

INDICE

AZIENDE

BOLLICINE

AMBROSINI	2
RAUSCEDO	2
○ RIVANI CANTINA DI ORA	3
CASERE	3
● ● ● MONTELLIANA	4
● ● ○ BACIO DELLA LUNA	8
CA' VINI TOSER	12
● REGUTA DI ANSELM	13
CAVIRO	14
GAZZOLA	14
MECELLA	14
CANTINA BACCO	14
MONTESOLE	15
BOLLICINE 	
MONTELLIANA	7

VINI

PIWI	
JASCI "Vino Bianco" (Abruzzo)	62

VINI ESTERI

FRANCIA	
GRAND JEAN	16

VINI ITALIA

PIEMONTE	
● BREZZO MICHELE	18
TRE SECOLI	20
STROPPIANA	22
TRENTINO ALTO ADIGE	
KELLEREI AUER C.D.O.	23
● CANTINE DI ORA	23
ALDENO	24
LOMBARDIA	
LA TRAVAGLINA	26
● GIUBERTONI	27

FRIULI VENEZIA GIULIA

CRASTIN	28
● ● BORGO SAVAIA	30
TERRE DI GER	32
REGUTA DI ANSELM	34
RAUSCEDO	40

VENETO

● ● LENOTTI	42
CANTINA LEVORATO	44
● ● CANTINE DI ORA	46
MONTELLIANA	47

TOSCANA

● ● SERNI FULVIO LUIGI	48
CANTINA COPPIERE	49
● ● LE LUPINAIE	50
● ● RENZO COSIMI	51
● ● RIDOLFO-CANTALICI	51
GASPARRI	52
● ● TRAMBUSTI	53

UMBRIA

LE THADEE	54
TUDERNUM	55

MARCHE

● ● DE ANGELIS	56
MECELLA	58

ABRUZZO

● ● CHIUSA GRANDE	60
● ● COLLE MORO	62
LEPORE	63
● ● JASCI	64
● ● ORSOGNA	66
● ● VIGNA MADRE	68
● CANTINE DI ORA	71

LAZIO

● BACCO	72
● CASAL PILOZZO	73
CESANESE DEL PIGLIO	76
ILORI	77
● ● SAN MARCO	78
● CICCARIELLO	80

CAMPANIA

SELLA DELLE SPINE	81
● MONTESOLE	82
● CANTINE DI ORA	84
DEL VECCHIO	84

MOLISE

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

PUGLIA

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

SICILIA

● ROCCHIE 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. - Agosto 2025

TENUTA
AMBROSINI
LINEA APRICACCIA



CANTINA
RAUSCEDO



**Franciacorta Brut
Docg
Apricaccia**
Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

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

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2560

**Franciacorta Satèn
Docg
Apricaccia**
Tenuta Ambrosini (BS)
Lombardia

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

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2558

**Prosecco DOC
Extra Dry**
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Glera 100%
Colore Giallo paglierino, bouquet aromatico floreale e fruttato.
Gusto Morbido, ampio e asciutto con perlage fine e persistente.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4087

CUVÉE Extra Dry
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cuvée di uve bianche
Colore giallo paglierino chiaro, profumo intenso e asciutto. Sapore vivace e piacevolmente amarognolo, con spuma fine e persistente.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4108

CANTINE
DI ORA
VENETO



AZ. AGRICOLA
CASERE
VENETO
Casere
AZIENDA AGRICOLA
1922



Sparkling Bianco "ZERO ALCOL"

RIVANI

Cantine di Ora
Veneto

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

Vol. 0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4104



Cuvée Extra Dry Millesimato

Azienda Casere (VE)
Veneto

Uve: Glera, Chardonnay.

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

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4303



Cuvée Brut Millesimato

Azienda Casere (VE)
Veneto

Uve: Glera.

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

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4335



Prosecco Doc Extra Dry Millesimato

Azienda Casere (VE)
Veneto

Uve: Glera.

