presenta con nobili note fruttate e floreali. Al gusto si presenta fresco ed armonico. Colore: rosa cerasuolo



Vino Rosato - Marche

Marche Rosato I.G.T. Biologico

Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani



Nome vino Rosato I.G.T. Biologico

Tipologia Rosato tranquillo

Annata 2024

Uvaggio Cordisco (Montepulciano) 60%, Sangiovese 40%

Zona produzione Comune di Ascoli Piceno - via Navicella Frazione Marino del Tronto

Vendemmia Manuale nel rispetto dei regolamenti generali di agricoltura biologica

Vinificazione Vinificazione con breve macerazione e successivo salasso; maturazione in acciaio, nel rispetto dei regolamenti generali di agricoltura biologica

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosa cerasuolo cristallino, elegantemente vivace. L'esordio al naso è delicato e avvolgente, con sfumature di rosa e note dolci che ricordano frutti di bosco e marzapane.

Al palato si percepisce fresco, ben equilibrato con note di ciliegia, fragola e ribes con un finale di frutta secca e nocciola.

Si consiglia di abbinarlo con verdure grigliate, carni bianche alla griglia, vitello tonnato, pesce alla griglia, zuppe di pesce, formaggi, paste e risi freddi, insalate.



Vino Rosato - Lazio

Rosato

Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma



Nome vino Vino

Tipologia Rosato

Annata 2024

Uvaggio Montepulciano

Zona produzione Lazio

Vendemmia 2024

Vinificazione Le uve vendemmiate nella ultima decade di agosto sono state diraspate e fermentate alla temperatura di 16 °C utilizzando lievito secco attivo *saccharomyces cerevisiae*. Dopo 3 giorni di macerazione è stata eseguita una pressatura soffice e il vino fiore ha terminato la fermentazione alla temperatura di 18 gradi. A seguito della svinatura i vini sono stati affinati per sei mesi in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche Colore cerasuolo intenso, bouquet in cui spiccano sentori frutta rossa, dotato di una spiccata freschezza e morbidezza.



Vino Rosato - Lazio

Alba rosae I.G.T. Biologico

Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"



Nome vino Alba rosae

Tipologia Rosato (biologico)

Annata 2024

Uvaggio Montepulciano

Zona produzione Roma (Colli Monfortani)

Vendemmia Manuale in cassette forate

Vinificazione Pressatura soffice e selezione di solo mosto fiore, illimpidimento statico, aggiunta di lieviti selezionati, fermentazione alcolica termocontrollata (15°C), FML impedita con il freddo, affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce, infine assemblaggio e imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Vino dal colore rosato intenso, con odore intenso e fine, floreale e fruttato. Al gusto secco, fresco e sapido.



Vino Rosato - Puglia

Aleatico Rosato Valle D'Itria I.G.P.

Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo



Nome vino Aleatico Rosato Valle D'Itria I.G.P.

Tipologia Rosato

Annata 2024

Uvaggio Aleatico di Puglia

Zona produzione Valle D'Itria - Locorotondo

Vendemmia 2024

Vinificazione Le uve, dopo la diraspatura, vengono sottoposte a una soffice pigiatura. Successivamente, il mosto fiore rimane a contatto con le parti solide per qualche ora e, successivamente, viene avviato alla fermentazione a una temperatura controllata di 17°C.

Caratteristiche organolettiche Dal colore rosa tenue, evoca sensazioni di freschezza che si ritrovano puntualmente nel vino. Al naso appare ricco di profumi primari, floreali e fruttati di piccoli frutti rossi, complessi e delicati, con sottili note agrumate di pompelmo rosa. Al palato appare fine, fresco, ben equilibrato e rimane fedele



Vino Rosato - Puglia

Sextum Rúscë e Nnìrë

Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"



Nome vino Sextum RÚSCË E NNÌRË

Tipologia Vino Rosso Fermo

Annata 2025

Uvaggio Aleatico

Zona produzione San Severo (FG)

