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 ANSELMI 13
ALTEFILA 14
SANTA CHIARA 14
CAVIRO 14
GAZZOLA 14
CANTINA BACCO 15
MONTESOLE 15

BOLLICINE PIWI
MONTELLIANA 7

VINI

PIWI

JASCI "Vino Bianco"(Abruzzo) 62

VINI ITALIA

PIEMONTE

BREZZO MICHELE 16
TRE SECOLI 18
STROPPIANA 20

TRENTINO ALTO ADIGE

KELLEREI AUER C.D.O. 21
CANTINE DI ORA 21
ALDENO 22

LOMBARDIA

LA TRAVAGLINA 24
GIUBERTONI 25

FRIULI VENEZIA GIULIA

CRASTIN 26
BORGO SAVAIAN 28
TERRE DI GER 30
REGUTA DI ANSELMI 32
RAUSCEDO 38

VENETO

LENOTTI 40
CANTINA LEVORATO 42
CANTINE DI ORA 44
MONTELLIANA 45

TOSCANA

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

UMBRIA

LE THADEE 52
TUDERNUM 53

MARCHE

DE ANGELIS 54
MECELLA 56

ABRUZZO

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

LAZIO

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

CAMPANIA

SELLA DELLE SPINE 79
MONTESOLE 80
CANTINE DI ORA 82
DEL VECCHIO 82

MOLISE

CIPRESSI 83

PUGLIA

GIANCARLO CECI 84
SANNELLA 86
CANTINE DI ORA 88
PRODUTTORI DI MANDURIA 88

SICILIA

ROCCHE DELLA SALA 89
CANTINE EUROPA KALSA 90

SARDEGNA

ZANATTA 91
CANTINE DI ORA 91

MAGNUM 92
MEZZE BOTTIGLIE 94
VINI DA DESSERT 96

- rosati
- bio
- orange
- zero alcol
- linea blu
- mezze
- magnum

** I gradi alcolici dei vini possono variare in virtù delle nuove produzioni.*

Stampa Birimport S.p.A. - Gennaio 2026

TENUTA
AMBROSINI
LINEA APRICACCIA

TENUTA AMBROSINI

CANTINA
RAUSCEDO

CANTINA RAUSCEDO

Franciacorta Brut Docg Apricaccia
Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (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
Cazzago San Martino (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 atta a Prosecco*
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
CANTINE·DI·ORA

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
San Stino di Livenza (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
San Stino di Livenza (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
San Stino di Livenza (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
Montebelluna (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 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2220
F.to 20 cl. x 24 - **Cod.** 4210
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4046

Sovrano Cuvèe Extra Dry

Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4188

Sovrano Cuvèe Brut

Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi, perlage ricco e sottile, profumo fruttato e floreale. Gusto morbido, asciutato e delicato, dalla pronunciata personalità.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4176

Spumante Moscato Dolce

Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

Uve: *Moscato*
Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente.
Inconfondibili profumi dei vini aromatici, spiccata amabilità.
Vol. 7,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4175

LA CANTINA:

Nel cuore della Marca Trevigiana, ai piedi dei Colli Asolani e del comprensorio del Montello, sorge Cantina Montelliana, una cooperativa di 400 viticoltori associati che producono vino Prosecco DOC, DOCG e altri vini di alto valore organolettico. Cantina Montelliana è dotata di impianti moderni e all'avanguardia che garantiscono qualità, igiene e sicurezza lungo tutta la filiera produttiva. Nel contempo, si avvale di metodi di vinificazione tradizionali, frutto dell'esperienza e della cultura vitivinicola del territorio.

MONTELLIANA

Prosecco Millesimato Treviso Doc Extra Dry "Meliora"

Cantina Montelliana
Montebelluna (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
Montebelluna (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
Montebelluna (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" Cuvèe

Cantina Montelliana
Montebelluna (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
Montebelluna (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
Montebelluna (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
Montebelluna (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
Montebelluna (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 DOCG ed il Prosecco DOC 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 O RGANIC - Piwi Extra Dry
Cantina Montelliana
Montebelluna (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 Docg
Cantina Montelliana
Montebelluna (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 Docg
Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4090

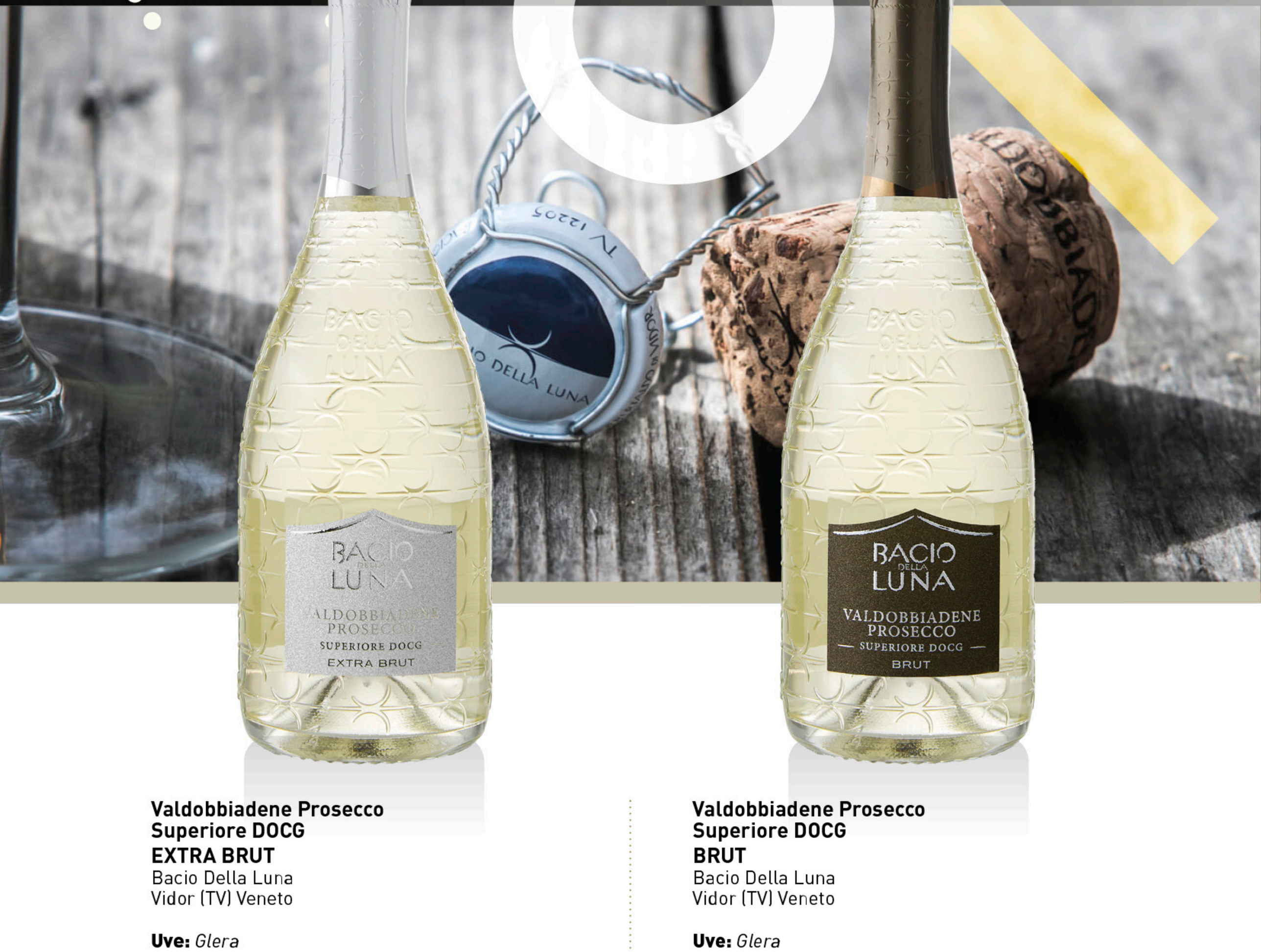
VENETO

CANTINE

BACIO DELLA LUNA

MARTINOTTI O CHARMAT

BACIO DELLA LUNA



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
EXTRA BRUT
Bacio Della Luna
Vidor (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 DOCG
BRUT
Bacio Della Luna
Vidor (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

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 ricerchiamo per produrre i nostri spumanti. Nel rispetto della natura coltiviamo le nostre viti in modo sostenibile, controllando accuratamente ogni lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, per offrire un prodotto esclusivo, sinonimo di eccellenza e di identità. Ha così origine la preziosa collezione Bacio della Luna, dove il profumo della tradizione si fonde con il gusto della qualità.