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

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4309

VENETO

CANTINA MONTELLIANA

MARTINOTTI O CHARMAT



MONTELLIANA



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

Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino,
tipico profumo fruttato,
gusto fresco, morbido,
con spiccata sapidità e
finezza del perlage.

Vol. 11,0%

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



**Sovrano 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, DOP 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



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
EXTRA BRUT**
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si caratterizza per un delicato profumo di acacia e glicine con note fragranti di pera e pesca.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4277



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
BRUT**
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si distingue per il bouquet floreale e per i profumi fragranti di frutta matura. Al palato risulta armonioso ed unico per la sua vivace freschezza.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4306



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
EXTRA DRY**
Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente. 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

LA FILOSOFIA:

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

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

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

BACIO DELLA LUNA



Prosecco 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%



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%



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. 4195

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

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

VENETO

CANTINE
BACIO DELLA LUNA
MARTINOTTI O CHARMAT



BACIO DELLA LUNA



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

Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: Glera

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

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4263

**Valdobbiadene
Superiore di
Cartizze D.O.C.G.**

Bacio Della Luna (TV)
Veneto

Uve: Chardonnay 100%

Il nostro Cartizze D.O.C.G. millesimato 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 DOCG, 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.



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%



Spumante Blanc de Blancs Extra Dry

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%



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. 4058

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4062

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%



**Prosecco Doc
Extra Dry**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto

Uve: *Glera.*

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

Vol. 11,0%



**Cuvée Platinum
Extra Dry Millesimato**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto

Uve: *Glera.*

Metodo Charnat. 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 a e verticalità gustative.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4271

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4292

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4228

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%



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%



**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%



**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. 4063

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4291

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4368

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4009

CANTINA
CAVIRO
EMILIA ROMAGNA
CAVIRO

CANTINA
GAZZOLA
EMILIA ROMAGNA
Pietro
Gazzola

CANTINE
MECELLA
MARCHE
CANTINE
MECELLA



**Vino Spumante
Blanc de Blancs
Millesimato Brut
TINTORETTO**

Cantina Pietro Gazzola (Pc)
Emilia Romagna

Uve: Trebbiano 100%

Colore dorato con sfumature giallo paglierino. Al naso un perlage fine ed elegante con note fruttate e tostate. Grande freschezza rivelata al palato, con una forte nota minerale e finale lungo e piacevole.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4106



**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 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 Rose'
Extra Dry
Irpinia Aglianico Doc**

Az. Montesole
Montefusco (AV) Campania

Uve: *Aglianico 100%*

Rosa tenue, perlage persistente a grana fine. Sentori di fragoline selvatiche, melagrana e pompelmo rosa. Gusto armonico, corposo, aromatico.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4004



**Spumante Brut
Irpinia Greco Doc**

Az. Montesole
Montefusco (AV) Campania

Uve: *Greco*

Colore paglierino con riflessi brillanti, 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
Montefusco (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
Depuis  DULON
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%

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.** 4078

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 nocioleti 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 DCG "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
"Larame" Bio**
Cantina Tre Secoli (AT)
Piemonte

Uve: Barbera

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

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3986

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%



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%



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. 4362

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4364

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, marmasca 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



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





**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

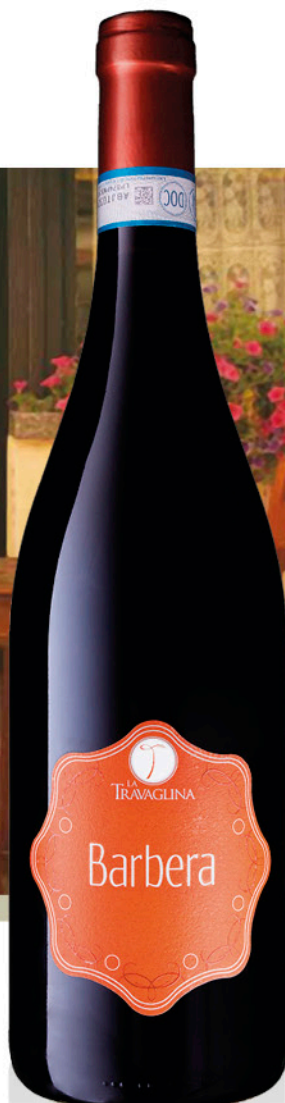


**Bonarda dell'Oltrepò
Pavese Doc
Frizzante**
Cantina La Travaglina (PV)
Lombardia

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
Pravisdomini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cabernet Franc 100%