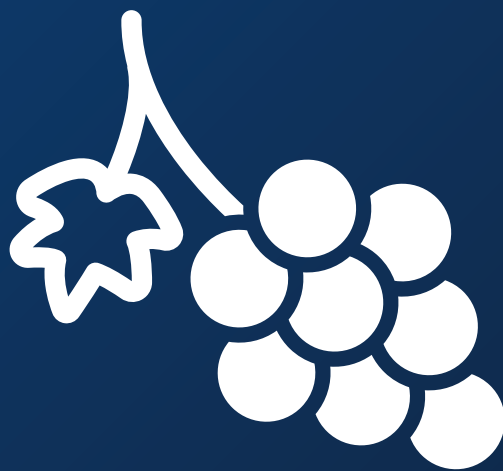
Vendemmia 2024

Vinificazione Macerazione a freddo di un giorno con affinamento in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche Di colore rosso con buona fragranza vinosa. Esprime sentori di foglie di olivo con note di amarena, nell'invecchiamento.



distillati, spumanti & passiti



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito





Spumante - Piemonte

Spumante Brut Rosé

I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica



Nome vino Spumante Brut Rosé

Tipologia VSQ metodo classico

Annata 2023

Uvaggio Nebbiolo

Zona produzione Langhe (provincia di Cuneo)

Vendemmia Vendemmia manuale in cassette da 20 kg

Vinificazione Vinificazione in bianco di uve nere. Fermentazione alcolica, l'anno seguente avviene la presa di spuma e, passato un anno, si procede alla sboccatura. Affinamento sulle fecce di almeno 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche Profumo con notevoli sentori di frutti rossi a cui seguono note più complesse legate al lungo affinamento sulle fecce. Presenta un perlage fine e persistente. Al sorso si contraddistingue per la sua freschezza.



Grappa - Piemonte

Grappa di Barolo

I.I.S. "Umberto I" Alba (CN) – Scuola Enologica



Nome vino Grappa di Barolo

Tipologia Distillato

Annata 2024

Uvaggio Vinacce di uve Nebbiolo atte alla produzione di Barolo

Zona produzione Vinacce provenienti dalla zona del Barolo D.O.C.G.

Vendemmia 2023

Tecnica di distillazione Secondo il tradizionale e il tipico sistema piemontese degli alambicchi a vapore in modo discontinuo a cui segue un affinamento di minimo 12 mesi in botti di rovere

Caratteristiche organolettiche Alcol 42% vol. Colore ambrato chiaro, profumo intenso con morbide note speziate. Sapore maturo, profondo e vellutato di grande equilibrio con armoniche note legnose. Retrogusto lungo e persistente



Prosecco - Veneto

Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.

Azienda Agraria - I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti"



Nome vino Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extradry

Tipologia Vini Spumanti

Annata Senza Annata

Uvaggio Glera (100%)

Zona produzione Conegliano

Vendemmia 15 Settembre, Meccanica

Vinificazione Raccolta delle uve nel momento più opportuno per preservarne il quadro acido, fermentazione a bassa temperatura e affinamento finale in acciaio con frequenti batonnage fino al momento della rifermentazione in autoclave.

Caratteristiche organolettiche Perlage persistente a grana minuta, di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Presenta un ricco bouquet aromatico con gradevoli sentori di mela verde, cedro, ananas, glicine, erbe aromatiche e sensazioni di crosta di pane: al gusto si presenta sapido e minerale



Trento D.O.C. - Trentino Alto Adige

Mach - Riserva Del Fondatore D.O.C

Fondazione Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige



Nome vino Mach Riserva Del Fondatore Trento D.O.C.

Tipologia Vini Spumanti

Annata 2020

Uvaggio Chardonnay (70%) e Pinot nero (30%)

Zona produzione Appezamento Maso Togn, situato a 700 m s.l.m. sulla parte apicale del conoide di Faedo; pendenza 20-30%, esposizione a sud-ovest.

