

INDICE

AZIENDE

BOLLICINE

AMBROSINI	2
○ RIVANI CANTINA DI ORA	2
CASERE	3
● ● ● ● MONTELLIANA	4
● ● ● ● BACIO DELLA LUNA	8
CA' VINI TOSER	10
● REGUTA DI ANSELM	11
GAZZOLA	12
MECELLA	12
CANTINA BACCO	13
MONTESOLE	13

BOLLICINE 
MONTELLIANA



VINI

PIWI	
JASCI "Vino Bianco" (Abruzzo)	60

VINI ESTERI

FRANCIA	
GRAND JEAN	14

VINI ITALIA

PIEMONTE	
● BREZZO MICHELE	16
TRE SECOLI	18
STROPPIANA	20

TRENTINO ALTO ADIGE	
KELLEREI AUER C.D.O.	21
● CANTINE DI ORA	21
ALDENO	22

LOMBARDIA	
LA TRAVAGLINA	24
● GIUBERTONI	25

FRIULI VENEZIA GIULIA

CRASTIN	26
● ● BORGO SAVAIA	28
TERRE DI GER	30
REGUTA DI ANSELM	32
RAUSCEDO	38

VENETO

● ● LENOTTI	40
CANTINA LEVORATO	42
● ● CANTINE DI ORA	44
MONTELLIANA	45

TOSCANA

● ● SERNI FULVIO LUIGI	46
CANTINA COPPIERE	47
● ● ● LE LUPINAIE	48
● ● RENZO COSIMI	49
● ● RIDOLFO-CANTALICI	49
GASPARRI	50
● ● TRAMBUSTI	51

UMBRIA

LE THADEE	52
TUDERNUM	53

MARCHE

● ● DE ANGELIS	54
MECELLA	56

ABRUZZO

● ● CHIUSA GRANDE	58
● ● COLLE MORO	60
LEPORE	61
● ● JASCI	62
● ● ORSOGNA	64
● ● VIGNA MADRE	66
● CANTINE DI ORA	69

LAZIO

● BACCO	70
● CASAL PILOZZO	71
CESANESE DEL PIGLIO	74
ILORI	75
● ● SAN MARCO	76
● CICCARIELLO	78

CAMPANIA

SELLA DELLE SPINE	79
● ● MONTESOLE	80
● CANTINE DI ORA	82
DEL VECCHIO	82
CORTE DEL GOLFO	83

BASILICATA

CROCCO	84
--------	----

MOLISE

CIPRESSI	85
----------	----

PUGLIA

● ● ● GIANCARLO CECI	86
● ● SANNELLA	88
● CANTINE DI ORA	90
PRODUTTORI DI MANDURIA	90

SICILIA

● ROCCHE DELLA SALA	91
● CANTINE EUROPA KALSA	92

SARDEGNA

ZANATTA	93
CANTINE DI ORA	93

MAGNUM	94
MEZZE BOTTIGLIE	96
VINI DA DESSERT	98

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

*I gradi alcolici dei vini possono variare in virtù delle nuove produzioni.
Stampa Birimport S.p.A. - Marzo 2025

LOMBARDIA

TENUTA
AMBROSINI
LINEA APRICACCIA



TENUTA AMBROSINI

CANTINE
DI ORA
VENETO



**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 do-
rati, spuma soffice e perlage finissimo,
bouquet con note di lieviti, agrumi, frut-
ti a polpa gialla e crema pasticcera. Al
palato si presenta con gentile freschez-
za, grande equilibrio e buona cremosi-
tà.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2558



**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 tropica-
li come frutto della passione e note
citriche mediterranee. Rinfrescante,
giovane e pieno. Al palato le bollici-
ne sono cremose, ricordando aromi
fruttati combinati con un sapore fresco
e leggermente dolce.
Vol. 0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4104

VENETO

AZ. AGRICOLA
CASERE
VENETO

Casere
AZIENDA AGRICOLA
1922



**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 Cuvée
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 Cuvée
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, asciutta-
to 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. Ben 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

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 DOCG
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Chardonnay 100%*

Il nostro Cartizze DOCG 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.



