



*Pablito*

# La mia passione per il vino

---

Nasce per caso, dopo una vita intensa trascorsa dietro il pallone. Dopo anni di sacrifici, allenamenti, un Pallone d'Oro, tanti successi raggiunti e l'amore incondizionato degli italiani che ancora oggi è quotidianità.

Vivevo ancora a Vicenza, e un assaggio dopo l'altro, tra piacevoli conversazioni, risate e formaggi stagionati, ho scoperto la mia sconfinata passione per il "nettare degli dei".

Lì ho capito che la passione per il vino è qualcosa che si ha dentro, che non si inventa, che rimarrà tua per sempre.

Da quel momento ho continuato con uno spirito più critico a girare per cantine, e dopo un lungo percorso ho deciso di scegliere alcune eccellenze italiane del vino e di creare la linea **Pablito**. Io rappresento l'Italia, come la mia linea di vini rappresenta il tricolore, la bontà, la sicurezza, l'equilibrio, il successo di un prodotto certificato made in Italy.

Rosso, bianco, verde, una bandiera che sento sulla pelle. Sono sicuro di aver fatto la scelta giusta.

*Pablito*

# Nobile di Montepulciano

Denominazione: DOCG

Grado: 13,5% vol

Vitigni: 90% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo

**Sistema di allevamento:** viene allevato a cordone speronato. La resa è circa 70 q.li per ettaro.

**Lavorazione:** seguiamo il metodo di vinificazione tradizionale: uva matura sono raccolte e processate in presse a membrana. La fermentazione avviene a temperatura controllata con prolungata macerazione con le bucce.

**Affinamento:** 24 mesi in grandi botti di legno italiane.

**Note di degustazione:** di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, delicato con sentori di violetta e aromi tipici di tabacco e cuoio. In bocca si presenta di buon corpo, grandi tannini al palato, asciutto e armonico.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C, stappare almeno un'ora prima di servire.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per i piatti della cucina mediterranea, arrostiti, selvaggina e formaggi speziati.

Codice: 447447



# Sangiovese Toscana

Denominazione: IGT

Grado: 13,5% vol

Vitigni: 100% Sangiovese

**Vinificazione:** seguendo l'antico metodo di vinificazione tradizionale, le uve completamente mature vengono raccolte dai vigneti e pressate immediatamente. Successivamente vengono riversate in grandi vasche di acciaio inox per la fermentazione. La fermentazione primaria avviene ad una temperatura controllata di 27-28°C per alcuni giorni.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio, oltre ad un breve passaggio in legno.

**Note di degustazione:** di colore rosso rubino intenso. Il profumo è caratteristico, di rovere e frutta, delicato e armonico; in bocca è piacevolmente dolce, armonico e fruttato con note di ciliegia e prugna.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con tutti i piatti mediterranei, arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.

Codice: 447446



# Chianti

**Denominazione:** DOCG

**Grado:** 12% vol

**Vitigni:** 85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Ciliegiolo

**Sistema di allevamento:** viene allevato a cordone speronato o guyot. La resa è circa 90 q.li per ettaro.

**Lavorazione:** le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. La fermentazione è effettuata in modo tradizionale rimanendo sulle bucce per due settimane a temperatura controllata. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio, oltre ad un breve passaggio in barrique.

**Note di degustazione:** di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è pieno e ricorda la violetta. In bocca si presenta secco, morbido con note di ciliegia e frutti di bosco.

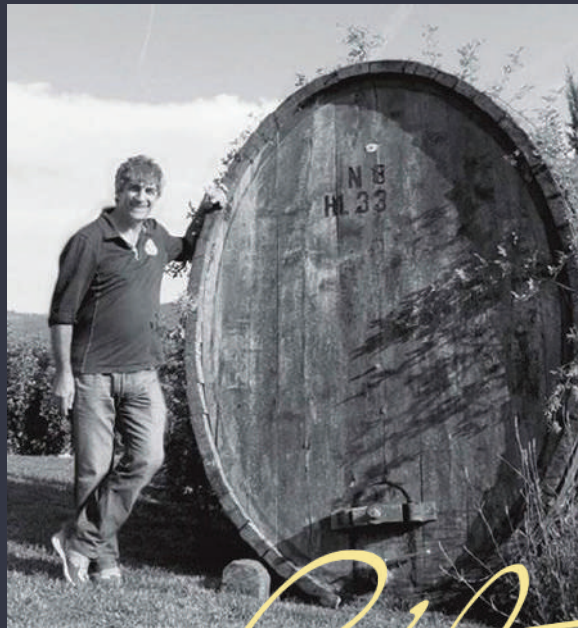
**Temperatura di servizio:** 16-18°C  
stappare la bottiglia al momento.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con carne bovina, pasta e formaggi.

**Codice:** 429004



*Fablito*



*Fablito*



 [doreca.com](https://doreca.com)

 [@Dorecatalia](https://www.facebook.com/Dorecatalia)

 [@DorecaBeverage](https://www.instagram.com/DorecaBeverage)

 [Doreca s.p.a.](https://www.linkedin.com/company/Doreca-s.p.a.)

 [marketing@doreca.it](mailto:marketing@doreca.it)

 [@BeverageDoreca](https://twitter.com/BeverageDoreca)

 [DorecaBeverageDistrict](https://www.youtube.com/DorecaBeverageDistrict)