

rhs

■ HUB
Food & Beverage



SELEZIONE

Vini

rhs ■ HUB
Food & Beverage

R.H.S. srl con Socio Unico - Sede legale: Via Antonio Pacinotti, 63 - 00146 ROMA
P.I. 10560641002 - E-mail info@romahorecaservice.it - romahorecaservice.it





CINCINNATO

Cori (LT)

La Cincinnato, riconoscendo nella tipicità e biodiversità un gran valore, è da sempre impegnata nel recupero e valorizzazione dei vitigni autoctoni come il Nero Buono ed il Bellone.

Da oltre 20 anni ingenti risorse, umane ed economiche, sono state destinate in un impegnativo progetto di qualità, volto al miglioramento del prodotto e alla riqualificazione della cantina.

Il protocollo di produzione adottato, implica un selezionato lavoro in vigna, un calendario vendemmiale e attenti processi di vinificazione.



● CASTORE BELLONE IGT LAZIO



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 13% - 375 ml - 75 cl
codice: VB0001

Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato delicato, pesca gialla, biancospino.
Sapore armonico, giovane, vivace, intenso e persistente, fresco con note minerali.
Da abbinare con primi piatti e pesce. Servire a 12°C
Da gustare giovane per assaporarne al meglio le caratteristiche.

● ILLIRIO CORI DOC



Vitigni: Bellone 50%
Malvasia del Lazio 30% - Greco 20%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0101

Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato e fragrante.
Al palato intenso e minerale, armonico e persistente.
Da abbinare a primi piatti delicati, verdure e pesce.
Servire a 8-10°C
Da gustare giovane per assaporarne al meglio le caratteristiche.

Bianchi

● PANTALEO

GRECO IGT LAZIO



Vitigni:
Greco 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0321

Colore giallo intenso con riflessi dorati, profumo floreale. Sapore sapido fresco con note minerali. Ottimo abbinamento con primi piatti e pietanze a base di pesce.

● QUINTO

IGT LAZIO BIO



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0597

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Dal profumo delicato e fruttato con note di pesca gialla, biancospino. Sapore armonico, giovane, vivace, fresco con note minerali. Da abbinare a primi piatti e pesce. Servire a 12° C. Da gustare giovane per assaporarne al meglio le caratteristiche.



● ENYO

CORI DOC BELLONE



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0580

Enyo brilla di riflessi giallo dorato e rievoca al naso i sentori tipici delle uve di origine. Profuma di fiori di campo con cenni decisi di frutta esotica. Nel palato ritroviamo l'aroma fruttato insieme a una sferzata di freschezza che coglie quasi di sorpresa. Morbido, piacevolmente avvolgente. In chiusura dilaga una poderosa scia minerale, imprinting inconfondibile del terreno di Cori, ricco di potassio e di fosforo. Perfetto da servire con i primi piatti della cucina romana, è ideale in compagnia del pesce e delle carni bianche.

● PUNTINATA

IGT LAZIO



Vitigni:
Malvasia Puntinata 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0581

Colore giallo paglierino. Profumo delicatamente fruttato, con sentori di mela, agrumi e frutta a polpa gialla, note di salvia e mandorla amara. Secco, strutturato, vivace. Da abbinare con primi piatti.

● POLLUCE

NERO BUONO IGT LAZIO



Vitigni:
Nero Buono 100%
Alc 13% - 375 ml - 75 cl
codice: VR0001

Profumo intenso e fragrante con sentori di frutti rossi dal sapore delicato, armonico con elegante complessità. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto forte e deciso.



● RAVEROSSE

CORI DOC



Vitigni: Nero Buono di Cori
Montepulciano - Cesanese
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0113

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso, intenso. Sapore asciutto, di medio corpo, armonico con finale elegante. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con zuppe e pietanze di carne.

Il periodo della raccolta si concentra tra il 25 settembre ed il 10 ottobre le prime uve ad essere raccolte sono quelle del nero buono, seguono poi il cesanese ed infine quelle del Montepulciano.

● ARCATURA

CESANESE IGT LAZIO



Vitigni:
Cesanese 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0109

Vino dalla forte personalità dal colore rosso rubino intenso. Il profumo è intenso con note di ciliegia sottospirito e sentori balsamici.

Sapore delicato, armonico con elegante complessità. Ottimo da tutto pasto, esalta le caratteristiche con pietanze dal gusto deciso.

Il Cesanese è un antico vitigno laziale coltivato sulle terre laviche delle colline coresi. Selezione delle uve, accurata vinificazione con un leggero affinamento in legno di rovere.

● ERCOLE

NERO BUONO IGT LAZIO



Vitigni:
Nero Buono 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0114

Colore rosso rubino intenso, profumo armonico e persistente. Sapore asciutto e corposo con sentori di sottobosco, piccoli frutti neri, note di cacao dolce nel finale. Da abbinare a piatti ricchi e saporiti, carni e formaggi stagionati.

● LELIO

IGT LAZIO BIO



Vitigni:
Nero Buono 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1216

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fragrante con sentori di frutti rossi.

Ottenuto dalla vinificazione in purezza del Nero buono di Cori, antico vitigno di millenaria tradizione, recuperato e rilanciato mediante ricerche e sperimentazioni che ne hanno documentato le peculiari caratteristiche qualitative.

● KORA

CORI DOC NERO BUONO



Vitigni:
Nero Buono 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1200

Questo vino è un atto di devozione alla città di Cori. Nero Buono in purezza. Proviene dai vigneti dell'azienda che nel tempo si sono distinti per l'estrema qualità del prodotto.

Affinato per 2 anni in botte. Colore rosso rubino intenso, sapore asciutto, strutturato con sentori di cuoio e sottobosco, note balsamiche, profumo armonico e persistente.

● ARGEO

IGT LAZIO BIO



Vitigni:
Cesanese 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1217

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso dai sentori di prugna, ciliegia e melograno. Al palato delicato e armonico. Abbinato a tutto pasto, ottimo con piatti ricchi e saporiti.





● BOMBO BIANCO

BIOLOGICO IGT RIFERMENTATO



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 11,5% - 75 cl
codice: SP0185

Colore giallo opalescente.
Bouquet espressivo
con sentori di agrumi
maturi, frutti tropicali
e pane.

Corpo sottile, con una gradita
anima acida, e presenza
di agrumi, frutta drupacea
e persistenti note sapide.
Perfetto per aperitivo, con sushi,
risotti e frittore di pesce.

● BOMBO ROSÉ

BIOLOGICO IGT RIFERMENTATO



Vitigni:
Nero Buono 100%
Alc 11,5% - 75 cl
codice: SP0186

Colore rosato pesca, al naso
intrigante, ti seduce con sentori
di ciliegia fresca e lampone.

Sapore leggero, divertente,
frizzante e molto beverino,
con perlage molto fine, spuma
morbida sostenuta da una buona
acidità. Piacevolmente versatile,
polposo e fresco. Ottimo come
aperitivo a base di salumi,
pizze fritte e supplì.

Bollicine

● **KORÌ BRUT
DI BELLONE**

METODO CLASSICO IGT



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0145

Profumo intenso
e fragrante, con delicate
sensazioni fruttate.

Sapore sapido, fresco
ed elegante, dolcezza
ben bilanciata.
Perfetto per aperitivo,
piacevole a tutto pasto,
ottimo con pietanze
di pesce.

● **KORÌ PAS DOSÈ
DI BELLONE**

METODO CLASSICO IGT



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0170

Colore giallo paglierino
intenso, perlage fine
e persistente, profumo
intenso e fragrante.

Al gusto sapido, dolcezza
ben bilanciata.
Per aperitivo,
a tutto pasto, speciale
con piatti a base di pesce.

● **BRUT
SPUMANTE**



Vitigni:
Bellone 100%
Alc 12% - 75 cl
codice: SP0011

Colore giallo paglierino.
Perlage fine e persistente,
profumo delicato e fragrante,
sentori di acacia e pesca
a polpa bianca.

Sapore intenso, morbido,
leggermente aromatico;
abbinamento perfetto per aperitivo,
piacevole a tutto pasto, ottimo
con pietanze di pesce.

Brut ottenuto dalla vinificazione
in purezza del Bellone.
Da ricerca e sperimentazione
scaturisce l'ottenimento
di uno spumante di altissima
qualità e spiccata
piacevolezza.





PILEUM
Piglio (FR)

Benvenuti in Ciociaria, nella sua area storica di vocazione per la produzione dei vini Cesanese del Piglio DOCG.

Nel 2002 amici e famiglie legate alla terra del luogo, si unirono per fondare "Pileum".

Con qualche anno questa azienda è cresciuta avvalendosi di impianti moderni e tecnologicamente avanzati e producendo vini sempre eleganti nel massimo rispetto dell'antichissima tradizione vitivinicola del Cesanese nel suo territorio di origine.

La filosofia è semplice e rigorosa: rispetto per la terra, la tradizione e la storia.

P
PILEUM



● **VALLE BIANCA**
PASSERINA DEL FRUSINATE IGT



Vitigni: Passerina del Frusinate 90%
Malvasia ed altri vitigni circa 10%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0433

Colore giallo paglierino, leggermente aromatico. All'olfatto di frutta a polpa bianca e gialla si fondono a sentori di fiori bianchi d'acacia e a leggere note di erbe mediterranee. Il sorso è fresco e minerale, esaltato da un gusto fruttato che persiste nel finale.

● **PASSERINA DEL FRUSINATE**
PASSERINA DEL FRUSINATE IGT



Vitigni:
Passerina del Frusinate
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0434

Passerina del Frusinate vinificato in acciaio, imbottigliato ad inizio anno, colore giallo paglierino, molto luminoso, leggermente aromatico, al gusto è secco, elegante e di buona mineralità. Abbinamenti suggeriti: antipasti e piatti di pesce al vapore.

Bianchi

● CESANESE DEL PIGLIO

CESANESE DEL PIGLIO DOCG



Vitigni:
Cesanese di Affile 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0451

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo di frutti rossi e di ciliegia, con sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio.

Strutturato. Morbido. Il Cesanese del Piglio è un vitigno autoctono di antichissima tradizione.

● BOLLA DI URBANO

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE
RISERVA DOCG



Vitigni:
Cesanese di Affile 100%
Alc 15,5% - 75 cl
codice: VR0449

Dal colore rosso rubino intenso, presenta sentori fruttati di ribes nero e aromi di sottobosco.

Nasce dalla selezione del miglior raccolto dalle vigne vecchie. Affinamento per 24 mesi in botti grandi da 20 hl pregiato rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Al gusto è ricco e molto concentrato con note speziate e fruttate, tannini morbidi e vellutati. Retrogusto lungo e persistente.

Si abbina bene a piatti di carne ma anche a primi piatti decisi.

● MASSITIUM

CESANESE DEL PIGLIO SUPER. DOCG



Vitigni:
Cesanese di Affile 100%
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0450

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso profumi fruttati, note di erbe mediterranee. Armonico e corposo. Si abbina bene a salumi e formaggi semi-stagionati e stagionati, e a piatti a base di carni rosse o selvaggina.





TENUTA TRE CANCELLI

Cerveteri (RM)

L'esaltante lavoro della Tenuta Tre Cancelli crea vini che hanno il privilegio di essere cresciuti sulla terra dei monti Cerniti, dove il tempo ha magicamente trasformato lava e nerofumo in ricche falde vulcaniche coperte da brillanti colori e profumi inebrianti.

Diversi sono i riconoscimenti raccolti negli anni dai vini prodotti da questi filari, ricordiamo il Calix Aureus per il Lituo 2002, 2004 e 2007 e numerosi diplomi di merito per le altre etichette. Tenuta Tre Cancelli fa parte della "Strada delle Terre Etrusco Romane".



● FLERE

SAUVIGNON BLANC LAZIO IGT



Vitigni:
Sauvignon Blanc
Alc 12% - 75 cl
codice: VB0531

Prodotto con uve Sauvignon Blanc, è espressione del territorio che deve le sue peculiarità al suolo vulcanico e all'influenza del vicinissimo mare.

Vino fruttato, fresco e di buona struttura dove si offre, insieme ad un'importante espressione varietale, tutte le caratteristiche del territorio con una spiccata sapidità.

● MASTARNA

LAZIO CHARDONNAY IGT



Vitigni:
Chardonnay
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0530

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve Chardonnay, è espressione autentica del territorio della costa etrusca, vulcanico e mediterraneo, classico che si rivela giovane, fresco e piacevole.

Il bouquet è fruttato, gradevole e delicato. Sapore secco, pieno e piacevolmente armonico.

Bianchi

● ZIO CARLO

CHARDONNAY
COSTA ETRUSCO ROMANA IGT



Vitigni:
Roero Arneis
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0532

Elegante al naso si apre con intensa sensazione minerale, a seguire note agrumate, mughetto e biancospino.

Il sapore è secco, fresco e sapido al palato torna la scorza di arancio e rivela un'idea di vaniglia appena immaginata ai profumi.



● ALSIUM

COSTA ETRUSCO ROMANA
VERMENTINO IGT



Vitigni:
Vermentino
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0598

Si presenta al naso con un profumo intenso di brezza marina, carica di freschezza e sapidità alternata a sentori di agrumi, fiori bianchi e mela verde su una vigorosa scia minerale.

Sapore: un sorso sicuro di sé, elegante e composto. Equilibrato, secco e versatile. Si sposa perfettamente con diverse pietanze a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

● EMIRA

ROSATO LAZIO IGT



Vitigni:
Sangiovese e Merlot
Alc 11% - 75 cl
codice: VR1132

Sapore secco, pieno e armonico, leggermente mosso. Profumi fragranti con note floreali di rosa e fresia. Impianto gustativo equilibrato con una vivace freschezza, acidità sostenuta, sapidità in piena coerenza gusto-olfattiva, una piacevole scia ammandorlata nel finale.

Si presta come preludio di un pasto ma non disdegna l'abbinamento con i primi piatti mediamente strutturati. Pollame nobile, pesce di acqua dolce e crostacei anche salsati.

Rosé



● **PACHA**
CERVETERI ROSSO DOC



Vitigni: 40% Sangiovese,
40% Montepulciano, 20% Merlot
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR1128

Questo vino, prodotto con un'accurata selezione di uve, è espressione sincera del territorio, vulcanico e mediterraneo, attraverso l'interpretazione che l'azienda ha fatto della DOC Cerveteri Rosso.

Un vino elegante che si rivela giovane, fruttato e piacevole.

● **753**
ROMA ROSSO DOC



Vitigni: 50% Montepulciano,
35% Sangiovese, 15% Cabernet
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1129

753 una data mitica, la fondazione della Città Eterna ma anche e soprattutto la nascita di uno stile di pensiero che ha saputo fondere culture e civiltà diverse in un grande ed inimitabile movimento di crescita civile.

Il bouquet è vinoso, intenso e delicato.

Il sapore è secco, sapido e con una prestante quanto armonica tannicità.

Rossi

● LITUO

MERLOT LAZIO IGP



Vitigni:
Merlot
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1130

Bouquet complesso, dalle sensazioni di frutta rossa matura, spezie e una leggera nota iodata.

Sapore pieno con un elegante, se pur importante, tannicità, ed una sorprendente morbidezza.

Si abbina con secondi piatti a basi di carni rosse e cacciagione, non disdice formaggi a media-lunga stagionatura.

● SIBORIO

SANGIOVESE IGT
COSTA ETRUSCO ROMANA



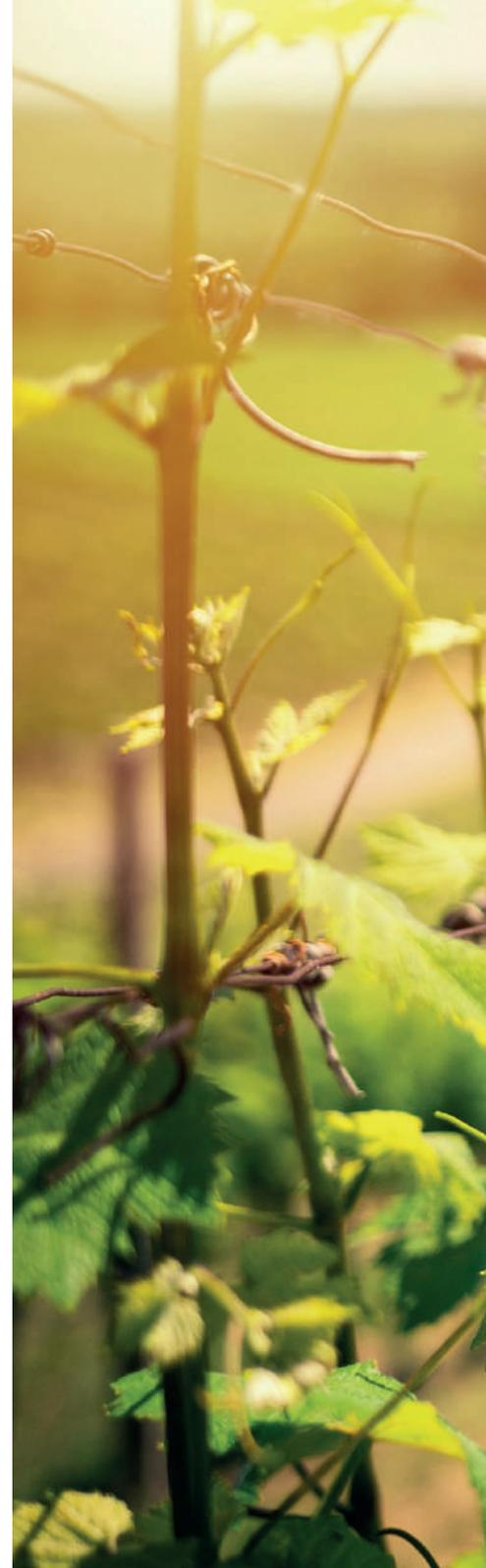
Vitigni:
Sangiovese
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1131

Color rosso rubino intenso, con il tempo rivela un riflesso granato sull'unghia.

Boquet complesso dalle sensazioni di frutta rossa matura, speziato con note di cacao amaro e tabacco.

Sapore fresco, pieno e sapido, dotato di tannini nobili.

Abbinamenti con formaggi stagionati, carni e selvaggine con note agrodolci.





**SAN GIOVENALE AGRICOLA
(Habemus)**
Blera (VT)

L'Agricola San Giovenale nasce nel 2006 ed è una delle più importanti aziende vinicole della provincia di Viterbo.

L'azienda si trova a 400 metri sul livello del mare ed è coltivata in modo biologico e naturale su 13 ettari, vicino del Mar Tirreno.

Habemus è un vino completamente naturale, che ha il dono di ricevere tutte le cure e le attenzioni di una azienda, la San Giovenale, che produce solo questo vino, quale sincera espressione della ricchezza e della complessità del suo territorio incontaminato.



HABEMUS



● **HABEMUS**

ETICHETTA BIANCA - IGT LAZIO



Vitigni:
Carignan, Grenache,
Syrah, Tempranillo
Alc 15% - 75 cl
codice: VR1212

L'Habemus di San Giovenale è un vino rosso nobile, intenso e potente, nato nel viterbese da varietà internazionali coltivate ad alberello, vinificato in acciaio e affinato per 20 mesi in barrique nuove.

Si esprime con ricchezza, eleganza e intensità, concedendo ampi sentori di frutta in confettura, spezie dolci, fiori rossi, grafite, pepe e liquirizia.

Abbinamenti: secondi di carne rossa, selvaggina.

L'incantevole paesaggio della Tuscia: bellezza della natura a perdita d'occhio, le onde del Mare Mediterraneo, distese di vigne sulle colline.. Questa terra, con il suo impasto argilloso, è madre di eccellenti vini e non potrebbe essere altrimenti per Habemus, vino nato dalle succose uve cresciute qui, sopra queste colline, sotto il calore del sole e mitigate dalle morbide brezze del Tirreno che assicura un clima asciutto e temperato.

Rossi

● ROSSO SAN GIOVENALE

IGT LAZIO



Vitigni:
Carignan, Grenache,
Syrah, Tempranillo
Alc 15% - 70 cl
codice: VR1229

All'olfatto si percepiscono sentori di frutta rossa, note speziate di pepe, cannella e liquirizia.

Al palato risulta elegante e ben equilibrato con note fruttate ed un finale lungo e persistente. Caldo e complesso con un lungo retrogusto di spezie e note balsamiche.

Il Rosso di San Giovenale è l'assemblaggio di due annate di Habemus (il vino di punta dell'azienda). Il focus è su alcune varietà tipiche francesi: Grenache, Cabernet Franc, Syrah, Carignan. La coltivazione è intensiva, con una media di 11.000 tagli per ettaro e basse rese, per estrarre dalle uve i forti aromi e sapori tipici di questo territorio. Ottimo gustato con carne rossa alla griglia.





RICCARDI REALE

Olevano Romano (RM)



Vini naturali certificati biologici da Suolo e Salute Lazio. Si seguono anche i metodi dell'agricoltura biodinamica.

Tramite i sovesci e preparati organico vegetali si lavora alla conservazione della fertilità del suolo, con lo scopo di lasciare esprimere le piante nella loro peculiarità, per ottenere vini di terroir, godibili, digeribili e buoni.

PIERO RICCARDI LORELLA REALE
VITICOLTORI



● COLLEPAZZO

VINO ROSSO DOC LAZIO



Vitigni:

Cesanese Piccolo
o di Affile 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1246

Uve di Cesanese Piccolo o di Affile che fermentano e affinano in cemento per donare al vino una grande e facile bevibilità.

Le viti crescono sia sulle terre arenarie sia sulle terre vulcaniche di Colle Pazzo. Si ottiene in questo modo un rosso speziato, con sentori di visciola e viola, capace di stupire ma di essere anche un compagno quotidiano.

Colle Pazzo è il nome della collina dove si trovano i vigneti dell'azienda, realizzati con pali di castagno locale e viti di straordinaria biodiversità. Qui troviamo due tipologie di terreno, uno di natura vulcanica, l'altro di arenarie del Cretaceo, che donano ai vini complessità e freschezza. Si raccolgono le uve per zone e al termine di ogni affinamento si ottengono i diversi tipi di Cesanese, Malvasia, Rosciola e Riesling.

Rossi

● DIVAGO

IGP LAZIO ROSATO
FRIZZANTE



Vitigni:

Cesanese

Alc 12,5% - 75 cl

codice: VR1247

Rosato frizzante di Cesanese,
e interpretazione speciale
della spumantizzazione
più tradizionale.

Rifermenta nella sua allegra
bottiglia champagnotta in primavera.
Si presenta come un vino fragrante,
stuzzicante, dissetante e festoso.
Solletica il palato con sentori
di fragoline, prugne e lamponi.
Vivace e di brillante acidità.

● TUCUCA

IGP LAZIO ROSATO



Vitigni:

Cesanese

Alc 12,5% - 75 cl

codice: VR1248

Vino rosato fermo da uve
Cesanese, allevate su terre
vulcaniche e arenarie.
Fermenta a contatto con le bucce
per un giorno e affina in botti
di castagno italiano.

Ha un colore rosa cerasuolo
e presenta un ventaglio di profumi
eleganti, dal melograno al pepe rosa,
dal pompelmo alla mandorla.

Un rosato speciale, complesso
e insieme leggiadro, dalla bevuta
giocosa, fresca e deliziosa.

Rosé





CASALE DEL GIGLIO

Le Ferriere (LT)

Nel 1967, Dino Santarelli, affascinato dall'Agro Pontino, crea "Casale del Giglio" a Le Ferriere, non lontano dall'antica Città di "Satricum", in provincia di Latina circa 50 Km a sud di Roma.

Questo territorio rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e ad altre Regioni d'Italia, un ambiente nuovo, tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo.

A partire dagli anni '90, il figlio Antonio, seguendo l'intuito paterno e avvalendosi della collaborazione dell' Enologo trentino Paolo Tiefenthaler, svilupperà un intenso progetto di ricerca e sperimentazione, che ha condotto a ragguardevoli risultati.

I Vini di "Casale del Giglio" hanno così conquistato, come primo, il mercato romano e laziale, per poi estendere la loro presenza a livello nazionale ed estero.

CASALE DEL GIGLIO®



● SATRICO LAZIO BIANCO IGT



Vitigni: Chardonnay 40%,
Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo
Alc 13% 37,5 cl - 75 cl
codice: VB0162 - VB0163

Questo vino prende il nome dall'antica città di "Satricum". Di colore giallo paglierino, molto luminoso; al naso è di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale; al gusto è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, sapido, lungo nella chiusura.

Antipasti suggeriti: antipasti e piatti di pesce al vapore.

Uvaggio e vinificazione a spremitura soffice, con la separazione del mosto fiore dalle bucce. La fermentazione, lenta ma continua, avviene a temperatura controllata e si protrae per circa 7-8 giorni. Dopo i consueti travasi il nuovo vino completa il suo processo di maturazione in vasca e viene imbottigliato ad inizio anno.

Bianchi

● CHARDONNAY

LAZIO BIANCO IGT



Vitigni:
Chardonnay
Alc 13 - 75 cl
codice: VB0164

È di colore giallo paglierino intenso. Al naso offre un elegante bouquet di fiori di acacia e di frutta (pesca e banana).

Al gusto è fresco, di buona struttura, con un finale lungo e accattivante.

È prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate a filari ad elevata fittezza (dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro).

Abbinamenti: pesce alla griglia
carni bianche in umido.

● ANTINOO

LAZIO BIANCO IGT



Vitigni:
Viognier e Chardonnay
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0166

Colore giallo con riflessi dorati
Al naso è elegante, complesso,
con dominanza di fiori gialli,
di acacia e di ginestra.

In bocca si distingue
per la sua traccia salina
e minerale molto persistente
che si addolcisce nel finale.

Ottimo con una inconsueta
Pasta alla Amatriciana
in bianco detta "Gricia"

● ALBIOLA

LAZIO ROSATO IGT



Vitigni:
Syrah 85%, Sangiovese 15%
Alc 5% - 75 cl
codice: VR0179

Rosato deciso con sfumature viola;
bouquet intenso, dai sentori di piccoli
frutti di bosco con dominanza
del lampone e frutta rossa.

In bocca mostra grande consistenza
con un finale lungo e fruttato.

Ideale con una zuppa di mare
al pomodoro fresco oppure
con affettati misti.

Rosé

● SHIRAZ

LAZIO ROSSO IGT



Vitigni:
Syrah 100%
Alc 13% - 37,5 cl - 75 cl
codice: VR0185 - VR0166

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella.

Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

Ottimo abbinamento con trancio di tonno alla griglia.

● MERLOT

LAZIO ROSSO IGT



Vitigni:
Merlot
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0184

Colore rosso rubino intenso con profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio, evidenziando struttura e morbidezza.

Si accompagna ottimamente con varie pietanze, tra cui bucatini all'amatriciana.

● PETIT VERDOT

LAZIO ROSSO IGT



Vitigni:
Petit Verdot
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0186

Colore rubino violaceo. Profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e ginepro.

Bella rotondità in bocca, dovuta a tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante. Finale con note di pepe bianco e spezie.

Si abbinano bene per esempio costolette di abbacchio al forno.

Rossi

● CABERNET SAUVIGNON

LAZIO ROSSO IGT



Vitigni:
Cabernet Sauvignon
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0187

Si presenta di color rubino intenso, con profumo di lampone, ciliegia nera, cassis, sentori balsamici di ginepro, muschio e sottobosco.

In bocca è elegante, morbido e ricco, con finale complesso.

A tavola si abbina bene a salumi e formaggi semi-stagionati e stagionati come anche a ricette di terra a base di carni rosse o selvaggina.

● MADRESELVA

LAZIO ROSSO IGT



Vitigni: Merlot,
Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0188

Rosso rubino luminoso di intensa concentrazione. Il bouquet ha toni molto maturi di visciole e di marasche in confettura, su sfondo balsamico.

In bocca è di notevole equilibrio e persistenza, con tannini vellutati e ritorno sulle note fruttate e balsamiche.

È un assemblaggio in parti uguali di Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot. Le uve componenti il Madreselva vengono raccolte in piena maturazione, ma in epoche diverse.





CANTINA SANT'ANDREA

Borgo Vodice Terracina (LT)

Dalla Sicilia alla Tunisia, fino a Terracina: la storia della famiglia Pandolfo è piena di fascino.

Con circa 150 ettari di vigneto, 50 dei quali circondano la cantina nella campagna di Terracina, Cantina Sant'Andrea ha ettari di vigne anche ad Aprilia, Sabaudia e Campo Soriano.

Un totale di 16 etichette prodotte nella zona geografica DOC Circeo e Moscato di Terracina DOC, per una produzione totale di un milione di bottiglie l'anno.

cantina
SANT'ANDREA
azienda agricola



● RIFLESSI BIANCO

CIRCEO DOC BIANCO



Vitigni: Malvasia 40%,
Trebiano 60%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0174

Vino fresco e piacevole, il più tipico della zona del Circeo. Dal colore giallo paglierino, dai profumi intensi con note floreali e di frutta tropicale.

Secco, di buona struttura, piacevolmente sapido. Adatto ad accompagnare tutti i piatti di mare, dai risotti, agli spaghetti, alle insalate, ai secondi di pesce.

● OPPIDUM SECCO

MOSCATO DI TERRACINA DOC SECCO



Vitigni:
Moscato di Terracina 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0175

Dal colore giallo paglierino carico, dal profumo esuberante e tipico, un matrimonio di fiori e frutta unico e suadente. Naso dolce ma gusto secco, di buona struttura, piacevolmente sapido, lascia alla bocca il piacere dell'uva da cui proviene.

Eccellente aperitivo accompagna tutti i frutti di mare, ostriche, tartufi, carpacci di pesce, affumicati, formaggi freschi o a media stagionatura.

Bianchi

● DUNE

CIRCEO DOC BIANCO



Vitigni: Malvasia 40%,
Trebiano 60%
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0176

Le due uve più tipiche del Circeo in una veste elegante e raffinata. Profumi intensi, note floreali e tropicali, aromi di vaniglia, cioccolato bianco, noce moscata. Secco, di ottima struttura e piacevolmente sapido. Accompagna piatti di mare importanti.

● CAPITOLIUM

MOSCATO DI TERRACINA DOC



Vitigni:
Moscato di Terracina
Alc 14% - 50 cl
codice: VD0017

Profumo di frutta candita, miele, albicocca matura, dattero, fiori d'arancio. Gusto dolce, ricco, freschezza e mineralità unica. Accompagna le tipiche ciambelline al vino, dolci alla crema, crostate, ma anche formaggi a media e lunga stagionatura.

● INCONTRO AL CIRCEO

CIRCEO DOC ROSSO



Vitigni: Merlot 85%
Sangiovese 15%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0200

Profumi intensi con note di mora, viola, e lievi note vegetali, sentori di vaniglia e sottobosco. Gusto secco, di buona struttura, piacevolmente sapido. Accompagna antipasti di montagna, salumi, primi al ragù, formaggi e carni alla griglia.

● RIFLESSI FRIZZANTE

CIRCEO DOC BIANCO FRIZZANTE



Vitigni: Trebbiano 60%
Malvasia Puntinata 40%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0626

Vivace, gusto fresco e piacevole. Colore giallo paglierino, profumi intensi con note floreali e di frutta tropicale. Eccellente come aperitivo accompagna piatti di mare, risotti, spaghetti alle vongole, rombo al forno con patate.

● RIFLESSI ROSSO

CIRCEO DOC ROSSO



Vitigni:
Merlot 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0199

Fresco e fruttato per scoprire la bellezza di questo affascinante vitigno vinificato in purezza. Gusto secco, di buona struttura. Accompagna antipasti di montagna, salumi, paste fresche, formaggi a media stagionatura e carni alla griglia.

● SOGNO

IGT LAZIO ROSSO



Vitigni: Merlot 85%
Cesanese 15%
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0201

Di colore rosso cupo, impenetrabile, profumi intensi, ampi, note di mora, ciliegia, ribes, si fondono con cioccolato, vaniglia, caffè tostato e tabacco. Gusto secco, di eccellente struttura, tannini morbidi e vellutati. Si sposa a piatti importanti, saporiti.

Valle d'Aosta

GROSJEAN Quart (AO)

Tradizione e Innovazione nella Val d'Aosta. Fondata nel 2000, la Cantina Grosjean si distingue per essere la prima cantina valdostana a convertirsi al biologico nel 2011.

Situata a Tocco da Casauria, ai piedi del Monte Morrone, la cantina sfrutta un territorio ideale per la viticoltura, beneficiando di un clima ideale caratterizzato da forti escursioni termiche. Dopo un significativo ampliamento nel 2015, la cantina ora gestisce la produzione di 140.000 bottiglie annue.

Nel 2018, la gestione è passata alla terza generazione della famiglia Grosjean, che continua a innovare mantenendo il rispetto per la tradizione.



● PETITE ARVINE VIGNE ROVETTAZ BIO DOC



Vitigni:
Petite Arvine
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0522

Profumi intensi dominano il bouquet, con note distintive floreali e di agrumi. In bocca vivace e complesso, con una sapidità pronunciata e una struttura acida ben bilanciata. Un vino esemplare che riflette l'essenza pura del suo ambiente alpino.

● MUSCAT PETIT GRAIN VALLE D'AOSTA DOC



Vitigni: Muscat Blanc
Petit Grain
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0523

Selezione pregiata di Moscato Bianco. I suoi profumi catturano l'essenza tipica del Moscato, arricchiti da una nota di buona mineralità che ne esalta la freschezza. Al palato è vibrante e aromatico, ideale per accompagnare piatti delicati.

● CHARDONNAY VALLE D'AOSTA DOC



Vitigni:
Chardonnay
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0587

Sorprende per la sua fragranza evocativa di vini di altri tempi, offrendo un bouquet che combina freschezza e complessità. Al palato morbido con una buona mineralità che non solo arricchisce il sapore, ma garantisce anche una lunga conservazione.

● PETITE ARVINE CHATEL ARGENT VALLE D'AOSTA DOC



Vitigni:
Petite Arvine
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0633

Profumi intensi con note dominanti di fiori bianchi e agrumi. In bocca è fresco e autentico, con una mineralità che riflette il terroir unico da cui proviene. Vivacità bilanciata da una struttura leggera per una beva piacevole e immediata.

Bianchi

● **PINOT NOIR**
VALLE D'AOSTA DOC



Vitigni:
Pinot Nero
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1121

Colore rosso rubino con riflessi granata, che suggerisce la sua nobiltà e complessità.

Al naso, questo vino è ricco e persistente, con profumi intensi di frutti di bosco che si fondono in un'esperienza olfattiva complessa e invitante.

In bocca, il Pinot Noir si presenta equilibrato e morbido, con un gusto asciutto e una buona alcolicità.

La struttura leggermente tannica aggiunge profondità, rendendolo un vino di buon corpo ed elegante.

● **FUMIN**
VALLE D'AOSTA DOC



Vitigni:
Fumin
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR1122

Colore rosso rubino intenso, promessa di una struttura ricca e complessa. Aroma al naso è fine e persistente, con una palette olfattiva che spazia dai frutti di sottobosco a note speziate delicate ma ben definite.

Sapore in bocca si rivela ampio e morbido, con una ricchezza di tannini che conferisce al vino una notevole eleganza e freschezza.

La sua struttura ben equilibrata è ideale per un lungo affinamento in bottiglia.

● **MONTMARY**
METODO CLASSICO EXTRA BRUT



Vitigni:
Uve Internazionali
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0191

Il Montmary si affina per 15 mesi su lieviti, acquisendo una complessità che si riflette nel suo colore rosato brillante e nel bouquet di aromi fruttati e floreali, che evocano le caratteristiche dei vitigni di origine.

Al palato presenta una freschezza vivace e una sapidità equilibrata, rendendolo un eccellente aperitivo e un compagno versatile per diverse preparazioni culinarie.

Rossi

Bellissime



LA COLOMBERA

Tortona (AL)

La Colombera, fondata nel lontano 1937 è situata sulla bellissima costa Unesco della collina di Vho, frazione di Tortona.

Trenta ettari di cui venti vitati, gli altri destinati soprattutto a ceci e grano. Oltre al Timorasso la cantina produce i classici vitigni del basso Piemonte: Cortese, Barbera e Croatina.

I terreni su cui posano i 20 ettari di vigneti sono ad un'altitudine tra i 200 e i 300 metri e sono argillosi e ricchi di calcare, grazie alla locale marna di Sant'Agata, una formazione gessosa di cui è stato dimostrato il contributo nella produzione di vini eleganti e profumati rispetto alle altre zone del Tortonese.

laColombera



● DERTHONA COLLI TORINESI DOC



Vitigni:
Timorasso 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0527

Vino bianco dal colore giallo dorato intenso.

Nei primi anni di bottiglia si avvertono i fiori di acacia e biancospino, la pesca così come le note di zucchero filato, di acacia e miele che dopo 3 o 4 anni in bottiglia, lasciano spazio a note di idrocarburi e di minerale.

● IL MONTINO COLLI TORINESI DOC



Vitigni:
Timorasso 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0528

L'evoluzione e la permanenza del vino in bottiglia permettono ai profumi terziari di esprimersi in modo intenso, in cui predominano profonde le note minerali e di pietra focaia, unite a sentori resinosi e di idrocarburi.

Le sensazioni tattili in bocca sono dominate da un ottimo equilibrio. La robusta struttura sostiene l'alcolicità, che dà al vino un corpo importante, equilibrato e molto persistente.

Bianchi

● VEGIA RAMPANA

BARBERA COLLI TORINESI DOC



Vitigni:
Barbera 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1125

La Barbera è coltivata
su suolo argilloso scuro.
Nel bicchiere è di un limpido
colore rosso rubino
con unghia violetto.

E' un vino intenso, complesso
con sentori fruttati di marasca,
prugna, ciliegia sotto spirito
e confettura;
c'è la speziatura profonda
di pepe rosa, noce moscata
e chiodi di garofano.

Morbido e caldo è sostenuto in degustazione da un'ottima freschezza e da un tannino vigoroso ma educato. Affinato in acciaio, è un vino longevo che in bottiglia dà il suo massimo dopo 8 anni dalla vendemmia.





ANGELO NEGRO

Monteu Roero (CN)

Sin dal 1670 l'azienda Angelo Negro e figli coltiva vigneti sulle colline del Roero e lavora per interpretare al meglio le potenzialità di questo angolo di Piemonte, dedicando i vini ai prestigiosi vitigni autoctoni, valorizzati ciascuno nella propria identità.

La passione che anima il mestiere ed il rapporto di amore e rispetto che lega profondamente al territorio hanno origini antiche.

Negro è infatti una famiglia storica, fiera delle proprie radici e orgogliosa custode di un prezioso patrimonio di saperi e tradizioni.



● ONORATA LANGHE FAVORITA DOC



Vitigni: Favorita del Roero
(Vermentino)
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0492

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Il naso è fresco con profumi intensi di fiori e mela.

Bocca fresca citrina con finale morbido e delicato.
Ottimo per l'aperitivo e per delicati pranzi a base di pesce e carni bianche.

● SERRA LUPINI ROERO ARNEIS DOCG



Vitigni:
Roero Arneis
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0493

Colore giallo paglierino intenso. Al naso presenta note di frutta a polpa gialla con predominanza della pesca, unite a nuance di fiori di acacia e frutti tropicali.

In bocca ha un attacco morbido, persistente, con un finale sapido e minerale, caratteristico dei terreni sabbiosi del Roero.

Bianchi

● PERDAUDIN

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG



Vitigni:
Roero Arneis
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0495

Colore giallo paglierino intenso. Profumi di fiori bianchi come acacia e fiori d'arancio, con note di ananas e pera.

In bocca ha un attacco deciso, solido e caldo, con finale lungo e caratterizzato da una gradevole nota minerale.



● SETTE ANNI

ROERO ARNEIS RISERVA DOCG



Vitigni:
Roero Arneis
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0620

Colore giallo paglierino, con intensi riflessi dorati. Il profumo dal principio agrumato porta in sé nuance di nocciola ed anice stellato, con sentori retro-olfattivi di pesca, pera matura e zafferano.

In bocca ha un ingresso caldo, a cui segue una buona nota acida che accompagna alla scoperta di un'intricata ed avvolgente trama minerale che sfuma nel sapido.

● MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigni:
Moscato
Alc 5% - 75 cl
codice: SP0139

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Espressione classica della varietà Moscato, è caratterizzato da un'elegante e variegata nuance di fiori d'arancio, pesca e salvia.

Il perlage è fine e persistente. Il gusto è intenso ed elegante. Ideale per accompagnare dolci e pasticceria secca.

Dolci

● DINA

BARBERA D'ALBA DOC



Vitigni:
Barbera
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0989

Colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è fresco, piacevole, con sentori di prugna, ciliegia marasca e mirtillo. In bocca è da subito morbido pur con una piacevole vena acida finale. Il retrogusto riprende le sensazioni olfattive.

● ANGELIN

LANGHE NEBBIOLO DOC



Vitigni:
Nebbiolo
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0988

Colore rosso rubino intenso, con riflessi mattonati con l'invecchiamento.

Al naso è fresco con presenza di note floreali di rosa canina, mora e ribes nero. In bocca è morbido, giustamente tannico, persistente ed armonico.

● BAROLO

DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA
BAROLO DOCG



Vitigni:
Nebbiolo
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0991

Colore rosso granato. Profumo netto ed intenso con sentori di spezie, rosa appassita, viola e sottobosco.

Ha piena espressione dei terreni che caratterizzano Serralunga.

Al gusto è ricco e pieno, caratterizzato da un corpo solido ed un tannino setoso. Retrogusto persistente.

● CESCO

DOLCETTO D'ALBA DOC



Vitigni:
Dolcetto d'Alba
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0992

Colore rosso intenso, con brillanti riflessi violacei. Profumi freschi di mora e lampone. In bocca è dinamico e piacevolmente tannico con retrogusti di prugna e mirtillo. Vigneti ubicati sulle colline delle Langhe.

Rossi

● BASARIN

BARBARESCO DOCG



Vitigni:
Nebbiolo
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0990

Colore rosso granato classico, molto intenso. All'olfatto è preciso, ricorda i profumi di frutta rossa, spezie ed agrumi. Il gusto è ben bilanciato, elegante senza eccessiva asperità tannica, con retrogusto morbido, speziato e mentolato.

● SUDISFÀ

ROERO DOCG RISERVA



Vitigni:
Nebbiolo
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1143

Colore rosso granato intenso di bella tonalità. Profumi di frutta rossi e confettura, con note di vaniglia e pepe verde.

In bocca ha un attacco deciso, grande struttura, con tannini evidenti, dolci e vellutati. Retrogusto ampio, caldo ed etereo.



● GIOVANNI

ROERO ARNEIS DOCG
MET. CLASSICO DOSAGE ZERO



Vitigni:
Arneis
Alc 5% - 75 cl
codice: SP0140

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Naso intenso ed elegante con note fresche che rimandano a fiori bianchi e pera.

Al palato ha un ingresso deciso, cremoso e croccante, sostenuto da un fine nervo acido che chiude con una gradevole persistenza.

● PRACHIOSO

ROERO DOCG



Vitigni:
Nebbiolo
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR1142

Colore rosso rubino intenso. Naso fine ed elegante, con note di lampone, fragola e spezie. In bocca è caldo ed avvolgente, con una delicatissima trama tannica. Il retrogusto è molto ampio, e chiude con piacevoli note speziate.

Bellissime



G.D. VAJRA
Barolo (CN)

Un'azienda a conduzione familiare, dove due generazioni collaborano fianco a fianco, creando un insieme di dinamismo e fedeltà verso le più antiche tradizioni locali.

Trattamenti fatti nel massimo rispetto del territorio e della natura utilizzando prodotti di sintesi solo laddove strettamente necessario.

Vini semplicemente eccellenti, quelli etichetta "Vajra", capaci di esprimere come pochi altri la migliore essenza enologica delle terre piemontesi.



G.D.VAJRA



● **DOLCETTO D'ALBA**

DOC



Vitigni:
Dolcetto 100%)
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0012

Vino dal colore viola intenso.
Al naso presenta note di frutti di bosco, more di gelso, pepe bianco, spezie dolci e timo fresco.

Al palato questo vino regala sentori di mirilli e prugne fresche. Il Dolcetto è un vino perfetto per i più ampi abbinamenti gastronomici.

● **BARBERA D'ALBA**

DOC



Vitigni:
Barbera 100%
Alc 15% - 75 cl
codice: VR0013

Rosso porpora vivace.
Il naso si apre con aromi di lampone e mora, fiori viola e fico. Al palato succoso e fragrante.

Un vino gioioso e fragrante, impreziosito dalla complessità di diversi terroir; macerazioni lunghe e delicate, seguite da un leggero affinamento, per esprimere al meglio gli aromi e i profumi di quest'uva. Un vino di energia e profondità, con aromi definiti e una meravigliosa struttura.

Rossi

● LANGHE DOC NEBBIOLO



Vitigni:
Nebbiolo 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1230

Dal colore granato brillante. Al naso profumi intensi con note di lampone, ciliegia e frutti di bosco, petali di rosa, viole, lavanda e menta. Elegante al palato, con frutti rossi croccanti, scorza d'arancia, spezie dolci con sfumature terrose e minerali.

● BRICCO DELLE VIOLE BAROLO DOCG



Vitigni:
Nebbiolo 100%
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0016

Vino di grande eleganza e complessità, vera bandiera di una delle cantine più rappresentative del territorio piemontese.

Saporito e potente nella struttura, con tannini flessuosi e corroborante freschezza.

Nel finale lascia un'indelebile persistenza aromatica.



● MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigni:
Moscato 100%
Alc 5,5% - 75 cl
codice: SP0025

“Oramai è un classico: ogni anno, ai primi di settembre, il nostro vicino di vigneto ci telefona per dirci di non dimenticare l'uva di Mango, perché in tanti hanno già tutto vendemmiato... Ma noi attendiamo l'istante capace di consegnarci la splendida aromaticità di questo vitigno e la continuità di sapori tra frutta e vino di cui è capace il Moscato.”

Questa frase di Giuseppe Vajra è emblematica. La sicurezza di una “ricetta” tradizionale, di certo risultato che ormai da anni porta questa cantina a realizzare uno dei migliori Moscati sul mercato.

● BAROLO DOCG ALBE



Vitigni:
Nebbiolo 100%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0015

Vino di carattere e raffinato, dove bellissimi aromi e tannini maturi si rincorrono in perfetto equilibrio. Un classico Barolo di Barolo che nasce da un attento assemblaggio dei migliori grappoli provenienti da tre diversi vigneti.



CÀ DEI FRATI

Sirmione (BS)

L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermione detta il luogo dei Frati".

I vini nascono da un'attenta osservazione del territorio e del comportamento della vite, attività che ormai dura da quattro generazioni di vitivinicoltori.

Le uve di ogni vigneto vengono vinificate separatamente, le lavorazioni avvengono nel massimo rispetto della materia prima attraverso una tecnica innovativa affinata negli anni e che consente di ottenere vini integri e longevi.



● I FRATI

LUGANA DOC



Vitigni:
Turbiana 100%
Alc 13% - 37,5 cl - 75 cl
codice: VB0021 - VB0022

Il vino che ha fatto conoscere e continua a essere l'immagine dell'azienda. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi, note balsamiche e sentori di albicocca.

Con il tempo il vino acquisisce complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca avvolge il palato grazie ad un'importante essenza sapida e acidità viva ed esuberante.

● BROLETTINO

LUGANA DOC



Vitigni:
Turbiana 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0023

All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle con note fresche e balsamiche.

Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

Bianchi

● PRATTO

BENACO BRESCIANO IGT



Vitigni: Turbiana, Chardonnay
e Sauvignon Blanc
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0024

Al naso evidenzia note di frutta tropicale accompagnate a una vegetalità e mineralità che ne esaltano la finezza e l'eleganza, con un impatto molto comunicativo che induce alla salivazione stimolandone l'assaggio.

Al palato è ricco con un attacco di squisita dolcezza a cui seguono acidità e sapidità in perfetto equilibrio, infine ritornano le note fruttate e minerali.

● ROSA DEI FRATI

VINO ROSATO



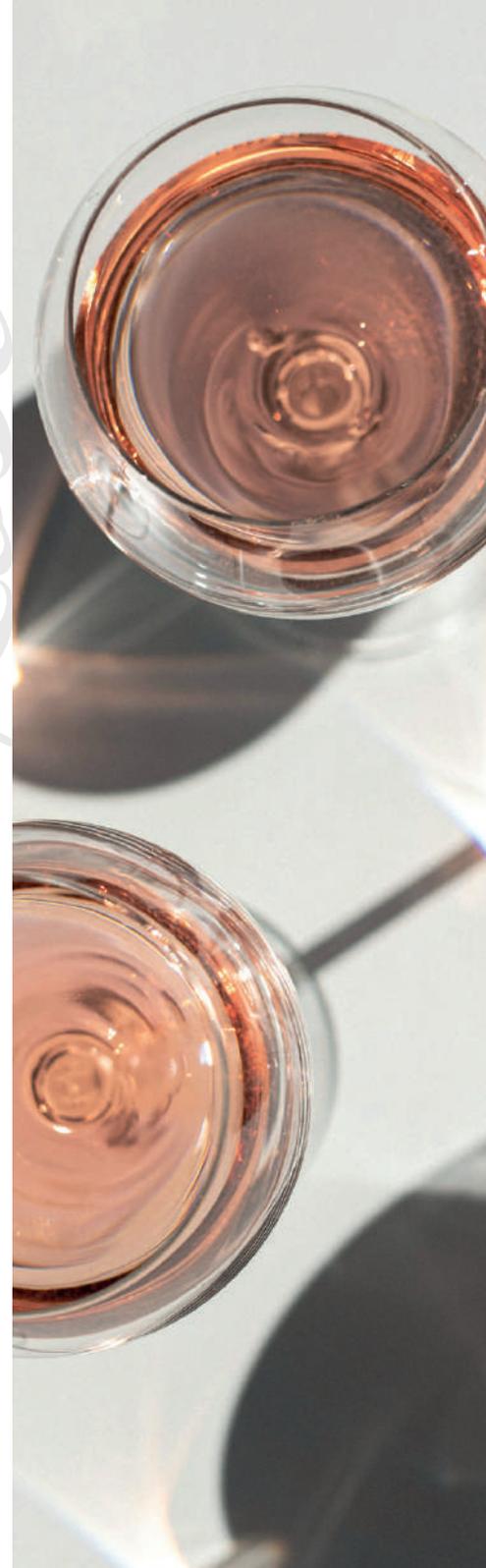
Vitigni: Gropello, Marzemino,
Sangiovese e Barbera
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0033

Un rosato di alto livello capace di sorprendere per la propria semplice autorevolezza. Fresco, delicato e incisivo al contempo, è in grado di essere protagonista della tavola.

Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde e ciliegia selvatica.

In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.

Rosa



● PIETRO DAL CERRO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG



Vitigni: Corvina,
Corvinone e Rondinella
Alc 16,5% - 75 cl
codice: VR0479

Il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci. La finezza eleva la componente floreale della rosa purpurea.

Note balsamiche emergono in modo più persistente, con sentori di anice stellato e mentuccia selvatica. Piacevoli note di arabica e tabacco.

● RONCHEDONE

VINO ROSSO



Vitigni: Marzemino,
Sangiovese e Cabernet 10%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0034

Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente e incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense.

Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe.

Rossi

● CUVÈE DEI FRATI

EXTRA BRUT METODO CLASSICO



Vitigni: Turbiana 90%
Chardonnay 10%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0015

Perlage fine e continuo,
colore giallo brillante con riflessi verdi
è come ci appare al bicchiere.
Al naso è fragrante, con note
agrumate, floreali e sentori di pesca.

La carbonica setosa e cremosa
fa spazio all'acidità che stimola
la salivazione.

Ideale per l'aperitivo
ma anche a pasto, è capace
di manifestare tutta la versatilità
di un metodo classico.

Le uve così ricche di acidità fissa hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico in linea con quelli delle migliori realtà spumantistiche italiane. Affiancato alla Turbiana un 10% di Chardonnay per arrotondare le esuberanze giovanili del vitigno autoctono. Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia per circa 24 mesi lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza.



Bollicine





MAJOLINI
Ome (BS)



Vino è arte: la Cantina Majolini è uno spazio di vita e bellezza: si cercano combinazioni nuove tra vino e arte, attraverso l'immaginazione di chi si lascia ispirare dagli spazi dove nascono i Franciacorta.

Produrre responsabilmente è produrre in modo sostenibile: il ciclo produttivo Majolini non immette CO2 nell'ambiente ma ne assorbe.

Energie rinnovabili: Majolini ha scelto di usare solo energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili a impatto ambientale nullo.

Bio: Le uve che provengono dai vigneti dell'azienda, sono certificate biologiche dal 2016, dopo anni di lavorazione sostenibile.



MAJOLINI
FRANCIACORTA



● **BRUT**
FRANCIACORTA DOCG BIO



Vitigni: Chardonnay 90%,
Pinot nero 10%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0124

Un vino dalla personalità chiara, ben definita, ma con un non so che di indecifrabile. È avvolgente, secco e deciso.

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura di circa 18°C. A seconda delle vendemmie il vino di base può essere di una sola annata oppure di annate diverse.

● **PAS DOSÉ "ALIGI SASSU"**
MILLESIMATO DOCG BIO



Vitigni:
Chardonnay 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0126

Dal 1995 è un omaggio allo scultore Aligi Sassu (1912-2000), amico di famiglia. L'etichetta riporta l'immagine stilizzata della scultura "Cavalli innamorati", opera d'arte in bronzo collocata in cantina: l'ultimo suo lavoro. Ha uno stile intransigente, secco e puro.



Bollicine

● SATÈN BRUT

MILLESIMATO DOCG BIO
CHARDONNAY



Vitigni:
Chardonnay 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0125

L'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un invidiabile savoir faire.

Profumo intenso e persistente, sapore è delicato, suadente, quasi cremoso, ricorda la frutta matura.

● BRUT VINTAGE

MILLESIMATO DOCG BIO



Vitigni:
Chardonnay, Pinot nero
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0136

È il vino della catasta dimenticata, sopravvissuta e invecchiata senza memoria, come un adorabile abito verde mare estratto dal fondo dell'armadio.

Il vino di base utilizzato è di una sola annata ma proveniente da vigneti diversi; viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni.

● ELECTO

BRUT MILLESIMATO DOCG BIO



Vitigni: Chardonnay 80%,
Pinot Nero 20%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0128

Ha il gusto e la disinvoltura che una grande personalità acquista con gli anni.

Maturo e complesso, si trova perfettamente a suo agio nelle occasioni importanti.

● ALTÈRA ROSÈ

FRANCIACORTA DOCG ROSÈ BIO



Vitigni:
Pinot Nero 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0129

Profumo elegante, ampio, dove a spiccare è un fruttato con note di lampone e originali sfumature di menta.

Una gustativa piena, ricca e fresca. La progressione soddisfa per rilancio aromatico e scorrevolezza delle percezioni.





BEDIN

Cornuda (TV)

Da quattro generazioni la famiglia Bedin coltiva le sue uve nel cuore della zona DOCG Montello e Colli asolani, terra ricca di cultura e di tradizioni e da sempre adatta alla viticoltura di qualità grazie al microclima privilegiato e alla particolare conformazione dei terreni.

La cantina si trova a Cornuda, proprio lungo la panoramica "Strada del vino Montello e Colli Asolani".

1876
Bedin[®]



● PROSECCO DOC TREVISO

SPUMANTE BRUT



Vitigni:

Glera 100%

Alc 11% - 75 cl

codice: SP0154

Brillante, giallo paglierino tendente al verdognolo con un perlage fine e persistente.

Al naso si presenta fruttato con sentori di mela verde e di pera. Spiccano note di speziato mediterraneo dove si notano sensazioni floreali.

Al palato è un vino ben equilibrato e molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona acidità.

Persistente, asciutto e con retrogusto fine ed elegante.

Ottima bollicina da consumarsi a tutto pasto, accompagna con particolare eleganza i primi piatti, le carni leggere e le pietanze a base di pesce.

Le uve Glera per il Prosecco DOC Treviso derivano da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano, tra i pendii e il piede collina, ad altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m. I vigneti sono esposti a sud e godono di ventilazione favorevole e clima mite. Il terreno ha le tipiche caratteristiche dei suoli dell'Asolano e presenta una buona componente argillosa che contribuisce ad ottenere un Prosecco strutturato, contraddistinto da una bollicina molto fine e cremosa.

Bollicine

● CUVÉE SPUMANTE MILLESIMATO

EXTRA DRY



Vitigni: Glera
e altri vitigni autoctoni
Alc 11% - 75 cl
codice: SP0152

Colore giallo paglierino carico.
Perlage fine e persistente.
Profumo con note principalmente
fruttate dove si ritrovano la mela,
la pera ed alcune note agrumate.

Al palato si presenta intenso
con una piacevole struttura e freschezza
acida ed un gradevole finale armonico.

Ideale per la preparazione di cocktail
tradizionali Italiani come il celebre Spritz.
È ottimo anche gustato da solo,
per l'aperitivo o ad inizio pasto.

Le uve vengono soffocemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma. Seconda fermentazione in autoclave, con lieviti selezionati in zona d'origine, secondo il metodo Martinotti-Charmat.





Veneto

CANTINE UMBERTO BORTOLOTTI

Valdobbiadene (TV)

L'azienda Cantine Umberto Bortolotti da oltre settant'anni presenta i propri vini spumanti di qualità.

Riferendosi alla secolare tradizione vinicola locale, affianca una tecnica spumantistica in costante progressione ed opera soprattutto una scelta qualitativa con tutti i propri conferitori operanti da diverse generazioni lungo le colline di Conegliano e Valdobbiadene.

BORTOLOTTI
VALDOBBIADENE



● LAGREIN ROSATO BRUT



Vitigni:
Lagrein Kretzer 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0005

Offre profumo fruttato, ma con delicate inflessioni di viola.

Fresco nel carattere, il sapore è delicatamente fruttato con carezzevoli note di ciliegia, fragola e frutti di bosco per prolungarsi con un finale leggermente ammandorlato.

100% Lagrein Kretzer del territorio trentino in Ravina e Villazzano.

● "47" VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY



Vitigni:
Glera 100%
Alc 12,4% - 75 cl - 1,5 Lt Magnum
codice: SP0006 - SP0103

Dedicato all'anno di fondazione dell'azienda, il 1947, ed al fondatore Umberto Bortolotti, di cui porta la firma autografa, questo spumante è frutto di una ricerca annuale, da più di trent'anni, tra le diverse coltivazioni storiche, uve qualitativamente superiori.

Ricco e denso al palato, offre fruttata cremosità di pesca e albicocca con lunghezza inaspettata.

Bollicine

● VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY



Vitigni:
Glera 100%
Alc 11,5% - 75 cl
codice: VS0001

Offre profumo fragrante, di timbro floreale dal glicine all'acacia e continua nel gusto appena morbido, gaio, tipicamente fruttato con note di mela, pesca nettarina e pera Williams.

● X-DRY TIME

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



Vitigni: Chardonnay 50%,
Pinot Bianco 30%, Glera 20%
Alc 12% - 75 cl
codice: SP0009

Di bell'aspetto limpido e vivace nel fine perlage, si manifesta piacevolmente aromatico (bianchi i fiori, gialli i frutti) al naso.

Di immediata freschezza e di buona persistenza in bocca, lascia un piacevole fruttato per qualche minuto.



● CARTIZZE

VALDOBBIADENE DOCG
SUPERIORE DI CARTIZZE DRY



Vitigni:
Glera 100%
Alc 11,6% - 75 cl
codice: SP0010

Giallo paglierino scarico nel colore.

La persistente schiuma esprime la ricchezza proteica e supporta l'ampiezza dei sentori piacevolmente fruttati in ricordo di agrumi, pesca nettarina e pera.

Il residuo zuccherino, volutamente contenuto rispetto alla tradizione, offre morbidezza in elegante abbinamento alla fresca sensazione di frutta giovane.

● VALDOBBIADENE BRUT

PROSECCO SUPERIORE DOCG



Vitigni:
Glera 100%
Alc 11,5% - 75 cl
codice: SP0007

Caratteristici sentori varietali, nella selezione di uvaggio dedicata al brut, più puliti, impostati, con note spiccate di pera. Ed è per questo che più si adatta ad accompagnamenti culinari.

● CHARDONNAY

EXTRA BRUT



Vitigni:
Chardonnay 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: SP0041

All'olfatto evidenzia
l'elegante impressione
di fruttato e la rigorosa,
matura fragranza.

Sapore piacevolmente
secco, equilibrato in acidità
e corpo con sensazione
finale decisa ma di ricercata
complessità.

● PINOT COUPAGE

EXTRA BRUT



Vitigni: Pinot Bianco 65%,
Pinot Nero 35%
Alc 12,8% - 75 cl
codice: SP0180

Giallo paglierino carico
con evidente, quanto
fine perlage.
Di profumo netto ed ampio,
si manifesta un gradevole
sentore di lievito.

Sapore secco
e complesso, elegante
e lungo al palato.

● OLTRE

EXTRA BRUT



Vitigni: Johanniter 55%,
Bronner 45%
Alc 12,47% - 75 cl
codice: SP0181

Oltre è rappresenta
una nuova interpretazione
dell'agricoltura e dell'enologia.

Il primo vino spumante ottenuto
da varietà di vitigni "resistenti"
come Johanniter e Bronner,
vitigni naturalmente resistenti
alle più diffuse e tipiche malattie
della vite = nessun trattamento.



● MONTAGNOLE

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO
SUPERIORE RIVE DI SANTO STEFANO



Vitigni:
Glera 100%
Alc 11,8% - 75 cl
codice: SP0111

Olfatto: profumo pulito,
preciso, essenziale
nelle sfumature soprattutto
della pera.

Il gusto è fresco, lineare
nelle prevalenti impressioni
del frutto bianco dominante
accompagnate da sfumature
di mela.

Di piacevole, fresca acidità.
Elegante nello svolgersi
a palato con schiuma
cremosa e delicata
persistenza.

● RIVA CRIVÈL

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO
SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO

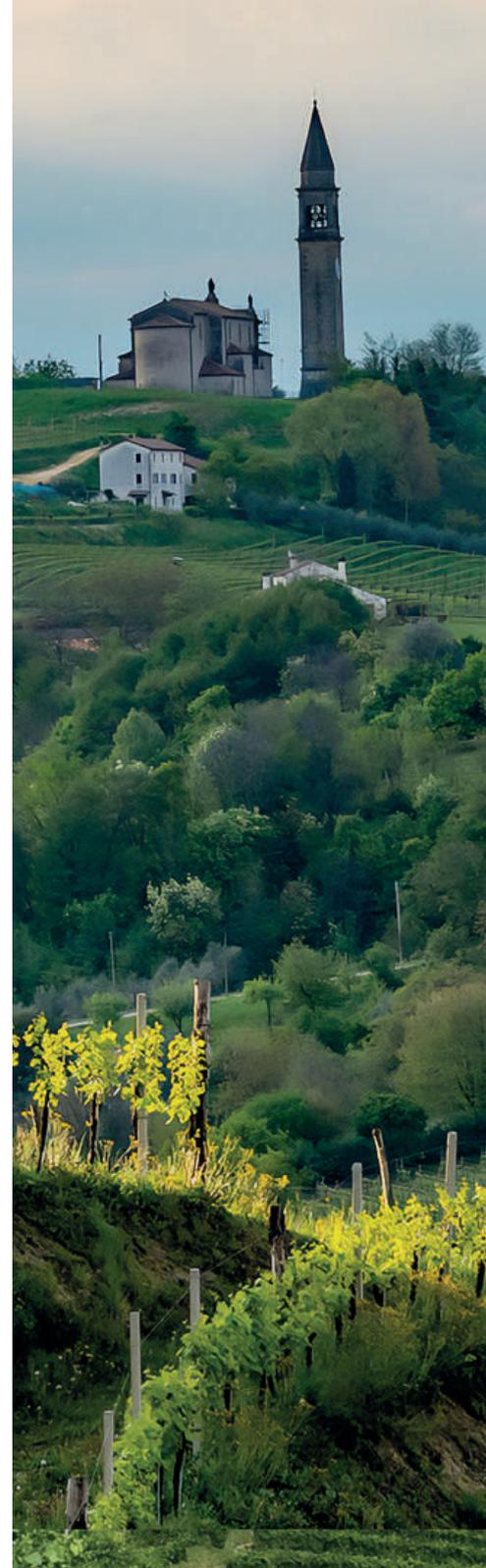


Vitigni:
Glera 100%
Alc 11,9% - 75 cl
codice: SP0182

Al naso ampio, sincero,
con note fruttate di pera
e mela gialla bilanciate
da calde note floreali
e mentolate.

L'esotico viene evocato
da un soffio di speziatura.

Gusto: conferma le sensazioni
già introdotte dai suoi profumi
nelle sue note fruttate.
Elegante, coinvolgente
e ben bilanciato tra morbidezza,
freschezza agrumata
e mineralità.





GRAZIANO PRÀ

Monteforte d'Alpone (VR)

Graziano Prà segue l'azienda dai primi anni ottanta anche se il suo destino da vignaiolo lo segnano il nonno e il padre. Ha elevato a fama internazionale territori come il Monte Grande e il Monte Bisson nel Soave e la Morandina nella Valpolicella; piccoli cru di pregio collocati su comprensori ad altissima vocazione viticola.

Essenzialità e rispetto della terra sono i principi che fondano la sua storia. Purezza è una parola chiave per i vini. In cantina preferisce l'esaltazione del frutto e tutta la ricerca e l'innovazione è improntata sulla valorizzazione dell'alta qualità delle uve. L'utilizzo solo di vitigni autoctoni, denota il forte credo nel potenziale qualitativo delle uve autoctone e della valorizzazione del territorio.

PRA



● OTTO

SOAVE CLASSICO DOC



Vitigni:
Garganega 100%
Alc 12% - 75 cl
codice: VB0482

Di colore giallo paglierino, i suoi profumi sono ricchi di florealità, come il biancospino e il gelsomino, di mela verde e mandorla. Al palato evidenzia una netta freschezza minerale e una decisa sapidità.

Ottimo da aperitivo accompagnato da prosciutto crudo di Parma e formaggi freschi, oppure con primi piatti, risotti di pesce di lago e zuppe di verdure fresche.

● STAFORTE

SOAVE CLASSICO DOC



Vitigni:
Garganega 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0483

Denso nel frutto, fresco e complesso. Albicocca, pesca e mela golden croccante si mescolano a sensazione di camomilla essiccata e di fiori bianchi. Finezza minerale che dona eleganza e raffinatezza.

Al palato è avvolgente ed ampio con una rotondità glicerica che accentua la sua bevibilità e persistenza. Ideale con primi piatti di pesce crudo, ostriche, astici e aragoste, oppure con pasta al pesto alla genovese, carne bianca e formaggi con finale delicato e dolce.

Bianchi

● MONTE GRANDE

SOAVE CLASSICO DOC



Vitigni: Garganega 70%
Trebbiano di Soave 30%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0484

Una notevole complessità olfattiva di frutta esotica. Una netta sapidità e freschezza al palato con un lungo finale di mandorla dolce e vaniglia. È ideale su crostacei e piatti di pesce complessi. Adatto a torte salate, risotti di mare e arrostiti di carne bianche.

● SANT'ANTONIO

SOAVE CLASSICO DOC



Vitigni:
Garganega 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0485

Il colore giallo intenso esprime tutta la sua complessità organolettica. Il bouquet è di frutta a polpa gialla matura, cannella, vaniglia fresca, miele di acacia e castagno. La sua freschezza dà equilibrio al valore alcolico e ampio corpo.

● MORANDINA

VALPOLICELLA DOC



Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0979

Al naso si percepisce la netta speziatura e profumi di bacche rosse. Al palato è un vino molto fresco e dalla spiccata bevibilità. Un'elegante sensazione di tannini sottili e persistenti accompagnano il retrogusto di pepe nero e ribes.

● RIPASSO

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta
Alc 15% - 75 cl
codice: VR0980

Il profumo della ciliegia amarena è molto evidente così come la spezia. Al palato si presenta sapido e dotato di una bella freschezza arricchendosi poi con sensazioni di ciliegia, prugna in confettura e rabarbaro.

● AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG



Vitigni: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta
Alc 16,5% - 75 cl
codice: VR0981

Di colore rosso rubino. I profumi sono intensi e complessi. Al palato ciliegia e prugna oltre che una bella componente di cacao amaro e liquirizia. Ampio, avvolgente con un tannino netto a equilibrare la sapidità e la freschezza.

Ideale con carni importanti con una particolare presenza di spezie ed erbe aromatiche, ma anche selvaggina da pelo a da piuma e formaggi molto stagionati e di latte vaccino in modo particolare.

Rossi



TENUTA MOSOLE

San Stino di Livenza (VE)

In una cornice naturale sorge un antico casolare nel Veneto Orientale da cui si possono ammirare luoghi di vive suggestioni e incantevoli vigneti: il cuore di Mosole e dell'impianto di vinificazione, la sua preziosa Cantina di 2000 m².

L'attenzione verso la qualità il controllo e la scelta di principi enologici e tecnologici all'avanguardia caratterizzano ogni fase di vinificazione e stoccaggio.

Ogni vino, come l'uomo, seguì il suo percorso nei raffinati serbatoi, per capire al meglio le potenzialità dei vigneti e come esaltarne la sua più grande forza e carattere.

 **MOSOLE**



● RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA IGT



Vitigni:
Ribolla Gialla 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0429

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso da sensazioni di freschezza e di buona complessità, cogliendo note floreali, di mela e foglie di limone.

In bocca è armonico, delicato, sostenuto da una buona acidità.

● PINOT GRIGIO

VENETO ORIENTALE DOC



Vitigni:
Pinot Grigio 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0062

Bianco, secco, dai riflessi ramati, presenta un bouquet di pera e albicocca con sottotono leggermente mandorlato. In bocca è un vino di buona morbidezza, avvolgente con finale lungo.

Maturazione in vasche di acciaio inox o cemento sui propri lieviti per 6 mesi.

Bianchi

● **SAUVIGNON**
VENETO ORIENTALE DOC



Vitigni:
Sauvignon 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0063

Vino bianco dal colore paglierino, con riflessi verdognoli.
Sentori olfattivi vegetali, di foglie di pomodoro e un sapore ampio, ricco e morbido con note di frutta esotica.

Con i suoi aromi ed un delicato sentore fruttato, il Sauvignon è fantastico se abbinato a pietanze come l'asparago declinato in ogni sua forma ed eccelle con piatti di pesce e crostacei.

● **TAI**
VENETO ORIENTALE IGT



Vitigni:
Tai 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0450

Il cambio del nome non ha smorzato l'interesse verso questo vitigno territoriale così forte di personalità che il suo aroma conquista il naso e la sua beva entusiasma come pochi altri vini.

Ha un colore giallo paglierino. Ricorda frutta di polpa bianca, mandorla verde con note floreali. Deciso.

● **CHARDONNAY**
VENETO ORIENTALE DOC



Vitigni:
Chardonnay 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0064

Vino bianco dal colore paglierino. Profumo ampio, con sentori di frutta esotica, pesca e mela.

In bocca ha una buona struttura, morbidezza e grande eleganza.. Un Chardonnay che esprime una pronunciata freschezza e una componente molto interessante di frutti tropicali che lo rendono perfetto in abbinamento al cibo.



● REFOSCO

LISON PRAMAGGIORE DOC



Vitigni: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0060

Vino rosso autoctono di antichissime origini dal profumo fruttato di lampone e mora selvatica.

In bocca ha un sapore robusto, tannico, però morbido, avvolgente e lungo.



● CABERNET FRANC

VENETO ORIENTALE DOC



Vitigni: Cabernet Franc 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0392

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso si colgono spezie e peperone su fondo vegetale.

Il sapore è pieno, molto morbido con tannini di media grana e finale di buona persistenza.

La caratteristica nota di fieno e pepe nero insieme al tannino morbido al palato, lo rendono un vino inconfondibile.

● MERLOT

VENEZIA TERRITORIALE DOC



Vitigni: Merlot 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0061

Di un bel rosso rubino con sfumature violacee.

Al naso è leggermente speziato con aromi di frutti rossi. Il sapore della frutta esplose ed avvolge il palato in un finale elegante e persistente.



Rossi

● PROSECCO

DOC TREVISO MILLESIMATO



Vitigni: Glera 95%
Chardonnay 5%
Alc 11,5% 75 cl - 37,5 cl
codice: SP0003

Colore brillante, giallo paglierino tendente al verdolino. Fruttato, di mela verde e note di pera, floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia.

Ben equilibrato, molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.

Un vino di una piacevolezza unica, con un bouquet sempre delicato ed una bollicina che accarezza il palato.

● PROSECCO ROSÈ

DOC TREVISO MILLESIMATO



Vitigni: Glera 90%
Pinot Nero 10%
Alc 11,5% - 75 cl
codice: SP0174

Colore rosa sfavillante che ricorda il fiore di mandorlo. Spuma fitta, perlage fine e persistente.

Al naso, oltre alle note tipiche del Glera, emergono note delicate di frutti di sottobosco come la fragolina ed il lampone.

Al palato emerge una freschezza molto piacevole con una buona pienezza e lunghezza, una completa corrispondenza con il profumo.

● RIBOLLA GIALLA

VILLA ANGELA DOCG



Vitigni:
Ribolla Gialla 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0173

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un perlage vivace e fine. Delicato all'olfatto dove si coglie la pesca bianca, note floreali, biancospino e mela gialla.

In bocca una bollicina cremosa e vellutata con sfumature agrumate e minerali.

Finisce con un'ottima persistenza aromatica.

Bollicine



Trentino-Alto Adige

POJER & SANDRI

San Michele all'Adige (TN)

1975, due giovani, due ettari, poche risorse, qualche idea, molto coraggio, un sogno. Pionieri della viticoltura eroica. Produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo.

Arrivando un giorno ad un vino dove la chimica non è ammessa, dove tutto deve seguire un filo logico verso la purezza, la purezza assoluta.

Fin dall'inizio alla cantina si è sempre affiancata la distilleria, tra le prime in Trentino a produrre grappe monovitisigno per poi allargare il raggio anche ad altri distillati di frutta di provenienza regionale.

Anche in questo caso il principio cardine è la purezza. Un viaggio in chiave di Pojer e Sandri.

Pojer e Sandri



● PALAI

MÜLLER THURGAU
IGT-VIGNETI DELLE DOLOMITI



Vitigni:
Müller Thurgau
Alc 12% - 75 cl
codice: VB0032

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Dal profumo intenso, aromatico e ampio con sentori di limoncella, pesca.

La sua vena acidula e leggermente aromatica lo rende suadente compagno sia ai piatti di pesce della gran cucina che alle semplici cotture in umido di pesci d'acqua dolce. Non disdegna di essere offerto come aperitivo.

● CHARDONNAY

IGT-VIGNETI DELLE DOLOMITI



Vitigni:
Chardonnay
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0034

Vino di colore giallo paglierino, brillante. Dal profumo molto intenso: da giovane si presenta molto fruttato con sentori di mela Golden, banana, ananas, con la maturazione si sviluppano aromi terziari quali la pietra focaia, il fieno e il muschio.

Al gusto è franco, pieno e di buon carattere. Si abbina bene a pesci salati, a crostacei, creme di verdure e zuppe di funghi, primi piatti di pasta o riso con salse a base di pesce o verdure.

Bianchi

● NOSIOLA

IGT-VIGNETI DELLE DOLOMITI



Vitigni:
Nosiola
Alc 11,5% - 75 cl
codice: VB0035

Dal profumo delicato, sfuggente con delicate sfumature fruttate. Al gusto è sapido e fragrante mediamente acido, con un retrogusto che ricorda la nocciola. È un vino secco da aperitivo, da antipasti magri di pesce e di carne, formaggi a pasta molle.

● TRAMINER AROMATICO

TRENTINO DOC



Vitigni:
Gewürztraminer
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0036

Vino di colore giallo, sfumato d'oro brillante. Dal profumo floreale (rosa), aromatico, fruttato (mela, banana, pesca, albicocca). Di sottofondo si avvertono note piacevoli di cannella e di chiodi di garofano.

Al gusto è piacevolmente grasso, untuoso, fragranza e sapidità lo contraddistinguono e lo rendono molto equilibrato.

È un vino ottimo da aperitivo e da incontro, bene si adatta a piatti di pesce con salse morbide, con crostacei a carne dolciastra come scampi, gamberoni, astici, aragoste.

● RIESLING

TRENTINO DOC



Vitigni:
Riesling Renano
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0585

Di colore giallo paglierino-verde, Figlio di un nobile vitigno antico. Da giovane profuma di pesca e albicocca. Con l'evoluzione si amplificano le note terziarie di idrocarburi.

Al gusto è un vino verticale, sapido-lungo, fresco e croccante. Da abbinare su antipasti, primi saporiti, pesci speziati e carni bianche delicate.

● SAUVIGNON

IGT-VIGNETI DELLE DOLOMITI



Vitigni:
Sauvignon
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0037

Dal profumo netto, intenso, tipicamente varietale. Si riscontra ottima corrispondenza naso-palato. Si accosta egregiamente agli antipasti, ai crostacei ed al pesce in genere, ma anche come aperitivo.



● PINOT NERO

IGT-VIGNETI DELLE DOLOMITI



Vitigni:
Pinot Nero
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0048

Vino di colore rosso rubino
chiaro, trasparente.
Dal profumo persistente di frutti
di bosco, fragole, lamponi.

Palato perfettamente
copiante il naso, di bella densità,
generoso ed esaltante il frutto:
un mirtillo di azzecata viscosità,
d'impeccabile pulizia.

Si accompagna bene a carni
rosse (arrosto in umido)
interessante l'abbinamento
con pollame a carne scura.
Può essere accompagnato
anche al pesce, come
ad esempio tartare di tonno
e salmone affumicato.

● BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO



Vitigni: Pinot Nero 50%,
Chardonnay 50%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0021

Vino di colore rosa antico.
Dal profumo ampio e complesso,
frutti rossi: ciliegia marasca
e lamponi, ricordano chiaramente
i caratteri del pinot nero,
non mancano in sottofondo le note
dello Chardonnay: paté di mandorla,
nocciola e fieno. Il tutto integrato
da profumi di vaniglia, caffè d'orzo
tostato, cacao.

Al gusto è franco, cremoso
e consistente.
Rosé di grande bevibilità.

● CUVEE' EXTRA BRUT

METODO CLASSICO



Vitigni: Pinot Nero 35%
Chardonnay 65%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0022

Vino di colore giallo paglierino
carico, perlage molto fine
con corona persistente.
Dal profumo maturo, ricorda
i caratteri dello Chardonnay,
con l'invecchiamento si riscontrano
sentori di vaniglia, paté di mandorla,
nocciola, fieno, muschio, pietra focaia.

Al gusto è estremamente secco,
franco, con molto carattere
e una struttura importante.
È da considerarsi
uno spumante da tutto pasto.

Bollicine

● ZERO INFINITO

METODO ANCESTRALE BIO



Vitigni:
Solaris
Alc 12% - 75 cl
codice: SP0163

Colore giallo paglierino. Profumo aromatico, floreale: fiori di sambuco, fiori di montagna, fruttato: mela Golden, pera, albicocca, pesca, note fresche topicali.

Al gusto: succoso, fragrante, fresco. Gli aromi percepiti al naso danzano in bocca. Da accompagnare con antipasti a base di salumi.

Un vino ancestrale a ZERO impatto chimico: ZERO in campagna e ZERO in cantina. Il risultato di ottant'anni di lavoro di ricerca e trentanove vendemmie in cantina a Faedo per arrivare alla purezza... il frutto della vite trasformato in vino, senza aggiunta esogena.

● MERLINO

ROSSO FORTIFICATO



Vitigni:
Lagrein
Alc 19% - 50 cl
codice: VD0001

Colore viola intensissimo. Grande profumo varietale: piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè e cacao.

Sapore caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia.

Questo prodotto nasce da mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein, aggiunto di nostro brandy a sua volta ottenuto da due varietà di uva locali: la schiava e il lagarino. È il primo vino di questo genere ottenuto in Italia.

● ESSENZIA

VENDEMMIA TARDIVA



Vitigni: Sauvignon, Riesling, Gewürztraminer, Kerner
Alc 9,5% - 37,5 cl
codice: VD0012

Colore giallo paglierino carico. Dal profumo molto intenso e complesso, sensazioni di frutta matura: pesca, melone, ribes, la frutta tropicale: banana, ananas, mango, frutto della passione, il tutto inserito nell'eleganza derivante dalla muffa nobile.

Al gusto è fresco, pieno, di corpo aromatico e giustamente dolce. Si sposa con il gorgonzola piccante o formaggi simili, con il paté d'oca e con dolci secchi, crostate.



Trentino-Alto Adige

CANTINA BOLZANO

Bolzano (BZ)

Nel 1908, 30 agricoltori fondarono una cooperativa vitivinicola a Gries, seguiti nel 1930 da 18 viticoltori a Santa Maddalena, con l'obiettivo di valorizzare i vini locali. In seguito, le due cooperative si unirono per creare la Kellerei Bozen – Cantina Bolzano, che ad oggi conta 224 famiglie dedite alla viticoltura.

La diversità geografica dei vigneti permette la coltivazione di una vasta gamma di uve adatte alle specifiche condizioni del terreno.

Questi vini riflettono l'identità del territorio e la tradizione altoatesina, con una produzione riconosciuta a livello internazionale.



● SAUVIGNON

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Sauvignon Blanc
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0514

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet: note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, aroma floreale di fiore d'acacia, fruttato di pesca gialla e lime, sapido e leggermente speziato.

Gusto fruttato con un'acidità delicata, buona struttura. Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce, leggeri o vegetariani.

● PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Pinot Grigio
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0050

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso note di mela e pera, miele e noci. Sapore strutturato, piacevole, morbido e con un'equilibrata acidità.

Abbinamento: piatti con funghi, pesce d'acqua dolce, zuppe di pesce, frutti di mare e cucina tradizionale altoatesina come gli Schlutzkrapfen.

Bianchi

● CHARDONNAY

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Chardonnay
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0051

Colore giallo paglierino chiaro
con riflessi dorati.

Al naso note esotiche di ananas,
mango e melone.

Sapore elegante, fresco
con un'equilibrata acidità.

Abbinamento vino perfetto
per l'aperitivo, con antipasti, pesce,
piatti leggeri o vegetariani.

● MÜLLER THURGAU

VALLE ISARCO ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Müller Thurgau
Alc 12,5% - 37,5 cl - 75 cl
codice: VB0053

Colore giallo paglierino chiaro
con riflessi verdognoli.

Bouquet aromatico e fruttato
con sentori di melone bianco, mela
e fieno, note di noce moscata.

Sapore fresco ed elegante,
aromatico e piacevolmente pieno.
Abbinamento come aperitivo,
con pesce e piatti leggeri,
piatti vegetariani e pollame.

● MOSCATO GIALLO

SECCO - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Moscato Giallo
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0054

Colore giallo paglierino chiaro
con riflessi verdognoli.

Bouquet aromatico, note di noce
moscata, agrumi e albicocca.

Sapore elegante con un'acidità
ben bilanciata e un leggero
retrogusto minerale.

Abbinamento come aperitivo,
con piatti di pesce, erbe
aromatiche, con formaggi
freschi e semi stagionati.

Il Moscato Giallo è un vitigno
aromatico che in Alto Adige
ha una tradizione secolare.



● GEWURZTRAMINER

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Gewurztraminer
Alc 14,5% - 37,5 cl
codice: VB0055

Questo vino aromatico, prodotto con uve accuratamente selezionate dall'enologo e proveniente dai ripidi pendii che circondano Bolzano, affascina con i suoi sentori fruttati e floreali intensi e persistenti e grazie ad una leggera nota speziata.

Macerazione breve, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

● PINOT BIANCO

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Pinot Bianco
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0048

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato con sentori di mela gialla, pera, pesca e accenni di ananas.

Il sapore si presenta fresco e con un piacevole finale. Abbinamento come aperitivo, con asparagi, piatti a base di pesce e molluschi come spaghetti allo scoglio, piatti vegetariani.

● SILVANER

VALLE ISARCO - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Silvaner
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0049

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato di melone, pesca e mela verde.

Saporefruttato, secco, fresco e piacevolmente aromatico. Abbinamento come aperitivo, con antipasti leggeri, asparagi, vellutata di vino e zuppe di pesce.

Bianchi

● PUNTSCHETT

KERNER - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Kerner
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0440

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Bouquet intenso, aromatico, sentori di pesca e albicocca, speziatura che ricorda la noce moscata.

Sapore secco, pieno, sapido e fresco.
Abbinamento con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

● CESLAR

GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Gewürztraminer
Alc 15% - 75 cl
codice: VB0056

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Bouquet aromatico, rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella.

Sapore pieno, complesso e morbido con una piacevole freschezza.
Abbinamento con crostacei, piatti speziati della cucina asiatica, formaggi freschi e semi stagionati.

● HOCHKOFLER

RIESLING - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Riesling
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0537

Color giallo-verdognolo.
Bouquet: sentori di pesca, pera, pompelmo, albicocca e mela con una leggera nota eterea.

Sapore secco, minerale, elegante. Si abbina perfettamente con pesce, crostacei e molluschi.
Ottimo con pollame, carni bianche e formaggi.

Il Riesling si inserisce nella rosa dei vini bianchi più raffinati ed eleganti.



● **DELLAGO**

PINOT BIANCO - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Pinot Bianco
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0057

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet è fruttato di mela Golden Delicious, pera e pesca bianca accompagnato da note minerali.

Il sapore è elegante e strutturato con una buona mineralità. Ottimo come aperitivo, con asparagi, pesce, piatti di pasta, pollame e piatti vegetariani.

● **KLEINSTEIN**

CHARDONNAY - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Chardonnay
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0058

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Bouquet: note esotiche di ananas, mango e melone, profumo leggero di maracuja, vaniglia e banana.

Sapore elegante e fresco con un'acidità ben bilanciata e una mineralità pronunciata. Abbinamento: aperitivi, piatti a base di pesce, antipasti e piatti vegetariani.

Bianchi

● **MOCK**

SAUVIGNON - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Sauvignon
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0059

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il Sauvignon Mock unisce a note agrumate e floreali una decisa mineralità e una notevole struttura.

Il gusto si presenta fruttato con un'acidità delicata e bilanciata, buona struttura e retrogusto persistente. Ottimo come aperitivo, accompagnato a piatti di pesce, leggeri o vegetariani.

● **KLEINSTEIN**

GEWÜRZTRAMINER - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Gewürztraminer
Alc 15,5% - 75 cl
codice: VB0060

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Bouquet aromatico con note floreali di petali di rosa e garofano, sentori fruttati di litchi, pompelmo e frutta esotica, leggero profumo di miele.

Sapore intenso, complesso e speziato, con un retrogusto leggermente dolce. Abbinamento: crostacei, pietanze speziate della cucina asiatica o europea, formaggi semi stagionati, speck.

● **STEGHER RISERVA**

CHARDONNAY - ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Chardonnay
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0622

Colore giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdognoli. Al naso intense note esotiche di ananas, mango e melone, leggeri sentori di vaniglia.

Sapore: acidità sostenuta e ben bilanciata, piacevole nota minerale. Un equilibrio straordinario, un'acidità ben bilanciata e un eccellente potenziale di invecchiamento contraddistinguono questo particolare vino.

● **MERLOT**

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Merlot
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0052

Colore rosso rubino intenso
Bouquet: fruttato di frutti rossi,
leggera speziatura,
leggera nota vegetale.

Il sapore è intenso, strutturato,
di fine struttura tannica
Abbinamento: carni rosse,
selvaggina e formaggio
stagionato.

● **LAGREIN**

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Lagrein
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0054

Il colore è un rosso rubino
intenso con riflessi violacei.
Bouquet fruttato di ciliegie
mature e more, floreale
con sentori di viola e lillà.
Tipica nota di cacao e spezie

Sapore intenso e persistente,
di buona struttura tannica,
elegante e sapido.
Abbinamento con speck,
salumi misti, carne rossa
e selvaggina.

● **PERL**

LAGREIN ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Lagrein
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0055

Colore rosso rubino
intenso. Bouquet fruttato
con sentori di amarena
e prugna, floreale, speziato
e minerale con tipiche
note di cacao.

Sapore vellutato
accompagnato dall'acidità
tipica del Lagrein.
Abbinamento: carne alla griglia
o arrosto, selvaggina
e formaggi stagionati.

Rossi

● BACHMANN

PINOT NERO RISERVA
ALDO ADIGE DOC



Vitigni:
Pinot Nero
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR208

Colore rosso rubino intenso
Bouquet: frutto di ciliegia,
frutti di bosco e prugna, speziato
di cannella e chiodi di garofano,
leggere note di vaniglia
e tabacco.

Il sapore si presenta pieno,
deciso, con eleganti tannini vellutati.
Abbinamento:
con carne di manzo, selvaggina,
sella di capriolo e formaggi
di media stagionatura.

● PRESTIGE

GRIESER LAGREIN RISERVA
ALDO ADIGE DOC



Vitigni:
Lagrein
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1255

Colore rosso rubino intenso
con riflessi violacei.
Bouquet fruttato di ciliegia
matura, humus, speziatura
di cacao e vaniglia.

Sapore intenso e persistente,
con tannini eleganti e morbidi.
Abbinamento con carni rosse,
selvaggina e formaggi
stagionati.



● ROSÉ PISCHL

VIGNETI DELLE DOLOMITI
ROSATO IGT



Vitigni: Composizione
di uve selezionate
Alc 12% - 75 cl
codice: VR0051

Colore rosa cerasuolo
di media intensità.
Bouquet fruttato con aromi
di fragola, lampone e ciliegia,
note floreali di viola e accenni
di marzapane.

Il sapore si presenta elegante
con una struttura equilibrata,
fresco e sapido.
Vino adatto per l'aperitivo
e con antipasti freddi
come tartare di manzo
e carpaccio, pasta, pizza,
carne bianca e piatti
vegetariani.

● SIEBENEICH

MERLOT RISERVA
ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Merlot
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1256

Colore: da rosso rubino
intenso a granato.
Bouquet: frutti di bosco
maturi, erbe aromatiche,
humus e spezie.

Al palato è un vino
strutturato e complesso
con tannini morbidi.
Abbinamento: carni rosse,
carne alla griglia, selvaggina,
formaggi stagionati.

● PINOT NERO

ALTO ADIGE DOC



Vitigni:
Pinot Nero
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0056

Colore rosso rubino.
Bouquet fruttato e floreale,
con note di ciliegia, lampone,
prugna e viola; leggero
accenno di liquirizia e spezie.

Sapore fruttato, vellutato,
di media struttura e tannicità.
Abbinamento con carne
di manzo, selvaggina
da piuma e formaggi
semi stagionati.

Rossi

● MUMELTER

CABERNET RISERVA
ALTO ADIGE DOC



Vitigni: prevalentemente
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR1254

Il colore è un rosso rubino scuro
con riflessi violacei.
Bouquet fruttato di ribes neri,
more e mirtilli; speziatura di pepe nero.

Il sapore si presenta armonico,
intenso ed elegante.
Abbinamento: carni rosse
arrostite o alla griglia, selvaggina
e formaggi stagionati.

Il Cabernet Mumelter è una tipica Riserva e unisce tutte le caratteristiche
del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc. È un vino elegante e armonico,
di grande carattere, con sentori di frutta e spezie.





Trentino-Alto Adige

CANTINA PISONI

Pergolese (TN)

Nella Valle dei Laghi, nel cuore del Trentino Alto Adige, la famiglia Pisoni produce vini e grappe di alta qualità dal 1852, rispettando la natura e le tradizioni locali.

Situata tra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, la zona beneficia di un microclima favorevole alla produzione di uve dalle caratteristiche aromatiche uniche.

La famiglia è stata fondatrice dell'Istituto Trento DOC e cura la produzione dei loro vini come un prezioso tesoro di famiglia, seguita direttamente dai Mastri Distillatori Pisoni durante tutte le fasi di lavorazione.



● FOLADA - NOSIOLA

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIO



Vitigni:
Nosiola 100%
Alc 12% - 75 cl
codice: VB0028

Unico vitigno autoctono bianco del Trentino, trova il suo miglior sviluppo e dona eccellenti risultati finali nella zona della Valle dei Laghi.

Il clima tipicamente mediterraneo consente di appassire i grappoli di Nosiola per effettuare la produzione del Vino Santo Classico-Trentino Doc.

Colore verde paglierino.
Profumo albicocca e sambuco.
Sapore amarognolo, nocciola e mandorla.

● SAN SIRO - CHARDONNAY

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIO



Vitigni:
Chardonnay 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0029

Giallo chiaro, paglierino.
Al naso fruttato, mela golden.
Si esprime equilibrato e prezioso, con sentori di frutta matura e un sorso morbido e fresco.
Realizzato con uve provenienti da vigneti situati a 450 metri di altitudine, sulla collina di San Siro.

● LE PART - PINOT GRIGIO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIO



Vitigni:
Pinot Grigio 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0030

Colore giallo paglierino.
Profumo fruttato, sentori di vaniglia. Sapore ricco, secco, persistente.
Le uve Pinot Grigio utilizzate, in Trentino esprimono al meglio le proprie caratteristiche di eleganza e struttura.

Bianchi

● PRADI - TEROLDEGO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIO



Vitigni:
Teroldego 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0045

Questa varietà viene coltivata con successo in tutto il Trentino. Con le sue uve si produce un vino dal colore rubino brillante, ricco di polifenoli, fresco e di buon corpo, con profumo floreale, avvolgente. Sapore deciso, morbido, rotondo con giusta tannicità.

● PINOT NERO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



Vitigni:
Pinot Nero 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0047

Vitigno raro quanto prezioso, proveniente dalla Borgogna, il Pinot Nero ha trovato in Trentino viticoltori e vivaisti che, grazie ad attente ricerche condotte nel corso dei secoli, hanno saputo creare una varietà tipica, di eccezionale qualità e di basso rendimento.

Colore rosso intenso, riflessi granati. Profumo vellutato, ciliegia e frutti di sottobosco. Sapore secco, intenso, giustamente vanigliato.

● SPUMANTE BRUT

MILLESIMATO TRENTO DOC BIO



Vitigni:
Chardonnay 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0020

Ottenuto dalle uve Chardonnay, raccolte e vinificate direttamente dai Pisoni nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia, denominato in Francia "champenoise".

Si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro e luminoso, con riflessi verdolini, con un perlage fine, timido ma persistente. Al naso è fine, ampio, immediato: note fruttate si susseguono intercalate da sensazioni floreali e si termina verso un'aromaticità derivata dal lungo periodo di contatto fra vino e lievito.

● SAN SIRO ROSSO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIO



Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0046

Pisoni produce questo vino da oltre un secolo, con varietà di origini francese. Colore rosso rubino, profumo floreale, avvolgente. Sapore deciso, morbido, rotondo.

Rossi



Friuli-Venezia Giulia

ZORZETTIG

Cividale del Friuli (UD)

L'azienda Zorzettig si posa su uno dei colli più alti di Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, da sempre vocati alla coltivazione della vite.

I vigneti di Zorzettig beneficiano di un terroir e di un microclima ideali: sono protetti dalle fredde correnti delle Alpi e godono della benefica ventilazione dal mare Adriatico.

Tutto ciò si sente nei vini.

L'amore per il territorio si nutre di valori importanti, legati alle tradizioni contadine friulane e alla cultura locale, che rappresenta un cardine imprescindibile di una società che vuole crescere e migliorarsi.



ZORZETTIG

IL VINO IN FRIULI DAL 1874



● CHARDONNAY

FRIULI DOC



Vitigni:

Chardonnay 100%

Alc 13% - 75 cl

codice: VB0605

È uno dei vitigni cosiddetti "internazionali", originario della Borgogna, senza dubbio uno dei più coltivati e importanti al mondo.

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. All'olfatto si presenta elegante e fine, con sentori di mela verde e crosta di pane. Il gusto è spiccato e deciso.

● FRIULANO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:

Friulano 100%

Alc 13% - 75 cl

codice: VB0606

Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il profumo si sprigiona intenso, fine e complesso con equilibrati sentori floreali e agrumati. Spiccata mineralità e una nota aromatica elegante.

Può allietare un antipasto con il prosciutto crudo o primi piatti di risotti e minestre.

Bianchi

● PINOT GRIGIO

FRIULI DOC



Vitigni:
Pinot Grigio in purezza
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0607

Colore giallo con leggeri riflessi ambrati. Profumo intenso, fruttato che richiama i fiori di acacia e la crosta del pane.

Al palato è morbido, pieno e armonico. Indicato come aperitivo, con prosciutto crudo e finger food, pesce in genere e carni bianche.

● RIBOLLA GIALLA

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Ribolla Gialla in purezza
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0608

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale, sapore asciutto e fresco dove spicca l'acidità.

Si accompagna bene sia ad antipasti freddi sia a primi piatti a base di pesce, soprattutto con le ostriche.

● SAUVIGNON

FRIULI DOC



Vitigni:
Sauvignon in purezza
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0609

Il Sauvignon è un vitigno di origine francese, diffuso in tutto il mondo. Ha trovato nella fascia collinare friulana condizioni favorevoli per un vino eccellente in termine di complessità, equilibrio gusto-olfattivo e longevità.

Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico, ricco di aromi che vanno dai sentori di salvia, bosso e sambuco. Buona corrispondenza al gusto, morbido, pieno ed elegante.

Ottimo come aperitivo, indicato con il pesce e i crostacei, le minestre e le creme.



● TRAMINER AROMATICO

FRIULI DOC



Vitigni:
Traminer aromatico in purezza
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0610

Colore giallo paglierino carico.
Profumo caratteristico che ricorda la rosa, con note di artemisia e fiore di tiglio.

Sapore asciutto, morbido, dal retrogusto delicato e persistente corrispondente all'olfatto. Si abbina bene con piatti di pesce crudo e antipasti delicati.

● FRIULANO MYÒ

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Friulano 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0611

Il colore è giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli, tipico dell'uva. Profumo leggermente agrumato, elegante e ampio con note speziate di liquirizia. Leggere sensazioni fruttate che ricordano la pera matura.

Al gusto è fresco, morbido, sapido, pieno e persistente, tipico della varietà di provenienza. Al retrogusto, una nota di mandorla dolce. Elegante dall'ottima bevibilità.

● PINOT BIANCO MYÒ

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Pinot Bianco 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0612

Il vino esprime tutta l'eleganza del vitigno d'origine unita alla struttura data dall'età del vigneto. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, dal profumo fine ma intenso che ricorda la mela Golden.

In bocca è sapido, morbido ma al contempo deciso con una buona corrispondenza con l'olfatto; le note di frutta bianca e crosta di pane completano il quadro.

Bianchi

● RIBOLLA GIALLA MYÒ

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Ribolla Gialla 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0613

Si presenta con un colore giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, floreale con note di camomilla e fiori di acacia. Ricordi di frutta fresca, mela e albicocca.

Grazie al buono stato di maturazione delle uve raccolte evidenzia al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da una ampia complessità di corpo. Buona sapidità che rende il finale lungo e piacevole.

● SAUVIGNON MYÒ

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Sauvignon 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0614

Vino dal colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso intenso ma non stucchevole, profumo elegante e complesso con note di frutta tropicale, mango e frutto della passione, sentori di salvia e pesca bianca.

Al palato l'ingresso è morbido ed equilibrato e si percepiscono molte sensazioni avvertite all'olfatto. Dal finale molto lungo in cui spicca a sapidità e la nota varietale di provenienza.



● **CABERNET
SAUVIGNON**

FRIULI DOC



Vitigni:
Cabernet Sauvignon
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1232

Colore rosso rubino
con riflessi violacei.
Profumo speziato
con note di lampone,
mirtillo e pietra focaia.

Gusto pieno e deciso
ma morbido e armonico.
Abbinamenti:
Ottimo con formaggi
stagionati, arrosti
e carni rosse.

● **PINOT NERO**

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Friulano 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1233

Colore rosso rubino
scarico. Profumo intenso
di frutti a bacca rossa.
Al gusto si presenta
fresco e asciutto,
leggero e vellutato.

Abbinamenti: indicato
per accompagnare
piatti a base di carne
e arrosti, formaggi erborinati
a pasta molle.

● **FRANCONIA**

VENEZIA GIULIA IGT



Vitigni:
Franconia in purezza
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR1234

Vitigno di origine austriaca
viene da noi proposto
con un residuo zuccherino
dato da un moderato
appassimento.

Vino dal colore rosso rubino.
Profumo vinoso caldo e intenso
con aromi di frutta rossa matura
di sottobosco.

Il gusto è morbido, pieno
e armonico. Si accompagna
bene alle carni bianche speziate,
alla pasticceria secca.

Rossi

● SCHIOPPETTINO MYÒ

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Schioppettino
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1235

Di colore rosso carico che con il passare del tempo si impregna di lievi sfumature granate. Profumo intenso balsamico e speziato.

Si avverte una leggera nota pepata. Sono percepibili in maniera evidente sentori di frutta rossa matura, sensibili note tostate della barrique conferiscono maggiore complessità al vino.

Sapore pieno, deciso ma morbido. Un ulteriore invecchiamento porterà note e sensazioni ancor più interessanti.

● PIGNOLO MYÒ

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC



Vitigni:
Pignolo 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1236

Colore rosso amarena intenso. Spiccano note di frutti rossi, ma anche leggeri sentori tostate derivati dalla lunga maturazione in barrique.

Lasciato nel bicchiere o nel decanter, il vino si apre dando spazio a profumi balsamici e speziati.

In bocca nota tannica dolce e grande struttura che prelude ad una buona capacità di evolvere e migliorare con l'invecchiamento. Vino rosso friulano longevo che migliora l'armonia e l'equilibrio dopo lungo affinamento in bottiglia.

● OPTIMUM

RIBOLLA GIALLA



Vitigni:
Ribolla Gialla 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: SP0179

Colore giallo paglierino brillante caratterizzato da un perlage sottile e persistente. I profumi sono intensi e spaziano dalla crosta di pane alla frutta bianca matura.

Ottimo come aperitivo ma anche adatto ad accompagnare piatti delicati soprattutto a base di pesce.

Bellissime



Friuli-Venezia Giulia

DRIUS

Cormons (GO)

Da generazioni la famiglia Drius coltiva la vite nell'estremo lembo nordorientale dell'Italia, nelle zone a Doc Collio e Doc Isonzo in Friuli Venezia Giulia.

Oggi operano attivamente nell'attività Mauro assieme alla moglie Nadia e ai figli Denis, Erika e Valentina.

Le uve provengono esclusivamente da propri vigneti che si estendono per circa 17 ettari tra la DOC Collio e DOC Isonzo. I terreni del Collio sono caratterizzati da un'alternanza di arenaria e marna: producono bianchi straordinari, asciutti e profumati.

La Doc Isonzo è costituita principalmente da terreni calcarei e alluvionali, da cui scaturiscono raffinati vini bianchi ricchi di freschezza e sapidità e rossi corposi e sapidi.



● **CHARDONNAY** ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Chardonnay
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0067

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati.
Fine, elegante, nobile.
Profumo che ricorda banana, ananas, mela golden, con leggero sentore fumé e note minerali.

Ben strutturato in bocca, equilibrato nelle sue componenti. Si abbina bene ad antipasti magri, creme di verdure e zuppe, risotto e pasta ai frutti di mare, piatti a base di tartufo e di uova, pesce delicato e fonduta di formaggi.

● **PINOT BIANCO** ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Pinot Bianco
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0068

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. All'olfatto esprime una piacevole eleganza: il fruttato si affianca a sentori di crosta di pane e una leggera nota di pietra focaia.

In bocca mantiene le promesse dell'olfatto ed esprime fragranza, sapidità e piacevole equilibrio.

Si sposa bene ad antipasti di salumi, zuppe e vellutate, primi e secondi piatti a base di pesce, preparazioni a base di uova e formaggi non piccanti.

Bianchi

● **PINOT GRIGIO**
ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Pinot Grigio
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0069

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet distinto e spiccato, richiama fiori di campo e miele di acacia, frutta fresca e mela golden con note minerali.

Al palato è armonico, equilibrato e di buona struttura.

Ottimo come aperitivo.
Si adatta molto bene ad antipasti (in particolare con il prosciutto crudo), risotto allo zafferano, minestre e zuppe leggere, pesce, carni bianche, crêpes e formaggi saporiti.

● **MALVASIA**
ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Malvasia istriana
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0070

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Il profumo è tipico, fresco, minerale, con note fruttate di mela aromatica, sottilmente pepate.

Al palato ricco, con note sapide e leggero sentore di mandorle.

Come aperitivo, antipasti, minestre, primi piatti a base di pesce, scampi e verdura. Accompagna bene pesce anche grasso, tartare di tonno e pesce crudo, carni bianche e formaggi non piccanti.

● **FRIULANO**
COLLIO DOC



Vitigni:
Friulano
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0071

Color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo ricorda la tipicità del vino con note di frutta secca, mela golden e fiori di acacia.

Al palato si presenta persistente, avvolgente ed armonico, con una nota gradevolmente amarognola e leggero sentore di mandorla.

Ottimo come aperitivo, accompagna bene antipasti all'italiana, zuppe rustiche, piatti di pesce salsati e grigliate i carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto crudo, anche leggermente affumicato.

● SAUVIGNON

COLLIO DOC



Vitigni:
Sauvignon
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0072

Color giallo paglierino
con lievi riflessi verdognoli.
Il profumo è molto ampio e ricorda
i fiori di salvia e di sambuco.

Il sapore è asciutto, corposo,
morbido e distinto. Ottimo come
aperitivo, si abbina bene a prosciutto
crudo e antipasti in generale, risotti
di primizie, crostacei, primi piatti
sostanziosi ed elaborati.
Accompagna ottimamente frutti
di mare e crostacei.

● VIGNIS DI SIRIS

ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni: Friulano,
Pinot Bianco e Sauvignon
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0073

Il vino si presenta di colore
brillante con riflessi giallo-dorati.
Le note speziate sono ben bilanciate
con i complessi aromi del bouquet.

In bocca, sapidità e mineralità
esaltano le caratteristiche del terroir.
Si accompagna bene a primi piatti
sostanziosi ed elaborati.
Particolarmente adatto ad essere
abbinato a carni bianche e rosse e
piatti di formaggi misti anche molto
stagionati.

● SENSAR

ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Friulano
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0599

Vino pieno, perfettamente
equilibrato, con un'anima profonda
e con un'espressività diretta,
senza fronzoli, senza strafare,
nel pieno rispetto dell'anima
friulana.

Si presenta di colore brillante
con riflessi giallo-dorati. Al naso
coniuga note fruttate e floreali,
mentre in bocca è un vino fresco,
di spessore, lungo
e schietto.

Bianchi

● MERLOT

ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Merlot
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0269

Il colore è rosso rubino dai toni intensi. Presenta un bouquet pieno e fragrante con un delicato profumo di frutti rossi, liquirizia e caffè.

Il gusto è morbido e sapido, con persistenza speziata. Si accompagna bene a carni rosse, arrostiti, carni bianche e formaggi semi-stagionati.

● CABERNET SAUVIGNON

ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigni:
Cabernet Sauvignon
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0270

Il colore è rosso rubino intenso tendente al violaceo. Il profumo è speziato, con sensazioni di fragola e frutti di bosco.

Al palato si presenta equilibrato, con tannino setoso. Ha ottima freschezza e lunga persistenza. Dal corpo robusto e pieno, è un vino da lungo invecchiamento. Si accompagna bene con arrostiti, selvaggina e formaggi invecchiati.

Rossi





TENUTA PIETRAMORA

Scansano (GR)

Situata in località Colle Fagiano, nel Comune di Scansano collocata in un contesto di rara bellezza, profondità paesaggistica e microclima particolarmente adatto a costruire vini corposi e profumati, nel cuore della Maremma.

Il terreno, di tipo galestro, ha un composizione mediamente calcarea, scarsa di sostanze organiche e povera di argilla, ed è particolarmente vocato per il vitigno Sangiovese, cui è dedicata la maggior parte della produzione vitivinicola dell'azienda.



● GERMILE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG



Vitigni:
Sangiovese
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1209

Tradizionale fermentazione con macerazione da 16 a 23, fresco e sufficientemente tannico, caratteristico, equilibrato.

Colore rosso rubino, aspetto limpido. Profumo di fiori freschi, violetta, ciliegia, frutti rossi e ribes

Palato: affresco e corredato tannico, caratteristico, equilibrato
Abbinamenti : pietanze a base di carni rosse e abbinamenti regionali.

La produzione del Germile e Brumaio ha voluto distinguere due espressioni estremamente diverse del Morellino di Scansano, vedendo come protagonista le vigne esposte a Nord Est per il Germile, quelle del versante Sud Ovest per il Brumaio.

Due Sangiovese in purezza entrambi invecchiati in acciaio, con due personalità distinte; il Germile, pronto, fresco e di facile beva e il Brumaio, sicuramente il prodotto più identificativo del terroir, con il suo carattere marcato e un'intensità gusto olfattiva che lascia il segno.

Rossi

● BRUMAIO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG



Vitigni:
Sangiovese
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1210

Tradizionale fermentazione
e macerazione fino a 18 giorni,
svinatura e pressatura soffice.

Brillante, supportato da una lunga
freschezza e da un tannino elegante,
riflette interamente il carattere
del Sangiovese vinificato in purezza
nella sua area di produzione.

Persistente sentore
di frutti rossi, nota floreale di viola
e sicomoro, grande mineralità.



Rossi





LA GERLA

Montalcino (SI)

La Gerla nasce dalla passione del suo fondatore Sergio Rossi ex pubblicitario di successo, che si innamora di questo territorio e diventa quasi un vero "ilcinese" amando le sue vigne come fossero figli.

A La Gerla, nonostante il grande sviluppo e i molteplici cambiamenti, si continua a dare importanza all'uomo e ai sentimenti, ascoltando ciò che la terra bisbiglia ogni giorno rispettando i suoi ritmi e assecondando le sue necessità.

La Gerla ha ottenuto consensi a punteggi alti nelle migliori guide enogastronomiche e nelle riviste specializzate oltre all'apprezzamento di enoteche e ristoranti.



LAGERLA



● ROSSO DI MONTALCINO DOC



Vitigni:
Sangiovese Grosso
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0975

Rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo complesso ed intenso, sentori di viola e frutti di bosco come lamponi, more ma anche ciliegia e fico.

Sapore equilibrato, elegante, fine, tannini vellutati, speziato e persistente, adatto al medio invecchiamento.

Abbinamenti: pasta, arrosti, carni grigliate.

● BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Vitigni:
Sangiovese Grosso
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0974

Profumo etereo, accompagnato da un bouquet che è come un'emulsione di salsa di lamponi e caramelle alla viola più tè nero, arancia rossa e chiodi di garofano

Sapore morbido, caldo e vellutato, armonico, ricco di frutto e di lunga permanenza in bocca.

Abbinamento: carni rosse, cacciagione o formaggi stagionati.

Bianchi

● BIRBA

ROSSO TOSCANO IGT



Vitigni:
Sangiovese Grosso
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1222

Colore rubino, molto intenso.
Profumo fruttato, fine, etereo,
note di vaniglia e fragola.
Sapore asciutto, armonico,
rotondo, vellutato.

Abbinamento: arrosti e grigliate
di carni rosse.



● POGGIO GLI ANGELI

SANGIOVESE IGT



Vitigni:
Sangiovese
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1223

Profumo fine, fruttato, fragrante,
note di ciliegia e frutti di bosco.
Sapore armonico, vellutato,
ricco di note fruttate.

Un vino dal carattere spiccato,
fresco e fruttato, diretta espressione
del nostro sangiovese (così
come recita la contro etichetta).

Indicato per il consumatore
che sa apprezzare la semplicità
e la freschezza di un vino giovane
(4 mesi di legno) ma che non vuole
rinunciare ad un prodotto
che ha comunque una forte
connotazione territoriale.





GUALDO DEL RE

Suvereto (LI)

Gualdo del Re nasce a Suvereto nel 1953 come azienda agricola promiscua. Si coltivano la vite, l'olivo e i cereali, ma la produzione di vino è ancorata al consumo familiare.

Negli anni '80 l'azienda muove i primi passi verso la specializzazione, con l'impianto di varietà internazionali.

L'ingresso di Barbara Tamburini nel 2000 segna il nuovo passo. La giovane enologa imposta la produzione secondo metodi razionali e sperimentali, salvaguardando la purezza dei vitigni in etichette monovarietali, capaci di raccontare le caratteristiche di un territorio dalle grandi potenzialità espressive e la vocazione ai vitigni internazionali e autoctoni.



GUALDO DEL RE®

Suvereto, Toscana



● ELISEO BIANCO

COSTA TOSCANA IGT PINOT BIANCO



Vitigni:

Pinot Bianco

Alc 12,5% - 75 cl

codice: VB0621

Con un colore paglierino e riflessi verdolini, questo Pinot Bianco offre un bouquet fine e variegato, con note fruttate di albicocca e pesca. Al palato, si presenta fresco, sapido e vivace, con una piacevole persistenza gustativa.

È un'ottima scelta come aperitivo e si abbina perfettamente ad antipasti e piatti di pesce. Il Pinot Bianco di Suvereto è un vino che riflette il territorio e l'arte della vinificazione di Gualdo del Re.

L'Eliseo Bianco di Gualdo del Re, in Toscana, è una vera espressione del territorio. I terreni argillosi, sabbiosi e limosi, insieme all'altitudine di 100 metri sul livello del mare, creano un ambiente ideale per la crescita di questo vitigno.

Bianchi

● ELISEO ROSSO

COSTA TOSCANA IGT



Vitigni: Sangiovese,
Cabernet Sauvignon e Merlot
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR1252

Colore rubino di buona intensità.
Bouquet piacevolmente fruttato
con note di frutti rossi e lievi
sensazioni speziate.

Sapore di buona struttura, vivace
ed armonico con tannini morbidi.
Buona la persistenza gustativa.

Perfetto per accompagnare
salumi assortiti, primi piatti,
carni bianche e rosse.

● ELISEO ROSATO

COSTA TOSCANA IGT ALEATICO



Vitigni:
Aleatico
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR1253

Si presenta con un colore rosa
tenue e brillante, mentre al naso offre
un bouquet intenso, caratterizzato
da note floreali e fruttate di ciliegia
e melograno.

Al palato, è fresco, sapido e vivace,
con una buona persistenza gustativa.

È un vino ideale per accompagnare
aperitivi, antipasti e primi piatti sfiziosi.
Si sposa bene con i crostacei e i salumi,
nonché con diverse tipologie di pizza.





● COSTA DI GIULIA

BOLGHERI BIANCO DOC

MICHELE SATTA

Castagneto Carducci (LI)

L'Azienda nasce nel 1983, anno precedente alla fondazione della Doc di Bolgheri che la vede, infatti, tra i suoi primi protagonisti.

Michele Satta è stato il primo a portare in questa terra Syrah, Teroldego, Viognier, a vinificare Vermentino e Sangiovese in purezza.

Nell'azienda, a conduzione familiare con dimensionamento stabile di 23 ettari, si producono attualmente 150.000 bottiglie ottenute tutte da uva di produzione propria.



MICHELE SATTA



Vitigni:

Vermentino 60%, Sauvignon 40%

Alc 13% - 75 cl

codice: VB0511

Questo bianco, nato come Vermentino in purezza, col '97 si arricchisce con l'aggiunta di Sauvignon, innestato nel '95, pensando di poter esprimere nella terra di Bolgheri un bianco di maggior carattere e con un finale più dolce e largo.

Allevamento a guyot con potatura verde e diradamento manuale dei frutti. La notevole personalità aromatica e la grande struttura si esaltano nell'evoluzione.

Grande cura nel seguire le maturazioni in vendemmia, possibilità che è data solo al piccolo produttore, poi decantazione naturale del mosto raffreddato e fermentazione con temperature controllate. Viene filtrato e imbottigliato in primavera dopo una sosta sulle fecce fini.



Bianchi

● BOLGHERI ROSSO

DOC



Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauv.,
Merlot, Syrah, Teroldego
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0998

Questo vino è l'espressione del vigneto (circa 20 ettari). L'obiettivo è di valorizzare le caratteristiche di questo territorio per un rosso di grande carattere e piacevolezza.

Tutta l'uva è coltivata con attenzioni antiche e dedizione artigianale, in un vigneto ad alta densità dove è curato in particolare l'equilibrio naturale del vigneto.

● MICHÈ

VINO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE



Vitigni:
Sangiovese
Alc 10,5% - 75 cl
codice: SP0176

Vino frizzante ottenuto tramite metodo ancestrale. Le uve che in passato venivano diradate dopo ferragosto vengono invece raccolte per ottenere un vino estremamente godibile nella sua semplicità.



Bollicine

Rossi





CASTELLO DI MONSANTO

Barberino Tavarnelle (FI)

Castello di Monsanto nacque da un'intuizione, che subito si sviluppò in pensiero e quindi in visione. Quella visione ancora oggi ne ispira l'evoluzione, sempre coraggiosa, ambiziosa, rivoluzionaria; sempre sospesa fra il rispetto della tradizione e la vocazione a riscriverla. Le intuizioni non nascono mai sole. Fabrizio, che aveva ben compreso il valore di queste terre, intuì che in questo luogo sarebbe potuto succedere qualcosa di inedito, di straordinario. Così fu.

Era il 1962 quando decise di vinificare, cosa mai avvenuta all'interno della Denominazione Chianti Classico, le uve di un singolo vigneto, Il Poggio. Nasce così il Primo Cru di Chianti Classico.

CASTELLO
Monsanto



● FABRIZIO BIANCHI

CHARDONNAY COLLEZIONE
IGT TOSCANA



Vitigni:

Chardonnay
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0578

Eleganza e complessità: lo Chardonnay di Castello di Monsanto offre un'esperienza di degustazione elegante, con una complessità che evoca il terroir toscano.

La produzione di questo vino ha visto una graduale evoluzione nel processo di fermentazione, mantenendo un legame forte con la tradizione e aprendosi a nuove influenze.

Origini Visionarie: Fabrizio Bianchi, con la sua intuizione, ha dato vita a questo Chardonnay nei terreni di proprietà al di fuori della denominazione Chianti Classico. Ispirazione Borgognona: All'inizio fermentato completamente in legno, oggi il processo di produzione prevede una fermentazione in acciaio per circa il 70% delle uve.

Bianchi

● CHIANTI MONROSSO

CASTELLO DI MONSANTO DOCG



Vitigni: Sangiovese 80%,
Canaiolo 15%, Merlot 5%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR1169

Il Chianti di Monsanto offre un'esperienza di degustazione che cattura la freschezza e l'essenza della Toscana.

Equilibrio gustativo: giovane ma ben equilibrato, questo Chianti è un compagno ideale per cene informali e momenti conviviali.

La vinificazione prevede una macerazione delle bucce a contatto con il mosto per circa due settimane, preservando la vitalità delle uve.

● CHIANTI CLASSICO DOCG



Vitigni: Sangiovese 90%,
Colorino e Canaiolo 10%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1167

Il Chianti Classico di Monsanto è un vino pulito e varietale, esaltando la tipicità del territorio toscano.

Con una giovinezza croccante, questo vino esprime dinamismo e scorrevolezza, incanalando una grinta irresistibile.



● CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



Vitigni: Sangiovese 90%,
Colorino e Canaiolo 10%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1168

Un'etichetta tra le più antiche in Italia, la più prodotta dall'azienda, a testimonianza della filosofia di Monsanto verso il Sangiovese.

Il Sangiovese, coltivato nei suoli toscani, regala al Chianti Classico una forza e una tensione uniche, caratteristiche distintive di questo vino straordinario.

Proviene dalla selezione delle uve dei vigneti più adatti al lungo invecchiamento. Vinificato in acciaio con una macerazione di circa 20 giorni, viene affinato in legni più piccoli di secondo passaggio per circa 18 mesi, per poi riposare per un minimo di 3 mesi in bottiglia.



Marche

FATTORIA SAN LORENZO

Montecarotto (AN)

I vini di Fattoria San Lorenzo nascono dall'instancabile dedizione di Natalino Crognaletti, custode di una tradizione vinicola che affonda le radici nel cuore dei Castelli di Jesi.

Da Montecarotto nascono vini di straordinaria espressività, celebrati non solo nelle Marche ma in tutta Italia centrale.

Sotto la guida di Natalino dal 1995, l'azienda ha conosciuto una rinascita, dando vita a bottiglie ricche di personalità e tradizione.

Fattoria San Lorenzo si impegna per un approccio sostenibile in vigna, trattando i vigneti esclusivamente con rame e zolfo, senza l'uso di prodotti sintetici o diserbanti.

Fattoria

SAN LORENZO



● DI GINO

MARCHE IGT



Vitigni:

Verdicchio 100%

Alc 13,5% - 75 cl

codice: VB0094

Il "Bianco di Gino" si presenta con un colore giallo paglierino luminoso e intenso.

Al naso, è un bianco tipico e appagante nella sua semplicità, con note di pera, nocciola e biancospino che si fondono armoniosamente in un quadro pulito e nitido.

Il sorso è polposo ma scorrevole, caratterizzato da una tattilità soffice e un finale salino, tipico dei vini di Natalino Crognaletti.

Ideale per cene conviviali o come compagno perfetto per piatti a base di pesce o formaggi freschi.

Caratteristiche distintive: Viticoltura biologica, con pratiche biodinamiche integrate.
Età delle Viti: Circa 20 anni Vinificazione: fermentazione alcolica spontanea in vasche d'acciaio, con una minima aggiunta di solforosa prima dell'imbottigliamento.

Bianchi

● CAMPO DELLE OCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOCG CLASSICO



Vitigni:
Verdicchio 100%
Alc 15% - 75 cl
codice: VB0203

Colore giallo paglierino carico
con riflessi dorati
Al naso note di spezie, erbe, fieno,
frutta matura, acacia, mandorla,
camomilla, miele e zafferano.

Il sorso è caldo, marino e sapido,
opulento e persistente, con ritorni speziati
e ammandorlati. “Campo delle Oche” incarna
l’incontro tra tradizione e innovazione.

Inizialmente pensato come “riserva”
e poi declassato a “superiore” dalla cantina
stessa, offre un’esperienza sensoriale unica.

Le uve selezionate con cura e coltivate in regime biologico e biodinamico, riflettono il rispetto per l’ambiente e la natura stessa. La fermentazione avviene naturalmente con lieviti indigeni, seguita da una macerazione sulle bucce per 20 giorni. L’affinamento, suddiviso in tre fasi, conferisce al vino una complessità e una profondità straordinarie.

● DI VERA

ROSATO MARCHE IGT



Vitigni:
Sangiovese 50%,
Montepulciano 30%,
Lacrima di Morro 20%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1231

Prodotto esclusivamente con uve
raccolte nella vigna ad Ostra, esposta
a Nord a 250 metri sul livello del mare
e maturato per 12 mesi sui lieviti,
questo vino non filtrato è un omaggio
alla mamma di Natalino Crognaletti.

Con il suo carattere distintivo, i profumi
avvolgenti e la grande versatilità a tavola,
è l’ideale compagno per crostacei
e torte salate. Vino dallo stile unico
e dalla personalità vibrante.



VELENOSI

Ascoli Piceno (AP)

Ispirata a creare un'armonia tra gusto e colore nasce, nel 1984, la Cantina Velenosi. Ercole ed Angela Velenosi, con Paolo Garbini dal 2005, coniugando la tradizione artigianale alle tecnologie moderne, hanno reinterpretato con creatività i processi di vinificazione.

I poderi dell'azienda si estendono tra le colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto, che grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite.



VELENOSI
ASCOLI PICENO



● TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

LINEA PROBE



Vitigni:
Trebbiano 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0518

Giallo paglierino brillante. Ampio il bouquet con note fruttate di pesca gialla, fiori bianchi e note erbacee di fieno, sedano e finocchio.

In evidenza una buona struttura in equilibrio tra morbidezza e sapidità con un finale che richiama le sensazioni olfattive.

● PECORINO IGT COLLI APRUTINI

LINEA PROBE



Vitigni:
Pecorino 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0516

Bouquet ampio e complesso che va dal profumo di buccia di pera alla crosta di pane; alle note erbacee di salvia, maggiorana ed erbe di campo.

Gusto morbido con note di cedro e lieve mandorla. Sapido e salino, agile e di buon corpo con finale appagante.

Bianchi

● **VILLA ANGELA
PASSERINA**

MARCHE IGT



Vitigni:
Passerina 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0276

Giallo luminoso con tenui riflessi dorati. Elegante freschezza con spiccati sentori floreali di tiglio e biancospino e ampie note fruttate di pomacee croccanti, in primis la pera, completano il bagaglio aromatico che si chiude su un adagio di cedro e pompelmo maturo. Freschezza e brillante sapidità.

Ottima la struttura in grande equilibrio gusto-olfattivo con finale lungo e persistente.

● **VILLA ANGELA
PECORINO**

FALERIO DOC



Vitigni:
Pecorino 100%
Alc 13,5% 75 cl - 37,5 cl
codice: VB0275

Bouquet complesso, elegante e armonico, con sentori di frutta esotica e agrumi. Una grande freschezza esalta le caratteristiche degli aromi varietali.

Acidità, freschezza e morbidezza convivono in un sorso appagante lungo ed elegante.

● **RÈVE**

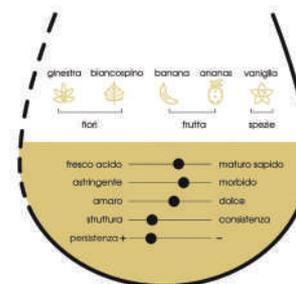
OFFIDA DOCG PECORINO



Vitigni:
Pecorino 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0519

Di elegante struttura e profondità, con note intense di fiori bianchi e frutta matura, seguite da inebriante vaniglia.

In bocca grande struttura e suadente opulenza, coinvolgente, penetrante e molto persistente.



Bianchi

● VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

QUERCIA NTICA DOC



Vitigni:
Verdicchio 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0273

Bianco fresco e intenso,
prodotto nella meravigliosa fascia
collinare del territorio di Jesi.
Si presenta di colore giallo chiaro
con luminosi riflessi color oro.

All'olfatto esprime profumi
floreali, di frutta a polpa bianca,
mandorla fresca e sfumature
di erbe di campo.

Al palato ha una buona struttura,
con un sorso ricco ed espressivo,
di pregevole sapidità e grande
freschezza agrumata.

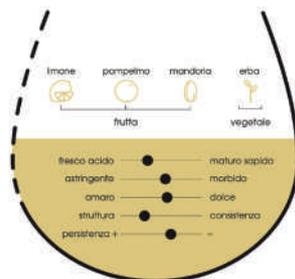
● PECORINO OFFIDA DOCG BIO



Vitigni:
Pecorino 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0497

Al naso in evidenza note agrumate
di limone, pompelmo e vegetali
erbacee, con note di mandorla.

Gusto di spiccata freschezza,
sono confermate le note agrumate,
ancora in evidenza la mandorla
con note vegetali. Buona la struttura
e la persistenza finale.



● **VILLA ANGELA
PASSERINA BIO**



Vitigni:
Passerina 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0496

Giallo luminoso
con tenui riflessi dorati.
Spiccate note floreali di tiglio
e biancospino.
Ampie note fruttate, in primis
a pera, a chiudere sentori
di cedro e pompelmo maturo.

Freschezza e sapidità, come
è nella caratteristica del vitigno. In
evidenza l'ampio corredo
di sentori floreali e fruttati.
Ottima la persistenza,
che sfuma su sentori
erbacei e balsamici.

Zona di produzione:
vigneti di Offida e Castel di Lama
a conduzione biologica.

● **PECORINO
OFFIDA**

VILLA ANGELA DOCG



Vitigni:
Pecorino 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0625

Questo vino sprigiona
grande complessità
ed intensità:
fiori bianchi e gialli, frutta
matura e tropicale, ananas,
pesche, mango, sentori
di acacia, giglio, salvia
e camomilla con alcuni
accenni di vaniglia
e pepe bianco.

In bocca piacevole
attacco setoso
al palato.
Lunga la persistenza
e buono l'equilibrio
con richiami fruttati e floreali.
Grande la persistenza
con finale lungo.

Bianchi

● **QUERCIAINTICA**
LACRIMA DI MORRO DOC



Vitigni:
Lacrima di Morro d'Alba 100%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0344

Rosso rubino intenso,
con riflessi violacei.
Corredo aromatico
di singolare ricchezza.

Intenso, fruttato di fragole,
marasche e floreale di violetta
e boccioli di rosa.

Polposo, dalla sapidità piena,
con tannicità garbata
e morbidezza dominante
in armonia con le percezioni
olfattive.

Sorso scorrevole
e buona la persistenza.

● **QUERCIAINTICA**
DOC SUPERIORE
LACRIMA DI MORRO



Vitigni:
Lacrima di Morro d'Alba 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0345

Color rosso rubino intenso,
con leggeri riflessi violacei.
Al naso nette note fruttate,
che rimandano alla fragola, le ciliegie,
le more di rovo e i mirtili, seguite
da sfumature floreali di violetta
e di rosa canina.

La bocca è corposa, equilibrata
e armonica, corrispondente
all'olfattoe lunga
nella persistenza.

Si abbina con primi di terra,
secondi di carne bianca
e rossa.

Rossi





● **ROGGIO DEL FILARE**
ROSSO PICENO SUPERIORE DOC



Vitigni: Montepulciano 70%,
Sangiovese 30% , Trebbiano 100%
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0347

Il naso è complesso
e articolato, ricordi di frutta
matura, come prugna e mora,
toni speziati, sfumature
che richiamano la macchia
mediterranea, cacao, tabacco
ed erbe aromatiche.

Il sorso è corrispondente
all'olfatto, morbido e fresco,
vellutato nella trama tannica,
lungo nella persistenza
e sapido nella chiusura.

● **LUDI**
OFFIDA ROSSO DOCG



Vitigni: Montepulciano 85%,
Cabernet, Sauvignon 8%, Merlot 7%
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0920

Rosso rubino intenso, che tende
al granato con la maturazione.
I profumi sono profondi e persistenti:
aromi di frutta carnosa ,di more, ribes
nero e ciliegia assieme a note
di liquirizia e grafite.
Leggeri sentori balsamici completano
il quadro aromatico di grande
complessità e persistenza.

Austero ed elegante, di forte impatto
e di grande progressione gustativa,
dal carattere fermo e deciso segnato
da tannini finissimi, morbidi e rotondi.
Chiude lungo con piacevolissimi
ritorni fruttati.

Rossi

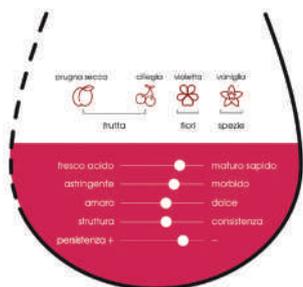
● BRECCIAROLO

ROSSO PICENO DOC SUPERIORE



Vitigni: Montepulciano 70%,
Sangiovese 30%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0346

Intenso, con spiccati riconoscimenti di polposi frutti rossi. Floreale di viole freschissime, con suggerimenti di spezie. Persistente, caldo, corposo e armonico, conferma al gusto le note percepite al naso. Un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.



● ROSSO PICENO DOC BIO



Vitigni: Montepulciano 70%,
Sangiovese 30%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0993

Rosso rubino brillante.
Fresco, floreale con note di viola e rosa; in evidenza sentori di frutti rossi, fragola e prugna.

Freschezza, sapidità e morbidezza in un felice connubio con la componente tannica ben bilanciata da una struttura importante. Sorso scorrevole con finale lungo che richiama le note fruttate.



● ROSATO

MARCHE IGT



Vitigni:
Montepulciano 100%.
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR1220

Rosato brillante alla vista, dal naso fresco e aromatico. Piacevoli sfumature floreali di viola e rosa, seguite da piccoli frutti rossi, con succo di lampone e ribes in primo piano.

Al palato esprime bilanciate morbidezze e gradevoli ritorni fruttati, con un sorso brioso, fresco e sapido.

● PASSERINA BRUT

METODO CHARMAT



Vitigni:
Passerina 100%
Alc 12% - 75 cl
codice: SP0054

Giallo luminoso con riflessi argentati. Perlage fine e persistente. Intense ed eleganti nuance di frutta bianca e cedro con finissime note floreali e fragranti del fiore d'acacia. Freschezza e sapidità in grande evidenza.

Ottima persistenza con gradevole corrispondenza gusto-olfattiva.

● THE ROSE

METODO CLASSICO



Vitigni: Pinot Nero 90%,
Chardonnay 10%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0189

Elegante rosa antico con riflessi ramati, perlage minuto e continuo. Intenso e complesso con note floreali e fruttate di ciliegie mature e ribes. Crosta di pane croccante e persistente. Straordinaria chiusura su note di pepe rosa.

Sensazioni fresche di fiori e frutti, con una punta di tabacco. Buona la struttura, ottima l'armonia con una notevole persistenza e un finale piacevolissimo.

Bollicine

● **GRAN CUVÉE**
METODO CLASSICO



Vitigni: Chardonnay 70%,
Pinot Nero 30%
Alc 12,5% - 75 cl
codice: SP0119

Giallo paglierino riflessi dorati,
brillante, dal pèrlage a grana fine
e persistente.

Intenso, fine e complesso,
con sentori di crosta di pane,
ribes bianco ed uva spina,
connubio di freschezza
e profondità.

Morbido, dalla spiccata
vena sapida. Le note fresche
e fruttate, dal gusto ricco e suadente,
accompagnate dal fine perlage,
contribuiscono a definire
il suo carattere di grande
complessità e persistenza
gusto olfattiva.

● **QUERCIENTICA
VINO E VISCIOLE**



Vitigni: Lacrima 80%;
Sciroppo di Visciole 20%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VD0044

Rosso rubino con riflessi
amaranto. Gradevolmente intenso
come di vino appena fatto.
Profumi sensuali e persistenti
di fiori e frutti rossi.
Fragola, lampone, piccoli frutti
di bosco, sentori di pesca
e pera matura.
Spiccata morbidezza
nella freschezza.

Buona la struttura in equilibrio
con sapidità e acidità. Il floreale
ed i piccoli frutti di bosco freschi,
i mirtilli e le ciliegie per un sorso
appagante.
Vino da abbinare alla pasticceria
secca, ideale a fine pasto
e da meditazione.

Dolci





Abruzzo

TENUTA SECOLO IX

Castiglione a Casauria (PE)

Prodotti unici, nati dalla simbiosi tra terra e uomo e da coltivazioni sostenibili che rispettano il territorio. L'impegno al rispetto dell'ambiente è alla base del lavoro di Tenuta Secolo IX ed è proprio grazie ad esso che i vini non rappresentano un semplice prodotto della natura ma alimenti pregiati della tradizione culinaria italiana.

In cantina, il lavoro di trasformazione delle uve in vino è ispirato al massimo rispetto della materia prima: l'obiettivo è trasferire tutto ciò che c'è di buono nei grappoli nel calice, in maniera semplice. L'uso della filtrazione tangenziale, grazie ad un abbattimento drastico delle popolazioni microbiche nei vini, permette di ridurre in maniera importante l'uso dei solfiti.



TENUTA SECOLO IX

Vini Abruzzesi



● FONTE FIORITA

COLLINE PESCARESI IGT



Vitigni:
Moscatello bianco
Alc 12,5% - 75 cl
codice:

Interamente Moscatello di Castiglione in versione secco, approccio aromatico all'olfatto, stupisce con una evidente nota sapida ed acida che crea immediatezza, pulizia, desiderio del secondo sorso.

Abbinamenti: perfetto con antipasti di mare e di montagna e primi piatti di pesce; accompagna molto bene taglieri di salumi, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

● TRE MASSI

PECORINO COLLINE PESCARESI IGT



Vitigni:
Pecorino
Alc 12,5% - 75 cl
codice:

La traduzione in calice dell'appartenenza indiscussa di un vitigno autoctono alle radici, ad una espressione indiscutibilmente territoriale. Un vino che raramente compie il primo passo, ma che in bocca sa stupire per struttura e complessità.

Abbinamenti: antipasti, primi piatti in bianco, interessante con crostacei. Piacevole l'incontro con una gustosa caprese, fino a spingerci ad un croccante rollè di carne bianca.

Bianchi

● FONTE GROTTA

COLLINE PESCARESI IGT



Vitigni:
Moscatello bianco
Alc 13% - 75 cl
codice:

Le uve bianche più fragranti vengono selezionate durante le ore notturne e, una volta in cantina, vengono sottoposte ad un particolare processo di vinificazione. Se ne ottiene un vino dagli inconfondibili profumi floreali e fruttati, dalla beva suadente, dinamica e fresca.

Accompagna molto bene gli antipasti di mare, crostacei crudi o al vapore e piatti di pesce delicati; si abbina anche a piatti della cucina vegetariana.

● MOSCATELLO

DI CASTIGLIONE PASSITO IGT



Vitigni:
Moscatello bianco
Alc 13% - 50 cl
codice:

Il padre di un progetto, l'anima di un sogno traslato in un calice, anche qui sapidità ed acidità che fanno dimenticare la dolcezza sconveniente, per giocare con abbinamenti impensabili, lontani dai soliti canoni.

Possiamo proporlo con i formaggi di grande stagionatura, trova la sua piena e migliore collocazione in abbinamento con gli erborinati più importanti a livello internazionale.



● FONTE FIORITA ROSATO

COLLINE PESCARESI IGT



Vitigni:
Montepulciano
Alc 12,5% - 75 cl
codice:

Dal vitigno Montepulciano un rosato facile e pronta beva, per accompagnare tutti i momenti che non richiedono una imponente struttura del vino. Volto al nuovo modo di bere giovane, basso impatto alcolico.

Abbinamenti: molluschi e gratin di crostacei. Salumi, formaggi freschi a pasta molle, primi piatti semplici con salsa di pomodoro e basilico.

● CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

MONTEPULCIANO



Vitigni:
Montepulciano
Alc 13% - 75 cl
codice:

Non è un rosato, ha tutta la potenza della terra degli Abruzzi, un rosso quasi. Ha una struttura imponente, ma sorprende per dinamicità e piacevolezza infinita, la piacevolezza propria di un bianco.

Abbinamenti: ampia la possibilità, dal classico plateau di salumi tipici, ad una vasta gamma di fritti, fino ad osare con un succulento supplì. Ben si lega con primi piatti a base di salsa di pomodoro.

● **MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**



Vitigni:
Montepulciano
Alc 14% - 75 cl
codice:

La traduzione semplice e lineare del vitigno Montepulciano d'Abruzzo, con le sue asperità, l'indulgenza e lo spessore di un grande vino rosso.

Abbinamenti: classica pasta al forno abruzzese, formaggi mediamente maturi di latte vaccino e con pecorini poco stagionati, agnello, salsiccia.
Il regno di questo Montepulciano è il fuoco, il tegame, la cucina lavorata con buona presenza di spezie.

● **FIORAVANTE**
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

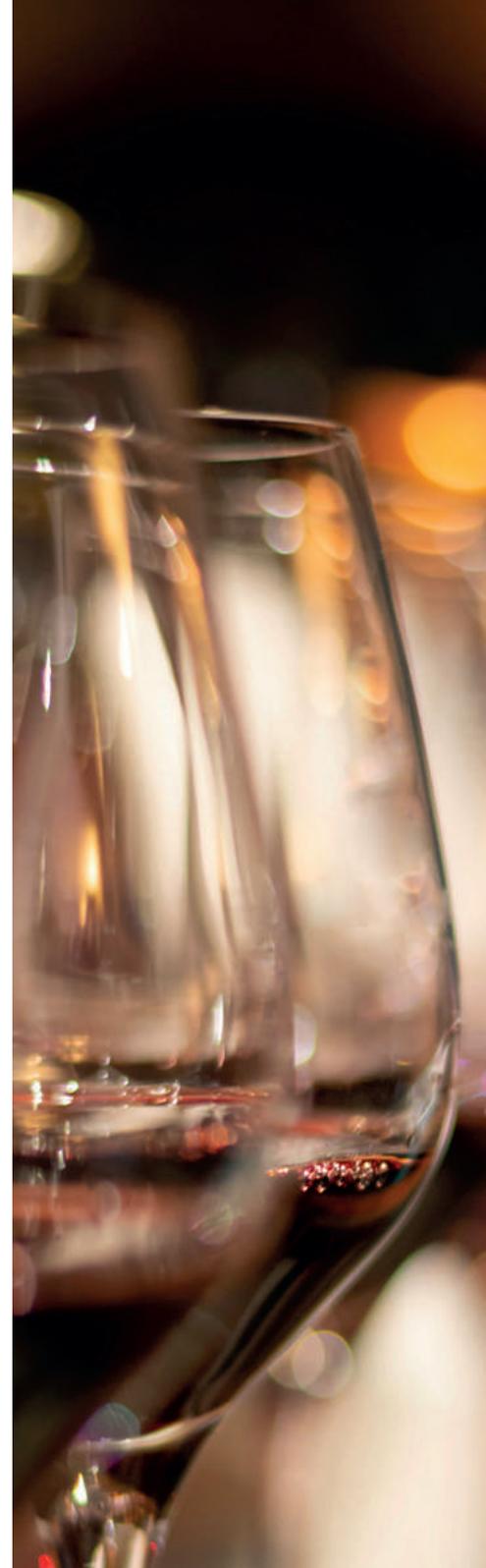


Vitigni:
Montepulciano
Alc 14% - 75 cl
codice:

Colore rosso rubino intenso, con riflessi appena granata ha profumi di frutta rossa matura, amarena e prugna.

In bocca è pieno, morbido e persistente.
Ideale con primi piatti con sughi di carne, a secondi piatti di carni rosse alla griglia e arrosto, a formaggi di media stagionatura.

Rossi





Abruzzo

PASETTI

Francavilla al Mare (CH)

La famiglia Pasetti ha una lunga tradizione viticola che risale al periodo borbonico. Dopo la devastazione della fillossera, la famiglia ha ricominciato l'attività come produttori e commercianti di uve, per poi trasformarle in vino negli anni '50 diventando un punto di riferimento regionale.

Negli anni '60, il nonno Franco ebbe l'audace idea di aprire il primo punto vendita a chilometro zero.

Negli anni successivi, crebbe l'esigenza di avere prodotti nuovi più caratterizzanti ed identificativi.

La produzione pertanto venne delocalizzata nelle aree montane, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, dove oggi vengono coltivati vigneti di grande peculiarità.

PASETTI



● RACHELE

BIANCO COLLINE PESCARESI IGP



Vitigni:
Uvaggio di varietà bianche
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0333

Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.
Al naso si presenta elegante, con spiccate note di agrumi e frutta tropicale.

All'assaggio è pieno, i sentori fruttati ben si bilanciano con le note minerali e sapide. Lunga persistenza e grande eleganza.

● COLLECIVETTA

ABRUZZO PECORINO DOP



Vitigni:
Pecorino
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0332

Un "must" dell'azienda Pasetti. Specchio autentico della forte tradizione abruzzese, che qui si esprime nell'eccellenza di uno dei suoi vitigni autoctoni.

Sentori di fiori gialli appassiti, agrumi, frutta secca e crosta di pane. La vena acidula e la marcata mineralità si equilibrano con un'ottima struttura ed una lunga persistenza.

Bianchi

● TESTAROSSA PASSERINA

TERRE AQUILANE IGP



Vitigni:
Passerina
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0331

Giallo verdolino brillante.
Vino intenso con aromi floreali di ginestra e fruttati di mela verde. Caratterizzato da un gradevole briosità che dona al vino una spiccata freschezza, presenta una buona sapidità e una marcata mineralità. Il finale è erbaceo ed elegante.

La Passerina è una varietà autoctona Abruzzese. Si caratterizza per una spiccata acidità e una lenta capacità di accumulo degli zuccheri.

● TESTAROSSA TREBBIANO

TREBBIANO D'ABRUZZO SUPER. DOP



Vitigni:
Trebbiano
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0330

Giallo paglierino brillante, bouquet di agrumi e frutta a polpa gialla, con delicate sfumature di pietra focaia. Un vino di ottima sapidità e mineralità. L'impronta di pulita freschezza e acidità si completa con una buona persistenza e struttura, una grande rotondità e il finale leggermente ammandorlato.

Questa etichetta storica nasce per celebrare la superba bellezza delle donne della famiglia Pasetti, aventi i capelli rossi.

● TESTAROSSA ROSATO

ROSATO TERRE AQUILANE IGP



Vitigni:
Montepulciano
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0438

Rosa cerasuolo brillante. Bouquet fine di ciliegia, lampone e frutti di bosco. Ottima acidità e sapidità con la giusta morbidezza. Retrogusto di rosa canina.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo con gli "stuzzichini", si presta a molteplici abbinamenti che vanno dalla pizza al baccalà, dagli antipasti di pesce dell'adriatico ai salumi, dai primi piatti con salsa di pomodoro agli arrostiti.

Rosé



● **DIECICOPPE**

ROSSO COLLINE PESCARESI IGP



Vitigni: Montepulciano d'Abruzzo
e Cabernet Sauvignon
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0437

Rosso esuberante,
giovane e fresco.
Il Diecicoppe è un blend
di Montepulciano d'Abruzzo
e Cabernet Sauvignon
e si esprime nel bicchiere
in un'esplosione
di frutti e profumi.

Ottimo con i primi piatti rossi,
zuppe di verdure e legumi,
agnello, capretto
e carni cucinate con erbe
aromatiche.

● **MADONNELLA**

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC



Vitigni:
Montepulciano
Alc 14% - 75 cl
codice: VR0436

La prima linea creata dall'azienda
Pasetti, un classico tra i suoi
Montepulciano d'Abruzzo in purezza.

Vino elegante di colore
rosso rubino intenso.
Sentori di amarena,
ribes e mora, accompagnati
da sfumature di liquirizia,
cannella e pepe nero.
In bocca risulta molto
morbido, dai tannini eleganti
e maturi. Ottima la struttura
e persistenza.

● TESTAROSSA DOC

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigni:
Montepulciano
Alc 14,5% - 75 cl - Magnum
codice: VR0434 - VR0984

Colore rosso rubino profondo.
Sentori di frutta rossa matura,
viola appassita e di sottobosco
come prugne, amarene e spiccati
aromi terziari di eucalipto, liquirizia,
cioccolato e tabacco.

Vino caldo, robusto, dai tannini
eleganti, di buona struttura
e lunga persistenza.

● HARIMANN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigni:
Montepulciano
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0435

Rosso austero e ampio, l'Harimann
è la punta di diamante dell'azienda
Pasetti. Estremizzazione
del Montepulciano d'Abruzzo,
questo vino regala sensazioni uniche
a chi lo degusta.

In bocca è persistente e si sposa
con piatti ricchi e strutturati di lunghe
cotture (carni rosse, cacciagione,
formaggi molto stagionati) oppure
come vino da meditazione,
in un calice adatto e alla giusta
temperatura.



Rossi

Abruzzo

CENTORAME

Casoli di Atri (TE)

L'azienda Centorame di Lamberto Vannucci si trova nel cuore delle colline teramane, nella zona della Riserva Naturale dei Calanchi di Atri.

A 180 metri s.l.m. e a poca distanza dalle coste, l'azienda nata alla fine degli anni '80, vanta una tenuta di 19 ettari di terra argillosa, di cui 13 a vigneto.

La produzione di circa 100mila bottiglie l'anno scommette soprattutto sui vitigni autoctoni e su un rigoroso controllo di qualità in tutte le fasi della lavorazione. Apprezzati da clienti ed esperti, l'azienda imbottiglia Docg Montepulciano d'Abruzzo, Doc Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo e Passerina e anche un Pecorino Igt.



● TUA PINA

PECORINO COLLI APRUTINI IGT



Vitigni:
Pecorino
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0109

Colore giallo paglierino.
Profumo di terra, menta e salvia.
Nota eterea evidente e piacevole
che accompagna sentori minerali.

Al gusto si presenta morbido,
ma non grasso, freschezza netta
e persistenza prolungata.
Si abbina bene a piatti di pesce.
Da provare anche con carni
bianche e primi piatti
al tartufo nero o ai funghi.

● SCUDERIE DUCALI

PECORINO COLLI APRUTINI IGT



Vitigni:
Pecorino
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0110

Al naso sentori floreali
ed erbacei.
Sapore fresco che bilancia
il secco con note che ricordano
gli agrumi, il gelsomino
e l'erba fresca.
Può essere consumato
in qualsiasi momento
della giornata,
come aperitivo, pesce
e formaggi
a pasta molle.

Bianchi

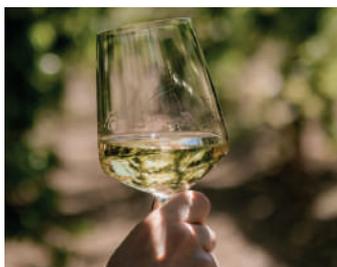
● CASTELLUM VETUS

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigni:
Trebbiano
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0111

Colore giallo paglierino
limpido e luminoso.
Profumi di fiori bianchi
e frutti a polpa bianca e gialla,
note di erbe aromatiche.
Al palato strutturato e potente,
calore alcolico mitigato
dalla freschezza e dalla sapidità
accentuata.



● SAN MICHELE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Vitigni:
Montepulciano
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0129

Al naso note di frutta rossa
sotto spirito e piccoli frutti di bosco,
accompagnati da una speziatura
elegante di pepe nero in grani
e una scia balsamica.

Al palato è rotondo e asciutto,
elegante, di ottimo corpo
e persistenza.

San Michele è la linea
più classica dell'azienda
Centorame, che vuole esaltare
l'essenza dei vitigni autoctoni
abruzzesi. Prende il nome
dall'antica contrada di Casoli,
dove nasce l'azienda.

● CASTELLUM VETUS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE DOCG



Vitigni:
Montepulciano
Alc 14,5% - 75 cl
codice: VR0130

Colore rosso rubino intenso.
Al naso profumi di prugna matura
e frutti di bosco, che si uniscono
a sentori più complessi di spezie scure
orientali e cioccolato fondente.

Al palato ottimo corpo, strutturato,
morbido e avvolgente, in cui i tannini,
importanti ma ben bilanciati,
esaltano ancor di più tutte
le componenti.
Un'intrigante freschezza,
e una mineralità sul finale,
chiudono in bellezza
questo rosso prestigioso.

Rossi



DI MEO
Salza Irpina (AV)

Gli anni '80 segnano l'inizio della storia dell'Azienda Agricola Di Meo. L'obiettivo era produrre vini con le varietà autoctone di Irpinia, valorizzando le tradizioni ereditate.

Nel 1986 vengono lanciati i primi vini, dando vita all'azienda vitivinicola Di Meo. Con il riconoscimento delle DOCG Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, l'Irpinia vive un periodo di sviluppo nel settore vinicolo.

L'azienda Di Meo produce vini, liquori e altri prodotti enogastronomici di alta qualità.

Situata tra i Monti Picentini e il Partenio, l'azienda si estende su 25 ettari con vigneti e strutture per la produzione e conservazione dei vini.



DI MEO[®]
SALZA IRPINA



● GRECO DI TUFO

DOCG



Vitigni:
Greco 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0533

Giallo paglierino carico, consistente nel bicchiere, al naso rivela delicati aromi di zagara, cedro e lime, fino a note più intense di frutta esotica e zucchero a velo.

Al palato ritorna la frutta dolce e polposa, unitamente a struttura e freschezza. Abbinamenti consigliati: verdure in tempura, scaloppine al burro, mozzarella in carrozza.

● FIANO DI AVELLINO

DOCG



Vitigni:
Fiano 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0534

Dal colore giallo paglierino, al naso è molto intenso: prevalgono le note fruttate di pesca, litchi e agrumi, unitamente ad una lieve traccia minerale.

Equilibrato ed elegante al palato, di facile beva e notevole persistenza. Abbinamenti consigliati: gateau di patate, ravioli ricotta e spinaci, orata al cartoccio.

Bianchi

● CAMPANIA FALANGHINA

IGT



Vitigni:
Falanghina 100%
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0535

Paglierino brillante, intenso naso floreale, poi mela, litchi, frutta secca e timo. Ricca salinità, buon corpo, con scia fruttata e persistente nel finale.

Abbinamenti consigliati: riso venere con zucchine e gamberetti, fish & chips, insalata di pollo.



● TAURASI RISERVA

VIGNA OLMO DOCG



Vitigni:
Aglianico 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR1134

Alla vista si presenta di un luminoso rosso rubino, fitto e consistente nel bicchiere; complesso al naso, rivela inizialmente note di frutti di bosco e fiori secchi, per finire con sentori terziari, quali china, tabacco e liquirizia.

Al palato equilibrio e morbidezza, che gli conferiscono eleganza e bevibilità.

Abbinamenti consigliati:
zuppa di funghi porcini; carni rosse alla brace; brasato di manzo.

● CAMPANIA AGLIANICO

IGT



Vitigni:
Aglianico 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR1133

Rubino brillante nel calice, bouquet contraddistinto da toni di visciola, mirto, erbe aromatiche e note di violetta; buon corpo, tannino vivace e piacevole sapidità. Dal tannino levigato, al palato si presenta morbido e di grande bevibilità.

Abbinamenti consigliati:
lasagne di carnevale, zuppa di legumi e cereali, bollito misto.

Rovi



Puglia

SCHOLA SARMENTI

Nardò (LE)

Ogni vino Schola Sarmenti porta con sé un universo unico e irripetibile di sensazioni, emozioni, fragranze, sapori, che raggiungono l'apice del proprio trionfo nel calice di ogni esigente degustatore.

Chi sceglie Schola Sarmenti, si appropria dell'autenticità di vigneti autoctoni sapientemente e pazientemente protetti, frutto dell'armonioso connubio di tradizione e tecnologie d'avanguardia e assapora dei vini che traspirano il caldo abbraccio di un prezioso terroir.

Chi sceglie Schola Sarmenti abbraccia un modus vivendi ed una filosofia di vita che fa della degustazione un momento unico, in cui ciascun uomo può ritrovare quella primordiale armonia tra cielo e terra, di cui il vino sarà eterno custode.



SCHOLA SARMENTI



● CANDÒRA

CHARDONNAY BIANCO
SALENTO IGT



Vitigni:
Chardonnay
Alc 14% - 75 cl
codice: VB0431

Se nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino convinto, al naso stupisce per la ricchezza e l'ampiezza del suo bouquet. Vi si riconoscono frutti dolci come l'ananas, ma anche la pesca bianca e soprattutto la banana.

Piacevolmente fresco, grazie a una naturale acidità, dopo il primo sorso se ne beve volentieri un altro.

● FIANO

BIANCO SALENTO IGT



Vitigni:
Fiano
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0430

Un vino prodotto da uve dal gusto nobile. Profumato e fresco. I suoi profumi sono inconfondibili e si susseguono in una fragrante danza dai sentori freschi dei fiori di acacia all'immane aroma di nocchie tostate.

In bocca il vino presenta un sorso fresco con accenti di note minerali che sfumano in un finale sapido con una buona persistenza e un finale dal gusto nobile, armonico ed equilibrato.

Bianchi

● MALVASIA

BIANCO SALENTO IGT



Vitigni:
Malvasia bianca
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0615

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è ampio ed elegante con sentori di pere mature, miele e di spezie sul finale.

Al palato è di buon corpo, ben equilibrato e armonico. Ideale abbinato al pesce, si abbina bene ad antipasti e secondi piatti.

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

● CILLENZA

BIANCO SALENTO IGT
ART COLLECTION



Vitigni: Fiano 60%,
Chardonnay 40%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0616

Un accordo armonioso, dono della sapiente unione di due vitigni, il Fiano e lo Chardonnay.

Nelle primissime ore dell'alba occhi pazienti scelgono ancora una volta, uno ad uno, i grappoli più seducenti.

Dopo una pigiatura in assenza di ossigeno e una fermentazione a bassa temperatura, il legno pregiato di barrique di rovere francese culla per ben 12 mesi questo vino regalando eleganza e spessore.



● DICIOTTO

PRIMITIVO ROSSO SALENTO IGT



Vitigni:
Primitivo
Alc 18% - 75 cl
codice: VR0987

Vellutato e avvolgente.
Una sincera e minuziosa
espressione del Primitivo.

Un vino prodotto a partire da vitigni di 80 anni allevati con il tradizionale ed antico metodo dell'alberello pugliese. 80 anni di storia che sgorgano nella linfa delle piante più vecchie dei vigneti Schola Sarmenti. Un vino esclusivo, prodotto in tiratura limitata.

● ROCCAMORA

NARDÒ DOC



Vitigni:
Negroamaro 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0441

Un registro olfattivo singolare intessuto di note di spezie, tabacco e cuoio in un finale di frutto ben marcato.

Il sorso intraprendente inebria il palato con una morbidezza e una struttura vellutata smorzata da un fine tannino che lascia una scia gradevolmente amarognola.



● NERÌO

ROSSO NARDÒ DOC RISERVA



Vitigni: Negroamaro 80%,
Malvasia Nera di Lecce 20%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1118

Vino dal colore rosso rubino con leggere sfumature granata. Gusto aromatico, vegetale, in bocca avvolge delicatamente, lasciando un retrogusto di frutto surmaturato, assolutamente piacevole. Dalle note intriganti e appena dolci.

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità. Maturazione e affinamento: 8 mesi in botti di rovere francese e 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Il vino che tutti vorremmo bere per lasciarci emozionare ad ogni sorso.

Rossi

● CRITÈRA

IGT SALENTO ROSSO



Vitigni:
Primitivo
Alc 13,5 % - 75 cl
codice: VR0442

Un assaggio carnoso di grande tipicità, con un forte richiamo alla polpa matura, ammalato da una piacevole freschezza sprigiona tannini vivaci avvolti da una dolce morbidezza in un lungo finale inebriante.

Un vino dai profumi sinceri, tipici di un'uva preziosa. Primitivo da vigne giovani.

● ANTIÈRI

SUSUMANIELLO IGT
SALENTO ROSSO



Vitigni:
Susumaniello
Alc 15% - 75 cl
codice: VR1141

Un vino deciso, fresco, equilibrato, con grande corpo, ottenuto unicamente da uve di Susumaniello.

Un vino che sa essere forte ma con garbo, riuscendo a colpire con i suoi profumi complessi e delicati. 12 mesi in botti di quercia francese.

● ARMENTINO

ROSSO IGT SALENTO



Vitigni: Negroamaro 50%,
Primitivo 50%
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1114

La quintessenza della Puglia. Armentino è un vino che non si fatica a definire godibile, per la sua grande eleganza e la concentrazione di profumi e sapori.

Al naso, in particolare, il bouquet ha un che di surmaturato, quasi denso. Si riconoscono la prugna e la visciola, nette e ben definite. In bocca si rileva un rosso potente ma piacevole da bere allo stesso tempo.

Raccolta e vinificazione:
uve raccolte a mano
e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.



● 150 TRAMONTI

TERRADOCE SALENTO IGT BIO



Vitigni:
Primitivo
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1240

Non vi è mistero in nessun grappolo di questo rosso Primitivo, se non la cura attenta e costante di chi lo ha visto fiorire da un ramo sottile e continuare il suo viaggio nelle nostre vite.

Che sia con un piatto di pasta fatta in casa col sugo fresco o un film d'autore francese, poco importa, è il compagno fidato che rende perfetto ogni momento. È una melodia di aromi speziati e frutti rossi che seduce ad ogni sorso.

● CUBARDI

PRIMITIVO ROSSO SALENTO IGT



Vitigni:
Primitivo
Alc 15% - 75 cl
codice: VR0443

Questo meraviglioso vino sa esprimere intense note di frutta matura con un morbido finale di cioccolato e caffè.

Il gusto di Cubardi è vellutato e avvolgente, con tannini capaci di espandersi delicatamente, lasciando una lunghezza di gusto piacevole. Dal tessuto spesso eppur leggero, indugia nel palato con caparbia, lasciando presagire la sua forte personalità.

● VIGINTI

NEGROAMARO ROSSO SALENTO IGT



Vitigni:
Negroamaro
Alc 16,8% - 75 cl
codice: VR1238

Un vino travolgente, denso, concentrato, incredibilmente aromatico. Dal bouquet travolgente: si distinguono prugne sott'aceto, more succose, ma anche fichi secchi.

Al palato, la concentrazione e la densità dei profumi è travolgente. Un vino incredibilmente potente che rimane per sempre sul palato con i suoi intensi aromi fruttati.



Rossi

● 40 SOLI

TERRADOCE SALENTO IGT BIO



Vitigni:
Negroamaro
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1241

Le api sono il segno che il futuro è rosso come il sole che riscalda la vite e protegge i suoi frutti. L'amore profondo per la natura è la sua ricetta: 25 anni di cure ad ogni raccolta e una minuziosa selezione sono il segreto della sua essenza.

Fresco e pungente è il suo respiro, tannico e vellutato il suo sapore, conserva ancora il profumo di una terra che lo ha partorito senza trucchi né indugi e ad ogni assaggio rivela la brezza marina dei suoi orizzonti.

● MASSEREI

NEGROAMARO ROSATO
SALENTO IGT



Vitigni:
Negroamaro 100%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR0448

Un vino fresco che invade il naso con curiosa dinamicità. Un vino giovane e sincero che non impegna l'anima, ma la disseta.

Piacevolmente fresco, espande fruttuosità scendendo i passi di una lenta passeggiata nei ricordi che accarezzano il palato rinfrescato da respiri intrisi di un'aria sapida, quintessenza di una terra gelosamente abbracciata da due mari.

● ANTIÉRI ROSÈ

SUSUMANIELLO ROSATO
SALENTO IGT



Vitigni:
Susumaniello
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1237

Un vino fresco ed equilibrato. Antieri rosato ha un colore rosa tenue brillante e lucente.

Al naso sprigiona un delicato sentore di piccoli frutti rossi e fiori di campo. In bocca è sapido, acido, comunque consistente e molto persistente.



Rosé



Sardegna

CONTINI

Cabras (OR)

L' Azienda Vinicola Attilio Contini è stata fondata nel 1898 da Salvatore Contini, ed oggi una delle più antiche e prestigiose case vinicole della Sardegna.

Contini è da sempre sinonimo di Vernaccia di Oristano primo vino DOC in Sardegna nel 1971.

A partire dal 1980, pur conservando intatte le tradizioni della produzione tipica della Vernaccia, l'azienda si è dedicata allo studio delle potenzialità dei vitigni autoctoni locali con particolare attenzione a Vernaccia e Nieddera, ma anche Vermentino e Cannonau ampliando così la gamma dei propri prodotti con alcuni nuovi vini in grado di soddisfare le rinnovate esigenze dei consumatori.

CONTINI
1898



● TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



Vitigni:
Vermentino
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0453

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Al naso buona intensità, note agrumate, spiccano fiori e frutta tropicale.

In bocca piacevole
sapidità e gradevole freschezza
seguito da note fruttate
e buona persistenza.

Abbinamenti consigliati: antipasti
e delicati piatti di pesce e terra.

● ELIBARIA VERMENTINO DI GALLURA DOCG



Vitigni:
Vermentino
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0454

Bella vividezza di colore paglierino con riflessi oro. Al naso inebriante sensazione di agrumi e macchia mediterranea, emergono note di rosmarino e leggere note mentolate nel finale marino.

Sorso deciso e fresco, buona sapidità e pregevole persistenza e carattere.

Eccelle su preparazioni marinare,
da provare anche su carni
e preparazioni con funghi.

Bianchi

● KARMIS

BIANCO ISOLA DEI NURAGHI IGT



Vitigni:
Vernaccia, Vermentino
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0476

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati sui bordi. Profumo intenso e persistente con profumi di miele e fiori gialli, ottima complessità in un finale tropicale.

Sapore invitante, sferzante, caratterizzato da eleganti note minerali e lunga sapidità.

Buona intensità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su crudi di mare.

● PARIGLIA

VERMENTINO DI SARDEGNA



Vitigni:
Vermentino
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0481

Colore giallo paglierino luminoso. Al naso apre su un ventaglio di fiori e frutta a bacca gialla, tocchi iodati in un finale delicato.

In bocca buona avvolgenza, sorso fresco e deciso, chiude con una leggera nota ammandorlata.

Versatilità negli abbinamenti sia come aperitivo che primi piatti, da provare su calamari alla griglia.

● I GIGANTI BIANCO

BIANCO THARROS IGT



Vitigni:
Vernaccia, Vermentino
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0538

Giallo Paglierino, anche carico, brillante. Il carattere di antichi vitigni del Vernaccia e del Vermentino racchiusi nella complessità e nella mineralità regala all'olfatto sensazioni di camomilla selvatica ed elicriso. Morbido, pieno, con buona rispondenza gusto olfattiva.

Sapido e persistente mantiene la freschezza e la sapidità tipiche del suo stile mediterraneo.

È vino di eccellente struttura, in crescente aumento di complessità con gli anni.



● TONAGHE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



Vitigni:
Cannonau e altre uve locali
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0478

Colore rosso rubino
con riflessi purpurei sull'anello.
Buona intensità olfattiva,
si susseguono note eleganti
di ciliegia marasca e ribes rosso,
chiude con tocchi di gelee' di mora.

Sapore avvolgente e dinamico,
freschezza e sapidità si fondono
in un finale floreale.

Abbinamenti: eccelle su formaggi e
primi piatti di terra, da provare
su pesci grassi saporiti.

● SARTIGLIA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



Vitigni:
Cannonau e altre uve locali
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1109

Colore rosso rubino carico
con sfumature granato.
Profumo intenso ed elegante
con ampie note di frutti rossi, note
balsamiche, chiude con tocchi
di mirto e macchia mediterranea.

In bocca sorso deciso, persistente
nelle sue note fruttate, ricco di tannini
avvolgenti e levigati.

Adatto su preparazioni di carne
alla brace e primi piatti di carne,
da provare su preparazioni di pesce
in guazzetto saporite.

Rossi

● INU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
RISERVA



Vitigni:
Cannonau e altre uve locali
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1139

Color rosso granato di buona consistenza.

Al naso ottima intensità e finezza, note di frutta a bacca nera come prugna e mora di rovo, liquirizia e cannella fanno da cornice ad una incredibile complessità.

Sorso pieno e vigoroso, buona struttura sorretta da un tannino setoso ed elegante.

Vino che chiama grandi piatti importanti e strutturati, da provare su pane frattau.

● I GIGANTI ROSSO

ISOLA DEI NURAGHI ROSSO IGT



Vitigni: Nieddera e altri vitigni autoctoni locali
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1140

Rosso rubino intenso, con sfumature granata.

Di grande eleganza e complessità, balsamico e delicatamente speziato, intenso con vinosità ben definita e sentori di frutti rossi.
10/12 mesi in botti di medie dimensioni, di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

● I GIGANTI ROSA

ROSATO THARROS IGT



Vitigni:
Cannonau, Nieddera
Alc 13% - 75 cl
codice: VR1257

Rosa tenue lucente con riflessi arancia. Al naso fine ed elegante, tocchi di agrumi, spiccano note di lamponi e fragole in un finale minerale.

Sorso fresco e deciso di bella tensione, con ritorni agrumati e salini, buona persistenza e chiusura finale.

Abbinamenti: buona versatilità, eccelle su verdure e formaggi freschi, da provare su pennette lamponi e gamberi.

Rosé



CANTINE ERMES

Santa Ninfa (TP)

La storia di Cantine Ermes Società Cooperativa Agricola, divenuta oggi una realtà multi regionale, inizia in Sicilia, nella Valle del Belice, nel luglio 1998.

Cantine Ermes è una delle realtà produttive più importanti dell'Isola, con i suoi 2.373 soci e 12.648 ettari vitati di cui 2.878 coltivati in biologico dislocati tra le province di Trapani, Agrigento e Palermo, dove si coltivano con passione e sacrificio le migliori selezioni di varietà autoctone ed internazionali.



CANTINE ERMES

MOSAICO DI IDENTITÀ



● CHARDONNAY

CADEMUSA TERRE SICILIANE IGT



Vitigni:
Chardonnay
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VB0473

Chardonnay in purezza, dai riflessi dorati. Al naso è ben equilibrato con leggere note di miele ed intensi sentori di frutta fresca e fiori di campo.

È un vino dotato di buona acidità, finale fresco ed armonico. Ideale da gustare come aperitivo e con piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

● GRILLO

CADEMUSA TERRE SICILIANE IGT



Vitigni:
Grillo
Alc 12% - 75 cl
codice: VB0474

Sentori di frutta fresca e note floreali caratterizzano il Grillo, vitigno autoctono siciliano, che ricorda le intense sensazioni celate fra gli antichi sentieri siciliani nei quali si intrecciano dolci note floreali di gelsomino a piccanti sentori agrumati.

Ideale da gustare come aperitivo e con piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Bianchi

● MERLOT

CADEMUSA TERRE SICILIANE IGT



Vitigni:
Merlot
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0969

Merlot dal colore rosso violaceo intenso con evidenti aromi di viola e ribes nero, misti a note di liquirizia e pepe nero.

Al palato è rotondo e pieno con tannini armonici e ben integrati. Finale piacevolmente tostato e speziato. Perfetto con cacciagione, arrosti e carni rosse.



● SYRAH

CADEMUSA TERRE SICILIANE IGT



Vitigni:
Syrah
Alc 12,5% - 75 cl
codice: VR0970

Syrah in purezza dal colore rosso intenso con sfumature violacee. Il profumo è speziato, con note decise di pepe e amarena.

Al palato è equilibrato, pieno e rotondo, con tannini mordibili e vellutati.

Abbinamenti suggeriti:
spaghetti alla carbonara,
carni rosse, formaggi tipici siciliani di media stagionatura, verdure grigliate.

● NERO D'AVOLA

CADEMUSA TERRE SICILIANE IGT



Vitigni:
Nero d'Avola
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0971

Nero d'Avola dai riflessi violacei, ricco di aromi di frutti rossi, ciliegia, gelso, more. Dal gusto intenso, morbido e vellutato con tannini maturi, propri della varietà siciliana a bacca rossa per eccellenza.

In bocca lascia una piacevole sensazione di spezie mediterranee e di cacao, unite ad una freschezza che solo il Nero d'Avola riesce ad esprimere.

Rossi



RALLO
Marsala (TP)



Oggi Rallo rappresenta l'eccellenza della viticoltura della Sicilia occidentale ed in particolare della viticoltura sostenibile e biologica con una gamma limitata di prodotti orientata a valorizzare i vitigni tipici del territorio.

Sono tre i siti della Sicilia Occidentale dove si coltivano le uve destinate alle etichette di Rallo: Alcamo, Marsala e Pantelleria.

Nel 2011 Rallo ottiene la preziosa certificazione Biosuisse, la Certificazione Bio è invece rilasciata dalla BioAgricert di Casalecchio di Reno (BO).

RALLO 1860



● **AL QASAR**
ZIBIBBO BIO - SICILIA DOP



Vitigni:
Zibibbo
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0600

Color giallo paglierino, il bouquet è ricco e gradevole. Le classiche note floreali dove predomina la zagara si accompagnano a spiccati sentori di sambuco, pera, mirto.

Il sapore è equilibrato, pieno, persistente lascia in bocca un finale elegante. Ottimo come aperitivo, esalta in modo eccezionale i crudi di mare anche affumicati.

● **BIANCO MAGGIORE**
GRILLO BIO - SICILIA DOP



Vitigni:
Grillo
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0601

Color giallo paglierino carico. Al naso note tropicali come mango e papaia si fondono a sentori di agrumi tra cui spicca il pompelmo; una decisa carica minerale è ben equilibrata da ricordi di erbe aromatiche

Sapore secco, di bella freschezza ed equilibrata acidità. Si accompagna a pietanze a base di pesce, a verdure grigliate o carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il cous cous di pesce o verdure.

Bianchi

● EVRÒ

INSOLIA BIO - SICILIA DOP



Vitigni:
Insolia
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0602

Color giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso profumo intenso, di qualità, fine. Le note floreali si accompagnano ad uno spiccato sentore di mela.

Il sapore è secco, asciutto ma non aggressivo.

Di buon corpo e buona armonia. Oltre a essere stupendo intermezzo è anche un perfetto aperitivo.

Si accompagna ottimamente a frutti di mare, ostriche, aragoste, caviale.

● BELEDA

CATARRATTO BIO - SICILIA DOP



Vitigni:
Catarratto
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0603

Color giallo paglierino. Al naso profumo di agrumi, pompelmo, bergamotto, di pera, di frutta a polpa bianca.

Il sapore è fresco, fragrante, elegante. Di elevata acidità, mineralità, persistente e asciutto. È un compagno perfetto per antipasti, crostacei, secondi piatti di pesce.

● LACUBA

GRILLO BIO - SICILIA DOP



Vitigni:
Grillo
Alc 13% - 75 cl
codice: VB0604

Color giallo paglierino. Naso intrigante di acacia, ginestra, pesca gialla, ritorni agrumati e minerali.

Sapore: vino armonico, di corpo con una bella mineralità e persistenza. Insuperabile con raffinati risotti, filetti di pesce, zuppe o ancora molluschi e crostacei.



● IL MANTO

NERO D'AVOLA BIO - SICILIA DOP



Vitigni:

Nero d'Avola

Alc 14% - 75 cl

codice: VR1224

Colore rosso rubino.

Al naso intensi sentori di frutta rossa matura, sotto spirito, mora, amarena, ciliegia, si accompagnano a note di vaniglia e spezie.

Sapore morbido, opulento, corposo.

Il finale è abbastanza persistente con lunghi ricordi di mora, marasca e prugna.

Si accompagna molto bene alle carni rosse, e, se alla brace, è il compagno ideale anche di una tagliata di tonno, ottimo con i formaggi, specie a pasta dura.

Il nome del vino palesa l'omaggio al Mantello del sovrano siciliano Ruggero II erroneamente conosciuto come manto dell'incoronazione, realizzato nel Tiraz del palazzo reale di Palermo nel 1134. Il decoro è costituito da pietre preziose come rubini; immediato è stato il paragonare dei rubini agli acini di nero d'avola e delle vigne al manto stesso.

Rossi

● LA CLARISSA

SYRAH BIO - SICILIA DOP



Vitigni:
Syrah
Alc 14% - 75 cl
codice: VR1225

Color rosso intenso con evidenti riflessi violacei. Bouquet ricco e suadente, note di confettura di more e ribes accompagnano quelle speziate di pepe nero.

Sapore equilibrato, morbido, dai tannini non irruenti, corposo, persistente. Si accompagna con affettati saporiti, carni rosse ai ferri, selvaggina, agnello. Tra i formaggi da prediligere gli affumicati e/o stagionati.

In quest'etichetta si è voluto giocare con l'ambiguità della provenienza del vitigno Syrah. Nella masseria di Patti Piccolo, ad Alcamo, sorgeva un convento di suore clarisse. PE così in etichetta vediamo riprodotta la passeggiata di una suora, tra i vigneti creati attraverso piccoli punti rossi su fondo nero.



● PASSITO DI PANTELLERIA

DOP



Vitigni:
Moscato d'Alessandria
Alc 14% - 50 cl
codice:

Color giallo ambrato. Al naso intenso e persistente odore di agrumi, di datteri, miele e confetture di albicocca, ichi secchi, uva passa,

Sapore dolce, caldo, piacevolmente morbido, di gran corpo equilibrato da una buona acidità, intenso e persistente.



Sicilia

BARONE DI VILLAGRANDE

Milo (CT)

Nel 1869 Paolo Nicolosi crea la nuova cantina di vinificazione e affinamento sulle pendici dell'Etna, dando vita alla storia più antica di coltivazione dei vigneti su queste terre, che continua ancora oggi.

Oggi Marco Nicolosi in qualità di Enologo e Direttore della Produzione continua a mantenere vivo l'impegno sul territorio con l'obiettivo di rispettare e valorizzare al meglio il patrimonio della famiglia e le peculiarità della zona vitivinicola.



BARONE DI VILLAGRANDE

VIGNETI DAL 1727



● ETNA BIANCO

SUPERIORE DOC



Vitigni: Carricante 90%,
vitigni autoctoni etnei 10%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VB0198

Color giallo paglierino scarico,
brillante e denso.

Al naso sentori persistenti floreali
e frutta bianca, nel complesso armonico
ed elegante.

Sapore: acidità spiccata, eleganza di beva
e persistente mineralità.

Perfetto con molluschi e pesce crudo,
ma anche con piatti dai sapori più decisi,
e formaggi fino alla media stagionatura.

Un vino che dimostra nell'immediato note di acidità spiccata e persistente mineralità, che ne fanno intuire la longevità. Con il tempo sviluppa grande carattere ed equilibrio. Da bere subito, garantito fino a quindici anni dalla vendemmia.

Bianchi

● ETNA ROSSO

DOC



Vitigni: Nerello Mascalese 80%,
Nerella Cappuccio e Nerella Mantellato 20%
Alc 13% - 75 cl
codice: VR0221

Color rosso rubino brillante e fluido.
Al naso sentori floreali di viola e di frutta
fresca di sotto bosco, seguiti da leggere
note erbacee.

In bocca tannico ma non aggressivo,
ben compensato da una spiccata acidità
ed un frutto fresco e persistente.
Abbinamenti: tagliate di carne rossa e tonno,
arrosti di mare e di terra, ottimo con i salumi
dei monti Nebrodi e con pietanze agrodolci.

L'Etna è un mondo a parte nell'enologia non solo siciliana, ma mediterranea. Il calore del Sud si sposa alle brume, alle escursioni termiche, alle piogge frequenti. Si percepisce nei toni delicatamente fruttati, erbacei e di bosco, ingentiliti dalle botti di castagni in cui questo vino riposa per 1 anno.

● ETNA ROSATO

DOC



Vitigni: Nerello Mascalese 90%,
Carricante 10%
Alc 13,5% - 75 cl
codice: VR1218

La prima emozione è visiva:
il colore che dal rosato cipria vira
sul giallo caldo intenso evoca
sensazioni solari. La sua freschezza
scivola leggera sui vari sapori.

Al naso sentori floreali decisi
e persistenti, arancia sanguinella
e pompelmo rosa.

Sapore: entrata decisa ed elegante, che
permette una facile beva,
ma seguita da un'interessante
complessità tendete al frutto.

Perfetto come aperitivo,
accompagnato da frittiture di mare
e di terra. Ma anche dal tonno sott'olio,
caponata e ai primi piatti a base
di pomodoro.

Rossi