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

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%

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



**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%

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



**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.** 4228

FRIULI

MARTINOTTI O CHARMAT
SOC AGR.
REGUTA DI ANSELMi
FRIULI-VENEZIA-GIULIA



**Cuvée Blanche
Extra Dry**

Reguta di Anselmi (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Chardonnay, Sauvignon,
Pinot bianco
Colore giallo paglierino. All'ol-
fatto presenta note floreali e
di frutta a polpa bianca. Gusto
fragrante, morbido e armoni-
co.

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 buo-
na intensità, lievemente aro-
matico, con sentori di mela
renetta.
Sapore molto morbido, soste-
nuto con acidità sapida, di fa-
cile 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 ros-
si. Gusto fragrante, morbido e
armonico.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4009

CANTINA
GAZZOLA
EMILIA ROMAGNA
Pietro
Gazzola

CANTINE
MECELLA
MARCHE
CANTINE
MECELLA



**Cuvee 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



**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

CANTINA
BACCO
LAZIO



AZ. AGR.
MONTESOLE
CAMPANIA



**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



**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: *Falanghina*

Colore giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati sentori floreali, note di frutta matura rimarcate dalla mineralità tipica del territorio Irpino. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4308



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 vinicolo, 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



FRANCIA
AQUITANIA



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



Michele Brezzo
dal 1921



Nebbiolo Langhe DOC "Ruè"

Az. Agr. Michele Brezzo
Valle dei Lunghi (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Colore rosso rubino carico, profumo mandorlato, sapore pieno e con tannini morbidi.

Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio

Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi e poi in bottiglia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4243



Barbera d'Alba DOC "Maiè"

Az. Agr. Michele Brezzo
Valle dei Lunghi (CN)
Piemonte

Uve: Barbera

Vino rosso rubino corposo, profumo vinoso intenso e di ciliegia. Sapore asciutto e di acidità amabile. Da antichi vigneti, si ottiene un vino ricco di struttura e di personalità.

Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio

Affinamento: in botti di rovere per 10 mesi.

Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4220



Piemonte Barbera DOC "Ahuè"

Az. Agr. Michele Brezzo
Valle dei Lunghi (CN)
Piemonte

Uve: Barbera

Vino rosso secco, leggermente mosso. Colore rosso rubino carico, profumo intenso, sapore amabile.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4101

LA STORIA DI 4 GENERAZIONI:

nel 1921, il bisnonno Michele da buon contadino, con grande passione e pazienza, intraprende dai propri vigneti le prime produzioni di vino genuine e ricche di personalità.

Agli inizi degli anni '70, papà Michele chiamato da tutti amabilmente "Michelino" e mam-

ma Teresina, iniziarono il lungo percorso che contribuì alla crescita della nostra tradizione agraria e viticola nel territorio, ponendo così le basi che portarono alla nascita delle prime etichette fino alle produzioni dei vini più moderni e contemporanei. Ad oggi, in seguito ad un

graduale subentro del figlio Gianni, lavoriamo da più di vent'anni con la forte volontà di mantenere viva la nostra tradizione, applicando negli anni la stessa dedizione nelle vigne e in cantina. Oggi l'azienda è costituita da 13 ettari totali, di cui 8 a vigneto e i restanti a noccioli e seminativi.

Michele Brezzo
dal 1921



Langhe Rosato DOC "Rüs"

Az. Agr. Michele Brezzo
Valle dei Lunghi (CN)
Piemonte

Uve: Nebbiolo

Nebbiolo rosato, dagli intensi sentori floreali. Profumo fresco, fruttato e delicato, sapore asciutto. Fermentazione in bianco, a bassa temperatura e poi in bottiglia.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4016



Roero Arneis D.O.C.G. "Terè"

Az. Agr. Michele Brezzo
Valle dei Lunghi (CN)
Piemonte

Uve: Arneis

Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, ha un profumo fruttato e delicato e un piacevole sapore amabile, vellutato. Quest'uva, da sempre coltivata nel territorio Roerino, dà origine ad un vino bianco corposo e importante.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4311



**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



**Barbera d'Asti Doc
"Laramé" 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

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



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



Brachetto D'Acqui Docg

Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: Brachetto

Colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato scarico. Ha un aroma muschiato, molto intenso, accattivante di rosa antica. L'aroma è dolce, morbido e frizzante. Conquista la fragranza netta della rosa e dei frutti di bosco.