Prosecco Doc Brut

Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Glera*
Brillante, caratterizzato da un colore dorato con riflessi verdognoli e da un perlage fine e continuo. Al naso è delicato, fruttato, con delicate note floreali. Piacevole al palato, richiama fragranze di frutta matura come mela e pesca.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4195

Prosecco Doc Extra Dry

Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Glera*
Prosecco Doc Extra Dry Bacio della Luna si caratterizza per il suo colore dorato con riflessi verdognoli ed il suo perlage fine e continuo. Profumo intenso, elegante, fresco e fruttato. Gusto pieno ed equilibrato con prolungata sapidità che fonde note fruttate con una ricercata mineralità.
Vol. 11,0%

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

Spumante Metodo Classico Brut

Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Chardonnay 100%*
Cuvée di sole uve Chardonnay.Colore giallo brillante dai riflessi dorati e dal perlage fine e persistente. Bacio della Luna ha voluto esaltare le note tipiche di frutta a pasta bianca dello Chardonnay, dando eleganza e corpo al proprio Metodo Classico. Mineralità e sapidità sono frutto delle particelle posizionate a media altitudine e composte da sedimenti di origine dolomitica e vulcanica.
Vol. 12,5%.

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

VENETO

CANTINE

BACIO DELLA LUNA

MARTINOTTI O CHARMAT

BACIO DELLA LUNA

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Millesimato
Bacio Della Luna
Vidor (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 DOCG
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Chardonnay 100%*
Il nostro Cartizze DOCG 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 ricerchiamo 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.

Spumante
Blanc de Blancs
Extra Dry
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Pinot Bianco, Chardonnay*
Colore giallo paglierino, perlage elegante, fine e persistente. Bouquet delicato, fruttato con note minerali. Gusto vivace, fresco e gradevole.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4062

Spumante Pinot Rosè Extra Dry
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Pinot Nero*
Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo. È caratterizzato da un profumo fruttato, con leggere note di viola. Al palato risulta fresco ed effervescente, di buon corpo e giustamente sapido.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4128

VENETO

TOSER S.P.A.

CA' VINI

Cuvée Elite
Extra Dry Millesimato

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto
Uve: *Glera.*
Un patrimonio olfattivo caratterizzato da sentori di mela Golden, pera Decana e delicate sfumature esotiche. La sua bollicina cremosa e persistente regala momenti di piacere a ogni sorso. Questo vino brillante si apre al palato con un gusto sopraffino e un'acidità naturale perfettamente bilanciata.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4271

Prosecco Doc
Extra Dry

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto
Uve: *Glera.*
Metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico e riflessi verdolini, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca, tipiche dell'uva Glera. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora, al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4292

Cuvée Platinum
Extra Dry Millesimato

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)
Veneto
Uve: *Glera.*
Metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e perlescenti, offre al naso meravigliose sensazioni di freschezza e raffinato equilibrio. Una bollicina cremosa e persistente scorre morbida sul palato accompagnata da vigorose nuance agrumate e di frutta a polpa bianca. Il buon equilibrio tra sapidità e mineralità dona questo spumante profondità a e verticalità gustative.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4228

FRIULI
VENEZIA GIULIA

MARTINOTTI O CHARMAT

SOC AGR.

REGUTA DI ANSELMI

FRIULI-VENEZIA-GIULIA

Cuvée Blanche Extra Dry

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4063

Prosecco Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4291

Prosecco Millesimato Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4368

Spumante Cuvee Rose' Extra Dry

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4009

CANTINA
ALTEFILA
VENETO

CANTINA
SANTA CHIARA
VENETO

CANTINA
CAVIRO
EMILIA ROMAGNA
CAVIRO

CANTINA
GAZZOLA
EMILIA ROMAGNA
Pietro Gazzola

Biancovelar
Cuvèe Brut
Cantina CDF Winery
Francenigo (TV)
Veneto

Uve: *Blend che nasce da una attenta selezione di uve bianche.*
Colore giallo paglierino, perlage fine, intenso, elegante, floreale e fresco, con una acidità piacevole, spuma fine e persistente.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4110

Santa Chiara
Vino Spumante
Extra Dry
Millesimato
Cantina San Giorgio
Maserada sul Piave (TV)
Veneto

Uve: *Chardonnay, Ribolla Gialla*
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. 4215

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

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

Irpinia Aglianico Doc Spumante Rose' Extra Dry
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

Irpinia Greco Doc Spumante Brut
Az. Montesole
Montefusco (AV) Campania

Uve: *Greco*
Colore paglierino con riflessi brillante, perlage persistente e grana fine. Sentori floreali con note minerale tipica.
Gusto secco, corposo e armonico.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3961

Irpinia Falanghina DOC Spumante 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

PIEMONTE

AZ.AGRICOLA

MICHELE BREZZO

Michele Brezzo dal 1921

Nebbiolo Langhe DOC "Ruè"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (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
S.Stefano Roero (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
S.Stefano Roero (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 mamma Teresina, iniziarono il lungo percorso che contribuì alla crescita della nostra tradizone 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 volonta' 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 noccioleti e seminativi.

Michele Brezzo
dal 1921

Langhe Rosato DOC "Rüs"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (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 DOCG "Terè"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (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

PIEMONTE

CANTINA
TRE SECOLI

Barbera d'Asti Superiore Docg "Sorangela"
Cantina Tre Secoli
Mombaruzzo (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
Mombaruzzo (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
Mombaruzzo (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
Mombaruzzo (AT) Piemonte

Uve: *Dolcetto*
Colore rosso rubino profondo. Intensi sentori di frutta rossa matura. Gusto morbido, pieno, maturo, ottima struttura e persistenza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4362

Gavi di Gavi Docg "Le Ginestre"
Cantina Tre Secoli
Mombaruzzo (AT) Piemonte

Uve: *Cortese di Gavi*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, persistente di fiori freschi e frutta bianca. Gusto delicato, armonico, fresco e persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4364

Brachetto D'Acqui Docg
Cantina Tre Secoli
Mombaruzzo (AT) Piemonte

Uve: *Brachetto*
Colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato scarico. Ha un aroma muschiato, molto intenso, accattivante di rosa antica. L'aroma è dolce, morbido e frizzante. Conquista la fragranza netta della rosa e dei frutti di bosco.
Vol. 5,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4350

CANTINA
STROPPIANA

STROPPIANA

Barolo Docg "Leonardo"

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte
Uve: *Nebbiolo*
Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumi intensi di sottobosco, con note speziate e di tabacco. Gusto asciutto, caldo, vellutato, pieno ed armonico, tannico.
Affinamento: 24 mesi in barriques - 12 mesi in grandi botti - 12 mesi in bottiglia.
Vol. 14,5%

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

Dolcetto D'Alba Doc

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte
Uve: *Dolcetto 100%*
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fresco, fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e lampone. In bocca il vino si presenta pieno, asciutto, armonico nelle componenti alcoliche, acide e tanniche, finale piacevolmente morbido e persistente con gradevole retrogusto.
Vol. 13,0%