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

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4330



Merlot IGP

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

Uve: Merlot 100%

Note intense di frutti rossi come prugna e lampone. Morbido, di media struttura 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
Pravisdomini (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Refosco dal Penducolo Rosso 100%
Vino dal colore rosso rubino. Complesso ed intenso, con tipiche note fruttate di marasca e note speziate di pepe nero. Vino robusto con piacevole retrogusto di viola e tabacco.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6

Cod. 4221



Chardonnay Superiore IGP

Reguta di Anselmi
Pocenia (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
Pocenia (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

Riesling Igt

Reguta di Anselmi
Pocenia (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

Ribolla Gialla Igt

Reguta di Anselmi
Pocenia (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

Pinot Grigio Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (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

LA CANTINA:

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

In quest'area la coltivazione della vite trova

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

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



Sauvignon Igt
Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Sauvignon

Colore giallo paglierino intenso. Profumo delicato e leggermente aromatico. Sapore asciutto, fresco, armonico.

Vol. 12,5%



Traminer Aromatico IGP
Reguta di Anselmi
Pocenia (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%



Pinot Nero Trevenezie Igp
Reguta di Anselmi
Pocenia (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%



Merlot delle Venezie Igp
Reguta di Anselmi
Pocenia (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. 4345

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4324

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3954

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4173



AltroPasso
Trevenezie Igp
Reguta di Anselmi
Pocenia (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
Pocenia (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
Pocenia (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 6
Cod. 3918



Friulano Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 3998



Müller-Thurgau Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 4008



Pinot Grigio Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 3917



Ribolla Gialla Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 4222



Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 4313



Traminer Aromatico Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 4122

LA CANTINA:

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

In quest'area la coltivazione della vite trova

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

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



Cabernet Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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
F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 42250



Merlot Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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, intenso, tannico e leggermente abboccato.

Vol. 12,5%



F.to 75 cl. x 6
Cod. 4357



Pinot Nero Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 4361



Refosco IGP

Reguta di Anselmi
Pocenia (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 6
Cod. 4363



RIBOLLA GIALLA IGT

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ribolla Gialla*
Colore giallo paglierino
brillante. Elegantemente
varietale, fresco e vellu-
tato 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 rifles-
si verdolini. Ricordi di
savia, 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 ricor-
di di mela e fiori di aca-
cia. 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'a-
roma intenso e speziato
ricorda note di rosa, pe-
sca gialla e ananas.
Morbido ed equilibrato
con retrogusto persi-
stente 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 paglieri-
no pallido con riflessi
verdini. Il suo bouquet è
un insieme di fragranze
fruttate dove spiccano
sentori di pera e frutta a
polpa bianca. Gusto pie-
no e voluminoso, mor-
bido 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.



CANTINA
RAUSCEDO



VERDUZZO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Verduzzo Friulano
Colore giallo dorato.
Aroma di miele e confettura. Gusto morbido, rotondo e vellutato con ricordi di mela cotogna.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3921

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
Bardolino (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
Bardolino (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
Bardolino (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
Bardolino (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
Bardolino (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%



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%



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. 4038

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4366

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 tonneau.

