

INDICE

AZIENDE

BOLLICINE

• • ANDRÉ ROGER	2
• • BERNARD PERTOIS	4
• CHATEAU GAUDRELLE	6
• • CHARLES BAUR	7
VEVEY - MARZIANO	8
• • ALDENO	8
• FRANCONI	10
• TRE SECOLI	10
• FRANCO CONTERNO	11
TRAVAGLINA	11
• • • AMBROSINI	11
• • • CANTINA E. ABRAMI	14
○ RIVANI CANTINA DI ORA	15
CASERE	15
• • • • MONTELLIANA	16
• SOMMARIVA	20
• • ○ BACIO DELLA LUNA	22
TENUTA SAN GIORGIO	24
CA' VINI	25
• REGUTA DI ANSELMI	26
LA DELIZIA	27
EMILIO BULFON	27
GAZZOLA	27
MECELLA	28
• • VIGNA MADRE	28
CANTINA BACCO	28
MONTESOLE	29
CANTINE DI NESSUNO	29

BOLLICINE 	
MONTELLIANA	19

VINI

• PIWI	
MONTELLIANA	19
ALDENO "Solaris" (Trentino)	42
VIN DE LA NEU NICOLA BIASI (Trentino)	50
NICOLA BIASI RESISTENTI (Veneto)	80
TERRE DI CEREALTO (Veneto)	81
LA FORNASE (Veneto)	85
JASCI "Vino Bianco" (Abruzzo)	109

• FRANCIA	
• • CHARLES BAUR	30
FLEYS	32
POUILLY- FUISSÉ	32
POMMARD	32
• PRÉMEAUX	33
ROTISSON	33
REVERDY	34

•	rosati
•	bio
•	orange
○	zero alcol
•	linea blu
•	mezze
•	magnum

POUILLY-FUMÉ - CHOLLET	34
LOYE	35
CALAVON	35
GRAND JEAN	36

• SLOVENIA	
KLEN'ART	38

• VALLE D'AOSTA	
• PIANTA GROSSA	40
VEVEY - MARZIANO	41

• TRENTO ALTO ADIGE	
• • ALDENO	42
KELLEREI AUER C.D.O.	47
• CANTINE DI ORA	47
OXENREITER	48
VIN DE LA NUE	50

• PIEMONTE	
STROPIANA	51
• • FRANCO CONTERNO	52
• TRE SECOLI	54
FRANCONI	56

• LOMBARDIA	
LA TRAVAGLINA	58
• GIUBERTONI	60

• FRIULI VENEZIA GIULIA	
EMILIO BULFON	62
CRASTIN	64
• • BORGO SAVAIA	66
TERRE DI GER	68
REGUTA DI ANSELMI	70
BARBIERI ADELE	72
LA DELIZIA	76
RAUSCEDO	78

• VENETO	
• • LENOTTI	82
• • LA FORNASE	84
CANTINA LEVORATO	86
• • CANTINE DI ORA	88
MONTELLIANA	90

• TOSCANA	
• LUNADORO	91
CASTELLINUZZA	92
• • SAMMONTANA	94
• • ŠERNI FULVIO LUIGI	96
• • RENZO COŠIMI	97
• • • LE LUPINAIE	98
• • RIDOLFO-CANTALICI	99
GASPARRI	100
• • TRAMBUSTI	101
CANTINA COPPIERE	102

• UMBRIA	
TUDERNUM	103
LE THADEE	104

• MARCHE	
• • DE ANGELIS	106
MECELLA	108

• ABRUZZO	
• • CHIUSA GRANDE	110
• • COLLE MORO	112
• LEPORE	113
• • JASCI	114
• • ORSOGNA	116
COLONNELLA	119
• • VIGNA MADRE	118
• CANTINE DI ORA	123

• LAZIO	
• BACCO	124
• CASAL PILOZZO	125
CESANESE DEL PIGLIO	128
ILORI	130
• LOTTI	132
• CICCARIELLO	134
VALLE VERMIGLIA	135
• • SAN MARCO	136

• CAMPANIA	
SELLA DELLE SPINE	138
• • MONTESOLE	140
• CANTINE DI ORA	142
DEL VECCHIO	142
CORTE DEL GOLFO	143

• BASILICATA	
CROCCO	144

• MOLISE	
CIPRESSI	145

• PUGLIA	
• • MASSERIA TORRICELLA	146
• • GIANCARLO CECI	148
• CANTINE DI ORA	151
PRODUTTORI DI MANDURIA	151

• SICILIA	
• CALCAGNO	152
• CANTINE DI NESSUNO	154
• TENUTE DI MONTENERO	156
• CANTINE EUROPA KALSA	156
• ROCHE DELLA SALA	158

• SARDEGNA	
ZANATTA	159
CANTINE DI ORA	159

MAGNUM	160
MEZZE BOTTIGLIE	163
VINI DA DESSERT	165

* I gradi alcolici dei vini possono variare in virtù delle nuove produzioni.
Stampa Birimport S.p.A. - Marzo 2024

FRANCIA

CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER

CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
GRAND CRU



Champagne André Roger Grande Réserve Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

Uve: 100% Pinot Nero

Alla vista questo spumante brilla in un radioso giallo dorato e lascia salire un fine perlage. Al naso il bouquet espressivo rivela note aromatiche di frutta candita, albicocche mature e mandorle tostate. Inoltre, sfumature discrete dopo le praline, l'anice e il pepe si uniscono. Al palato si presenta una meravigliosa consistenza cremosa e un corpo potente. Il finale è di lunga durata e aspetta con note speziate.

Affinamento: da 24 a 30 mesi sui lieviti.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2841

F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2214



Champagne André Roger Grand Rosé Brut Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

Uve: 100% Pinot Nero

Colore rosato con riflessi frizzanti e un perlage meravigliosamente fine. Il bouquet sovrasta il naso con una varietà sfaccettata di aromi, di colorati bouquet di fiori, succose fragole selvatiche e ciliegia matura, sostenuti da note di fieno appena tagliato e un pizzico di fiori di tiglio. Al palato, questo champagne è meravigliosamente succoso con un corpo morbido e vellutato e note espressive di fragola. Il finale medio-lungo è accompagnato da sentori di agrumi ed erbe secche.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2842

LA CANTINA:

1876 - Alexis è il fondatore della cantina.
1900 - Il nipote Henri, estremamente intraprendente, aveva già una sua pressa, un alambicco in rame per la distillazione e... elettricità.
1968 - André e Alice decidono di creare il marchio André Roger.

1995 - Pur rimanendo fedele al terroir, e grazie alla cura data alla cultura di 19 località, Jean-Pol rivela l'espressione di Ay Pinot Noir attraverso annate dalla forte personalità.

2007 - A seguito di nuovi sviluppi, Jean-Pol e Marie-Hélène aprono le porte del Domaine per l'esportazione.

2018 - L'80% della produzione viene venduto in bottiglia, di cui il 75% destinato all'esportazione.

CHAMPAGNE
ANDRÉ ROGER
GRAND CRU



Champagne André Roger Vieilles Vignes NV Brut Ay Grand Cru Ay Champagne - Francia

Uve: 100% Pinot Nero
Colore dorato. Profumo spiccato potenzialmente aromatico dovuto all'età delle viti. Ribes nero e bacche rosse, tipiche di Ay. Sapore di piccoli frutti rossi con un tocco speziato sul finale, vinosità e lunghezza.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2843



Champagne André Roger Vieilles Vignes Rosè Brut Ay Grand Cru Ay Champagne - Francia

Uve: 100% Pinot Nero
Rosa intenso, schiuma bianca. Al naso: piccoli frutti rossi, ribes nero. Al palato: pieno, dritto, potente ed elegante.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2845



Champagne André Roger Vieilles Vignes Millesime 2016 Ay Grand Cru Ay Champagne - Francia

Uve: 100% Pinot Nero
Alla vista colore oro rame. Al naso: frutti maturi e canditi. Al palato: corposo, speziato, tipico del Pinot Nero di Ay.
Affinamento: 48 mesi sui lieviti
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2844

FRANCIA

CHAMPAGNE BERNARD PERTOIS



CHAMPAGNE
BERNARD PERTOIS



Champagne Bernard Pertois Grand Cru Blanc De Blancs Brut Tradition

Mesnil sur Oger - Francia

Uve: 100% Chardonnay.

Colore oro pallido, bollicine fini e delicata effervescenza. Armonico ed espressivo; vivace in bocca. Champagne minerale con aromi di fiori bianchi.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2846



Champagne Bernard Pertois Grand Cru Blanc De Blancs Brut Dosage Zéro

Mesnil sur Oger - Francia

Uve: 100% Chardonnay.

Colore oro pallido, schiuma fine e grande vivacità. Champagne senza dosaggio, franco e fresco, che rivela tutta l'espressione del nostro Chardonnay. Per gli amanti della pura sensazione.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2850



Champagne Bernard Pertois Grand Cru Cuvée Flavie Brut Rosé

Mesnil sur Oger - Francia

Uve: Chardonnay, Pinot Nero.

Colore rosa pallido con un accenno di salmone. Una miscela perfetta di Chardonnay graziosamente effervescente e Pinot Nero a frutto rosso. Il nostro tocco femminile.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2847

FRANCIA

CHAMPAGNE
BERNARD PERTOIS



CHAMPAGNE
BERNARD PERTOIS



**Champagne Bernard Pertois
Grand Cru Blanc De Blancs
Brut Reserve**

Mesnil sur Oger - Francia

Uve: 100% Chardonnay.

Colore oro pallido, spuma fine ed effervescenza aggraziata con perlage ininterrotto. Champagne elegante e minerale con aromi sottili. Strutturato in bocca.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2839

F.to 150 cl. x 1 - Cod. 2223

F.to 300 cl. x 1 - Cod. 2216



**Champagne Bernard Pertois
Premier Cru
Cuvée Vignes Voisines
Extra Brut**

Mesnil sur Oger - Francia

Uve: 100% Chardonnay.

Colore oro pallido con riflessi verdi, effervescenza delicata. Al naso è floreale e fruttato. Uno champagne minerale con aromi di limone e agrumi.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2851

FRANCIA

TENUTA
CHATEAU GAUDRELLE
METODO CLASSICO



**CHATEAU
GAUDRELLE**



TOURAINNE BRUT
DOC Rosé
GAUDRELLE
Rochecharbon - Francia

Metodo tradizionale Francese
Uve: Cabernet Franc 40%,
Grolleau de San Marc 60%

Vol. 12,5%

F.to 75cl x 1 - Cod. 2599



VOUVRAY BRUT
DOC 2018
GAUDRELLE
Rochecharbon - Francia

Metodo tradizionale Francese
Uve: Chenin Blanc 100%

Vol. 12,5%

F.to 75cl x 1 - Cod. 2622



**CREMANT DE LOIRE
EXTRA BRUT**
GAUDRELLE
Rochecharbon - Francia

Metodo tradizionale Francese
Uve: Chenin Blanc, Chardonnay

Vol. 12,5%

F.to 75cl x 1 - Cod. 2605

FRANCIA

TENUTA
CHARLES BAUR

DOMAINE
Charles Baur



Crémant D'Alsace Brut

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Chardonnay.
Questo Crémant d'Alsace offre un bouquet complesso con note di frutti bianchi e fiori bianchi.

Al palato il vino è fresco, delicato e ben equilibrato.

Metodo di raccolta: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Estrazione di mosti selezionati mediante pressione pneumatica di uve intere. Seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi adagiate a maturare.

Certificazione biologica: Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2615



Crémant D'Alsace Brut Rosé

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Pinot Nero.

Questo Crémant d'Alsace si caratterizza per le sue bollicine fini e consistenti. Seduce attraverso il suo bouquet di frutta. Dal gusto equilibrato, complesso e fresco. Metodo di raccolta: Uve raccolte e selezionate a mano.

Vinificazione: Estrazione di mosti selezionati mediante pressione pneumatica di uve intere. Seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi adagiate a maturare.

Certificazione biologica: Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2626

AZ. VINICOLA
VEVEY MARZIANO

METODO CLASSICO
VALLE D'AOSTA



**Vevey Brut
"Nature"**

Metodo Classico

Az. Vitivinicola Vevey Marziano
Morgex (AO) Valle D'Aosta

Uve: Prié Blanc 100%

Colore giallo paglierino scarico con una spuma fine e persistente. Profumo fruttato ed elegante con delicate note di lievito e crosta di pane. Spumante bianco pas dosé, prodotto ai piedi del Monte Bianco, nei vigneti tra i più alti d'Europa. Per la sua produzione si impiantano viti franche di piede. Il Vevey Brut Nature è un vino piacevolmente fresco e minerale, tipico spumante di montagna.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2620

CANTINA
ALDENO

METODO CLASSICO
TRENTINO ALTO ADIGE



**Trento Doc Brut
"Altinum"**

Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Chardonnay, Pinot Nero

"Altinum" era il nome dell'antica borgata romana di Aldeno. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; finale persistente.

Affinamento: oltre 30 mesi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2412



**Trento Doc Pas Dosé
"Altinum"**

Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Chardonnay 100%

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle. Gusto pieno, elegante con un fondo delicato di mandorla e lievito. Persistente.

Affinamento: oltre 30 mesi.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2482

LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione,

così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella

Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino. Medaglia d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini Oscar d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini



Trento Doc Rosé "Altinum"

Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Pinot Nero 70% e chardonnay 30%

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle e frutti di bosco.

Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; persistente.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2588



Trento Doc Blanc de Blancs "Altinate" BIO Vegan

Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Chardonnay 100%

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori, frutta, miele e nocciole. Gusto secco, fresco ed elegante con fondo delicato di nocciole e lievito; finale persistente.

Affinamento: oltre 24 mesi.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2433



Trento Doc Mirabel

Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve:

Affinamento:

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2565

CANTINA
FRANCONE
PIEMONTE

FRANCONE

METODO CLASSICO

CANTINA
TRE SECOLI
PIEMONTE



**Valsellera Brut
Spumante Metodo
Classico Vsq**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: Chardonnay

Colore giallo dorato brillante. Bouquet fruttato di pesca e albicocca che si fonde a sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, morbido, equilibrato e sapido, con aromi fruttati. Il retrogusto è piacevolmente secco accompagnato da note di nocciola tostata.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2422

**Valsellera Pas Dosè
Spumante Metodo
Classico Vsq**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: Chardonnay

Colore paglierino con riflessi oro verde e il perlage è sottile. Sentori vegetali, fruttati con note di banana, pesca e melone bianco. Al palato, agrumato, mela e pera con finale di mandorle e nocciole tostate. Fresco, sapido e minerale.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2456

**Valsellera Brut Rosé
Spumante Metodo
Classico Vsq**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Vigneti: Nel Comune di Neive

Colore rosa artico, bouquet con note fruttato di lampone e fragola di bosco e spezie di crosta di pane e vaniglia. Grande bevibilità con giusta freschezza e retrogusto asciutto. Grande persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2524

**Brachetto d'Acqui
Docg**

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: Brachetto

Colore rosso rubino con perlage fine e persistente. Aroma muschiato delicato, intenso e fragrante con sentori di rosa. Gusto dolce e morbido.

Vol. 6,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4024

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO
PIEMONTE



Franco Conterno

CANTINA
TRAVAGLINA



LA TRAVAGLINA

TENUTA
AMBROSINI
LINEA APRICACCIA
LOMBARDIA



TENUTA AMBROSINI



Alta Langa DOCG
Riserva Brut Nature
Metodo Classico
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Pinot Nero e Chardonnay.
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto presenta note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi e agrumi. Al palato ricorda la frutta secca, note di pasticceria e crosta di pane. Vino di ottima freschezza, mineralità intensa con un finale lungo e persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2951

Martinburgo
Pinot Nero
Metodo Classico Brut
Cantina La Travaglina (PV)
Lombardia

Uve: Pinot Nero, Chardonnay.
La persistenza e la freschezza sono un piacevole dettaglio che avvalorano la struttura di questo Metodo Classico Brut.
Affinamento: Rifermentazione e sosta sui lieviti per 30 mesi minimo.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2421

Franciacorta Brut
Docg
Apricaccia
Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 10%
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale. Ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2560

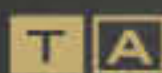
Franciacorta Satèn
Docg
Apricaccia
Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 100%
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e perlage finissimo, bouquet con note di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera. Al palato si presenta con gentile freschezza, grande equilibrio e buona cremosità.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2558

LOMBARDIA

TENUTA
AMBROSINI
METODO CLASSICO



TENUTA AMBROSINI



**Franciacorta Brut Docg
"Batudé"**

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 10%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale. Ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / 20 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

Vol. 12,0%

F.to 37,5 cl. x 8 - **Cod.** 2583

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2418

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2217

F.to 3 lt. x 1 - **Cod.** 2203

**Franciacorta Extra
Brut Docg
"Santa Caterina"**

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Colore giallo paglierino brillante tendente al dorato, perlage finissimo e persistente. Profumo complesso e intenso, con note di frutti bianchi, agrumi e crosta di pane. Gusto asciutto, giustamente sapido e piacevolmente fresco.

Affinamento: 20 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2581

**Franciacorta
Satèn Docg**

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 100%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e perlage finissimo, bouquet con note di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera. Al palato si presenta con gentile freschezza, grande equilibrio e buona cremosità.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / 26 mesi sui lieviti / 6-7 mesi post sboccatura.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2439

**Franciacorta
Ambrosé Millesimato**

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Pinot Nero 55%,
Chardonnay 45%.

Colore rosa dai riflessi ramati, bouquet intenso, delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, ribes, fragoline e un gradevole sentore affumicato. Al palato è pieno, di buon corpo e giusta morbidezza.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / 30 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2430

LA TENUTA:

Nel cuore della Franciacorta sorge il comune di Cazzago S. Martino, uno dei diciannove comuni che costituiscono l'area geografica d'elezione, tutelata per la produzione del Franciacorta. Qui la famiglia Ambrosini si dedica con passione,

dalla metà del Novecento, alla coltivazione di otto ettari di vigneto, destinati ai vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. I produttori definiscono così la loro filosofia aziendale: valorizzare i superbi vini locali. Oggi l'impegno e la

passione della famiglia continuano con il giovane Lorenzo che ha promosso un nuovo concetto di qualità d'eccellenza in stretta collaborazione con l'enologo Roberto Pepe, introducendo moderne tecnologie di vinificazione.



Franciacorta Millesimato 2015

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 100%

Colore giallo dorato brillante, perlage esuberante e persistente, al naso intenso e suadente, con sentori floreali, speziati e di crosta di pane; al palato è asciutto, elegante e di notevole persistenza.

Affinamento: 7 mesi in acciaio o in barriques.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 Cod. 2500

Franciacorta Docg Dosage Zero "Nihil"

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage sottile e continuo, bouquet finissimo con delicate note agrumate. Al palato fresco e asciutto, morbido e pieno.

Affinamento: 7 mesi in acciaio / 24 mesi sui lieviti / 6-7 mesi post sboccatura.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 Cod. 2454

Franciacorta Riserva Extra Brut Docg

Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay

Colore giallo oro, brillante ed elegante, con perlage sottilissimo; all'olfatto si presenta con grande complessità e opulenza, con evidenti note di agrumi canditi, crema pasticcera, zafferano e nocciole; al palato è sapido, con giusto nerbo acido in un complesso di grande armonia.

Affinamento: 7 mesi in acciaio e almeno 90 mesi sui lieviti.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 Cod. 2584

LOMBARDIA

CANTINE
ELISABETTA ABRAMI



**Franciacorta
Millesimato
Blanc de Noir BIO**

Cantine Elisabetta Abrami (BS)
Lombardia

Uve: Pinot Nero 100%

Color giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo deciso, ampio, con evidenti note balsamiche e di miele. Sapore avvolgente, pieno, deciso, persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2536

**Franciacorta
Brut DOCG BIO**

Cantine Elisabetta Abrami (BS)
Lombardia

Uve: Cuvée di Chardonnay 70%
Pinot Nero 30%

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo ampio, delicato, con note delicate di frutta a polpa gialla. Sapore avvolgente, pieno, accattivante e persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x - **Cod.** 2602
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2224

**Franciacorta
Rosè BIO**

Cantine Elisabetta Abrami (BS)
Lombardia

Uve: Cuvée di Pinot Nero 70%
Chardonnay 30%

Colore limpido, rosa buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, ampio, con note di frutti rossi. Sapore fine, pieno e persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2621

**Franciacorta
Satèn BIO**

Cantine Elisabetta Abrami (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 100%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e persistente, con note di frutta croccante.

Sapore delicato, suadente quasi cremoso, ricorda la frutta matura.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2611

CANTINE
DI ORA
VENETO



AZ. AGRICOLA
CASERE
VENETO
Casere

AZIENDA AGRICOLA
1922



Sparkling Bianco "ZERO ALCOL"

RIVANI

Cantine di Ora
Veneto

Uve: Selezione delle migliori uve bianche del Mediterraneo. Giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso fruttato, con accenni tropicali come frutto della passione e note citriche mediterranee. Rinfrescante, giovane e pieno. Al palato le bollicine sono cremose, ricordando aromi fruttati combinati con un sapore fresco e leggermente dolce.

Vol. 0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4104



Cuvée Extra Dry Millesimato

Azienda Casere (VE)
Veneto

Uve: Glera, Chardonnay.

Di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4303



Cuvée Brut Millesimato

Azienda Casere (VE)
Veneto

Uve: Glera.

Questo spumante con le sue caratteristiche rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici. Il colore è giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente con spuma brillante.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4335



Prosecco Doc Extra Dry Millesimato

Azienda Casere (VE)
Veneto

Uve: Glera.

Vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4309

VENETO

CANTINA
MONTELLIANA

MARTINOTTI O CHARMAT



MONTELLIANA



**Prosecco Doc
Treviso
Extra Dry**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino,
tipico profumo fruttato,
gusto fresco, morbido,
con spiccata sapidità e
finezza del perlage.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4092
F.to 1,5lt. x 1 - **Cod.** 2220
F.to 20cl. x 24 - **Cod.** 4210
F.to 37,5cl. x 12 - **Cod.** 4046

**Sovrano Cuvèe
Extra Dry**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino
con riflessi verdi, per-
lage ricco e sottile, con
un profumo tipicamente
fruttato. Gusto morbido,
asciutto e delicato.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4188

**Sovrano Cuvèe
Brut**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino,
con riflessi verdi, per-
lage ricco e sottile, pro-
fumo fruttato e floreale.
Gusto morbido, asciutto
e delicato, dalla pro-
nunciata personalità.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4176

**Spumante
Moscato Dolce**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Moscato*
Colore giallo paglierino,
con perlage fine e persi-
stente.
Inconfondibili profumi
dei vini aromatici, spic-
cata amabilità.
Vol. 7,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4175

LA CANTINA:

Nel cuore della Marca Trevigiana, ai piedi dei Colli Asolani e del comprensorio del Montello, sorge Cantina Montelliana, una cooperativa di 400 viticoltori associati che producono vino

Prosecco DOC, DOCG e altri vini di alto valore organolettico. Cantina Montelliana è dotata di impianti moderni e all'avanguardia che garantiscono qualità, igiene e sicurezza lungo tutta

la filiera produttiva. Nel contempo, si avvale di metodi di vinificazione tradizionali, frutto dell'esperienza e della cultura vitivinicola del territorio.

MONTELLIANA



Prosecco Millesimato Treviso Doc Extra Dry "Meliora"

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Glera

Ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano. I terreni ricchi di marna calcarea gli conferiscono sapidità e mineralità, caratterizzandone l'aspetto olfattivo e gustativo. La bollicina gentile e vellutata, lo rende un ottimo aperitivo e ideale a tutto pasto.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4045



Meliora Prosecco Rosé

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Glera e Pinot Nero

Di colore rosa provenzale, questo spumante Millesimato metodo Charmat presenta bollicine fini e persistenti. Beni strutturato, al naso è delicato, con profumi floreali e sentori di frutti rossi. In bocca è fresco ed elegante, con piacevoli ritorni di aromi fruttati.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4186



Mont Blanc Vino Frizzante

- Tappo a Vite Stelvin -
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Autoctone.

Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile e armonico.

Vol. 10,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4093



Spumante Extra Dry "Mont Blanc" Cuvée

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, perlage ricco e sottile. Profumo tipicamente fruttato. Gusto morbido, asciutto e delicato.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4166

VENETO

CANTINA
MONTELLIANA

MARTINOTTI O CHARMAT



MONTELLIANA



Prosecco DOC
Vino Frizzante
- Tappo a Vite Stelvin -
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Vino frizzante a fermentazione naturale. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, ha un profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile ed armonico.
Vol. 10,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4103



Prosecco Asolo 57
Superiore Docg
Extra Dry
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino, profumo fruttato e fine, sapore gradevole. Prodotto in quantità limitata va bevuto giovane.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4264



Prosecco Asolo
Superiore Docg
Extra Brut
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino scarico, dal perlage fine e dal profumo caratteristico di fruttato giustamente intenso.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4091



Prosecco Asolo
Superiore Docg
Extra Dry
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha tipico profumo fruttato, di sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4032

LA CANTINA:

L'attenzione per le tradizioni e l'utilizzo delle migliori tecnologie del settore consentono di curare ogni lavorazione, nel rispetto della terra e dei suoi frutti. Tutto questo porta alla produzione di vini eccellenti, su tutti l'Asolo Prosecco

Superiore D.O.C.G. ed il Prosecco D.O.C. Treviso (sia spumanti che frizzanti), ma anche vini bianchi e rossi di ottima qualità. Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, con i suoi 400 conferitori e i

650 ettari di superficie vitata, opera nel rispetto del territorio, valorizzandone la bellezza e i suoi frutti. Un esempio di eccellenza nel settore della viticoltura italiana.



MONTELLIANA



**Spumante 4.07
ORGANIC - Piwi
Extra Dry**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Souvignier Gris, Bronner.*
Spumante Charmat prodotto da vitigni naturalmente resistenti alle principali malattie della vite. Giallo paglierino brillante. Profumo intenso, frutti esotici, fiori e muschio. Sapore abboccato, morbido e avvolgente, di ottima struttura e persistenza.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4181



**Prosecco Asolo
Millesimato
Superiore D.O.C.G.**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Di colore giallo paglierino chiaro e brillante, ha intensi profumi floreali e decise fragranze di mela, pera con sfumature di agrumi. Dal gusto sapido e leggermente abboccato.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4194



**Prosecco
Valdobbiadene
Superiore D.O.C.G.**
Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore paglierino chiaro, brillante, profumo tipico dei fiori campestri. Gusto sapido e leggermente abboccato.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4090

VENETO

SOC. AGRICOLA
SOMMARIVA
MARTINOTTI O CHARMAT



Vino Frizzante Bianco "Il Perline"

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Il colore è un giallo paglierino pallido. Il sapore fragrante ed asciutto si unisce alla delicatezza dei profumi varietali dell'uva ed ad una piacevole freschezza esaltata da una moderata quantità di anidride carbonica.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4255

Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Il colore è un brillante giallo paglierino rinvigorito dal suo perlage. La sua qualità aromatica è fresca e ricca di aromi fruttati di mela e pera, con un tocco di limone che si confonde nel bouquet floreale. In bocca è morbido, allo stesso tempo secco, grazie alla sua acidità.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4094

Prosecco Doc "Millesimo" Brut

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Giallo paglierino con un perlage animato ma molto fine. Il suo aroma fruttato, accompagnato da piacevoli tocchi di crosta di pane, accarezza il palato donando freschezza ed una squisita energia gustativa. La sua persistenza ed il delicato perlage puliscono il palato rendendo questo spumante non solo un perfetto aperitivo ma anche un vino eccellente a tutto pasto o degustato in compagnia.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4180

LA FILOSOFIA:

Una dolce pendice, quella del Feletto, là si cela la nostra realtà con il suo carattere forte, l'audacia, il temperamento, dove la grazia ne ammorbida le asprezze e regala perle di sole.

Questa è la nostra essenza, così è la nostra terra. Ciò che è più ardito completa ed è fonte di ispirazione per ciò che è più dolce. A tali opposti sono forgiati anche i nostri vini:

aromi vibranti che al palato prendono corpo in un gusto armonioso, gocce di dolcezza che fluiscono in sottilissime bollicine.



Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Colore brillante giallo paglierino. Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli tocchi di crosta di pane, che arrivano insieme al palato con squisita energia-gustativa. Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato, facendo di questo spumante un vino eccellente per la tavola.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4144

Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Extra Dry "Rive di San Michele"

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, perlage ricco e sottile. Sentori fruttati e floreali, note di fiori di acacia. Gusto fresco e giovane, intenso, armonico.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4305

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Dry

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Giallo paglierino con sfumature più intense. All'olfatto una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca all'ananas, con una gradevole nota di mandorle glassate nel retrogusto. Il sapore è piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, che il sottile perlage rinvigorisce in bocca.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4206

Spumante Rosato Millesimo "Il Rosa" Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva (TV)
Veneto

Uve: *Raboso e Pinot Nero*

Il suo fine perlage viene esaltato dal colore rosa carico. È un vino spumante fresco, fruttato con ricordi di frutta rossa, come la marasca, il lampone e la fragola.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3974

VENETO

CANTINE
BACIO DELLA LUNA
MARTINOTTI O CHARMAT



BACIO DELLA LUNA



Prosecco Doc Brut
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Brillante, caratterizzato da un colore dorato con riflessi verdognoli e da un perlage fine e continuo. Al naso è delicato, fruttato, con delicate note floreali. Piacevole al palato, richiama fragranze di frutta matura come mela e pesca.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4195

Prosecco Doc Extra Dry
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Prosecco Doc Extra Dry Bacio della Luna si caratterizza per il suo colore dorato con riflessi verdognoli ed il suo perlage fine e continuo. Profumo intenso, elegante, fresco e fruttato. Gusto pieno ed equilibrato con prolungata sapidità che fonde note fruttate con una ricercata mineralità.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4182
F.to 1,5 lt x 1 - **Cod.** 2205

Spumante Metodo Classico Brut
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Chardonnay 100%*

Cuvée di sole uve Chardonnay. Colore giallo brillante dai riflessi dorati e dal perlage fine e persistente. Bacio della Luna ha voluto esaltare le note tipiche di frutta a pasta bianca dello Chardonnay, dando eleganza e corpo al proprio Metodo Classico. Mineralità e sapidità sono frutto delle particelle posizionate a media altitudine e composte da sedimenti di origine dolomitica e vulcanica.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3984
F.to 1,5 lt x 1 - **Cod.** 2225

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DCG
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Chardonnay 100%*

Il nostro Cartizze DCG millenario si distingue per il colore giallo paglierino brillante e il perlage di grande finezza e persistenza. Al naso conquista con il suo bouquet fresco e floreale, che si riconferma morbido e amabile al palato.

Vol. 11,0%.

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2578

LA FILOSOFIA:

Nel cuore della rinomata area del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., Bacio della Luna trova la sua migliore espressione. Delicatezza e intensità, eleganza e armonia: sono queste le note che quotidianamente ri-

cerchiamo per produrre i nostri spumanti. Nel rispetto della natura coltiviamo le nostre viti in modo sostenibile, controllando accuratamente ogni lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, per offrire un prodotto esclusivo, sinonimo

di eccellenza e di identità. Ha così origine la preziosa collezione Bacio della Luna, dove il profumo della tradizione si fonde con il gusto della qualità.

BACIO DELLA LUNA



Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Millesimato

Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: Glera

Questo raffinato spumante dal colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente, rappresenta le caratteristiche che fanno del Prosecco un prodotto unico. Il suo bouquet delicato di fiori d'acacia e glicine, unito alla fragranza di frutta fresca come la pera e la pesca, lascia in bocca una gioiosa sensazione di equilibrio.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4263



Spritz Zero Alcol Sparkling

Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: Glera

Spumante analcolico, zero calorie, senza zuccheri aggiunti e senza tracce di glutine.

Vol. 0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4058



Spumante Blanc de Blancs

Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: Pinot Bianco, Chardonnay

Colore giallo paglierino, perlage elegante, fine e persistente. Bouquet delicato, fruttato con note minerali. Gusto vivace, fresco e gradevole.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4062



Spumante Pinot Rosé Extra Dry

Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: Pinot Nero

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo. È caratterizzato da un profumo fruttato, con leggere note di viola. Al palato risulta fresco ed effervescente, di buon corpo e giustamente sapido.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4128



Oper A
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Brut

Società Agricola Tenuta San Giorgio (TV)
Veneto

Uve: *Glera.*

Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Al naso si presenta con una classe fuori dal comune e un ventaglio aromatico finissimo sui toni della frutta a polpa bianca, impreziosita da accenni citrini di lime. Profumi unici e di grande stile. Estremamente asciutto e croccante, si esprime in bocca con decise percezioni agrumate. Perlage extrafine, spalla acida di notevole intensità.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4170

Oper A
Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry

Società Agricola Tenuta San Giorgio (TV)
Veneto

Uve: *Glera.*

Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Quadro olfattivo raffinato, pulito ed elegante. Grande esplosività espressiva che gioca in prevalenza su note di pesca a polpa bianca. Ricordi esotici ne impreziosiscono il bouquet. L'ingresso è potente e vigoroso, di eccezionale larghezza al palato. Sorprende con una persistenza rara, figlia di un profilo acidulo sostenuto. Bollicina briosa e aggraziata.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4085

Opus V Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry

Società Agricola Tenuta San Giorgio (TV)
Veneto

Uve: *Glera.*

Giallo paglierino di buona intensità, rinvigorito da luminosi riflessi dorati. Perlage denso e cremoso, spuma compatta. La fragranza dei fiori di campo estivi ben si combina con sensazioni più complesse di frutta gialla in maturazione, dando vita a un bagaglio olfattivo ricco e ben bilanciato. Bolla vivace, briosa e sgargiante. Gran piacevolezza di beva.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4196

VENETO

TOSER S.P.A.
CA' VINI



**Cuvée Elite
Extra Dry Millesimato**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto

Uve: *Glera.*

Un patrimonio olfattivo caratterizzato da sentori di mela Golden, pera Decana e delicate sfumature esotiche. La sua bollicina cremosa e persistente regala momenti di piacere a ogni sorso. Questo vino brillante si apre al palato con un gusto sopraffino e un'acidità naturale perfettamente bilanciata.

Vol. 11,0%



**Prosecco Doc
Extra Dry**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto

Uve: *Glera.*

Metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico e riflessi verdolini, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca, tipiche dell'uva Glera. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora, al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.

Vol. 11,0%



**Cuvée Platinum
Extra Dry Millesimato**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto

Uve: *Glera.*

Metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e perlescenti, offre al naso meravigliose sensazioni di freschezza e raffinato equilibrio. Una bollicina cremosa e persistente scorre morbida sul palato accompagnata da vigorose nuance agrumate e di frutta a polpa bianca. Il buon equilibrio tra sapidità e mineralità dona questo spumante profondità e verticalità gustative.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4271

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4292

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4228

BIRIMPORT
SPECIALIST IN WINE & SPIRITS

FRIULI

MARTINOTTI O CHARMAT
SOC AGR.
REGUTA DI ANSELMI
FRIULI



**Cuvée Blanche
Extra Dry**
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay, Sauvignon,
Pinot bianco
Colore giallo paglierino. All'olfatto presenta note floreali e di frutta a polpa bianca. Gusto fragrante, morbido e armonico.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4063



Prosecco Doc
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Glera
Colore giallo paglierino, con bollicine fini. Profumo di buona intensità, lievemente aromatico, con sentori di mela renetta.
Sapore molto morbido, sostenuto con acidità sapida, di facile bevibilità.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4291



**Prosecco
Millesimato Doc**
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Glera
Giallo paglierino, perlage fine e persistente. Intenso e fragrante con note floreali e sentori di mela e pera. Gusto fine, aromatico ma allo stesso tempo rotondo.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4368



**Spumante Cuvée
Rose' Extra Dry**
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot, Gamay
Colore rosa brillante. Perlage fine. Bouquet fine, persistente ed equilibrato. Presenta note floreali e richiami di frutti rossi. Gusto fragrante, morbido e armonico.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4009

FRIULI VENEZIA
GIULIA

CANTINE
LA DELIZIA

la
delizia

CANTINA
EMILIO BULFON

Emilio
Bulfon

CANTINA
GAZZOLA
EMILIA ROMAGNA
Pietro
Gazzola



**Prosecco Doc
Brut
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fine, fruttato e floreale, sapore piacevole, fresco e fragrante. Perlage fine e persistente.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4367



**Prosecco Doc
Extra Dry
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino, brillante, profumo intenso, complesso, fine, fruttato e fragrante, sapore rotondo, gradevole, fresco e fragrante.

Perlage fine e persistente.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4277



**"Sciaglin"
Spumante Brut**

Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sciaglin 100%*

Colore giallo paglierino con riflessi verdacei. Profumo aromatico, speziato, delicato, intenso. Di buona morbidezza, persistente freschezza e sapidità.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2483



**Cuvée Silver Fashion
Extra Dry**

Cantina Pietro Gazzola (Pc)
Emilia Romagna

Uve: *Chardonnay, Pinot Nero*
Colore giallo brillante, profumo floreale, intenso con sentori di fiori e frutti. Sapore morbido, intenso ed equilibrato, armonioso.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4030

CANTINE
MECELLA
MARCHE



CANTINE
VIGNA MADRE
ABRUZZO



CANTINA
BACCO
LAZIO



**Passerina Brut
Vino Spumante**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: *Passerina.*

Prodotto con uva Passerina vinificata in bianco a temperatura controllata. La rifermentazione avviene in autoclave con lieviti selezionati per un periodo di 50/60 giorni. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è intenso con fragranze di frutta fresca.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2586



**Roscià 1830
Cuvée Prestige
Spumante Rosè Brut**
Az. Vigna Madre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: *Montepulciano.*

Dal perlage continuo e a grana finissima, ha un colore rosa intenso e luminoso. Al naso nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca. Al palato è cremoso, morbido, elegante ed equilibrato.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4258



**Spumante Cacchione
Igp Lazio Extra Dry**
Cantina Bacco (RM)
Lazio

Uve: *Cacchione*

Colore giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente. Intensi profumi di frutta con note di fiori dolci d'acacia. Gusto armonico e complesso.

Affinamento: Sulle fecce per 1-3 mesi.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4327

AZ. AGR.
MONTESOLE
CAMPANIA



AZ. AGR.
CANTINE DI NESSUNO
SICILIA

CANTINE
DI NESSUNO



**Spumante Brut
Irpinia Greco Doc**

Az. Montesole (AV)
Campania

Uve: *Greco*

Colore paglierino con riflessi brillante, perlage persistente e grana fine. Sentori floreali con note minerale tipica. Gusto secco, corposo e armonico.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3961



**Vino Spumante Bianco
Extra Dry**

Az. Montesole (AV)
Campania

Uve: *Greco*

Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine. Sentori floreali con nota minerale tipica. Gusto leggermente secco, aromatico, corposo e armonico.

Vol. 11,80%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4308



**Apum Brut
Etna DOC
Millesimato**

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)
Sicilia

Uve: *Nerello mascalese*.

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Fine, diffuso e persistente il perlage. Al naso intenso e variegato di starnpo prevalentemente agrumato nel quale nitide note di cedro si fondono con richiami floreali, tenui sentori di frutta a polpa bianca e un tocco salmastro caratterizzante. Il sorso è ben calibrato nella struttura, pieno nel gusto, ma anche dotato di un'ottima acidità e di un finale lungo e salino.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2631

FRANCIA
GRAND EST

TENUTA CHARLES BAUR



DOMAINE
Charles Baur



Riesling Cuvée Charles 2020

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Riesling.

Chiamata in onore del fondatore della tenuta, Charles Baur, la Cuvée Charles rappresenta, ogni annata, secondo Armand e Arnaud Baur, l'epitome del vino AOC Alsace Riesling della tenuta.

Il Riesling Cuvée Charles è un vino secco ed elegante che rivela aromi d'agrumi. Con una rotondità in bocca e una lunghezza superba, questo vino ha una meravigliosa mineralità.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2625

Pinot Blanc 2021

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Pinot Blanc.

Vino secco ed elegante che rivela aromi di frutti bianchi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2437

Gewurtztraminer 2020

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Gewurtztraminer.

Vino dai profumi di rose, litchi e frutta candita. In bocca è rotondo, equilibrato e generoso di gusto.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2614

LA CANTINA:

Eguisheim, città dove si trova la tenuta Charles Baur, si trova a 5 km a sud-ovest di Colmar; Circondato da vigneti e riconosciuto come la culla dei vigneti alsaziani, questo villaggio si trova ai piedi del monte "Schlossberg". Le prime tracce di uomini risalgono ad alcune decine di migliaia di anni ad una tribù di Cro-Magnon. Più tardi, i Celti, poi i Romani si

accamparono all'ingresso di Eguisheim e svilupparono la coltivazione della vite. La famiglia Charles Baur coltiva i vigneti situati sulle colline di Eguisheim e dintorni. Il patrimonio vinicolo è costituito da diversi appezzamenti situati sul Grands Crus Brand, Eichberg e Pfersigberg. Per produrre i grandi vini d'Alsazia, ricercano rese moderate e raccolgono e sele-

zionano a mano tutta la loro produzione. Per garantire ogni anno un alto livello qualitativo, producono i loro vini esclusivamente con le uve raccolte. Dopo la cernita, le uve vengono pigiate intere su una pressa pneumatica per diverse ore. Nel 1975, le 2 colline più prestigiose di Eguisheim, l'Eichberg e il Pfersigberg, sono state classificate tra i Grands Crus dell'Alsazia.



Sylvaner 2020

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Sylvaner.

Questo vino è prodotto con uve che provengono da un vigneto, situato a Eguisheim, piantato più di 30 anni fa.

Il Sylvaner è un vino corposo ed elegante.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2529



Pinot Noir Rosé 2020

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Pinot Noir.

Vino secco ed elegante che rivela aromi di frutta.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2434



Pinot Noir 2020

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Francia

Uve: Pinot Noir.

Dal colore rosso ciliegia con sentori di viola, questo vino ha intensi sapori di frutti rossi e frutti di bosco al naso. Al palato, eleganza, freschezza ed equilibrio.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2425

FRANCIA
BORGOGNA

TENUTA
CHÂTEAU
DE FLEYS



**Chablis Premier Cru
Mont de Milieu**

Tenuta Château De Fleys
Fleys - Francia

Uve: Chardonnay 100%.

Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed espressivo, sentori fruttati, note agrumate di limone, sentori floreali. Gusto elegante e strutturato, note di frutta a bacca gialla (pesca, pera) e note agrumate di limone, sentori floreali di gelsomino, sul finale note minerali. Equilibrato e complesso, ottima sapidità e freschezza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2494

TENUTA
CHALET
POUILLY



**Pouilly - Fuissé
Grand Vin de Bourgogne**

Tenuta Chalet Pouilly
Solutré Pouilly - Francia

Uve: Chardonnay 100%.

Secco, dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso bouquet minerale con piacevoli tocchi floreali. La grande presenza in bocca è rafforzata da pienezza, potenza e freschezza che si armonizzano perfettamente. I sapori sono spesso sul tono floreale del biancospino con una nota di nocciole fresche.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2419

TENUTA
DOMAINE
CAUVARD



Pommard AOC

Domain Cauvard
Beaune- Digione - Francia

Uve: Pinot Nero

Secco, dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso bouquet minerale con piacevoli tocchi floreali. La grande presenza in bocca è rafforzata da pienezza, potenza e freschezza che si armonizzano perfettamente. I sapori sono spesso sul tono floreale del biancospino con una nota di nocciole fresche.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2642

FRANCIA
BORGOGNA

TENUTA
CHÂTEAU
PRÉMEAUX



TENUTA
VIGNOBLES
ROTISSON



**Nuits Saint
Georges AOC**

Chateau de Prémeaux
Famille Pelletier de Pére en Fils
Premaux-Prissey-Francia

Uve: Pinot Nero

Color porpora. Al naso pieno e solido, profumi di frutta rossa e spezie (pepe e cannella). Tannini fini e setosi. Perfettamente equilibrato, corposo e rotondo. Grande potenziale di invecchiamento.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2640

**Cote De Nuits
Villages AOC**

Chateau de Prémeaux
Famille Pelletier de Pére en Fils
Premaux-Prissey-Francia

Uve: Pinot Nero

Colore granato scuro. Al naso è intenso e deciso, con aromi di grandi frutti neri (ribes, more) del territorio. Al palato è splendidamente prolungato e piacevolmente corposo. Un ottimo vino da invecchiamento che sa già farsi apprezzare.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2656

**Chardonnay
Bourgogne Blanc
Tradition**

Vignobles Rotisson
Saint Germain Nuelles - Francia

Uve: Chardonnay 100%.

Bel colore limone, note di agrumi, mela verde, pera, e un tocco di fiori bianchi. In bocca, i sapori si materializzano con intensi aromi di mela e pera, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2619

**Coteaux Bourguignons
Rouge
"Cuveé D'Antan"**

Vignobles Rotisson
Saint Germain Nuelles - Francia

Uve: Gamay.

Bel colore rubino, note di frutti rossi freschi, lampone, e un accenno di violetta. Al palato, i sapori si materializzano con intensi aromi di frutta rossa, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2453

FRANCIA
LOIRA

TENUTA
DOMAINE
REVERDY

Sancerre
Daniel Reverdy & Fils



Sancerre AOC

Domaine Daniel Reverdy & Fils
Cyrille Reverdy
Chaudenay-Verdigny - Francia

Uve: Sauvignon Blanc.

Colore giallo paglierino. Prodotto con uve Sauvignon Blanc, è un bianco secco, fresco e vivace, arricchito da aromi di agrumi. Si abbina magnificamente a pesce e formaggi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2629

TENUTA
DOMAINE
CHOLLET

SÉVERIN & GILLES
CHOLLET



**Pouilly-Fumé AOC
Les Caillottes**

Domaine Séverin & Gilles Chollet
Le Bouchot - Pouilly sur Loire - Francia

Uve: Sauvignon.

Colore oro paglierino con riflessi verdi. Vino luminoso e cristallino. Al naso è elegante e raffinato, con note di pesca, pera, acacia e caprifoglio.

Al palato riprende questo cesto primaverile e lo combina con frutta esotica (mango, litchi) e un tocco di sapidità sul finale, tipico del terroir.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2652

FRANCIA
LOIRA

TENUTA
DOMAINE
LOYE



FRANCIA
PROVENZA

TENUTA
CHÂTEAU
CALAVON



Menetou Salon AOC

Domaine De Loyer
Moindrot Père et Fils
Morogues -Cher -Francia

Uve: Sauvignon.

Colore giallo pallido.

Al naso è espressivo, molto fruttato.

Al palato ha una buona rotondità, in linea con un'e-

loquente freschezza.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2645



Roquerousse AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

Chateau de Calavon
Lambesc - Francia

Uve: Syrah 70%, Rolle 10%, Carignan 10%,
Grenache noir 10%.

Fresco ed espressivo, caratterizzato da note di
frutti rossi all'inizio, poi seguite da note di pom-

pepino.
Attacco morbido. Bella grana al palato, con una
rotondità che dà volume alla degustazione. Un
rosé provenzale molto fresco.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2653

FRANCIA
NUOVA AQUITANIA

TENUTA CHÂTEAU GRAND JEAN

VIGNOBLES  DULON
Depuis 250 ans



TENUTA CHÂTEAU GRAND JEAN

Vignobles DULON - Grand Jean
Soulignac - Francia

DAL 1737

Una storia di famiglia, tra la Garonne e la Dordogne, i Vignobles Dulon si estendono su 150 ettari nel cuore dell'Entre-deux-mers, in Gironde. Dopo oltre 250 anni di esperienza nel settore viticolo, la famiglia Dulon è attualmente a capo di 4 proprietà, ognuna atipica come l'altra. Queste posizioni privilegiate consentono di produrre vini di qualità da 7 diverse denominazioni. Vigneti Dulon: una storia di famiglia.

I primi scritti della Famiglia Dulon risalgono al 1737 con Bertrand Dulon, nativo di Soulignac, oste-enologo inconsapevolmente predestinò le future generazioni al mondo del vino. L'eredità di Bertrand e Marguerite Dulon consisteva in 2 ettari di vigneto. Jean Dulon, il loro figlio, continuerà un approccio iniziato da suo padre: l'espansione delle aree vitate. La proprietà è stata così trasmessa di generazione in generazione.

Quando Michel Dulon ereditò la proprietà da suo padre nel 1970, con sua moglie Françoise, anch'essa proveniente da una famiglia di viticoltori, svilupperanno l'azienda di famiglia per raggiungere attualmente 150 ettari distribuiti su 4 proprietà: Châteaux Grandjean e Julian a Entre-deux-Mers, Château du Vallier a Cadillac Côtes de Bordeaux e Château Haut Pezat a Saint Emilion Grand Cru.

Situati sulla riva destra della Gironda, gran parte dei nostri vigneti si affacciano sul fiume. Circondati dal Garonne e dalla Dordogne, siamo in un tipo di clima oceanico temperato. I nostri terreni sono prevalentemente argilloso-calcarei. Troviamo così un equilibrio per la vite in termini di calore e apporto idrico, equilibrio che si ritrova nei nostri vini.



Bordeaux Blanc

Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON - Grand Jean
Soulignac - Francia

Uve: 60% *Sémillon*, 40% *Sauvignon Blanc*.

Terreno argilloso-calcareo. Vendemmia meccanica nelle prime ore del mattino per mantenere quanta più freschezza possibile ed evitare ossidazioni. Affinamento su fecce fini in tini di acciaio inox per alcuni mesi al fine di affinare i profumi e apportare rotondità.

Questa miscela di *Sémillon* e *Sauvignon Blanc* rivela un bel colore giallo chiaro brillante. Al naso molto aromatico. Al palato mostra un bell'equilibrio tra la freschezza del *Sauvignon Blanc* e la rotondità del *Sémillon*. Il finale rimane lungo in bocca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4127

FRANCIA
NUOVA AQUITANIA

TENUTA
CHÂTEAU
GRAND JEAN



VIGNOBLES  DULON
Depuis 250 ans



Bordeaux Rouge

Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON - Grand Jean
Soulignac - Francia

Uve: 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
Terreno argilloso-calcareo. Vendemmia meccanica. Macerazione prefermentativa a freddo per esprimere gli aromi primari delle uve (profumo di frutti rossi e note floreali). Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene affinato in vasche di acciaio inox e cemento termoregolato.

Vino rosso colore rubino. Al naso profumi di frutti rossi. Al palato morbido e fruttato con tannini rotondi e discreti.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4078

Bordeaux Rouge Supérieur

Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON - Grand Jean
Soulignac - Francia

Uve: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Malbec.
Terreno argilloso-calcareo. Vendemmia meccanica. Macerazione prefermentativa a freddo per esprimere gli aromi primari dell'uva (profumo di frutti rossi e note floreali). Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene affinato per due terzi in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e per un terzo in botti di rovere francese e americano tra 8 e 12 mesi a seconda del lotto.

Il suo colore rosso rubino rivela un naso fine con note di frutti rossi e talvolta neri. La bocca è rotonda e delicata. Al palato, una sottile miscela di frutti rossi e note di vaniglia. Sarà apprezzato su carni cotte, funghi, selvaggina..

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3920

SLOVENIA

AZIENDA AGRICOLA
KLEN'ART



SLOVENIA

Az. Agricola Klen'Art

Škofije - Istria - Slovenia

Il vino è il risultato di una interazione millenaria tra l'uomo e la natura. E benché ogni nuova generazione conosca la vite in modo sempre più profondo, ogni autunno l'uomo rimane alle mercè della fortuna, perché senza sole non c'è buon vino.

I nostri 11 ettari di vigneti si trovano a 110 m di altitudine, nell'angolo di terra tra Capodistria e Trieste, nell'idilliaco paesaggio di Plavje.

La posizione offre ottime condizioni climatiche per la crescita delle più rinomate varietà di vitigni quali: malvasia, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e l'autoctono refosco.

Il primo sole del mattino, la costante e delicata brezza di mare, il tepore piacevole delle ore pomeridiane e le fresche temperature notturne creano le condizioni ideali per la maturazione dell'uva sull'arido suolo di marnoso arenacea che ad Istria viene chiamato tassello.

La distanza tra le viti, la coltivazione ad uno sperone e l'accurata selezione delle uve, regalano al vino un'eleganza raffinata unita alla freschezza e delicatezza del gusto. Il metodo moderno di vinificazione e conservazione del vino, basato sulla tipizzazione delle particelle viticole in costante contatto con il legno delle botti che ne definiscono il livello di maturazione, trasformano ogni annata in una nuova storia familiare dei vini Klenart.



REFOSK ISTRAS CRU

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenija

Uve: Refosco.

Il Refosco è un vino speciale, con tanto colore e specifica acidità, proveniente dal vitigno autoctono d'Istria. Il colore di questo Refosco è rosso rubino intenso con sfumature di ciliegia matura. Al naso dominano i profumi di frutti di bosco selvatici. In bocca domina il gusto fruttato. La freschezza di questo vino si combina con i tannini dolci e delicati in un vino armonico.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2404

SLOVENIA

AZIENDA AGRICOLA
KLEN'ART



MALVAZIJA ISTRAS WHITE CRU

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenija

Uve: Malvasia, Chardonnay.

Puoi sentire il respiro del maestrale, la mineralità e il calore della terra e la freschezza della vicinanza del mare. La malvasia è un vino bianco elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2414



MALVAZIJA

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenija

Uve: Malvasia.

La malvasia è un vino elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta e fiori che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2401



p i a n t a g r o s s a

AZ. AGRICOLA PIANTA GROSSA

Donnas (AO) Val D'Aosta

L'attività vitivinicola si pone nel solco di una tradizione familiare viva da tre generazioni. La coltivazione della vite avviene su un'estensione di circa quattro ettari con allevamento a pergola valdostana.

I vigneti sono siti su terrazzamenti a forte pendenza nei comuni di Donnas e Pont-Saint-Martin (circa 400/500 metri s.l.m.).

Il terreno di origine morenica è sabbioso e ricco di sostanza organica. La sabbia conferisce al vino finezza e profumo mentre la sostanza organica assicura un adeguato tenore di umidità nel terreno, i necessari nutrienti e un'equilibrata vita biologica: condizioni necessarie per l'ottenimento di grappoli sani e ben maturi. La sostanza organica è ottenuta in loco dallo sfalcio dell'erba che cresce sotto le pergole e che, lasciata sul suolo come pacciamatura, lo protegge dal freddo invernale e dall'azione degradante dei raggi solari estivi.

Grazie alla gestione del suolo con metodi naturali, la nostra azienda non ha mai dovuto ricorrere all'uso di erbicidi e alla pratica dell'irrigazione. I trattamenti fitosanitari sono effettuati secondo le linee guida europee del PMI (Pest Management Integrated), mentre per il contenimento di alcuni insetti (tignole), si adotta con successo la lotta per confusione sessuale, nel più rigoroso rispetto dell'ambiente.



BIANC-ONE Vino Bianco

Azienda Agricola Pianta Grossa
Donnas (AO) Valle D'Aosta

Uve: 100% Erbaluce.

Colore giallo paglierino trasparente, consistente. Intenso e persistente, floreale e fruttato con fini note erbacee, sentori di fiori di montagna e sottili note vanigliate. In bocca il vino è importante, con aromi mandorlati e una spiccata sapidità.

Vol. 13,0%



ROSE TENDRE DOC Rosè

Azienda Agricola Pianta Grossa
Donnas (AO) Valle D'Aosta

Uve: 100% Nebbiolo Picotendro.

Colore rosso rubino tenue con riflessi aranciati, consistente. Al naso intenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di pompelmo rosa, fragola, pesca e piccoli frutti. Al palato il sorso è pieno ed avvolgente, equilibrato e finemente tannico.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2423

BIRIMPORT
BEVERAGE WINE FOOD

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2571

AZIENDA AGRICOLA
PIANTAGROSSA
VALLE D'AOSTA



piantagrossa®
VITICOLTORI IN DONNAS

AZ. VINICOLA
VEVEY
MARZIANO
VALLE D'AOSTA



NEBBIOLO 396 DOC

Azienda Agricola Pianta Grossa
Donnas (AO) Valle D'Aosta

Uve: 90% Nebbiolo Picotendro -
10% altri vitigni autoctoni tra cui
Fumin, Vien de Nus, Neyret e Freisa.