Vendemmia Appezamento Telve, situato a 450 m s.l.m. sulla parte centrale del conoide di Telve; pendenza 15-20%, esposizione a sud.

Appezamento Vigalzano, situato a 500 m s.l.m. in zona collinare nei pressi dell'abitato di Pergine Valsugana; pendenza 20-30%, esposizione a sud.

Vinificazione Accurata e rigorosa selezione manuale eseguita verso la seconda-terza decade di settembre con resa media di 60-70 quintali/ettaro, a seconda delle cultivar e delle zone (1 kg/ceppo).

Le uve, vengono poste una notte in cella frigo a raffreddare. Pressatura intera dei grappoli con il successivo e rigoroso frazionamento delle rese secondo legge champenois. La fermentazione viene condotta parte in acciaio e parte in barriques di rovere francese, in proporzioni diverse secondo l'esigenza dell'annata. Maturazione e permanenza sul lievito oltre i 36 mesi.

Caratteristiche organolettiche Colore giallo paglierino brillante, riflessi verdognoli. Persuasivo da un perlage fine e persistente. Naso con sentori fruttati e floreali accompagnati da sbuffi di pane dolce e croissant salato e da note speziate. Metodo classico eclettico che si offre a una miriade di piatti, dai più semplici e ricercati, dal pesce alle carni.



Passito - Emilia Romagna

Ultimo giorno di scuola -D.O.C.G.

Azienda Agraria - I.P. Persolino Strocchi



Nome vino Ultimo giorno di scuola

Tipologia Romagna Albana Passito D.O.C.G.

Annata 2021

Uvaggio Albana di Romagna

Zona produzione Faenza

Vendemmia Manuale in cassetta per l'appassimento

Vinificazione Appassimento delle uve per circa 50 giorni e successiva vinificazione in

Caratteristiche bianco, affinamento in barrique

organolettiche Alcol 13% vol. Colore giallo dorato con riflessi luminosi. Buona intensità di profumi con note di mieli millefiori, albicocca e pesca. Al palato si presenta dolce, equilibrato con un buon rapporto tra sapidità e morbidezza.



Vino Spumante - Campania

Spumante Rosato Brut Metodo Martinotti

Azienda Agraria - "F. DE SANCTIS" - Avellino



Nome vino Spumante rosato Brut metodo martinotti

Tipologia Vini spumanti di qualità

Annata 2024

Uvaggio 100% Aglianico

Zona produzione Avellino

Vendemmia I decade di settembre, con raccolta manuale

Vinificazione Vinificazione tradizionale in rosa con pressatura soffice

Caratteristiche Colore: rosa delicato setoso, vivo e brillante

organolettiche Perlage: fine e persistente

Spuma: cremosa

Odore: raffinato e delicato che ricorda i frutti rossi

Sapore: intenso, asciutto, vellutato con lungo finale fruttato



Passito - Sardegna

Villa Muscas - Isola dei Nuraghi Passito I.G.T

Azienda Agraria - Istituto Duca degli Abruzzi



Nome vino Villa Muscas

Tipologia I.G.T. Isola dei Nuraghi passito

Annata 2024

Uvaggio Nasco

Zona produzione Sud Sardegna

Vendemmia Appassimento su pianta - Raccolta manuale - ultima decade di Ottobre

Vinificazione Diraspa-pigiatura, macerazione contestuale alla fermentazione alcolica guidata da ceppi selezionati, a temperatura controllata (15°C). Svinatura al settimo giorno di macerazione. Affinamento in acciaio, stabilizzazione tartarica a freddo. Chiarifica, filtrazione ed imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Si presenta di colore dorato, di profumo fine, con note di frutta matura, miele, frutta secca e spezie. Un vino dal gusto persistente ed avvolgente.