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



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. Sentori floreali con gusto morbido e leggermente tannico. Buona struttura.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4066



Chianti Classico Gallo Nero Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese

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

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4273



Morellino di Scansano Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: 100% Sangiovese

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

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4203

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 violette. 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 violette. 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**



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 grana-
to. Profumo caratteristico e ben per-
cettibile. Gusto secco, di buon corpo e
sensazioni retrolfattive tipiche.
Vol. 12,5%

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



**Chianti Docg
"Celsus"**

Trambusti (FI)
Toscana

Uve: Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano, Malvasia
Caratterizzato da uno spiccato pro-
fumo e sapore armonico, asciutto e
fresco. Di colore rosso rubino vivace,
possiede un profumo intenso e persi-
stente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4119



**Chianti Docg
Val Serena**

Trambusti (FI)
Toscana

Uve: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
Colore rosso rubino vivace. Un
vino caratterizzato da uno spic-
cato 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

BIRIMPORT
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

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 marmola, 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



Riconoscimenti: Bibenda

DeAngelis



Falerio Doc
Tenuta De Angelis
Castel di Lama (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
Castel di Lama (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
Castel di Lama (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
Castel di Lama (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



Rosato IGT Bio Campo di Marte

Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

Uve: Sangiovese 70%,
Montepulciano 30%
Colore rosa brillante, profumo intenso. Il primo impatto è floreale, con sentori di rosa e viola, dopo poco i profumi diventano più marcati con note di piccoli frutti rossi, ribes, e arancia rossa. Il vino spicca di piacevole freschezza e intensa mineralità.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4184



Rosso Piceno Superiore Doc Bio

Tenuta De Angelis
Castel di Lama (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
Castel di Lama (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
Castel di Lama (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

ABRUZZO

AZIENDA AGRICOLA CHIUSA GRANDE



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 "Vinofolia" 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



Trebbiano 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



Trebbiano 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

ABRUZZO

CANTINA COLLE MORO



CANTINA
COLLE MORO
1961 - 2021
Una lunga Tradizione di Qualità



Chardonnay Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di frutti tropicali con eleganti sentori speziati. Gusto fresco, persistente, rotondo.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4274
F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4178



Pecorino Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Pecorino

Colore giallo paglierino tenue. Profumo floreale, con sentori di fiori bianchi ed agrumi. Gusto sapido, fresco, equilibrato, di ottimo corpo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4290
F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4025



Montepulciano d'Abruzzo DOP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso, con note di frutta rossa matura. Asciutto, sapido, caldo con tannini maturi ben equilibrati.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 4272
F.to 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4214



Cerasuolo d'Abruzzo DOP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frissa (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano

Colore rosso ciliegia più o meno carico, profumo delicato fruttato. Sapore morbido e soave delicatamente mandorlato, la sua freschezza permette l'accostamento ad ogni raffinata gastronomia.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 12 - **Cod.** 3923



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
Historium**

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



**Pecorino
Terre di Chieti IGP
Biologico e Biodinamico Demeter**

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: 85% Pecorino
15% altri vitigni autoctoni.

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, olfatto intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica e floreale di biancospino, fiori d'acacia e gelsomino. Bouquet complesso, elegante e armonico. Sapore delicato, persistente leggermente amarognolo.
Vol. 13,0%

**Pinot Grigio
Terre di Chieti IGP
Biologico e Biodinamico Demeter**

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: 85% Pinot Grigio 15% altri vitigni.

Colore rosato buccia di cipolla. Odore profumi di frutti rossi che si intrecciano a sentori di frutta polpa gialla e note agrumate. Sapore piacevolmente morbido, sostenuto da una vivace freschezza e da una decisa mineralità nel finale.
Vol. 13,5%

**Vino Rosso da Uve
Appassite
Biologico e Biodinamico Demeter**

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano.

Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento, note prevalenti fruttate e profumi speziati di origine terziaria (affinamento), sapore armonico, vellutato, morbido e di lunga persistenza.
Vol. 14,5%

**Primitivo
Terre di Chieti IGP
Biologico e Biodinamico Demeter**

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: 85% Primitivo 15% altri vitigni.

Colore rubino con riflessi violacei. Profumi di ciliegie mature, note speziate e di macchia mediterranea. Grande struttura e morbidezza. Notevole bevibilità di sorso, nonostante l'alta gradazione.
Vol. 14,0%

**Primitivo da Uve
Appassite
Terre di Chieti IGP
Biologico e Biodinamico Demeter**

Cantina Orsogna
Orsogna (CH) - Abruzzo
Uve: Primitivo.