Vol. 5,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4350



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, marasca 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

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
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. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4295



TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
ALDENO



**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



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



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 tannico.

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

GIUBERTONI



Cà del Tuono
Oltrepò Pavese
Pinot Grigio Doc
Cantina La Travaglina (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 Travaglina (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

Lambrusco Mantovano IGP
Amabile "Il Conte"
Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (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



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



Pinot Bianco Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Bianco

Colore giallo paglierino, profumo con leggere note speziate e floreali, struttura a trama fitta con fresca acidità e lunga persistenza, piacevolmente amarognolo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4239



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



**Chardonnay
Doc Collio**
Borgio Savaia (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**
Borgio Savaia (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**
Borgio Savaia (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**
Borgio Savaia (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 37,5cl. x 12 - **Cod.** 3993
F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4022

**Aransat
Orange**
Borgio Savaia (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.



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



TERRE DI GER



Sauvignon Blanc IGP

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

Uve: Merlot 100%

Note intense di frutti rossi come prugna e lampone. Morbido, di media struttura e 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
Pravidomini (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 fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenja.

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



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 asciutto.

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 fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenja.

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



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

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

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, espressio-

ne autentica 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", magari 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 NERO ROSATO IGT

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Pinot Nero
Colore rosato tenue.
Profumo delicato, sentori di ribes nero e mirtillo. Dal sapore vellutato è intrigante e gustoso.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4343



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
Rosso rubino scarico e cristallino. Profumo delicato di piccoli frutti del sottobosco, con un richiamo debolmente erbaceo e un finale speziato. Un debole accenno di tannino che in bocca si fonde alla parte morbida e calda del vino.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4060

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

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

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



**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 porpure. 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 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4028
F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4061
F.to 150 cl. x 1 **Cod.** 2218

VENETO

CANTINA MONTELLIANA



MONTELLIANA



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

AZIENDA AGRICOLA
SERNI FULVIO LUIGI



*Azienda Agricola
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 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

CANTINA
COPPIERE



**Chianti Docg
"Coppiere"**

Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino. Profumo
intenso, vinoso e fruttato. Sen-
tori 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 persi-
stente al sapore.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4203

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

AZ. AGR.
RENZO COSIMI



**Vermentino IGT
Toscana 2020
"Poggio dell'Aquila"**

Az. Agr. Renzo Cosimi
Montalcino (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

ANTICA FORNACE
**DI RIDOLFO
CANTALICI**



**Chianti Classico
Gallo Nero Docg "Cantalici"**

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)
Toscana

Uve: 85% *Sangiovese*, 5% *Cabernet Sauvignon*, 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



**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
CASA FONDATA NEL 1934



Chianti Docg "Gonfalone" Fiasco

Trambusti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano, Malvasia

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo caratteristico e ben percepibile. 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 profumo e sapore armonico, asciutto e fresco. Di colore rosso rubino vivace, possiede un profumo intenso e persistente.

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 caratterizzato 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



AZIENDA AGRICOLA
LE THADEE



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.

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 mammola, albicocca, frutta esotica.

Vol. 13,0 %

F.to 75cl x 6
cod. 4163

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

MARCHE

TENUTA
DE ANGELIS



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



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

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.



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



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



Riconoscimenti:
Luca Maroni - Bibenda

Premi:
Qualità - ISO 9001
Ambiente - ISO 14001



Certificazioni
I.C.E.A. - A.I.A.B.



**Trebbiano
d'Abruzzo Doc
"Vinosophia" Bio**

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (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
Nocciano (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
Nocciano (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
Nocciano (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 corposità.

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, corposità e persistenza.