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

Barbera D'Alba Doc

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte
Uve: *Barbera 100%*
Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta fresca, marasca e ciliegia sotto spirito. Con l'invecchiamento le note evolvono in speziature dolci e piccoli frutti.
In bocca il vino si presenta rotondo, sapido e dalla lunga persistenza. La piacevole leggera acidità ne facilita la beva.
Vol. 13,5%

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

Langhe Nebbiolo Doc

Cantina Stroppiana
La Morra (CN)
Piemonte
Uve: *Nebbiolo 100%*
colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso si percepisce un bouquet complesso ed elegante con spiccano note di viola e piccoli frutti con un elegante sottofondo di spezie. All'assaggio risulta morbido e vellutato. Ha un finale molto lungo e persistente e una tannicità ben modulata.
Affinamento: 12 mesi in barriques.
Vol. 13,5%

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

TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
KELLEREI AUER

Cantine di Ora
Kellerei Auer

CANTINE
DI ORA

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

CANTINA ALDENO

Gewürztraminer Trentino Doc
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno
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
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
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
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
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

CANTINA ALDENO DAL 1910

Lagrein Trentino Doc
ATHESIM FLUMEN
Cantina Aldeno
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
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
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
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

CANTINA
LA TRAVAGLINA

Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc *Frizzante*

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (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
Santa Giulietta (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
Santa Giulietta (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

CANTINE
GIUBERTONI

Cà del Tuono Oltrepò Pavese Pinot Grigio Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (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
Santa Giulietta (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 fini 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 sorseggiare di nuovo questo Lambrusco.
Vol. 9,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4158

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AZ. AGR.
CRASTIN

CRASTIN

Friulano
Doc Collio
Az. Agr. Crastin
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (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
Dolegna del Collio (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cabernet Franc*
Colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. Profumo spiccatamente erbaceo, note fruttate di lampone e frutti di bosco. Armonico, asciutto e corposo, persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3957

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AZ. AGRICOLA
BORGO SAVAIAN

BORGO SAVAIAN

Chardonnay Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino. Profumi intensi di fiori bianchi, lievito e crosta di pane. Sapore molto intenso.
Vol. 13,5%

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

Ribolla Gialla Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ribolla Gialla*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Olfatto intenso di frutta e fiori freschi, mela, nespola, agrumi e gelsomino. Snello, pulito, con ottima persistenza.
Vol. 13,0%

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

Friulano Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (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 75 cl. x 6
Cod. 4316

Pinot Grigio Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino chiaro e bouquet delicato, note gradevoli e morbide di noci e miele. Sapore secco e armonico.
Vol. 13,5%

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

Aransat Orange

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Pinot Grigio e Sauvignon*
Giallo carico tendente all 'arancio, profumo di frutta matura, albicocca 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, Cormòns.
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 Settanta 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.

BORGO SAVAIAN

Malvasia Isonzo Doc

Borgo Savaian
Cormons (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
Cormons (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
Cormons (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
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino con riflessi porpora. Spiccano note intense di mora, ciliegia, amarena, viola, china e tenue percezione speziato-balsamica. Sorso caldo, con buona freschezza e tannino elegante.
Affinamento: in botti di rovere.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4125

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

AZ. AGRICOLA
TERRE DI GER

TERRE DI GER

Sauvignon Blanc IGP
Az. Agricola Terre di Ger
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 estremamemente 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

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI

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

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo dorato. Profumo maliziosamente aromatico, con buona componente fruttata. Gusto armonioso e persistente.
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. Profumo floreale, con note di frutta matura, aromatico. 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. Bouquet 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 paglierino con riflessi verdi. Al naso è fragrante e floreale. 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 fruttato. Fresco, giovane, intenso. Gusto vellutato, 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 fortezza 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%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4345

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%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4324

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%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3954

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. 4173

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI

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

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI

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

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI

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 sciutto.
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 fortezza 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, inteso, 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

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINA RAUSCEDO

RIBOLLA GIALLA IGT

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Ribolla Gialla*
Colore giallo paglierino brillante. Elegantemente varietale, fresco e vellutato con note fruttate e agrumate intense.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4293

SAUVIGNON DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sauvignon*
Colore Giallo con riflessi verdolini. Ricordi di salvia, peperone verde e bosso. Fresco e sapido con note vegetali di frutta tropicale.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4157

CHARDONNAY DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino. Dal profumo elegante, aroma floreale con ricordi di mela e fiori di acacia. Secco ed armonico con ricordi agrumati.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4371

TRAMINER AROMATICO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Traminer Aromatico*
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Dall'aroma intenso e speziato ricorda note di rosa, pesca gialla e ananas.
Morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4339

PINOT GRIGIO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino pallido con riflessi verdini. Il suo bouquet è un insieme di fragranze fruttate dove spiccano sentori di pera e frutta a polpa bianca. Gusto pieno e voluminoso, morbido con ricordi di frutta matura.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4353

LA CANTINA:

La Cantina Rauscedo nasce nel 1951, un intero paese, fatto di persone e famiglie, si è unito in una cooperativa i cui soci conferiscono le uve coltivate sul territorio. È così che siamo arrivati fin qui, divenendo una solida realtà per la produzione di vini di grande qualità, espressione 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", magri ma densi di vita conferiscono alla vite i sentori irripetibili che danno vita a vini freschi e armonici. Qui a Rauscedo, già nel 1917, la nostra comunità adotta la tecnica dell'innesto su vite americana, fondamentale per preservare le viti europee. Una competenza che ha fatto del nostro territorio un'eccellenza mondiale.

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

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

VENETO

CANTINA LEVORATO

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

Cantine Levorato
Dolo (VE) 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
Dolo (VE) 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
Dolo (VE) 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 ritrutturazione che la Cantina Levorato S.r.l. ha iniziato nel 2017 mettendo in atto un piano industriale che riguardava sia il potenziamento dellla 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
Dolo (VE) Veneto

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino. Odore intenso e fresco, fruttato e delicato. Dal sapore asciutto, complesso , morbido e pieno.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4038

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso rubino carico, con riflessi porpore. Asciutto, morbido, leggermente tannico. Vinoso, tenue, molto gradevole.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4366

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: *Cabernet Sauvignon*
Colore rosso rubino scuro, con sfumature granato. Dal sapore asciutto, equilibrato, leggermente erbaceo. Odore vinoso, intenso, caratteristico.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3953

CANTINE DI ORA

CANTINE·DI·ORA

Bianco Veneto Igt "Amicale"

Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Gewürztraminer, Pinot Bianco, Chardonnay*
Giallo paglierino brillante, con riflessi verdi. Bouquet intenso di frutti maturi come frutti tropicali e albicocca, e note di vaniglia. Al palato bilanciato e speziato, corposo con la giusta acidità.
Affinamento: il 30% per otto mesi in botti di rovere.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3947

Pinot Grigio delle Venezie Rosè Doc "Amicale"

Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Pinot Grigio*
Vino dal colore rosa tenue con riflessi ramati e dai piacevoli sentori di frutta rossa come ciliegia, mirtillo e lampone. Al palato possiamo apprezzare la sua mineralità, la sua ampiezza ed equilibrio.
Affinamento: sui propri lieviti per circa 2 mesi.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3991

Rosso Veneto Igt "Amicale"

Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Corvina, Rondinella, Molinara*
Colore rosso porpora intenso, impenetrabile. Profumo intenso, complesso, floreale di rosa, fruttato, con sentori di spezie, legno, cioccolata e cacao. Sapore secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, minerale.
Affinamento: 12 mesi in tonneaux.
Vol. 14,5%