olio



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito





Olio - Marche

L'oro di Caprile

Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile



Nome Olio	L'oro di Caprile
Tipologia	Blend
Acidità	0,17, polifenoli 254, perox 2,58
Aspetto	Colore giallo dorato con riflessi verdi
Cultivar utilizzate	Leccino, Raggiola, Frantoio
Periodo di raccolta	Ottobre-Novembre 2024
Tecnica di raccolta	Manuale agevolata da rete e scuotitori
Sistema di lavorazione	Frantoio in continuo
Decantazione	Filtrato
Caratteristiche organolettiche	gradevole odore erbaceo



Olio - Marche

Monovarietale di Ascolana Tenera

Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani



Nome Olio	Olio monovarietale di Ascolana Tenera
Tipologia	Olio Extravergine di Oliva EVO - Sistema di allevamento a vaso policonico
Acidità	0,12%
Aspetto	Colore giallo con riflessi verdi, fluidità media.
Cultivar utilizzate	Ascolana Tenera 100%
Periodo di raccolta	Fine Settembre – inizio ottobre 2025
Tecnica di raccolta	Agevolata con abbacchiatore
Sistema di lavorazione	Estrazione diretta dell'olio a freddo con frangitore a coltelli con estrazione centrifuga a due fasi e successiva filtrazione
Decantazione	Filtrazione
Caratteristiche organolettiche	L'olio monovarietale di oliva tenera Ascolana ha un profilo organolettico equilibrato che si caratterizza per un gusto fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla, carciofo e leggero pomodoro. Note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Il sapore è delicato e armonioso, con alto contenuto di acido oleico e buona dotazione polifenolica. In cucina può essere utilizzato per condire piatti freschi come insalate, bruschette, carpacci di carne e pesce e certamente risulta essere perfetto per preparazioni tradizionali come legumi, zuppe ma anche a crudo su verdure grigliate e arrosti.



Olio - Lazio

Garibaldi

Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma



Nome Olio	ITA GARIBALDI
Tipologia	Extravergine biologico
Acidità	0,2
Aspetto	Verde brillante
Cultivar utilizzate	Itrana, Uovo di piccione
Periodo di raccolta	15-20 ottobre
Tecnica di raccolta	Agevolata
Sistema di lavorazione	Sistema continuo con chiller per condizionamento temperatura della pasta
Decantazione	No
Caratteristiche organolettiche	Fruttato medio armonico equilibrato sentore di mela erba tagliata



Olio - Puglia

Extra Vergine di Oliva "M. Di Sangro"

Azienda Agraria - IIS "Di Sangro Minuziano Alberti"



Nome Olio	Extra Vergine di Oliva "M. Di Sangro"
Tipologia	Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar
Acidità	Acidità libera espressa in acido oleico: inferiore a 0,4%
Aspetto	Colore verde con riflessi gialli.
Cultivar utilizzate	Peranzana
Periodo di raccolta	Ottobre – Novembre
Tecnica di raccolta	A mano
Sistema di lavorazione	Frangitura in frantoio a ciclo continuo estratto a freddo (25°C)
Decantazione	Non filtrato decantato naturalmente
Caratteristiche organolettiche	Fruttato medio di oliva verde, con note erbacee e mandorlate; al gusto amaro e piccante equilibrati e persistenti, profumo ampio e avvolgente.



Olio - Puglia

Olio Gigante

Azienda Agraria - IISS Basile Caramia Gigante Locorotondo Alberobello



Nome Olio	Olio Gigante
Tipologia	Extravergine
Acidità	0.4
Aspetto	Giallo Verde
Cultivar utilizzate	Rossa, Leccino, Ogliarola Pecholine altre
Periodo di raccolta	Novembre-Dicembre
Tecnica di raccolta	Mista, a mano con agevolatori e meccanica
Sistema di lavorazione	Continuo a due fasi
Decantazione	Filtrazione
Caratteristiche organolettiche	Olio dal fruttato verde, amaro e piccante medi intensi, con retro-gusti di mandorla, erba, foglie e ortaggi. Discreta armonia e persistenza