Colore rubino con riflessi violacei, aromi intensi di prugna, mora seguite da sentori di violetta, vaniglia e tabacco. Sapore pieno, potente ricco di tannini vellutati ben bilanciati con una elegante mineralità.
Vol. 14,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 3914

F.to 75cl.x6 - Cod. 4065

F.to 75cl.x6 - Cod. 3936

F.to 75cl.x6 - Cod. 4023

F.to 75cl.x6 - Cod. 4281

LA CANTINA:

Cantina Orsogna è una storica cooperativa fondata il 29 febbraio 1964 nell'omonimo comune, in provincia di Chieti. Oggi circa l'87% della superficie vitata è coltivata e certificato Demeter.

Il percorso della sostenibilità e del rispetto per il territorio, iniziato con le coltivazioni biologiche, è proseguito nel 2005 con l'introduzione dei metodi di agricoltura biodinamica per arrivare nel 2018 ad essere riconosciuta dalla con-

ferenza Mondiale della Biodinamica la più grande realtà al mondo. Premiata nel 2012 come Miglior Cantina d'Italia al Vinitaly e con un medagliere che raggiunge i 200 premi conseguiti in importanti concorsi enologici internazionali

Orsogna
WINERY
dream now



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**

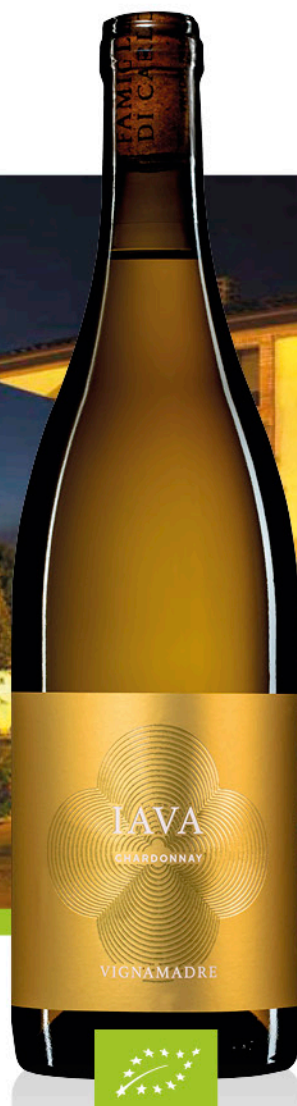
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

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%.

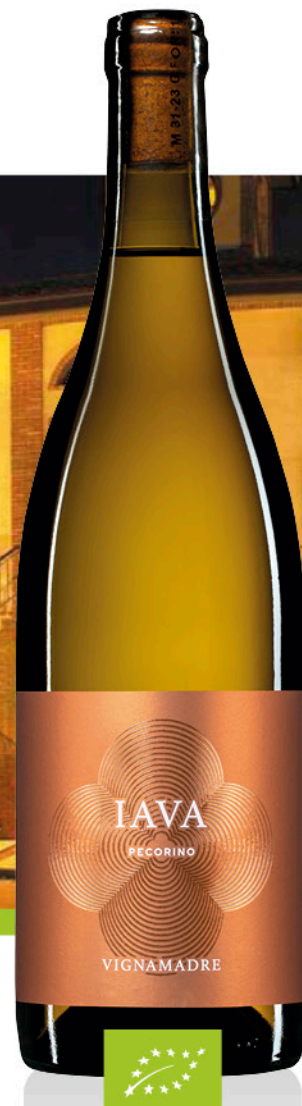
Giallo paglierino con riflessi verdolini.

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 IGA
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



Cocciola IGA
IAVA
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: Cocciola 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



**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 Dcog**

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



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 classificazione DOCG 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 DOCG, chiamato anche semplicemente Piglio.