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

VENETO

CANTINA
MONTELLIANA

MONTELLIANA

Chardonnay Igt Veneto

Cantina Montelliana
Montebelluna (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
Montebelluna (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
Montebelluna (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
Montebelluna (TV)
Veneto

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Ha profumo intenso, caratteristico e gradevole. Sapore asciutto, sapido e armonico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4048

TOSCANA

AZIENDA AGRICOLA
SERNI FULVIO LUIGI

Riconoscimenti: Luca Maroni - Veronelli

Azienda Agricola
Serni Fulvio Luigi

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 "Tegoleto"

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

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

POGGIO DELL'AQUILA

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 Suvignon, 10% Merlot.*
Colore rosso rubino intenso con tenui riflessi granata. Profumi di ciliegia marasca e frutti di sottobosco, integrati da note vanigliate. Gusto equilibrato, con una buona trama tannica ed una acidità ben bilanciata, che evolve in un finale sapido e persistente. **Affinamento:** 12 mesi (il 70% del prodotto in barriques di rovere francese per metà nuove, il rimanente 30% in tini di acciaio).
Vol. 14,0%

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

FATTORIA DELL'AGRESTO

GASPARRI

Bianco di Toscana Igt
Carro Matto

Fattoria dell'Agresto Gasparri
Certaldo (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
Certaldo (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

CANTINA TRAMBUSTI

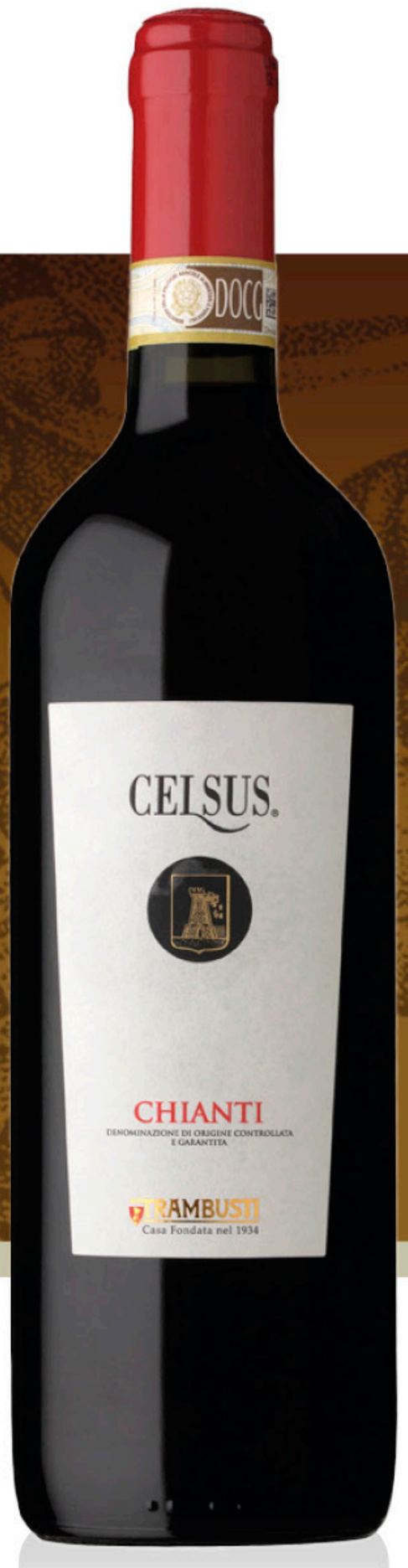
TRAMBUSTI
CASA FONDATA NEL 1934

Chianti Docg "Gonfalone" Fiasco

Trambusti
Firenze (FI) Toscana

Uve: *Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia*
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo caratteristico e ben percettibile. 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
Firenze (FI) Toscana

Uve: *Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia*
Caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco. Di colore rosso rubino vivace, possiede un profumo intenso e persistente.
Vol. 12,5%

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

Chianti Docg Val Serena

Trambusti
Firenze (FI) Toscana

Uve: *90% Sangiovese, 10% Canaiolo*
Colore rosso rubino vivace. Un vino caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco.
Vol. 12,5%.

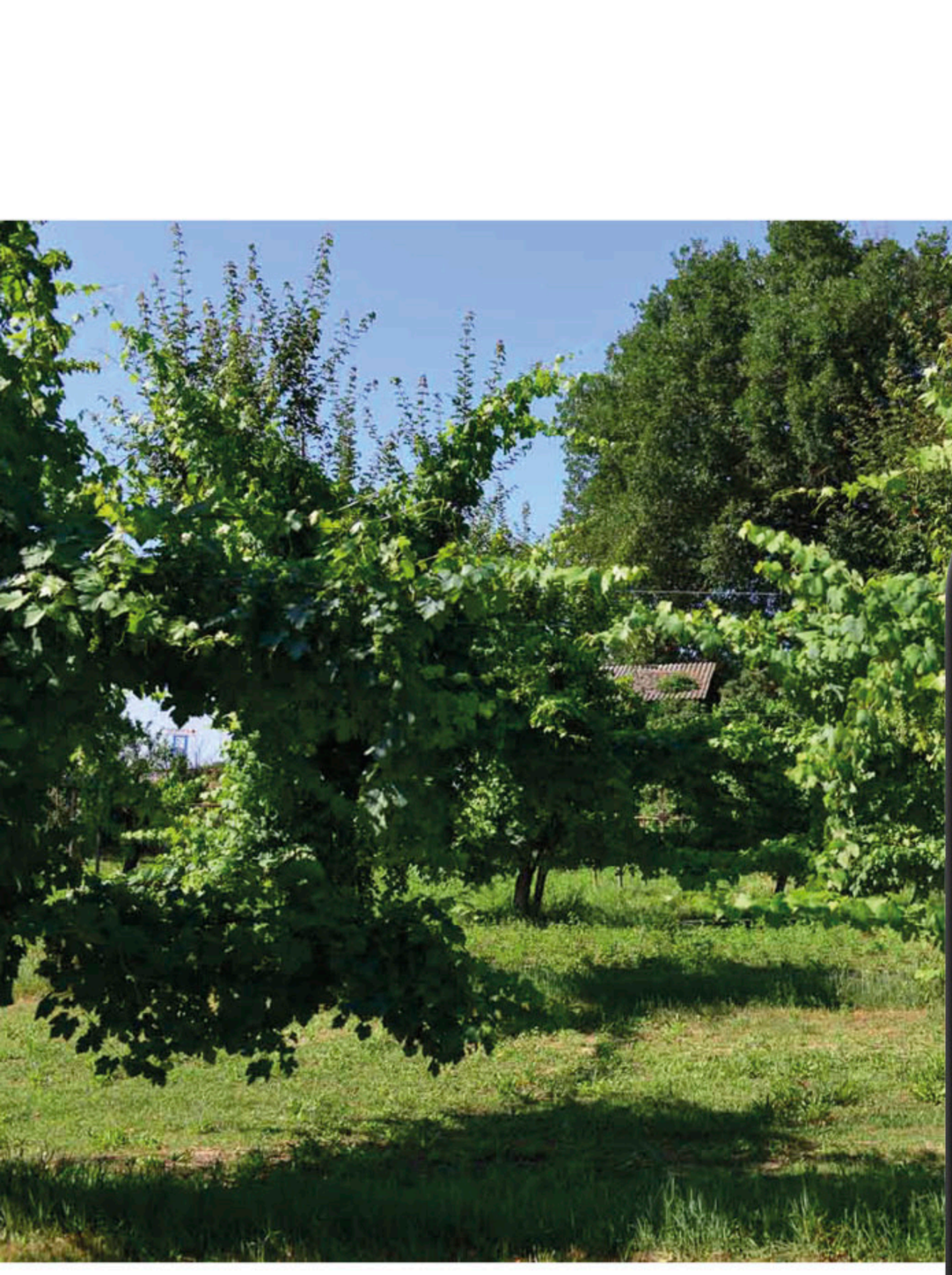
LINEA BLU

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

UMBRIA

AZ. AGRICOLA
LE THADEE

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"