Colore rosso rubino trasparente
con riflessi aranciati, consisten-
te. Intenso e persistente, florea-
le e fruttato con sentori di viola,
fiori di montagna, piccoli frutti.
In bocca il vino scende caldo,
rotondo, equilibrato, finemente
e piacevolmente tannico.

Affinamento: 8 mesi in acciaio
su feccia fine.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2608

DESSUS DOC

Azienda Agricola Pianta Grossa
Donnas (AO) Valle D'Aosta

Uve: 100% Nebbiolo Picotendro.
Colore rosso rubino tenue con
riflessi granato, consistente.
Intenso e persistente. In evi-
denza piccoli frutti, ciliegia,
noce moscatà, chiodi di garofa-
no e china. In bocca è coerente
con spezie ed echi fruttati.

Affinamento: 6 mesi in botti-
glia.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2443

GEORGOS DOC

Azienda Agricola Pianta Grossa
Donnas (AO) Valle D'Aosta

Uve: 100% Nebbiolo Picoten-
dro.

Colore rosso rubino tenue con
riflessi granato, consistente.
Intenso e persistente, profuma
di piccoli frutti, eucalipto e li-
quirizia. Morbido e sapido con
gradevoli sensazioni fruttate e
sfumature di spezie e liquirizia.

Affinamento: 6 mesi in botti-
glia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2573

Vevey Blanc DOP de Morgex et da la Salle

Az. Vitivinicola Vevey Marziano
Morgex (AO) Valle D'Aosta

Uve: Prié Blanc 100%
Colore giallo paglierino scarico
tendente al verdolino. Profumo
netto con chiari sentori di sot-
tobosco. Gusto secco, con una
lieve venatura asprigna.

Vino bianco secco, prodotto ai
piedi del Monte Bianco, nei vi-
gneti tra i più alti d'Europa, nei
territori di Morgex e La Salle
dai quali prende il nome. Per la
sua produzione si impiantano
viti franche di piede. **Vol.** 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2405

TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO



**Chardonnay
Trentino DOC**

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Chardonnay*

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato con sentori di mela e frutta tropicale. Gusto ricco fragrante, morbido e persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3930

**Müller Thurgau
Trentino DOC**

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Müller Thurgau*

Colore giallo paglierino scarico, verdolino. Profumo floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, fruttato con sentori agrumati. Gusto secco, sapido e fresco.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3931

**Gewürztraminer
Trentino DOC**

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Gewürztraminer*

Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura, sapido e persistente.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3933

**Moscato Giallo
Trentino DOC**

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Moscato Giallo*

Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura. Sapido e persistente

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3924

**PIWI Solaris
Vigneti delle
Dolomiti IGT**

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Solaris*

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori con sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Al palato è secco, fresco, ricco e fragrante.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3928

LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione,

così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella

Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino.

Medaglia d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini
Oscar d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini



Pinot Grigio Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Pinot Grigio

Colore giallo paglierino, dal profumo fruttato con sentori di pera. Al palato è fresco, ricco e fragrante.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3929

Lagrein Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Lagrein

Colore rosso rubino carico, fruttato con sentori di piccoli frutti. Strutturato e sapido al palato con eleganti e morbidi tannini.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3932

Pinot Nero Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino. Fruttato al naso e strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3934

Cabernet Sauvignon Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino. Al naso è fruttato con sentori vegetali. Strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3925

Merlot Trentino DOC

Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino. Si presenta fruttato e speziato con un gusto secco, rotondo e con tannini morbidi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3927



**Gewürztraminer
Trentino Doc**
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Gewürztraminer*
Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentori di rosa, garofano e melone. Gusto caldo, pieno, morbido, aromatico e persistente.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3915

**Pinot Grigio
Trentino Doc**
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note minerali e fruttate, sentori di pera matura. Gusto secco, morbido, ricco e persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3958

**Sauvignon
Trentino Doc**
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Sauvignon*
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, con sentori di sambuco, ortica e agrumi. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3992

**Müller Thurgau
Trentino Doc**
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Müller Thurgau*
Colore giallo paglierino. Profumo floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, con sentori agrumati. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3963

**Chardonnay
Trentino Doc**
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato, con sentori di mela e frutta tropicale. Gusto ricco, fragrante, morbido e persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3976

LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione,

così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella

Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino.

Medaglia d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini
Oscar d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini



Rosato
Trentino Doc
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Teroldego, Lagrein*
Colore rosato tendente al cerasuolo. Profumo fresco con intriganti sentori di fragolina e lampone. Gusto sapido e persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4041

Lagrein
Trentino Doc
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Lagrein*
Colore rosso rubino carico con riflessi violetti. Sentori di mora, cioccolato con leggera vaniglia. Gusto ricco e strutturato, con tannini vellutati e persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3988

Cabernet Sauvignon
Trentino Doc
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Cabernet*
Colore rosso rubino, acquista leggeri riflessi granati con l'affinamento. Profumo fruttato e speziato con note di peperone. Gusto strutturato ed elegante, con tannini morbidi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3944

Merlot
Trentino Doc
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino. Si presenta fruttato e speziato con un gusto secco, rotondo e con tannini morbidi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3969

Teroldego
Vigneti delle Dolomiti Igt
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Teroldego*
Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Sentori floreali di violetta e fruttati di piccoli frutti di sottobosco. Gusto ricco, corposo, morbido e persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3960



**Gewürztraminer
Trentino Doc**
EN OPERE
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Gewürztraminer*
Colore giallo paglierino.
Profumo intenso con sen-
tori di rosa gialla, garofa-
no e melone.
Gusto caldo, strutturato,
sapido, pieno, morbido,
aromatico e persistente.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2459

**San Zeno Bianco
Vigneti delle
Dolomiti Igt**
EN OPERE

Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige
Uve: *Chardonnay, Manzoni
Bianco, Sauvignon blanc*
Colore giallo paglierino
con riflessi dorati. Profu-
mo intrigante, fruttato e
floreale con note minerali.
Palato fresco, ricco, mor-
bido e fragrante, sapido e
persistente.
Affinamento: 12 mesi in
piccole e grandi botti di ro-
vere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2528

**Merlot Riserva
Trentino Doc**
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Merlot*
Rosso rubino intenso,
tendente al granato. Note
fruttate di ciliegia e ribes,
di liquirizia e spezie. Gu-
sto ricco, avvolgente con
tannini dolci, persistente
e morbido.
Affinamento: 12 mesi in
botti di rovere.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2441

**Pinot Nero
Riserva Trentino
Doc**
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Pinot Nero*
Rosso rubino, tendente al
granato. Note fruttate di
amarena, mirtillo e spe-
zie. Gusto ricco, avvolgen-
te, sapido e persistente.
Affinamento: in botti di
rovere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2564

**Moscato Giallo
Trentino Doc**
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: *Moscato Giallo*
Colore giallo paglierino.
Sentori di salvia, melissa,
limone e frutta tropicale.
Gusto aromatico, morbido
e persistente, gradevol-
mente dolce.
Vol. 12,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2407

TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA KELLEREI AUER



Cantine di Ora
Kellerei Auer

CANTINE DI ORA



Gewürztraminer Doc Alto Adige

Cantina Kellerei Auer (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Gewürztraminer*
Colore intenso giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, fiori, agrumi e spezie. Strutturato e corposo, dal retrogusto persistente con note aromatiche e minerali.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4227

Pinot Grigio Doc Alto Adige

Cantina Kellerei Auer (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino e bouquet delicato, note gradevoli e morbide di noci e miele. Sapore secco e armonico.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4246

Pinot Grigio Doc "Valdadige"

Cantine di Ora (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino. Profumo delicato e persistente, con sentori di pera e frutta esotica. Elegante, con un buon equilibrio dell'acidità; ottima corrispondenza retro nasale degli aromi.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4347



Chardonnay Doc "Valdadige"

Cantine di Ora (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino chiaro. Profumo vinoso, gradevole, caratteristico. Sapore ricco, intenso e persistente, con una buona aromaticità.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4283



Gewürztraminer Tremisse

Cantine di Ora (BZ)
Ungheria

Uve: *Gewürztraminer*
Giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso e complesso, aromatico, elegante e speziato con sentori di frutta e di agrumi. Sapore ricco di aromi, elegante, intenso, fresco e floreale.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4295



TRENTINO
ALTO ADIGE

AZ. AGR.
OXENREITER



OXENREITER



**Gewürztraminer
Doc Alto Adige
Etichetta Nera**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Gewürztraminer*

Colore giallo dorato cristallino. Profumi floreali con sentori di rosa e frutta bianca matura. Gusto complesso, persistente, con grande freschezza e mineralità.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4207



**Sauvignon Selection
Doc Alto Adige**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Sauvignon*

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi intensi con note di frutto della passione, fiori di sambuco e glicine. In bocca buona sensazione minerale.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4124



**Chardonnay Selection
Doc Alto Adige**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Chardonnay*

Colore giallo dorato chiaro. Bouquet intenso e persistente con sapori di banane e frutti tropicali. In bocca è ben strutturato e di grande gusto.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4208

TRENTINO
ALTO ADIGE

AZ. AGR.
OXENREITER



OXENREITER



**Riesling
Selection Igt**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: Riesling

Colore giallo paglierino smagliante. Note aromatiche con sentori di lime, lemongrass, mugghetto ed erba falciata. Gusto fresco, con gran carattere minerale e persistenza.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4027



**Kerner
Selection Igt**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: Kerner

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi di lime, cedro, mela smith e basilico. Gusto fresco, sapido, con ritorni agrumati, persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4021



**Lagrein
Selection Igt**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: Lagrein

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di confettura di more, mirtilli, rosa appassita, cioccolata fondente, liquirizia e cenni minerali. Equilibrato, grande morbidezza, tannino elegante, fresco e sapido.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4057



**Pinot Nero
Selection
Doc Alto Adige**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino. Profumi di marasca, vaniglia, frutta rossa, liquirizia, eucalipto. Sapore elegante, avvolgente, di buona persistenza, morbido.

Affinamento: 10 mesi in barrique.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2431

VIN DE LA NEU

Coredo (TN)

Vin de la Neu nasce per rompere gli schemi e creare una nuova categoria di vini.

Vini unici, diversi con un grande potenziale evolutivo.

Per concretizzare questa sua ambizione, Nicola Biasi decide di riproporre la viticoltura di qualità in un'area oggi dedicata alla coltivazione delle mele, ma un tempo rifugio ideale per la vite.

Questo progetto trova casa sulle Dolomiti trentine, nella Valle di Non.

Un vasto altopiano a forma di conca allungata, circondato dalle montagne che si sviluppano tra le quote di 400 e 1.200 metri s.l.m. per la parte coltivata, fino a raggiungere oltre i 2.000 metri di altitudine per i versanti di quelle che fanno da corona alla Valle.

I terreni della zona, almeno la maggior parte, prediligono una composizione sabbiosa, solamente una piccola parte ricade nella categoria argillosa, a testimonianza di depositi lacustri di origine glaciale.

Il clima relativamente temperato della Valle di Non, aggiunto a un suolo agrario generalmente buono, ha consentito da sempre un'agricoltura ricca anche grazie agli estremi termici, che vanno da valori annui di -8° a $+35^{\circ}$.

Le precipitazioni medie annue non sono molto elevate - tanto è vero che si è dato vita sin dal XVIII secolo a una rete di canali di irrigazione - e oscillano tra i 700 e gli 800 mm.

A Còredo, paese in cui il Vin de La Neu trova la sua identità, si contano mediamente 75 giorni di pioggia all'anno.



Johanniter Igt Vigneti delle DOLOMITI

Nicola Biasi - Vin De La Neu (TN)
Trentino

Uve: Johanniter 100%

Giallo limone con riflessi tendenti al verde. Profumi intensi di agrumi con caratteristiche erbacee di fieno tagliato, e di fiori bianchi. Al palato è secco, snello e vibrante. Sapido con finale minerale.

Fermentazione: In barrique di rovere francese

Affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese

Vol. 12,7%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2579

PIEMONTE

CANTINA
STROPPIANA



STROPPIANA



**Barolo Docg
"Leonardo"**

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumi intensi di sottobosco, con note speziate e di tabacco. Gusto asciutto, caldo, vellutato, pieno ed armonico, tannico.

Affinamento: 24 mesi in barriques - 12 mesi in grandi botti - 12 mesi in bottiglia.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2462

Dolcetto D'Alba Doc

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte

Uve: Dolcetto 100%

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fresco, fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e lampone. In bocca il vino si presenta pieno, asciutto, armonico nelle componenti alcoliche, acide e tanniche, finale piacevolmente morbido e persistente con gradevole retrogusto.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4134

Barbera D'Alba Doc

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte

Uve: Barbera 100%

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta fresca, marmosca e ciliegia sotto spirito. Con l'invecchiamento le note evolvono in speziature dolci e piccoli frutti. In bocca il vino si presenta rotondo, sapido e dalla lunga persistenza. La piacevole leggera acidità ne facilita la beva.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3949

Langhe Nebbiolo Doc

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo 100%

colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso si percepisce un bouquet complesso ed elegante con spiccano note di viola e piccoli frutti con un elegante sottofondo di spezie. All'assaggio risulta morbido e vellutato. Ha un finale molto lungo e persistente e una tannicità ben modulata.

Affinamento: 12 mesi in barriques.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4259



Franco Conterno



Barolo Docg 2019
"Panerole" Bio
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo Michet e Lampia.
Vino prodotto dal Cru Panerole, situato nella zona di Novello. Colore rosso granata vivace. Olfatto ricco e complesso, gusto ruvido, giovane e tannico.
Affinamento: 24 mesi in botte.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2460



Nebbiolo delle
Langhe Doc Bio
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo
Rosso porpora brillante. Olfatto ricco, complesso. Gusto tannico, gradevole con note di lampone.
Affinamento: Da 8 a 12 mesi di affinamento in tonneaux.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2417
F.to 1,5 lt x 1 - Cod. 2206



Barbera d'Alba
Superiore Doc Bio
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Barbera
Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Profumo di ribes, amarena e prugna matura, sentori di legno. Sapore intenso, speziato, di gran corpo e struttura.
Affinamento: 12 mesi di affinamento in botti di rovere tonneaux e barriques.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4049
F.to 1,5 lt x 1 - Cod. 1921

PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA
FRANCO CONTERNO



Franco Conterno



Dolcetto d'Alba Doc Bio
Franco Conterno (CN)
Piemonte.

Uve: Dolcetto

Colore rosso violaceo intenso.
Gusto pieno e vellutato, note di
lampone maturo. Sapore piacevo-
le, morbido, finale ammandorlato.

Affinamento: 6 mesi in botti di ro-
vere di Slavonia.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4047



Langhe Freisa DOC
Cascina Sciulun Bio
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Freisa 100%

Colore rosso porpora, ha
un'allegria spuma quando è
versato nel bicchiere.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2609



Langhe Nascetta DOC
Comune di Novello Bio
- Tappo a Vite Stelvin -
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Nascetta 100%

Colore giallo brillante con riflessi
verdi; olfatto ricco con sentori di
ananas, zagara, frutta esotica, ba-
nana e miele.

Affinamento: 5 mesi in botti d'ac-
ciaio, 5 mesi in bottiglia.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2606



**Barbera d'Asti
Superiore Docg
"Sorangela"**

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: *Barbera*

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo complesso, delicato di frutti a bacca rossa, spezie e vaniglia. Gusto pieno, ricco ed elegante, con tannini delicati.

Affinamento: 18 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4266



**Barbera d'Asti Docg
"San Pietro"**

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: *Barbera*

Colore rosso rubino intenso. Profumo netto ed intenso di more e lamponi, sentori di legno. Gusto pieno, vellutato e grande lunghezza.

Affinamento: 6 mesi in botte di rovere.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4131

LA CANTINA:

La cantina Tre Secoli si trova nella zona dell'alto Monferrato (Piemonte).

"...Un patrimonio di generazioni di vignaioli..." Sorta nel 1887, Tre Secoli è la prima realtà associativa del Piemonte.

Oltre il 90% della produzione è DOC e DOCG. Dal 2010 hanno puntato sulla coltivazione di uva per ottenere vino biologico ed in particolare hanno scelto la Barbera dei vitigni delle

terre dei comuni di Mombaruzzo e Castel Rocchero. Nel 2013 raccoglie le uve di Barbera d'Asti DOCG, denominata "Larame".

Riconoscimenti: Luca Maroni

tresecoli

Organo di Controllo BIO:
Valori Italia Srl - cod. IT-BIO-01



Dolcetto di Ovada Doc "Torci"

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: Dolcetto

Colore rosso rubino profondo. Intensi sentori di frutta rossa matura. Gusto morbido, pieno, maturo, ottima struttura e persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4362



Gavi di Gavi Docg "Le Ginestre"

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: Cortese di Gavi

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, persistente di fiori freschi e frutta bianca. Gusto delicato, armonico, fresco e persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4364



Barbera d'Asti Docg "Larame" Bio

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: Barbera

Colore rosso rubino con riflessi violacei tendenti al porpora. Profumo vinoso, con sentori fruttati che ricordano la mora e la prugna, al gusto risulta un vino ricco e piacevole equilibrato nella sua struttura e di buona persistenza.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3986

**Barolo Docg**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo intenso, complesso, note fruttate e speziate, sentori di liquirizia, chiodi di garofano, cuoio e rosa canina. Gusto avvolgente, pieno, dalla tannicità evidente ma elegante.

Affinamento: 30 mesi in botte di rovere francese.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2486

**Barbaresco Docg
Riserva**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Il colore è rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono a maturità. Il profumo è intenso e complesso, con note fruttate che lasciano il posto, con l'affinamento, a sentori floreali (soprattutto viola) e, a piena maturazione, di tè, tabacco e liquirizia.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2566

**Barbaresco Docg
"I Patriarchi"**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Colore rosso rubino. Profumo complesso con sentori fruttati e note di liquirizia, tabacco e vaniglia. Gusto fresco, strutturato e con piacevole tannicità.

Affinamento: 30 mesi in botte di rovere francese.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2461

**Barbaresco Docg
Gallina**

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Rosso granato con riflessi aranciati nella maturità. Profumo intenso, ma delicato e complesso, dove i sentori di viola, frutti di bosco e ciliegia si fondono con quelli di arancia candita, tabacco e liquirizia. Corpo notevole, tannino vellutato e alcolicità equilibrata dalla struttura.

Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2570

LA CANTINA:

Dalla magica e irripetibile combinazione tra una terra unica e la tenacia e la passione per la viticoltura, nasce la cantina Francone, che affonda le proprie radici qui, a Neive, tra le colline sinuose delle Langhe e a due passi da Barbaresco. Un'azienda che ha saputo trovare

la propria natura nella dimensione familiare consolidandola nel tempo e nel legame con il territorio. I punti fermi della filosofia aziendale sono due: da un lato il rispetto delle vigne, come quelle sulla collina Gallina coltivate secondo i canoni dell'agricoltura integrata;

dall'altro, la vinificazione e l'affinamento dei vini con tecniche rispettose della materia prima (fermentazioni con lunga sosta sulle bucce) e della sua naturalezza (alcuni vini sono imbottigliati con contenuto in solfiti del 60% inferiore al limite ammesso).



Langhe Bianco Doc Nascetta "Leonina"

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: *Nascetta*

Bianco delle Langhe, originario di Novello. Vino semi-aromatico dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso con sentori di melone, pesca bianca, litchi, fiori di glicine. Un gusto pieno, con la giusta freschezza e un finale pulito.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2402



Roero Arneis Docg "Magia"

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: *Arneis*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet complesso, con note floreali, camomilla, ginestra, frutti tropicali, pompelmo, pera. Il gusto è pieno, vellutato, fruttato, con buona freschezza e persistenza.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4348



Moscato d'Asti Docg "Poderi Gallina"

Cantina Francone (CN)
Piemonte

Uve: *Moscato Bianco*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso con sentori di miele, albicocca, salvia e fiori d'acacia. In bocca si esprime con il giusto equilibrio tra dolcezza naturale, bassa gradazione alcolica e un leggero perlage.

Vol. 5,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4226



**Bonarda dell'Oltrepò
Pavese Doc
Frizzante**

Cantina La Travaglina (PV)
Lombardia

Uve: *Croatina.*

Di grande bevibilità e piacevolezza, è un vino da tutto pasto dall'intenso colore rubino tendente al violaceo; il naso evidenzia gli aromi di frutta rossa con sentori speziati; vivace per rifermentazione naturale, al palato è pieno, di corpo, morbido e persistente, leggermente fannico.

Vol. 13%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4042



**Barbera
dell'Oltrepò Pavese Doc**

Cantina La Travaglina (PV)
Lombardia

Uve: *Barbera 90%, Croatina 10%*

Di colore rosso brillante tendente al porpora ha un profumo fine ed intenso ed una buona struttura che si combina perfettamente con l'acidità caratteristica della Barbera.

Affinamento: In acciaio e cemento vetrificato.

Vol. 13%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4034



**Pinot Nero Frizzante
Oltrepò Pavese Doc**

Cantina La Travaglina (PV)
Lombardia

Uve: *Pinot Nero in purezza.*

Dall'uva più elegante e versatile, il Pinot Nero, otteniamo questo vino bianco frizzante adatto ad occasioni conviviali e frugali. Questa interpretazione porta nel calice profumi floreali e gradevolmente fruttati oltre a sapori delicati e freschi.

Affinamento: In contenitori d'acciaio dopo pressatura soffice e presa di spuma in autoclave.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4017

LA CANTINA:

Nata nell'omonima cascina risalente almeno alla fine del 1600, l'azienda agricola La Travagliana si trova sulla prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese, a 270m s.l.m. Dal 1967 vinifichiamo le uve provenienti dai vigneti di

proprietà, piantati e coltivati per sfruttare al meglio le esposizioni e le tipologie dei terreni, sempre con la massima attenzione per l'ambiente. Partire da uve di ottima qualità semplifica il lavoro in cantina, dove dobbiamo "solo"

trasformarle in vino, con l'obiettivo di conservare e proporre, a chi degusta i nostri prodotti, i profumi ed i sapori del nostro territorio e della nostra tradizione.



Cà del Tuono
Oltrepò Pavese
Pinot Grigio Doc
Cantina La Travagliana (PV)
Lombardia

Uve: Pinot Grigio in purezza.

Colore giallo paglierino scarico, profumo delicato ma intenso di frutta bianca. In bocca è sapido, elegante, armonico.

Affinamento: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata in presenza delle fecce.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4011



Riesling Rugiadé
Oltrepò Pavese Doc
Cantina La Travagliana (PV)
Lombardia

Uve: Riesling in purezza.

Leggermente balsamico con distinti tratti minerali, ha un animo fresco proprio come la rugiada nei vigneti durante la vendemmia.

Affinamento: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata in presenza delle fecce finì fino all'imbottigliamento.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4055



Casaia Pinot Nero
dell'Oltrepò Pavese Doc
Cantina La Travagliana (PV)
Lombardia

Uve: Pinot Nero.

La vinificazione di uve in leggera sovrannaturazione prodotte da cloni selezionati, la bassa produzione a ceppo ed un paziente affinamento in piccoli carati di legno ci consentono di ottenere questo vino intrigante, caldo, di grande finezza ed eleganza, dagli aromi fruttati e caratteristici.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2413

LOMBARDIA

CANTINE
GIUBERTONI

GIUBERTONI



**Lambrusco Mantovano Igp
Amabile "Il Conte"**

Cantine Giubertoni (MN)
Lombardia

Uve: 85% Salamino, 15% Viadanese

Colore rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola, mora selvatica e marasca. L'effervescenza fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza invitano a sorvegliare di nuovo questo Lambrusco.

Vol. 9,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4158



**Lambrusco Mantovano IGT
"Il Bel Angelin"**

Metodo Ancestrale
Cantine Giubertoni (MN)
Lombardia

Uve: 80% Lambrusco Ruberti, 20% Ancelotta

Colore rubino intenso con toni violacei. Appena versato presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso. Spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica. In bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente e secchezza strutturata.

Vol. 11,00%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4323

LA CANTINA:

Cantine Giubertoni, è un'azienda vinicola che produce e commercia Lambrusco da 6 generazioni. Angelo Giubertoni, per tutti "Il Bel Angelin", iniziò a fine Ottocento commerciando vino dell'Oltre Po Mantovano nei territori veronesi. L'azienda in breve tempo passò dalla semplice vendita alla vera e propria produzione di Lambrusco. Gli eventi storici e famigliari condizionarono l'evoluzione dell'azienda; dopo la seconda Guerra Mondiale, i soci

furono costretti a rivedere lo sviluppo dei mercati in quanto i bombardamenti avvenuti durante la guerra, interruppero le principali vie di collegamento con i territori dell'Oltre Po Mantovano. A San Nicolò Po giaceva un ponte che fu distrutto proprio in quegli anni, ed è proprio da questo ponte che trova ispirazione l'etichetta del Lambrusco IGT "Vecchio Ponte". Attualmente Cantine Giubertoni è ancora una piccola realtà che produce circa 100.000 bottiglie di vino all'anno. Le uve utilizzate

provengono dai conferitori storici dell'azienda e vengono raccolte manualmente e depositate in cassoni da massimo 300 Kg. La pigiatura viene sempre fatta il giorno stesso dell'arrivo delle uve, con una pressatura soffice e lasciata a macerare in tini di quaranta quintali. La struttura aziendale e tecnologica permette di lavorare il prodotto in tutte le sue fasi, dalla vite alla bottiglia, garantendo vino di alta qualità.



Lambrusco Mantovano DOC Selezione G

Cantine Giubertoni (MN)
Lombardia

Uve: 85% Lambrusco Salamino, 15% Ancelotta. Colore rubino intenso con riflessi violacei che esprime tutta la sua corposità. Nel bicchiere presenta una spuma di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace di questo vino. Al naso si notano intensi sentori fruttati che richiamano la mora selvatica, mirtillo e viola mammola. La rotondità al palato e le note marcate di frutta rossa sono le caratteristiche fondamentali di questo vino, l'acidità fa percepire la grande freschezza e longevità.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4197



Lambrusco Mantovano IGT ZERO Senza Solfiti Aggiunti

Cantine Giubertoni (MN)
Lombardia

Uve: Salamino, Maestri

Colore rosso porpora dai colori violacei. Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi violacei. Intensi sentori sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca. Dal gusto molto secco e con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4121



Sciaglin Igp Venezia Giulia
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sciaglin*
Colore giallo paglierino con riflessi verdacei. Bouquet floreale e aromatico. Gusto secco, caldo, fresco e persistente.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2498

Blanc di Sanzuàn
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cividin, uve bianche*
Colore giallo paglierino. Profumo fragrante, fruttato di mela, intenso e persistente. Gusto secco, caldo, morbido, sapido, equilibrato.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2508

Blanc di Rugel Igp Venezia Giulia
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ucelut, Cividin*
Colore giallo brillante scarico. Bouquet molto fine ed elegante, si colgono sentori di frutta e fiori. Gusto secco, caldo, abbastanza fresco e moderatamente tannico.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2519

Ros di Sanzuàn Cardenossa
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cordenossa*
Colore rosso rubino scarico. Profumo intenso, fruttato (frutti di bosco), persistente. Gusto caldo, morbido, strutturato
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2531

Pecòl Ros
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Piculit Neri, Refosco PdR, Forgarin*
Colore rosso rubino intenso e consistente. Profumo erbaceo, tannico, con sfumature di vaniglia e di "fumè", moderatamente tannico, fruttato. Gusto secco, caldo, abbastanza fresco, sapido, morbido.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2526

LA CANTINA:

L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon è nota in regione per aver riscoperto, recuperato e valorizzato antiche varietà autoctone di vitigni del territorio del Friuli occidentale: Ucelut, Piculit-Neri, Sciaglin, Forgiarin, Cjanorie e Cordenossa. Si trova nell'area pedemontana della

provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento. Si estende con i suoi vigneti nel territorio che comprende i comuni di Castelnovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento, su una superficie in parte collinare, costituita da 15,90 ettari di cui 11 coltivati

a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate. L'azienda cerca di coniugare le innovazioni tecnologiche in campo enologico con la valorizzazione del territorio: immersa nel verde, dispone di una moderna cantina, un punto vendita e un'ampia sala degustazione:



**Piculit Neri
Trevenezie Igp**
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Piculit Neri

Colore rosso brillante con riflessi violacei. Profumo erbaceo, frutti di bosco, con sfumature di vaniglia e "furnè". Gusto secco, caldo, abbastanza fresco e tannico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2487

Cianorôs
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cjanorie

Colore rosso rubino. Profumo fruttato di frutti di bosco. Gusto caldo, vinoso e intenso.
Vol. 13%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2499

**Forgiarin Igp
Venezia Giulia**
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Forgiarin

Colore rosso con riflessi violacei. Profumo fruttato con sentori di sottobosco, ampio, intenso e persistente. Gusto secco, caldo, asciutto, moderatamente tannico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2475

**Refosco dal
Peduncolo Rosso
Venezia Giulia Igp**
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Refosco D.P.R.

Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti di bosco. Gusto pieno, rotondo e morbido, con un finale persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2509

**Fumo Rosso
Fumat Igp**
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Fumat

Colore rosso violaceo. Odore vinoso con caratteristico profumo tannico amarognolo. Gusto asciutto, di media struttura con finale amarognolo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2520

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AZ. AGR.
CRASTIN



CRASTIN



**Friulano
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Friulano

Colore giallo dorato intenso. Profumi di mandorla amara e frutta a polpa gialla come la pesca. Gusto intenso, finale persistente.