Cercirole Rosso Cesanese del Piglio DOCG

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: *Cesanese di Affile 100%.*

Colore rosso rubino con riflessi violacei tenui. Sfumature floreali e frutti a bacca rossa. Giusta rotondità, fresco e minerale. Invita alla beva. La vinificazione avviene in completa riduzione, in modo da mantenere il frutto integro. L'evoluzione del vino avviene completamente in bottiglia.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3919

ILIA Passerina del Frusinate IGT

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: *Passerina del Frusinate IGT 100%.*

La passerina Ilia è il risultato di una selezione dei grappoli effettuata direttamente in vigneto, in modo da mantenere una buona acidità e freschezza. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Dal gusto morbido, sapido, giusta persistenza.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4314

LAZIO

AZ. AGRICOLA
ILORI



I·L·O·R·I
AZIENDA AGRICOLA



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



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

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 Trebbiano 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, Trebbiano
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 e 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%, Piediroso,
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 paglierino.
Sentori floreali che
ricordano i fiori bianchi,
la frutta, lieve sentore
di nocciole. Gusto fine,
morbido ed equilibrato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4359

**Greco di Tufo
Docg**Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Greco*
Colore giallo paglierino.
Profumi floreali con
sentori di agrumi, 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'arnarena, con un insieme di spezie che completano il quadro aromatico.

Affinamento: barriques per 8 mesi e botti di rovere per oltre 12 mesi.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2477

Falanghina Irpinia Doc "Zampino"

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: Falanghina

Colore giallo paglierino. Bouquet floreale con note di mango, banana e melone giallo.

Gusto pieno e delicato.

Vol. 13,4%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3965

Fiano di Avellino Docg "Acquaviva"

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: Fiano

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet floreale di biancospino, salvia e finocchietto, note di mandorle e 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
Teles (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
Teles (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

MOLISE

CANTINE CIPRESSI



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



GIANCARLO CECI

demeter



Fiano "Clara"
Puglia Igp
Biovegan
Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Fiano*

Colore giallo paglierino intenso con note verdastre. Profumi di fiori bianchi e frutta matura. Delicata speziatura di pepe e mentuccia.

Affinamento: Botte di rovere francese per 5 mesi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2416



Bombino Bianco
"Panascio"
Castel del Monte Doc
Biologico
Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Bombino bianco*

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al profumo emergono gradevoli aromi di frutta e fiori di campo; al palato è fresco, asciutto complessivamente equilibrato.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4006
F.to 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4260



Chardonnay
"Chiusolillo"
Castel del Monte Doc
Biologico
Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Chardonnay*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fresco con note di frutta a polpa bianca, mela verde e fiori di campo. Al palato è fresco, morbido e delicato. Ottima mineralità.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4235

LA CANTINA:

Radici profonde e una grande passione familiare a partire dal lontano 1819 quando Consalvo Ceci acquisisce la Tenuta. La Tenuta si colloca in una posizione strategica, a 250 metri di altitudine, tra Andria e Castel del Monte, e a 20 chilometri dal mare nell'area pre-murgiana

collinare che a quei tempi (primi ottocento) era destinata a pascoli. Fu nel corso degli anni 1840-1900 che le generazioni seguenti operarono miglioramenti piantando olivi da olio e viti da vino tracciando la strada verso il futuro. Nel 1988, conseguita la laurea in Agraria, Giancarlo

fonda Agrinatura con l'obiettivo di continuare le tradizioni agricole familiari nel pieno rispetto dell'ambiente. A testimonianza di questo converte l'azienda, fin dal 1988, al biologico e nel 2011 la trasforma in azienda biodinamica.



GIANCARLO CECI



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 Docg 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.** 4139

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 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



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 Docg "Renadoro"

Vigneti Zanatta (OT)
Sardegna

Uve: *Vermentino*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, complesso, floreale. Gusto secco, sapido, morbido, equilibrato e ben strutturato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4312



Cannonau di Sardegna Doc "Salana"

Vigneti Zanatta (OT)
Sardegna

Uve: *Cannonau*
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, floreale con note di viola e spezie. Gusto secco e vellutato, persistente, ampio.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4232



Vermentino di Sardegna Doc

Cantine di Ora
Sardegna

Uve: *Vermentino*
Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Bouquet sottile, intenso e delicato. Sapore morbido con retrogusto leggermente amarognolo.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4278



**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

SELEZIONE

1,5 LT
MAGNUM



**Vermentino
di Toscana Igt
"Campofitto"**

Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)
Toscana

Uve: Vermentino

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.
Vol. 13,5%

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



**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. VignaMadre
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



Gewurztraminer

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar
Francia

Uve: Gewurztraminer.