Cantina Tudernum
Todi (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"

Cantina Tudernum
Todi (PG) Umbria

Uve: *Grechetto e Trebbiano Spoletino.*
Perfetto connubio tra i due vitigni autoctoni a bacca bianca del territorio di Montefalco. Dal colore giallo con riflessi oro. Profumo intenso, con note di albicocca, e limone. Gusto intenso, buona acidità e lunghezza, con note di mammola, albicocca, frutta esotica.
Vol. 13,0 %

F.to 75cl x 6
cod. 4163

UMBRIA

CANTINA TUDERNUM

Riconoscimenti: Bibenda - Gambero rosso - Veronelli

Grechetto di Todi Doc

Cantina Tudernum
Todi (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
Todi (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
Todi (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

TENUTA DE ANGELIS

Riconoscimenti: Bibenda

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 Ciabattoni Giovanna a Cossignano, 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 qualitativo dell'azienda passando dalle immense quantità di vini da taglio alla produzion e 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 attenzione 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 produzioni 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

CANTINE
MECELLA

CANTINE MECELLA

Verdicchio di Matelica Doc Preludio

Cantine Mecella
Fabriano (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
Fabriano (AN) Marche

Uve: *Passerina*
E' 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
Fabriano (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.

CANTINE MECELLA

Rosso Conero Doc
I Lavi

Cantine Mecella
Fabriano (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
Fabriano (AN) Marche

Uve: *80% Ciliegiolo, 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 "Vinofollia" Bio
Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Pinot Grigio*
Colore paglierino con riflessi ramati. All'olfatto è fragrante, intenso con note di gelsomino, sentori di pesca gialla e albicocca. Al palato è fine, fresco, sapido, armonico.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4136

Pecorino Igt "Vinosophia" Bio
Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Pecorino*
Colore giallo paglierino, tendente al dorato. Sentori di frutta fresca, erbe balsamiche, biancospino e banana. Sapore molto caldo, con una bella vena acida. Persistente e piacevole, nota ammandorlata.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4310

Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio
Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosa cerasuolo. Sentori intensi di ciliegia e mandorla. Gusto giovane, fresco e morbido, di buona corposità e persistenza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4325

LA CANTINA:

L'Azienda Agricola Chiusa Grande di Nocciano, in provincia di Pescara, fondata da Franco D'Eusanio, agronomo, membro della stirpe dei Roccosecco di Tollo.

E' una tenuta a conduzione biologica posta sulle colline abruzzesi a ridosso dei massicci della Majella e del Gran Sasso.

"... un vino veramente grande non viene solo prodotto, viene ideato.
Un vino degno di nota non è da assaggiare, bensì da amare sciaguratamente..."

Organo di Controllo BIO:
BIO: ICEA - cod. IT-BIO-006

Chiusa Grande

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

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 60° MLMLM
1961 - 2021
Una lunga Tradizione di Qualità

Chardonnay Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro
Frisa (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
Frisa (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
Frisa (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
Frisa (CH) - Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso ciliegia più o meno carico, profumo delicato fruttato. Sapore morbido e soave delicatamente mandorlato, la sua freschezza permette l'accostamento ad ogni raffinata gastronomia.
Vol. 13,5%

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

ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA
LEPORE

Riconoscimenti:
Bibenda - Luca Maroni - Veronelli - Gambero Rosso

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Passione"
Az. Vitivinicola Lepore
Colonnella (TE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ricco complesso e persistente. Caldo, giustamente tannico intenso e sorprendentemente persistente.
Affinamento: 6 mesi in botte di rovere.
Vol. 14,5%

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 cerase 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

ABRUZZO

AZIENDA AGRICOLA
JASCI

JASCI

Chardonnay IGT Histonium
Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino brillante. Bouquet fruttato e ampiamente floreale; ricorda il melone bianco e la banana, fiori di ginestra e gelsomino con sentori di vaniglia
e castagna. Gusto equilibrato e armonico con una leggera nota di acacia.
Vol. 13,5%

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

Pecorino IGT Terre di Chieti
Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: *Pecorino*
Colore giallo paglierino brillante. Sentori di frutta a polpa gialla e note agrumate. Buona freschezza e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, persistenza e morbidezza.
Vol. 13,5%

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

Trebbiano d'Abruzzo Doc
Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: *Trebbiano.*
Colore giallo paglierino vivace.
Profumo legante e delicato con sentori di frutta gialla matura, ginestra e vaniglia.
Gusto piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara.
Vol. 13,5%

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

Piwi Vino Bianco
Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: *Sauvignon Kretos*
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori che ricordano la pesca e l'albicocca con accenni di frutta esotica.
Morbido con una piacevole mineralità e persistenza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4346

LA CANTINA:
Il vino è un affare di famiglia
La famiglia Jasci si dedica alla produzione vinicola da tre generazioni, concentrando ogni sforzo nella ricerca della qualità assoluta di ogni bottiglia.

Una passione per il vino che è nata con nonno Pasquale e sua moglie Maria negli anni '60, crescendo con gli anni grazie a suo figlio Giuseppe e la moglie Irma che hanno dato la storica svolta del biologico nel 1980, per tramandarsi a partire dagli anni '90 a Donatello Jasci e sua moglie Piera, che guidano l'azienda con l'aiuto e la partecipazione dei loro predecessori che apportano tutt'oggi esperienza e sapienza.

JASCI

Cerasuolo d'Abruzzo Doc
Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso ciliegia con sfumature rosse-violacee.
Profumo fruttato con sentori di ciliegia e fragola, al palato risulta fresco e fruttato, di buon corpo con retrogusto di mandorla amara.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4177

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%

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

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.** 4050

ABRUZZO

CANTINA ORSOGNA

Orsogna WINERY dream now

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%

F.to 75cl.x6 - **Cod.** 3914

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%

F.to 75cl.x6 - **Cod.** 4065

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%

F.to 75cl.x6 - **Cod.** 3936

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%

F.to 75clx6 - **Cod.** 4023

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 superfice 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 conferenza 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

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.** 4281

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

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

ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA
VIGNA MADRE

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 concetrata, liquore di ciliegia, confettura di amarena. Al palato: tannino vellutato, gusto concentrato e presistente.
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 edelicate note floreali.
Fresco, morbido e gradevole; di medio corpoe 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 erbette aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4168
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4109

LA CANTINA:
VignaMadre è una azienda nata dalla passione, dalla ricerca e dalla lunga esperienza enologica della Famiglia Di Carlo, viticoltori dal 1830 e pionieri delle coltivazioni biologiche dal 1991. Per questo i vini di VignaMadre assicurano elevati standard di qualità e salubrità, garantendo la massima tutela dell'ambiente in linea con le aspettative dei consumatori del terzo millennio. I nostri vini provengono da vitigni autoctoni che mantengono inalterate le profonde caratteristiche varietali e territoriali. Il marchio VignaMadre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino, attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.

ORGANIC WINES

Passerina IGP IAVA
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: *Passerina 100%.*

Giallo paglierino. Profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4077

Cococciola IGP IAVA
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo
Uve: *Cococciola 100%.*

Vitigno autoctono abruzzese, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fine e fruttato presenta una vena acida, fresca e croccante, che aumenta la piacevolezza della beva, ben sostenuta da una trama polposa di frutta dolce.
Viene considerato un vino che esprime il territorio e la storia vitivinicola abruzzese.

