

# 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
SANTA CHIARA	14
CAVIRO	14
GAZZOLA	14
CANTINA BACCO	15
MONTESOLE	15
<b>BOLLICINE</b> 	
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
●● BORGIO SAVAIAN	28
TERRE DI GER	30
REGUTA DI ANSELMI	32
RAUSCEDO	38

#### VENETO

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

#### TOSCANA

●● SERNI FULVIO LUIGI	46
CANTINA COPPIERE	47
●●● LE LUPINAI	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
TERRE DEL CESANESE	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

●● ROCCHIE DELLA SALA	89
●● CANTINE EUROPA KALSA	90

#### SARDEGNA

ZANATTA	91
CANTINE DI ORA	91

MAGNUM	92
MEZZE BOTTIGLIE	94
VINI DA DESSERT	96

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

\*I gradi alcolici dei vini possono variare in virtù delle nuove produzioni.  
Stampa Birimport S.p.A. - Giugno 2026



**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



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



## Sovrano Cuvè Extra Dry

Cantina Montelliana  
Montebelluna (TV)  
Veneto

### Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino  
con riflessi verdi, per-  
lage ricco e sottile, con  
un profumo tipicamente  
fruttato. Gusto morbido,  
asciutto e delicato.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4188



## Sovrano Cuvè Brut

Cantina Montelliana  
Montebelluna (TV)  
Veneto

### Uve: *Glera*

Colore giallo paglierino  
con riflessi verdi, per-  
lage ricco e sottile, pro-  
fumo fruttato e floreale.  
Gusto morbido, asciutto  
e delicato, dalla pro-  
nunciata personalità.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4176



## Spumante Moscato Dolce

Cantina Montelliana  
Montebelluna (TV)  
Veneto

### Uve: *Moscato*

Colore giallo paglierino,  
con perlage fine e persi-  
stente.  
Inconfondibili profumi  
dei vini aromatici, spic-  
cata amabilità.

**Vol.** 7,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4175

## LA CANTINA:

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

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

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



MONTELLIANA



### Prosecco Millesimato Treviso Doc Extra Dry "Meliora"

Cantina Montelliana  
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" Cuvée

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 Doccg 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 Doccg 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 Doccg 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 ORGANIC - 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.** 4.277

**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.** 4.306

## LA FILOSOFIA:

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

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

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



### 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 Docc  
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 ri-

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

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

BACIO DELLA LUNA



### 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 ANSELMIS

FRIULI-VENEZIA-GIULIA



**Cuvée Blanche  
Extra Dry**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**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 buo-  
na intensità, lievemente aro-  
matico, con sentori di mela  
renetta.

Sapore molto morbido, soste-  
nuto con acidità sapida, di fa-  
cile bevibilità.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4291



**Prosecco  
Millesimato Doc**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4368



**Spumante Cuvée  
Rose' Extra Dry**

Reguta di Anselmi  
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 ros-  
si. 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



**Biancoverlar  
Cuvée 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



**Cuvée Silver Fashion  
Extra Dry**

Cantina Pietro Gazzola (Pc)  
Emilia Romagna

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

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4030

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%



**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%



**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%



**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.** 4327

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4004

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3961

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4308



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 mam-

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

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

Michele  Brezzo  
 dal 1921



**Langhe Rosato DOC  
 "Rüs"**

Az. Agr. Michele Brezzo  
 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, delicato e vellutato. Quest'uva, da sempre coltivata nel territorio Roerino, dà origine ad un vino bianco corposo e importante.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4311



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

Cantina Tre Secoli  
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 "Laramè" 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



STROPPIANA



### Barolo Docc "Leonardo"

Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo

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

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

**Vol.** 14,5%

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



### Dolcetto D'Alba Doc

Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte

**Uve:** Dolcetto 100%

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

**Vol.** 13,0%

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



### Barbera D'Alba Doc

Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte

**Uve:** Barbera 100%

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta fresca, marmosca e ciliegia sotto spirito. Con l'invecchiamento le note evolvono in speziature dolci e piccoli frutti.

In bocca il vino si presenta rotondo, sapido e dalla lunga persistenza. La piacevole leggera acidità ne facilita la beva.

**Vol.** 13,5%

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



### Langhe Nebbiolo Doc

Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo 100%

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

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

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

TRENTINO  
ALTO ADIGE

CANTINA  
KELLEREI  
AUER



Cantine di Ora  
Kellerei Auer

CANTINE  
DI ORA



CANTINE-DI-ORA



### Gewürztraminer Doc Alto Adige

Cantina Kellerei Auer (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Gewürztraminer*

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

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4227

### Pinot Grigio Doc Alto Adige

Cantina Kellerei Auer (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Pinot Grigio*

Colore giallo paglierino e bouquet delicato, note gradevoli e morbide di noci e miele. Sapore secco e armonico.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4246

### Pinot Grigio Doc "Valdadige"

Cantine di Ora (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Pinot Grigio*

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

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4347

### Chardonnay Doc "Valdadige"

Cantine di Ora (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Chardonnay*

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

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4283

### Gewürztraminer Tremisse

Cantine di Ora  
Ungheria

**Uve:** *Gewürztraminer*

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

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4295





**Gewürztraminer  
Trentino Doc**

ATHESIM FLUMEN

Cantina Aldeno  
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



### 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



**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

GIUBERTONI



**Cà del Tuono**  
Oltrepò Pavese  
Pinot Grigio Doc  
Cantina La Travagliana  
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 Travagliana  
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



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 mirtillo, 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



**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 otti-  
ma persistenza.  
**Vol.** 13,0%

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



**Friulano  
Doc Collio**

Borgo Savaian  
Cormons (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Friulano  
Colore giallo paglierino  
con riflessi oro. Sprigio-  
na aromi di pesca gialla,  
frutta esotica, sambu-  
co e cenni minerali. In  
bocca è avvolgente con  
bella mineralità e persi-  
stenza.  
**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4316



**Pinot Grigio  
Doc Collio**

Borgo Savaian  
Cormons (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Pinot Grigio  
Colore giallo paglierino  
chiaro e bouquet delica-  
to, note gradevoli e mor-  
bide di noci e miele. Sa-  
pore secco e armonico.  
**Vol.** 13,5%

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



**Aransat  
Orange**

Borgo Savaian  
Cormons (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Pinot Grigio e Sauvignon  
Giallo carico tendente  
all'arancio, profumo di  
frutta matura, albicoc-  
ca e vaniglia dal sapore  
molto intenso.  
**Vol.** 13%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2535

## LA CANTINA:

Tre generazioni legate alla terra e al luogo, Cormons.

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

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

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

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

BORG  
SAVAIAN



### Malvasia Isonzo Doc

Borgo Savaian  
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



TERRE DI GER



### Sauvignon Blanc IGP

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

**Uve:** Sauvignon Blanc 100%

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

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4187

### Pinot Grigio DOP

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

**Uve:** Chardonnay 100%

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

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4358

## LA CANTINA:

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

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

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



TERRE DI GER



### **Cabernet Franc DOP**

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

**Uve:** Cabernet Franc 100%

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

**Vol.** 13,5%

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

**Cod.** 4330

### **Merlot IGP**

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

**Uve:** Merlot 100%

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

**Vol.** 13,5%

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

**Cod.** 4302

### **Refosco IGP dal Penducolo Rosso**

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

**Uve:** Refosco dal Penducolo Rosso 100%

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

**Vol.** 13,5%

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

**Cod.** 4221



**Chardonnay  
Superiore IGP**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4116

**Müller  
Thurgau Igt**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4286

**Riesling Igt**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4118

**Ribolla Gialla Igt**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4071

**Pinot Grigio Doc**

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4301

## LA CANTINA:

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

In quest'area la coltivazione della vite trova

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

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



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

**Uve:** Sauvignon

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

**Vol.** 12,5%



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

**Uve:** Traminer Aromatico

Colore giallo paglierino intenso. Profumo floreale, ricorda la rosa, il fiore di tiglio. Gusto aromatico, mediamente alcolico, di buon corpo.

**Vol.** 12,5%



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

**Uve:** Pinot Nero

Colore rosso rubino con sfumature viola. Profumo delicato, sentori di ribes nero e mirtillo e note di vaniglia. Gusto secco, di buona struttura, equilibrato.

**Vol.** 13,0%



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

**Uve:** Merlot

Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo delicato, sapore asciutto, sapido, robusto, giustamente tannico, armonico.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4345

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4324

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3954

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4173



### AltroPasso Trevenezie Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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

**Vol.** 14,0%

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

**Cod.** 4247

### Prediale Trevenezie Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Sauvignon, Chardonnay,  
Ribolla Gialla  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica. Al palato si presenta morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza.

**Vol.** 13,0%

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

**Cod.** 4244



### Chardonnay Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3918

### Friulano Doc

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3998

### Müller-Thurgau Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4008

### Pinot Grigio Doc

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

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



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3917



### Ribolla Gialla Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Ribolla Gialla*

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

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4222



### Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sauvignon*

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

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4313



### Traminer Aromatico Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Traminer Aromatico*

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

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4122

## LA CANTINA:

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

In quest'area la coltivazione della vite trova

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

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



### Cabernet Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### **Uve:** Cabernet Sauvignon

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

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 4225  
**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 42250

### Merlot Igp

Reguta di Anselmi  
Pocenia (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### **Uve:** Merlot

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



**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, espressioni

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

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



### 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 accento 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

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



## LENOTTI



### **Bardolino Classico Doc**

Az. Agr. Lenotti  
Bardolino (VR) Veneto

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

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

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4054

### **Valpolicella Classico Doc**

Az. Agr. Lenotti  
Bardolino (VR) Veneto

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

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, fragrante, con note di mandorla. Sapore asciutto, corposo e vellutato, leggero tannino.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4053



**Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.**

Cantine Levorato  
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 ristrutturazione che la Cantina Levorato S.r.l. ha iniziato nel 2017 mettendo in atto un piano industriale che riguardava sia il potenziamento della capacità produttiva

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



### Chardonnay del Veneto I.G.T.

Cantine Levorato  
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 porpora. 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



**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



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



*Asolo Asolo*  
Serni Fulvio Luigi

Riconoscimenti: Luca Maroni - Veronelli



### Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"

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

**Uve:** Vermentino.

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

**Affinamento:** in bottiglia

**Vol.** 13,5%

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

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



### Bolgheri Bianco Doc "Le Lame"

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

**Uve:** Vermentino, Trebbiano, Malvasia Bianca di Candia.

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

**Affinamento:** in bottiglia

**Vol.** 12,5%

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



### Bolgheri Rosso Doc "Tegoletto"

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

**Uve:** Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

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

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

**Vol.** 13,5%

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

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

TOSCANA

# CANTINA COPPIERE



## Chianti Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)  
Toscana

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

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4066



## Chianti Classico Gallo Nero Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)  
Toscana

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

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4273



## Morellino di Scansano Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)  
Toscana

**Uve:** *100% Sangiovese*  
Di colore rosso rubino acceso, bouquet intenso e vinoso, si presenta pieno sapido e persistente al sapore.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4203



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



### Morellino di Scansano Docc

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 Docc

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 Docc "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 rotundità fruttata.

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

**Vol.** 13,5%

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

**Cod.** 4143

### Maremma Toscana Doc "Ciliegiolo"

Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Ciliegiolo

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

**Vol.** 13,5%

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

**Cod.** 4019

AZ. AGR.  
**RENZO COSIMI**



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

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

**Uve:** *Vermentino*

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

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4081

ANTICA FORNACE  
**DI RIDOLFO  
CANTALICI**



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

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)  
Toscana

**Uve:** *85% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot.*

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

**Vol.** 14,0%

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



### Bianco di Toscana Igt Carro Matto

Fattoria dell'Agresto Gasparri  
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

TOSCANA

# CANTINA TRAMBUSTI



TRAMBUSTI  
CASA FONDATA NEL 1934



## Chianti Docg "Gonfalone" Fiasco

Trambusti  
Firenze (FI) Toscana

**Uve:** Sangiovese, Canaiolo,  
Trebiano, Malvasia

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo caratteristico e ben percepibile. Gusto secco, di buon corpo e sensazioni retroolfattive 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,  
Trebiano, Malvasia

Caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco. Di colore rosso rubino vivace, possiede un profumo intenso e persistente.

**Vol.** 12,5%

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



## Chianti Docg Val Serena

Trambusti  
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%



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



AZIENDA AGRICOLA  
LE THADEE



**LA CANTINA:**

Le Thadee è stata fondata selezionando e acquisendo alcuni dei migliori vigneti che appartenevano a un'importante famiglia di viticoltori di Montefalco: vigneti di diversi cultivar in cui uve come Sagrantino, Sangiovese, Grechetto, Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano Spoletino, crescono su dolci pendii che si estendono in tutto l'areale di Montefalco. L'unicità del territorio e del suo terroir, uniti a una coltivazione che rispetta pienamente l'ambiente e ad una raccolta adeguata, rigorosamente fatta a mano, facilitano il raggiungimento dell'obiettivo aziendale contribuendo alla grande qualità delle uve e, di conseguenza, dei nostri vini.

**Rosso Umbria Igt  
"Costasecca"**

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 marmola, albicocca, frutta esotica.

**Vol.** 13,0 %

**F.to** 75cl x 6  
**cod.** 4163



Riconoscimenti: Bibenda - Gambero rosso - Veronelli



**Grechetto di Todì Doc**

Cantina Tudernum  
Todì (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  
Todì (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  
Todì (PG) Umbria

**Uve:** *Sagrantino*

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

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

**Vol.** 16,0%

F.to 75 cl. x 1  
Cod. 2470



Riconoscimenti: Bibenda

DeAngelis



**Falerio Doc**  
Tenuta De Angelis  
Castel di Lama (AP)  
Marche

**Uve:** *Trebbiano, Passerina, Pecorino*  
Colore giallo paglierino, profumo fresco di fiori. Gusto armonico, secco, fragrante e avvolgente.  
**Vol.** 12,5%



**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%



**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%



**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.** 3955

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4152

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4336

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4067  
**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2211

## LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata negli anni 50 da De Angelis Alighiero e Ciabattini Giovanna a Cosignano, un paesino dell'entroterra piceno. Nel 1985, con l'arrivo in azienda di Fausti Quinto, viene realizzata una nuova cantina nel comune di Castel di Lama per il rilancio qua-

litativo dell'azienda passando dalle immense quantità di vini da taglio alla produzione 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 atten-

zione per le produzioni territoriali, ha riscoperto due antichi vitigni, pecorino e passerina, e insieme ad altre aziende si è resa sostenitrice della nuova doc Offida per la 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



**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*

È un vino elegante e delicato che si esprime al meglio nei primi due anni di vita. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con un profumo tipicamente proprio, dove prevalgono note dolci floreali, ha un gusto morbido, con un finale aromatico molto lungo.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3962



**Rosso Piceno  
Doc**

Cantine Mecella  
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.



### 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% Cilieggiolo, 20% Merlot*

Vinificazione a "cappello sommerso", sosta per 8/10 mesi in barrique. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia. Risultato un particolare insieme di sensazioni fruttate, vanigliate e resinose. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2445

ABRUZZO

# AZIENDA AGRICOLA CHIUSA GRANDE



**Riconoscimenti:**  
Luca Maroni - Bibenda

**Premi:**  
Qualità - ISO 9001  
Ambiente - ISO 14001

*Chiusa Grande*



**Certificazioni:**  
I.C.E.A. - A.I.A.E.



## Trebbiano d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Trebbiano*

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Fresco ed intenso, con note di salvia e menta. Gusto armonico e morbido di grande rotondità.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4215



## Pinot Grigio Igt "Vinofolia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Pinot Grigio*

Colore paglierino con riflessi ramati. All'olfatto è fragrante, intenso con note di gelsomino, sentori di pesca gialla e albicocca. Al palato è fine, fresco, sapido, armonico.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4136



## Pecorino Igt "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Pecorino*

Colore giallo paglierino, tendente al dorato. Sentori di frutta fresca, erbe balsamiche, biancospino e banana. Sapore molto caldo, con una bella vena acida. Persistente e piacevole, nota ammandorlata.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4310



## Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*

Colore rosa cerasuolo. Sentori intensi di ciliegia e mandorla. Gusto giovane, fresco e morbido, di buona corposità e persistenza.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4325

## LA CANTINA:

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

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

"... un vino veramente grande non viene solo prodotto, viene ideato.

Un vino degno di nota non è da assaggiare, bensì da amare sciaguratamente..."

Organo di Controllo BIO:

BIO: ICEA - cod. IT-BIO-006

Chiusa Grande



### Montepulciano d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocchiano (PE) Abruzzo

#### Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo spiccatamente fruttato, dai sentori di spezie e liquirizia. Gusto gradevole, morbido, rotondo.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4146

### Trebiano d'Abruzzo Doc "KARMA"

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocchiano (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  
Nocchiano (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  
Nocchiano (PE) Abruzzo

#### Uve: Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ampio, con sentori di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie, gusto gradevole, morbido, persistente.

Affinamento: oltre 24 mesi in botti di rovere.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1  
Cod. 2473

### Trebiano d'Abruzzo Doc "Perla Bianca"

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocchiano (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  
1981 - 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 cerasse mature. Gusto fresco e ben equilibrato, con note leggermente tanniche, di corpo caldo ed equilibrato.

**Vol.** 13,0%

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

**Cod.** 3979



**Passerina Doc Controguerra "LunaDea - Selene"**

Az. Vitivinicola Lepore  
Colonnella (TE) Abruzzo

**Uve:** *Passerina*

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Vino di notevole carattere floreale. Gusto secco con ottima acidità, di corpo, morbido, fragrante, intenso.

**Vol.** 12,0%

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

**Cod.** 3982



**Montepulciano d'Abruzzo Doc "Tenimenti"**

Az. Vitivinicola Lepore  
Colonnella (TE) Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*

Colore rosso rubino tendente al granato. Ricco bouquet di frutta matura con note speziate e un piacevole sentore di mandorla. Giustamente tannico, morbido ed equilibrato, tipico il sentore di liquirizia finale.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 12

**Cod.** 4151



**Chardonnay IGT  
Histonium**

Az. Agricola Jaschi  
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 Jaschi  
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 Jaschi  
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 Jaschi  
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, piacevoli 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 Senza Solfiti**

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



**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** 75cl.x6 - **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 superficie vitata è coltivata e certificato Demeter.

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

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



### 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



### Malverno Vino Rosso Biologico e Biodinamico Demeter

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

Colore Rosso rubino con unghia violacea, al naso intenso di frutta matura rossa e confettura di amarene, leggermente speziato. In bocca entra morbido, caldo, intenso, con un finale leggermente ammandorlato, di grande struttura.

Affinamento: Merlot 6/8 mesi in botti rovere, Montepulciano 6/8 mesi in botti acciaio.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75cl.x1 - **Cod.** 2480



FAMIGLIA DI CARLO  
VINI DAL 1830

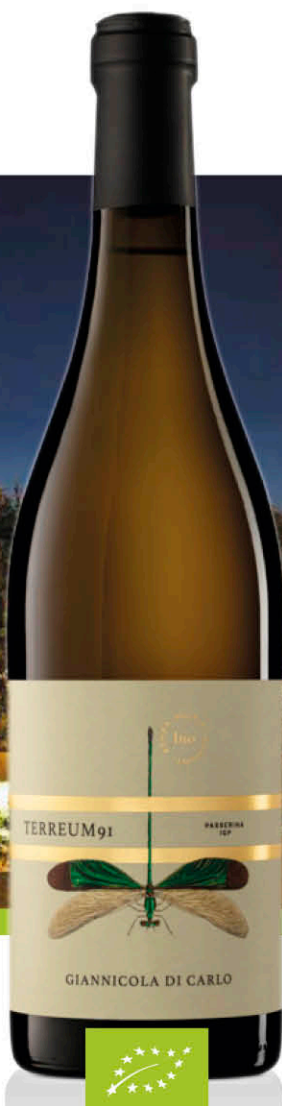
ORGANIC  
WINES



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

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

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



**Passerina IGP  
Terreum**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Passerina.  
Colore giallo oro con riflessi verdolini. Dal profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con finale di frutta bianca.  
**Vol.** 12,5%

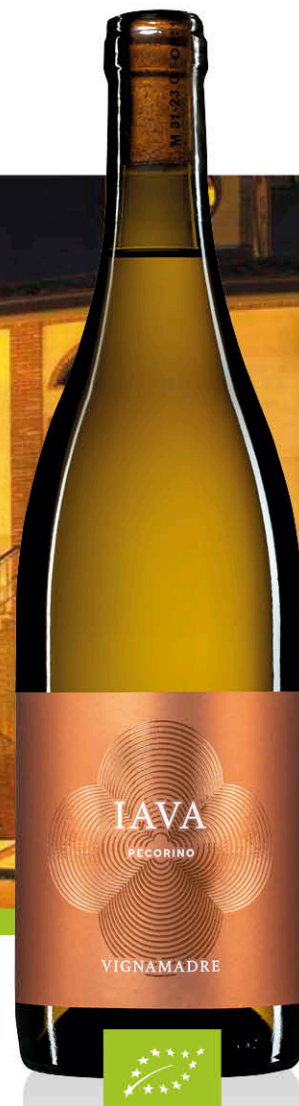
**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4337



**Chardonnay IGP  
IAVA**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Chardonnay 100%.  
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi di frutta esotica ed eleganti note floreali. Fresco, morbido e gradevole; di medio corpo e buona consistenza.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4265  
**F.to** 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4319



**Pecorino IGP  
IAVA**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Pecorino 100%.  
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.  
**Vol.** 13,0%

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

## LA CANTINA:

VignaMadre è una azienda nata dalla passione, dalla ricerca e dalla lunga esperienza enologica della Famiglia Di Carlo, viticoltori dal 1830 e pionieri delle coltivazioni biologiche dal 1991. Per questo i vini di VignaMadre assicurano

elevati standard di qualità e salubrità, garantendo la massima tutela dell'ambiente in linea con le aspettative dei consumatori del terzo millennio. I nostri vini provengono da vitigni autoctoni che mantengono inalterate le profonde

caratteristiche varietali e territoriali. Il marchio VignaMadre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino, attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.

ORGANIC  
WINES



### Passerina IGP IAVA

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Passerina 100%.

Giallo paglierino. 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



### Coccoiola IGP IAVA

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Coccoiola 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

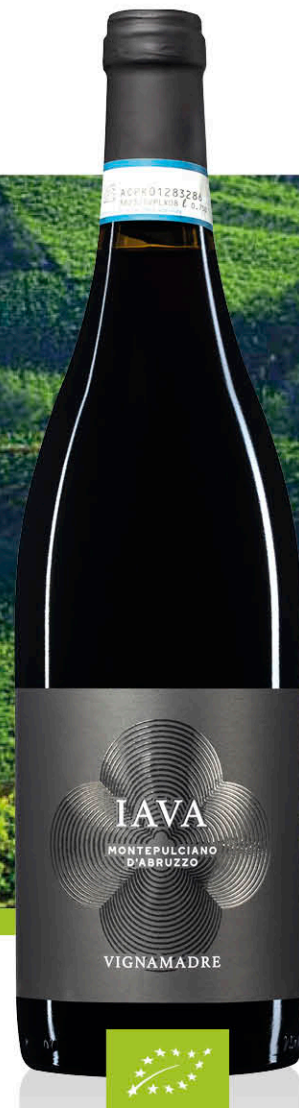
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**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



FAMIGLIA DI CARLO

VINI DAL 1830

ORGANIC WINES



**Bianco Frizzante Finamore**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Bianco d'Italia.

Il suo colore è giallo tenue, paglierino chiaro, con un giusto perlage. Vino leggermente aromatico e fruttato; si percepiscono i sentori di mela acidula.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 4098

**Rosato Frizzante Finamore**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Rosato d'Italia di uve Raboso e Merlot.

Colore rosa intenso e vivace, profumo fruttato, elegante. Vino fresco e piacevole, con note di fragola selvatica.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 4304

**Chardonnay IGP Kriya**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Chardonnay 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Varietale con profumi di frutta esotica e delicate note floreali. Fresco, morbido e gradevole; di medio corpo e buona consistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4075

**Passerina IGP Kriya**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Passerina 100%.

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

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4318

**Pecorino IGP Kriya**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

**Vol.** 13,0%

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



**Cococciola IGP  
Kriya**

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

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

Vol. 13,0%

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

**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 ampiezza 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  
Coppiere**

Cantine di Ora  
Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*  
Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei; il profumo richiama quello dei frutti rossi. Ha una bassa acidità che riporta una punta di spezie.



Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4289

CANTINA BACCO  
NETTUNO**Viognier Lazio Igp**Cantina Bacco  
Nettuno (RM)  
Lazio**Uve:** *Viognier*

Il Viognier è un vino bianco del Lazio dal profumo intenso ed elegante, con preziose note fruttate di pesca bianca, albicocca ed agrumi e dolci sentori floreali. Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier, la fermentazione a bassa temperatura permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio di questo vino pregiato.

**Vol.** 14,0%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4231**Petit Verdot IGT**Cantina Bacco  
Nettuno (RM)  
Lazio**Uve:** *Petit Verdot 100%*

Una lunga macerazione dona al vino un gran corpo e un colore rosso cupo con riflessi porpora.

Al naso esprime sentori di frutti a bacca rossa e nera, potpourri, fiori e dolci note speziate. Al palato risulta morbido ed avvolgente, ampio, intenso ed etereo.

**Vol.** 13,5%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4192**Cacchione  
Nettuno Dop  
"Pantastico"**Cantina Bacco  
Nettuno (RM)  
Lazio**Uve:** *Cacchione*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali. Avvolgente ed equilibrato, ottima persistenza, fresco, armonico. Vino prodotto dall'unico vigneto esistente al mondo di cacchione a piede franco.

**Vol.** 13,0%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4212

LAZIO

COLLI DI CATONE  
CASAL PILOZZO



CASAL PILOZZO S.R.L.



**Chardonnay Igt**

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo paglierino. Profumo fruttato ed aromatico. Gusto secco, fresco con sentori di mela e frutta esotica, minerale.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4240



**Frascati Superiore Docg**

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano.

Colore giallo paglierino. Profumo ricco e prolungato con note erbacee. Struttura ricca e complessa, sentori di nocciola, persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4148



**Lazio Igp Rosato "Poesia"**

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** Pinot Nero

Al naso, inizialmente timido, sentori fruttati, floreali e una spiccata mineralità. Al palato è una "poesia" fresca, sapida, morbida, dal finale asciutto e fragrante.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2511



CASAL PILOZZO S.R.L.



### Malvasia Lazio Igt Bianco

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Malvasia del Lazio*

Colore giallo paglierino. Ha un profumo ricco e floreale con un retrogusto di minerali e nocciola. Al palato è corposo e persistente con una struttura complessa.

**Vol.** 13,0%

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

**Cod.** 2488 vendem. 2004

**Cod.** 2502 vendem. 1994

**Cod.** 2450 vendem. 2003

**Cod.** 2447 vendem. 1996



### Bianco Lazio Igt "Colle Gaio"

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Malvasia di Candia*

Colore giallo paglierino intenso. Profumo ricco e prolungato, sentori erbacei. Gusto corposo, ricco e complesso, note di nocciola ed una grande persistenza.

**Vol.** 13,0%

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

**Cod.** 2510 vendem. 1997

**Cod.** 2523 vendem. 2007

**Cod.** 2538 vendem. 2012



### Cabernet Sauvignon Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Cabernet Sauvignon*

Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutti di bosco, vaniglia, cannella, tabacco. Gusto secco, sentori di frutta matura, fresco.

**Affinamento:** 4/6 mesi in botte.

**Vol.** 12,5%

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

**Cod.** 4238



### Merlot Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Merlot*

Colore rosso rubino Profumo fruttato, fresco e corposo. Al palato è secco con sentori di frutta, mediamente tannico.

**Affinamento:** 4/6 mesi in botte.

**Vol.** 13,5%

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

**Cod.** 4200

## LA CANTINA:

La Casal Pilozzo è proprietà della famiglia Pulcini situata nel comune di Monte Porzio Catone su una splendida collina a circa 15 Km a Sud di Roma, dalla quale si ha una bellissima veduta della Città Eterna. Il Casale è stato costruito

sui resti di un'antica abitazione. Alcuni libri di storia riportano che è stata l'abitazione della sorella e la nipote dell'Imperatore Traiano. Nel sottosuolo del Casale si trova un'antica grotta scavata nel tufo, dove sono tenuti in affina-

mento i vini con un perfetto grado di umidità ed una temperatura naturale e costante di 15°C. I vigneti e la vinificazione sono controllati personalmente dalla famiglia Pulcini come pure la qualità degli ulivi e la produzione dell'olio.



### Syrah Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

#### Uve: Syrah

Colore rosso rubino. Profumo delicatamente fruttato ed aromatico. Gusto secco con note di ribes, mirtillo 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 retrofattiva.

**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**  
LAZIO



CANTINA SOCIALE  
CESANESE DEL PIGLIO

Cantina  
**TERRE DEL  
CESANESE**  
LAZIO



TERRE del CESANESE  
TENUTA IADICICCO



**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.** 13,5%

**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

**Trifora**  
**Cesanese del Piglio DOCG**

Cantine Trifora  
Acuto (FR) - Lazio

**Uve:** *Cesanese di Affile 100%*.

Rosso rubino intenso di enorme chiarezza. La semplicità dei fiori di viola e della prugna croccante possono ad un primo "sguardo" coprire la natura complessa del vino. In sostanza è un naso che non preclude la volontà di beva ma svela i suoi caratteri particolari nel tempo in bicchiere. La freschezza dei frutti della primavera inoltrata è il primo impatto del vino che subito dopo si distende in una piacevole suadanza in cui il fresco gioca con il rotondo.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2589

LAZIO

AZ. AGRICOLA  
ILORI



I·L·O·R·I  
AZIENDA AGRICOLA



#### LA CANTINA:

L'Azienda Agricola I LORI nasce nel 2010, in concomitanza con l'uscita sul mercato della sua prima etichetta per l'Olio EVO di cultivar Itrana. Il territorio di Cori (LT) è considerato l'ambiente ideale per questo tipo di coltivazione, grazie ai Monti Lepini che proteggono dal gelo e al vento del mare che accarezza i raccolti. Nel 2017 l'azienda decide di cominciare ad esplorare anche il mondo del vino ed è così che nascono le prime etichette di Nero Buono e Bellone in purezza.

Questa data segna un percorso di forte crescita che porta alla realizzazione di nuove linee: Poggio Santa Lucia e Monsignore, quest'ultimo diventato prodotto di punta dell'azienda. Ad oggi la tenuta de I LORI conta 12 ettari di impianti viticoli.

#### IL BUONO NERO BUONO IGT

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

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



**Riconoscimenti:**  
Bibenda



**Frascati Docg  
Superiore  
Biologico**

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4251



**Frascati Doc  
"Villa Conti"**

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

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

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



**Malvasia IGP  
"Villa Conti"**

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

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

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3989

SAN MARCO  
vini coltori**Cesanese Igt  
"Villa Conti"**Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio**Uve:** *Cesanese*

Colore rosso rubino intenso. Al naso è molto intenso, fine con sensazioni di ribes, mirtillo e mora. Tannini finissimi sostenuti da una buona vena acida.

**Vol.** 13,0%**Shiraz Igt  
"Villa Conti"**Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio**Uve:** *Shiraz*

Colore rosso rubino. Bouquet intenso, persistente, con note di frutti di bosco e spezie. Al gusto è caldo, pieno, equilibrato.

**Vol.** 14,0%**Roma Doc Rosso  
"Villa Conti"**Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio**Uve:** *Montepulciano, Cesanese.*

Colore rosso rubino intenso. Al naso bouquet esteso, intenso ed elegante. Gusto fresco, rotondo e persistente.

**Vol.** 13,5%**Roma Doc Bianco  
"Villa Conti"**Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio**Uve:** *Malvasia Puntinata del*

*Lazio, Trebbiano Verde, Greco.* Giallo paglierino dorato. Intenso, persistente, fruttato, ampio (ricorda l'uva matura). Gustoso, pieno e leggero con un lieve retrogusto amarognolo.

**Vol.** 13,5%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4275  
**F.to** 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4229**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4287  
**F.to** 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4002**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4248**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3973

**Frascati Doc**

Casa Vinicola CiccarIELLO  
Velletri (RM) - Lazio

**Uve:** *Malvasia di Candia,  
Trebiano, Bombino*

Vino ottenuto da uve selezionate di Trebbiano e Malvasia di Candia, prodotte nella provincia di Roma. Dal profumo fresco, fruttato, secco, con un leggero retrogusto amarognolo.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4083

**Bianco DOP  
Castelli Romani**

Casa Vinicola CiccarIELLO  
Velletri (RM) - Lazio

**Uve:** *Malvasia Bianca 40%,  
Trebiano 60%.*

Colore giallo paglierino scario, profumo fruttato, richiama note di mela fresca e agrumi. Al palato, gusto morbido, leggermente acidulo, che invita a un sorso dopo l'altro, lasciando una sensazione di freschezza e equilibrio.

**Vol.** 12,0%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4082

**Rosso DOP  
Castelli Romani**

Casa Vinicola CiccarIELLO  
Velletri (RM) - Lazio

**Uve:** *Sangiovese e Merlot.*

Colore rosso rubino abbastanza intenso, profumo di frutti di bosco avvolge i sensi con note di ciliegia e mora. Al palato, il vino si presenta armonicamente secco ed equilibrato.

**Vol.** 12,0%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4084



#### LA CANTINA:

Sella delle Spine nasce a Taurasi nel 1970, un piccolo comune dell'Irpinia situato nella media valle del Calore dall'iniziativa di una famiglia che, pur restando ancorata alla tradizione vitivinicola irpina e al suo territorio, si affaccia alle nuove tecnologie con l'obiettivo di proporre un vino dalla forte personalità e dai sentori legati alle terre d'origine. L'azienda, sempre in continua evoluzione coltiva ogni vigneto in relazione alle caratteristiche del terreno, del tipo di produzione desiderato e del clima rispettando il naturale processo di vinificazione.

In un luogo antico, dove i padri sono cresciuti tra distese di vigneti, trasmettendo ai propri figli il bene viscerale per la natura, dove ogni pianta equivale a un bene prezioso da conoscere, curare e conservare, figlio della terra irpina, Luigi Caggiano è riuscito a richiamare nel suo "Aglianico Taurasi" i profumi e gli odori incontaminati dei territori taurasini, frutto senza storia del rapporto indissolubile tra l'uomo ed un patrimonio ambientale dai sapori unicamente mediterranei.

#### Falanghina Igt Centenus

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

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

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

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4294

#### Aglianico Igt Centenus

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

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

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

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4334



MONTESOLE®



**Falanghina  
Irpinia Doc**

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Falanghina*

Giallo paglierino tenue  
Intensi profumi floreali  
con note di frutti esotici  
maturi, banana e pesca  
gialla.

Gusto fresco e raffinato,  
delicata mineralità.

**Vol.** 12,75%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4074



**Fiano  
di Avellino Docg**

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Fiano*

Colore giallo paglierino.  
Sentori floreali che  
ricordano i fiori bianchi,  
la frutta, lieve sentore  
di nocciole. Gusto fine,  
morbido ed equilibrato.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4359



**Greco di Tufo  
Docg**

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Greco*

Colore giallo paglierino.  
Profumi floreali con  
sentori di agrumi, frut-  
tati di pesca matura e  
ananas ben integrati ad  
una nota minerale.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4073



**Aglianico  
Irpinia Doc**

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Aglianico*

Colore rosso rubino in-  
tenso. Sentori di frutti  
a bacca rossa che ricor-  
dano in particolare la ci-  
liegia e la prugna, Gusto  
pieno e morbido.

**Affinamento:** in botti di  
rovere per 8 mesi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4044

## LA CANTINA:

L'azienda in produzione dal 1996, è collocata sulle verdi colline al confine tra i due distretti della regione Campania, l'Irpinia e il Sannio. I vigneti pregiati che, come vivide frange, valorizzano questo territorio, discendono tutti da antichi vitigni ellenici e latini. L'attento studio

di tali varietà autoctone e delle loro particolari uve è stato l'obiettivo prioritario e fondamentale dei fondatori dell'azienda, sin dalla prima vinificazione, consolidando e concretizzando sempre, negli anni successivi, la consapevolezza che la coltivazione della vite è un'arte

complessa che richiede sapienza e dedizione, competenza tecnica e passione, e affiancando costantemente i viticoltori, in una proficua collaborazione e continua condivisione in tutte le fasi di produzione.

## LINEA LE VIGNE



### Taurasi Docg

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

#### Uve: Aglianico

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Sentori di frutti a bacca rossa come l'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 nocchie. Gusto fine, armonico, minerale.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3971

### Greco di Tufo Docg "Breccia"

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

#### Uve: Greco

Giallo paglierino con riflessi verdi. Bouquet fruttato, note di mandorla, pompelmo rosa, pesca bianca.

Gusto secco, corposo, armonico e minerale.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3983

### Taurasi Docg "Vigna Vinieri"

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

#### Uve: Aglianico

Colore rosso rubino intenso. Sentori di marasca, prugna nera matura e frutti rossi con note di vaniglia e spezie. Gusto corposo, secco e armonico.

**Affinamento:** botti di rovere per oltre 24 mesi.

**Vol.** 14,1%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2410

CAMPANIA

## CANTINE DI ORA



CAMPANIA

## LA VINICOLA DEL VECCHIO



### Falanghina Corte del Golfo Igt

Cantine di Ora  
Campania

**Uve:** Falanghina

La Falanghina IGT è un vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso esprime profumi freschi e delicati di fiori bianchi, mela, pera e agrumi, talvolta arricchiti da leggere note minerali. Al palato è fresco, equilibrato e sapido, con una buona persistenza e una piacevole bevibilità, ideale da consumare giovane.

**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

MOLISE

## 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



GIANCARLO CECI

demeter



**Fiano "Clara"**  
**Puglia Igp**  
**Biovegan**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** *Fiano*

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

**Affinamento:** Botte di rovere francese per 5 mesi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2416



**Bombino Bianco**  
**"Panascio"**  
**Castel del Monte Doc**  
**Biologico**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** *Bombino bianco*

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

**Vol.** 12,5%

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



**Chardonnay**  
**"Chiusolillo"**  
**Castel del Monte Doc**  
**Biologico**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** *Chardonnay*

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

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4235

## LA CANTINA:

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

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

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



GIANCARLO CECI



### Rosato Bombino Nero "Parchitello" Castel del Monte Docg

**Biovegan**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** *Bombino nero*

Colore rosso rubino corallo, profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone; in bocca piacevole fresco ed equilibrato. Bouquet di frutti rossi con in testa il melograno.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4040



### "Parco Grande" Rosso Castel del Monte Doc Biologico

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** *Nero di Troia, Aglianico e Montepulciano*

Rosso rubino. Vino di media struttura. Profumo di frutti rossi maturi e di note speziate tipiche dell'uvaggio. Spiccata bevibilità legata ad una freschezza aromatica intensa.

**Vol.** 13,0%

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

PUGLIA

TENUTE  
SANNELLA



ORGANIC  
WINES



### Primitivo IGP BIO

Tenute Sannella  
San Severo - Lesina (Fg)  
Puglia

**Uve:** *Primitivo.*

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

**Vol.** 13,5%

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



### Nero di Troia IGP BIO

Tenute Sannella  
San Severo - Lesina (Fg)  
Puglia

**Uve:** *Nero di Troia.*

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

**Vol.** 13,5%

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



### Nero di Troia Rosato IGP BIO

Tenute Sannella  
San Severo - Lesina (Fg)  
Puglia

**Uve:** *Nero di Troia.*

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

**Vol.** 12,5%

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



TENUTE  
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



PUGLIA

SOC. COOP.  
PRODUTTORI  
DI MANDURIA



PRODUTTORI DI MANDURIA



**Rosso Salento IGT BIO**  
"Le Anfore"  
Masso Antico

Cantine di Ora  
Puglia

**Uve:** Primitivo, Negro Amaro

Alla vista presenta un colore rubino intenso, mentre al naso si percepiscono profumi di vaniglia e cioccolato, ma anche di whisky e caffè. Al palato risulta essere corposo e avvolgente ma allo stesso tempo armonico.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2598



**Negroamaro**  
del Salento Igp  
"Vini dell'Arco"

Produttori di Manduria  
Manduria (TA)  
Puglia

**Uve:** Negroamaro

Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumi di frutti rossi, amarena, ciliegia. Sapore sapido e lungo.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4201



**Primitivo**  
di Manduria Dop  
"Vini dell'Arco"

Produttori di Manduria  
Manduria (TA)  
Puglia

**Uve:** Primitivo

Colore rosso rubino con riflessi viola. Sentori di marmellata, ciliegia sotto spirito, frutti rossi. Sapore morbido, pieno, corposo.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4218

SICILIA

AZ. AGRICOLA  
ROCCHÉ DELLA SALA



Rocche della Sala  
Azienda Agricola Biologica

Organo di Controllo BIO:  
Agricoltura Italia - cod. IT-BIO-009



**Bianco Doc Sicilia  
"Biancomosso"  
Biologico**

Rocche della Sala  
Partanna (TP) - Sicilia

**Uve:** *Grillo e zibibbo*

Vino equilibrato finemente mosso e aromatico. Perfetto per accompagnare un fresco aperitivo estivo

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4250



**Grillo Doc  
Sicilia Bianco  
"Grì" Biologico**

Rocche della Sala  
Partanna (TP) - Sicilia

**Uve:** *Grillo*

Colore giallo paglierino intenso. Bouquet floreale con note di gelsomino e fiori bianchi. Fruttato con note di pesca gialla, ananas e agrumi. Gusto gradevolmente fresco, minerale, morbido, equilibrato e persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4254



**Nero d'Avola Doc  
Sicilia Rosso  
"Nero" Biologico**

Rocche della Sala  
Partanna (TP) - Sicilia

**Uve:** *Nero d'Avola*

Colore rosso amaranto. Odore tipico di frutta rossa (ciliegia, prugna) con note speziate. Gusto morbido, ottimo equilibrio di tannini e acidità, intenso e persistente.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4333



## KALSA

**Inzolia Bianco Igp Kalsa**Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia**Uve: Inzolia**

Colore giallo con riflessi verdolini, profumi di frutti e fiori bianchi come acacia, zagara e ginestra. Gusto minerale, fresco e sapido con ricordi di mela e pesca bianca.

**Vol.** 11,5%**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4153**Grillo Igp Kalsa**Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia**Uve: Grillo**

Giallo paglierino lucente, al naso sentori di frutta a polpa bianca fresca che ritornano al gusto con morbidezza e piacevolezza, giustamente sapido.

**Vol.** 12,0%**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4068**Chardonnay Igp Kalsa**Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia**Uve: Chardonnay**

Limpido, giallo paglierino, al naso intenso, delicato, agrumato e floreale, gusto avvolgente, fresco e persistente.

**Vol.** 12,0%**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4205**Nero d'Avola Igp Kalsa**Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia**Uve: Nero d'Avola**

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso fruttato e balsamico, sapore morbido, delicato giustamente tannico.

**Vol.** 13,0%**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4245**Syrah Igp Kalsa**Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia**Uve: Syrah**

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

**Vol.** 13,0%**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4279

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



**Morellino di Scansano Docg**

Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

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

**Vol.** 13,5%

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

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

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



**“Amicale” Rosso Veneto Igt**

Cantine di Ora  
Veneto

**Uve:** Corvina, Rondinella, Molinara

Colore rubino. Profumo intenso, bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena. Sapore corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato. **Affinamento:** 12 mesi in tonneaux.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2218

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



**Bolgheri Rosso Doc “Tegoleto”**

Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)  
Toscana

**Uve:** Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

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

**Affinamento:** in barriques.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1

**Cod.** 2212

SELEZIONE

1,5 LT  
MAGNUM



**Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"**

Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)  
Toscana

**Uve:** Vermentino

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

**Vol.** 13,5%

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

**Friulano Doc Collio**

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Friulano

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

**Vol.** 14,0%

**F.to** 1,5 lt. x 1  
**Cod.** 2210

**Chardonnay Doc Collio**

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Chardonnay

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

**Vol.** 14,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1  
**Cod.** 2213

**Pecorino Offida Docg Bio**

Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** Pecorino

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 1,5 lt. x 1  
**Cod.** 2211



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

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



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

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 3993



**Morellino di  
Scansano Docg**  
Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4216



**Chianti Docg  
Val Serena**  
Trambusti (FI)  
Toscana

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



**Chardonnay  
Terre di Chieti  
Igp "Valle Moro"**  
Colle Moro (CH)  
Abruzzo

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4178



**Pecorino  
Terre di Chieti  
Igp "Valle Moro"**  
Colle Moro (CH)  
Abruzzo

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4025



**Montepulciano  
d'Abruzzo Dop  
"Valle Moro"**  
Colle Moro (CH)  
Abruzzo

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4214



**Chardonnay IGP  
IAVA**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

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



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



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



**Frascati Doc "Villa Conti"**  
San Marco (RM)  
Lazio  
**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4213



**Cesanese Igt "Villa Conti"**  
San Marco (RM)  
Lazio  
**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4229



**Shiraz Igt "Villa Conti"**  
San Marco (RM)  
Lazio  
**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4002



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



**Bombino Bianco "Panascio" Doc Biodinamico**  
Giancarlo Ceci (BT)  
Puglia  
**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4260



**"Parco Grande" Rosso Doc Biodinamico**  
Giancarlo Ceci (BT)  
Puglia  
**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4155

**Gewurztraminer**

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Colmar  
Francia

**Uve:** Gewurztraminer.

Il Gewurztraminer di Charles Baur spinge da subito con tutte le forze dal bicchiere al naso. Si inizia con fiori e petali di rosa, miele, litchi, seguiti da marmellata di arance amare e persino da un po' di marmellata di banane. Tutto sembra leggermente cosparsi 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. Sensori 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



**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 quantità estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2575

**Verduzzo  
Doc Collio**  
Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Verduzzo*  
Colore giallo dorato intenso, profumo fruttato con sentori di albicocca, miele e caramello. Gusto abboccato.  
**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3945

**Moscato Rosa  
delle Venezie Igp**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Moscato Rosa*  
Vino dal caratteristico color rosa intenso, profumo di rosa canina e di pesca selvatica. Al gusto è abboccato morbido e vellutato.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2428

**Punta Gialla  
Moscato**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Moscato Giallo*  
Vino dolce dal profumo fine e aromatico, con intense fragranze di noce moscata e note floreali, colore giallo chiaro brillante.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2522



**Il Grillino  
Il Santo**  
VINO LIQUOROSO  
Rasna (FI)  
Toscana

Di sapore pieno e armonico. Profumo intenso e persistente. Ideale con la pasticceria secca.

**Vol.** 16,0%

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



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

**Uve:** *Trebbiano Toscano,  
San Colombano.*

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

**Vol.** 14,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2305



**Vin Santo del  
Chianti Classico  
Doc  
Cantalici**

Gaiole in Chianti (SI) Toscana

**Uve:** *Trebbiano Toscano,  
San Colombano.*

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

**Vol.** 15,0%

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



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

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

**Vol.** 16,0%

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



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

Lepore (PE)  
Abruzzo

**Uve:** Montepulciano  
d'Abruzzo

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

**Vol.** 14,5%

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

### Passito Liquoroso di Pantelleria Doc

Marsala (TP) Sicilia

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

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) Sicilia

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

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

**Vol.** 11,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2411

### Moscato di Trani Dolce Castel del Monte Doc "Rosalia" Biovegan

Giancarlo Ceci (BT)  
Puglia

**Uve:** Moscato di Trani  
Colore giallo dorato luminoso. Profumo di frutta matura, con note di vaniglia date dal legno.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2451



## CI PRENDIAMO CURA DELLA TUA CANTINA



Ormai da diversi anni dedichiamo grande attenzione anche al mondo vitivinicolo, perla del Made in Italy. I nostri Sommelier professionisti ci guidano nella scelta attenta ed accurata delle cantine vinicole: ciò che ricerchiamo in maniera imprescindibile è l'Alta Qualità, e siamo lieti di offrirla. Tutte le nostre aziende, tra cui non mancano cantine Biologiche e Biodinamiche per rispondere alla crescente domanda di vini organici, sono da noi distribuite in esclusiva su Roma e provincia ed unicamente nel canale dell'Ho.re.ca. Non siamo un'agenzia d'intermediazione ma una grande realtà distributiva capace di garantire velocità nel rifornimento e prezzi competitivi: tutto ciò rivoluziona il mondo legato all'approvvigionamento del vino poiché esonera il cliente dalla necessità di avere grandi quantità di prodotto da ordinare con largo anticipo e da stipare. Molte referenze di qualità superiore, inoltre, sono vendute anche a bottiglia singola, ulteriore vantaggio in termini economici oltre che organizzativi.

Non ci occupiamo solo di selezionare cantine emergenti e non, per soddisfare a 360 gradi le diverse esigenze e tipologie di clientela offriamo un servizio più ampio e altamente qualificato. Con il supporto dei nostri sommelier forniamo consulenze professionali per le degustazioni dei prodotti e per le stesure delle carte vini, la cui realizzazione può essere curata dal nostro ufficio grafico interno; organizziamo eventi come cene e aperitivi-degustazioni volti a far conoscere più da vicino le aziende e i viticoltori. Abbiamo inoltre messo a punto corsi di formazione per i clienti ed il loro personale in cui, in diverse lezioni, si apprende il linguaggio del mondo del vino, si scoprono le diverse tecniche di vinificazione, le corrette modalità di servizio al tavolo ed i principi del corretto abbinamento cibo-vino.

Ci auguriamo di offrire sempre il meglio per il futuro: la soddisfazione dei nostri clienti è ciò per cui lavoriamo giorno dopo giorno.