Affinamento: il 30% per otto mesi in botti di rovere.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3942

**Pinot Grigio
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio

Colore giallo paglierino con riflessi ramati. Profumo delicato e fragrante di fiori di campo e acacia, note speziate. Gusto fresco, acidulo, persistente.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3996

**Ribolla Gialla
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Ribolla Gialla

Colore giallo dorato intenso, Profumo fresco, delicato, floreale. Gusto intenso, con finale lungo e minerale.

Affinamento: il 30% per otto mesi in botti di rovere.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3975

**Sauvignon
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Sauvignon

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico, note di fiori di sambuco, salvia e peperone. Gusto intenso, finale persistente.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3980

LA CANTINA:

L'azienda Collarig nacque nei primi anni cinquanta, quando fu condotta dai genitori Olivo e Cornelia in qualità di mezzadri. A quei tempi il terreno coltivato a vigneto era di 2 ettari e mezzo. Con il passare degli anni l'Azienda impiantò nuovi vigneti e iniziò a produrre una

maggiore quantità di vino. Nel 1980 il padre Olivo passò le redini al figlio Sergio, che si dedicò alla coltivazione della vite con grande passione e volontà. Oggi l'Azienda ha un'estensione di 10 ettari, dei quali 6 sono dedicati a vigneto specializzato, coltivato con sistema

di allevamento a Guyot ed una densità di circa 4.000 piante per ettaro. La vendemmia viene eseguita esclusivamente a mano, con un'accurata selezione. I vigneti sono situati sulle colline di Ruttars, a circa 160 metri sul livello del mare.

CRASTIN



Verduzzo Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Verduzzo

Colore giallo dorato intenso, profumo fruttato con sentori di albicocca, miele e caramello. Gusto abboccato.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3945



Merlot Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot

Colore rosso rubino brillante. Naso intenso e complesso, note di tabacco e liquirizia, cuoio e crostata di mirtilli, rosa appassita. Ottimo tannino, finale lunghissimo con sentori di mirtillo.

Affinamento: 15 mesi in botti di rovere.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3972



Cabernet Franc Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cabernet Franc

Colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. Profumo spiccatamente erbaceo, note fruttate di lampone e frutti di bosco. Armonico, asciutto e corposo, persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3957

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AZ. AGRICOLA
BORGO SAVAIAIAN

BORGO
SAVAIAIAN



**Chardonnay
Doc Collio**
Borgo Savaiaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay
Colore giallo paglierino.
Profumi intensi di fiori
bianchi, lievito e crosta
di pane. Sapore molto
intenso.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4199
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2213

**Ribolla Gialla
Doc Collio**
Borgo Savaiaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Ribolla Gialla
Colore giallo paglierino
con riflessi verdi. Olfatto
intenso di frutta e fiori
freschi, mela, nespola,
agrumi e gelsomino.
Snello, pulito, con otti-
ma persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4269
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2210

**Friulano
Doc Collio**
Borgo Savaiaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Friulano
Colore giallo paglierino
con riflessi oro. Sprigio-
na aromi di pesca gialla,
frutta esotica, sambu-
co e cenni minerali. In
bocca è avvolgente con
bella mineralità e persi-
stenza.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4316

**Pinot Grigio
Doc Collio**
Borgo Savaiaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio
Colore giallo paglierino
chiaro e bouquet delica-
to, note gradevoli e mor-
bide di noci e miele. Sa-
pore secco e armonico.

Vol. 13,5%

F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 3993
F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4022

**Aransat
Orange**
Borgo Savaiaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio e Sauvignon
Giallo carico tendente
all'arancio, profumo di
frutta matura, albicoc-
ca e vaniglia dal sapore
molto intenso.

Vol. 13%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2535

LA CANTINA:

Tre generazioni legate alla terra e al luogo, Cormons.

A partire da Bruno, uomo infaticabile per cui le ghiaie cormonesi e le marne del Collio non avevano segreti. Poi fu il turno di Mario, e insieme a lui Marinella: agli inizi degli anni Set-

tanta seppero innovare l'azienda soprattutto in campo enologico, imbottigliando per la prima volta alla fine di quel fortunato decennio di cambiamento.

Il figlio Stefano, insieme alla sorella Rosanna, ne raccoglie l'eredità nel segno del binomio

perfetto: tradizione e innovazione. A partire dagli insegnamenti del nonno Bruno, nella ricerca di una progressione qualitativa sempre più esclusiva dei prodotti della vigna e della cantina.

BORG
SAVAIAN



Malvasia Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Malvasia

Colore giallo dorato. Intenso e floreale, note di artemisia, agrumi, frutta esotica e salsedine. Morbido, fresco, finale ammandorlato e di lunga persistenza.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4137

Traminer Aromatico Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Traminer Aromatico

Colore giallo oro. Molto intenso con aromi di albicocca, rosa gialla, litchi, zenzero, sambuco e mandarino. In bocca è caldo e cremoso con buona sensazione sapida.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4189

Sauvignon Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Sauvignon

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori, Menta, salvia e peperone. Sapore molto intenso.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3994

Merlot Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Spiccano note intense di mora, ciliegia, amarena, viola, china e tenue percezione speziato-balsamica. Sorso caldo, con buona freschezza e tannino elegante.

Affinamento: in botti di rovere.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4125

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AZ. AGRICOLA
TERRE DI GER



TERRE DI GER



Sauvignon Blanc IGP

Az. Agricola Terre di Ger
Pravisdorini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Sauvignon Blanc 100%

Vino dal colore giallo paglierino, con eleganti sentori agrumati di mandarino misti a note erbacee di salvia e foglia di pomodoro. Gusto fresco e sapido, di media struttura e con tipico retrogusto fruttato di pesca. Con la sua complessità di profumi e aromaticità è un vino estremamente versatile.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4187

Pinot Grigio DOP

Az. Agricola Terre di Ger
Pravisdorini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio 100%

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi ramati, piacevole e intenso, con sentori floreali di gelsomino e note fruttate di mela. Fresco, di media struttura, con un piacevole retrogusto agrumato.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4370

Chardonnay IGP

Az. Agricola Terre di Ger
Pravisdorini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay 100%

Vino dal colore giallo paglierino. Al naso presenta tipici sentori floreali di acacia e marcate note di frutta tropicale. Morbido di media struttura, con un retrogusto di ananas e pesca.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4358

LA CANTINA:

Nel 1975 viene piantato il primo vigneto con varietà tipiche locali, più per passione che per interesse, un passatempo da rubare al lavoro dei pali e per la soddisfazione di mantenere il legame con la terra e le origini. Negli anni

ottanta e novanta, Gianni, da sempre attratto dal Friuli con i suoi vigneti a "cappuccina" e dai suoi vini così importanti, decise di investire e piantare un nuovo vigneto nel territorio di Frattina, storica località del Pordenonese. Si

arriva quindi alla vinificazione vera e propria con la fondazione della cantina e le prime etichette "Podere del Ger", diventando poi Terre di Ger, a seguito dell'acquisizione di nuovi appezzamenti e l'impianto di nuovi vigneti.



TERRE DI GER



Cabernet Franc DOP

Az. Agricola Terre di Ger
Pravisdomini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cabernet Franc 100%

Vino dal colore rosso rubino. Ai tipici sentori erbacei si mescolano profumi di frutti di bosco. In bocca fresco e di media struttura, lievemente astringente con un tipico retrogusto balsamico.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4330

Merlot IGP

Az. Agricola Terre di Ger
Pravisdomini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot 100%

Note intense di frutti rossi come prugna e lampone. Morbido, di media struttura é lievemente tannico; lascia al palato un piacevole retrogusto di frutta rossa matura.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4302

Refosco IGP

dal Penducolo Rosso
Az. Agricola Terre di Ger
Pravisdomini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Refosco dal Penducolo Rosso 100%

Vino dal colore rosso rubino. Complesso ed intenso, con tipiche note fruttate di marasca e note speziate di pepe nero. Vino robusto con piacevole retrogusto di viola e tabacco.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4221



**Chardonnay
Superiore IGP**
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay
Colore giallo dorato.
Profumo maliziosamen-
te aromatico, con buona
componente fruttata.
Gusto armonioso e per-
sistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4116

**Müller
Thurgau Igt**
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Müller Thurgau
Colore giallo paglierino
con riflessi verdi. Profu-
mo floreale, con note di
frutta matura, aroma-
tico. Al palato è fresco,
armonico, persistente,
morbido.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4286

Pinot Grigio Doc
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio
Colore giallo paglierino
intenso. Profumo frut-
tato. Fresco, giovane,
intenso. Gusto velluta-
to, armonico dall'ottima
persistenza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4301

Ribolla Gialla Igt
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Ribolla Gialla
Colore giallo paglieri-
no con riflessi verdi. Al
naso è fragrante e flo-
reale. Al palato acidità
gradevole ed elegante
freschezza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4071

Riesling Igt
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Riesling
Colore giallo paglierino
con riflessi verdi. Bou-
quet profumato, fresco,
floreale, con note di
rosa. Sapore elegante,
fine, asciutto, da bere
giovane.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4118

LA CANTINA:

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortificata fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia.

In quest'area la coltivazione della vite trova

il suo territorio ideale. E' proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola Reguta di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con

grande senso di appartenenza. Oggi l'Azienda vanta 250 ettari di vigneti, che sono "il nostro giardino vicino al mare", ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali.



Traminer Aromatico IGP
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Traminer Aromatico
Colore giallo paglierino intenso. Profumo floreale, ricorda la rosa, il fiore di tiglio. Gusto aromatico, mediamente alcolico, di buon corpo.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4324



Sauvignon Igt
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Sauvignon
Colore giallo paglierino intenso. Profumo delicato e leggermente aromatico. Sapore asciutto, fresco, armonico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4345



Pinot Nero Trevenezie Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Nero
Colore rosso rubino con sfumature viola. Profumo delicato, sentori di ribes nero e mirtillo e note di vaniglia. Gusto secco, di buona struttura, equilibrato.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3954



Merlot delle Venezie Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot
Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo delicato, sapore asciutto, sapido, robusto, giustamente tannico, armonico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4173

CANTINE
BARBIERI ADELE

La casa
azienda
agricola
barbieri
adele

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI



**OVERTURE
COLLIO ROSSO**

Az. Agricola Barbieri Adele
(GO) Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot 100%

Rosso rubino intenso, luminoso. I riflessi violacei denotano giovinezza e un grande potenziale evolutivo. Al naso complesso, frutta e fiori si uniscono in un bouquet accattivante ma allo stesso tempo semplice ed invitante. Al palato: strutturato e dinamico. Un vino che unisce la struttura dei rossi importanti ad una beva facile e invitante. La struttura tannica, dolce e matura, conferisce al sorso una persistenza tipica dei grandi vini rossi.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2610

**PRELUDIO
COLLIO BIANCO**

Az. Agricola Barbieri Adele
(GO) Friuli Venezia Giulia

Uve: Friulano 70%, Malvasia 30%

Preludio è un bianco che racchiude in sé l'eleganza e la tipicità del territorio del Collio. La grande corrispondenza naso bocca, racchiude profumi e sapori di fiori e frutta a polpa bianca. La bella acidità abbinata alla sapidità tipica di questo vino, garantisce un sorso sempre piacevole e raffinato..

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2595

**AltroPasso
Trevenezie Igp**

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot Rosso dalla tinta violacea. Vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati come il mirtillo e la mora, con note tostate e vanigliate di qualità fine. In bocca si presenta morbido e corposo, con lunga persistenza.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4247

**Prediale
Trevenezie Igp**

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica. Al palato si presenta morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4244



Chardonnay Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay
profumo particolarmente aromatico e raffinato con note di frutta matura, erbe officinali e frutta tropicale
Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 3918



Friulano Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Friulano
Vino dalla mineralità spiccata, dall'acidità contenuta, dal gusto pieno e morbido al contempo.
Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 3998



Müller-Thurgau Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Müller-Thurgau
Fresco e delicato all'olfatto grazie alle profumazioni floreali e di frutta matura, corposo e dal gusto persistente.
Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4008



Pinot Grigio Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio
Giallo paglierino. Profumo fruttato, gusto vellutato e armonico. Ottima persistenza.
Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 3917



Ribolla Gialla Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ribolla Gialla*

Profumo elegante e delicato, leggere note floreali ed erbacee. Al palato risulta essere aromatico, dal sapore persistente.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4222



Sauvignon Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sauvignon*

Note erbacee di finocchio, sedano e salvia e dal delicato aroma fruttato. Al palato risulta elegante e dal sapore sciuoto.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4313



Traminer Aromatico Igp
Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Traminer Aromatico*

Fresco, con evidenti note floreali di rosa e tiglio e caratterizzato da un sapore piacevolmente dolce e aromatico.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4122

LA CANTINA:

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortificata fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia.

In quest'area la coltivazione della vite trova

il suo territorio ideale. E' proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola Reguta di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con

grande senso di appartenenza. Oggi l'Azienda vanta 250 ettari di vigneti, che sono "il nostro giardino vicino al mare", ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali.



Cabernet Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cabernet Sauvignon

Vino intenso all'olfatto e al palato. Molto aromatico, ha note di bosco (lamponi, ribes e foglie di quercia), floreali e speziate; al palato risulta intenso, vellutato e sapido.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4225

Merlot Igp

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot

Profumo delicato, l'invecchiamento ne intensifica le note speziate e fruttate di ciliegia, prugne e bacche. Al palato risulta robusto, inteso, tannico e leggermente abboccato.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4357

Pinot Nero Igp

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Nero

Vino fruttato, caratterizzato da note di ciliegia e petali di rosa. Al palato ha una consistenza morbida e vellutata.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4361

Refosco IGP

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Vino dal profumo intenso e fruttato, con note che ricordano la ciliegia, le more e i frutti di bosco. Ha un gusto pieno e corposo, con una nota amarognola per la presenza di tannini.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 12
Cod. 4363

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINE
LA DELIZIA
LINEA FARFALLA

la
delizia



**Pinot Grigio Doc
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino.
Profumo particolare di
fiori di campo e acacia.
Sapore asciutto pieno e
armonico.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4087

**Chardonnay Doc
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino
con riflessi verdognoli.
Profumo di mela, pera
e fiori di campo. Gusto
fruttato, morbido giustamente
acido.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4139

**Ribolla Gialla
Doc Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ribolla Gialla*
Colore giallo paglierino
brillante. Intenso e pro-
fumato con sentori flo-
rali e una nota erbacea. Al
palato fresco, elegante
con un'equilibrata acidi-
tà e sapidità.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4307

**Sauvignon Doc
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sauvignon*
Colore giallo paglierino
brillante. Profumo frut-
tato, sentori di acacia e
noce moscata. Sapore
asciutto e armonico.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4365

LA CANTINA:

Nata nel 1931 come Cantina Sociale Cooperativa Destra Tagliamento, la società Viticoltori Friulani-La Delizia rappresenta la maggiore realtà vitivinicola della Regione Friuli Venezia Giulia. L'azienda associa oltre 500 viticoltori con 2000 ettari di vigneti, all'interno delle rino-

mate aree D.O.C. "Friuli Grave" e "Prosecco", storicamente vocate alla coltivazione della vite e ad una produzione che consente di ottenere vini con forte identità e tipicità, esportati con successo nei principali paesi esteri. In una specifica area di oltre 100 ettari sono presenti

le diverse varietà di uve coltivate in Friuli. In collaborazione con prestigiosi Istituti ed Enti di Ricerca, viene attuata una sperimentazione clonale e viene sviluppata un'attività vivaistica finalizzata alla ricerca ed al miglioramento qualitativo del patrimonio vitivinicolo.

la
delizia



Traminer Aromatico Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Traminer Aromatico*
Colore giallo paglierino intenso. Il profumo ricorda le foglie di pesca e mandorla. Gusto secco, caldo, pieno, leggermente ammandorlato.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4000

Friulano Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Friulano*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo floreale, sentori di foglie di pesco. Gusto gradevole, con note di mandorla e crosta di pane.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4161

Merlot Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, penetrante, con sentori di sottobosco. Sapore asciutto, corposo e caldo.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4184

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Refosco dal Peduncolo Rosso*
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, gradevole con sentori di mora, e ciliegia. Sapore leggermente tannico dal piacevole retrogusto.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4013

Cabernet Sauvignon Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cabernet Sauvignon*
Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Profumo erbaceo con ricordi di mandorla e glicine. Sapore pieno vellutato e caldo.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4039



RIBOLLA GIALLA IGT

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ribolla Gialla*

Colore giallo paglierino brillante. Elegantemente varietale, fresco e vellutato con note fruttate e agrumate intense.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4293

SAUVIGNON DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sauvignon*

Colore Giallo con riflessi verdolini. Ricordi di salvia, peperone verde e bosso Fresco e sapido con note vegetali di frutta tropicale.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4157

CHARDONNAY DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Chardonnay*

Colore giallo paglierino. Dal profumo elegante, aroma floreale con ricordi di mela e fiori di acacia.

Secco ed armonico con ricordi agrumati.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4371

TRAMINER AROMATICO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia*

Uve: *Traminer Aromatico*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Dall'aroma intenso e speziato ricorda note di rosa, pesca gialla e ananas. Morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4339

LA CANTINA:

La Cantina Rauscedo nasce nel 1951, un intero paese, fatto di persone e famiglie, si è unito in una cooperativa i cui soci conferiscono le uve coltivate sul territorio. È così che siamo arrivati fin qui, divenendo una solida realtà per la produzione di vini di grande qualità, espressioni

autentiche del territorio e della sua gente. Siamo nella bassa pianura alluvionale friulana, disegnata dal corso dei fiumi Tagliamento, Meduna e Cellina. Letti di fiumi "ghiaiosi", magri ma densi di vita conferiscono alla vite i sentori irripetibili che danno vita a vini freschi e

armonici. Qui a Rauscedo, già nel 1917, la nostra comunità adotta la tecnica dell'innesto su vite americana, fondamentale per preservare le viti europee. Una competenza che ha fatto del nostro territorio un'eccellenza mondiale.



PINOT GRIGIO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Grigio

Colore giallo paglierino pallido con riflessi verdini. Il suo bouquet è un insieme di fragranze fruttate dove spiccano sentori di pera e frutta a polpa bianca. Gusto pieno e voluminoso, morbido con ricordi di frutta matura.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4353

MERLOT DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Merlot

Colore rosso rubino intenso. Aroma di mora selvatica e note di frutti di bosco. Equilibrato, di buona struttura e persistenza.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4341

REFOSCO DOC dal penducolo rosso

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Refosco

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Aroma di frutta rossa, note di sottobosco. Dal gusto pieno, voluminoso, con tannini fitti ed integrati in una dolce nota fruttata.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4285

PINOT NERO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo delicato, sentori di ribes nero e mirtillo. Gusto secco, di buona struttura, equilibrato.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4060

VENETO

AZIENDA AGRICOLA
NICOLA BIASI

PIWI



RESISTENTI
NICOLA BIASI



PIWI
Veneto



RESISTENTI DI NICOLA BIASI:

Guidati dall'enologo Nicola Biasi abbiamo scelto di produrre vini che uniscano, dal vigneto alla bottiglia, l'eccellenza qualitativa alla reale e concreta sostenibilità. Per fare ciò abbiamo puntato sui vitigni resistenti alle malattie fungine, anche noti come Piwi.

Questa difesa del territorio, coniugata a una viticoltura di precisione e a un'enologia dedicata e scrupolosa, ci permette di esaltare le qualità di queste nuove varietà e di conquistare così anche i palati più esigenti e rigorosi.

I nostri vini sono frutto di un'etica giovane, duro lavoro e lungimiranza.

Tre valori fondamentali ci uniscono: sostenibilità totale e reale, vini eccellenti e di grande personalità e massima competenza e dedizione del nostro enologo: Nicola Biasi.

Forte 2019 IGT Colli Trevigian

Nicola Biasi - Soc.Agr. Colle Regina (VI)
Veneto

Uve: Solaris 100%

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al palato, minerale, leggermente aromatico. Accattivante per la sua freschezza e facilità di beva. Dal profumo intenso, fine ed elegante. Floreale e minerale allo stesso tempo.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2603

3|6|9 2020 Bianco / IGT Veneto

Nicola Biasi - Az. Ca' Apollonio (VI)
Veneto

Uve: Sauvignier Gris 100%

Splendido al naso con il suo profumo di erbe aromatiche, frutta a polpa bianca e una delicata ma persistente nota minerale. Sorso diretto, corpo pieno e solido.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2597

BIRIMPORT
BEVERAGES WINE FOOD

VENETO

TERRE DI CEREALTO

Terre di Cerealto

Vicenza - Italia



MASNADA EZZELINA Rosso / IGT Veneto

Nicola Biasi - Az. Ca' Apollonio (VI)
Veneto

Uve: *Regent e Cabernet Eidos*

All'assaggio è fresco, fragrante negli aromi fruttati retronasali. I tannini sono evoluti e sottili. I caratteri varietali si esprimono con compostezza e l'affinamento di un anno in barrique di rovere francese gli dona una bella trama e armonicità. L'acidità iniziale sfuma su sensazioni tattili vellutate e saline, lasciando infine un bel ricordo aromatico.

Affinamento: di 12 mesi in barrique francesi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2612



Cerealto Bianco Veneto 2017

Terre di Cerealto (VI)
Veneto

Uve: *Johanniter 60%, Bronner 40%*

Colore giallo paglierino con riflessi oro. Sentori di frutta esotica come ananas e agrumi freschi. Gusto intenso, avvolgente, morbido con grandissima freschezza. Finale minerale con ottima persistenza.

Affinamento: 7 mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage e 1 mese di affinamento in bottiglia.

Vol. 12,4%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2420

VENETO

AZ. AGR.
LENOTTI



LENOTTI



**Soave Classico
Superiore Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: *Bianca Garganega*
Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumo delicato e fine, note di fiori di vite e di ciliegio. Sapore fresco, asciutto, con accenno di mandorla.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4051
F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4342

Bianco di Custoza Doc

Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: *Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega, Malvasia, Cortese*
Colore giallo paglierino. Profumo fruttato leggermente aromatico, con sentore di frutta fresca. Morbido, delicato, di corpo, leggermente mosso.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4007

**Chiaretto Bardolino
Classico Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: *Corvina 40%, Rondinella 40%, Molinara 20%*
Colore rosa chiaretto. Profumo fruttato con delicati sentori di fiori di pesco. Sapore fresco, asciutto, fragrante e vivace.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4052

**Valpolicella
Classico Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: *Corvina 40%, Rondinella 40%, Molinara 20%*
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, fragrante, con note di mandorla. Sapore asciutto, corposo e vellutato, leggero tannino.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4053

LA CANTINA:

Già nel 1906, figurava il nome LENOTTI nella produzione del vino Bardolino classico. A quei tempi l'azienda commercializzava esclusivamente vino sfuso in cisterne o damigiane. Nei periodi successivi e fino al 1968 l'azienda ha continuato ad ampliare la propria attività. Dal

1968 sono iniziate le attività di imbottigliamento e commercializzazione diretta. Da oltre 40 anni, l'intera produzione, che nel frattempo si è ampliata per quantità e varietà di vini, viene venduta esclusivamente in bottiglia. L'azienda con le sue strutture ha subito nel tempo

numerosi interventi di ampliamento, il più importante dei quali nel 2005 ha portato alla ristrutturazione completa con rinnovo totale della cantina di vinificazione, della barricaia e dell'impianto di imbottigliamento.



LENOTTI



**Bardolino
Classico Doc**
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: Corvina 40%, Rondinella 40%,
Molinara 20%

Colore rosso rubino. Profumo
vinoso, delicato, con sentori di
frutta rossa. Sapore asciutto,
sapido, morbido, di buon corpo.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4054



**"DECUS"
COLLEZIONE LUGANA
DOC**
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: Turbiana 100%
Colore giallo paglierino leggero
con riflessi verdolini. Profumo
caratteristico, fragrante e frut-
tato. Dal sapore fresco, sapido
con corpo.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2537



**Ripasso della
Valpolicella Classico
Superiore Doc**
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: Corvina 70%, Rondinella 25%,
Molinara 5%

Colore rosso rubino tendente al
granato. Profumo intenso, fine,
fragrante, note di legno pregiato.
Gusto asciutto, sapido, cor-
poso e vellutato.

Affinamento: 12 mesi in botte
di rovere.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2485



**Amarone della
Valpolicella Classico
Docc**
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: Corvina 60%, Rondinella 30%,
Molinara 10%

Colore rosso granato intenso.
Profumo etereo intenso con
sentori di legno pregiato. Sapo-
re pieno, vellutato e con finale
ammorlato.

Affinamento: in botti di legno
di rovere.
Vol. 15,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2465

VENETO

AZ. AGR.
LA FORNASE

LA FORNASE



**AD MAIORA BIANCO IGP
VENETO BIOLOGICO**

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Uve: *Fleurtaï 100%*

È un vino fresco e speziato, con un profilo aromatico complesso, di sorprendente bevibilità. Vino con una struttura complessa, sapido, pieno al palato. Uve da vitigni PIWI, viti resistenti alle principali malattie fungine

Vol. 12,0%

**F.to 75 cl. x 1
Cod. 2616**

**PROSECCO DOC BRUT ROSÉ
BIOLOGICOc**

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Uve: *Glera e Pinot Nero*

Perlage fine, elegante e persistente. Di colore rosa madreperla brillante. Note fruttate di mela e piccoli frutti rossi. Al palato fresco e delicato, si presenta fragrante e conferma le caratteristiche olfattive.

Vol. 11,5%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4015**

**PROSECCO DOC BRUT
BIOLOGICO**

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Perlage fine, persistente e delicato. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, acacia, fiori gialli di campo e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Al palato asciutto e sapido.

Vol. 11,5%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4100**

CANTINA:

La Fornase è un'Azienda Agricola nata dall'amore per l'agricoltura e il rispetto per la Natura. I nostri vigneti sorgono a Rivarotta di Pasiano, nella zona delle fornaci, da cui l'Azienda prende il nome. La parte operativa, ammi-

nistrativa e di trasformazione dell'uva in vino si trova invece a Meduna di Livenza, dove la struttura che ospita le varie fasi di lavorazione, si trova immersa tra i vigneti. La Fornase conta tra i terreni di Rivarotta di Pasiano e di Meduna di Livenza, 70 ettari.