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

ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA

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 erbette aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4329

AZIENDA VITIVINICOLA
VIGNA MADRE

FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

ABRUZZO

CANTINE
DI ORA

CANTINE·DI·ORA

Cococciola IGP Kriya
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: *Cococciola 100%.*
Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4204

Pinot Grigio Kriya
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

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.** 4072

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

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
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.

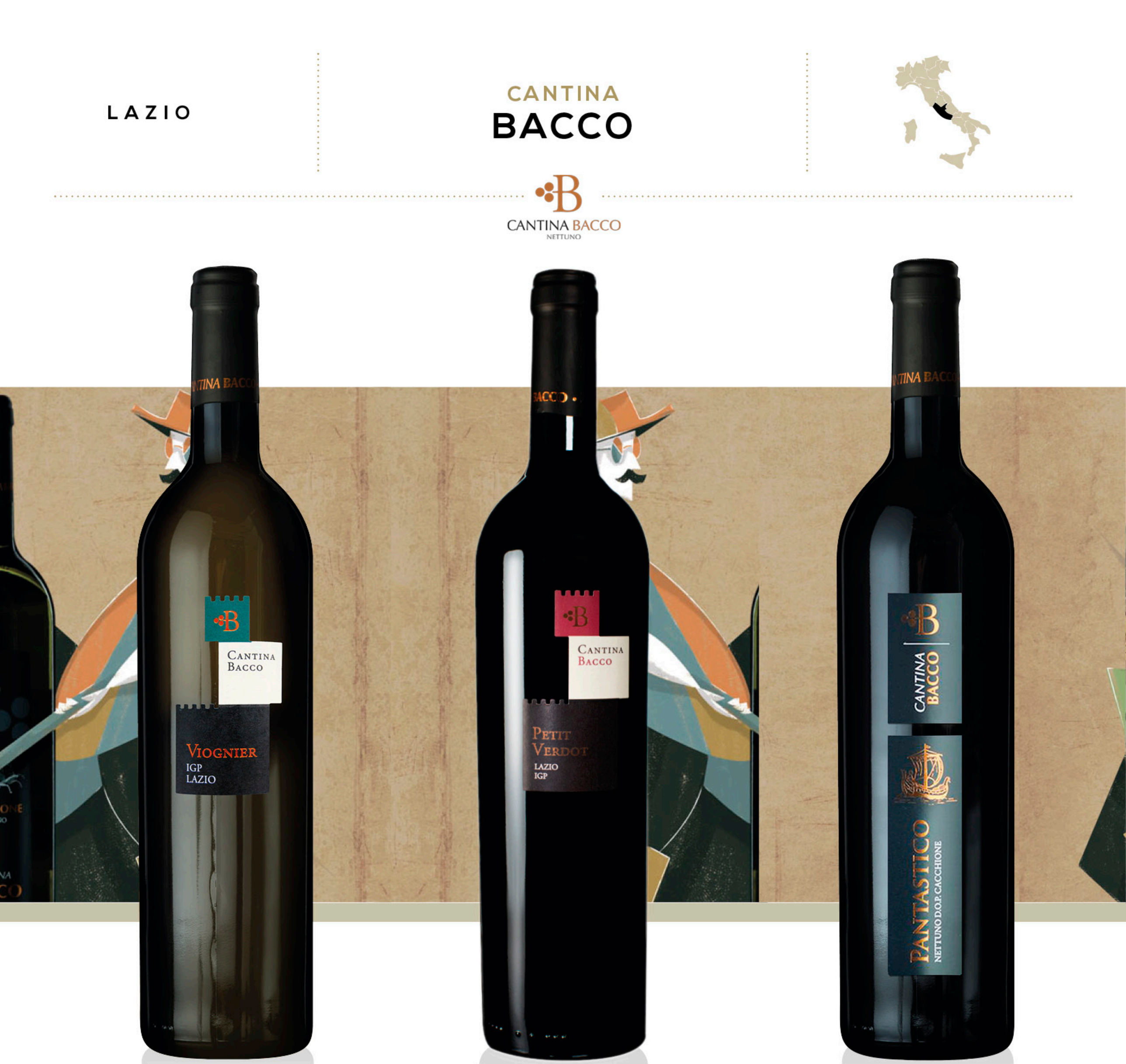
LINEA BLU

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4289

CANTINA BACCO

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

COLLI DI CATONE
CASAL PILOZZO

CASAL PILOZZO S.R.L.

Chardonnay Igt
Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino. Profumo fruttato ed aromatico. Gusto secco, fresco con sentori di mela e frutta esotica, minerale.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4240

Frascati Superiore Docg
Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano.*
Colore giallo paglierino. Profumo ricco e prolungato con note erbacee. Struttura ricca e complessa, sentori di nocciola, persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4148

Lazio Igp Rosato "Poesia"
Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Pinot Nero*
Al naso, inizialmente timido, sentori fruttati, floreali e una spiccata mineralità. Al palato è una "poesia" fresca, sapida, morbida, dal finale asciutto e fragrante.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2511

LAZIO

COLLI DI CATONE

CASAL PILOZZO

CASAL PILOZZO S.R.L.

Malvasia Lazio Igt Bianco

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia del Lazio*
Colore giallo paglierino. Ha un profumo ricco e floreale con un retrogusto di minerali e nocciola.Al palato è corposo e persistente con una struttura complessa.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2488 vendem. 2004
Cod. 2502 vendem. 1994
Cod. 2450 vendem. 2003
Cod. 2447 vendem. 1996

Bianco Lazio Igt "Colle Gaio"

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia di Candia*
Colore giallo paglierino intenso. Profumo ricco e prolungato, sentori erbacei. Gusto corposo, ricco e complesso, note di nocciola ed una grande persistenza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2510 vendem. 1997
Cod. 2523 vendem. 2007
Cod. 2538 vendem. 2012

Cabernet Sauvignon Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Cabernet Sauvignon*
Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutti di bosco, vaniglia, cannella, tabacco. Gusto secco, sentori di frutta matura, fresco.
Affinamento: 4/6 mesi in botte.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4238

Merlot Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone (RM)
Lazio

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino Profumo fruttato, fresco e corposo. Al palato è secco con sentori di frutta, mediamente tannico.
Affinamento: 4/6 mesi in botte.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4200

LA CANTINA:

La Casal Pilozzo è proprietà della famiglia Pulcini situata nel comune di Monte Porzio Catone su una splendida collina a circa 15 Km a Sud di Roma, dalla quale si ha una bellissima veduta della Città Eterna. Il Casale è stato costruito sui resti di un'antica abitazione. Alcuni libri di storia riportano che è stata l'abitazione della sorella e la nipote dell'Imperatore Traiano. Nel sottosuolo del Casale si trova un'antica grotta scavata nel tufo, dove sono tenuti in affinamento 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

Cantina

CESANESE DEL PIGLIO

CANTINA SOCIALE
CESANESE DEL PIGLIO

LA CANTINA:

La Cantina Sociale Cesanese del Piglio nasce nel 1960 grazie ad un gruppo di viticoltori con lo scopo di creare vini di elevata qualità utilizzando i vitigni autoctoni della zona del Piglio. Fin dalla sua istituzione, la cooperativa ha sempre evidenziato il forte legame con il territorio, promuovendo il Cesanese del Piglio fino a farlo diventare vino DOC nel 1973. Nel 2008, diventa l'unico vino rosso ad ottenere la classifica 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.

CANTINA SOCIALE CESANESE DEL PIGLIO
Bere il Territorio

Cerciole Rosso Cesanese del Piglio DOCG

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: *Cesanese di Affile 100%.*
Colore rosso rubino con riflessi violacei tenui. Sfumature floreali e frutti a bacca rossa. Giusta rotondità, fresco e minerale. Invita alla beva.La vinificazione avviene in completa riduzione, in modo da mantenere il frutto integro. L'evoluzione del vino avviene completamente in bottiglia.