Affinamento: oltre 18 mesi in botti di rovere.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2476



**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
Colonnella (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 - Ecate"

Az. Vitivinicola Lepore
Colonnella (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. 13,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 3979



Passerina Doc Controguerra "LunaDea - Selene"

Az. Vitivinicola Lepore
Colonnella (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. 12,0%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 3982



Montepulciano d'Abruzzo Doc "Tenimenti"

Az. Vitivinicola Lepore
Colonnella (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. 14,0%

F.to 75 cl. x 12

Cod. 4151



**Chardonnay IGT
Histonium**

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%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4130

**Pecorino IGT
Terre di Chieti**

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%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4185

**Trebbiano d'Abruzzo
Doc**

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%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4149

**Piwi
Vino Bianco**

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.** 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

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso ciliegia con sfumature rosse-violacee.

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%



Cabernet Sauvignon IGT Terre di Chieti

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%



Montepulciano d'Abruzzo DOC

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.** 4177

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4037

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4050

ABRUZZO

CANTINA ORSOGNA

Orsogna
WINERY
dream now



Pecorino Terre di Chieti IGP Biologico e Biodina- mico 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 Biodina- mico 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 Biodina-
mico 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 Biodina-
mico 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 Biodina-
mico 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



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



FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

ORGANIC
WINES



**Montepulciano IGP
Rosso da Uve Appassite
Old Wine**

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Rosso rubino impenetrabile.
Al naso, frutta nera matura e concentrata, liquore di ciliegia, confettura di amarena. Al palato: tannino vellutato, gusto concentrato e persistente.
Prodotto con uve Montepulciano d'Abruzzo appassite direttamente sulla pianta. La notevole concentrazione di zuccheri e aromi si traduce nel calice in un vino rosso impenetrabile, corposo ed equilibrato.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4261



**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



**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
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4319



**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
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4109

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
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4307



FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

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 1830

ABRUZZO



CANTINE
DI ORA



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 6 - 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 6 - 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

CANTINA BACCO
NETTUNO**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



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 territorio, 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 Ciociaria 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.



Cerciòle Rosso Cesanese del Piglio D.O.C.G.

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.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3919

ILIA Passerina del Frusinate I.G.T.

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: Passerina del Frusinate I.G.T. 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

LAZIO

AZ. AGRICOLA
ILORI



I·L·Ó·R·I
AZIENDA AGRICOLA



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.

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

LAZIO

CANTINE SAN MARCO



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



SAN MARCO
vinicoltori



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

**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



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'azienda, 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 equivale 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 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



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 paglieri-
no. 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 paglieri-
no. Profumi floreali con
sentori di agrumi, frut-
tati di pesca matura e
ananas ben integrati ad
una nota minerale.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4073

**Aglianico
Irpinia Doc**

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*
Colore rosso rubino in-
tenso. Sentori di frutti
a bacca rossa che ricor-
dano in particolare la ci-
liegia 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'amarena, 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 nocciole. 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



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 camomilla. 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)
Basilicata

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)
Basilicata

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



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 GIANCARLO CECI



GIANCARLO CECI



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 Petrullo" Castel del Monte Docg Biologico

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: Uva di Troia

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

PUGLIA

TENUTE
SANNELLA



ORGANIC
WINES



Primitivo IGP BIO

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

Uve: *Primitivo.*

Rosso intenso con riflessi porpora. Caldo, setoso e morbido. I profumi complessi di frutti rossi maturi, come ciliegie e prugne, si intrecciano con delicate note speziate di vaniglia e cacao. Al palato è strutturato, con una piacevole persistenza, finale balsamico e armonico.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4107



Nero di Troia IGP BIO

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

Uve: *Nero di Troia.*

Vino dal deciso carattere tannico e dai profumi speziati, con lievi accenni agrumati. Di colore rosso rubino, con dolci riflessi violacei. Profumi di spezie e frutti di bosco. Sapore pieno, armonico, ed equilibrato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4112



Nero di Troia Rosato IGP BIO

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

Uve: *Nero di Troia.*

Dopo la vinificazione e la fermentazione, il contatto con le bucce per una durata di circa 36 ore, produce un vino dal colore rosa brillante che esprime, allo stesso tempo, i profumi delicati di ciliegia e lampone unendo un gusto fresco sapido con una piacevole acidità.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4351

LA CANTINA:

In un paesaggio unico, baciato dal sole e accarezzato dai venti del mare Adriatico, i nostri vitigni autoctoni traggono forza e carattere da una terra generosa. La nostra tenuta sorge su una collina dell'Alto Tavoliere, conosciuta come Coppadoro, con vista sul Gargano, il Subappennino

nino Dauno e il vasto Tavoliere delle Puglie. Orgogliosi di coniugare la tradizione enologica locale con metodi innovativi, produciamo vini che esprimono il vero spirito del nostro territorio. Una promessa che portiamo avanti con ogni raccolto.