All'interno dell'Azienda è fondamentale il "gioco di squadra"! Ognuno segue il suo settore nella più assoluta specificità, permettendo di ottenere un prodotto di qualità, genuino, definito e perfettamente centrato in tutte le sue caratteristiche Biologiche.

LA FORNASE



FRIULANO DOMINA T VINO BIANCO BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Uve: Friulano

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e luminoso. Gradevole profumo di mandorla amara, note vegetali, note di fiori bianchi, sapido e minerale in bocca. Al palato individua la sua caratteristica principale nel sentore di mandorla.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3952



PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Uve: Pinot Grigio 100%

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo fruttato con sentori di mela e pera. Al palato persistente buona struttura, acidulo.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4198



CABERNET IGP TREVENEZIE BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV) Veneto

Uve: Cabernet Franc

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, amarene selvatiche, sentori di ciclamino, violetta e tannini morbidi. Al palato struttura complessa. Il terreno argilloso dà pigmentazioni molto intense, sensazioni olfattive complesse, morbidezza e longevità.

Affinamento: in Barrique.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2618



CABERNET FRANC IGP TREVENEZIE BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV)
Veneto

Uve: Cabernet Franc

Colore rosso violaceo, molto intenso. Spiccano profumi di frutti rossi, amarene selvatiche. Al Palato, di buona struttura, leggermente tannico.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3987

VENETO

CANTINA LEVORATO



Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

Cantine Levorato
Veneto

Uve: *Pinot Grigio*

Colore paglierino tipico, con riflessi verdognoli. Sapore morbido e pieno, asciutto ed equilibrato. Odore caratteristico, ampio e fruttato, lievemente aromatico e di ottima persistenza.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3956



Sauvignon Blanc Trevenezie I.G.T.

Cantine Levorato
Veneto

Uve: *Sauvignon*

Colore giallo paglierino abbastanza carico. Profumo ricco ed importante di frutta e fiori. Armonico e vellutato.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4001



Falanghina di Puglia I.G.T.

Cantine Levorato
Veneto

Uve: *Falanghina*

Colore giallo paglierino brillante. Sapore asciutto, fresco, equilibrato. Profumo intenso, ricco, con note floreali e fruttate.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4167

CANTINA LEVORATO:

Molta strada è stata fatta da quando Umberto Levorato nel 1928, e successivamente Gino e Giovanni, rispettivamente fratello e figlio di Umberto, vendevano i propri vini in botti o damigiane nella città di Venezia e nei paesi lungo

il Naviglio del Brenta. Oggi il commercio globale pone sfide articolate ed importanti. A tal fine prosegue l'opera di ristrutturazione che la Cantina Levorato S.r.l. ha iniziato nel 2017 mettendo in atto un piano industriale che riguardava sia il potenziamento della capacità produttiva

sia il potenziamento dell'amministrazione per adeguare tutto alle nuove esigenze del commercio nazionale ed internazionale.



Chardonnay del Veneto I.G.T.

Cantine Levorato
Veneto

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino. Odore intenso e fresco, fruttato e delicato. Dal sapore asciutto, complesso, morbido e pieno.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4038



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Cantine Levorato
Veneto

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino carico, con riflessi porpore. Asciutto, morbido, leggermente tannico. Vinoso, tenue, molto gradevole.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4366



Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

Cantine Levorato
Veneto

Uve: Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino scuro, con sfumature granato. Dal sapore asciutto, equilibrato, leggermente erbaceo. Odore vinoso, intenso, caratteristico.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 3953



**Bianco Veneto Igt
"Amicale"**

Cantine di Ora
Veneto

Uve: Gewürztraminer, Pinot Bianco, Chardonnay

Giallo paglierino brillante, con riflessi verdi. Bouquet intenso di frutti maturi come frutti tropicali e albicocca, e note di vaniglia. Al palato bilanciato e speziato, corposo con la giusta acidità.

Affinamento: il 30% per otto mesi in botti di rovere.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3947

**Pinot Grigio delle Venezie
Rosè Doc
"Amicale"**

Cantine di Ora
Veneto

Uve: Pinot Grigio

Vino dal colore rosa tenue con riflessi ramati e dai piacevoli sentori di frutta rossa come ciliegia, mirtillo e lampone. Al palato possiamo apprezzare la sua mineralità, la sua ampiezza ed equilibrio.

Affinamento: sui propri lieviti per circa 2 mesi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3991

**Rosso Veneto Igt
"Amicale"**

Cantine di Ora
Veneto

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara

Colore rosso porpora intenso, impenetrabile. Profumo intenso, complesso, floreale di rosa, fruttato, con sentori di spezie, legno, cioccolata e cacao. Sapore secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, minerale.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4061
F.to 150 cl. x 1 **Cod.** 2218

VENETO

CANTINE
DI ORA

CANTINE-DI-ORA



Ripasso Valpolicella Doc Superiore

Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Corvina, Rondinella, Corvinone*

Queste uve vengono sottoposte alla tecnica del "Ripasso" con conseguente affinamento in botte che conferisce maggior struttura, alcolicità e rotondità.

Colore rosso carico, con riflessi granati. Profumo intenso e persistente con sentori di ciliegia e frutti di bosco. Sapore pieno e armonico.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2623



Amarone della Valpolicella Docg

Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Corvina, Rondinella, Molinara*

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo fruttato ed intenso di frutti rossi, vaniglia, uvetta e frutta esotica. Gusto pieno, avvolgente, morbido.

Affinamento: 3 anni in barrique.

Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2464

BIRIMPORT



**Chardonnay
Igt Veneto**

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino, ha profumo caratteristico ed intenso di frutta esotica. Sapore asciutto e persistente.

Vol. 12,0%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4142**

**Pinot Grigio
Igt Veneto**

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Pinot Grigio

Colore giallo paglierino, di profumo intenso e persistente, caratteristico floreale. Sapore asciutto e pieno.

Vol. 12,0%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4217**

**Cabernet Sauvignon
Doc Montello e Colli
Asolani**

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino intenso. Vino secco di corpo, armonico e vellutato. Profumo intenso, caratteristico di ciliegia selvatica.

Vol. 12,5%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4005**

**Merlot Doc
Montello e Colli Asolani**

Cantina Montelliana (TV)
Veneto

Uve: Merlot

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Ha profumo intenso, caratteristico e gradevole. Sapore asciutto, sapido e armonico.

Vol. 12,5%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4048**

TOSCANA

AZ. AGRICOLA
LUNADORO



Lunadoro



Vino Nobile di Montepulciano Docg

Az. Agricola Lunadoro (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino tendente al granato. Naso complesso e caratteristico, fruttato, note di pepe nero, marmellate di susine, viola, legno, sigaro e cioccolato scuro. Gusto strutturato, equilibrato, tannini dolci, finale lungo. **Affinamento:** almeno 24 mesi in botti grandi di rovere.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2440

F.to 150 cl. x 1 **Cod.** 2222



Rosso di Montepulciano Doc

Az. Agricola Lunadoro (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese 90%, Merlot, Mammolo.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Note floreali di viola mammola e note agrumate, ma anche di carruba ed una nota leggermente speziata di chiodi di garofano. Al palato risulta armonico, con sentori fruttati. Giustamente tannico e finale piacevole e fresco.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2492



AZ. AGRICOLA CASTELLINUZZA

Greve in Chianti (FI)

La storia della famiglia Cinuzzi parte da Siena intorno alla metà del 1400 per arrivare, oggi giorno, a Roma. Lo stemma di famiglia è tuttora presente nella sala del consiglio del Comune di Siena essendo i Cinuzzi discendenti diretti di Marcantonio Cinuzzi, poeta membro dell'Accademia degli Intronati e figlio di Mariano, erede di una famiglia della nobiltà, iscritta al "monte" dei gentiluomini. Da allora sono passati secoli e generazioni, ma la famiglia è rimasta indissolubilmente legata a Castellinuzza e alla produzione di Vino Chianti Classico.

In questo antico borgo situato sulla strada per Lamole da sempre si produce Chianti Classico. Un territorio di alta collina caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte e che preserva tutti gli aspetti organolettici delle uve di Sangiovese. I vini così ottenuti godono di caratteristiche uniche di freschezza, eleganza e finezza. Castellinuzza è membro dell'Associazione Viticoltori di Lamole, ed è sinonimo di storia, famiglia e ospitalità in Chianti Classico. In questo borgo millenario persiste un perfetto equilibrio tra Territorio, Artigianalità e Passione. Il Territorio di Lamole, Paesaggio Rurale Storico d'Italia, fa da cornice all'Artigianalità di chi produce vini ed olio di assoluta qualità seguendo una passione innata per tutto quello che è bello e buono. Il Borgo di Castellinuzza ha origini antiche e poco conosciute. Era un antico castello cinto da basse mura che potrebbe essere appartenuto inizialmente alla famiglia dei Gherardini per poi passare nel corso dei secoli alla famiglia Cinuzzi, attuale proprietaria di una parte del borgo.



Chianti Classico Docc 2020

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e
Malvasia Nera 5%

Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e sapido, con tannini vibranti e acidità sostenuta.

Affinamento: per un anno in vasche di acciaio e successivamente per un ulteriore anno in botti grandi di rovere da 22Hl.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2474

TOSCANA

AZ. AGRICOLA CASTELLINUZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570



Chianti Classico Docg 2018

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e
Malvasia Nera 5%

Bouquet floreale e di piccoli frutti
rossi. Al palato è fresco e sapido,
con tannini vibranti e acidità so-
stenuta.

Affinamento: per un anno in va-
sche di acciaio e successivamen-
te per un ulteriore anno in botti
grandi di rovere da 22HL.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2446



Chianti Classico Docg Riserva 2018

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e
Malvasia Nera 5%

Profumi intensi di frutti rossi ma-
turi, sottobosco e leggera spezia-
tura. Il sorso è rotondo pur man-
tenendosi fresco e sapido.

Affinamento: per un anno in va-
sche di acciaio e successivamen-
te per due anni in botti grandi di
rovere da 22HL.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2458



Chianti Classico Docg Gran Selezione 2015

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI)
Toscana

Uve: Selezione di Sangiovese 98%
Canaiolo e Malvasia Nera 2%

Prodotto solo nelle annate mi-
gliori da Sangiovese, Canaiolo
e Malvasia nera. I profumi sono
intensi, con note di frutti rossi
maturi, sensazioni mentolate e
speziatura accentuata. Il sorso
è largo e avvolgente con tannini
morbidi e levigati.

Affinamento: dopo la vinifica-
zione affina per tre anni in botti
grandi di rovere da 22HL.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2525



FATTORIA SAMMONTANA

Montelupo Fiorentino (FI)

Nel 1870 l'edificio principale, con l'annessa chiesetta, la fornace, e l'intera azienda agricola, fu acquistata da Michele Dzieduszycki, che dalla Polonia amava trascorrere lunghi periodi di vacanza in Italia.

Suo figlio Maurizio, specializzatosi in arte e letteratura rinascimentale, sposò un'italiana e venne a risiedere stabilmente in Toscana. Fu merito però del figlio di lui, Massimo, lo sviluppo dell'azienda agricola sempre più indirizzata ad una specifica produzione vinicola ed olearia di qualità.

Oggi, la famiglia, giunta alla sua quarta generazione, gestisce l'azienda con criteri biologici e biodinamici, con l'intento di preservare integralmente le tradizioni ed i segreti enologici di questa terra.

La terra

Questo terreno che normalmente viene definito come "ingrato", è quello che dà carattere e personalità ai nostri vini. I nostri vigneti e i nostri oliveti degradano dolcemente lungo la collina che limita ad Est la valle dell'Arno, in comune di Montelupo Fiorentino a poco più di 20 Km. di distanza da Firenze. Si tratta di circa 15 ettari di vigneti e di oltre 3.000 piante di olivo, posti ad un'altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Il terreno è di tipo alluvionale, con molto "scheletro", si direbbe in linguaggio tecnico: ciò significa che è un terreno pieno di sassi, che varia dal ghiaioso al ciottoloso, con ciottoli anche di grossa dimensione.



Sangiovese DOC Rosso Toscana 2020

Fattoria di Sarmontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese.

Vino che nasce dalla spontanea fermentazione di uva Sangiovese. Vino non filtrato.

Vinificazione: Diraspatura, macerazione e successiva fermentazione alcolica spontanea per circa 15 giorni in tini di acciaio e di in cemento.

Affinamento: in cemento e acciaio per 9 mesi. Non subisce alcuna filtrazione.

Bottiglie prodotte: 4.000 bottiglie.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 3967



Chianti DOCG

Fattoria di Sarmontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese 95%
Canaiolo 10%

Il più tipico e tradizionale vino della Fattoria di Sarmontana, un classico Chianti della tipologia giovane: fresco e vivace, di media gradazione e di medio corpo. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Affinamento: in tini di acciaio e di cemento. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni. Bottiglie prodotte: 20.000

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4183

TOSCANA

FATTORIA
SAMMONTANA
VINI ARTIGIANALI

FATTORIA
SAMMONTANA
1867



**Sanfirenze DCG
Chianti Superiore**

Fattoria di Sarmontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese.

Il Chianti Superiore Sanfirenze è ottenuto da uve provenienti da una vigna di Sangiovese di circa due ettari, che fiancheggia il lato sud della fattoria, le cui rese vengono volutamente limitate al fine di ottenere una miglior qualità e concentrazione. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Affinamento: in botti di rovere di 2° o 3° passaggio per 6-8 mesi. Non subisce alcuna filtrazione. Bottiglie prodotte: 6.000.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2600



**Primo Fuoco IGT
Bianco Toscana**

Fattoria di Sarmontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

Uve: Trebbiano toscano.

Nel linguaggio dei ceramisti "Primo Fuoco" sta a indicare la prima cottura della creta che dà origine alla terracotta. Nasce da un'accuratissima selezione del migliore Trebbiano toscano dell'azienda. Le uve vengono fermentate e successivamente maturate in grandi anfore di terracotta. Lavorazione in biologico e biodinamico.

Affinamento: 3+6 mesi in anfora. Bottiglie prodotte: 1.200.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2624



**Primo Fuoco IGT
Rosso Toscana**

Fattoria di Sarmontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

Uve: Cabernet Sauvignon.

Nel linguaggio dei ceramisti "Primo Fuoco" sta a indicare la prima cottura della creta che dà origine alla terracotta.

Vinificazione: Dopo una prima fermentazione spontanea su lieviti indigeni, questo vino viene messo a "maturare" per circa un anno in grandi anfore di terracotta (500 Lt). Il vino non viene filtrato.

Bottiglie prodotte: 900.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2607



**Tinaio IGT
Rosso Toscano**

Fattoria di Sarmontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

Uve: Syrah, Sangiovese, Colorino. Questo vino nasce da una selezione di uve rosse, che a nostro parere, meglio rappresentano l'annata. Lavorazione in biologico è biodinamico.

Affinamento: terminata la vinificazione il Tinaio viene affinato per circa 24 mesi in una botte di rovere (non barrique) di piccole dimensioni (Hl. 15), successivamente imbottigliato e lasciato a maturare per almeno un altro anno. Bottiglie prodotte: 2.500.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2452

TOSCANA

AZIENDA AGRICOLA
SERNI FULVIO LUIGI



Serni Fulvio Luigi

Riconoscimenti: Luca Maroni - Veronelli



Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana

Uve: Vermentino.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

Affinamento: in bottiglia
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3977

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2209

Bolgheri Bianco Doc "Le Lame"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana

Uve: Vermentino, Trebbiano, Malvasia Bianca di Candia.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, cristallino; ha sentori di fiori gialli e frutta gialla tropicale, intenso e persistente; in bocca morbido, equilibrato e armonioso, buona lunghezza, persistenza e volume.

Affinamento: in bottiglia
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3978

Bolgheri Vermentino Doc "Radius"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana

Uve: Vermentino.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso è intenso con note di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

Affinamento: in bottiglia
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4253

Bolgheri Rosato Doc "Arcanto"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana

Uve: Sangiovese, Syrah, Merlot.

Colore rosa brillante, sfumato alla buccia di cipolla di Tropea. Ha sentori di frutti rossi con prevalenza di ciliegia. Bella freschezza, morbido, piacevolmente lungo il finale.

Affinamento: Maturazione in vasche di acciaio per circa 6 mesi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4036

Bolgheri Rosso Doc "Tegoletto"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana

Uve: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa. In bocca ha buon equilibrio ed eleganza: i tannini si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.

Affinamento: un 30% in barriques di rovere francese per 6 mesi.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4132

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2212

TOSCANA



Serni Fulvio Luigi

TOSCANA

AZ. AGR.

RENZO COSIMI



Poggio dell'Aquila



Bolgheri Rosso Doc "Acciderba"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese.

Colore rosso intenso con riflessi vinaccia. Sentori di piccoli frutti neri, frutta rossa matura ed una dolce nota speziata. Di bella struttura, con tannini fitti e dolci.

Affinamento: maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2424



Rosso di Montalcino "Poggio dell'Aquila" Doc

Az. Agr. Renzo Cosimi
Arcidosso (SI) - Toscana

Uve: Sangiovese Grosso

Colore rosso rubino profondo con sfumature violacee. Profumo ampio e persistente, con note di frutta, sentori di legno e spezie. Struttura importante; morbido con note persistenti di frutta matura, sapido.

Affinamento: 12 mesi circa in barriques da 225 lt. e tonneaux da 500 lt.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4262

F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2207



Brunello di Montalcino "Poggio dell'Aquila" Docg

Az. Agr. Renzo Cosimi
Arcidosso (SI) - Toscana

Uve: Sangiovese Grosso

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo intenso, persistente, ampio, sentori di liquirizia e frutti di bosco. Elegante ed armonico, asciutto con lunga persistenza aromatica.

Affinamento: 36 mesi in rovere, 12 mesi in Tonneaux da 500 lt.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2467



Vermentino IGT Toscana 2020 "Poggio dell'Aquila"

Az. Agr. Renzo Cosimi
Arcidosso (SI) - Toscana

Uve: Vermentino

Il colore è giallo paglierino, tenue e brillante, con riflessi verdognoli. I profumi sono fruttati con forti note varietali di mela, agrumi e frutta tropicale. Al gusto, la freschezza e la componente acida risultano perfettamente bilanciate dalla pienezza e dalla rotondità, con un finale lungo e persistente.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4081

TOSCANA

AZ. AGR.
LE LUPINAIE



Organo di Controllo BIO:
Suolo e Salute Srl - cod. IT-BIO-004



Morellino di Scansano Docg
Az. Agr. Le Lupinaie (GR)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino intenso con tonalità violente. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa, sapore morbido e pieno.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4288

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2219

F.to 3 lt. x 1 - **Cod.** 2221

F.to 37,5cl.x12 - **Cod.** 4216



Morellino di Scansano Riserva Docg
Az. Agr. Le Lupinaie (GR)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino intenso con tonalità violente. Profumo di frutta matura, con note calde di marasca e spezie esaltate dal maggior contenuto alcolico; gusto molto corposo ed avvolgente, di grande persistenza con tannini morbidi e vellutati.

Affinamento: 18 mesi in botti grandi di rovere.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2466



Morellino di Scansano Docg "Biologicamente"
Az. Agr. Le Lupinaie (GR)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso sensazioni di frutti di bosco e prugna con note floreali. Il gusto è equilibrato, caldo con tannini eleganti che denotano morbidezza e completezza. Di ampia persistenza e freschezza con rotondità fruttata.

Affinamento: 4/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4143



Maremma Toscana Doc "Ciliegiolo"
Az. Agr. Le Lupinaie (GR)
Toscana

Uve: Ciliegiolo

Rosso porpora. Profumo fruttato floreale con note di frutta matura, rosa canina e sentori speziati. Al palato è morbido e piacevolmente tannico.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4019

TOSCANA

ANTICA FORNACE DI RIDOLFO CANTALICI



Riconoscimenti: Bibenda


CANTALICI

Organo di Controllo BIO:
QCertificazioni Srl - cod. IT-BIO-014



Chianti Classico Gallo Nero Docg "Cantalici"

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)
Toscana

Uve: 85% Sangiovese, 5% Cabernet
Suvignon, 10% Merlot.

Colore rosso rubino intenso con tenui riflessi granata. Profumi di ciliegia marasca e frutti di sottobosco, integrati da note vanigliate. Gusto equilibrato, con una buona trama tannica ed una acidità ben bilanciata, che evolve in un finale sapido e persistente. **Affinamento:** 12 mesi (il 70% del prodotto in barriques di rovere francese per metà nuove, il rimanente 30% in tini di acciaio). **Vol.** 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4276



Chianti Classico Gallo Nero Riserva Docg "Cantalici"

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese 100%

Colore rosso porpora intenso. Al naso sentori di frutta in contrasto al leggero tono minerale, pastoso e energico nel gusto.

Affinamento: 18 mesi (il 70% del prodotto in botti di rovere francese da 20 hl, il rimanente 30% in barriques di rovere francese).

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2432



Rosso Toscano Igt "Petali" Bio

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino. Aroma ricco e ampio con note di ciliegia marasca, sfumature speziate e vanigliate. Gusto morbido e piacevole, acidità ben bilanciata, tannino vivace, finale sapido e persistente.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4242



Rosé Toscano Igt "Petali" Bio

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosa intenso corallo con riflessi porpora. Piacevolmente morbido, profumi di lampone e fragoline di sottobosco, integrati da note floreali. Gusto fresco e sapido, di grande beva.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4160

TOSCANA

FATTORIA DELL'AGRESTO
GASPARRI



**Bianco di Toscana Igt
Carro Matto**

Fattoria dell'Agresto Gasparri (FI) - Toscana

Uve: *Trebbiano Toscano, Vernaccia*

Colore giallo chiaro paglierino.

Profumo di fiori e frutta a polpa bianca.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 12

Cod. 4338



**Rosso di Toscana Igt
Carro Matto**

Fattoria dell'Agresto Gasparri (FI) - Toscana

Uve: *Sangiovese e Canaiolo*

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo molto fruttato, frutti rossi e viola.

Sapore armonico e delicato.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 12

Cod. 4328

TOSCANA

CANTINA TRAMBUSTI

TRAMBUSTI



Chianti Docg "Gonfalone" Fiasco

Trambusti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano, Malvasia

Colore rosso rubino tendente al grana-
to. Profumo caratteristico e ben per-
cettibile. Gusto secco, di buon corpo e
sensazioni retrolfattive tipiche.

Vol: 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4012
F.to 37,5 cl. x 24 **Cod.** 4223



Chianti Docg "Celsus"

Trambusti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano, Malvasia

Caratterizzato da uno spiccato pro-
fumo e sapore armonico, asciutto e
fresco. Di colore rosso rubino vivace,
possiede un profumo intenso e persi-
stente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4119



Chianti Docg Val Serena

Trambusti (FI)
Toscana

Uve: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
Colore rosso rubino vivace. Un vino ca-
ratterizzato da uno spiccato profumo e
sapore armonico, asciutto e fresco.

Vol. 12,5%.



F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4302
F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4202

TOSCANA

CANTINA COPPIERE



Chianti Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino. Profumo intenso, vinoso e fruttato. Sensori floreali con gusto morbido e leggermente tannico. Buona struttura.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4066



Chianti Classico Gallo Nero Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino. Profumo intenso e persistente con note di frutti rossi e ciliegia. Gusto armonico, elegante, asciutto.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4273



Morellino di Scansano Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: 100% Sangiovese

Di colore rosso rubino acceso, bouquet intenso e vinoso, si presenta pieno sapido e persistente al sapore.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4203

UMBRIA

CANTINA TUDERNUM



Riconoscimenti: Bibenda - Gambero rosso - Veronelli



Grechetto di Todì Doc

Cantina Tudernum (PG)
Umbria

Uve: *Grechetto*

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo intenso, fruttato con sentore di miele e caramello. Sapore morbido con un'acidità equilibrata, persistente al palato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4140



Rosso di Montefalco Doc

Cantina Tudernum (PG)
Umbria

Uve: *Sangiovese 70%*

Sagrantino 15% - Merlot 15%
Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumo di frutti rossi maturi con lieve sentore vanigliato. Gusto morbido, strutturato con finale gradevolmente tannico.

Affinamento: 18 mesi, di cui 6 in botti di rovere

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2496



Sagrantino di Montefalco Docg

Cantina Tudernum (PG)
Umbria

Uve: *Sagrantino*

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo di frutti maturi con tipici sentori di spezie. Sapore asciutto, giustamente tannico con elevato corpo e struttura.

Affinamento: 30 mesi di cui 12 in botti di rovere e 6 in bottiglia

Vol. 16,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2470

UMBRIA

AZ. AGRICOLA LE THADEE



AZIENDA AGRICOLA
LE THADEE



Montefalco Sagrantino Docg "Carlo Re" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Loc. Montefalco - (PG) Umbria

Uve: *Sagrantino.*

Rosso rubino intenso e profondo con note granata. Profumo intenso e speziato, presenta accenti di sottobosco, con note decise di frutti rossi maturi, in particolare mirtillo e mora, e speziatura di pepe nero e incenso. Al palato è strutturato e complesso, con setosa trama tannica sulla quale si sviluppano una fresca acidità e corposa persistenza.

Nato e prodotto nel territorio di Montefalco, il Carlo Re, grazie alla raccolta delle uve a perfetta maturazione e al lungo affinamento in legno, è un Sagrantino setoso, rotondo, grasso e ben bilanciato.

Elevazione: in tonneau di rovere francese con diversi livelli di tostatura per diciotto mesi, con bâtonnage mensili.

Affinamento: in bottiglia per un minimo di quattro mesi.

Vol. 15,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2628

Montefalco Rosso Doc "Giulio II" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Loc. Montefalco - (PG) Umbria

Uve: *Sangiovese, Merlot, Cabernet.*

Rosso rubino intenso e profondo con note violacee. Dal profumo pulito e intenso, con note decise di frutti rossi, in particolare lamponi maturi e more di rovo, e speziatura di anice stellato, zenzero, liquirizia dolce e pepe nero. Note evidenti di melograno con entrata potente che permette di apprezzare tutte le sue caratteristiche e una componente complessa di frutti rossi ben maturi, tannino setoso e integrato.

Ottenuto combinando uve di Sangiovese con la tannicità del Sagrantino e un taglio bordolese caratterizzato dalla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon.

Elevazione: in vasche d'acciaio per diciotto mesi sulle proprie fecce fini applicando bâtonnage.

Affinamento: in bottiglia per quattro mesi.

Vol. 14,0 %

F.to 75cl x 1 - cod. 2601

LA CANTINA:

Le Thadee è stata fondata selezionando e acquisendo alcuni dei migliori vigneti che appartenevano a un'importante famiglia di viticoltori di Montefalco: vigneti di diversi cultivar in cui uve come Sagrantino, Sangiovese, Grechetto,

Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano Spoletino, crescono su dolci pendii che si estendono in tutto l'areale di Montefalco. L'unicità del territorio e del suo terroir, uniti a una coltivazione che rispetta pienamente l'ambiente e ad

una raccolta adeguata, rigorosamente fatta a mano, facilitano il raggiungimento dell'obiettivo aziendale contribuendo alla grande qualità delle uve e, di conseguenza, dei nostri vini.



AZIENDA AGRICOLA
LE THADEE



Trebbiano Spoletino Doc "Fijoa"

Az. Agricola Le Thadee
Loc. Montefalco (PG) Umbria

Uve: 100 % *Trebbiano Spoletino*.
Colore giallo con riflessi dorati. Profumo molto intenso, con note di albicocca matura, limone candito, papaya, zafferano, e marcata speziatura di pepe nero. Gusto intenso, conferma in bocca le sensazioni al naso; buona acidità e lunghezza, con note di marmola, albicocca, frutta esotica e zafferano.

Affinamento: tonneaux di rovere francese per sette mesi poi in bottiglia per quattro mesi.

Vol. 13,0 %

F.to 75cl x 1 - cod. 2630

Rosso Umbria Igt "Costasecca"

Az. Agricola Le Thadee
Loc. Montefalco (PG) Umbria

Uve: *Sangiovese, Merlot e Cabernet in blend con varietà locali del territorio di Montefalco.*

Colore rosso intenso e brillante. Note di prugna, mirtillo, violetta e amarena e un sentore di pepe. Gusto intenso e fruttato con una buona acidità. Il tannino ben integrato, croccante, lo rende molto vivace, piacevole e persistente.

