



Pinot Grigio

Castelfeder

Vino blanco.
100% Pinot Grigio.
13% de alcohol.
Fermentación en tanques de acero inoxidable.
No tiene reposo en barrica.
2 a 4 años de guarda.
Servir de 8 a 10°C



Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.



Aromas de pera madura, manzana verde, flores blancas y un ligero toque mineral.



Fresco, seco, de cuerpo medio, con buena acidez y un final elegante y persistente que invita a beber otra copa.



Risotto de espárragos o de mariscos; Carpaccio de pescado blanco con aceite de oliva y alcaparras; Tostadas de ceviche de camarón con aguacate; Chile relleno de queso fresco en salsa ligera de jitomate. Perfecto como aperitivo o para acompañar entradas ligeras y pescados.



BellOvile Toscana

Serego Alighieri

Vino tinto.
Sangiovese, con pequeñas proporciones de Canaiolo y Ciliegio.
13% de alcohol.
Fermentación tradicional en acero inoxidable.
Crianza parcial en barricas de roble esloveno y en toneles de cerezo.
4 a 6 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C



Rojo rubí brillante de intensidad media.



Aromas a cereza madura, frambuesa, violetas y ligeras notas especiadas.



Seco, de cuerpo medio, taninos suaves y redondos; balance perfecto entre frescura y frutalidad, con un final armónico y persistente.



Pasta al pomodoro con albahaca fresca; Pizza margherita con mozzarella de búfala; Enchiladas rojas de queso o pollo o Tacos de arrachera con guacamole y salsa asada.



Noto Rosso

Zisola

Vino tinto.
100% Nero d'Avola.
13.5% de alcohol.
Fermentación en acero inoxidable. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.
5 a 7 años de guarda.
Servir de 16 a 18°C



Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.



Aromas de cereza madura, ciruela, grosella negra, acompañados de notas de especias dulces, tabaco y un toque mineral.



Estructurado y armónico, con taninos firmes pero pulidos, buena acidez y un final largo y elegante con recuerdos frutales y especiados.



Pasta alla Norma (con berenjena y ricotta salada); Lasaña boloñesa; Enmoladas de pollo con mole poblano o Fajitas de res con pimientos asados.

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

Italia de Norte a Sur

de Trentino a Sicilia en copas de vino

Italia es un viaje de sabores donde cada región imprime su carácter al vino. En el norte, Trentino-Alto Adige respira aire alpino y ofrece vinos frescos y aromáticos; aquí destacan uvas blancas como Pinot Grigio y Gewürztraminer, así como tintos elegantes de Lagrein.

Al llegar al corazón del país, Toscana representa el espíritu clásico italiano: colinas soleadas, pueblos medievales y viñedos que giran en torno al Sangiovese, una uva versátil que da vida a vinos con notas de cereza, especias y hierbas mediterráneas.

Finalmente, en el sur, Sicilia sorprende con su diversidad: desde los tintos robustos de Nero d'Avola, hasta expresiones minerales y delicadas de Carricante en las laderas del Etna. La isla refleja la fuerza del sol, la influencia del mar y la herencia de múltiples culturas que han marcado su historia.

Más allá de las grandes etiquetas, Italia es un mosaico de estilos, donde cada región y cada uva cuentan una parte de la tradición vitivinícola. Una invitación a descubrir que en cada copa se esconde un pedacito de viaje, de paisaje y de cultura compartida.

Las Bodegas

Castelfeder es una bodega familiar fundada en 1969 en Egna, Alto Adige – Südtirol, región alpina del norte de Italia reconocida por su tradición vitivinícola de montaña. Actualmente dirigida por la tercera generación de la familia Giovanett, Castelfeder se ha especializado en la producción de vinos elegantes y expresivos que reflejan la frescura y mineralidad de los viñedos situados entre 200 y 700 metros de altitud. Su portafolio destaca por variedades autóctonas como Lagrein y Schiava, así como por blancos aromáticos de gran prestigio internacional como Pinot Grigio, Gewürztraminer y Pinot Bianco, consolidándose como referente de calidad y autenticidad en el Alto Adige.

La bodega **Serego Alighieri** es una de las más antiguas y emblemáticas de Italia, con más de 650 años de historia vitivinícola. Fundada en 1353 cuando Pietro Alighieri, hijo del poeta Dante, adquirió la finca Valpolicella en Gargagnago, se ha mantenido en manos de sus descendientes a lo largo de 21 generaciones. Reconocida por unir tradición y modernidad, destaca por el uso de toneles de cerezo en la crianza de sus vinos, una práctica única que aporta un sello aromático distintivo. Hoy, en colaboración con Masi Agricola, la bodega produce etiquetas que expresan tanto el carácter de Valpolicella como el espíritu toscano, siendo referente de herencia cultural, innovación y calidad en el vino italiano.

Zisola es la bodega siciliana de la histórica familia Mazzei, reconocida por su legado vitivinícola en Toscana desde 1435. Fundada en 2003 cerca de la ciudad barroca de Noto, Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, la finca cuenta con 50 hectáreas de viñedos plantados principalmente con Nero d'Avola, la uva más representativa de Sicilia. Sus suelos calcáreos, la cercanía al mar y la altitud moderada otorgan a los vinos frescura, mineralidad y una elegancia distintiva. Con Zisola, la familia Mazzei combina tradición e innovación para expresar la esencia moderna y refinada de la viticultura siciliana.