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·LÓRI
AZIENDA AGRICOLA

LA CANTINA:

L'Azienda Agricola
I Lori nasce nel 2010, in concomitanza con l'uscita sul mercato della sua prima etichetta per l'Olio EVO di cultivar itrana.Il territorio di Cori (LT) è considerato l'ambiente ideale per questo tipo di coltivazione, grazie ai Monti Lepini che proteggono dal gelo e al vento del mare che accarezza i raccolti.Nel 2017 l'azienda decide di cominciare ad esplorare anche il mondo del vino ed è così che nascono le prime etichette di Nero Buono e Bellone in purezza.
Questa data segna un percorso di forte crescita che porta alla realizzazione di nuove linee: Poggio Santa Lucia e Monsignore, quest'ultimo diventato prodotto di punta dell'azienda. Ad oggi la tenuta de I Lori conta 12 ettari di impianti viticoli.

IL BUONO
NERO BUONO IGT

Az. Agricola ILORI
Cori (LT) Lazio

Uve: *Nero Buono 100%.*
Colore rosso rubino carico.
Al naso è ampio con note di frutta rossa matura e leggere note speziate.
Al palato è ricco e corposo con eleganti tannini che ne allungano il finale in bocca.
Vol. 14,0%

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

CANTINE
SAN MARCO

Riconoscimenti:
Bibenda

Frascati Docg Superiore Biologico

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano*
Colore giallo paglierino intenso. Sentori eleganti, fruttati e floreali di ginestra e gelsomino. Gusto fresco, sapido, ben equilibrato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4251

Frascati Doc "Villa Conti"

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia di Candia - Malvasia del Lazio - Trebbiano Toscano*
Colore giallo paglierino. Intenso, con profumo caratteristico e delicato. Gusto secco, sapido, morbido, fine, vellutato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **- Cod.** 4282
F.to 37,5 cl. x 12 **- Cod.** 4213

Malvasia IGP "Villa Conti"

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Malvasia del Lazio*
Colore giallo paglierino. Intenso, con profumo caratteristico e delicato. Gusto secco, sapido, morbido, fine, vellutato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3989

CANTINE
SAN MARCO

SAN MARCO
vinicultori

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%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4275
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4229

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%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4287
F.to 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4002

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%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4248

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. 3973

CASA VINICOLA
CICCARIELLO

Frascati Doc
Casa Vinicola Ciccariello
Velletri (RM) - Lazio

Uve: *Malvasia di Candia, Trebbiano, 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

CAMPANIA

AZIENDA

SELLA DELLE SPINE

LA CANTINA:

Sella delle Spine nasce a Taurasi nel 1970, un piccolo comune dell'Irpinia situato nella media valle del Calore dall'iniziativa di una famiglia che, pur restando ancorata alla tradizione vitivinicola irpina e al suo territorio, si affaccia alle nuove tecnologie con l'obiettivo di proporre un vino dalla forte personalità e dai sentori legati alle terre d'origine. L'azienda, sempre in continua evoluzione coltiva ogni vigneto in relazione alle caratteristiche del terreno, del tipo di produzione desiderato e del clima rispettando il naturale processo di vinificazione.
In un luogo antico, dove i padri sono cresciuti tra distese di vigneti, trasmettendo ai propri figli il bene viscerale per la natura, dove ogni pianta equivale a un bene prezioso da conoscere, curare e conservare, figlio della terra irpina, Luigi Caggiano è riuscito a richiamare nel suo "Aglianico Taurasi" i profumi e gli odori incontaminati dei territori taurasini, frutto senza storia del rapporto indissolubile tra l'uomo ed un patrimonio ambientale dai sapori unicamente mediterranei.

Falanghina Igt Centenus

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: *Falanghina 95%, Greco di Tufo, Fiano di Avellino 5%*

Dal colore giallo, frutto della commistione di uve di qualità Falanghina, Greco di Tufo e Fiano di Avellino è caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca gialla, e al palato sprigiona grande sapidità e acidità, in un buon equilibrio con la sua componente alcolica.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4294

Aglianico Igt Centenus

Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: *Aglianico 95%, Piedirosso, Sangiovese 5%*

Colore rosso frutto della commistione di uve di qualità. E' caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca rossa, e al palato sprigiona una buona tannicità, con note equilibrate per quanto riguarda acidità e sapidità.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4334

AZIENDA
MONTESOLE

MONTESOLE®

Falanghina Irpinia Doc

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Falanghina*
Giallo paglierino tenue
Intensi profumi floreali con note di frutti esotici maturi, banana e pesca gialla.
Gusto fresco e raffinato, delicata mineralità.
Vol. 12,75%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4074

Fiano di Avellino Docg

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Fiano*
Colore giallo paglierino. Sentori floreali che ricordano i fiori bianchi, la frutta, lieve sentore di nocciole. Gusto fine, morbido ed equilibrato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4359

Greco di Tufo Docg

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Greco*
Colore giallo paglierino. Profumi floreali con sentori di agrumi, fruttati di pesca matura e ananas ben integrati ad una nota minerale.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4073

Aglianico Irpinia Doc

Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*
Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti a bacca rossa che ricordano in particolare la ciliegia e la prugna, Gusto pieno e morbido.
Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4044

LA CANTINA:

L'azienda in produzione dal 1996, è collocata sulle verdi colline al confine tra i due distretti della regione Campania, l'Irpinia e il Sannio.
I vigneti pregiati che, come vivide frange, valorizzano questo territorio, discendono tutti da antichi vitigni ellenici e latini. L'attento studio di tali varietà autoctone e delle loro particolari uve è stato l'obiettivo prioritario e fondamentale dei fondatori dell'azienda, sin dalla prima vinificazione, consolidando e concretizzando sempre, negli anni successivi, la consapevolezza che la coltivazione della vite è un'arte complessa che richiede sapienza e dedizione, competenza tecnica e passione,e affiancando costantemente i viticoltori, in una proficua collaborazione e continua condivisione in tutte le fasi di produzione.

LINEA LE VIGNE

Taurasi Docg
Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*
Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Sentori di frutti a bacca rossa come l'amarena, con un insieme di spezie che completano il quadro aromatico.
Affinamento: barriques per 8 mesi e botti di rovere per oltre 12 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2410

Falanghina Irpinia Doc "Zampino"
Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Falanghina*
Colore giallo paglierino Bouquet floreale con note di mango, banana e melone giallo.
Gusto pieno e delicato.
Vol. 13,4%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3965

Fiano di Avellino Docg "Acquaviva"
Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Fiano*
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet floreale di biancospino, salvia e finocchietto, note di mandorle e nocciole. Gusto fine, armonico, minerale.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3971

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

Uve: *Greco*
Giallo paglierino con riflessi verdi. Bouquet fruttato, note di mandorla, pompelmo rosa, pesca bianca.
Gusto secco, corposo, armonico e minerale.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3983

Taurasi Docg "Vigna Vinieri"
Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

Uve: *Aglianico*
Colore rosso rubino intenso. Sentori di marasca, prugna nera matura e frutti rossi con note di vaniglia e spezie. Gusto corposo, secco e armonico.
Affinamento: botti di rovere per oltre 24 mesi.
Vol. 14,1%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2410

CAMPANIA

CANTINE
DI ORA

CAMPANIA

LA VINICOLA
DEL VECCHIO

Falanghina Beneventano Igt
Cantine di Ora
Campania

Uve: *Falanghina*
Giallo paglierino con riflessi verdi; profumo delicato, fruttato e caratteristico; sapore fresco, secco ed armonico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4280

Falanghina Benevento Igp
La Vinicola Del Vecchio
Telese (BN)
Campania

Uve: *Falanghina*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo di frutta gialla, sapore caldo, pieno, sapido, equilibrato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4069