Vol. 14,0 %

F.to 75cl x 6 - cod. 4115

Bianco Umbria Igt "Du Rasole"

Az. Agricola Le Thadee
Loc. Montefalco (PG) Umbria

Uve: *Grechetto e Trebbiano Spoletino.*
Perfetto connubio tra i due vitigni autoctoni a bacca bianca del territorio di Montefalco. Dal colore giallo con riflessi oro. Profumo intenso, con note di albicocca, e limone. Gusto intenso, buona acidità e lunghezza, con note di marmola, albicocca, frutta esotica.

Vol. 13,0 %

F.to 75cl x 6 - cod. 4163



Riconoscimenti: Bibenda

DeAngelis



Falerio Doc
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: *Trebbiano, Passerina, Pecorino*
Colore giallo paglierino, profumo fresco di fiori. Gusto armonico, secco, fragrante e avvolgente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3955

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: *Verdicchio*
Colore giallo paglierino tenue, profumo floreale con sentore di crosta di pane. Gusto fresco, lascia in bocca una nota di mandorla amara.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4152

Passerina Offida Docg Bio
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: *Passerina*
Colore giallo paglierino tenue. Aromi floreali e di pesca gialla. Palato freschissimo, sapido, piacevole e di facile beva.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4336

Pecorino Offida Docg Bio
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: *Pecorino*
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4067
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2211

LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata negli anni 50 da De Angelis Alighiero e Ciabattini Giovanna a Cosignano, un paesino dell'entroterra piceno.

Nel 1985, con l'arrivo in azienda di Fausti Quinto, viene realizzata una nuova cantina nel comune di Castel di Lama per il rilancio qua-

litativo dell'azienda passando dalle immense quantità di vini da taglio alla produzione di vini doc di qualità ed inserendo l'azienda nella elite dei produttori vinicoli delle Marche.

Con l'arrivo della terza generazione l'azienda, ad ulteriore conferma della sua storica atten-

zione per le produzioni territoriali, ha riscoperto due antichi vitigni, pecorino e passerina, e insieme ad altre aziende si è resa sostenitrice della nuova doc Offida per la produzione di vini doc ad alto valore tipologico.

DeAngelis



Rosso Piceno Superiore Doc Bio
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: Montepulciano 70%
Sangiovese 30%

Colore rubino intenso profumo etereo ricco di sentori di frutta di ciliegia e sottobosco. Il sapore evidenzia un grande temperamento.

Affinamento: in botti grandi di rovere per 15-18 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4191



Anghelos Igt
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Colore porpora con riflessi viola, impenetrabile. Al naso confettura di amarena e sottobosco, Sapore armonico, di grande struttura, note speziate, fruttate e di vaniglia, finale persistente.

Affinamento: 15 - 18 mesi in barrique.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2468



Rosso Piceno Doc
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: Montepulciano 70%
Sangiovese 30%

Colore rosso brillante, vivo, giovane ma intenso, un profumo che evolve al fruttato-floreale. Sapore pieno, vinoso, fresco, di buona struttura.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4138



Rosso Piceno Superiore Doc "Oro"
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: Montepulciano 70%
Sangiovese 30%

Colore rosso rubino scuro. Profumo fruttato, note di inchiostro, vaniglia e liquirizia nera. Tannini fitti e austeri, ma morbidi e avvolgenti, lungo finale in bocca.

Affinamento: In botti di rovere da 30 hl e barrique per circa 15-18 mesi.
Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2469



**Verdicchio di Matelica
Doc Preludio**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: *Verdicchio.*
Prodotto con uve Verdicchio provenienti da più vigneti della zona di Matelica, vinificate in bianco a temperatura controllata. È dotato di buona struttura, alla vista paglierino, all'olfatto presenta una notevole quantità di profumi fruttati; al gusto è sapido ed armonico con un particolare retrogusto di mandorla amara.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4174



**Passerina
Marche Igt**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: *Passerina*
È un vino elegante e delicato che si esprime al meglio nei primi due anni di vita. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con un profumo tipicamente proprio, dove prevalgono note dolci floreali, ha un gusto morbido, con un finale aromatico molto lungo.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3962



**Rosso Piceno
Doc**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: *Sangiovese, Montepulciano.*
È fine, elegante, dai tannini poco pronunciati ed è ottenuto con uve Sangiovese e Montepulciano (con prevalenza della prima uva). Viene prodotto con metodi tradizionali, con macerazione a "cappello sommerso" non molto prolungata, per mantenere freschi i sentori di frutta matura.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3968



**Rosso Conero Doc
I Lavi**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: *Montepulciano.*
La vinificazione delle uve avviene in fermentini di acciaio a "cappello sommerso" con controllo della temperatura. Il vino ottenuto raggiunge eleganza ed equilibrio con permanenze più o meno lunghe in botte (35/50 hl). Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei che volgono al granato con l'invecchiamento.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3985

LA CANTINA:

In questa situazione geografica si colloca l'attività delle Cantine Mecella, dove Enzo, titolare dell'azienda vinicola fondata dal padre Marsilio più di 50 anni fa, dopo il diploma in Enologia a Conegliano Veneto ha assunto nel 1977 la piena responsabilità dell'attività paterna.

Il piacere di proporre vini di alto livello, lo ha indirizzato a selezionare e a presentare prodotti di qualità, continuando in questa ricerca nel corso del tempo anche a discapito di linee commerciali ben più vantaggiose. Personaggio istrionico, pioniere nell'uso della "barrique"

per l'affinamento del vino nella regione Marche, ha avuto nel corso della sua carriera diversi riconoscimenti in Italia e all'estero. Nel corso degli anni le Cantine Mecella hanno creato uno stretto legame di collaborazione con i propri fornitori di uve, intervenendo direttamente nelle scelte di conduzione dei vigneti.

**M CANTINE
MECELLA**



**Marche Rosso Igt
Braccano**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: 80% Cilieggiolo, 20% Merlot
Vinificazione a "cappello sommerso", sosta per 8/10 mesi in barrique. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia. Risultato un particolare insieme di sensazioni fruttate, vanigliate e resinose. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2445



**Lacrima di
Morro d'Alba
Doc**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: Lacrima di Morro d'Alba.

La fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazione per circa 20 giorni. Presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e caratteristici profumi di rosa, violetta e frutti di sotto bosco; il gusto è asciutto e sapido, gradevolmente tannico.

Vol. 13,0 %

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2587



**Verdicchio di Matelica
Doc Sainale**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: Verdicchio.

La fermentazione, con parziale macerazione delle bucce, avviene in maniera spontanea con i soli lieviti presenti nell'uva, senza aggiunta di quelli selezionati. Il profumo è intenso e persistente con sentori di frutta esotica. Al palato è sapido e voluminoso, con finale leggermente agrumato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2442



**Verdicchio di Matelica
Doc Godenzia**
Cantine Mecella (AN)
Marche

Uve: Verdicchio.

Vinificazione in modo tradizionale con parziale macerazione delle bucce; i mosti tranquilli passano poi a soggiornare in Barrique di rovere del Limousin. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia. Elegante ed equilibrato, con sentori di frutta matura e con un gusto leggermente vanigliato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2438

ABRUZZO

AZIENDA AGRICOLA
CHIUSA GRANDE



Riconoscimenti:
Luca Maroni - Bibenda

Premi:
Qualità - ISO 9001
Ambiente - ISO 14001

Chiusa Grande



Certificazioni:
I.C.E.A. - A.I.A.E.



**Trebbiano
d'Abruzzo Doc
"Vinosophia" Bio**
Az. Agr. Chiusa Grande
Nociano (PE) Abruzzo

Uve: *Trebbiano*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Fresco ed intenso, con note di salvia e menta. Gusto armonico e morbido di grande rotondità.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4215



**Pinot Grigio Igt
"Vinofollia" Bio**
Az. Agr. Chiusa Grande
Nociano (PE) Abruzzo

Uve: *Pinot Grigio*
Colore paglierino con riflessi ramati. All'olfatto è fragrante, intenso con note di gelsomino, sentori di pesca gialla e albicocca. Al palato è fine, fresco, sapido, armonico.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4136



**Pecorino Igt
"Vinosophia" Bio**
Az. Agr. Chiusa Grande
Nociano (PE) Abruzzo

Uve: *Pecorino*
Colore giallo paglierino, tendente al dorato. Sentori di frutta fresca, erbe balsamiche, biancospino e banana. Sapore molto caldo, con una bella vena acida, Persistente e piacevole, nota ammandorlata.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4310



**Cerasuolo
d'Abruzzo Doc
"Vinosophia" Bio**
Az. Agr. Chiusa Grande
Nociano (PE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosa cerasuolo. Sentori intensi di ciliegia e mandorla. Gusto giovane, fresco e morbido, di buona corposità e persistenza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4325

LA CANTINA:

L'Azienda Agricola Chiusa Grande di Nocciano, in provincia di Pescara, fondata da Franco D'Eusanio, agronomo, membro della stirpe dei Roccosecco di Tollo.

E' una tenuta a conduzione biologica posta sulle colline abruzzesi a ridosso dei massicci della Majella e del Gran Sasso.

"... un vino veramente grande non viene solo prodotto, viene ideato. Un vino degno di nota non è da assaggiare, bensì da amare sciaguratamente..."

Organo di Controllo BIO:
BIO: ICEA - cod. IT-BIO-006

Chiusa Grande



Montepulciano d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo spiccatamente fruttato, dai sentori di spezie e liquirizia. Gusto gradevole, morbido, rotondo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4146

Trebiano d'Abruzzo Doc "KARMA"

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: Trebbiano

Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumo fresco ed intenso con lievi sentori floreali, gusto armonico, fresco e morbido.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4033

Montepulciano d'Abruzzo Doc "KARMA"

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumo intenso e fruttato con sentori floreali, gusto gradevole, morbido, di media consistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4086

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Perla Nera"

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ampio, con sentori di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie, gusto gradevole, morbido, persistente.

Affinamento: oltre 24 mesi in botti di rovere.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2473

Trebiano d'Abruzzo Doc "Perla Bianca"

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: Trebbiano 85%
e Malvasia 15%

Colore giallo paglierino carico, profumo con note di frutta esotica matura e sentori di vaniglia, spezie e leggera tostatura. Gusto fresco e sapido, armonico e morbido con ottima struttura, consistenza e persistenza.

Affinamento: oltre 18 mesi in botti di rovere.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1-Cod. 2476

ABRUZZO

CANTINA COLLE MORO

CANTINA
COLLE MORO
60[°]
1951 - 2011
Una lunga tradizione di qualità



Chardonnay Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di frutti tropicali con eleganti sentori speziati. Gusto fresco, persistente, rotondo.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4274

F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4178

Pecorino Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Pecorino

Colore giallo paglierino tenue. Profumo floreale, con sentori di fiori bianchi ed agrumi. Gusto sapido, fresco, equilibrato, di ottimo corpo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4290

F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4025

Montepulciano d'Abruzzo DOP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso, con note di frutta rossa matura. Asciutto, sapido, caldo con tannini maturi ben equilibrati.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4272

F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4214

Cerasuolo d'Abruzzo DOP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso ciliegia più o meno carico, profumo delicato fruttato. Sapore morbido e soave delicatamente mandorlato, la sua freschezza permette l'accostamento ad ogni raffinata gastronomia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 3923

ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA
LEPORE



Riconoscimenti:

Bibenda - Luca Maroni - Veronelli - Gambero Rosso



Montepulciano
d'Abruzzo Doc
"Passione"

Az. Vitivinicola Lepore
(TE) Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ricco complesso e persistente. Caldo, giustamente tannico intenso e sorprendentemente persistente.

Affinamento: 6 mesi in botte di rovere.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4147



Cerasuolo
d'Abruzzo Doc
"Lunadea"

Az. Vitivinicola Lepore
(TE) Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore cerasuolo carico e limpido. Profumo fruttato con sentori di frutti di sottobosco e cerasse mature. Gusto fresco e ben equilibrato, con note leggermente tanniche, di corpo caldo ed equilibrato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3979



Passerina Doc
Controguerra
"Lunadea"

Az. Vitivinicola Lepore
(TE) Abruzzo

Uve: Passerina

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Vino di notevole carattere floreale. Gusto secco con ottima acidità, di corpo, morbido, fragrante, intenso.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3982



Montepulciano
d'Abruzzo Doc
"Tenimenti"

Az. Vitivinicola Lepore
(TE) Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Ricco bouquet di frutta matura con note speziate e un piacevole sentore di mandorla. Giustamente tannico, morbido ed equilibrato, tipico il sentore di liquirizia finale.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 12
Cod. 4151



**Chardonnay IGT
Histonium**

BIO

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino brillante. Bouquet fruttato e ampiamente floreale; ricorda il melone bianco e la banana, fiori di ginestra e gelsomino con sentori di vaniglia e castagna. Gusto equilibrato e armonico con una leggera nota di acacia.

Vol. 13,5%

**Pecorino IGT
Terre di Chieti**

BIO

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Pecorino

Colore giallo paglierino brillante. Sentori di frutta a polpa gialla e note agrumate. Buona freschezza e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, persistenza e morbidezza.

Vol. 13,5%

**Trebbiano d'Abruzzo
Doc BIO**

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Trebbiano.

Colore giallo paglierino vivace. Profumo legante e delicato con sentori di frutta gialla matura, ginestra e vaniglia. Gusto piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara.

Vol. 13,5%

**Piwi
Vino Bianco**

BIO

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Sauvignon Kretos

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori che ricordano la pesca e l'albicocca con accenni di frutta esotica. Morbido con una piacevole mineralità e persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4130

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4185

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4149

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4346

LA CANTINA:

Il vino è un affare di famiglia

La famiglia Jasci si dedica alla produzione vinicola da tre generazioni, concentrando ogni sforzo nella ricerca della qualità assoluta di ogni bottiglia.

Una passione per il vino che è nata con nonno Pasquale e sua moglie Maria negli anni '60, crescendo con gli anni grazie a suo figlio Giuseppe e la moglie Irma che hanno dato la storica svolta del biologico

nel 1980, per tramandarsi a partire dagli anni '90 a Donatello Jasci e sua moglie Piera, che guidano l'azienda con l'aiuto e la partecipazione dei loro predecessori che apportano tutt'oggi esperienza e sapienza.

JASCI



Cerasuolo d'Abruzzo Doc **BIO**

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso ciliegia con sfumature rosse-violette.

Profumo fruttato con sentori di ciliegia e fragola, al palato risulta fresco e fruttato, di buon corpo con retrogusto di mandorla amara.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4177

Cabernet Sauvignon IGT Terre di Chieti **BIO**

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Cabernet Sauvignon.

Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti rossi e di fiori freschi, picevoli note erbacee tipiche di questa varietà. Gusto persistente ed elegante, rotondo, dai tannini forti e levigati.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4037

Montepulciano d'Abruzzo DOC **BIO**

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano.

Colore rosso rubino. Profumo persistente con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di cannella e vaniglia. Gusto equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4050

Domino DOC **BIO** Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano.

Colore rosso intenso. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

Vinificazione: Matura 1 anno in barrique, successivamente altri 6 mesi in bottiglia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2585

Poema DOC **BIO** Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano.

Colore rosso intenso. Profumo potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

Vinificazione: Permane 2 anni in barriques, successivamente altri 12 mesi in bottiglia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2512

ABRUZZO

CANTINA ORSOGNA

Orsogna
WINERY
dream now

Vegan
CANTINA VEGETARIANA

demeter



Pecorino Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: 85% Pecorino
15% altri vitigni autoctoni.

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, olfatto intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica e floreale di biancospino, fiori d'acacia e gelsomino. Bouquet complesso, elegante e armonico. Sapore delicato, persistente leggermente amarognolo.
Vol. 13,0%

Pinot Grigio Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: 85% Pinot Grigio. 15% altri vitigni.

Colore rosato buccia di cipolla. Odore profumi di frutti rossi che si intrecciano a sentori di frutta polpa gialla e note agrumate. Sapore piacevolmente morbido, sostenuto da una vivace freschezza e da una decisa mineralità nel finale.
Vol. 13,5%

Vino Rosso da Uve Appassite Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano.

Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento, note prevalenti fruttate e profumi speziati di origine terziaria (affinamento), sapore armonico, vellutato, morbido e di lunga persistenza.
Vol. 14,5%

Primitivo Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: 85% Primitivo 15% altri vitigni.

Colore rubino con riflessi violacei. Profumi di ciliegie mature, note speziate e di macchia mediterranea. Grande struttura e morbidezza. Notevole bevibilità di sorso, nonostante l'alta gradazione.
Vol. 14,0%

Primitivo da Uve Appassite Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Primitivo.

Colore rubino con riflessi violacei, aromi intensi di prugna, mora seguite da sentori di violetta, vaniglia e tabacco. Sapore pieno, potente ricco di tannini vellutati ben bilanciati con una elegante mineralità.
Vol. 14,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 3914

F.to 75cl.x6 - Cod. 4065

F.to 75cl.x6 - Cod. 3936

F.to 75cl.x6 - Cod. 4023

F.to 75cl.x6 - Cod. 4281

LA CANTINA:

Cantina Orsogna è una storica cooperativa fondata il 29 febbraio 1964 nell'omonimo comune, in provincia di Chieti. Oggi circa l'87% della superficie vitata è coltivata e certificato Demeter.

Il percorso della sostenibilità e del rispetto per il territorio, iniziato con le coltivazioni biologiche, è proseguito nel 2005 con l'introduzione dei metodi di agricoltura biodinamica per arrivare nel 2018 ad essere riconosciuta dalla con-

ferenza Mondiale della Biodinamica la più grande realtà al mondo. Premiata nel 2012 come Miglior Cantina d'Italia al Vinitaly e con un medagliere che raggiunge i 200 premi conseguiti in importanti concorsi enologici internazionali

Orsogna
WINERY
dream now

Vegan
Qualità Vegetariana

demeter



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano.

Colore Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, complesso, con sentori di frutti di bosco, prugne, amarene e finale speziato (pepe nero). Sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.
Vol. 14,0%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4070



Bianco Frizzante

Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Cococciola.

Il suo colore è giallo tenue, paglierino chiaro, con un giusto perlage. Vino leggermente aromatico e fruttato; si percepiscono i sentori di mela acidula.

Vol. 12,5%

F.to 75cl.x6 Cod. 4028



Cococciola

Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Cococciola.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenze esotiche. Al palato persistente, con un finale piacevole di frutta bianca.

Vol. 13,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4076



Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano.

Colore rosato. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e fragola. Al palato, risulta fresco e fruttato con sentori di mandorle, di buon corpo.

Vol. 14,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4035



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano.

Colore Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, complesso, con sentori di frutti di bosco, prugne, amarene e finale speziato (pepe nero). Sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.
Vol. 14,0%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4018



ORGANIC
WINES



Montepulciano d'Abruzzo DOC Capo Le Vigne
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi intensi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio. Gusto secco, pieno, fruttato e di ottima struttura.

Vinificazione: 12 mesi in barrique di rovere francese e americano, nuove e di secondo passaggio.

Affinamento: 18 mesi in bottiglia.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2593



Cerasuolo d'Abruzzo DOP Capo Le Vigne
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Colore rosato intenso con brillanti sfumature granate. Profumi intensi di fragola, lampone e visciole, con fresche note floreali di viola, rosa canina e melograno. Di buona struttura, avvolgente e morbido dal finale fruttato e persistente con retrogusto mandorlato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2594



Montepulciano d'Abruzzo DOC Terreum
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Colore rosso rubino intenso con ampia consistenza, tonalità viola con sfumatura porpora. Sentori intensi di frutta rossa matura e fichi. Corposo con note di amarena sotto spirito e confettura.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4340



Passerina IGP Terreum
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Passerina.

Colore giallo oro con riflessi verdolini. Dal profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con finale di frutta bianca.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4337



Ancestrale
VINO BIANCO FRIZZANTE
RIFERMENTATO IN
BOTTIGLIA SUI LIEVITI
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Trebbiano.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi di frutta matura, floreale, crosta di pane. Sapido, con buona acidità, persistente, retrolfatto di crosta di pane.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4041

LA CANTINA:

VignaMadre è una azienda nata dalla passione, dalla ricerca e dalla lunga esperienza enologica della Famiglia Di Carlo, viticoltori dal 1830 e pionieri delle coltivazioni biologiche dal 1991. Per questo i vini di VignaMadre assicurano

elevati standard di qualità e salubrità, garantendo la massima tutela dell'ambiente in linea con le aspettative dei consumatori del terzo millennio. I nostri vini provengono da vitigni autoctoni che mantengono inalterate le profonde

caratteristiche varietali e territoriali. Il marchio VignaMadre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino, attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.

ORGANIC
WINES



Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Nobu 1830

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano
d'Abruzzo 100%.

Rosso granato. Profumi di confettura di frutti rossi con cacao e vaniglia. Al palato ottima struttura con tannini morbidi, dolci e persistenti, speziato con sentori tostati di caffè e frutta matura.

Affinamento: 12 mesi in barriques francesi e 24 mesi di affinamento in bottiglia.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4224



Vino Bianco Apoteo

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: 40% Trebbiano d'Abruzzo,
40% Chardonnay, 20% Malvasia.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Grande complessità olfattiva, fresche note agrumate con nuances dolci di confettura di limoni e frutta candita. Note burrose ricche di vaniglia. Corposo, complesso, minerale, intenso con finale lungo e persistente. Al palato, vaniglia, frutta, polpa bianca e fiori gialli.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2484



Vino Rosso Apoteo

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: 40% Montepulciano
d'Abruzzo, 40% Primitivo,
20% Sangiovese.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi intensi di amarena, piccoli frutti di bosco, delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio.

Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura

Affinamento: per 12 mesi in acciaio e per 12 mesi in barriques francesi poi 6 mesi in bottiglia.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2563



Primitivo IGP Recastro "Colli Aprutini"

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Primitivo.

Colore rosso rubino intenso e profondo. Sentori di frutta rossa molto matura, con note floreali.

In bocca, vino intenso, vellutato, con sapori concentrati e persistenti.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4321

ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1820

ORGANIC
WINES



**Becco Reale
Pecorino IGP
BIO-Vegan**
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca che si fondono con eleganti nuances di salvia e lavanda. Fresco, deciso e sapido, minerale, strutturato ed equilibrato.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4080



**Becco Reale
Montepulciano
d'Abruzzo DOP**
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano
d'Abruzzo 100%.

Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Tipico di piccoli frutti rossi, viola, liquorizia, vaniglia e cacao. Ottima struttura con tannini morbidi, dolci e lunga persistenza.

Affinamento: 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4135



**Chardonnay IGP
IAVA**
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Chardonnay 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi di frutta esotica ed eleganti note floreali. Fresco, morbido e gradevole; di medio corpo e buona consistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4265



**Pecorino IGP
IAVA**
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4168

LA CANTINA:

VignaMadre è una azienda nata dalla passione, dalla ricerca e dalla lunga esperienza enologica della Famiglia Di Carlo, viticoltori dal 1830 e pionieri delle coltivazioni biologiche dal 1991. Per questo i vini di VignaMadre assicurano

elevati standard di qualità e salubrità, garantendo la massima tutela dell'ambiente in linea con le aspettative dei consumatori del terzo millennio. I nostri vini provengono da vitigni autoctoni che mantengono inalterate le profonde

caratteristiche varietali e territoriali. Il marchio VignaMadre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino, attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.

ORGANIC
WINES



Passerina IGP IAVA

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Passerina 100%.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4077



Cococciola IGP IAVA

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Cococciola 100%.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4369



Cerasuolo d'Abruzzo Doc IAVA

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Rosato tenue con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana.

Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4003



Montepulciano d'Abruzzo Doc IAVA

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Rosso rubino con ampia e consistente tonalità viola. Sentori intensi di frutta rossa matura. Secco, corposo e di bella acidità.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4284

ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1890

ORGANIC
WINES



Bianco Frizzante Finamore

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Bianco d'Italia.

Il suo colore è giallo tenue, paglierino chiaro, con un giusto perlage. Vino leggermente aromatico e fruttato; si percepiscono i sentori di mela acidula.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4098

Rosato Frizzante Finamore

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Rosato d'Italia di uve Raboso e Merlot.

Colore rosa intenso e vivace, profumo fruttato, elegante. Vino fresco e piacevole, con note di fragola selvatica.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4304

Chardonnay IGP Kriya

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Chardonnay 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Varietale con profumi di frutta esotica e delicate note floreali. Fresco, morbido e gradevole; di medio corpo e buona consistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4075

Passerina IGP Kriya

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Passerina 100%.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4318

Pecorino IGP Kriya

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4329

AZIENDA VITIVINICOLA
VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1880

ABRUZZO

CANTINE
DI ORA



**Cococciola IGP
Kriya**

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Cococciola 100%.
Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4204



**Cerasuolo
d'Abruzzo Doc
Kriya**

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Rosato tenue con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana. Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4129



**Montepulciano
d'Abruzzo Doc
Kriya**

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Rosso rubino con ampia e consistente tonalità viola. Sentori intensi di frutta rossa matura. Secco, corposo e di bella acidità.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4233



**Montepulciano
d'Abruzzo Doc**

Cantine di Ora
Abruzzo

Uve: Montepulciano
Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei; il profumo richiama quello dei frutti rossi. Ha una bassa acidità che riporta una punta di spezie.



Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4289

**Viognier Lazio Igp**

Cantina Bacco
Nettuno (RM)
Lazio

Uve: *Viognier*

Il Viognier è un vino bianco del Lazio dal profumo intenso ed elegante, con preziose note fruttate di pesca bianca, albicocca ed agrumi e dolci sentori floreali. Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier, la fermentazione a bassa temperatura permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio di questo vino pregiato.

Vol. 14,0%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4231**Petit Verdot IGT**

Cantina Bacco
Nettuno (RM)
Lazio

Uve: *Petit Verdot 100%*

Una lunga macerazione dona al vino un gran corpo e un colore rosso cupo con riflessi porpora.

Al naso esprime sentori di frutti a bacca rossa e nera, potpourri, fiori e dolci note speziate. Al palato risulta morbido ed avvolgente, ampio, intenso ed etereo.

Vol. 13,5%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4192**Cacchione
Nettuno Dop
"Pantastico"**

Cantina Bacco
Nettuno (RM)
Lazio

Uve: *Cacchione*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali. Avvolgente ed equilibrato, ottima persistenza, fresco, armonico. Vino prodotto dall'unico vigneto esistente al mondo di cacchione a piede franco.

Vol. 13,0%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4212

LAZIO

COLLI DI CATONE CASAL PILOZZO



CASAL PILOZZO S.R.L.



Chardonnay Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino. Profumo fruttato ed aromatico. Gusto secco, fresco con sentori di mela e frutta esotica, minerale.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4240



Frascati Superiore Docg

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano.

Colore giallo paglierino. Profumo ricco e prolungato con note erbacee. Struttura ricca e complessa, sentori di nocciola, persistente.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4148



Lazio Igp Rosato "Poesia"

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Pinot Nero

Al naso, inizialmente timido, sentori fruttati, floreali e una spiccata mineralità. Al palato è una "poesia" fresca, sapida, morbida, dal finale asciutto e fragrante.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2511

LAZIO

COLLI DI CATONE CASAL PILOZZO



CASAL PILOZZO S.R.L.