Con il tempo, la tenuta ha conosciuto una trasformazione decisiva. La famiglia Sannella ha assunto il pieno controllo dell'azienda, portando una nuova visione e una forte spinta innovativa.

ORGANIC
WINES



Chardonnay IGP BIO

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

Uve: Chardonnay.

Colore giallo-verde chiaro, con un aroma fine di mela gialla e delicato miele di fiori, molto invitante. Al palato è elegante ed equilibrato, con frutta bianca fresca, acidità ben integrata e leggere sfumature minerali.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4351



Bombino IGP BIO

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

Uve: Bombino Bianco.

Di colore giallo paglierino, al naso offre sentori di frutta bianca e polpa matura, con accenni floreali e tropicali. Al palato è pieno, consistente e persistente, con un'acidità interessante che esalta la freschezza del vino.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4356



Vermentino IGP BIO

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

Uve: Vermentino.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, caratterizzato da croccanti sentori speziati di macchia mediterranea, tra cui spiccano salvia, agrumi e fiori bianchi. Al palato si distingue per il suo carattere ben definito, dolcemente accompagnato da una sapida freschezza minerale.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4268

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

SICILIA

AZ. AGRICOLA
ROCCHES DELLA SALA



Rocche della Sala
Azienda Agricola Biologica

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

SICILIA

CANTINE
EUROPA



kalsa



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**

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 persistente.

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 riflessi violacei, al naso fruttato e balsamico, sapore morbido, delicato giustamente tannico.

Vol. 13,0%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4245**

Syrah Igp Kalsa

Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: Syrah

Colore rosso rubino con riflessi porpora, profumi di piccoli frutti rossi, elegante speziatura. Al gusto equilibrato, avvolgente con ritorno di frutti rossi.

Vol. 13,0%

**F.to 75 cl. x 6
Cod. 4279**



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 Doc "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



**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 1,5 lt. x 1 conf. legno - **Cod.** 22190

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



**"Amicale"
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 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2218

F.to 1,5 lt. x 1 conf. legno - **Cod.** 22180



**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



**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



**Friulano
Doc Collio**

Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Friulano

Colore giallo paglierino con riflessi oro. Sprigiona aromi di pesca gialla, frutta esotica, sambuco e cenni minerali. In bocca è avvolgente con bella mineralità e persistenza.
Vol. 14,0%

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



**Rosso Veneto Igt
"Amicale"**
Cantine di Ora - Veneto

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4028



**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. 4223



**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



**Chardonnay IGP
IAVA**
Az. Vigna Madre
Ortona (CH)
Abruzzo

F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4319



Montepulciano d'Abruzzo Doc IAVA
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo
F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4307



Pecorino IGP IAVA
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo
F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4109



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 Irpinia DOC
Montesole (AV)
Campania
F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4241



Puleggio Basilicata IGT Bianco Vivace
Cantine Crocco
Montalbano Jonico (MT)
Basilicata
F.to 37,5 cl. x 12
Cod. 4326



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



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

Recioto Valpolicella Docg
VINO LIQUOROSO
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara
Amabile e vellutato, corposo e fruttato. Prodotto solo nelle annate migliori in quantita' estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella.
Vol. 12,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2575

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

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, abbozzato, giustamente tannico. Sensazioni lunghe ed articolate. Finale di liquirizia del vitigno.
Vol. 14,5%

F.to 37,5 cl. x 1
Cod. 1855

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

Il Santo Giglio di Firenze
VINSANTO
Giglio di Sparla & 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



**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

**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

**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

**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

**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



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.