Il Gewurztraminer di Charles Baur spinge da subito con tutte le forze dal bicchiere al naso. Si inizia con fiori e petali di rosa, miele, litchi, seguiti da marmellata di arance amare e persino da un po' di marmellata di banane. Tutto sembra leggermente cosperso di zucchero a velo. La linea dolce è il tratto distintivo sulla lingua, anche se la freschezza non viene trascurata. Corposo equilibrato e generoso di gusto è ricco di sostanza, un alsaziano vecchia scuola.

Vol. 14,0%

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



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



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



Barolo Chinato Astucciato

Franco Conterno (CN)
Piemonte

Ingredienti: Barolo riserva, china agurmi 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



**Recioto
Valpolicella D.O.C.G.**
VINO LIQUOROSO
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2575



**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



**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



**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



**Vin Santo del
Chianti Doc
Carro Matto**
Certaldo (FI) Toscana

Uve: *Trebbiano Toscano, San Colombano.*

Colore giallo ambrato intenso. Profumo di miele, fichi secchi, uva passa, noce; in bocca è pieno e avvolgente, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità.

Vol. 14,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2305



**Vin Santo del
Chianti Classico
Doc
Cantalici**

Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Uve: *Trebbiano Toscano, San Colombano.*

Colore giallo oro intenso con riflessi ambrati. Al naso si presenta ricco e avvolgente con sentori di miele di acacia, fichi e albicocche secche, mandorle tostate e vaniglia. In bocca amabile, morbido, setoso, sostenuto da una vivace acidità in buon equilibrio con la dolcezza che esalta un finale pulito e netto con note di agrumi, marroglacé e sfumature di salvia.

Vol. 15,0%

F.to 37,5 cl. x 1 - **Cod.** 2656



**Gonfalone
Il Santo
Vino Liquoroso**
Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Uve: *Grillo, Inzolia, Cataratto.* È stato prodotto dalla vinificazione di uve grillo, inzolia e cataratto che hanno dato origine ad un vino dal colore giallo dorato, con profumo di uva passita e con gusto dolce, pieno, aromatico e molto armonico.

Vol. 16,0%

F.to 37,5 cl. x 1
Cod. 4105



**Passito Rosso
Colli Aprutini
Igt "No Name"**

Lepore (PE)
Abruzzo

Uve: Montepulciano
d'Abruzzo

Colore rubino scarico con riflessi dorati. Intenso di frutta matura. Al gusto è caldo, morbido, abboccato, giustamente tannico. Sensazioni lunghe ed articolate. Finale di liquirizia del vitigno.

Vol. 14,5%

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

**Passito Liquoroso
di Pantelleria Doc**

Marsala (TP) Sicilia

Uve: Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco.

Cultivato ad alberello su terreni vulcanici è di colore giallo dorato tendente all'ambra. Profumo intenso e persistente, con distinti sentori di albicocca, miele e fico secco. Gusto armonico e mielato, con note di fico secco e lievi cenni di albicocca e mostarda.

Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2415

**Moscato di
Pantelleria Dop**

Marsala (TP) Sicilia

Uve: Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco.

Da uve zibibbo coltivate nei sabbiosi terreni vulcanici dell'isola, un delicato Moscato naturale dalle gradevoli note di pesca gialla, melone e agrumi. Colore giallo dorato tendente all'ambra. Profumo dolce con evidenti note di albicocca, frutta candita e fico secco. Gusto mielato, con piacevoli note di albicocca secca, fico secco e pera cotta.

Vol. 11,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2411

**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.