Aglianico del Sannio Doc
La Vinicola Del Vecchio
Telese (BN)
Campania

Uve: *Aglianico*
Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso, con note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Gusto morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4320

CANTINE
CIPRESSI

CLAUDIO CIPRESSI
VIGNAIOLO

Tintilia Doc
“Macchiarossa”
Cantine Cipressi
San Felice del Molise (CB)
Molise

Uve: *Tintilia*
Colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. Gusto morbido, rotondo ed avvolgente.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2472

PUGLIA

CANTINA
GIANCARLO CECI

CERTIFIED BIODYNAMIC®

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 famigliare a partire dal lontano 1819 quando Consalvo Ceci acquisisce la Tenuta. La Tenuta si colloca in una posizione strategica, a 250 metri. di altitudine, tra Andria e Castel del Monte, e a 20 chilometri dal mare nell'area pre-murgiana collinare che a quei tempi (primi ottocento) era destinata a pascoli. Fu nel corso degli anni 1840-1900 che le generazioni seguenti operarono miglioramenti piantando olivi da olio e viti da vino tracciando la strada verso il futuro. Nel 1988, conseguita la laurea in Agraria, Giancarlo fonda Agrinatura con l'obiettivo di continuare le tradizioni agricole familiari nel pieno rispetto dell'ambiente. A testimonianza di questo converte l'azienda, fin dal 1988, al biologico e nel 2011 la trasforma in azienda biodinamica.

GIANCARLO CECI

demeter

Rosato Bombino Nero "Parchitello" Castel del Monte Docg Biovegan

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Bombino nero*
Colore rosso rubino corallo, profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone; in bocca piacevole fresco ed equilibrato. Bouquet di frutti rossi con in testa il melograno.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4040

"Parco Grande" Rosso Castel del Monte Doc Biologico

Giancarlo Ceci
Andria (BT) - Puglia

Uve: *Nero di Troia, Aglianico e Montepulciano*
Rosso rubino. Vino di media struttura. Profumo di frutti rossi maturi e di note speziate tipiche dell'uvaggio. Spiccata bevibilità legata ad una freschezza aromatica intensa.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4031
F.to 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4155

PUGLIA

TENUTE SANNELLA

ORGANIC WINES

TENVTE SANNELLA

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 acidita.

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

TENVTE SANNELLA

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

CANTINE·DI·ORA

PUGLIA

SOC. COOP.
PRODUTTORI DI MANDURIA

1932
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
ROCCHE 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 zibbibo*
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

CANTINE
EUROPA

kąLsa

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%

LINEA BLU

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4279

SARDEGNA

VIGNETI ZANATTA

CANTINE DI ORA

Vermentino di Sardegna Doc "Orion"

Vigneti Zanatta
Olbia (SS) 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
Olbia (SS) 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
Olbia (SS) 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

1,5 LT

MAGNUM

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 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

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

LE MEZZE BOTTIGLIE

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

LE MEZZE BOTTIGLIE

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

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

VINI DA DESSERT

Gewurztraminer

Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar
Francia

Uve: *Gewurztraminer.*
Il Gewürztrainer 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 cosparso 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 agrumi e spezie.*
Rosso mattone con riflessi granata, poco intenso e tendente all'aranciato. Il profumo è intenso e delicato di barolo, china e spezie.
Vol. 17,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 1091

VINI
DA DESSERT

Recioto Valpolicella Docg

VINO LIQUOROSO
Az. Agr. Lenotti (VR)
Veneto

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2575

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 abbocato 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 fraganze di noce moscata e note floreali, colore giallo chiaro brillante.
Vol. 13,0%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2522

VINI
DA DESSERT

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, marronglacé e sfumature di salvia.
Vol. 15,0%

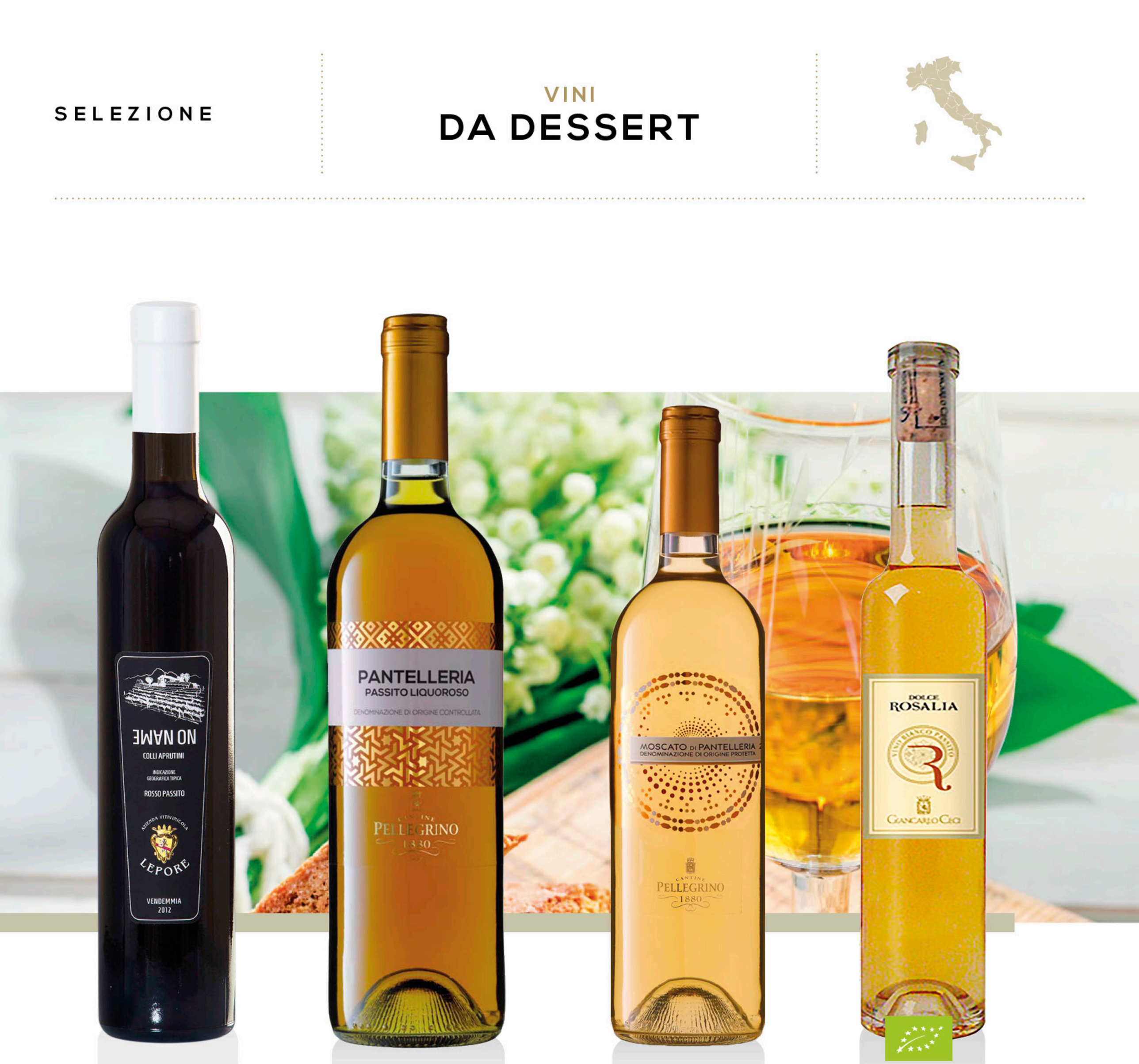
F.to 37,5 cl. x 1 - **Cod.** 2656

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

VINI
DA DESSERT



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) Silicia

Uve: *Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco.*
Coltivato 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) Silicia

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.