Olio - Toscana

Ricasolio

Azienda agricola - "La Selva" di Istituto "B.Ricasoli" di Siena



Nome Olio	RICASOLIO
Tipologia	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Acidità	% 0,24
Aspetto	Limpido
Cultivar utilizzate	Frantoiano, moraiolo e leccino
Periodo di raccolta	Da metà ottobre ai primi giorni di novembre
Tecnica di raccolta	A mano
Sistema di lavorazione	Estrazione a freddo
Decantazione	Naturale
Caratteristiche organolettiche	Gusto equilibrato e intenso, mediamente fruttato con sentori di pomodoro verde e carciofi



Olio - Toscana

Olio Extravergine di Oliva Firenze

Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze



Nome Olio	Olio extra vergine di oliva italiano – istituto agrario di firenze
Tipologia	Olio extra vergine di oliva
Acidità	0,3 %
Aspetto	Limpido, colore giallo oro carico
Cultivar utilizzate	Frantoio, frangivento, leccino, moraiolo, pendolino
Periodo di raccolta	30 ottobre – 20 dicembre
Tecnica di raccolta	Manuale con agevolatori
Sistema di lavorazione	A ciclo continuo
Decantazione	Filtrato alla frangitura.
Caratteristiche organolettiche	Fruttato maturo, amaro e piccante di media intensità, note di mandorla.



Olio - Lazio

Oro Sereni

Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"



Nome Olio	Oro Sereni
Tipologia	Olio extra vergine di oliva multivarietale biologico
Acidità	0,18 %
Aspetto	Limpido, di colore verde brillante con riflessi dorati
Cultivar utilizzate	Frantoio, Ascolana, Leccino, Pendolino, Bella di Spagna e Moraiolo
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta	Pettinatura
Sistema di lavorazione	Sistema a ciclo continuo con frangitore ed estrazione a freddo
Decantazione	Statica, in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata
Caratteristiche organolettiche	Olio extra vergine di oliva dal colore giallo oro con sfumature verde intenso, caratterizzato da un profumo fruttato intenso e sensazioni erbacee fresche. Al palato, si distingue per un gusto armonico, con equilibrate sensazioni di amaro e piccante, tipiche delle olive raccolte al giusto grado di maturazione.



Olio - Friuli Venezia Giulia

Extra Vergine di Oliva

Azienda Agraria - Istituto d'Istruzione Superiore Paolino D'Aquileia



Nome Olio	Extra Vergine di Oliva
Tipologia	Extra Vergine di Oliva
Acidità	0,18 % acido oleico
Aspetto	Verde Dorato Limpido Brillante
Cultivar utilizzate	Frantoio, Leccino, Bianchera
Periodo di raccolta	Ottobre - Novembre
Tecnica di raccolta	Manuale
Sistema di lavorazione	Estrazione a freddo in ciclo continuo
Decantazione	Decantazione Non effettuata, sostituita da filtrazione
Caratteristiche organolettiche	Verde Dorato Limpido Denso Brillante





riso & pasta



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Pasta - Marche

Pasta di semola di grano duro

Azienda Agraria - I.T.A. "A. Cecchi" Villa Caprile



Denominazione Pasta di Semola di grano duro

Metodo di produzione Semola macinata a pietra, trafilatura al bronzo

Shelf-Life 24 Mesi

Allergeni Glutine

Origine grano Colline del Parco San Bartolo, Pesaro (PU)



Pasta - Marche

Paccheri BIO

Azienda Agraria - Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani



Denominazione Paccheri BIO

Pasta di semola di grano duro biologica da grani antichi – Saragolla (oppure maccheroni, fusilli o penne rigate)

Metodo di produzione Trafila in bronzo, essiccazione lenta a basse temperature

Shelf-Life 03/2028

Allergeni Glutine

Origine grano Azienda Agraria dell'Istituto Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani di Ascoli Piceno – Azienda Biologica



Riso - Piemonte

Riso Carnaroli Classico

Azienda Agraria - I.I.S. "G. Bonfantini"



Denominazione Riso Carnaroli Classico

Metodo di produzione

Shelf-Life Settembre 2024

Allergeni

Origine grano Vignale (Novara) - cereale per eccellenza, da sempre garanzia di qualità e territorialità, inserito nell'albo dei risicoltori che aderiscono al sistema di tracciabilità varietale del riso classico per la varietà carnaroli. Origine garantita dall'ente nazionale risi.



