

A Z I E N D A
A G R I C O L A
R E A S S I

VINI E PRODOTTI DEI COLLI EUGANEI

TRE FRAZIONI

TERRE D'ARGILLA

VIN BASTARDO

ARCHÈ

ANTICHI REASSI

L'azienda agricola "Reassi" si estende su una superficie di circa 6 ettari interamente coltivati a vigneto.

La conduzione è esclusivamente familiare e la felice posizione dei nostri poderi, unita ad un territorio di origine vulcanica, ci consente di coltivare la vite con ottimi risultati. Per questo da più di cento anni ci impegniamo anche nella trasformazione dell'uva in vino, forti delle moderne tecnologie ma rispettosi dell'antica tradizione, nella ricerca della massima espressione territoriale.

La filosofia aziendale tende a rispecchiare le peculiarità del territorio concentrandosi principalmente sui vitigni autoctoni, cercando di esaltarne caratteristiche e potenzialità, facendo tesoro delle esperienze fatte nel passato.

Tutto il complesso di interazioni che vigono nella coltivazione della vite e nella vinificazione del suo frutto, mirano all'ottenimento di un prodotto che rispecchi l'amore che nutriamo nei confronti dei Colli Euganei, con la personalità e la tipicità che ne derivano dalle vulcaniche origini.



ALLEGRO E
SPENSIERATO

ANTICHI REASSI

Colli Euganei Pinello

Denominazione di Origine Controllata

Quando c'è frizzantezza, c'è allegria. Vino conviviale, perfetto come aperitivo o per una cena tra amici. Di facile beva, ideale negli aperitivi di benvenuto, nei buffet. Può accompagnare qualche stuzzichino fuori orario o un pranzo veloce.

Gusto

leggermente frizzante
snello / fragrante
beverino

Olfatto

brioso / simpatico
ricco di profumi di frutta
bianca freschissima

TRE FRAZIONI

Colli Euganei Rosso

Denominazione di Origine Controllata

Il nostro vino più importante: l'uva proviene da tre diversi vitigni che confinano con il nostro comune. Ideale compagno di cacciagione, spiedi, filetti o bistecche alla griglia.

Gusto

strutturato
persistente
acidità equilibrata
grande beva

Olfatto

intenso di frutta rossa matura
contornata da spezie
mediterranee ed orientali
cuoio / tabacco / caffè



AMANTI
DI GRANDI
VINI

VIN BASTARDO

LA NUOVA
TRADIZIONE

**Marzemina Nera Bastarda,
Turchetta, Corbina**

Indicazione Geografica Tipica

Ideale da sbicchierare (per la mescita) in abbinamento alle tipiche spunciotterie venete, cotechino o salame ai ferri con polenta, prosciutto DOP Euganeo Berico o soppresse di casa.

Gusto

morbido e intenso
buona acidità
particolare

Olfatto

fragrante / intenso
ricco di frutta rossa
matura e spezie

OP!

Opera Prima

Vino Spumante Metodo Classico

Per gli amanti del metodo classico è una buona alternativa ai Franciacorta o agli Champagne. Vino per aperitivi importanti che può essere bevuto anche a tutto pasto. Ideale con risotti, carni bianche o con battute di carne cruda ben frollata.

Gusto

vibrante e stuzzicante
fine e cremose bollicine
rinfresca il palato

Olfatto

fine e suadente
note di fiori di glicine
miele



SOLO COSE
RAFFINATE



IL FASCINO
DEL
CLASSICO

SPARVIERE

Colli Euganei Cabernet

Denominazione di Origine Controllata

Ideale come bicchiere da tutto pasto, tra i primi predilige i bigoli all'anatra o la pasta all'uovo fatta in casa col ragù, per proseguire con dello spezzatino o la cacciagione in umido con la polenta.

Gusto

morbido
intenso
persistente

Olfatto

ricco di frutta rossa fresca e matura
piccoli frutti di sottobosco contornati
da sentori erbacei e speziati

TERRE D'ARGILLA

Colli Euganei Manzoni Bianco

Denominazione di Origine Controllata

La sua fresca aromaticità lo rende un vino "spensierato". Ottimo con i risotti o con la pasta all'uovo fatta in casa, baccalà o pesce al forno piuttosto che con pietanze a base di trippa.

Gusto

morbido
buona struttura
fresco

Olfatto

estroso / particolare
salvia / ortica
note di macchia mediterranea
sussurri di frutta esotica



PER
STARE
BENE!

SEDUCE E
AFFASCINA



ARCHÈ

Colli Euganei Merlot

Denominazione di Origine Controllata

Per molti è un vitigno internazionale, da noi è piantato da sempre. Predilige i primi con sughi delicati, il pollo o il coniglio alla brace, piuttosto che i formaggi stagionati.

Gusto

morbido
ricco
avvolgente
aggraziato

Olfatto

intenso e fragrante
note di fragola
amarena / mora di rovo
sfumature tostate

FIOR D'ARANCIO

Colli Euganei Spumante Dolce

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Ci vuole sempre un po' di dolcezza nella vita! Spumante da abbinare alla pasticceria di fine pasto, sfoglie e crostate di frutta, oppure accattivante componente di cocktails da aperitivo.

Gusto

cremoso e dolce
spumeggiante
retrogusto di macchia
mediterranea

Olfatto

fragrante
fresco
intenso di fiori d'arancio
e di frutta gialla matura



MI
RICORDI
IL SOLE