Malvasia Lazio Igt Bianco

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia del Lazio*
Colore giallo paglierino. Ha un profumo ricco e floreale con un retrogusto di minerali e nocciola. Al palato è corposo e persistente con una struttura complessa.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2488 vendem. 2004
Cod. 2502 vendem. 1994
Cod. 2450 vendem. 2003
Cod. 2447 vendem. 1996



Bianco Lazio Igt "Colle Gaio"

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia di Candia*
Colore giallo paglierino intenso. Profumo ricco e prolungato, sentori erbacei. Gusto corposo, ricco e complesso, note di nocciola ed una grande persistenza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2510 vendem. 1997
Cod. 2523 vendem. 2007
Cod. 2538 vendem. 2012



Cabernet Sauvignon Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Cabernet Sauvignon*
Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutti di bosco, vaniglia, cannella, tabacco. Gusto secco, sentori di frutta matura, fresco.
Affinamento: 4/6 mesi in botte.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4238



Merlot Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino Profumo fruttato, fresco e corposo. Al palato è secco con sentori di frutta, mediamente tannico.
Affinamento: 4/6 mesi in botte.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4200

LA CANTINA:

La Casal Pilozzo è proprietà della famiglia Pulcini situata nel comune di Monte Porzio Catone su una splendida collina a circa 15 Km a Sud di Roma, dalla quale si ha una bellissima veduta della Città Eterna. Il Casale è stato costruito

sui resti di un'antica abitazione. Alcuni libri di storia riportano che è stata l'abitazione della sorella e la nipote dell'Imperatore Traiano. Nel sottosuolo del Casale si trova un'antica grotta scavata nel tufo, dove sono tenuti in affina-

mento i vini con un perfetto grado di umidità ed una temperatura naturale e costante di 15°C. I vigneti e la vinificazione sono controllati personalmente dalla famiglia Pulcini come pure la qualità degli ulivi e la produzione dell'olio.



Syrah Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Syrah

Colore rosso rubino. Profumo delicatamente fruttato ed aromatico. Gusto secco con note di ribes, mirtilli ma anche pepe nero, timo e lauro.

Affinamento: 4/6 mesi in botte.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4237



Pinot Nero Igt "Regina Vitæ"

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino intenso. Corposo ed intenso, profumo fruttato e floreale. Al palato è secco e persistente, con prolungata sensazione retrolfattiva.

Affinamento: 9 mesi in botte.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2471 vendem. 2006

Cod. 2504 vendem. 2003



"San Cristiano" Lazio Rosso Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Pinot Nero

e Cabernet Sauvignon

Rosso corposo, con un profumo floreale. L'intenso sapore fruttato e la generosa, ma nobile struttura dei tannini danno a questo prodotto un notevole potenziale d'invecchiamento.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2569 vendem. 2004



Lazio Rosso Igt "Dedo"

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: Merlot, Cabernet Franc

Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutti di bosco, vaniglia, cannella, tabacco. Gusto secco, sentori di frutta matura, fresco.

Affinamento: 4/6 mesi in botte.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1

Cod. 2429 vendem. 1993

Cod. 2435 vendem. 1995

Cod. 2444 vendem. 1998

Cod. 2457 vendem. 2000

LAZIO

Cantina CESANESE DEL PIGLIO



CANTINA SOCIALE
CESANESE DEL PIGLIO



Cerciole Rosso Cesanese del Piglio DOCG

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: *Cesanese di Affile 100%*.

Colore rosso rubino con riflessi violacei tenui. Sfumature floreali e frutti a bacca rossa. Giusta rotondità, fresco e minerale. Invita alla beva. La vinificazione avviene in completa riduzione, in modo da mantenere il frutto integro. L'evoluzione del vino avviene completamente in bottiglia. Il Cerciole rappresenta appieno il concetto di vino del territorio che è alla base della nostra filosofia. La zona di produzione abbraccia infatti diversi paesi dell'area del Cesanese del Piglio, essendo i vigneti dislocati nei comuni di Piglio, Anagni, Paliano e Serrone.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3919



ILIA Passerina del Frusinate IGT

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: *Passerina del Frusinate IGT 100%*.

La passerina Ilia è il risultato di una selezione dei grappoli effettuata direttamente in vigneto, in modo da mantenere una buona acidità e freschezza. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Dal gusto morbido, sapido, giusta persistenza.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4314



LA CANTINA:

La Cantina Sociale Cesanese del Piglio nasce nel 1960 grazie ad un gruppo di viticoltori con lo scopo di creare vini di elevata qualità utilizzando i vitigni autoctoni della zona del Piglio. Fin dalla sua istituzione, la cooperativa ha sempre evidenziato il forte legame con il terri-

torio, promuovendo il Cesanese del Piglio fino a farlo diventare vino DOC nel 1973. Nel 2008, diventa l'unico vino rosso ad ottenere la classifica D.O.C.G. nella Regione Lazio. I vini prodotti dai vitigni autoctoni della Ciocciaria erano noti già in epoca romana e apprezzati

da Papi, nobili e signorotti locali che frequentavano questo fertile e strategico lembo di terra a due passi da Roma. Ed è proprio la Cantina Sociale che è il primo socio fondatore del Consorzio di tutela per il Cesanese del Piglio D.O.C.G., chiamato anche semplicemente Piglio.



Elcini Rosso **Cesanese del Piglio** **Superiore D.O.C.G.** Cantine Cesanese del Piglio Piglio (FR) - Lazio

Uve: Cesanese di Affile 100%.

Un vino che rappresenta la quintessenza del territorio di Piglio, in tutte le sue sfumature. L'evoluzione per 18-20 mesi in grandi botti da 20 ettolitri ne fa emergere il carattere e la personalità, che si affinano lentamente fino a raggiungere una sorprendente pienezza. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati. Base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2604

Elcini Bianco **Passerina del Frusinate IGT** Cantine Cesanese del Piglio Piglio (FR) - Lazio

Uve: Passerina del Frusinate IGT 90%,
Malvasia Puntinata 10%.

La passerina Elcini è il frutto di tre semplici regole: attenta selezione delle uve, operata sui vigneti dei produttori del com.une di Piglio; ottima conoscenza del vitigno; elevata tecnologia in cantina. Tutto questo ci permette di ottenere un vino che è l'autentica espressione del nostro territorio. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Gusto morbido, sapido, giusta persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4159

LAZIO

AZ. AGRICOLA
ILORI



I-LORI
AZIENDA AGRICOLA



MONSIGNORE BELLONE IGT

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Bellone 100%.
Colore giallo paglierino carico.
Note di frutta esotica, mango, papaya, ananas e cocco, con ricordi di burro di cacao, seguono in un secondo momento note tostate di spezie dolci e una buona mineralità ad invogliare la beva. Al palato coerente con le note olfattive, fresco, ampio, sapido, per nulla ruvido, con una spiccata acidità che ci fa pensare possa essere molto longevo, persistente.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2651

MONSIGNORE NERO BUONO IGT

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Nero Buono 100%.
Colore rosso rubino. Al naso, spezie e piccoli frutti rossi, leggera nota di sottobosco e foglie di tabacco tostate, quasi fumè. Gusto caldo, avvolgente, con una buona spalla acida, con tannini mai invasivi, persistente, e mai deludente.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2661

POGGIO SANTA LUCIA NERO BUONO IGT

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Nero Buono 100%.
Colore rosso rubino carico.
Al naso, elegante e fruttato con note di ciliegia e marasca in evidenza. Al palato è ricco e corposo, giustamente tannico, ma mai aggressivo.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2667

POGGIO SANTA LUCIA BELLONE IGT

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Bellone 100%.
Colore giallo paglierino.
Al naso si presenta ampio ed equilibrato con note di gelso e frutta a polpa bianca. Al palato, equilibrato e persistente.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2649

LA CANTINA: L'Azienda Agricola I Lori nasce nel 2010, in concomitanza con l'uscita sul mercato della sua prima etichetta per l'Olio EVO di cultivar Itrana. Il territorio di Cori (LT) è considerato l'ambiente ideale per questo tipo di coltivazione, grazie

ai Monti Lepini che proteggono dal gelo e al vento del mare che accarezza i raccolti. Nel 2017 l'azienda decide di cominciare ad esplorare anche il mondo del vino ed è così che nascono le prime etichette di Nero Buono e Bellone in purezza.

Questa data segna un percorso di forte crescita che porta alla realizzazione di nuove linee: Poggio Santa Lucia e Monsignore, quest'ultimo diventato prodotto di punta dell'azienda. Ad oggi la tenuta de I Lori conta 12 ettari di impianti viticoli.

I·L·Ó·R·I
AZIENDA AGRICOLA



**SPUMANTE BIO
EXTRA DRY IGT**

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Bellone 100%.
Colore giallo paglierino tenue.
Perlage fine e persistente.
Bouquet, intensi profumi di frutta fresca, con note complesse di fiori dolci d'acacia.
Al palato risulta fresco e piacevole, elegante nella beva e intenso.
Spumante di grande bevibilità e piacevolezza.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4111



**IL BUONO
NERO BUONO IGT**

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Nero Buono 100%.
Colore rosso rubino carico.
Al naso è ampio con note di frutta rossa matura e leggere note speziate.
Al palato è ricco e corposo con eleganti tannini che ne allungano il finale in bocca.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4252



**IL BELLO
BELLONE IGT**

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: Bellone 100%.
Colore giallo paglierino.
Al naso si presenta fresco ed equilibrato con note di fiori di frutta a polpa bianca.
Al palato risulta morbido, avvolgente e di buon corpo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4150



PROCANICO "Poppetta"

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: Procanico 100%.
Cristallino, colore giallo paglierino tenue.
Profumo fragrante con sentori di frutta fresca.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4190



VIIGNIER "Vioni"

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: Viognier 100%.
Limpido, colore giallo con riflessi verdi.
Al naso, fruttato con note di pesca e albicocca.
Al palato, morbido elegante.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4014



MALVASIA PUNTINATA

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: Malvasia Puntinata
Lazio 100%.
Cristallino, colore giallo dorato.
Al naso, note di frutta bianca, floreale. Al palato, fresco, sapido, ben equilibrato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4162



SAUVIGNON "Meridio"

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: Sauvignon Blanc 100%.
Limpido, colore giallo con riflessi verdi. Al naso, sentori erbacei, peperoni e verde, pomodoro e fiori di bosco. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3981

LA CANTINA:

La nostra voglia di vivere naturale e biologici ci ha portati alla creazione di tutti i nostri prodotti.

La cantina mantiene ancora la tradizione

locale aggiornata alle moderne tecnologie. Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella nostra filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al nostro territorio.

E' questo il valore aggiunto di quello che produciamo.... un ingrediente che non potete trovare in nessun altro posto .

Lotti
Azienda Agricola Biologica



Crògnelo

Vermentino

VERMENTINO "Crògnelo"

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: Vermentino 100%.
Colore giallino con riflessi verdolini.
Al naso profumo di agrumi e fiori bianchi.
Al palato è morbido con note minerali. Bel
retrogusto di frutta.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4298



Ascaro

ROSSO TUSCIA "Ascaro"

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: 20% Merlot, 80% Petit Verdot.
Limpido, dal colore rosso rubino.
Al palato gradevole, vinoso.
Sentori di frutti rossi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3935



MURCICARA

ROSSO TUSCIA "Murcicara"

Az. Agricola Biologica Lotti
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

Uve: 20% Merlot, 80% Cabernet.
Limpido, dal colore rosso intenso.
Profumo di confettura di Ribes e
Amarena.

Note erbacee, peperone verde.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4120

**Frascati Doc**

Casa Vinicola Ciccariello
Velletri (RM) - Lazio

Uve: Malvasia di Candia,
Trebiano, Bombino

Vino ottenuto da uve selezionate di Trebiano e Malvasia di Candia, prodotte nella provincia di Roma. Dal profumo fresco, fruttato, secco, con un leggero retrogusto amarognolo.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 6
Cod. 4083

**Castelli Romani
Bianco Doc**

Casa Vinicola Ciccariello
Velletri (RM)
Lazio

Uve: Malvasia Bianca, Trebiano
Colore giallo paglierino scarico. Profumo fruttato e dal gusto morbido e leggermente acidulo.

Vol. 12,0%



F.to 75 cl. x 6
Cod. 4082

**Castelli Romani
Rosso Doc**

Casa Vinicola Ciccariello
Velletri (RM)
Lazio

Uve: Montepulciano, Sangiovese,
Merlot

Colore rosso rubino abbastanza intenso. Profumo di frutti di bosco e dal gusto armonico.

Vol. 12,0%



F.to 75 cl. x 6
Cod. 4084

LAZIO

AZIENDA AGRICOLA
VALLE VERMIGLIA



**Eremo Tuscolano
Frascati Superiore Docg**
Azienda Agricola Valle Vermiglia (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo, Bombino bianco.*

Colore giallo paglierino limpido, profumo intenso e delicato, evoluto di vegetali secchi, paglia essiccata, pasta di mandorle. Sapore leggermente ossidativo, ma l'insieme è molto armonioso e sostenuto da reale freschezza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3913



Riconoscimenti:
Bibenda



**Frascati Docg
Superiore
Biologico**
Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano
Colore giallo paglierino intenso. Sentori eleganti, fruttati e floreali di ginestra e gelsomino. Gusto fresco, sapido, ben equilibrato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4251



**Frascati Doc
"Villa Conti"**
Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: Malvasia di Candia - Malvasia del Lazio - Trebbiano Toscano
Colore giallo paglierino. Intenso, con profumo caratteristico e delicato. Gusto secco, sapido, morbido, fine, vellutato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4282
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4213



**Malvasia IGP
"Villa Conti"**
Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: Malvasia del Lazio
Colore giallo paglierino. Intenso, con profumo caratteristico e delicato. Gusto secco, sapido, morbido, fine, vellutato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3989

LAZIO

CANTINE SAN MARCO



Cesanese Igt "Villa Conti"

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Cesanese*

Colore rosso rubino intenso. Al naso è molto intenso, fine con sensazioni di ribes, mirtillo e mora. Tannini finissimi sostenuti da una buona vena acida.

Vol. 13,0%

Shiraz Igt "Villa Conti"

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Shiraz*

Colore rosso rubino. Bouquet intenso, persistente, con note di frutti di bosco e spezie. Al gusto è caldo, pieno, equilibrato.

Vol. 14,0%

Roma Doc Rosso "Villa Conti"

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Montepulciano, Cesanese.*

Colore rosso rubino-intenso. Al naso bouquet esteso, intenso ed elegante. Gusto fresco, rotondo e persistente.

Vol. 13,5%

Roma Doc Bianco "Villa Conti"

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia Puntinata del Lazio, Trebbiano Verde, Greco.*

Giallo paglierino dorato. Intenso, persistente, fruttato, ampio (ricorda l'uva matura). Gustoso, pieno e leggero con un lieve retrogusto amarognolo.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4275
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4229

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4287
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4002

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4248

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3973



Falanghina Igt Centenus

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Falanghina 95%, Greco di Tufo,
Fiano di Avellino 5%

Dal colore giallo, frutto della commistione di uve di qualità Falanghina, Greco di Tufo e Fiano di Avellino è caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca gialla, e al palato sprigiona grande sapidità e acidità, in un buon equilibrio con la sua componente alcolica.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4294

Aglianico Igt Centenus

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Aglianico 95%, Piedirosso,
Sangiovese 5%

Colore rosso frutto della commistione di uve di qualità. E' caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca rossa, e al palato sprigiona una buona tannicità, con note equilibrate per quanto riguarda acidità e sapidità.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 4334

Fiano Di Avellino Docg "Eugenia"

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Fiano 100%

Colore giallo paglierino acceso con sfumature verdine. All'olfatto presenta dei delicati sentori di nocciola e albicocca che si fondono con fragranze di frutta tropicale. Gusto secco, morbido, delicato, colpisce per la grande piacevolezza.

Vol. 14%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2627

Greco di Tufo Docg "Don Raffaele"

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Greco 100%

Colore giallo paglierino carico, dal profilo olfattivo molto complesso, con note di frutta matura e sentori di pesca, albicocca, cedro e mandorla. Gusto secco, morbido, con una buona freschezza e sapidità.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2562

LA CANTINA:

Sella delle Spine nasce a Taurasi nel 1970, un piccolo comune dell'Irpinia situato nella media valle del Calore dall'iniziativa di una famiglia che, pur restando ancorata alla tradizione vitivinicola irpina e al suo territorio, si affaccia alle nuove tecnologie con l'obiettivo di proporre un vino dalla forte personalità e dai sentori legati alle terre d'origine. L'a-

zienda, sempre in continua evoluzione coltiva ogni vigneto in relazione alle caratteristiche del terreno, del tipo di produzione desiderato e del clima rispettando il naturale processo di vinificazione. In un luogo antico, dove i padri sono cresciuti tra distese di vigneti, trasmettendo ai propri figli il bene viscerale per la natura, dove ogni pianta equi-

vale a un bene prezioso da conoscere, curare e conservare, figlio della terra irpina, Luigi Caggiano è riuscito a richiamare nel suo "Aglianico Taurasi" i profumi e gli odori incontaminati dei territori taurasini, frutto senza storia del rapporto indissolubile tra l'uomo ed un patrimonio ambientale dai sapori unicamente mediterranei.



Falanghina Igt Beneventano

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Falanghina 100%

Colore giallo paglierino e dal profumo estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi. Gusto secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4332

Aglianico Irpinia Doc "Rosso Tau"

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Aglianico 100%

Colore rosso rubino intenso e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi, persistente ed equilibrato.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3946

Irpinia Doc Campi Taurasini "Sella"

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Aglianico 100%

Colore rosso rubino e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Dal gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi e molto persistente.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2592

Taurasi Docg "Vigna Piano D'Angelo"

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Aglianico 100%

Colore rosso rubino intenso e dal profumo ampio e fruttato, che richiama i sentori di prugne e ciliegie e le fragranze del sottobosco collinare che caratterizzano i territori taurasini. Dal gusto secco, morbido, con una buona concentrazione di tannini eleganti, di lunghissima persistenza che amplifica i sentori organolettici.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2617



MONTESOLE®



Falanghina Irpinia Doc

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Falanghina*

Giallo paglierino tenue. Intensi profumi floreali con note di frutti esotici maturi, banana e pesca gialla. Gusto fresco e raffinato, delicata mineralità.

Vol. 12,75%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4074



Fiano di Avellino Docg

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Fiano*

Colore giallo paglierino. Sentori floreali che ricordano i fiori bianchi, la frutta, lieve sentore di nocciole. Gusto fine, morbido ed equilibrato.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4359



Greco di Tufo Docg

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Greco*

Colore giallo paglierino. Profumi floreali con sentori di agrumi, fruttati di pesca matura e ananas ben integrati ad una nota minerale.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4073



Aglianico del Sannio Doc

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*

Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti a bacca rossa che ricordano in particolare la ciliegia e la prugna, Gusto pieno e morbido.

Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4044

LA CANTINA:

L'azienda in produzione dal 1996, è collocata sulle verdi colline al confine tra i due distretti della regione Campania, l'Irpinia e il Sannio.

I vigneti pregiati che, come vivide frange, valorizzano questo territorio, discendono tutti da antichi vitigni ellenici e latini. L'attento studio

di tali varietà autoctone e delle loro particolari uve è stato l'obiettivo prioritario e fondamentale dei fondatori dell'azienda, sin dalla prima vinificazione, consolidando e concretizzando sempre, negli anni successivi, la consapevolezza che la coltivazione della vite è un'arte

complessa che richiede sapienza e dedizione, competenza tecnica e passione, e affiancando costantemente i viticoltori, in una proficua collaborazione e continua condivisione in tutte le fasi di produzione.

LINEA LE VIGNE



Taurasi Docg

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Sentori di frutti a bacca rossa come l'arnarena, con un insieme di spezie che completano il quadro aromatico.

Affinamento: barriques per 8 mesi e botti di rovere per oltre 12 mesi.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2477

Falanghina Irpinia Doc "Zampino"

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Falanghina*

Colore giallo paglierino. Bouquet floreale con note di mango, banana e melone giallo.

Gusto pieno e delicato.

Vol. 13,4%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3965

Fiano di Avellino Docg "Acquaviva"

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Fiano*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet floreale di biancospino, salvia e finocchietto, note di mandorle e nocchie. Gusto fine, armonico, minerale.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3971

Greco di Tufo Docg "Breccia"

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Greco*

Giallo paglierino con riflessi verdi. Bouquet fruttato, note di mandorla, pompelmo rosa, pesca bianca. Gusto secco, corposo, armonico e minerale.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3983

Taurasi Docg "Vigna Vinieri"

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*

Colore rosso rubino intenso. Sentori di marasca, prugna nera matura e frutti rossi con note di vaniglia e spezie. Gusto corposo, secco e armonico.

Affinamento: botti di rovere per oltre 24 mesi.

Vol. 14,1%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2410

CAMPANIA

CANTINE
DI ORA



CAMPANIA

LA VINICOLA
DEL VECCHIO



**Falanghina
Beneventano Igt**

Cantine di Ora
Campania

Uve: Falanghina

Giallo paglierino con riflessi verdi; profumo delicato, fruttato e caratteristico; sapore fresco, secco ed armonico.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 6
Cod. 4280



**Falanghina
Benevento Igp**

La Vinicola Del Vecchio
Telese (BN)
Campania

Uve: Falanghina

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo di frutta gialla, sapore caldo, pieno, sapido, equilibrato.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4069



**Aglianico
del Sannio Doc**

La Vinicola Del Vecchio
Telese (BN)
Campania

Uve: Aglianico

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso, con note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Gusto morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4320

CAMPANIA

CANTINA
CORTE DEL GOLFO



CORTE DEL GOLFO



Coda di Volpe Irpinia Doc

Corte del Golfo (AV)
Campania

Uve: *Coda di Volpe*

Vino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con sentori di agrumi, erbe aromatiche e frutta bianca. Al naso troviamo note di mela cotogna, pera, pesca e carnemilla. Al palato risulta secco, fresco e ben equilibrato.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, con piatti a base di pesce fresco e sushi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4095

Greco di Tufo Docg

Corte del Golfo (AV)
Campania

Uve: *Greco di Tufo*

Vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature dorate e da una forte personalità. Longevo e ben strutturato, fresco e intenso con sentori di note fruttate, come albicocca, pera, mela, frutti esotici, e una spiccata mineralità, derivata dal terreno vulcanico.

Abbinamenti: Perfetto con crudi di pesce e pietanze a base di pesce. Ideale anche con carni bianche, mozzarella e verdure grigliate.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4097

Falanghina Irpinia Doc

Corte del Golfo (AV)
Campania

Uve: *Falanghina*

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati con sentori di frutta bianca, come pera e pesca, frutta tropicale ed erbe aromatiche. In bocca regna freschezza, mineralità ed una raffinata aromaticità.

Abbinamenti: Perfetto con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4096



AZ. AGRICOLA CANTINE CROCCO

C.da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

La Masseria Crocco si trova in un luogo collinare unico, circondata da un grande spazio naturale e coltivato. Per ettari ed ettari ci sono vigneti, alberi da frutto e i calanchi una meraviglia geologica che crea un museo a cielo aperto. Questi profondi solchi nel terreno argilloso, sono frutto dell'erosione secolare del terreno da parte delle acque su rocce argillose, lungo il fianco di un monte o di una collina come nel caso dei calanchi di Montalbano Jonico (Matera). I Calanchi Lucani nella parte orientale della Basilicata, sono una bellezza derivante dalla presenza del mare in epoche geologiche remote. Oggi i calanchi sono delle sculture naturali, con canyon e pinnacoli.

I nostri terreni si estendono per circa 60 ettari, coltivati a drupacee, olivi e vitigni. La natura argillosa della terra dona ai nostri vini delle qualità speciali: ricchi di gusto, intensi, strutturati, longevi nel tempo. I nostri vitigni godono sempre del ciclo solare, per avere una corretta ed equilibrata illuminazione. Ma non basta: il segreto è nell'aria. La Tramontana, il vento fresco di montagna, tiene a bada l'umidità e rende i vini esclusivi.

Raccolta manuale

Il lavoro manuale di raccolta delle uve, permette di selezionare i grappoli migliori, con attenzione, ancora prima della lavorazione. Il sapiente fare dei nostri tecnici ci dona dei chicchi sani e nessuna fermentazione anticipata.

Lavorazione artigianale

Ci allontaniamo da tutte le metodologie industriali di vinificazione, poiché crediamo che la natura fornisca tutto ciò che serve per ottenere un vino di eccellenza. Abbiamo deciso di produrre un vino sano, partendo da uve sane.

Analisi organolettica "umana" delle uve

Nel periodo di pre-raccolta delle uve, facciamo delle campionature ed effettuiamo delle analisi organolettiche "umane". I nostri nonni ci hanno insegnato dei grandi segreti per valutare la qualità e il grado di maturazione delle nostre uve.

Effettuiamo degli assaggi e degustazioni delle uve che richiedono tempo ed esperienza. Ci soffermiamo alla degustazione del nocciolo della nostra uva, poiché è lui che ci mostrerà se le caratteristiche del frutto rispecchiano l'eccellenza, e se le uve sono pronte per la vendemmia.



Puleggio Basilicata IGT Bianco Vivace

Cantine Crocco
C.da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

Uve: Chardonnay

Colore giallo verdolino, intenso, fine, dai sentori di frutta gialla. Al palato acido, secco, equilibrato, ottimo per aperitivo.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4236

BASILICATA

CANTINE
CROCCO



MOLISE
CANTINE
CIPRESSI



**Puleggio Basilicata IGT
Primitivo**

Cantine Crocco
C.da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

Uve: *Primitivo*

Colore rosso rubino con note giovani, limpido, abbastanza consistente. Al naso intenso e fruttato. In bocca abbastanza caldo ed equilibrato.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4270



**Sulco IGT
Aglianico Basilicata**

Cantine Crocco
C.da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

Uve: *Aglianico*

Colore rosso rubino con note granata, limpido, consistente. Al naso intenso, complesso, fruttato, vanigliato. Dal gusto caldo, morbido, corposo, con una vena di tostatura, con tannini dolci e maturi.

Affinamento: 10 mesi in barrique

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4020



**Tintilia Doc
"Macchiarossa"**

Cantine Cipressi
San Felice del Molise (CB)
Molise

Uve: *Tintilia*

Colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. Gusto morbido, rotondo ed avvolgente.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2472

PUGLIA

CANTINA
MASSERIA TORRICELLA



**AD ASTRA
ANCESTRALE BIO**

PRODUZIONE LIMITATA
Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Minutolo 100%

Colore paglierino con tipica velatura. Ha carattere aromatico e fragrante, con netti richiami a pesca bianca e confetto, fiori d'arancio, una cascata floreale e tocco mielato. È l'equilibrio fatto a vino grazie alla gradevole carbonica che ben si sposa alla carezza dei lieviti.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2662



**MINÙ
BIANCO IGP BIO**

PRODUZIONE LIMITATA
Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Minutolo 100%

Colore oro splendente dalle nuance ambra. La distinzione e la varietà di profumi fruttati (albicocca matura su tutti) e balsamici, abbracciano sensazioni di miele grezzo, arancia e tamarindo. Assaggio di grande carattere: corposo, sapido, dalla tannicità piacevole ed autorevole persistenza minerale.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2638



**U' MEST
PRIMITIVO IGP BIO**

PRODUZIONE LIMITATA
Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Primitivo 100%

Rosso rubino dalla magnifica luminosità. Tessitura olfattiva ben particolareggiata, con piacevolezza fruttata in primo piano (succo di ciliegia, frutti selvatici, prugna California), che vira su una parata di ricordi di rosa canina, mirto, carubo e pepe rosa. Impossibile non lasciarsi ammaliare dal gusto: allettante, preciso nell'equilibrio acido-glicerico, pieno e di rara estrazione tannica. Altisonante la lunghezza in chiusura, segnata da note di torrefazione.

Vol. 16,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2654

LA CANTINA:

Una cantina artigianale deve avere rispetto per la natura e per i suoi tempi di sviluppo, avvalersi dei migliori collaboratori in vigna ed in cantina, avere estremo riguardo per i consumatori, essere sempre all'avanguardia. Questa è la storia di Cantina Masseria Torricella.

La vallata denominata "Canale di Pirro" è da sempre famosa per i suoi terreni particolarmente fertili e vocati alla viticoltura. Nel secondo dopo guerra viene suddivisa da latifondo in piccole parcelle che verranno distribuite a con-

tadini locali con un accordo di gestione trentennale. Uno di questi agricoltori è Francesco Consoli e così comincia il nostro viaggio.



INCIPIIT BIANCO IGT BIO

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Minutolo 100%

Giallo paglierino adamantino per un naso che ben esprime il calore del Sud. Sa di agrumi, melone bianco, camomilla, fieno e resina. Una piacevole sponda fresco-sapida si discioglie in un contesto di ammiccante morbidezza. Aromatico il finale.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4046



AURORA PRIMITIVO ROSATO BIO

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Primitivo 100%

Color rosa pieno e brillante. Panorama olfattivo solare di carcadè, rosa e ciliegia, seguono percezioni di amarena disidratata e vetiver. Ha gran gusto, reattivo, fresco-sapido, dalla gradevolissima chiosa fruttata.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4141



MONTE DEL VENTO PRIMITIVO IGP BIO

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Primitivo 100%

Colore paglierino con tipica velatura. Ha carattere aromatico e fragrante, con netti richiami a pesca bianca e confetto, fiori d'arancio, una cascata floreale e tocco mielato. È l'equilibrio fatto a vino grazie alla gradevole carbonica che ben si sposa alla carezza dei lieviti.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4342

PUGLIA

CANTINA GIANCARLO CECI



GIANCARLO CECI

demeter



Fiano "Clara"
Puglia Igp
Biovegan
Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Fiano*

Colore giallo paglierino intenso con note verdastre. Profumi di fiori bianchi e frutta matura. Delicata speziatura di pepe e mentuccia.

Affinamento: Botte di rovere francese per 5 mesi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2416



Bombino Bianco
"Panascio"
Castel del Monte Doc
Biologico
Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Bombino bianco*

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al profumo emergono gradevoli aromi di frutta e fiori di campo; al palato è fresco, asciutto complessivamente equilibrato.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4006
F.to 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4260



Chardonnay
"Chiusolillo"
Castel del Monte Doc
Biologico
Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Chardonnay*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fresco con note di frutta a polpa bianca, mela verde e fiori di campo. Al palato è fresco, morbido e delicato. Ottima mineralità.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4235

LA CANTINA:

Radici profonde e una grande passione familiare a partire dal lontano 1819 quando Consalvo Ceci acquisisce la Tenuta. La Tenuta si colloca in una posizione strategica, a 250 metri di altitudine, tra Andria e Castel del Monte, e a 20 chilometri dal mare nell'area pre-murgiana

collinare che a quei tempi (primi ottocento) era destinata a pascoli. Fu nel corso degli anni 1840-1900 che le generazioni seguenti operarono miglioramenti piantando olivi da olio e viti da vino tracciando la strada verso il futuro. Nel 1988, conseguita la laurea in Agraria, Giancarlo

fonda Agrinatura con l'obiettivo di continuare le tradizioni agricole familiari nel pieno rispetto dell'ambiente. A testimonianza di questo converte l'azienda, fin dal 1988, al biologico e nel 2011 la trasforma in azienda biodinamica.



GIANCARLO CECI

demeter



Rosato Bombino Nero "Parchitello" Castel del Monte Docg Biovegan

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Bombino nero

Colore rosso rubino corallo, profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone; in bocca piacevole fresco ed equilibrato. Bouquet di frutti rossi con in testa il melograno.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4040



Rosato "Parco Petruzzo" Castel del Monte Docg Biologico

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Uva di Troja

Colore rosa vivo. Profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone. Al palato è fresco ed equilibrato.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4257



"Parco Grande" Rosso Castel del Monte Doc Biologico

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Nero di Troia, Aglianico e Montepulciano

Rosso rubino. Vino di media struttura. Profumo di frutti rossi maturi e di note speziate tipiche dell'uvaggio. Spiccata bevibilità legata ad una freschezza aromatica intensa.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4031
F.to 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4155



GIANCARLO CECI



**Chardonnay
"Pozzo Sorgente"
Castel del Monte Doc
Biovegan**

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Chardonnay
Giallo paglierino intenso con note verdastre; il profumo di frutta esotica, note di agrumi e di vaniglia data dal legno. Profumo di frutta esotica, note agrumate e di vaniglia date dal legno. **Affinamento:** Battonnages in barriques di rovere francese 7 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2436



**Nero di Troia
"Parco Marano"
Castel del Monte Doc
Biologico**

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Uva di Troia
Rosso rubino vivace. Al profumo emergono sentori di piccoli frutti rossi maturi e note speziate tipiche dell'uvaggio.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2426



**Nero di Troia Riserva
"Felice Ceci"
Castel del Monte
Docg Biologico**

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Uva di Troia
Colore rosso rubino, all'olfatto presenta profumi intensi e di buona persistenza, nello specifico ciliegia e note speziate. Al gusto offre un buon equilibrio tra la componente acida e quella tannica.
Vol. 13,5%
Acquistando 6 bottiglie le riceverete in cassetta di legno.

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2576



**Dolce "Rosalia"
Moscato di Trani
Castel del Monte Doc
Biologico**

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Moscato di Trani Raisin
Colore giallo dorato lurrinoso. Profumo di frutta matura, con note di vaniglia date dal legno.
Vol. 13,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2451

CANTINE
DI ORA

CANTINE DI ORA

PUGLIA

SOC. COOP.
PRODUTTORI
DI MANDURIA

PRODUTTORI DI MANDURIA



Rosso Salento IGT BIO
"Le Anfore"
Masso Antico
Cantine di Ora
Puglia

Uve: *Primitivo, Negro Amaro*

Alla vista presenta un colore rubino intenso, mentre al naso si percepiscono profumi di vaniglia e cioccolato, ma anche di whisky e caffè. Al palato risulta essere corposo e avvolgente ma allo stesso tempo armonico.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2598



Negroamaro del Salento Igp
"Vini dell'Arco"

Produttori di Manduria
Manduria (TA)
Puglia

Uve: *Negroamaro*

Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumi di frutti rossi, amarena, ciliegia. Sapore sapido e lungo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4201



Primitivo di Manduria Dop
"Vini dell'Arco"

Produttori di Manduria
Manduria (TA)
Puglia

Uve: *Primitivo*

Colore rosso rubino con riflessi viola. Sentori di marmellata, ciliegia sotto spirito, frutti rossi. Sapore morbido, pieno, corposo.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4218

BIRIMPORT

SICILIA

AZ. AGRICOLA
CALCAGNO

CALCAGNO

Riconoscimenti:
Bibenda



Etna Bianco Doc "Ginestra"

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT)
Sicilia

Uve: Carricante e altre varietà.
Giallo paglierino, delicato, fine e floreale. Sentori di frutta a pasta bianca, note minerali. Sapido, nervoso, minerale, con buona persistenza e intensità.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2491

Primazappa Etna Doc Bianco Superiore 2017

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT)
Sicilia

Uve: Carricante.
Colore giallo paglierino, sapore ricco complesso, riporta in bocca le note del suo territorio unico.
Abbinamenti: Aperitivi, antipasti, primi e secondi a base di pesce della cucina siciliana
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2501

Rifunniri IGT Terre Siciliane Bianco da Nerello 2018

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) - Sicilia

Uve: Nerello Mascalese.
Bianco da Nerello ricavato da una pressatura soffice di uve di Nerello Mascalese. Maturate su ceppi di vite centenarie sul versante nord dell'Etna. Una successiva fermentazione a temperatura controllata e un mantenimento sui lieviti fini rendono questo vino ricco, ampio ed elegante, un vino che unisce l'uomo alla sua terra.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2449

Riterza IGT Bianco Macerato Terre Siciliane 2018

Az. Agr. Calcagno

Passopisciaro (CT) Sicilia
Uve: Carricante, con una piccola percentuale di Minnella.
Dal colore bianco oro, un profumo intenso e un sapore deciso che traducono emozioni di una vigna sulle pendici dell'Etna. Non subisce processi di stabilizzazione forzata e pertanto potrebbe generare, talora col tempo, una leggera precipitazione.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2448

LA CANTINA:

La storia della cantina, nata dai due fratelli Franco e Gianni e della figlia Giusy che con la passione e la dedizione per le vigne ereditate dal nonno, decidono nel 2006 di imbottigliare un vino che rappresenti l'essenza del loro territorio. Gianni con meticolosità e l'esperienza acquisita dal papà e dal nonno cura i vigneti, Franco gestisce

la parte economica dell'azienda e Giusy l'accoglienza in cantina per le degustazioni. In una tradizione vitivinicola che si tramanda da padre in figlio, insieme a Giusy, in questi anni, si sono prefissati di sperimentare in cantina senza mai abbandonare la tradizione.

I nostri vigneti

Due Contrade: Feudo di Mezzo e Arcuria. I vigneti della famiglia Calcagno rientrano nel territorio Etna DOC e si trovano nei pressi di Passopisciaro tra il Parco dell'Etna, dell'Alcantara e dei Nebrodi. Le viti ad alberello sono principalmente varietà di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio per i vini rossi e Carricante per i vini bianchi.

ALCAGNO



Etna Rosato Doc "Romice delle Sciare"

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT)
Sicilia

Uve: Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio

Vino fragrante e delicato con note floreali e di frutta esotica. Fresco, sapido, minerale di buona persistenza.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2493

Etna Rosso Doc

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT)
Sicilia

Uve: Nerello Mascalese

Un vino dalla perfetta armonia e dal colore vivace che testimonia i grandi profumi del territorio etneo. In particolare, si possono constatare richiami di frutta rossa e sottobosco.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2495

Etna Rosso Doc "Arcuria"

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT)
Sicilia

Uve: Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio

Note di frutti rossi, di melagrana e di ciliegia marasca, sentori balsamici e di essenze aromatiche. Sapore morbido ed elegante.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2400

Etna Rosso Doc "Feudo di Mezzo"

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT)
Sicilia

Uve: Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio

Fresco e armonico, di colore rosso rubino, Feudo di Mezzo esprime la sua complessa struttura in un gusto delicato e in profumi fruttati di notevole intensità, con note di ciliegia e lampone.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2479

CANTINE
DI NESSUNO

Milus 2020 Etna Bianco Superiore DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)
Sicilia

Uve: Carricante.

Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso fine e variegato. Profuma di fiori bianchi, zagara, scorza di cedro fresco, sottili sentori di erbe aromatiche e una nota marina. Sorso pieno, avvolgente, ma anche spiccatamente acido, salino e molto lungo. Finale giocato tra una nota citrina e richiami salmastri.

Affinamento: in botti di rovere/acciaio e poi in bottiglia per altri 4 mesi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2660



Milice Etna Bianco DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)
Sicilia

Uve: Carricante.

Giallo paglierino limpido tendente al dorato. Complesso, sentori di banana, ananas, pesca e frutta gialla. Al palato moderatamente morbido, secco, fresco e minerale. Corpo pieno, tipico, sufficientemente equilibrato, intenso e persistente, dal finale lungo e salino.

Affinamento: in botti di rovere per 12 mesi e poi in bottiglia per altri 4.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2645



Milice Etna Rosso DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)
Sicilia

Uve: Nerello mascalese.

Al naso è ammaliante di dolcezza di fragoline e ribes, prugna matura su un tappeto di foglie fresche, ricca mineralità vulcanica, percezioni balsamiche d'eucalipto, cuoio, tabacco e vaniglia.

All'assaggio è fresco, finissimo nel tannino, di bella lunghezza.

Affinamento: in botti di rovere per 24 mesi e poi in bottiglia per altri 4.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2641

LA CANTINA:

CANTINE di NESSUNO vuole valorizzare le potenzialità dei vitigni autoctoni conciliando le moderne tecnologie di vinificazione con la tradizione etnea. Con una filosofia tesa alla ricerca del "lusso inteso come piacere di vivere", le nostre scelte sono scese dall'ansia da prestazione

economica, ma orientate alla ricerca continua della qualità per trarre benefici indotti da un territorio unico, laddove abbiamo avuto la fortuna di nascere e crescere.

Cantine di Nessuno si trova nel versante SudEst del vulcano, tra Fleri e Trecastagni, in mezzo ad

una suggestiva area caratterizzata dalla presenza di conetti vulcanici spenti. Siamo tra i 700 metri di altitudine di Monte Gorna, gli 800 di Carpena e i 900 metri di Monte Ilice, tre contrade adiacenti, ma diverse tra loro per caratteristiche, esposizione e vocazione produttiva.

CANTINE
DI NESSUNO



Nenti Etna Bianco DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastagni (CT)
Sicilia

Uve: Carricante, Catarratto.

Colore giallo paglierino è cristallino. Al naso intenso profumo di fiori gialli ed erbe aromatiche, poi arriva anche la pesca.

Al palato è la sapidità a conquistarci, un bianco equilibrato..

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2650



Nuddu Etna Rosso DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastagni (CT)
Sicilia

Uve: Nerello Mascalese e
Cappuccino.

Rosso rubino intenso, consistente. Al naso non solo frutti rossi, ma intense note minerali e qualche nota speziata. In bocca è caldo, abbastanza morbido, fresco e con un tannino elegante.

Affinamento: in botti di castagno per 20 mesi e poi imbottiglia per altri 4.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2644



Nerosa Etna Rosato DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Etna Sud-Est Trecastagni (CT)
Sicilia

Uve: Nerello Mascalese e
Cappuccio.

Rosato dal colore aranciato. Al naso frutta rossa e note minerali lo contraddistinguono. In bocca è fresco, sapido e complesso. Una buona persistenza e una complessità di cui ci si accorge minuto dopo minuto.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2632

**GRECANICO IGP**

Tenute di Montenero
Cantine di Petrosino
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Grecanico*
Colore giallo paglierino con spiccate note verdi. Profumo intenso e fruttato di frutta bianca. Gusto sapido, fresco ed equilibrato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4179

**GRILLO DOC**

Tenute di Montenero
Cantine di Petrosino
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Grillo*
Colore giallo dorato con riflessi verdognoli. Profumo ampio, raffinato ed elegante con sentori di frutta esotica ed agrumi. Gusto secco, sapientemente equilibrato e persistente.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4331

**NERO D'AVOLA DOC**

Tenute di Montenero
Cantine di Petrosino
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Nero D'Avola*
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo bouquet fruttato con sentori di frutta rossa. Gusto in bocca è ricco con una nota acida, tipica del nero d'avola che gli conferisce una buona persistenza gusto-olfattiva.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4099

**Inzolia Bianco Igp
Kalsa**

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Inzolia*
Colore giallo con riflessi verdolini, profumi di frutti e fiori bianchi come acacia, zagara e ginestra. Gusto minerale, fresco e sapido con ricordi di mela e pesca bianca.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4153

SICILIA

CANTINE
EUROPA



KALSA



**Grillo Igp
Kalsa**

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Grillo*
Giallo paglierino
lucente, al naso sentori
di frutta a polpa bianca
fresca che ritornano al
gusto con morbidezza e
piacevolezza, giustamente
sapido.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4068

**Chardonnay Igp
Kalsa**

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Chardonnay*
Limpido, giallo paglierino,
al naso intenso, delicato,
agrumato e floreale, gusto
avvolgente, fresco e persi-
stente.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4205

**Nero d'Avola Igp
Kalsa**

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Nero d'Avola*
Colore rosso rubino con ri-
flessi violacei, al naso frut-
tato e balsamico, sapore
morbido, delicato giusta-
mente tannico.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4245

**Frappato Igp
Kalsa**

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Frappato*
Colore rosso rubino sca-
rico, limpido. Al naso è
vinoso, fruttato con sen-
tori di marasca, amarena
e sottobosco come mirtillo
e ribes. Gusto minerale e
sapido, di tannino morbido
e equilibrato.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4293

**Syrah Igp
Kalsa**

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Syrah*
Colore rosso rubino con
riflessi porpora, profumi
di piccoli frutti rossi, ele-
gante speziatura. Al gusto
equilibrato, avvolgente
con ritorno di frutti rossi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4279



SICILIA

AZ. AGRICOLA ROCCHES DELLA SALA



Organo di Controllo BIO:
Agricoltura Italia - cod. IT-BIO-009



**Bianco Doc Sicilia
"Biancomosso"
Biologico**
Rocche della Sala
Partanna (TP) - Sicilia

Uve: Grillo e zibibbo
Vino equilibrato finemente mosso e aromatico. Perfetto per accompagnare un fresco aperitivo estivo
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4250



**Grillo Doc Sicilia Bianco
"Grì" Biologico**
Rocche della Sala
Partanna (TP) - Sicilia

Uve: Grillo
Colore giallo paglierino intenso. Bouquet floreale con note di gelsomino e fiori bianchi. Fruttato con note di pesca gialla, ananas e agrumi. Gusto gradevolmente fresco, minerale, morbido, equilibrato e persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4254



**Nero d'Avola Doc Sicilia Rosso
"Nero" Biologico**
Rocche della Sala
Partanna (TP) - Sicilia

Uve: Nero d'Avola
Colore rosso amaranto. Odore tipico di frutta rossa (ciliegia, prugna) con note speziate. Gusto morbido, ottimo equilibrio di tannini e acidità, intenso e persistente.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4333

SARDEGNA

VIGNETI
ZANATTA



CANTINE
DI ORA

VIGNETI
ZANATTA

CANTINE DI ORA



Vermentino di Sardegna Doc "Orion"

Vigneti Zanatta (OT)
Sardegna

Uve: Vermentino

Di colore paglierino, con riflessi verdognoli, profumo tipicamente aromatico fine ed elegante, sapore equilibrato, morbido, di buona struttura.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4360



Vermentino di Gallura Docg "Renadoro"

Vigneti Zanatta (OT)
Sardegna

Uve: Vermentino

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, complesso, floreale. Gusto secco, sapido, morbido, equilibrato e ben strutturato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4312



Cannonau di Sardegna Doc "Salana"

Vigneti Zanatta (OT)
Sardegna

Uve: Cannonau

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, floreale con note di viola e spezie. Gusto secco e vellutato, persistente, ampio.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4232



Vermentino di Sardegna Doc

Cantine di Ora
Sardegna

Uve: Vermentino

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Bouquet sottile, intenso e delicato. Sapore morbido con retrogusto leggermente amarognolo.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4278

SELEZIONE

1,5 LT
MAGNUM



**Barolo Riserva Bussia
Docg**
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Colore rosso rubino con note arancio. Olfatto complesso, note floreali, di frutta e spezie. Gusto etereo, ricco, tannico, potente e di struttura.

Affinamento: 24 mesi in botte.
Vol. 14,5%

F.to 1,5 lt x 1
Cod. 2204



**Nebbiolo delle
Langhe Doc**
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Rosso rubino, con lievi note arancio. Olfatto ricco, complesso. Gusto tannico, gradevole con note di lampone.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Vol. 14,0%

F.to 1,5 lt x 1
Cod. 2206



**Barbera d'Alba
Superiore Doc**
Franco Conterno (CN)
Piemonte

Uve: Barbera

Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Profumo di ribes, amarena e prugna matura, sentori di legno. Sapore intenso, speziato, di gran corpo e struttura.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.
Vol. 14,5%

F.to 1,5 lt x 1
Cod. 1921



**Vino Nobile
di Montepulciano
Docg**
Az. Agricola Lunadoro (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese

Colore rosso rubino tendente al granato. Naso complesso e caratteristico, fruttato, note di pepe nero, marmellate di susine, viola, legno, sigaro e cioccolato scuro. Gusto strutturato, equilibrato, tannini dolci, finale lungo.

Affinamento: almeno 24 mesi in botti grandi di rovere.
Vol. 14,0%

F.to 150 cl. x 1 **Cod.** 2222

SELEZIONE

1,5 LT
MAGNUM



Morellino di Scansano Docg
Az. Agr. Le Lupinaie (GR)
Toscana

Uve: Sangiovese
Colore rosso rubino intenso con tonalità violente. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa, sapore morbido e pieno.
Vol. 13,5%

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2219
F.to 3 lt. x 1 - **Cod.** 2221
F.to 5 lt. x 1 - **Cod.** 2216



"Amicone" Rosso Veneto Igt.
Cantine di Ora
Veneto

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Colore rubino. Profumo intenso, bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena. Sapore corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato. **Affinamento:** 12 mesi in tonneaux.
Vol. 14,5%

F.to 5 lt. x 1
Cod. 2218



Bolgheri Rosso Doc "Tegoleto"
Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)
Toscana

Uve: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa. In bocca ha buon equilibrio ed eleganza: i tannini si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.
Affinamento: in barriques.
Vol. 13,5%

F.to 1,5 lt. x 1
Cod. 2212



Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila Doc Biologico
Renzo Cosimi (SI)
Toscana

Uve: Sangiovese Grosso
Rosso rubino profondo. Profumo ampio e persistente, con note di frutta, sentori di legno e spezie. Struttura importante, morbido con note persistenti di frutta matura, sapido.
Vol. 14,5%

F.to 1,5 lt. x 1
Cod. 2207

SELEZIONE

1,5 LT
MAGNUM



Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"

Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)
Toscana

Uve: Vermentino

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.
Vol. 13,5%

F.to 1,5 lt. x 1
Cod. 2209



Ribolla Gialla Doc Collio

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Ribolla Gialla

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Olfatto intenso di frutta e fiori freschi, mela, nespola, agrumi e gelsomino. Snello, pulito, con ottima persistenza.
Vol. 13,0%

F.to 1,5 lt. x 1
Cod. 2210



Chardonnay Doc Collio

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino. Profumi intensi di fiori bianchi, lievito e crosta di pane. Sapore molto intenso.
Vol. 14,5%

F.to 1,5 lt. x 1
Cod. 2213



Pecorino Offida Docg Bio

Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: Pecorino

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.
Vol. 14,0%

F.to 1,5 lt. x 1
Cod. 2211



**Pinot Grigio
Doc Collio**
Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 3993



**Morellino di
Scansano Docg**
Le Lupinaie (GR)
Toscana

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4216



**Chianti Docg
Val Serena**
Trambusti (FI)
Toscana

F.to 37,5 cl. x 24
Cod. 4202



**Montepulciano
d'Abruzzo Doc**
Pirovano
Abruzzo

F.to 25 cl. x 24
Cod. 4355



**Chardonnay
Terre di Chieti
Igp "Valle Moro"**
Colle Moro (CH)
Abruzzo

F.to 37,5 cl. x 24
Cod. 4178



**Pecorino
Terre di Chieti
Igp "Valle Moro"**
Colle Moro (CH)
Abruzzo

F.to 37,5 cl. x 24
Cod. 4025



**Montepulciano
d'Abruzzo Dop
"Valle Moro"**
Colle Moro (CH)
Abruzzo

F.to 37,5 cl. x 24
Cod. 4214



**Castelli Romani
Bianco Doc**
Pirovano
Lazio

F.to 25 cl. x 24
Cod. 4219



**Frascati Doc
"Villa Conti"**
San Marco (RM)
Lazio

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4213



**Cesanese Igt
"Villa Conti"**
San Marco (RM)
Lazio

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4229



**Shiraz Igt
"Villa Conti"**
San Marco (RM)
Lazio

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4002



**Falanghina
Campania Igt**
Montesole (AV)
Campania

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4241



**Bombino Bianco
"Panascio" Doc
Biodinamico**
Giancarlo Ceci (BT)
Puglia

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4260



**"Parco Grande"
Rosso Doc
Biodinamico**
Giancarlo Ceci (BT)
Puglia

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4155



**Punta Gialla
Moscato**
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Moscato Giallo*
Vino dolce dal profumo fine e aromatico, con intense fragranze di noce moscata e note floreali, colore giallo chiaro brillante.

Vol. 13,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2522

**Moscato Rosa
delle Venezie
Igp**
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Moscato Rosa*
Vino dal caratteristico color rosa intenso, profumo di rosa canina e di pesca selvatica. Al gusto è abboccato morbido e vellutato.

Vol. 13,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2428

**Moscato di Trani Dolce
Castel del Monte
Doc "Rosalia"
Biovegan**
Giancarlo Ceci (BT)
Puglia

Uve: *Moscato di Trani*
Colore giallo dorato luminoso. Profumo di frutta matura, con note di vaniglia date dal legno.

Vol. 13,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2451

**Picolit Docg
Colli Orientali del
Friuli**
Arzenton (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Picolit*
Ottenuto da uve lungamente passite. Colore oro con profumi avvolgenti di miele millefiori, pesca matura, fiori passiti. Dolce ma mai stucchevole, non appesantisce il palato.

Vol. 13,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2572

**Passito Rosso
Colli Aprutini
Igt "No Name"**
Lepore (PE)
Abruzzo

Uve: *Montepulciano d'Abruzzo*
Colore rubino scarico con riflessi dorati. Intenso di frutta matura. Al gusto è caldo, morbido, abboccato, giustamente tannico. Sensazioni lunghe ed articolate. Finale di liquirizia del vitigno.

Vol. 14,5%

F.to 37,5 cl. x 1
Cod. 1855



Moscato Giallo Trentino Doc

MOSCATO
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

Uve: Moscato Giallo
Colore giallo paglierino. Sentori di salvia, melissa, limone e frutta tropicale. Gusto aromatico, morbido e persistente, gradevolmente dolce.
Vol. 12,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2407

Recioto Valpolicella Docc

VINO LIQUOROSO
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Amabile e vellutato, corposo e fruttato. Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella.
Vol. 12,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2575

Barolo Chinato Ast

Franco Conterno (CN)
Piemonte

Ingredienti: Barolo riserva, china agrumi e spezie.
Rosso mattone con riflessi granata, poco intenso e tendente all'aranciato. Il profumo è intenso e delicato di barolo, china e spezie.
Vol. 17,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 1091

Elixir VINO LIQUOROSO

Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: Pinot Nero, Marasche, Ribes, Grappa di Pinot Nero
Colore rosso rubino intenso. Profumo varietale di marasche, ribes nero e ciliegie.
Vol. 25,0%

F.to 70 cl. x 1
Cod. 1861

Il Grillino Il Santo

VINO LIQUOROSO
Rasna (FI)
Toscana

Di sapore pieno e armonico. Profumo intenso e persistente. Ideale con la pasticceria secca.
Vol. 16,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2423

Il Santo Giglio di Firenze

VINSANTO
Giglio di Sparta & Gerardi (FI)
Toscana

Uve: Trebbiano, Malvasia, Catarratto.
Dorato con riflessi ambrati. Profumo intenso e persistente con sentori di mandorla, nocciola e cacao. In bocca è caldo e vellutato, con sensazioni dolci.
Vol. 16,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2574



CI PRENDIAMO CURA DELLA TUA CANTINA



Ormai da diversi anni dedichiamo grande attenzione anche al mondo vitivinicolo, perla del Made in Italy. I nostri Sommelier professionisti ci guidano nella scelta attenta ed accurata delle cantine vinicole: ciò che ricerchiamo in maniera imprescindibile è l'Alta Qualità, e siamo lieti di offrirla. Tutte le nostre aziende, tra cui non mancano cantine Biologiche e Biodinamiche per rispondere alla crescente domanda di vini organici, sono da noi distribuite in esclusiva su Roma e provincia ed unicamente nel canale dell'Ho.re.ca. Non siamo un'agenzia d'intermediazione ma una grande realtà distributiva capace di garantire velocità nel rifornimento e prezzi competitivi: tutto ciò rivoluziona il mondo legato all'approvvigionamento del vino poiché esonera il cliente dalla necessità di avere grandi quantità di prodotto da ordinare con largo anticipo e da stipare. Molte referenze di qualità superiore, inoltre, sono vendute anche a bottiglia singola, ulteriore vantaggio in termini economici oltre che organizzativi.

Non ci occupiamo solo di selezionare cantine emergenti e non, per soddisfare a 360 gradi le diverse esigenze e tipologie di clientela offriamo un servizio più ampio e altamente qualificato. Con il supporto dei nostri sommelier forniamo consulenze professionali per le degustazioni dei prodotti e per le stesure delle carte vini, la cui realizzazione può essere curata dal nostro ufficio grafico interno; organizziamo eventi come cene e aperitivi-degustazioni volti a far conoscere più da vicino le aziende e i viticoltori. Abbiamo inoltre messo a punto corsi di formazione per i clienti ed il loro personale in cui, in diverse lezioni, si apprende il linguaggio del mondo del vino, si scoprono le diverse tecniche di vinificazione, le corrette modalità di servizio al tavolo ed i principi del corretto abbinamento cibo-vino.

Ci auguriamo di offrire sempre il meglio per il futuro: la soddisfazione dei nostri clienti è ciò per cui lavoriamo giorno dopo giorno.