Pasta - Lazio

Pasta di semola di grano duro

Azienda Agraria - ITA G. Garibaldi Roma



Denominazione Pasta di semola di grano duro

Metodo di produzione Trafilazione laminazione e lenta essiccazione

Shelf-Life 18 mesi

Allergeni Acqua semola di grano duro

Origine grano Lazio



Pasta - Lazio

Rigatoni BIO

Azienda Agraria - ITA "Emilio Sereni"



Denominazione Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo Senatore Cappelli
Biologica

Metodo di produzione Lavorazione artigianale con trafile in bronzo e lenta essiccazione a bassa temperatura (max 45°C) su telai in legno per 36 ore

Shelf-Life 24 mesi dalla data di produzione (conservare in luogo fresco e asciutto)

Allergeni Contiene glutine

Origine grano Semola di grano duro bio, acqua



miele

& confetture



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito





Miele - Sardegna

Miele Millefiori

Azienda Agraria dell'Istituto Duca degli Abruzzi



Miele Miele Italiano
Tipologia Miele Millefiori
Annata 2024
Zona produzione Sud Sardegna
Vasetto 500 g



Miele - Sardegna

Miele di Eucalipto

Azienda Agraria dell'Istituto Duca degli Abruzzi



Miele Miele Italiano
Tipologia Miele di eucalipto
Annata 2024
Zona produzione Sud Sardegna
Vasetto 500 g



Marmellata - Toscana

Mista di agrumi

Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze



Tipologia Marmellata mista di agrumi
Annata 2025
Zona produzione Firenze - Toscana
Vasetto 200 g



Confettura - Toscana

Mele e cannella

Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze



Tipologia Confettura di mele e cannella
Annata 2025
Zona produzione Firenze - Toscana
Vasetto 200 g



Confettura - Toscana

Pere e Vin Santo

Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze



Tipologia Confettura di Pere e Vin Santo
Annata 2025
Zona produzione Firenze - Toscana
Vasetto 200 g



Composta - Toscana

Cipolle rosse

Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze



Tipologia Composta di cipolle rosse all'aceto balsamico
Annata 2025
Zona produzione Firenze - Toscana
Vasetto 200 g



Composta - Toscana

Peperoni piccante

Azienda Agraria - Istituto Agrario di Firenze



Tipologia Composta di peperoni piccante
Annata 2025
Zona produzione Firenze - Toscana
Vasetto 100 g



Confettura - Emilia Romagna

Mele Golden

Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini - San Secondo Parmense



Tipologia Confettura extra
Annata 2024
Zona produzione Parma
Vasetto 330 g



Confettura - Emilia Romagna

Pere

Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini -
San Secondo Parmense



Tipologia Confettura Extra
Annata 2024
Zona produzione Parma
Vasetto 330 g



Confettura - Emilia Romagna

Susine

Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini -
San Secondo Parmense



Tipologia Confettura Extra
Annata 2024
Zona produzione Parma
Vasetto 330 g



Composta - Emilia Romagna

Zucca

Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini -
San Secondo Parmense



Tipologia Composta
Annata 2024
Zona produzione Parma
Vasetto 300 g



Confettura - Emilia Romagna

Fragole

Azienda Agraria - ISS Galilei - Bocchialini -
San Secondo Parmense



Tipologia Confettura Extra
Annata 2024
Zona produzione Parma
Vasetto 330 g





MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito