INDICE

AZIENDE

BOLLICINE

FRANCIA

ANDRE' ROGER 2
BERNARD PERTOIS 4
CHARLES BAUR 6
GAUDRELLE 7

ITALIA

VEVEY MARZIANO 8
CONTERNO 9
FRANCONE 10
ALDENO 12
AMBROSINI 14
ABRAMI 16
SANPIETRO 18
LA TRAVAGLINA 20
BULFON 21
RAUSCEDO 21
SOMMARIVA 22
BACIO DELLA LUNA 24
SAN GIORGIO 25
LA FORNASE 26
APRICACCIA 28
RAUSCEDO 28
RIVANI CANTINA DI ORA 29
CASERE 29
MONTELLIANA PIWI 30
BACIO DELLA LUNA 34
CA' VINI TOSER 38
REGUTA DI ANSELMI 39
ALTEFILA 40
SANTA CHIARA 40
CAVIRO 40
VIGNA MADRE 41
CANTINA BACCO 42
MONTESOLE 42
CANTINE DI NESSUNO 43

VINI FRANCIA

CHARLES BAUR 44
CHATEAU DE FLEYS 46
CAUVARD 46
CHATEAU POUILLY 46
CHALET PREMEAUX 47
VIGNOBLES ROTISSON 48
GRIVOT GOISOT 49
REVERDY 50
CHOLLET 50
LOYE 50
GRAND JEAN 51
CALAVON 52
JEFF CARREL 53

VINI SLOVENIA

KLEN'ART 54

VINI ITALIA

VALLE D'AOSTA

VEVEY MARZIANO 55
PIANTA GROSSA 56

PIEMONTE

CONTERNO 58
FRANCONE 60
BREZZO MICHELE 62
TRE SECOLI 64
STROPPIANA 66

TRENTINO ALTO ADIGE

VIN DE LA NUE PIWI 67
ZOHLHOF 68
KELLEREI AUER C.D.O. 70
CANTINE DI ORA 70
ALDENO 71

LOMBARDIA

LA TRAVAGLINA 76
GIUBERTONI 77

FRIULI VENEZIA GIULIA

CRASTIN 78
BORGO SAVAIAN 80
TERRE DI GER 82
REGUTA DI ANSELMI 84
RAUSCEDO 90
BULFON 92

VENETO

TERRE DI CEREALTO PIWI 95
LA FORNASE 96
LENOTTI 98
LEVORATO 100
CA' DEL MORO 102
MONTELLIANA 103
CANTINE DI ORA 104

TOSCANA

CASTELLINUZZA 106
SAMMONTANA 108
SERNI FULVIO LUIGI 110
RENZO COSIMI 112
COPPIERE 113
LE LUPINAIE 114
RIDOLFO-CANTALICI 115
GASPARRI 117
TRAMBUSTI 117

MARCHE

DE ANGELIS 118
MECELLA 120

UMBRIA

LE THADEE 122
TUDERNUM 123

ABRUZZO

CHIUSA GRANDE 124
COLLE MORO 126
LEPORE 127
JASCI PIWI 128
ORSOGNA 130
VIGNA MADRE 132
CANTINE DI ORA 139

LAZIO

I CARATELLI 140
VALLE VERMIGLIA 141
LOTTI 142
BACCO 144
CASAL PILOZZO 145
CESANESE DEL PIGLIO 146
TERRE DEL CESANESE 147
SAN MARCO 148
CICCARIELLO 150

CAMPANIA

CANTINE DI ORA 151
DEL VECCHIO 151
SELLA DELLE SPINE 152
LUNE DEL VESUVIO 154
MONTESOLE 156

MOLISE

CAMPI VALERIO 158

BASILICATA

CAMPI VALERIO 158
CROCCO 160

PUGLIA

MASSERIA TORRICELLA 162
SANNELLA 164
CANTINE DI ORA 166
PRODUTTORI DI MANDURIA 166

SICILIA

ROCCHE DELLA SALA 167
CALCAGNO 168
CANTINE DI NESSUNO 170
CANTINE EUROPA KALSA 172

SARDEGNA

ZANATTA 173
JANKARA 174

MAGNUM 176
MEZZE BOTTIGLIE 178
VINI DA DESSERT 180

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

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

Stampa Birimport S.p.A. - Ottobre 2026

FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
ANDRÉ ROGER
CHAMPAGNE



DEPUIS 1876 SINCE 1876



PINOT NOIR 100% AŸ-CHAMPAGNE
LA DÉLICIEUSE RÉVÉLATION

André Roger Champagne

Ay - Francia

AY, 100% GRAND CRU
Varmery Haut, Le Chêne, Lary, La Bisette, La Chambre aux Loups, Frère Martin, La Motelle, Vaux, Brise Pot, Les Pierres Robert Haut, La Tartelette, Champ Bouvart, La Clef, Faussart, Les Champs Saint Bernard, Trayette, Grimbard, Robert Bas Stones, La Croix Courcelles.

5.21 ETTARI - 19 LOCALITÀ
10 > 52 anni L'ETÀ DELLE VITI

Tutti questi luoghi cosiddetti eccezionali sono nati dalla paziente osservazione, per secoli, di un suolo, di un clima e di un ecosistema: 3 elementi che permettono l'incontro unico con l'emblematico Pinot Noir. Perché, al di là della loro singolarità, sono i loro scambi a creare uve e quindi vini eccezionali.

L'ARTE DELLA VITE E DEL VINO
Il territorio unico di Ay, trasceso dalla nobiltà dell'artigianato, mette in risalto la ricchezza sensoriale del Pinot Noir nelle nostre cuvée. La casa gioca volontariamente la carta della discrezione e della pazienza, nella ricerca della qualità e dell'eccellenza.

1,5 kg UVA PER BOTTIGLIA
1/4 IN PELLICCIA DI QUERCIA

15>36 MESI DI AFFINAMENTO

La Storia

1876 - Alexis è il fondatore della cantina.
1900 - Il nipote Henri, estremamente intraprendente, aveva già una sua pressa, un alambicco in rame per la distillazione e… l'elettricità.
1968 - André e Alice decidono di creare il marchio Andre Roger.
1995 - Pur rimanendo fedele al terroir, e grazie alla cura data alla cultura di 19 località, Jean-Pol rivela l'espressione di AY Pinot Noir attraverso annate dalla forte personalità.
2007 - A seguito di nuovi sviluppi, Jean-Pol e Marie-Hélène aprono le porte del Domaine per l'esportazione.
2018 - L'80% della produzione viene venduto in bottiglia, di cui il 75% destinato all'esportazione.

Grande Reserve Brut Ay Grand Cru

André Roger
Aÿ Champagne - Marna
Francia
Uve: 100% Pinot Nero.
Brilla in un radioso giallo dorato e lascia salire un fine perlage. Al naso Il bouquet espressivo rivela note aromatiche di frutta candita, albicocche mature e mandorle tostate. Inoltre, sfumature discrete dopo le praline, l'anice e il pepe si uniscono. Al palato si presenta una meravigliosa consistenza cremosa e un corpo potente. Il finale è di lunga durata e aspetta con note speziate.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2841
F.to 150 cl. x 1 - **Cod.** 2214

LA CANTINA:

L'unica regola è la comprensione dei vini per rivelarli sia nelle cuvée assemblate che nelle parcel cuvée. Il passaggio in tini di rovere, o la fermentazione malolattica non sono obblighi, il vino decide da solo. Durante l'invecchiamento, le fecce fini presenti in bottiglia, apportano tutta la loro ricchezza di scambio ai nostri champagne in divenire. Alla sboccatura, la scelta di dosare con un liquore naturale permette al frutto, alla potenza e all'eleganza di esprimersi nelle nostre cuvée.

DEPUIS 1876 — AŸ — SINCE 1876



Grand Rosé Brut Ay Premier Cru

André Roger - Aÿ Champagne
Marna - Francia
Uve: 100% Pinot Nero.
Colore rosato con riflessi frizzanti ed un perlage fine. Il bouquet sovrasta il naso con una varietà sfaccettata di aromi, di colorati bouquet di fiori, succose fragole selvatiche e ciliegia matura , sostenuti da note di fieno appena tagliato e un pizzico di fiori di tiglio. Al palato, questo champagne è meravigliosamente succoso con un corpo morbido e vellutato e note espressive di fragola. Il finale medio-lungo è accompagnato da sentori di agrumi ed erbe secche.

Vol. 12,0%

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

Vieilles Vignes NV Brut Ay Grand Cru

André Roger
Aÿ Champagne - Marna
Francia
Uve: 100% Pinot Nero.
Colore dorato. Profumo spiccato potenziale aromatico dovuto all'età delle viti. Ribes nero e bacche rosse, tipiche di Ay. Sapore di piccoli frutti rossi con un tocco speziato sul finale, vinosità e lunghezza.

Vol. 12,0%

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

Vieilles Vignes Rosè Brut Ay Grand Cru

André Roger
Aÿ Champagne - Marna
Francia
Uve: 100% Pinot Nero.
Colore rosa intenso, schiuma bianca.
Al naso, piccoli frutti rossi, ribes nero.
Al palato, pieno, dritto, potente ed elegante.

Vol. 12,0%

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

Vieilles Vignes Rosè Brut Ay Grand Cru

André Roger
Aÿ Champagne - Marna
Francia
Uve: 100% Pinot Nero.
Alla vista color oro rame. Al naso: frutti maturi
e canditi. Al palato: corposo, speziato, tipico del
Pinot Nero di Ay.

PRODUZIONE LIMITATA

Vol. 12,0%

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

FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE





La Cantina Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna - Francia

La cantina
Una lenta maturazione conferisce finezza e delicatezza ai nostri vini.
Dopo un invecchiamento, dai 4 ai 5 anni, nelle nostre cantine il nostro champagne ha raggiunto il suo perfetto equilibrio e sarà pronto per essere degustato.

Le nostre viti
situato ed esposto prevalentemente a Sud, Sud-Est ed Est,
può beneficiare di una perfetta insolazione.
A questo si aggiungono un terreno leggero e un sottosuolo calcareo (gesso con belemniti di epoca secondaria), che donano al nostro Chardonnay leggerezza, eleganza e freschezza.

Viticultura
Da 10 generazioni, la nostra famiglia perpetua la tradizione e vi offre un autentico champagne.
Fondata nella Côte des Blancs dal 1650, è in attivitàdal 1910, la nostra azienda agricola si estende su 15 ettari:
lo Chardonnay da solo ne rappresenta 7 ettari.
Solo il Grand Cru Blanc de Blanc du Mesnil è vinificato dalla nostra azienda.

Grand Cru Blanc De Blancs Brut Tradition
Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna
Francia
Uve: 100% Chardonnay.

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

Vol. 12,0%

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

FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
BERNARD PERTOIS
CHAMPAGNE





Grand Cru Blanc De Blancs Brut Dosage Zéro

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna
Francia
Uve: 100% Chardonnay.

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

Vol. 12,0%

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



Grand Cru Cuvée Flavie Brut Rosé

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna
Francia

Uve: Chardonnay (Le Mesnil Sur Oger) e Pinot Nero (Verzenay).
Colore rosa pallido con un accenno di salmone. Una miscela perfetta di Chardonnay graziosamente effervescente e Pinot Nero a frutto rosso. Il nostro tocco femminile.

Vol. 12,0%

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



Grand Cru Blanc De Blancs Brut Reserve

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna
Francia
Uve: 100% Chardonnay.
Colore oro pallido, spuma fine ed effervescenza aggraziata con perlage ininterrotto. Champagne elegante e minerale con aromi sottili. Strutturato in bocca.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2839
F.to 150 cl. x 1 - **Cod.** 2223
F.to 300 cl. x 1 - **Cod.** 2216



Premier Cru Cuvée Vignes Voisines Extra Brut Édition Limitée

Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna
Francia
Uve: 100% Chardonnay.
Colore oro pallido con riflessi verdi, effervescenza delicata. Al naso è floreale e fruttato. Uno champagne minerale con aromi di limone e agrumi.

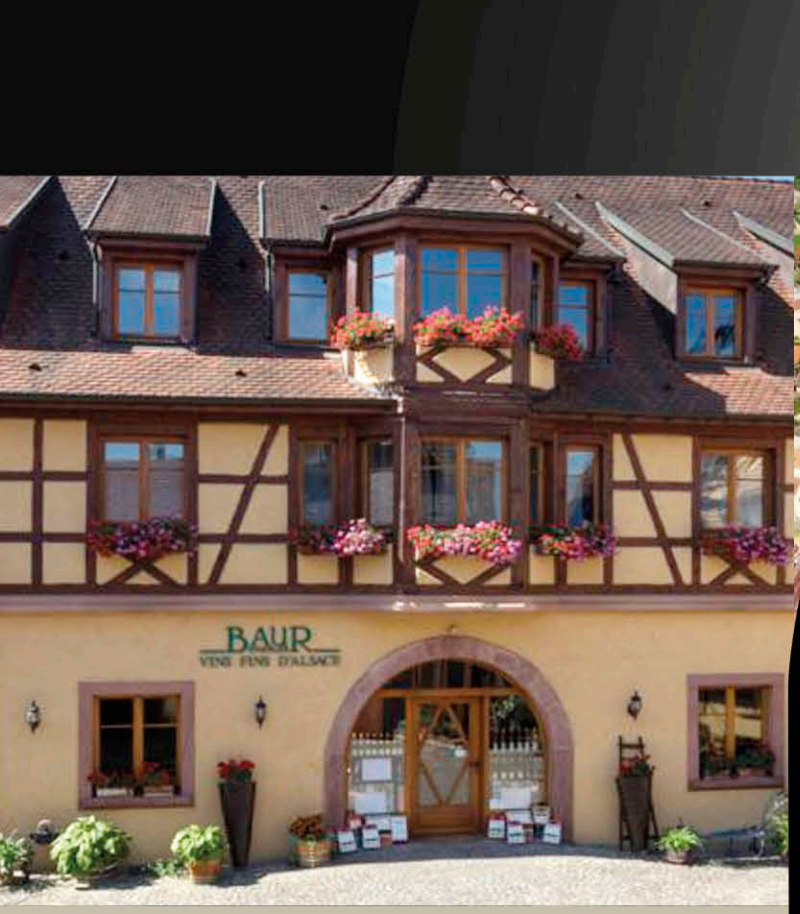
Vol. 12,0%

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

FRANCIA
GRAND EST

TENUTA
CHARLES BAUR
Metodo tradizionale Francese







Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia

Eguisheim, città dove si trova la tenuta Charles Baur, si trova a 5 km a sud-ovest di Colmar; Circondato da vigneti e riconosciuto come la culla dei vigneti alsaziani, questo villaggio si trova ai piedi del monte "Schlossberg".
Le prime tracce di uomini risalgono ad alcune decine di migliaia di anni ad una tribù di Cro-Magnon. Più tardi, i Celti, poi i Romani si accamparono all'ingresso di Eguisheim e svilupparono la coltivazione della vite.
La famiglia Charles Baur coltiva i vigneti situati sulle colline di Eguisheim e dintorni. Il patrimonio vinicolo è costituito da diversi appezzamenti situati sul Grands Crus Brand, Eichberg e Pfersigberg.

Crémant D'Alsace Brut
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia
Uve: Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Chardonnay.
Questo Crémant d'Alsace offre un bouquet complesso con note di frutti bianchi e fiori bianchi. Al palato il vino è fresco, delicato e ben equilibrato.

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

Vol. 12,0%

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

Crémant D'Alsace Brut Rosé
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia
Uve: Pinot Nero.
Questo Crémant d'Alsace si caratterizza per le sue bollicine fini e consistenti. Seduce attraverso il suo bouquet di frutta. Dal gusto equilibrato, complesso e fresco.

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

Vol. 12,0%

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

FRANCIA
VAL DE LOIRE

TENUTA
CHATEAU GAUDRELLE
METODO CLASSICO



La Cantina Chateau Gaudrelle
Rochecorbon - Francia

La cantina
Fondato nel XVII secolo, Chateau Gaudrelle dispone di 20 ettari situati nella zona a denominazione di origine controllata "VOUVRAY". Di proprietà della famiglia Monmousseau dal 1931, la tenuta si è evoluta negli anni per cercare di produrre vini sempre più espressivi. Dall'inizio degli anni 2010, Chateau Gaudrelle ha avviato un passaggio verso un'agricoltura più rispettosa della natura, che ha portato alla certificazione Terra-Vitis nel 2015. La conversione all'agricoltura biologica è in rapido svolgimento con l'obiettivo di orientarsi il più possibile verso la biodinamica. Dal 2020, Eric Pasquier, associato ad Alexandre Monmousseau dal 2008, ne è diventato il proprietario con l'intenzione di accentuare questo sviluppo.
La nostra certificazione "Terra Vitis" ottenuta nel 2017 è stato il primo passo di un lungo percorso. Oggi la conversione al biologico targata Ecocert ci guida quotidianamente e ci porta ad andare oltre. La nostra esperienza e la testimonianza di altri vignaioli confermano che dovremo continuare a lavorare con impegno e rigore. Ogni errore viene pagato in contanti e abbiamo pochi mezzi per correggerli.

L'idea è che dando sempre più vita al suolo e prendendoci cura delle nostre viti, ci dia le migliori uve possibili e sia più resistente alle intemperie. Promuovere la biodiversità, utilizzare prodotti naturali, organizzare il lavoro in modo che avvenga al momento giusto, questa è la ricetta per produrre i migliori vini. La trazione animale, che evita di compattare il terreno, ci permetterà di fare un nuovo passo nella nostra ricerca dell'eccellenza. Riponiamo molte speranze in questo metodo, che aiuta a produrre meglio e ci permette di creare vini molto più profondi.

Premier Cru Cuvée Vignes Voisines Extra Brut Édition Limitée
Bernard Pertois
Les Mesnil sur Oger - Marna
Francia
Uve: 100% Chenin Blanc.
Uno dei grandi classici, la maturità delle uve raccolte, la ridotta quantità di zucchero aggiunto e i ***24 mesi di invecchiamento*** producono bollicine finissime e fondenti per questo vino dalle spiccate note floreali.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2622

VALLE D'AOSTA

AZ. VINICOLA
VEVEY MARZIANO
METODO CLASSICO



Azienda Vinicola Vevey Marziano
Morgex - Valle D'Aosta

La cantina
Vevey Marziano è Azienda vinicola a Morgex nell'area turistica Monte Bianco. I vigneti di Vevey Marziano sono distribuiti sulle pendici dei monti intorno a Morgex.
Alcuni, più accessibili, sono disposti su terreno quasi pianeggiante, altri su terrazzamenti, sono aggrappati tenacemente a ripidi pendii, rendendo arduo il lavoro dei vignerons.
Qui la forza che richiede il lavoro della terra è coniugata alla paziente precisione degli interventi sulla pianta, poi sull'uva e infine sul vino.
Marziano continua oggi una tradizione che ha ereditato dal padre Marcello, il quale con passione si occupava delle sue vigne, producendo quel tanto che bastava per goderne con gli amici.

Vevey Brut "Nature" Metodo Classico
Az. Vitivinicola Vevey Marziano
Morgex (AO) Valle D'Aosta
Uve: Prié Blanc 100%.
Colore giallo paglierino scarico con una spuma fine e persistente. Profumo fruttato ed elegante con delicate note di lievito e crosta di pane. Spumante bianco pas dosé, prodotto ai piedi del Monte Bianco, nei vigneti tra i più alti d'Europa. Per la sua produzione si impiantano viti franche di piede. Il Vevey Brut Nature è un vino piacevolmente fresco e minerale, tipico spumante di montagna.
PRODUZIONE LIMITATA
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2620

PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA
FRANCO CONTERNO
Vini di Langa



Franco Conterno





Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

La Storia
La nostra cantina nasce a Cascina Sciulun, un antico podere piemontese, tipico della tradizione architettonica piemontese, costruito nella metà del XIX secolo nel cuore delle Langhe, in frazione Bussia di Monforte d'Alba.
L'edificio ampliato negli anni '40 del Novecento, è sempre appartenuto alla famiglia Conterno.
L'azienda Franco Conterno vanta radici che affondano nei decenni e risalgono il ramo famigliare. È stato il nonno Pietro a destinare i 18 ettari di terreni di proprietà alla coltivazione di vigneti di Nebbiolo, inizialmente da vendere ad altre cantine per la vinificazione e in seguito destinati a dar vita a prestigiosi vini.
Bussia è il primo cru ad essere stato dichiarato appartente all'era "moderna".

Il territorio
L'azienda Franco Conterno comprende 28 ettari di vigneti, dislocati nei territori di Monforte d'Alba, Barolo, Castiglione Falletto, Novello e Madonna di Como.
Le etichette recano i nomi di prestigiosi vigneti: Bussia e Panerole. Gli ettari vitati sono destinati alla coltivazione di Nebbiolo Lampia e Nebbiolo Michet, Barbera, Dolcetto, Merlot, Freisa e Chardonnay.
Da sempre le tecniche di coltivazione sono tese a conciliare il lavoro agricolo con il rispetto dell'ambiente, come previsto dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione, cui Franco Conterno ha aderito per la prima volta nel 1996. Tutto ciò è possibile grazie alla straordinaria natura del terreno, composto da sabbia, limo e argilla. L'elevazione sul livello del mare varia da 250 a 400 metri.
La natura del terreno, lo straordinario microclima e l'ottima esposizione verso sud/sud-ovest permettono di ottenere vini dalle strordinarie proprietà.

Alta Langa Riserva Docg 2018 BIO
Brut Nature
Metodo Classico
Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Pinot Nero e Chardonnay.
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto presenta note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi e agrumi. Al palato ricorda la frutta secca, note di pasticceria e crosta di pane. Vino di ottima freschezza, mineralità intensa con un finale lungo e persistente.

Presa di spuma: Metodo Classico con sosta "surlies" minimo 36 mesi.
Produzione Limitata

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2591

PIEMONTE

CANTINA
FRANCONE
METODO CLASSICO



FRANCONE






Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

Una tradizione di famiglia, la passione per il vino
Dalla magica e irripetibile combinazione tra una terra unica e la tenacia e la passione per la viticoltura, nasce la cantina Francone, che affonda le proprie radici qui, a Neive, tra le colline sinuose delle Langhe e a due passi da Barbaresco.

Patrimonio dell'Umanità UNESCO
Siamo orgogliosi che la nostra Cantina e i nostri vigneti Gallina nel 2014 siano entrati a far parte della zona riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.
E' un ulteriore riconoscimento per lo splendido "terroir" di Neive, già entrato a far parte dei "Borghi più belli d'Italia" e "Bandiera Arancione" del Touring Club Italiano. Neive è storicamente il "Paese dei Quattro vini" perché il terreno e il microclima entrambi eccezionali per la coltivazione della vite, ci permettono di ottenere grandi risultati sia dai vitigni a bacca nera (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto) che da quelli a bacca bianca come il Moscato.

Il Vigneto Gallina di Neive
La collina Gallina esprime uno dei terroir più affascinanti del Piemonte. Il Vigneto Gallina, incluso da Renato Ratti nella Carta dei Cru storici del Barbaresco, produce dei vini dal carattere inconfondibile, grazie all'alchimia dell'interazione fra terreno calcareo, esposizione sud e microclima ideale.
Dal 1990 la famiglia Francone ha deciso di dedicare a queste vigne un'etichetta, Antichi Poderi dei Gallina: vini complessi, eleganti e dall'ottimo potenziale di invecchiamento, resi unici da un terroir unico, Gallina di Neive.
I vitigni coltivati su questa collina sono: Nebbiolo (Barbaresco 'l Ciaciaret), Dolcetto (Menturin), Moscato (Poderi Gallina), Chardonnay (Le Rose) e presto nasceranno due nuovi vigneti con Pinot Nero e Nascetta.

I Vigneti storici nelle Langhe
Oltre al vigneto Gallina di Neive che è il cuore della nostra produzione, ci sono altre vigne che forniscono splendide uve per i nostri vini:
- dalle colline San Cristoforo, Fausoni, Starderi,Tetti di Neive;
- da La Morra e Monforte per il Barolo;
- da Castagnito nel Roero per l'Arneis.

Le vigne più vecchie, anche oltre i 40 anni, ci permettono di

PIEMONTE

CANTINA FRANCONE
METODO CLASSICO



FRANCONE







Spumante Metodo Classico Vsq Valsellera Brut

Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

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

Il Valsellera Brut è frutto della grande tradizione di Casa Francone nella produzione di spumanti Metodo Classico. Selezionando le partite più adatte di Chardonnay si ottiene un vino che, durante l'affinamento sui lieviti in bottiglia, raggiunge grande finezza ed eleganza. La tecnica di vinificazione classica è lunga e paziente, ma solo così la fragranza dello Chardonnay si fonde con il piacevole aroma di crosta di pane ceduto dai lieviti.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2422

Spumante Metodo Classico Vsq Valsellera Brut Rosé

Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

Uve: Nebbiolo.
Colore rosa antico, bouquet con note fruttato di lampone e fragola di bosco e speziate di crosta di pane e vaniglia. Grande bevibilità con giusta freschezza e retrogusto asciutto. Grande persistenza.

L'inconsueto, la provocazione: un metodo classico con il Rosé nelle terre dei grandi vini rossi. La vinificazione è "Rosé de Saignée" ,vinificato con breve macerazione delle bucce a contatto con il mosto. Questo lo rende una bollicina dal carattere forte, anche per gli abbinamenti più saporiti.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2524

Spumante Metodo Classico Vsq Valsellera Pas Dosé

Cantina Francone
Neive (CN) - Piemonte

Uve: Chardonnay.
Colore paglierino con riflessi oro verde e il perlage è sottile. Sentori vegetali, fruttati con note di banana, pesca e melone bianco. Al palato, agrumato, mela e pera con finale di mandorle e nocciole tostate. Fresco, sapido e minerale.
Il "Pas Dosé" è la selezione nata per celebrare i 50 anni dello Spumante Metodo Classico della famiglia Francone ed è dedicato a Giovanni Battista Francone. Complessità, eleganza, zero dosaggio sono le parole chiave di questo vino.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2456

TRENTINO

CANTINA
ALDENO
METODO CLASSICO







Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino-Alto Adige

La Storia

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. Allora bastava poco: un pezzo di terreno, passione e pazienza.

Durante l'Ottocento si affinano le tecniche di coltivazione e le colline circostanti il paese si coprono progressivamente di pergole, mentre nel fondovalle dopo il nuovo taglio dell'Adige le "cesure" delimitano i vitigni di particolare qualità ai quali si affiancano nuovi terreni sabbiosi e fertili.

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. L'atto di fondazione con l'elenco dei membri della prima direzione della Cantina Sociale documenta l'intuizione dei contadini, consci che tante piccole realtà avrebbero potuto creare una solida identità, capace di ottenere un'immagine e una forza apprezzabile nel mercato.

"Altinate" Trento Doc Blanc de Blanc
BIO **Vegan**

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

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

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2433

TRENTINO

CANTINA ALDENO METODO CLASSICO



CANTINA ALDENO DAL 1910



Trento Doc Brut "Altinum"

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

Uve: Chardonnay, Pinot Nero.
Colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; persistente.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2412

Trento Doc Rosé "Altinum"

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

Uve: 30% Chardonnay, 70% Pinot Nero.
Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele, mandorle e frutti di bosco. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2588

Trento Doc Pas Dosé "Altinum"

Cantina Aldeno
Aldeno (TN) - Trentino Alto Adige

Uve: Chardonnay, Pinot Nero.
Colore giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di melo, miele e mandorle. Gusto pieno ed elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; persistente.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2482

TENUTA
AMBROSINI
Franciacorta



TENUTA AMBROSINI



Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Nel cuore della Franciacorta, là dove i confini del lago si incontrano e confondono con quelli delle colline, magnificamente esposte al sole e all'aria frizzante, sorge il comune di Cazzago S. Martino, uno dei diciannove comuni che costituiscono l'area geografica d'elezione, tutelata per la produzione del Franciacorta. Qui la famiglia Ambrosini si dedica con passione, dalla metà del Novecento, alla coltivazione di dieci ettari di vigneto, destinati al vitigni Chardonnay, pinot bianco e Pinot Nero.

La cantina è posta al centro dei vigneti e dotata dei più moderni impianti di lavorazione. La vinificazione si avvale di moderne tecniche di macerazione a freddo, controllo delle temperature in tutte le fasi di produzione e utilizzo di gas inerti per esaltare i profumi e la finezza dei vini. La nostra ricerca, che è insieme scientifica e sensoriale, cerca di coniugare le note organolettiche dei vini con gli elementi naturali della zona, esaltandone i colori, le atmosfere rarefatte invernali e i bagliori estivi, perché tutto è già scritto nella terra!

L'azienda aderisce alla normativa per la riduzione dell'impatto ambientale e utilizza energia pulita derivante dal sole. L'obiettivo è quello di realizzare una viticoltura di precisione basata su un costante aggiornamento delle tecniche agronomiche ed enologiche.

Franciacorta Brut Docg "Batudé"
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.
Affinamento: 7 mesi in acciaio, 20 mesi sui lieviti 3-4 mesi post sboccatura.
Vol. 12,0%

F.to 37,5 cl. x 8 - **Cod.** 2583
F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2418
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2217
F.to 3 lt. x 1 - **Cod.** 2203

Franciacorta Ambrosé Millesimato
Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%.
Rosa dai riflessi ramati, bouquet intenso, delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, ribes, fragoline e un gradevole sentore affumicato; al palato è pieno, con buon corpo e giusta morbidezza.

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

Vol. 12,0%

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

Franciacorta Satèn Docg Millesimato
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.

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

Vol. 12,0%

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

LOMBARDIA

TENUTA AMBROSINI
Franciacorta



TENUTA AMBROSINI



Franciacorta Docg Dosage Zero "Nihil"

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%.
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage sottile e continuo, bouquet finissimo con delicate note agrumate. Al palato fresco e asciutto, morbido e pieno.

Affinamento: 7 mesi in acciaio, 24 mesi sui lieviti 4 mesi post sboccatura.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2454

Franciacorta Extra Brut Docg "Santa Caterina"

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%.
Colore giallo paglierino brillante tendente al dorato, perlage finissimo e persistente. Profumo complesso e intenso, con note di frutti bianchi, agrumi e crosta di pane. Gusto asciutto, giustamente sapido e piacevolmente fresco.
Affinamento: 20 mesi in acciaio, 3-4 mesi post sboccatura.

Vol. 12,5%

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

Franciacorta Millesimato

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Uve: Chardonnay 100%.
Giallo dorato brillante, perlage esuberante e persistente, al naso intenso e suadente, con sentori floreali, speziati e di crosta di pane; al palato è asciutto, elegante e di notevole persistenza.

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

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2500

Franciacorta Riserva Lorenzo Ambrosini Extra Brut Docg

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.

Affinamento: 7 mesi in acciaio, 90 mesi sui lieviti.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2584

LOMBARDIA

CANTINE
ELISABETTA ABRAMI
Franciacorta



ELISABETTABRAMI





CANTINE ELISABETTA ABRAMI
Provaglio d'Iseo, Brescia (BS) - Lombardia

La Storia

La nostra storia inizia a Provaglio d'iseo, un piccolo laborioso comune in Franciacorta (provincia di Brescia), situato ai piedi del monte Cognolo e rinfrescato dal lago d'Iseo. Dalla sua posizione il comune deriva il suo nome, pro-vallem ("prima della valle"), snodo appunto per la strada che in epoca romana collegava Brescia alla Val Camonica.
Qui tra il vigneto di "Redigoli" e quello di "Dossi" Elisabetta è stata folgorata dalla possibilità di realizzare il proprio sogno: con il Pinot Nero fare il proprio vino. Complice il suo passato nel settore manifatturiero, Elisabetta porta con sè la profonda convinzione verso l'eccellenza, raggiungibile solamente attraverso il completo controllo della filiera produttiva, dal vigneto alla cantina. Da qui nasce la necessità di una selezione meticolosa ed accurata dei luoghi dove far crescere le viti e dei vitigni peculiari per le caratteristiche del "nostro" Franciacorta.
Ad ogni tipologia di suolo il suo vigneto: i nostri vigneti si trovano tra Provaglio d'Iseo, Passirano e Paderno Franciacorta.

È infatti in vigna che nasce il miglior vino: la sapiente selezione clonale, la densità dei ceppi per ettaro, la raccolta manuale dei grappoli al giusto grado di maturazione, la bassa produzione per ceppo ed una grande attenzione al rispetto per l'ambiente.

Fare agricoltura biologica diventa quindi un passo naturale che si unisce alla consapevolezza di fare bene al proprio territorio.

Nel sogno, oggi realtà, di Elisabetta il

Franciacorta Blanc de Noir Millesimato Extra Brut
BIO
Cantina Elisabetta Abrami
Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia

Uve: 100% Cuvée di Pinot nero.
Franciacorta Millesimato Blanc de noir, ottenuto solamente da uve Pinot Nero raccolte a mano, è un vino indomabile, freschezza all'ennesima potenza, ideale con crostacei e piatti ricchi. Colore giallo paglierino con riflessi dorati e al naso note di miele d'acacia e balsamiche.

Affinamento: in bottiglia per minimo 30 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2536

LOMBARDIA

CANTINE
ELISABETTA ABRAMI
Franciacorta



ELISABETTABRAMI



Franciacorta Brut DOCG
BIO
Cantina Elisabetta Abrami
Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia

Uve: Cuvée di Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%. Franciacorta Brut, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte a mano e secondo viticoltura biologica, è un vino versatile, ideale per accompagnare tutto il pasto. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo intenso, fine, con note floreali e di frutta a polpa gialla. Sapore avvolgente, pieno, accattivante e persistente.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2602

Franciacorta Rosé
BIO
Cantina Elisabetta Abrami
Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia

Uve: Cuvée di Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%. Colore limpido, rosa buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, ampio, con note di note di frutti rossi. Sapore fine, pieno e persistente.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2621

Franciacorta Satén
BIO
Cantina Elisabetta Abrami
Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia

Uve: Cuvée di Chardonnay 100%.
Ottenuto solamente da uve Chardonnay raccolte a mano e secondo viticoltura biologica, è un vino morbido e setoso. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.
Profumo intenso, fine, con note di frutta a polpa gialla e frutta secca. Sapore delicato, suadente quasi cremoso, ricorda la frutta matura.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2611

LOMBARDIA

AZ. AGRICOLA
SANPIETRO
Franciacorta







Azienda Agricola Cascina Sanpietro
Calino di Cazzago, Brescia (BS) - Lombardia

La Storia

L'Azienda Agricola Cascina San Pietro, situata sulla "Strada delle vigne di Franciacorta" vinifica e coltiva dal 2001, nel pieno rispetto dell'ambiente e del ciclo biologico della vite, per ottenere un vino soprattutto sano che rispetti le caratteristiche del territorio.

La viticoltura, già presente in età romanica nei nostri luoghi, getta soprattutto nel basso medioevo (1001-1321 d.c.), le basi per raggiungere la coltura moderna e specializzata che noi conosciamo.

PecisI primi cenni documentali li abbiamo da Giovanni de Lezze, che nel suo catastico del 1698 citava i 'perfettissimi vini di Cazzago', che si ottenevano dalle ridenti vigne ben esposte al sole.

L'Azienda Agricola Cascina San Pietro si trova a Calino, piccola frazione di Cazzago San Martino, nel comprensorio Franciacorta, dove inizia a vinificare le proprie uve nel 2001, dopo che la famiglia Pecis ha provveduto al restauro della Cascina, abitata fino agli anni '70 dalla numerosa famiglia dei Trici, mezzadri che da sempre hanno coltivato le vigne di una antica famiglia di nobili Franciacortini.

Il vigneto si estende su 6 ettari di proprietà coltivati da Giuseppe Pecis nel pieno rispetto dell'ambiente e del ciclo biologico della vite, per ottenere un vino soprattutto sano che rispetti le caratteristiche del territorio.

Franciacorta Sanpietro Brut DOCG
Az. Agricola Cascina Sanpietro
Calino di Cazzago (BS) - Lombardia

Uve: Cuvée di Chardonnay 100%.
All'esame organolettico questo vino si presenta giallo paglierino, dalla spuma soffice e dal perlage fine e persistente. Il profumo è lieve e leggero; si percepisce il legno, la crosta di pane morbido i profumi di mandorla ed una leggera nota agrumata. Il gusto al palato è pieno con sentore di mandorla finale e molto, molto persistente.

Affinamento: sui lieviti per almeno 30 mesi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2604

LOMBARDIA

AZ. AGRICOLA
SANPIETRO
Franciacorta



CASCINA SANPIETRO FRANCIACORTA



Franciacorta Sanpietro Satèn DOCG
Az. Agricola Cascina Sanpietro
Calino di Cazzago (BS) - Lombardia

Uve: Chardonnay 100%.
All'aspetto questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il profumo ricorda i frutti bianchi con grande finezza ed una nota di crosta di pane. Il gusto al palato è di buon corpo e morbidezza setosa.

Affinamento: sui lieviti per 36 mesi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2574

Franciacorta Sanpietro Pas Dosé DOCG
Az. Agricola Cascina Sanpietro
Calino di Cazzago (BS) - Lombardia

Uve: Chardonnay 100%.
All'aspetto questo vino si presenta con un colore giallo paglierino oro luminoso intenso. Il profumo si caratterizza per le intense note di erbe aromatiche mandorla e miele, con espressione ampia e fragrante. Il gusto al palato è vivace, pieno ed elegante, di ottima lunghezza e raffinato nella chiusura.

Affinamento: sui lieviti per 45 mesi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2478

Franciacorta Sanpietro Rosé DOCG
Az. Agricola Cascina Sanpietro
Calino di Cazzago (BS) - Lombardia

Uve: Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%.
questo vino Lombardo si presenta con un colore rosa intenso, con una spuma soffice ed un perlage fine e persistente. I profumi di frutti di bosco con piacevole retrogusto di lampone anticipano il gusto che è assolutamente elegante.

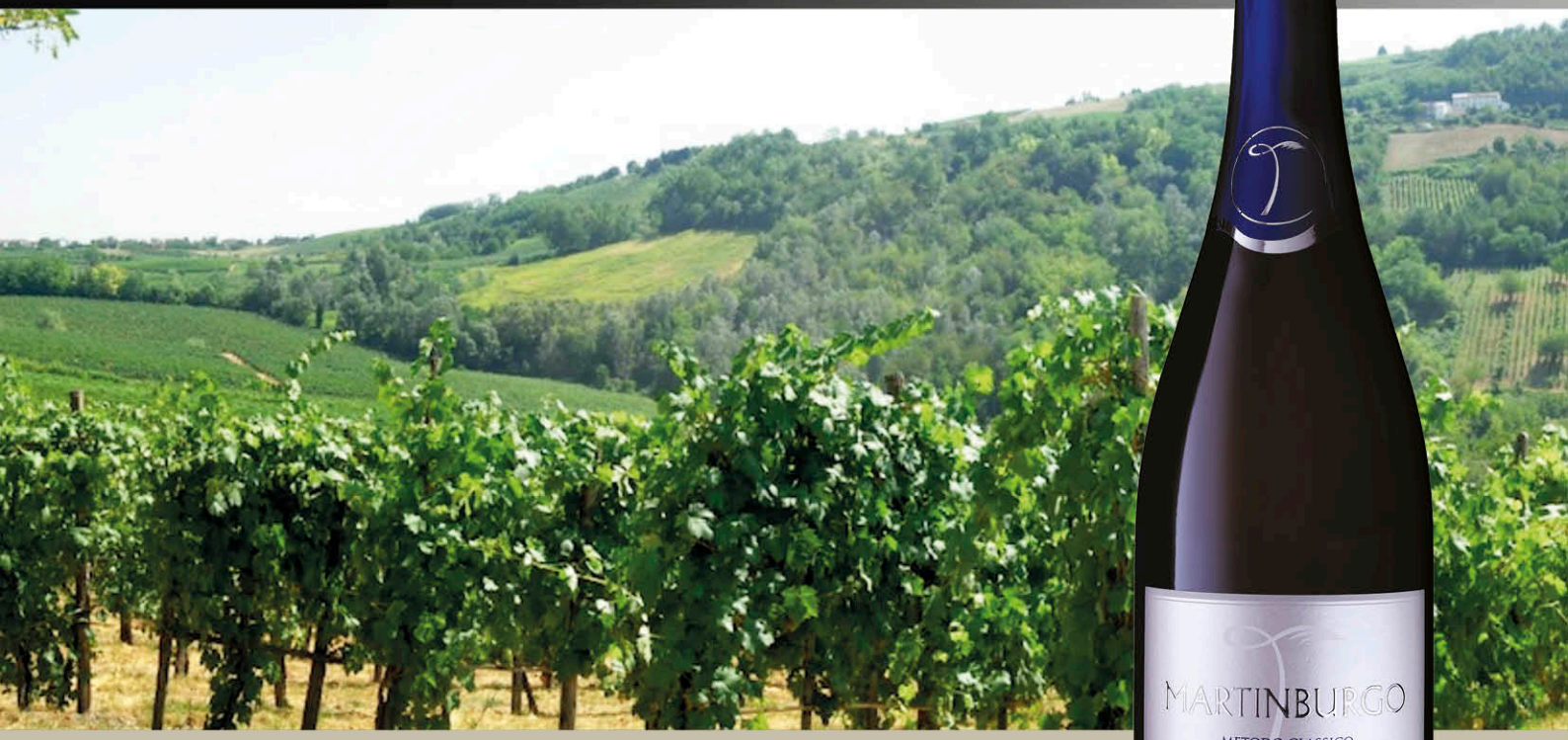
Affinamento: sui lieviti per 42 mesi.

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2477

LOMBARDIA

CANTINE
LA TRAVAGLINA
Metodo Classico



Cantina La Travaglina
Santa Giuletta (PV) - Lombardia

La Storia
L'azienda è nata negli anni '60 nell'omonima cascina da cui ha preso il nome. Ci troviamo sulla prima fascia collinare nel comune di Santa Giuletta, nel cuore delle colline dell'Oltrepò Pavese, zona di grande tradizione vitivinicola, particolarmente famosa per la produzione della Bonarda frizzante e di vini spumanti (metodo classico) di eccellente qualità. I 33 ettari di vigneto di proprietà si estendono in un unico corpo intorno alla vecchia cascina in cui svolgiamo in piena autonomia tutte le operazioni di pigiatura, vinificazione, affinamento, imbottigliamento.

Il nostro credo
L'erba che vedete nei vigneti delle fotografie non è incuria o disordine, bensì una scelta consapevole di rispetto per l'ambiente, per il territorio, per il prodotto, per il Cliente. Abbiamo impostato una politica agricola mirata alla sostenibilità ambientale, attraverso l'abolizione dei diserbanti, la riduzione delle lavorazioni agricole in vigna (causa dell'erosione), la riduzione dei fertilizzanti e dei trattamenti fitosanitari. Abbiamo inoltre scelto di conservare i vigneti più vecchi, che garantiscono basse rese ed alta qualità, e di realizzare tutti i nuovi impianti con un'alta densità di ceppi per ettaro, con l'intento di minimizzare la produzione della singola pianta e di conseguenza aumentare la qualità delle uve.

Martinburgo Pinot Nero Metodo Classico Brut
Cantina La Travaglina
Santa Giuletta (PV) - Lombardia
Uve: 10% Chardonnay, 90% Pinot Nero..
La persistenza e la freschezza sono un piacevole dettaglio che avvalora la struttura di questo Metodo Classico Brut. Usiamo una piccola percentuale di uve Chardonnay per ingentilire la naturale austerità del Pinot Nero, che comunque mantiene in Martinburgo tutta la sua struttura ed eleganza. Il perfetto equilibrio fra corpo ed acidità ci spingono a consigliarlo come aperitivo ma ancora di più come vino da tutto pasto.

Affinamento: In acciaio in presenza delle fecce fini fino alla presa di spuma. Rifermentazione e sosta sui lieviti per 30 mesi minimo.
Dosaggio: Brut

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2421

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

CANTINE
EMILIO BULFON







Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Si estende con i suoi vigneti nel territorio che comprende i comuni di Castelnovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento, su una superficie in parte collinare, costituita da 15,90 ettari di cui 11 coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate.

Il cuore della filosofia dell'azienda è rappresentato dalla riscoperta e dal recupero di antichi vitigni friulani coltivati per secoli sulle colline del Friuli Occidentale. Antichi vitigni che fino a una trentina d'anni fa sembravano scomparsi, fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini, ma che la passione di Emilio Bulfon, con l'aiuto di Noemi e dei figli Lorenzo ed Alberta, ha fatto rinascere a nuova vita e con cura, ha individuato, selezionato.

La storia della nostra Tenuta affonda le sue radici nel 1971, quando Sergio Tombacco, motivato da una forte passione tramandata dal padre Lodovico, fonda nelle splendide e fertili terre del Piave Tenuta San Giorgio, rilevando alcuni vigneti che popolavano quei terreni da oltre un secolo. In 50 anni l'attività ha visto il passaggio di tre generazioni.

"Sciaglìn"
Spumante Brut
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

Uve: Sciaglin.
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo aromatico, speziato, delicato, intenso. Di buona morbidezza, persistente freschezza e sapidità

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2483

SOC. AGRICOLA
SOMMARIVA
Metodo Martinotti - Charmat



SOMMARIVA®
CONEGLIANO



AZ. AGRICOLA SOMMARIVA
Loc. Santa Maria (TV)
Veneto

Abitiamo da sempre le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, una terra generosa che da occidente ad oriente si apre in forme molteplici ed opposte, impervie e fragili quelle di Valdobbiadene ed armoniose ed arrotondate quelle di Conegliano, in una successione di diversità geologica e climatica alla quale la Glera si è adattata nei secoli esprimendosi in vini ricchi di sfumature.
15 comuni sono i testimoni del percorso millenario di evoluzione di questi luoghi, prosperi di tradizione e riti e di un paesaggio eletto Patrimonio dell'Umanità per l'Unesco.
Le nostre vigne si estendono nelle terre dei Feletti del comprensorio coneglianese, un promontorio collinare che sale fino al comune di San Pietro di Feletto, noto per il singolare valore paesaggistico ed ambientale e storicamente centro di riferimento delle pratiche viticolo-enologiche della Denominazione.
Le valli e le doline che si intervallano a pareti di roccia verticali e grotte naturali, i diversi colori dei suoli, gli assolati pianori che interrompono il susseguirsi dei saliscendi, i boschi e le siepi che delimitano i campi, sono testimonianza dell'antica origine di queste dolci alture. Segni che si confondono con il vivere quotidiano e fortificano la tipicità e la qualità superiore delle nostre produzioni.

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Brut
Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto
Uve: Glera.
Il colore giallo paglierino lucente increspato dalle finissime bollicine preannuncia la sensazione della pienezza del suo corpo in bocca ed è anche un elemento che identifica i vini prodotti nelle colline orientali della denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg. La nota pungente minerale che smorza i profumi agrumati di pompelmo e lime, dei fiori di acacia e tiglio e la fragranza di crosta di pane è invece un tratto caratteristico dei suoli ricchi di minerali di ferro su cui coltiviamo la nostra Glera.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4144

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Dry
Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Uve: Glera.
Colore giallo paglierino brillante con sfumature più intense e sottile perlage. Profumi invitanti di frutta matura di pesca e ananas, albicocca e papaya che si infittiscono di dolci note di fiori di arancio e sambuco ed infondo il contrasto con punte graffianti di selce e paglia di fieno. Gusto equilibrio tra freschezza e dolcezza, rotondo, pieno, morbido e vellutato.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4206

Prosecco Superiore Docg Conegliano Valdobbiadene Extra Dry "Rive di San Michele"
Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto
Uve: Glera.
Nitidi sentori fruttati e floreali con spiccata nota di fiori di acacia il colore è un brillante giallo paglierino animato dal suo perlage. Caratterizzato da un gusto giovane e fresco, allo stesso tempo intenso e di buona struttura. Al palato risulta gradevole ed armonico. Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4305

VENETO

SOC. AGRICOLA
SOMMARIVA
Metodo Martinotti - Charmat



SOMMARIVA®
CONEGLIANO



"Millessimo" Prosecco Doc Brut

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Uve: Glera.
Colore giallo paglierino con riflessi perlati e perlage fine e persistente. Profumi fruttati di pesca, mela cotogna e pera. Note appena accennate di erbe aromatiche che seguono alla fragranza della crosta di pane e cereali. Gusto fresco ed asciutto, sapido e di buon equilibrio.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4180

Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Uve: Glera.
Colore giallo paglierino pieno con fine perlage. Profumi di frutta matura di mela e pera, cenni agrumati di cedro e delicate note floreali di tiglio, biancospino e sambuco. Sapore amabile, piacevolmente equilibrato, con un corpo snello, morbido, asciutto e sapido quanto basta.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4094

"Il Perline" Vino Frizzante Bianco

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Uve: Glera.
Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdolini. Note fruttate di mela, pera e uva si uniscono a quelle floreali più semplici di piccoli fiori di campo ed erba, sul finire sfumatura vinosa della giovane età. Gusto genuino, appagante tra freschezza e morbidezza ed armonizzato dalla discreta presenza delle bollicine.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4255

"Il Rosa" Spumante Rosato Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

Uve: Raboso e Pinot Nero.
Colore rosa antico con sfumature ramate, perlage fine e persistente. Profumo fruttato di marasca, mora di rovo, lampone e fragolina di bosco seguito da note floreali di rosa e violetta. Gusto fresco e morbido ed equilibrato che lo rende raffinato e generoso con gradevole sapidità e ritorni di frutta.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3974

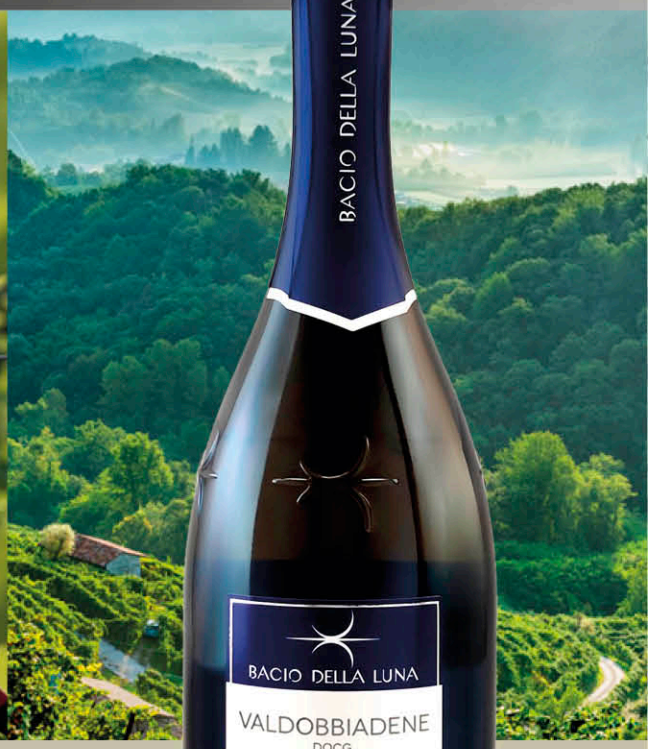
CANTINE
BACIO DELLA LUNA
Metodo Martinotti - Charmat



BACIO DELLA LUNA







Cantine Bacio della Luna
Vidor (TV) - Veneto

TERRITORIO UNESCO
Bacio della Luna fa parte del Consorzio Conegliano Valdobbiadene DOCG, organizzazione che ha portato le colline di Conegliano e Valdobbiadene a essere Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Un paesaggio culturale e uno scenario unico al mondo, dove i viticoltori svolgono un ruolo di presidio e tutela attraverso il loro prezioso lavoro quotidiano.

TERRENO
La terra ha un ruolo centrale nel determinare il profilo aromatico dei vini. L'origine del Conegliano – Valdobbiadene risale al Terziario e si deve in parte allo scivolamento a valle dei ghiacciai dolomitici, in parte al ritiro di mari e laghi. Ecco spiegata la grande varietà dei suoli: profondi, argillosi e ricchi di minerali quelli di derivazione dolomitica; composti di marne e arenarie, meno profondi e più filtranti quelli di origine marina.

VITIGNI
Da oltre tre secoli, il Glera è il principe incontrastato delle colline di Conegliano-Valdobbiadene.
Il legame tra il Glera e queste terre è così profondo che per diverso tempo è stato chiamato Prosecco, come il vino che si produce dalle sue uve.
Questo vitigno semi-aromatico a bacca bianca necessita di esposizioni collinari umide e soleggiate, ma teme i ristagni d'acqua. Ecco perché ama le pendenze collinari.

Valdobbiadene Superiore Dry DOCG di Cartizze Millesimato
Cantine Bacio della Luna
Vidor (TV) - Veneto

Uve: Glera.
Colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale e gusto fresco, amabile, gradevolmente morbido.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2578

SOC. AGRICOLA
TENUTA SAN GIORGIO
Metodo Martinotti - Charmat



Tenuta San Giorgio

Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave (TV) - Veneto

La storia della nostra Tenuta affonda le sue radici nel 1971, quando Sergio Tombacco, motivato da una forte passione tramandata dal padre Lodovico, fonda nelle splendide e fertili terre del Piave Tenuta San Giorgio, rilevando alcuni vigneti che popolavano quei terreni da oltre un secolo. In 50 anni l'attività ha visto il passaggio di tre generazioni. Nel 2004, un nuovo importante traguardo: la prima medaglia d'oro al Vinitaly.

IL TERRENO
Dalla conformazione a ciottoli unica della zona del Piave al microclima ideale tipico dei Colli Euganei, i nostri vigneti sorgono in due aree con terroir completamente differenti e che donano ai vini di nostra produzione caratteristiche organolettiche eterogenee. Ottantacinque ettari di terreno dedicati all'arte della viticoltura, ricchi per conformazione di sostanze nutritive che favoriscono la crescita di grappoli d'uva profumati da cui nasce la nostra selezione di vini. Terre fertili e floride, che si estendono tra Maserada sul Piave e Arquà Petrarca. Il nostro vigneto di Maserada sorge nell'isola fluviale più grande d'Italia e tra le maggiori in Europa, dove la natura ha ancora la possibilità di manifestarsi indisturbata e dove l'acqua è l'elemento che domina un paesaggio aperto, vasto, che si perde verso un orizzonte tratteggiato dalle creste delle Dolomiti.



Oper Λ Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Dry
Soc. Agr. Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave(TV) Veneto
Uve: Glera.
Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole.Bolla di grana molto fine e persistente. Quadro olfattivo raffinato, pulito ed elegante. Grande esplosività espressiva che gioca in prevalenza su note di pesca a polpa bianca. Ricordi esotici ne impreziosiscono il bouquet. L'ingresso è potente e vigoroso, di eccezionale larghezza al palato. Sorprende con una persistenza rara, figlia di un profilo acidulo sostenuto. Bollicina briosa e aggrazziata.
Vol. 11,5%

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

Opus V Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry
Soc. Agr. Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave(TV) Veneto
Uve: Glera.
Giallo paglierino di buona intensità, rinvigorito da luminosi riflessi dorati. Perlage denso e cremoso, spuma compatta. La fragranza dei fiori di campo estivi ben si combina con sensazioni più complesse di frutta gialla in maturazione, dando vita a un bagaglio olfattivo ricco e ben bilanciato. Bolla vivace e briosa. Gran piacevolezza di beva.

Vol. 11,5%

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

Oper Λ Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Brut
Soc. Agr. Tenuta San Giorgio
Maserada sul Piave(TV) Veneto
Uve: Glera.
Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Al naso si presenta con una classe fuori dal comune e un ventaglio aromatico finissimo sui toni della frutta a polpa bianca, impreziosita da accenni citrini di lime. Profumi unici e di grande stile. Estremamente asciutto e croccante, si esprime in bocca con decise percezioni agrumate. Perlage extrafine, spalla acida di notevole intensità.
Vol. 11,5%

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

VENETO

SOC. AGRICOLA
LA FORNASE
Metodo Martinotti - Charmat



LA FORNASE







Soc. Agricola La Fornase
Loc. Santa Maria (TV) - Veneto

La Storia
La storia della nostra Tenuta affonda le sue radici nel 1971, quando Sergio Tombacco, motivato da una forte passione tramandata dal padre Lodovico, fonda nelle splendide e fertili terre del Piave Tenuta San Giorgio, rilevando alcuni vigneti che popolavano quei terreni da oltre un secolo. In 50 anni l'attività ha visto il passaggio di tre generazioni. Nel 2004, un nuovo importante traguardo: la prima medaglia d'oro al Vinitaly come elogio ai prodotti di un'azienda guidata dall'amore per la terra, la passione per i prodotti genuini e il valore della famiglia.

IL TERRENO
Dalla conformazione a ciottoli unica della zona del Piave al microclima ideale tipico dei Colli Euganei, i nostri vigneti sorgono in due aree con terroir completamente differenti e che donano ai vini di nostra produzione caratteristiche organolettiche eterogenee. Ottantacinque ettari di terreno dedicati all'arte della viticoltura, ricchi per conformazione di sostanze nutritive che favoriscono la crescita di grappoli d'uva profumati da cui nasce la nostra selezione di vini. Terre fertili e floride, che si estendono tra Maserada sul Piave e Arquà Petrarca. Il nostro vigneto di Maserada sorge nell'isola fluviale più grande d'Italia e tra le maggiori in Europa, dove la natura ha ancora la possibilità di manifestarsi indisturbata e dove l'acqua è l'elemento che domina un paesaggio aperto, vasto, che si perde verso un orizzonte tratteggiato dalle creste delle Dolomiti. È proprio da queste montagne dalla storia millenaria che provengono i ciottoli levigati che conferiscono a questo terreno caratteristiche uniche. Il terroir delle Grave di Papadopoli è caratterizzato anche dalla presenza di limo e ghiaia che donano mineralità e profumi ai vini provenienti da questa terra.
Nel cuore dei Colli Euganei, tra le dolci e rigogliose vallate di origine vulcanica si apre alla vista un anfiteatro naturale, ben areato e con un'ottima escursione termica. In questo incantevole scenario affonda le proprie radici il nostro vigneto di Arquà Petrarca, posizionato strategicamente a sud-ovest per beneficiare appieno delle caratteristiche di una zona microclimatica eccezionale. Particolarmente vocato per i vini a bacca rossa, il terroir di Arquà Petrarca, insieme alla luce e all'aria che abbracciano questa zona, offre ai filari di vite il nutrimento perfetto per la nascita di frutti succosi e saporiti.

VENETO

SOC. AGRICOLA
LA FORNASE
Metodo Martinotti - Charmat



LA FORNASE



Prosecco DOC Brut
Bio
Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV) Veneto

Uve: Glera.
Caratterizzato da un perlage fine, persistente e delicato con una spuma cremosa. Il profumo richiama note floreali di rosa, acacia, fiori gialli di campo e note fruttate di pesca bianca, pera e mela.
Il suo gusto è asciutto e sapido.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4113

Prosecco DOC EXTRA DRY
Bio
Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV) Veneto

Uve: Glera.
Colore giallo paglierino; perlage fine e Perlage fine, persistente e delicato. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, acacia, fiori gialli di campo e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Al palato asciutto e sapido.
Affinamento: 1 – 3 mesi

Vol. 11,5%

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

Prosecco DOC Brut Rosè
Bio
Az. Agricola La Fornase
Meduna di Livenza (TV) Veneto

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

Vol. 11,5%

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

TENUTA
AMBROSINI
LINEA APRICACCIA

TENUTA AMBROSINI

CANTINA
RAUSCEDO
FRIULI

CANTINA RAUSCEDO



Franciacorta Brut Docg Apricaccia

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

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

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

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2560

Franciacorta Satèn Docg Apricaccia

Tenuta Ambrosini
Cazzago San Martino (BS)
Lombardia

Uve: *Chardonnay 100%*

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

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2558

Prosecco DOC Extra Dry

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Glera atta a Prosecco*

Colore Giallo paglierino, bouquet aromatico floreale e fruttato.
Gusto Morbido, ampio e asciutto con perlage fine e persistente.

Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4087

CUVÉE Extra Dry

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cuvée di uve bianche*

Colore giallo paglierino chiaro, profumo intenso e asciutto.
Sapore vivace e piacevolmente amarognolo, con spuma fine e persistente.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4108

CANTINE
DI ORA
VENETO

AZ. AGRICOLA
CASERE
VENETO



Sparkling Bianco "ZERO ALCOL" RIVANI

Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Selezione delle migliori uve bianche del Mediterraneo.*
Giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso fruttato, con accenni tropicali come frutto della passione e note citriche mediterranee. Rinfrescante, giovane e pieno. Al palato le bollicine sono cremose, ricordando aromi fruttati combinati con un sapore fresco e leggermente dolce.
Vol. 0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4104

Cuvée Extra Dry Millesimato

Azienda Casere
San Stino di Livenza (VE)
Veneto

Uve: *Glera, Chardonnay.*
Di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4303

Cuvée Brut Millesimato

Azienda Casere
San Stino di Livenza (VE)
Veneto

Uve: *Glera.*
Questo spumante con le sue caratteristiche rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici. Il colore è giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente con spuma brillante.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4335

Prosecco Doc Extra Dry Millesimato

Azienda Casere
San Stino di Livenza (VE)
Veneto

Uve: *Glera.*
Vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato -floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4309

VENETO

CANTINA
MONTELLIANA
MARTINOTTI O CHARMAT



MONTELLIANA



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

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

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

Sovrano Cuvèe Extra Dry
Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4188

Sovrano Cuvèe Brut
Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4176

Spumante Moscato Dolce
Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4175

LA CANTINA:

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

MONTELLIANA



Prosecco Millesimato Treviso Doc Extra Dry "Meliora"

Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

Uve: *Glera*
Ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano. I terreni ricchi di marna calcarea gli conferiscono sapidità e mineralità, caratterizzandone l'aspetto olfattivo e gustativo. La bollicina gentile e vellutata, lo rende un ottimo aperitivo e ideale a tutto pasto.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4045

Meliora Prosecco Rosé

Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

Uve: *Glera e Pinot Nero*
Di colore rosa provenzale, questo spumante Millesimato metodo Charmat presenta bollicine fini e persistenti. Ben strutturato, al naso è delicato, con profumi floreali e sentori di frutti rossi. In bocca è fresco ed elegante, con piacevoli ritorni di aromi fruttati.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4186

Mont Blanc Vino Frizzante

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

Uve: *Autoctone.*
Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile e armonico.
Vol. 10,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4093

Spumante Extra Dry "Mont Blanc" Cuvèe

Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4166

VENETO

CANTINA
MONTELLIANA
MARTINOTTI O CHARMAT



MONTELLIANA



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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4103

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4264

Prosecco Asolo Superiore Docg Extra Brut
Cantina Montelliana
Montebelluna (TV)
Veneto
Uve: *Glera*
Colore giallo paglierino scarico, dal perlage fine e dal profumo caratteristico di fruttato giustamente intenso.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4091

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4032

LA CANTINA:

L'attenzione per le tradizioni e l'utilizzo delle migliori tecnologie del settore consentono di curare ogni lavorazione, nel rispetto della terra e dei suoi frutti. Tutto questo porta alla produzione di vini eccellenti, su tutti l'Asolo Prosecco Superiore DOCG ed il Prosecco DOC Treviso (sia spumanti che frizzanti), ma anche vini bianchi e rossi di ottima qualità. Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, con i suoi 400 conferitori e i 650 ettari di superficie vitata, opera nel rispetto del territorio, valorizzandone la bellezza e i suoi frutti. Un esempio di eccellenza nel settore della viticoltura italiana.

MONTELLIANA



Spumante 4.07 Extra Dry Bio ORGANIC - Piwi

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



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
EXTRA BRUT
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Glera*
Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si caratterizza per un delicato profumo di acacia e glicine con note fragranti di pera e pesca.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4277

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
BRUT
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Glera*
Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si distingue per il bouquet floreale e per i profumi fragranti di frutta matura. Al palato risulta armonioso ed unico per la sua vivace freschezza.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4306

LA FILOSOFIA:
Nel cuore della rinomata area del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Bacio della Luna trova la sua migliore espressione. Delicatezza e intensità, eleganza e armonia: sono queste le note che quotidianamente ricerchiamo per produrre i nostri spumanti. Nel rispetto della natura coltiviamo le nostre viti in modo sostenibile, controllando accuratamente ogni lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, per offrire un prodotto esclusivo, sinonimo di eccellenza e di identità. Ha così origine la preziosa collezione Bacio della Luna, dove il profumo della tradizione si fonde con il gusto della qualità.



Prosecco Doc Brut
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4195

Prosecco Doc Extra Dry
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

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

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

Spumante Metodo Classico Brut
Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

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

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

VENETO

CANTINE

BACIO DELLA LUNA

MARTINOTTI O CHARMAT



Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Millesimato

Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Glera*
Questo raffinato spumante dal colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente, rappresenta le caratteristiche che fanno del Prosecco un prodotto unico. Il suo bouquet delicato di fiori d'acacia e glicine, unito alla fragranza di frutta fresca come la pera e la pesca, lascia in bocca una gioiosa sensazione di equilibrio.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4263

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Bacio Della Luna
Vidor (TV) Veneto

Uve: *Chardonnay 100%*
Il nostro Cartizze DOCG millesimato si distingue per il colore giallo paglierino brillante e il perlage di grande finezza e persistenza. Al naso conquista con il suo bouquet fresco e floreale, che si riconferma morbido e amabile al palato.
Vol. 11,0%.

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2578

LA FILOSOFIA:
Nel cuore della rinomata area del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Bacio della Luna trova la sua migliore espressione. Delicatezza e intensità, eleganza e armonia: sono queste le note che quotidianamente ricerchiamo per produrre i nostri spumanti. Nel rispetto della natura coltiviamo le nostre viti in modo sostenibile, controllando accuratamente ogni lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, per offrire un prodotto esclusivo, sinonimo di eccellenza e di identità. Ha così origine la preziosa collezione Bacio della Luna, dove il profumo della tradizione si fonde con il gusto della qualità.



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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4062

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4128

VENETO

TOSER S.P.A.

CA' VINI



Cuvée Elite
Extra Dry Millesimato

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4271

Prosecco Doc
Extra Dry

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4292

Cuvée Platinum
Extra Dry Millesimato

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4228

FRIULI
VENEZIA GIULIA

MARTINOTTI O CHARMAT

SOC AGR.

REGUTA DI ANSELMI

FRIULI-VENEZIA-GIULIA



Cuvée Blanche Extra Dry

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4063

Prosecco Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4291

Prosecco Millesimato Doc

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4368

Spumante Cuvee Rose' Extra Dry

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4009

CANTINA
ALTEFILA
VENETO

CANTINA
SANTA CHIARA
VENETO

CANTINA
CAVIRO
EMILIA ROMAGNA
CAVIRO



Biancovelar Cuvèe Brut
Cantina CDF Winery
Francenigo (TV)
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4110

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

Uve: *Chardonnay, Ribolla Gialla*
Colore dorato con sfumature giallo paglierino. Al naso un perlage fine ed elegante con note fruttate e tostate. Grande freschezza rivelata al palato, con una forte nota minerale e finale lungo e piacevole.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4215

Vino Spumante Blanc de Blancs Millesimato Brut TINTORETTO
Cantina Pietro Gazzola (Pc)
Emilia Romagna
Uve: *Trebbiano 100%*
Colore dorato con sfumature giallo paglierino. Al naso un perlage fine ed elegante con note fruttate e tostate. Grande freschezza rivelata al palato, con una forte nota minerale e finale lungo e piacevole.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4106

AZ. VITIVINICOLA
VIGNA MADRE

FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830





Az. Vigna Madre
Famiglia Di Carlo
Ortona (CH) Abruzzo

Dal 1830
La Famiglia Di Carlo ha sempre posto l'equilibrio tra uomo, tempo e natura al centro della filosofia produttiva, trasformandola in un'autentica scelta di vita. Essere pionieri del biologico ha dimostrato come l'eccellenza vitivinicola non ammetta scorciatoie o espedienti, ma è stato solo un primo passo verso i futuri obiettivi aziendali. Ogni scelta si rivela un impegno concreto: la bioarchitettura di tutte le strutture del centro aziendale che si integrano naturalmente con il paesaggio circostante, l'utilizzo di materiali a basso impatto per una sostenibilità totale, la presenza della cromoterapia e della musicoterapia negli ambienti di lavoro per rendere tutti partecipi di una visione etica e condivisa.

Innovazione
Il Vigneto Bio-Dinamico Energetico, figlio delle intuizioni e delle ricerche di Giannicola. Arte e colori adornano terra e filari, rendendo il vigneto un tempio dove natura e uomo si fondono con l'energia dei colori per far risuonare all'unisono piante, esseri viventi e cosmo. Grazie al progetto "Vini per la Vita", il Vigneto Bio-Dinamico Energetico viene diffuso anche in altre regioni d'Italia dalla Famiglia Di Carlo, riscoprendo il potenziale di alcuni terreni abbandonati ma vocati alla grande viticoltura, il tutto in un'ottica di economia circolare e virtuosa.

Roscià 1830 Bio
Cuvée Prestige
Spumante Rosè Brut
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo
Uve: *Montepulciano d'Abruzzo.*
Dal perlage continuo e a grana finissima, ha un colore rosa intenso e luminoso. Al naso nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca.
Al palato è cremoso, morbido, elegante ed equilibrato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4258

Villa Roscià Bio
Pecorino Spumante
Abruzzo DOC
Trabocco
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo
Uve: *Pecorino 100%*
Giallo paglierino con riflessi verdolini con perlage fine e vellutato. Note di mela e pera croccanti, sostenute da una spiccata nota agrumata.
Gusto morbido ed elegante, sapido, fresco.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4260

CANTINA
BACCO
LAZIO

AZ. AGR.
MONTESOLE
CAMPANIA



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

Uve: *Cacchione*
Colore giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente. Intensi profumi di frutta con note di fiori dolci d'acacia. Gusto armonico e complesso.
Affinamento: Sulle fecce per 1-3 mesi.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4327

Irpinia Aglianico Doc Spumante Rose' Extra Dry
Az. Montesole
Montefusco (AV) Campania

Uve: *Aglianico 100%*
Rosa tenue, perlage persistente a grana fine. Sentori di fragoline selvatiche, melagrana e pompelmo rosa. Gusto armonico, corposo, aromatico.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4004

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3961

Irpinia Falanghina DOC Spumante Extra Dry
Az. Montesole
Montefusco (AV) Campania

Uve: *Falanghina*
Colore giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati sentori floreali, note di frutta matura rimarcate dalla mineralità tipica del territorio Irpino. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4308

SICILIA

AZ. AGRICOLA
CANTINE DI NESSUNO





Az. Agricola Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Cantine di Nessuno
si trova nel versante SudEst del vulcano, tra Fleri e Trecastagni, in mezzo ad una suggestiva area caratterizzata dalla presenza di conetti vulcanici spenti. Siamo tra i 700 metri di altitudine di Monte Gorna, gli 800 di Carpene e i 900 metri di Monte Ilice, tre contrade adiacenti, ma diverse tra loro per caratteristiche, esposizione e vocazione produttiva. Lavoriamo su circa 10 ettari con vitigni autoctoni di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto, buona parte dei quali con viti che oltrepassano i cento anni di vita in condizioni di "viticoltura eroica", da cui estraiamo il risultato di quelle diversità che fanno dell'Etna un territorio unico. Il particolare vigneto di Monte Ilice, da cui produciamo i due Cru/Contrada MILICE, si estende sul dorso del monte con una pendenza che raggiunge il 65%, di fronte al mare, con viti centenarie e lavorazione manuale.

Apum 48 Etna Spumante Metodo Classico Extra Brut Blanc de noir
Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia
Uve: Nerello mascalese.
Grande piacevolezza, mineralità spiccata, fragranza e sentori di fico, fiori secchi e frutta gialla tostata, con un tocco di affumicatura allo zenzero. Sorso fresco, sapido e di grande lunghezza ed eleganza.
Affinamento: almeno 48 mesi con lieviti in bottiglia.
PRODUZIONE LIMITATA
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2665

Apum 24 Etna Spumante Metodo Classico Extra Brut Blanc de noir
Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia
Uve: Nerello mascalese.
Di immediato impatto con una luminosità cristallina e perlage fine. Al naso si schiude una mineralità tipica, fragranza e sentori floreali delicati. Una grande freschezza lo accompagna con il vigore del Nerello spumantizzato.Sorso fresco e sapido, bevibile a tutto pasto.
Affinamento: almeno 24 mesi con lieviti in bottiglia.
PRODUZIONE LIMITATA
Vol. 12,5%

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

TENUTA
CHARLES BAUR
CREMANT D'ALSACE





Pinot Noir Rosé Bio
Vini D'Alsazia
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia

Uve: Pinot Noir.
Vino secco ed elegante che rivela aromi di frutta.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2434

Pinot Noir Bio
Vini D'Alsazia
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia

Uve: Pinot Noir.
Di colore rosso ciliegia intenso con sfumature violacee, questo vino ha un profumo attraente che ricorda i frutti rossi e le bacche con una predominanza di amarena. In bocca, questo vino maturato in grandi botti di legno è di grande finezza. I tannini sono maturi e morbidi.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2425

Pinot Blanc Bio
Vini D'Alsazia
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia

Uve: Pinot Blanc.
Il Pinot Bianco è un vino elegante, dominato da aromi floreali e di pesca bianca.
Affinamento: sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2437

La famiglia Charles Baur coltiva i vigneti situati sulle colline di Eguisheim e dintorni. Eguisheim, città dove si trova la tenuta Charles Baur, si trova a 5 km a sud-ovest di Colmar; Circondato da vigneti e riconosciuto come la culla dei vigneti alsaziani, questo villaggio si trova ai piedi del monte "Schlossberg". Il patrimonio vinicolo è costituito da diversi appezzamenti situati sul Grands Crus Brand, Eichberg e Pfersigberg. Per produrre i grandi vini d'Alsazia, ricerchano rese moderate e raccolgono e selezionano a mano tutta la loro produzione. Per garantire ogni anno un alto livello qualitativo, producono i loro vini esclusivamente con le uve raccolte.



Riesling Cuvée Charles Bio

Vini D'Alsazia
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia
Uve: Riesling.
Chiamata in onore del fondatore della tenuta, Charles Baur, la Cuvée Charles rappresenta, ogni annata, secondo Armand e Arnaud Baur, l'epitome del vino AOC Alsace Riesling della tenuta.
Il Riesling Cuvée Charles è un vino secco ed elegante che rivela aromi d'agrumi. Con una rotondità in bocca e una lunghezza superba, questo vino ha una meravigliosa mineralità.
Affinamento: sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.
Vol. 13,0%

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

Gewurztraminer Bio

Vini D'Alsazia
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia
Uve: Pinot Noir.
Il Gewürztrainer di Charles Baur spinge da subito con tutte le forze dal bicchiere al naso. Si inizia con fiori e petali di rosa, miele, litchi, seguiti da marmellata di arance amare e persino da un po' di marmellata di banane. Tutto sembra leggermente cosparso di zucchero a velo. La linea dolce è il tratto distintivo sulla lingua, anche se la freschezza non viene trascurata. Corposo equilibrato e generoso di gusto è ricco di sostanza, un alsaziano vecchia scuola.
Affinamento: sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Vol. 14,0%

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

Sylvaner Bio

Vini D'Alsazia
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar - Francia
-Tappo a vite Stelvin-

Uve: Sylvaner.
Corposo ed elegante questo vino è prodotto con uve che provengono da un vigneto situato a Eguisheim piantato più di 30 anni fa. Questo Sylvaner è un vino bianco dalle note calde, sentori di scorza di limone essiccata e di salvia al naso e al palato. Finale fruttato.
Affinamento: sulle fecce fini. Imbottigliato in azienda dopo 9 mesi di invecchiamento.

Vol. 13,5%

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

VINI DI BORGOGNA



DOMAINE CHÂTEAU DE FLEYS



Chablis Premier Cru Mont de Milieu

Vini di Borgogna
Tenuta Chateau de Fleys
Fleys - Chablis - Francia

Uve: Chardonnay.
Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed espressivo, sentori fruttati, note agrumate di limone, sentori floreali. Gusto elegante e strutturato, note di frutta a bacca gialla (pesca, pera) e note agrumate di limone, sentori floreali di gelsomino, sul finale note minerali. Equilibrato e complesso, ottima sapidità e freschezza.
Vol. 13,0%

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

DOMAINE CAUVARD



Pommard AOC

Vini di Borgogna
Domain Cauvard
Beaune- Digione - Francia

Uve: Pinot Noir.
Rosso intenso, rubino porpora scuro, aromi di mora, mirtillo, nocciolo di ciliegia, prugna e mora. Non è rara un'evoluzione intensa prorompente con il tempo. Consistenza rotonda, struttura delicata e assertiva, fruttato in bocca, la masticabilità tannica riprende la sua rotondità.

Vol. 13,0%

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

DOMAINE CHALET POUILLY



Pouilly - Fuissé Grand Vin de Bourgogne

Vini di Borgogna
Tenuta Chalet Pouilly
Solutré-Pouilly - Francia
Uve: Chardonnay.
Secco, dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso, bouquet minerale con piacevoli tocchi floreali. La grande presenza in bocca è rafforzata da pienezza, potenza e freschezza che si armonizzano perfettamente. I sapori sono spesso sul tono floreale del biancospino con una nota di nocciole fresche.
Affinamento: in botti di rovere francese per un periodo che varia da 15 a 20 mesi a seconda dell'annata.
Vol. 13,0%

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



DOMAINE
CHALET PRÉMEAUX

Château de Prémeaux è una tenuta familiare di 15 ettari situata in diverse delle più prestigiose denominazioni della Borgogna: Hautes Cotes de Nuits, Nuits Saint Georges, Cotes de Nuits, ecc.
Château de Prémeaux è interamente certificato biologico.
Quando il padre di Arnaud si ammalò di cancro a causa dell'uso di trattamenti chimici decisero di lavorare in modo diverso, iniziò così la conversione della tenuta all'agricoltura biologica, nelle parcelle delle Hautes Cotes de Nuit. All'epoca, Arnaud e suo padre disponevano di terreni vergini che non erano stati coltivati ad Hautes Cotes de Nuit, iniziarono così a coltivarli in modo biologico. I risultati sono chiari fin da subito per Arnaud, enormi miglioramenti nella maturazione delle uve e, di conseguenza, vini di qualità migliore.
Tutti i vini della tenuta sono affinati in barrique per un periodo di invecchiamento che può variare dai 12 ai 26 mesi.
Negli ultimi anni, Arnaud si è procurato le proprie botti di rovere per poter seguire il vino dall'inizio alla fine. "Bisogna essere precisi su ogni piccola cosa" dice Arnaud. "Scelgo il mio rovere dai miei terroir, lo compro e, 4 o 5 anni dopo l'essiccazione, rimando le doghe al bottaio per fare la botte" spiega e aggiunge: "Sono queste piccole aggiunte che mi permettono di ottenere ciò che mi piace".
Arnaud Pelletier: "Produciamo piacere". "Piantiamo vigne e produciamo un prodotto che viene utilizzato solo per il piacere. Tutto questo lavoro per un prodotto che non serve a nulla se non a sognare, è fantastico! Conclude Arnaud Pelletier.



Nuits Saint Georges AOC
Bio
Vini di Borgogna
Chateau de Prémaux
Famille Pelletier de Pére en Fils
Premaux-Prissey-Francia

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

Vol. 13,0%

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

Cote De Nuits Villages AOC
Bio
Vini di Borgogna
Chateau de Prémaux
Famille Pelletier de Pére en Fils
Premaux-Prissey-Francia

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

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 **- Cod.** 2659

VINI DI BORGOGNA



DOMAINE
VIGNOBLES ROTISSON

Il Domaine de Rotisson è una tenuta viticola di circa 23 ettari, situata a Saint Germain Nuelles a 320 metri di altitudine, nella regione delle Pierres Dorées, in un territorio di alta qualità che fa parte della Grande Borgogna.

Il vigneto è coltivato a uve bianche e nere, con varietà Gamay e Chardonnay. La maggior parte dei terreni è argillo-calcarea, che produce vini morbidi ed elastici, mentre i nostri terreni collinari producono vini più tannici e più adatti all'invecchiamento.
I nostri vigneti sono gestiti con metodi di viticoltura integrata, il cui obiettivo principale è rispettare la natura e la biodiversità limitando il più possibile l'uso di fattori produttivi e osservando il mondo vegetale e animale. La nostra certificazione TERRA VITIS è stata ottenuta ogni anno dal 2008. Abbiamo deciso di convertire l'intero vigneto alla viticoltura biologica, in linea con la nostra filosofia ambientale. Questo processo sarà completato nel 2024.
Il Domaine de Rotisson si trova nella regione meridionale del Beaujolais, a Saint-Germain-Nuelles. Il termine "rotisson" si riferisce a una piccola radura dove gli antichi piantavano le viti per produrre vino. Il vigneto Rotisson si riferisce a queste pratiche ancestrali e comprende diversi appezzamenti che consentono di produrre una varietà di vini e di permettere al territorio di esprimersi.



Chardonnay
Bourgogne Blanc Tradition
Vini di Borgogna
Vignobles Rotisson
Saint Germain Nuelles - Beaujolais
Francia

Uve: Chardonnay.
Bel colore limone, note di agrumi, mela verde, pera, e un tocco di fiori bianchi. In bocca, i sapori si materializzano con intensi aromi di mela e pera, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.
Affinamento: 3/4 mesi.

Vol. 12,5%

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

Coteaux Bourguignons Rouge
"Cuveé D'Antan"
Vini di Borgogna
Vignobles Rotisson
Saint Germain Nuelles - Beaujolais
Francia

Uve: Gamay.
Bel colore rubino, note di frutti rossi freschi, lampone, e un accenno di violetta. Al palato, i sapori si materializzano con intensi aromi di frutta rossa, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.
Affinamento: in tini per 6 mesi.

Vol. 12,5%

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

VINI DI BORGOGNA



DOMAINE
GRIVOT-GOISOT

Nel cuore dei vigneti dell'Auxerrois, a Saint-Bris-le-Vineux, il Domaine GRIVOT-GOISOT incarna l'eccellenza di una viticoltura a conduzione familiare che rispetta il proprio terroir.

Nata dall'unione delle famiglie GRIVOT e GOISOT, la nostra tenuta coltiva oggi quasi 28 ettari di vigneti su eccezionali terreni argilloso-calcarei. Qui produciamo vini autentici, raffinati ed eleganti nelle denominazioni Chablis, Chablis 1er Cru, Saint Bris, Bourgogne Côtes d'Auxerre e Bourgogne Aligoté. Le tradizioni borgognone e una costante ricerca della qualità guidano il nostro lavoro, dal vigneto alla bottiglia.

La nostra storia / La nostra tenuta Stabilitasi da diversi secoli a Saint Bris Le Vineux, la tenuta GRIVOT- GOISOT è il risultato di una lunga storia enologica. Unendo le competenze delle famiglie GRIVOT e GOISOT, la tenuta ha prosperato in epoca moderna sotto la guida di Anne e Arnaud Goisot, ai quali si è ora affiancata la nuova generazione, Anaelle Grivot e René Grivot. Fedeli alle tradizioni borgognone e incorporando le migliori pratiche enologiche, coltiviamo i nostri vigneti con passione e standard elevati. La nostra filosofia è quella di esaltare il meglio di ogni appezzamento e di ogni climat, rivelando la mineralità e la freschezza così caratteristiche dei nostri terroir.

I nostri impegni
-Rispetto per l'ambiente: pratiche agricole sostenibili e certificazione HVE.



Bourgogne Aligoté
Vini di Borgogna
Domaine Grivot - Goisot
Saint-Bris-le-Vineux - Yonne - Francia

Uve: Aligoté.
Colore giallo chiaro e limpido. Profumo pulito con note floreali e fruttate.
Al palato è diretto, con un equilibrio tra corposità e vivacità.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 **- Cod.** 2530

Chablis
Vini di Borgogna
Domaine Grivot - Goisot
Saint-Bris-le-Vineux - Yonne - Francia

Uve: Chardonnay.
Colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con piacevoli note di fiori bianchi e prato, su uno sfondo minerale. Al palato, l'attacco è franco, l'evoluzione lineare, fresca e vivace. Gli accenti minerali sono arricchiti da una nota agrumata.

Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 **- Cod.** 2532

VINI DELLA LOIRA



DOMAINE REVERDY

Sancerre
Daniel Reverdy & Fils

DOMAINE CHOLLET

SÉVERIN & GILLES CHOLLET

DOMAINE DE LOYE



Sancerre AOC
Vini della LOIRA
Domaine Daniel Reverdy & Fils
Cyrille Reverdy
Chaudenay- Verdigny - Francia

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

Vol. 12,5%

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

Pouilly-Fumé AOC Les Caillottes
Vini della LOIRA
Domaine Séverin & Gilles Chollet
Le Bouchot - Pouilly sur Loire - Francia

Uve: Sauvignon.
Colore oro paglierino con riflessi verdi.
Vino luminoso e cristallino. Al naso è elegante e raffinato, con note di pesca, pera, acacia e caprifoglio. Al palato riprende questo cesto primaverile e lo combina con frutta esotica (mango, litchi) e un tocco di sapidità sul finale, tipico del terroir.

Vol. 12,5%

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

Menetou Salon AOC
Vini della LOIRA
Domaine De Loye
Moindrot Pére et Fils
Morogues -Cher -Francia

Uve: Sauvignon Blanc.
Il Menetou-Salon 'Lune Blanc' di Domaine de Loye è un bianco da uve Sauvignon in purezza fruttato, vivace e rotondo. Di color giallo paglierino opaco, è caratterizzato da aromi di agrumi e frutta gialla con sentori mielati. Al palato ha una buona rotondità, in linea con un'eloquente freschezza.

Vol. 13,5%

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

VINI DI BORDEAUX



DOMAINE GRAND JEAN

VIGNOBLES DULON Depuis 250 ans



Bordeaux Blanc
Vini di Bordeaux
Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON
Grand Jean - Soulignac - Francia

Uve: 60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc.
Questa miscela di Sémillone Sauvignon Blanc rivela un bel colore giallo chiaro brillante. Al naso molto aromatico. Al palato mostra un bell'equilibrio tra la freschezza del Sauvignon Blanc e la rotondità del Sémillon. Il finale rimane lungo in bocca.

Vol. 13,0%

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

Bordeaux Rouge
Vini di Bordeaux
Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON
Grand Jean - Soulignac - Francia

Uve: 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
Vino rosso colore rubino. Al naso profumi di frutti rossi. Al palato morbido e fruttato con tannini rotondi e discreti.

Vol. 13,5%

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

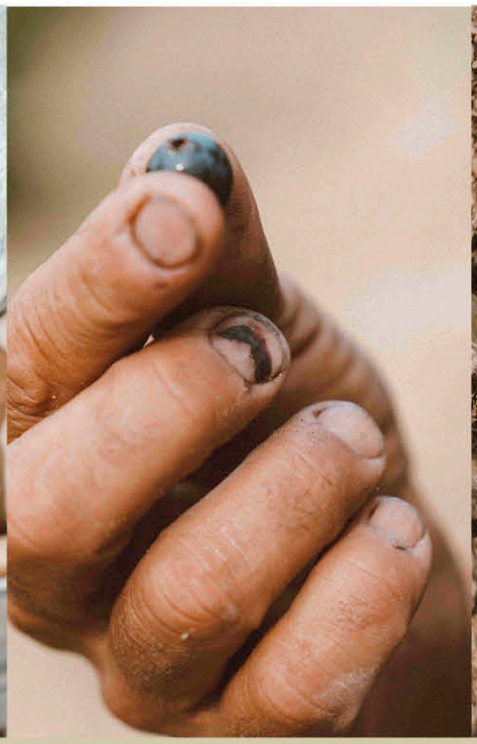
Bordeaux Rouge Supérieur
Vini di Bordeaux
Tenuta Château Grand Jean
Vignobles DULON
Grand Jean - Soulignac - Francia
Uve: 45% Merlot, 5% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon.
Il suo colore rosso rubino rivela un naso fine con note di frutti rossi e talvolta neri. La bocca è rotonda e delicata. Al palato, una sottile miscela di frutti rossi e note di vaniglia.
Affinamento: per due terzi in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e per un terzo in botti di rovere francese e americano tra 8 e 12 mesi a seconda del lotto.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 **- Cod.** 3920



CHATEAU
CALAVON







Château de Calavon

Lambesc - Francia

Nel cuore del Pays d'Aix, lo Château de Calavon è senza dubbio la più antica tenuta vinicola del Lambesc, rinomata per la qualità del suo terroir e dei suoi vini biologici.

Il Territorio

La tenuta Chateau de Calavon, situata nel comune di Lambesc e avviata all'agricoltura biologica dal 2013, conta cento ettari di vigneto che si estende su due località della denominazione Coteaux d'Aix-en-Provence e IGP Méditerranée, consentendo una diversità di terroir ed esposizioni. Il vigneto conserva ancora i suoi appezzamenti storici intorno allo Château, protetti da una pineta, circondati da una macchia selvaggia, e la cui configurazione a corpo unico è rimasta invariata da tre secoli.

Su terrazze esposte a sud-est, le viti sono piantate su terreni aridi e argillo-calcarei, che offrono condizioni ottimali per la produzione di vini strutturati e concentrati, tra cui i rossi classificati tra i più ricchi della denominazione.

I Vitigni

La Tenuta possiede una quindicina di vitigni, tra cui i più antichi, carignans e grenaches centenari, che consentono un'ampia tavolozza aromatica.

La nostra Filosofia del biologico

Spinti dalla visione della famiglia Audibert, dal 2013 lavoriamo la vite in agricoltura biologica certificata Ecocert nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, trovando l'equilibrio tra agricoltura e vita per preservare la ricca biodiversità del vigneto.

Roquerousse AOP Bio
Côteaux d'Aix-en-Provence

Vini della Provenza

Chateau de Calavon
Lambesc - Francia

Uve: 60% Grenache, 10% Rolle, 30% Syrah.
Colore rosa pallido, con riflessi salmone.
Fresco ed espressivo, caratterizzato da note di frutti rossi all'inizio, poi seguite da note di pompelmo.
Attacco morbido. Bella grana al palato, con una rotondità che dà volume alla degustazione. Un rosé provenzale molto fresco.

Vol. 13,0%

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

VINI LINGUADOCA



Maison
Jeff Carrel
Languedoc - Roussillon

Jeff Carrel



Bistrologie Blanc
Bio
Vini della Linguadoca
Az. Agr. Jeff Carrel
Saint Laurent de la Cabrerisse
Corbières - Francia
Uve: Sauvignon, Colombard, Chenin.
Colore paglierino chiaro e brillante. Fresco e tonificante, con note di pompelmo, pera, ma anche ananas caramellato e un tocco di miele. Molto fresco e ben equilibrato, con un leggero residuo zuccherino per apprezzare al meglio i sapori dolci, salati e aciduli, con una piacevole nota amarognola a metà strada tra la scorza di agrumi e il bergamotto di Nancy.
Vol. 12,5%
F.to 75 cl. x 6 **- Cod.** 4197

Bistrologie Rosé
Bio
Vini della Linguadoca
Az. Agr. Jeff Carrel
Saint Laurent de la Cabrerisse
Corbières - Francia
Uve: a seconda delle circostanze e dell'annata.
Bellissimo colore rosa tenue con riflessi bluastri. Al naso, intenso e invitante, rivela note di frutti rossi aciduli. Al palato è pieno ed espressivo, con un perfetto equilibrio tra frutta e acidità. Finale lungo con aromi floreali.
Vol. 10,5%
F.to 75 cl. x 6 **- Cod.** 4322

Bistrologie Rouge
Bio
Vini della Linguadoca
Az. Agr. Jeff Carrel
Saint Laurent de la Cabrerisse
Corbières - Francia
Uve: Pinot, Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon.
Colore viola scuro. Note di frutti di bosco maturi e marmellata di frutta rossa appena cotta, con un tocco di spezie e cuoio. Di medio corpo, fresco e generoso, con un gusto fruttato sempre presente e tannini impercettibili.
Vol. 12,5%
F.to 75 cl. x 6 **- Cod.** 4096

Syrah Bio
Recontre avec la Syrah
Vini della Linguadoca
Az. Agr. Jeff Carrel
Saint Laurent de la Cabrerisse
Corbières - Francia
Uve: Syrah.
Colore rosso intenso. Aromi di frutti rossi, lamponi, ribes rosso e ribes nero si fondono con note speziate, di vaniglia e menta. Al palato è corposo, con un perfetto equilibrio tra ricchezza e mineralità. Il finale è lungo e setoso, di splendida complessità.
Vol. 12,5%
F.to 75 cl. x 6 **- Cod.** 4151

AZ.AGRICOLA

KLEN'ART



Il vino è il risultato di una interazione millenaria tra l`uomo e la natura. E benche ogni nuova generazione conosca la vite in modo sempre priu profondo, ogni autunno l`uomo rimane alle mercee della fortuna, perche senza sole non c`e buon vino.

I nostri 11 ettari di vigneti si trovano a 110 m di altitudine, nell`angolo di terra tra Capodistria e Trieste, nell`idilliaco paesaggio di Plavje. La posizione offre ottime condizioni climatiche per la crescita delle piu rinomate varietà di vitigni quali: malvasia, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e l`autoctono refosco.

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

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



Refosk Istras Cru

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

Uve: Refosco.
Il Refosco è un vino speciale, con tanto colore e specifica acidita, proveniente dal vitigno autoctono d'Istria. Il colore di questo Refosco è rosso rubino intenso con sfumature di ciliega matura. NAl naso dominano i profumi di frutti di bosco selvatici. In bocca domina il gusto fruttato. La freschezza di questo vino si combina con i tannini dolci e delicati in un vino armonico.
Vol. 14,5%

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

Malvazija Istras White Cru

Soc. Agr. Klen'Art
Škofije - Istra - Slovenia
Uve: Malvasia 85%, Chardonnay 15%
Puoi sentire il respiro del maestrale, la mineralità e il calore della terra e la freschezza della vicinanza del mare. La malvasia è un vino bianco elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.
Vol. 13,5%

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

Malvazija

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

Uve: Malvasia.
La malvasia è un vino elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta e fiori che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.
Vol. 12,5%

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

AZ. VINICOLA
VEVEY MARZIANO
METODO CLASSICO



Azienda Vinicola Vevey Marziano
Morgex - Valle D'Aosta

La cantina
Vevey Marziano è Azienda vinicola a Morgex nell'area turistica Monte Bianco. I vigneti di Vevey Marziano sono distribuiti sulle pendici dei monti intorno a Morgex.
Alcuni, più accessibili, sono disposti su terreno quasi pianeggiante, altri su terrazzamenti, sono aggrappati tenacemente a ripidi pendii, rendendo arduo il lavoro dei vignerons.
Qui la forza che richiede il lavoro della terra è coniugata alla paziente precisione degli interventi sulla pianta, poi sull'uva e infine sul vino.
Marziano continua oggi una tradizione che ha ereditato dal padre Marcello, il quale con passione si occupava delle sue vigne, producendo quel tanto che bastava per goderne con gli amici.

Vevey Blanc DOP de Morgex et da la Salle
Az. Vitivinicola Vevey Marziano
Morgex (AO) Valle D'Aosta

Uve: Prié Blanc 100%.
Vino bianco secco, prodotto ai piedi del Monte Bianco, nei vigneti tra i più alti d'Europa. Colore giallo paglierino scarico tendente al verdolino. Profumo netto con chiari sentori di sottobosco. Gusto secco, con una lieve venatura asprigna.
Vol. 12,5%

PRODUZIONE LIMITATA

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

AZ.AGRICOLA
PIANTAGROSSA



BIANC-ONE
Vino Bianco

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Uve: 100% Erbaluce.
Colore giallo paglierino trasparente, consistente. Intenso e persistente, floreale e fruttato con fini note erbacee, sentori di fiori di montagna e sottili note vanigliate. In bocca il vino è importante, con aromi mandorlati e una spiccata sapidità.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

PRODUZIONE LIMITATA

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

ROSE TENDRE DOC
Rosé

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Uve: 100% Nebbiolo Picotendro.
Colore rosso rubino tenue con riflessi aranciati, consistente. Al naso itenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di pompelmo rosa, fragola, pesca e piccoli frutti. Al palato il sorso è pieno ed avvolgente, equilibrato e finemente tannico.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

PRODUZIONE LIMITATA

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

NEBBIOLO 396 DOC

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Uve: 90% Nebbiolo Picotendro - 10% altri vitigni autoctoni tra cui Fumin, Vien de Nus, Neyret e Freisa.
Colore rosso rubino trasparente con riflessi aranciati, consistente. Intenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di viola, fiori di montagna, piccoli frutti. In bocca il vino scende caldo, rotondo, equilibrato, finemente
e piacevolmente tannico.
Vol. 13,5%

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

L'attività vitivinicola si pone nel solco di una tradizione famigliare viva da tre generazioni. La coltivazione della vite avviene su un'estensione di circa quattro ettari con allevamento a pergola valdostana. I vigneti sono siti su terrazzamenti a forte pendenza nei comuni di Donnas e Pont-Saint-Martin (circa 400/500 metri s.l.m.).
Il terreno di origine morenica è sabbioso e ricco di sostanza organica. La sabbia conferisce al vino finezza e profumo mentre la sostanza organica assicura un adeguato tenore di umidità nel terreno, i necessari nutrienti e un'equilibrata vita biologica: condizioni necessarie per l'ottenimento di grappoli sani e ben maturi. La sostanza organica è ottenuta in loco dallo sfalcio dell'erba che cresce sotto le pergole e che, lasciata sul suolo come pacciamatura, lo protegge dal freddo invernale e dall'azione degradante dei raggi solari estivi.
Grazie alla gestione del suolo con metodi naturali, la nostra azienda non ha mai dovuto ricorrere all'uso di erbicidi e alla pratica dell'irrigazione. I trattamenti fitosanitari sono effettuati secondo le linee guida europee del PMI (Pest Management Integrated), mentre per il contenimento di alcuni insetti (tignole), si adotta con successo la lotta per confusione sessuale, nel più rigoroso rispetto dell'ambiente.





DESSUS DOC

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Uve: 100% Nebbiolo Picotendro.
Colore rosso rubino tenue con riflessi granato, consistente. Intenso e persistente. In evidenza piccoli frutti, ciliegia, noce moscata, chiodi di garofano e china. In bocca è coerente con spezie ed echi fruttati.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

PRODUZIONE LIMITATA

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

GEORGOS DOC

Soc. Agr. Piantagrossa
Donnas (AO) - Valle D'Aosta

Uve: 100% Nebbiolo Picotendro.
Colore rosso rubino tenue con riflessi granato, consistente. Intenso e persistente, profuma di piccoli frutti,eucalipto e liquirizia. Morbido e sapido con gradevoli sensazioni fruttate e sfumature di spezie e liquirizia.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Vol. 13,5%

PRODUZIONE LIMITATA

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

AZ.AGRICOLA
FRANCO CONTERNO



Barolo Riserva Docg Bussia Bio

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo Michet e Lampia.
Colore granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali esaltate da un legno tradizionalmente nuovo. Gusto ricco, dolce, spesso, tannico, ruvido, e potente.
Affinamento: in botti grandi di rovere francese (45/50 hl) dove invecchia per 48 mesi più ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 5028 **Riserva 2014**
F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 5030 **Riserva 2015**
F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 5032 **Riserva 2017**

Barolo Docg "Panerole" Bio

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo Michet e Lampia.
Vino prodotto dal Cru Panerole, situato nella zona di Novello. Colore rosso granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali. Gusto ricco, dolce, tannico, ruvido, giovane e potente.
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di media capacità (25/30 hl) dove invecchia per 30 mesi più ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.
Vol. 14,5%

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

Nebbiolo delle Langhe Doc Bio "Cascina Sciulun"

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte

Uve: Nebbiolo
Colore rosso granata brillante, con lievi note aranciate, olfatto ricco, complesso, tannico, gradevole con note di lampone.
Affinamento: in tonneaux di rovere di Slavonia dove invecchia da 8 a 12 mesi.
più ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Vol. 14,0%

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

LA STORIA

La nostra cantina nasce a Cascina Sciulun, un antico podere piemontese, tipico della tradizione architettonica piemontese, costruito nella metà del XIX secolo nel cuore delle Langhe, in frazione Bussia di Monforte d'Alba.
L'edificio ampliato negli anni '40 del Novecento, è sempre appartenuto alla famiglia Conterno. L'azienda Franco Conterno vanta radici che affondano nei decenni e risalgono il ramo famigliare. È stato il nonno Pietro a destinare i 18 ettari di terreni di proprietà alla coltivazione di vigneti di Nebbiolo, inizialmente da vendere ad altre cantine per la vinificazione e in seguito destinati a dar vita a prestigiosi vini.
L'attività è passata poi al figlio Giacomo e, da questi, al nipote Franco, il quale ha preso il timone della cantina nel 1995 insieme con la moglie Vilma e che ha dato il proprio nome e la propria identità all'azienda.
Negli ultimi anni sono entrati in azienda i due figli di Franco, Daniele e Andrea, che seguendo le orme del nonno hanno portato freschezza e innovazione in cantina e nei vigneti, e continuano l'attività famigliare lavorando, con passione e dedizione, i vigneti di proprietà.
Bussia è il primo cru ad essere stato dichiarato appartente all'era "moderna".



Barbera d'Alba Superiore Doc Bio

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Barbera.
Colore rosso porpora vivacissimo, con riflessi purpurei e violacei. Profumo di ribes, amarena con sentori di prugna matura e secca sul fondo speziato. In bocca regala grandi sensazioni di corpo e di struttura fusi in un legno tradizionale molto gradevole.
Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di media capacità (20/25 hl) dove invecchia per 12 mesi più ulteriore affinamento in bottiglia per 6mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 4049
F.to 1,5 L x 1 - **Cod.** 1921

Dolcetto d'Alba Doc "Cascina Sciulun" Bio

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Dolcetto.
Colore rosso porpora molto intenso, con riflessi violacei. Il profumo è persistente e gradevole con note di lampone maturo. In bocca è piacevole, morbido, con retrogusto finemente amarognolo.
Vol. 12,5%

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

Langhe Freisa DOC "Cascina Sciulun" Bio

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Freisa.
Colore rosso porpora, ha un allegra spuma quando è versato nel bicchiere.
Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.
Vol. 14,5%

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

Langhe Nascetta DOC Bio

Az. Agricola Franco Conterno
Monforte d'Alba (CN) - Piemonte
Uve: Nascetta.
Colore giallo brillante con riflessi verdi; olfatto ricco con sentori di ananas, zagare, frutta esotica, banana e miele.
Affinamento: in bottiglia per 5 mesi.
Vol. 13,0%

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

CANTINA
FRANCONE



Barolo Docg
Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo.
Il colore è rosso rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono con l'affinamento. Il profumo è intenso, complesso, con note fruttate e speziate che ricordano i chiodi di garofano. Con la maturità emergono sentori di liquirizia, cuoio e rosa canina. Il gusto è avvolgente, pieno, dalla tannicità evidente ma elegante.
Affinamento: circa 30 mesi in botti e fusti di rovere francese più ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2486

Barbaresco Docg "Riserva"
Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo.
Il colore è rubino con tipici rifl essi aranciati che compaiono a maturità. Il profumo è intenso e complesso, con note fruttate che lasciano il posto, con l'affi namento, a sentori fl oreali (soprattutto viola) e, a piena maturazione, di tè, tabacco, liquirizia.
Affinamento: circa 36 mesi in botti e fusti di rovere francese più ulteriore affinamento in bottiglia per 16 mesi.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2566

Barbaresco Docg "I Patriarchi"
Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo.
Colore rosso rubino e profumo complesso con sentori fruttati che lasciano spazio a note di liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca, una piacevole freschezza alla beva è bilanciata da ampiezza di corpo e gusto, con buona struttura e piacevole tannicità.
Affinamento: circa 30 mesi in botti e fusti di rovere francese.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2461

Barbaresco Docg "Gallina"
Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo.
Rosso granato con rifl essi aranciati nella maturità. Profumo intenso, ma delicato e complesso, dove i sentori di viola, frutti di bosco e ciliegia si fondono con quelli di arancia candita, tabacco e liquirizia. Il corpo notevole, il tannino presente ma vellutato e l'alcolicità equilibrata dalla struttura fanno del Barbaresco d.o.c.g. Gallina un vino dall'ineguagliabile eleganza.
Affinamento: circa 18 mesi in botti e fusti di rovere francese.
Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2570

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

Siamo orgogliosi che la nostra Cantina e i nostri vigneti Gallina nel 2014 siano entrati a far parte della zona riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. E' un ulteriore riconoscimento per lo splendido "terroir" di Neive, già entrato a far parte dei "Borghi più belli d'Italia" e "Bandiera Arancione" del Touring Club Italiano. Neive è storicamente il "Paese dei Quattro vini" perché il terreno e il microclima entrambi eccezionali per la coltivazione della vite, ci permettono di ottenere grandi risultati sia dai vitigni a bacca nera (Nebbiolo, Barbera, Dolcetto) che da quelli a bacca bianca come il Moscato.

IL VIGNETO GALLINA DI NEIVE

La collina Gallina esprime uno dei terroir più affascinanti del Piemonte. Il Vigneto Gallina, incluso da Renato Ratti nella Carta dei Cru storici del Barbaresco, produce dei vini dal carattere inconfondibile, grazie all'alchimia dell'interazione fra terreno calcareo, esposizione sud e microclima ideale. Dal 1990 la famiglia Francone ha deciso di dedicare a queste vigne un'etichetta, Antichi Poderi dei Gallina: vini complessi, eleganti e dall'ottimo potenziale di invecchiamento, resi unici da un terroir unico, Gallina di Neive. I vitigni coltivati su questa collina sono: Nebbiolo (Barbaresco 'I Ciaciaret), Dolcetto (Menturin), Moscato (Poderi Gallina), Chardonnay (Le Rose) e presto nasceranno due nuovi vigneti con Pinot Nero e Nascetta.



Langhe Doc Nebbiolo "Anfora"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Nebbiolo.
Il colore è rubino, vivo; il profumo è intenso e complesso. Le note fruttate di ciliegia e frutti di bosco si sposano con le prime note di tè, rosa e tabacco che diventeranno predominanti nella maturità. Il gusto è pieno, l'alcool mai eccessivo ed il retrogusto ricco in tannini vellutati.
Affinamento: circa 30 mesi in botti e fusti di rovere francese più ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2637

Roero Arneis Docg "Magia"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Arneis.
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet complesso, con note floreali, camomilla, ginestra, frutti tropicali, pompelmo, pera. Il gusto è pieno, vellutato, fruttato, con buona freschezza e persistenza.
Affinamento: circa 10 mesi in anfore di grès da 320 litri e 500 litri.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 4348

Langhe Bianco Doc Nascetta "Leonina"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Nascetta.
Vino semi-aromatico dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso con sentori di melone, pesca bianca, litchi, fiori di glicine. Un gusto pieno, con la giusta freschezza e un finale pulito.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2402

Moscato d'Asti Docg "Poderi Gallina"

Az. Agricola Francone
Neive (CN) - Piemonte
Uve: Moscato Bianco.
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso con sentori di miele, albicocca, salvia e fiori d'acacia. In bocca si esprime con il giusto equilibrio tra dolcezza naturale, bassa gradazione alcolica e un leggero perlage.
Vol. 5,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4226

AZ.AGRICOLA
MICHELE BREZZO

Michele Brezzo
dal 1921



Nebbiolo Langhe DOC "Ruè"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (CN)
Piemonte

Uve: *Nebbiolo*
Colore rosso rubino carico, profumo mandorlato, sapore pieno e con tannini morbidi.
Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio
Affinamento: in botti di rovere per 8 mesi e poi in bottiglia.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4243

Barbera d'Alba DOC "Maiè"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (CN)
Piemonte

Uve: *Barbera*
Vino rosso rubino corposo, profumo vinoso intenso e di ciliegia. Sapore asciutto e di acidità amabile. Da antichi vigneti, si ottiene un vino ricco di struttura e di personalità.
Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio
Affinamento: in botti di rovere per 10 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4220

Piemonte Barbera DOC "Ahuè"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (CN)
Piemonte

Uve: *Barbera*
Vino rosso secco, leggermente mosso. Colore rosso rubino carico, profumo intenso, sapore amabile.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4101

LA STORIA DI 4 GENERAZIONI:

nel *1921*, il bisnonno Michele da buon contadino, con grande passione e pazienza, intraprende dai propri vigneti le prime produzioni di vino genuine e ricche di personalità.
Agli inizi degli anni '70, papà Michele chiamato da tutti amabilmente "Michelino" e mamma Teresina, iniziarono il lungo percorso che contribuì alla crescita della nostra tradizone agraria e viticola nel territorio, ponendo così le basi che portarono alla nascita delle prime etichette fino alle produzioni dei vini più moderni e contemporanei. Ad oggi, in seguito ad un graduale subentro del figlio Gianni, lavoriamo da più di vent'anni con la forte volonta' di mantenere viva la nostra tradizione, applicando negli anni la stessa dedizione nelle vigne e in cantina. Oggi l'azienda è costituita da 13 ettari totali, di cui 8 a vigneto e i restanti a noccioleti e seminativi.

Michele Brezzo
dal 1921



Langhe Rosato DOC "Rüs"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (CN)
Piemonte

Uve: *Nebbiolo*
Nebbiolo rosato, dagli intensi sentori floreali. Profumo fresco, fruttato e delicato, sapore asciutto. Fermentazione in bianco, a bassa temperatura e poi in bottiglia.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4016

Roero Arneis DOCG "Terè"

Az. Agr. Michele Brezzo
S.Stefano Roero (CN)
Piemonte

Uve: *Arneis*
Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, ha un profumo fruttato, 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

CANTINA
TRE SECOLI



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

Uve: *Barbera*
Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo complesso, delicato di frutti a bacca rossa, spezie e vaniglia. Gusto pieno, ricco ed elegante, con tannini delicati.
Affinamento: 18 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4266

Barbera d'Asti Docg "San Pietro"
Cantina Tre Secoli
Mombaruzzo (AT) Piemonte

Uve: *Barbera*
Colore rosso rubino intenso. Profumo netto ed intenso di more e lamponi, sentori di legno. Gusto pieno, vellutato e grande lunghezza.
Affinamento: 6 mesi in botte di rovere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4131

Barbera d'Asti Doc "Larame" Bio
Cantina Tre Secoli
Mombaruzzo (AT) Piemonte

Uve: *Barbera*
Colore rosso rubino con riflessi violacei tendenti al porpora. Profumo vinoso, con sentori fruttati che ricordano la mora e la prugna, al gusto risulta un vino ricco e piacevole equilibrato nella sua struttura e di buona persistenza.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3986

LA CANTINA:
La cantina Tre Secoli si trova nella zona dell'alto Monferrato (Piemonte).
"...Un patrimonio di generazioni di vignaioli...". Sorta nel 1887, Tre Secoli è la prima realtà associativa del Piemonte.

Oltre il 90% della produzione è DOC e DOCG. Dal 2010 hanno puntato sulla coltivazione di uva per ottenere vino biologico ed in particolare hanno scelto la Barbera dei vitigni delle terre dei comuni di Mombaruzzo e Castel Rocchero. Nel 2013 raccoglie le uve di Barbera d'Asti DOCG, denominata "Larame".

Riconoscimenti: Luca Maroni

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



Dolcetto di Ovada Doc "Torci"
Cantina Tre Secoli
Mombaruzzo (AT) Piemonte

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4362

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4364

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4350

CANTINA
STROPPIANA



STROPPIANA



Barolo Docg "Leonardo"

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

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

Dolcetto D'Alba Doc

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

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

Barbera D'Alba Doc

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

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

Langhe Nebbiolo Doc

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

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

AGRUCOLA
NICOLA BIASI

VIN DE LA NEU

PIWI

RESISTENTI
NICOLA BIASI



Az. Agricola Nicola Biasi Vin De La Neu

Coredo - Predaia (TN)
Trentino-Alto Adige

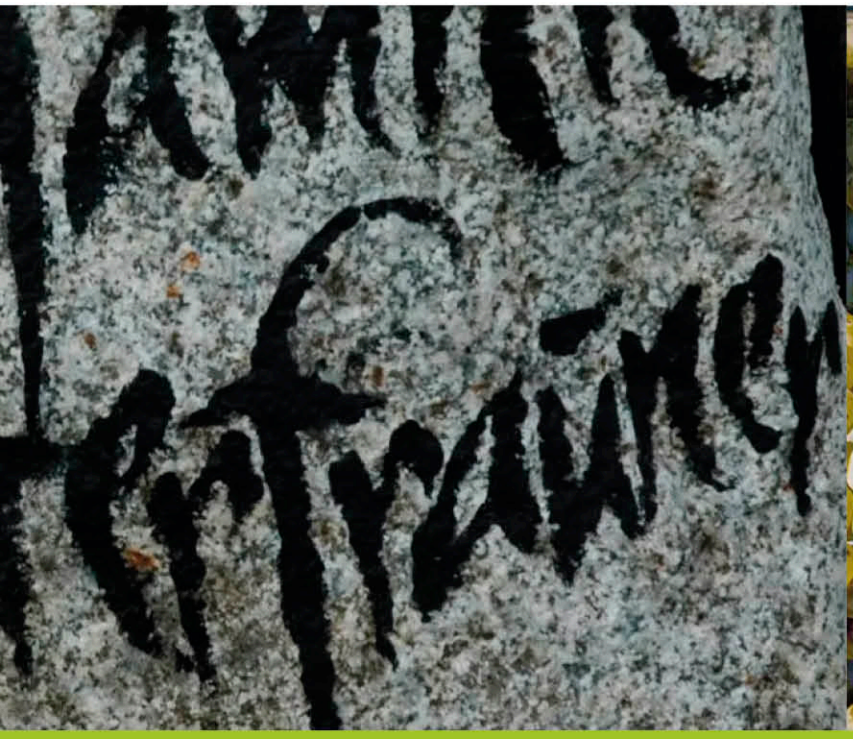
Vin de la Neu nasce per rompere gli schemi e creare una nuova categoria di vini. Vini unici, diversi con un grande potenziale evolutivo. Per concretizzare questa sua ambizione, Nicola Biasi decide di riproporre la viticoltura di qualità in un'area oggi dedicata alla coltivazione delle mele, ma un tempo rifugio ideale per la vite. Questo progetto trova casa sulle Dolomiti trentine, nella Valle di Non. Un vasto altopiano a forma di conca allungata, circondato dalle montagne che si sviluppano tra le quote di 400 e 1.200 metri s.l.m. per la parte coltivata, fino a raggiungere oltre i 2.000 metri di altitudine per i versanti di quelle che fanno da corona alla Valle. I terreni della zona, almeno la maggior parte, prediligono una composizione sabbiosa, solamente una piccola parte ricade nella categoria argillosa, a testimonianza di depositi lacustri di origine glaciale.
Il clima relativamente temperato della Valle di Non, aggiunto a un suolo agrario generalmente buono, ha consentito da sempre un'agricoltura ricca anche grazie agli estremi termici, che vanno da valori annui di – 8° a + 35°. Le precipitazioni medie annue non sono molto elevate – tanto è vero che si è dato vita sin dal XVIII secolo a una rete di canali di irrigazione e oscillano tra i 700 e gli 800 mm.
A Còredo, paese in cui il Vin de La Neu trova la sua identità, si contano mediamente 75 giorni di pioggia all'anno.

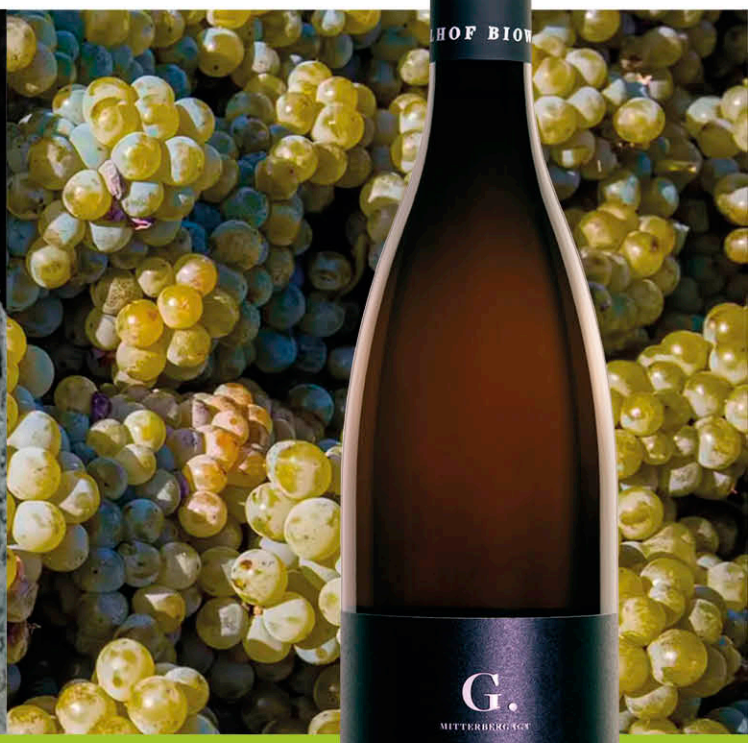
VIN DE LA NEU
Johanniter Igt 2020

Vigneti delle Dolomiti
Soc. Agr. Nicola Biasi
Coredo - Predaia (TN) Trentino
Uve: Johanniter 100%.
Note miste floreali e fruttate, sfumature di timo e pepe bianco che descrivono il profilo secondario. È dolce nell'anima principale, forse il più dolce al naso di sempre. Corpo pieno, struttura sapida decisamente lineare e mordente ed un finale succoso e spavaldo che fa della precisione d'esecuzione e della lunghezza dell'aftertasting la sua arma principale.
Affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2579

AZ. AGRICOLA
ZÖHLHOF





Az. Agricola Zöhlhof

Velturno - (BZ) - Trentino Alto-Adige

MASO & FILOSOFIA
Nelle immediate vicinanze alla vecchia stazione doganale risalente ad epoca romana si trova la nostra tenuta soleggiata con i suoi vitigni. Intorno a noi si estendono le pittoresche pendici della Valle Isarco con le sue tradizioni vinicole. Il nostro obiettivo è quello di ravvivare, rivitalizzare e arricchire la nostra tradizionale azienda familiare con visioni sempre nuove per il futuro. La cura e l'amore nel trattare con la natura sono da noi al primo posto.

VINI
Il nostri vitigni e frutteti nella tenuta Bioweingut Zöhlhof sono gestiti secondo le direttive biologiche. Si trova su un ripido pendio sul versante occidentale della Valle Isarco, di fronte al sole del mattino, ad un'altitudine di circa 600 metri. Il terreno leggero e permeabile è composto da un misto di sabbia, ghiaia e klausenite.

G. Gewürztraminer Macerato Fermentato IGT

Bio

Az. Agricola ZÖhlhof
Velturno (BZ) - Trentino Alto -Adige

Uve: Gewurtztraminer.
Colore giallo-verde, si presenta al naso finemente fruttato. Si percepiscono note di mele, pere e meloni maturi.
Al palato, il Sylvaner si presenta con la sua tipica mineralità, fine acidità e corpo equilibrato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2633

AZ. AGRICOLA
ZÖHLHOF



Gewürztraminer Doc Bio
Az. Agricola ZÖhlhof
Velturno (BZ) - Trentino Alto -Adige

Uve: Gewurtztraminer.
Colore giallo-verdastro con riflessi leggermente rossastri. Il suo aroma è pronunciato, speziato e ricorda chiaramente il profumo di rose selvatiche, frutta secca, noce moscata e altre spezie nobili. Il gusto è corposo e speziato.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2663

Riesling Doc Bio
Az. Agricola ZÖhlhof
Velturno (BZ) - Trentino Alto -Adige

Uve: Riesling.
Il vino ha un colore giallo dorato limpido e si presenta al naso spartano, preciso, con forti sfumature di frutta a nocciolo. In bocca, le caratteristiche tipiche della Valle Isarco sono subito evidenti: freschezza, mineralità e un'animata salinità nel finale.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2658

Sylvaner Doc Bio
Az. Agricola ZÖhlhof
Velturno (BZ) - Trentino Alto -Adige

Uve: Sylvaner.
Colore giallo-verde giovane e si presenta al naso finemente fruttato. Si percepiscono note di mele, pere e meloni maturi. Al palato, il Sylvaner si presenta con la sua tipica mineralità, fine acidità e corpo equilibrato.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2647

TRENTINO
ALTO ADIGE

CANTINA
KELLEREI AUER

Cantine di Ora
Kellerei Auer

CANTINE
DI ORA

CANTINE·DI·ORA



Gewürztraminer Doc Alto Adige
Cantina Kellerei Auer (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Gewürztraminer*
Colore intenso giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, fiori, agrumi e spezie. Strutturato e corposo, dal retrogusto persistente con note aromatiche e minerali.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4227

Pinot Grigio Doc Alto Adige
Cantina Kellerei Auer (BZ)
Trentino Alto Adige

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4246

Pinot Grigio Doc "Valdadige"
Cantine di Ora (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino. Profumo delicato e persistente, con sentori di pera e frutta esotica. Elegante, con un buon equilibrio dell'acidità; ottima corrispondenza retro nasale degli aromi.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4347

Chardonnay Doc "Valdadige"
Cantine di Ora (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino chiaro. Profumo vinoso, gradevole, caratteristico. Sapore ricco, intenso e persistente, con una buona aromaticità.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4283

Gewürztraminer Tremisse
Cantine di Ora
Ungheria

Uve: *Gewürztraminer*
Giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso e complesso, aromatico, elegante e speziato con sentori di frutta e di agrumi. Sapore ricco di aromi, elegante, intenso, fresco e floreale.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4295

CANTINA ALDENO



Merlot Riserva Trentino Doc

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

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

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2441

Pinot Nero Riserva Trentino Doc

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Pinot Nero.
Rosso rubino, tendente al granato. Note fruttate di amarena, mirtillo e spezie. Gusto ricco, avvolgente, sapido e persistente.
Affinamento: 12 mesi in piccole botti dl rovere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2564

Gewürztraminer Trentino Doc " EN OPERE "

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Gewürztraminer.
Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentori di rosa gialla, garofano e melone. Gusto caldo, strutturato, sapido, pieno, morbido, aromatico e persistente.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2459

San Zeno Bianco Vigneti delle Dolomiti Igt " EN OPERE "

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Chardonnay, Manzoni Bianco, Sauvignon blanc.
Rosso rubino, tendente al granato. Note fruttate di amarena, mirtillo e spezie. Gusto ricco, avvolgente, sapido e persistente.
Affinamento: 12 mesi in botti dl rovere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2528

CANTINA
ALDENO



PIWI Solaris Vigneti delle Dolomiti IGT
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Solaris.
Colore giallo paglierino, dal profumo di fiori con sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Al palato è secco, fresco, ricco e fragrante.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3928

Pinot Grigio Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Pinot Grigio.
Colore giallo paglierino, dal profumo fruttato con sentori di pera. Al palato è fresco, ricco e fragrante.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3929

Gewürztraminer Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Gewürztraminer.
Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato. di buona struttura. sapido e persistente
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3933

Moscato Giallo Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Moscato Giallo.
Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura. Sapido e persistente.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3924

Chardonnay Trentino Doc
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Chardonnay.
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato con sentori di mela e frutta tropicale. Gusto ricco fragrante, morbido e persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3930

LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione, così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino.

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

CANTINA ALDENO DAL 1910



Müller Thurgau Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Müller Thurgau.
Colore giallo paglierino scarico, verdolino. Profumo floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, fruttato con sentori agrumati. Gusto secco, sapido e fresco.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3931

Cabernet Sauvignon Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Cabernet Sauvignon.
Colore rosso rubino. Al naso è fruttato con sentori vegetali. Strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3925

Merlot Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Merlot.
Colore rosso rubino. Si presenta fruttato e speziato con un gusto secco, rotondo e con tannini morbidi.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3927

Lagrein Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Lagrein.
Colore rosso rubino carico, fruttato con sentori di piccoli frutti. Strutturato e sapido al palato con eleganti e morbidi tannini.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3932

Pinot Nero Trentino DOC
Bio Vegan

Cantina Aldeno
Aldeno (TN)
Trentino-Alto Adige

Uve: Pinot Nero.
Colore rosso rubino. Fruttato al naso e strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3934

CANTINA
ALDENO





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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3915

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3958

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3992

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3963

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3976

LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione, così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino.

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

CANTINA ALDENO DAL 1910



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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3988

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3944

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3969

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3960

CANTINA
LA TRAVAGLINA



Casaia Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giuletta (PV) - Lombardia
Uve: *Croatina.*
La vinificazione di uve in leggera sovramaturazione prodotte da cloni selezionati, la bassa produzione a ceppo ed un paziente affinamento in piccoli carati di legno ci consentono di ottenere questo vino intrigante, caldo, di grande finezza ed eleganza, dagli aromi fruttati e caratteristici.
Affinamento: In barriques di 2° e 3°passaggio per 12/15 mesi prima dell'imbottigliamento, poi altri 6 mesi in bottiglia
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2413

Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc *Frizzante*

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (PV)
Lombardia
Uve: *Croatina.*
Di grande bevibilità e piacevolezza, è un vino da tutto pasto dall'intenso colore rubino tendente al violaceo; il naso evidenzia gli aromi di frutta rossa con sentori speziati; vivace per rifermentazione naturale, al palato è pieno, di corpo, morbido e persistente, leggermente tannico.
Vol. 13%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4042

Barbera dell'Oltrepò Pavese Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (PV)
Lombardia

Uve: *Barbera 90%, Croatina 10%*
Di colore rosso brillante tendente al porpora ha un profumo fine ed intenso ed una buona struttura che si combina perfettamente con l'acidità caratteristica della Barbera.
Affinamento: In acciaio e cemento vetrificato.
Vol. 13%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4034

Pinot Nero Frizzante Oltrepò Pavese Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (PV)
Lombardia
Uve: *Pinot Nero in purezza.*
Dall'uva più elegante e versatile, il Pinot Nero, otteniamo questo vino bianco frizzante adatto ad occasioni conviviali e frugali. Questa interpretazione porta nel calice profumi floreali e gradevolmente fruttati oltre a sapori delicati e freschi.
Affinamento: In contenitori d'acciaio dopo pressatura soffice e presa di spuma in autoclave.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4017

CANTINE
GIUBERTONI



Cà del Tuono Oltrepò Pavese Pinot Grigio Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (PV)
Lombardia
Uve: *Pinot Grigio in purezza.*
Colore giallo paglierino scarico, profumo delicato ma intenso di frutta bianca. In bocca è sapido, elegante, armonico.
Affinamento: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata in presenza delle fecce.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4011

Riesling Rugiadé Oltrepò Pavese Doc

Cantina La Travaglina
Santa Giulietta (PV)
Lombardia
Uve: *Riesling in purezza.*
Leggermente balsamico con distinti tratti minerali, ha un animo fresco proprio come la rugiada nei vigneti durante la vendemmia.
Affinamento: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata in presenza delle fecce fini fino all'imbottigliamento.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4055

Lambrusco Mantovano IGP Amabile "Il Conte"

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN)
Lombardia
Uve: *85% Salamino, 15 % Viadanese*
Colore rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola, mora selvatica e marasca. L'effervescenza fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza invitano a sorseggiare di nuovo questo Lambrusco.
Vol. 9,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4158

Lambrusco Mantovano IGT "Il Bel Angelin" Metodo Ancestrale

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN)
Lombardia
Uve: 80% Lambrusco Ruberti, 20% Ancelotta.
Colore rubino intenso con toni violacei. Appena versato presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso. Spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica. In bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente e secchezza strutturata.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 4323

Lambrusco Mantovano IGT ZERO Senza Solfiti Aggiunti

Cantine Giubertoni
San Nicolò Pò (MN)
Lombardia
Uve: Maestri.
Colore rosso porpora dai colori violacei. Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi violacei. Intensi sentori sentori floreali con spiccate note di viola mommola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca. Dal gusto molto secco e con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl.x1 **Cod.** 4121

AZ. AGR.
CRASTIN



CRASTIN



Friulano Doc Collio

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

Uve: *Friulano*
Colore giallo dorato intenso. Profumi di mandorla amara e frutta a polpa gialla come la pesca. Gusto intenso, finale persistente.
Affinamento: il 30% per otto mesi in botti di rovere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3942

Pinot Grigio Doc Collio

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

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino con riflessi ramati. Profumo delicato e fragrante di fiori di campo e acacia, note speziate. Gusto fresco, acidulo, persistente.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3996

Ribolla Gialla Doc Collio

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

Uve: *Ribolla Gialla*
Colore giallo dorato intenso. Profumo fresco, delicato, floreale. Gusto intenso, con finale lungo e minerale.
Affinamento: il 30% per otto mesi in botti di rovere.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3975

Sauvignon Doc Collio

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

Uve: *Sauvignon*
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico, note di fiori di sambuco, salvia e peperone. Gusto intenso, finale persistente.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3980

LA CANTINA:

L'azienda Collarig nacque nei primi anni cinquanta, quando fu condotta dai genitori Olivo e Cornelia in qualità di mezzadri. A quei tempi il terreno coltivato a vigneto era di 2 ettari e mezzo. Con il passare degli anni l'Azienda impiantò nuovi vigneti e iniziò a produrre una maggiore quantità di vino. Nel 1980 il padre Olivo passò le redini al figlio Sergio, che si dedicò alla coltivazione della vite con grande passione e volontà. Oggi l'Azienda ha un'estensione di 10 ettari, dei quali 6 sono dedicati a vigneto specializzato, coltivato con sistema di allevamento a Guyot ed una densità di circa 4.000 piante per ettaro. La vendemmia viene eseguita esclusivamente a mano, con un'accurata selezione. I vigneti sono situati sulle colline di Ruttars, a circa 160 metri sul livello del mare.

CRASTIN



Pinot Bianco Doc Collio

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

Uve: *Pinot Bianco*
Colore giallo paglierino, profumo con leggere note speziate e floreali, struttura a trama fitta con fresca acidità e lunga persistenza, piacevolmente amarognolo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4239

Verduzzo Doc Collio

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3945

Merlot Doc Collio

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

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino brillante. Naso intenso e complesso, note di tabacco e liquirizia, cuoio e crostata di mirtilli, rosa appassita. Ottimo tannino, finale lunghissimo con sentori di mirtillo.
Affinamento: 15 mesi in botti di rovere.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3972

Cabernet Franc Doc Collio

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3957

AZ. AGRICOLA
BORGO SAVAIAN



Chardonnay Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

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

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

Ribolla Gialla Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

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

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

Pinot Grigio Doc Collio

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

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

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

Aransat Orange

Borgo Savaian
Cormons (GO)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2535

LA CANTINA:

Tre generazioni legate alla terra e al luogo, 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 Settanta seppero innovare l'azienda soprattutto in campo enologico, imbottigliando per la prima volta alla fine di quel fortunato decennio di cambiamento.
Il figlio Stefano, insieme alla sorella Rosanna, ne raccoglie l'eredità nel segno del binomio perfetto: tradizione e innovazione. A partire dagli insegnamenti del nonno Bruno, nella ricerca di una progressione qualitativa sempre più esclusiva dei prodotti della vigna e della cantina.

BORGO SAVAIAN
RESPIRO DEL COLLIO | ANIMA DELL'ISONZO



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

AZ. AGRICOLA
TERRE DI GER



TERRE DI GER



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

Uve: *Sauvignon Blanc 100%*
Vino dal colore giallo paglierino, con eleganti sentori agrumati di mandarino misti a note erbacee di salvia e foglia di pomodoro. Gusto fresco e sapido, di media struttura e con tipico retrogusto fruttato di pesca. Con la sua complessità di profumi e aromaticità è un vino estremamemente versatile.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4187

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

Uve: *Pinot Grigio 100%*
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi ramati, piacevole e intenso, con sentori floreali di gelsomino e note fruttate di mela. Fresco, di media struttura, con un piacevole retrogusto agrumato.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4370

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

Uve: *Chardonnay 100%*
Vino dal colore giallo paglierino. Al naso presenta tipici sentori floreali di acacia e marcate note di frutta tropicale. Morbido di media struttura, con un retrogusto di ananas e pesca.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4358

LA CANTINA:

Nel 1975 viene piantato il primo vigneto con varietà tipiche locali, più per passione che per interesse, un passatempo da rubare al lavoro dei pali e per la soddisfazione di mantenere il legame con la terra e le origini. Negli anni ottanta e novanta, Gianni, da sempre attratto dal Friuli con i suoi vigneti a "cappuccina" e dai suoi vini così importanti, decise di investire e piantare un nuovo vigneto nel territorio di Frattina, storica località del Pordenonese. Si arriva quindi alla vinificazione vera e propria con la fondazione della cantina e le prime etichette "Podere del Ger", diventando poi Terre di Ger, a seguito dell'acquisizione di nuovi appezzamenti e l'impianto di nuovi vigneti.

TERRE DI GER



Cabernet Franc DOP

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

Uve: *Cabernet Franc 100%*
Vino dal colore rosso rubino. Ai tipici sentori erbacei si mescolano profumi di frutti di bosco. In bocca fresco e di media struttura, lievemente astringente con un tipico retrogusto balsamico.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4330

Merlot IGP

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

Uve: *Merlot 100%*
Note intense di frutti rossi come prugna e lampone. Morbido, di media struttura e lievemente tannico; lascia al palato un piacevole retrogusto di frutta rossa matura.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4302

Refosco IGP
dal Penducolo Rosso

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

Uve: *Refosco dal Penducolo Rosso 100%*
Vino dal colore rosso rubino. Complesso ed intenso, con tipiche note fruttate di marasca e note speziate di pepe nero. Vino robusto con piacevole retrogusto di viola e tabacco.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4221

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI



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

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo dorato. Profumo maliziosamente aromatico, con buona componente fruttata. Gusto armonioso e persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4116

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4286

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4118

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

Uve: *Ribolla Gialla*
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è fragrante e floreale. Al palato acidità gradevole ed elegante freschezza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4071

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

Uve: *Pinot Grigio*
Colore giallo paglierino intenso. Profumo fruttato. Fresco, giovane, intenso. Gusto vellutato, armonico dall'ottima persistenza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4301

LA CANTINA:

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia.
In quest'area la coltivazione della vite trova il suo territorio ideale. E' proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola Reguta di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con grande senso di appartenenza. Oggi l'Azienda vanta 250 ettari di vigneti, che sono "il nostro giardino vicino al mare", ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali.



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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4345

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4324

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3954

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4173

SOC. AGRICOLA

REGUTA DI ANSELMI





AltroPasso
Trevenezie Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cabernet Sauvignon, Merlot*
Rosso dalla tinta violacea. Vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati come il mirtillo e la mora, con note tostate e vanigliate di qualità fine. In bocca si presenta morbido e corposo, con lunga persistenza.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4247

Prediale
Trevenezie Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla*
Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica. Al palato si presenta morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4244

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI



Chardonnay Igp
Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3918

Friulano Doc
Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3998

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4008

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3917

FRIULI
VENEZIA
GIULIA

SOC. AGRICOLA
REGUTA DI ANSELMI



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

Uve: *Ribolla Gialla*
Profumo elegante e delicato, leggere note floreali ed erbacee. Al palato risulta essere aromatico, dal sapore persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4222

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

Uve: *Sauvignon*
Note erbacee di finocchio, sedano e salvia e dal delicato aroma fruttato. Al palato risulta elegante e dal sapore sciutto.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4313

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

Uve: *Traminer Aromatico*
Fresco, con evidenti note floreali di rosa e tiglio e caratterizzato da un sapore piacevolmente dolce e aromatico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4122

LA CANTINA:

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia.
In quest'area la coltivazione della vite trova il suo territorio ideale. E' proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola Reguta di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con grande senso di appartenenza. Oggi l'Azienda vanta 250 ettari di vigneti, che sono "il nostro giardino vicino al mare", ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali.



Cabernet Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Cabernet Sauvignon*
Vino intenso all'olfatto e al palato. Molto aromatico, ha note di bosco (lamponi, ribes e foglie di quercia), floreali e speziate; al palato risulta intenso, vellutato e sapido.
Vol. 12,5%

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

Merlot Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Merlot*
Profumo delicato, l'invecchiamento ne intensifica le note speziate e fruttate di ciliegia, prugne e bacche. Al palato risulta robusto, inteso, tannico e leggermente abboccato.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4357

Pinot Nero Igp

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Pinot Nero*
Vino fruttato, caratterizzato da note di ciliegia e petali di rosa. Al palato ha una consistenza morbida e vellutata.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4361

Refosco IGP

Reguta di Anselmi
Pocenia (UD)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Refosco dal Peduncolo Rosso*
Vino dal profumo intenso e fruttato, con note che ricordano la ciliegia, le more e i frutti di bosco. Ha un gusto pieno e corposo, con una nota amarognola per la presenza di tannini.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4363

CANTINA
RAUSCEDO



CANTINA
RAUSCEDO



RIBOLLA GIALLA IGT
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4293

SAUVIGNON DOC
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4157

CHARDONNAY DOC
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4371

TRAMINER AROMATICO DOC
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4339

PINOT GRIGIO DOC
Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4353

LA CANTINA:

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

CANTINA RAUSCEDO



VERDUZZO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3921

PINOT NERO ROSATO IGT

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4343

MERLOT DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Merlot*
Colore rosso rubino intenso.
Aroma di mora selvatica e note di frutti di bosco. Equilibrato, di buona struttura e persistenza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4341

REFOSCO DOC DAL PENDUCOLO ROSSO

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia
Uve: *Refosco*
Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Aroma di frutta rossa, note di sottobosco. Dal gusto pieno, voluminoso, con tannini fitti ed integrati in una dolce nota fruttata.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4285

PINOT NERO DOC

Cantina Rauscedo
Rauscedo (PN)
Friuli Venezia Giulia
Uve: *Pinot Nero*
Rosso rubino scarico e cristallino. Profumo delicato di piccoli frutti del sottobosco, con un richiamo debolmente erbaceo e un finale speziato. Un debole accenno di tannino che in bocca si fonde alla parte morbida e calda del vino.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4060

CANTINA
EMILIO BULFON



Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN) - Friuli Venezia Giulia

L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon si trova nell'area pedemontana della provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento, uno dei più antichi corsi d'acqua d'Europa. Si estende con i suoi vigneti nel territorio che comprende i comuni di Castelnovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento, su una superficie in parte collinare, costituita da 15,90 ettari di cui 11 coltivati a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate. L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon è nota in regione per aver riscoperto, recuperato e valorizzato antiche varietà autoctone di vitigni del territorio del Friuli occidentale:
Ucelut, Piculit-Neri, Sciaglin, Forgiarin.
La storia della nostra Tenuta affonda le sue radici nel 1971, quando Sergio Tombacco, motivato da una forte passione tramandata dal padre Lodovico, fonda nelle splendide e fertili terre del Piave Tenuta San Giorgio, rilevando alcuni vigneti che popolavano quei terreni da oltre un secolo. In 50 anni l'attività ha visto il passaggio di tre generazioni. A Sergio si susseguono i figli Giorgio, Valerio e Marco che apportano rinnovi alla Tenuta e coinvolgono a loro volta i propri figli nelle attività aziendali, fino a raggiungere l'assetto attuale. Nel 2004, un nuovo importante traguardo: la prima medaglia d'oro al Vinitaly come elogio ai prodotti di un'azienda guidata dall'amore per la terra, la passione per i prodotti genuini e il valore della famiglia.
Il cuore della filosofia dell'azienda è rappresentato dalla riscoperta e dal recupero di antichi vitigni friulani coltivati per secoli sulle colline del Friuli Occidentale. Antichi vitigni che fino a una trentina d'anni fa sembravano scomparsi, fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini, ma che la passione di Emilio Bulfon, con l'aiuto di Noemi e dei figli Lorenzo ed Alberta, ha fatto rinascere a nuova vita e con cura, ha individuato, selezionato e reimpiantato, con la collaborazione degli esperti ampelografi dell'Istituto Sperimentale di Conegliano.



Sciaglìn Igp Venezia Giulia
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2498

Blanc di Sanzuàn
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2508

CANTINA
EMILIO BULFON



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

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

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2519

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

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

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2531

Pecòl Ros
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Piculit Neri 35%,
Refosco PdR 35%,
Forgarin 30%

Colore rosso rubino intenso e consistente. Profumo erbaceo, tannico, con sfumature di vaniglia e di "fumè", moderatamente tannico, fruttato. Gusto secco, caldo, abbastanza fresco, sapido, morbido.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2526

Piculìt Neri
Igp delle Venezie
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2487

CANTINA
EMILIO BULFON



Cianorôs
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Cjanorie.
Colore rosso rubino. Profumo fruttato di frutti di bosco. Gusto caldo, vinoso e intenso.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2499

Forgiarìn Igp Venezia Giulia
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2475

Refosco dal Peduncolo Rosso IGP Venezia Giulia
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Refosco dal Penducolo Rosso.
Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti di bosco. Gusto pieno, rotondo e morbido, con un finale persistente.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2509

Fumo Rosso
Cantina Emilio Bulfon
Valeriano (PN)
Friuli Venezia Giulia

Uve: Fumat.
Colore rosso violaceo. Odore vinoso con caratteristico profumo tannico amarognolo. Gusto asciutto, di media struttura con finale amarognolo.
Affinamento: in botti da 25 hl. di rovere di Slavonia e tonneau da 5 hl. di ciliegio.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2520

AZ. AGRICOLA
TERRE DI CEREALTO



IL PROGETTO
Due erano le grandi convinzioni. Da una parte l'amore per Cerealto e il desiderio di far rivivere questo piccolo paese di una montagna dimenticata. Dall'altra avevamo i risultati di uno studio sul terroir e il territorio che ci confermavano che l'intuizione era corretta. A Cerealto si possono fare grandi vini, mancava solo il coraggio, la visione e una forte passione.

Molti anni prima della nascita di Terre di Cerealto, a pochi passi dai nostri vigneti c'era un giacimento di argilla. Oggi è in disuso e fuori produzione, ma l'idea di mantenere la parola "terre" nella nostra azienda nasce proprio da qui. Perché queste terre rosse sono all'origine della potenza dei nostri vini, sono l'identità del terroir e evidenziano la nostra volontà di valorizzare questa montagna di mezzo.

Questa montagna è una scelta: crediamo nel potere espressivo di questa terra e vogliamo creare qui una nuova economia nel paese. La viticoltura vuole essere un'opportunità per le famiglie che con tenacia vivono ancora qui e per i giovani che ci stanno pian piano tornando. Dal 2014 tutto quello che facciamo è orientato a creare le basi per una realtà vitivinicola immersa nella natura, nel rispetto assoluto della sostenibilità e dell'ambiente, con la consapevolezza di fare le cose prima di tutto per chi ama questo luogo.

Cerealto Bianco Veneto Bio
Terre di Cerealto
Valdagno (VI)
Veneto

Uve: Johanniter 60%, Bronner 40%.
Colore giallo paglierino con riflessi oro. Sentori di frutta esotica come ananas e agrumi freschi. Gusto intenso, avvolgente, morbido con grandissima freschezza. Finale minerale con ottima persistenza.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2420

AZ. AGRICOLA
LA FORNASE



LA FORNASE



PIWI Veneto

Friulano DOC Domina T
Vino Bianco Bio

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

Uve: Friulano.
Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e luminoso. Gradevole profumo di mandorla amara, note vegetali, note di fiori bianchi, sapido e minerale in bocca. Al palato individua la sua caratteristica principale nel sentore di mandorla.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3952

AD MAIORA
BIANCO IGP VENETO Bio

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

Uve: Fleurtai 100%.
È un vino fresco e speziato, con un profilo aromatico complesso, di sorprendente bevibilità. Vino con una struttura complessa, sapido, pieno al palato. Uve da vitigni PIWI, viti resistenti alle principali malattie fungine.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2616

LA CANTINA:

La Fornase è un'Azienda Agricola nata dall'amore per l'agricoltura e il rispetto per la Natura. Vini Biologici La Fornase. I nostri vigneti sorgono a Rivarotta di Pasiano, nella zona delle fornaci, da cui l'Azienda prende il nome. Il vino "La Fornase" viene seguito con attenzione fin dall'inizio: l'Agronomo sorveglia lo stato vegetativo della pianta, guidando gli interventi al fine di ottenere un prodotto Biologico, che risponda ad alti valori qualitativi. Al suo fianco, l'Enologo definisce le uve e ne segue la maturazione decidendo il momento più adatto alla vendemmia. Con l'aiuto di attrezzature di nuova generazione, si procede con la vendemmia e la lavorazione delle uve, portando alla produzione di un vino Biologico, che porta al suo interno il rispetto per la natura e per la salute dell'uomo, grazie ad un'agricoltura di precisione e conservativa. Al fine di limitare gli stress climatici ed ottenere vini con profilo organolettico di eccellenza, l'azienda nel 2017 ha realizzato, su circa 30 ettari di superficie, un impianto di sub-irrigazione ad elevata efficienza idrica che consente di assecondare le esigenze delle piante, minimizzando l'impiego d'acqua con ricadute positive a livello dell'ambiente e dell'ecosistema circostante.

LA FORNASE



Pinot Grigio Doc Delle Venezie Bio

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

Uve: Pinot Grigio 100%.
Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo fruttato con sentori di mela e pera. Al palato persistente buona struttura.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4198

Cabernet Franc IGP Trevenezie Bio

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

Uve: Cabernet Franc.
Colore rosso violaceo, molto intenso. Spiccano profumi di frutti rossi, amarene selvatiche. Al Palato, di buona struttura, leggermente tannico.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3987

Cabernet IGP Trevenezie Bio

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

Uve: Cabernet Franc.
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, amarene selvatiche, sentori di ciclamino, violetta e tannini morbidi. Al palato struttura complessa. Il terreno argilloso dà pigmentazioni molto intense, sensazioni olfattive complesse, morbidezza e longevità.
Affinamento: in Barrique.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 2618

AZ. AGR.
LENOTTI



LENOTTI



"DECUS" COLLEZIONE LUGANA DOC

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto

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

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2537

Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC "Le Crosare"

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto
Uve: Corvina (70%), Rondinella (25%) e varie rosse (5%).
Secco, corposo ed intenso, ammorbidito dal periodo di invecchiamento in botte. Rosso rubino intenso, tendente al granato.Dal profumo intenso, fine, fragrante, lievemente etereo, ricorda i profumi dei legni pregiati con i quali il vino viene invecchiato. Gusto asciutto, sapido, corposo e vellutato.
Affinamento: 12 mesi in botte di rovere.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2485

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto

Uve: Corvina (70%), Rondinella (25%) Oseleta (5%).
Colore rosso granato intenso. Profumo etereo intenso con sentori di legno pregiato. Sapore pieno, vellutato e con finale ammandorlato. Vino secco, caldo, corposo ed intenso, con sapori e profumi evidenziati dal lungo periodo di invecchiamento in botti di legno.
Affinamento: in botte di rovere.
Vol. 15,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2465

LA CANTINA:

Già nel 1906, figurava il nome LENOTTI nella produzione del vino Bardolino classico. A quei tempi l'azienda commercializzava esclusivamente vino sfuso in cisterne o damigiane. Nei periodi successivi e fino al 1968 l'azienda ha continuato ad ampliare la propria attività. Dal 1968 sono iniziate le attività di imbottigliamento e commercializzazione diretta. Da oltre 40 anni, l'intera produzione, che nel frattempo si è ampliata per quantità e varietà di vini, viene venduta esclusivamente in bottiglia. L'azienda con le sue strutture ha subito nel tempo numerosi interventi di ampliamento, il più importante dei quali nel 2005 ha portato alla ristrutturazione completa con rinnovo totale della cantina di vinificazione, della barricaia e dell'impianto di imbottigliamento.

LENOTTI



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

Bardolino Classico Doc

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto

Uve: *Corvina 40%, Rondinella 40%, Molinara 20%*
Colore rosso rubino. Profumo vinoso, delicato, con sentori di frutta rossa. Sapore asciutto, sapido, morbido, di buon corpo.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4054

Valpolicella Classico Doc

Az. Agr. Lenotti
Bardolino (VR) Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4053

VENETO

CANTINA LEVORATO



Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: *Pinot Grigio*
Colore paglierino tipico, con riflessi verdognoli. Sapore morbido e pieno, asciutto ed equilibrato. Odore caratteristico, ampio e fruttato, lievemente aromatico e di ottima persistenza.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3956

Sauvignon Blanc Trevenezie I.G.T.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: *Sauvignon*
Colore giallo paglierino abbastanza carico. Profumo ricco ed importante di frutta e fiori. Armonico e vellutato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4001

Falanghina di Puglia I.G.T.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: *Falanghina*
Colore giallo paglierino brillante. Sapore asciutto, fresco, equilibrato. Profumo intenso, ricco, con note floreali e fruttate.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4167

CANTINA LEVORATO:

Molta strada è stata fatta da quando Umberto Levorato nel 1928, e successivamente Gino e Giovanni, rispettivamente fratello e figlio di Umberto, vendevano i propri vini in botti o damigiane nella città di Venezia e nei paesi lungo il Naviglio del Brenta. Oggi il commercio globale pone sfide articolate ed importanti. A tal fine prosegue l'opera di ritrutturazione che la Cantina Levorato S.r.l. ha iniziato nel 2017 mettendo in atto un piano industriale che riguardava sia il potenziamento dellla capacità produttiva sia il potenziamento dell'amministrazione per adeguare tutto alle nuove esigenze del commercio nazionale ed internazionale.



Chardonnay del Veneto I.G.T.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4038

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4366

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3953

CANTINA

LEVORATO
Cà del Moro



Chardonnay Veneto IGT

Cà del Moro
Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: Chardonnay.
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso profumato, caratteristico, fine. Sapore acidulo, secco, tannico, sapido.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4352

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

Cà del Moro
Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: Ribolla gialla.
La Ribolla Gialla IGT Tre Venezie è un bianco fresco, sapido e versatile, equilibrato e raffinato. Perfetto dall'aperitivo a tutto pasto. Dal naso al palato, questo bianco regala note fruttate e floreali.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4346

Sauvignon IGT Trevenezie

Cà del Moro
Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: Sauvignon.
Vino dal colore paglierino abbastanza carico, con profumo ricco ed importante di frutta e fiori, e sapore armonico e vellutato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4373

Merlot Veneto IGT

Cà del Moro
Cantine Levorato
Dolo (VE) Veneto

Uve: Merlot.
Colore rosso più o meno intenso, profumo vinoso che ricorda il lampone, gradevolmente fruttato, se giovane, sapore pieno, sapido, con il retrogusto leggermente amarognolo.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 43447

CANTINA
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

CANTINE DI ORA





Ripasso della Valpolicella Doc Superiore

Cantine di Ora
Veneto
Uve: Corvina, Rondinella, Corvinone.
Queste uve vengono sottoposte alla tecnica del "Ripasso". Questa modalità consiste nel far scorrere il Valpolicella base sulle vinacce dell'Amarone. con conseguente affinamento in botte che conferisce maggior struttura, alcolicità e rotondità.
Colore rosso carico con riflessi granati, profumo intenso e persistente con sentori di ciliegia e frutti di bosco, sapore pieno e armonico.
Affinamento: per circa 2 anni.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2623

Amarone della Valpolicella Docg

Cantine di Ora
Veneto

Uve: Corvina, Rondinella, Molinara.
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: in Barrique.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2464

CANTINE DI ORA



Bianco Veneto Igt "Amicale"

Cantine di Ora
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3947

Pinot Grigio delle Venezie Rosè Doc "Amicale"

Cantine di Ora
Veneto

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3991

Rosso Veneto Igt "Amicale"

Cantine di Ora
Veneto

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

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

AZIENDA AGRICOLA
CASTELLINUZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570





Az. Agr. Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Una Storia antica nel territorio di Lamole
Castellinuzza è un borgo millenario dove persiste un perfetto equilibrio tra territorio e artigianalità. Il territorio di Lamole, Paesaggio Rurale Storico d'Italia, fa da cornice a chi, come noi, seguendo una passione produce vini ed olio di ottima qualità.

Le Origini
Il Borgo di Castellinuzza ha origini antiche. Era un castello cinto da basse mura e si pensa che, inizialmente, fosse appartenuto alla famiglia dei Gherardini. Dal 1400, è passato alla famiglia Cinuzzi, attuale proprietaria di una parte del borgo.

La Famiglia
La storia della famiglia Cinuzzi parte da Siena intorno alla metà del 1400 per arrivare, oggigiorno, a Roma. Lo stemma di famiglia è tutt'ora presente nella sala del consiglio del Comune di Siena, essendo i Cinuzzi discendenti diretti di Marcantonio Cinuzzi, poeta e membro dell'Accademia degli Intronati.

L'Eredità
Figlio di Mariano, erede di una famiglia della nobiltà , iscritta al "monte" dei gentiluomini.
Da allora sono passati secoli e generazioni, ma la famiglia è rimasta indissolubilmente legata a Castellinuzza e alla produzione di Vino Chianti Classico. In questo antico borgo situato sulla strada per Lamole da sempre si produce Chianti Classico.

Il Territorio
Un territorio di alta collina caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte e che preserva tutti gli aspetti del Sangiovese. Le vigne situate su un promontorio di galestro (roccia caratteristica del luogo) sono costantemente esposte alle brezze mattuttine e per tutto il resto della giornata ai raggi solari.
I vini così ottenuti godono di caratteristiche uniche di freschezza, eleganza e finezza.

Prodotti di un territorio Straordinario
Due ettari di Vigneto nel territorio unico di Lamole, la sapiente artigianalità e la passione per il vino che si tramandano da generazioni.
Nella storica cantina dell'azienda Castellinuzza di Cinuzzi continuiamo la secolare tradizione di produrre grandi vini.
Castellinuzza è membro del Consorzio Chianti Classico e dell'Associazione Viticoltori di Lamole.
Un' importante novità riguarda il progetto di suddivisione del territorio di produzione del Chianti Classico in zone più ristrette.
Per questo motivo sono state individuate e delimitate undici aree all'interno della zona di produzione, denominate UGA, Unità Geografiche Aggiuntive.
Delle undici UGA delimitate, Lamole è la più piccola; fa parte di questa UGA l'Associazione "Profumi di Lamole" con soli 9 storici produttori.

Chianti Classicio Docg 2020
Sangiovese di Lamole
Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e Malvasia Nera 5%.
Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e sapido, con tannini vibranti e acidità sostenuta.
Affinamento: un anno in botti grandi di rovere da 22Hl.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2474

AZIENDA AGRICOLA
CASTELLINUZZZA

AZIENDA STORICA
CINUZZI DAL 1570



Chianti Classicio Docg 2018 Sangiovese di Lamole

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e Malvasia Nera 5%.
Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e sapido, con tannini vibranti e acidità sostenuta.
Affinamento: un anno in botti grandi di rovere da 22Hl.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2446

Chianti Classicio Docg Riserva 2018 Sangiovese di Lamole

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo e Malvasia Nera 5%.
Profumi intensi di frutti rossi maturi, sottobosco e leggera speziatura. Il sorso è rotondo pur mantenendosi fresco e sapido.
Affinamento: 2 anni in botti grandi di rovere da 22Hl.
Vol. 13,0%

PRODUZIONE LIMITATA

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2458

Chianti Classicio Docg Gran Selezione 2015 Sangiovese di Lamole

Az. Agricola Castellinuzza
Greve in Chianti (FI) Toscana

Uve: Sangiovese 98%, Canaiolo e Malvasia Nera 2%.
Di colore rosso rubino acceso, bouquet intenso e vinoso, si presenta pieno sapido e persistente al sapore.
Affinamento: 3 anni in botti grandi di rovere da 22Hl.
Vol. 14,0%

PRODUZIONE LIMITATA

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2525

FATTORIA
SAMMONTANA



Fattoria di Sammontana

Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana

La storia

La Fattoria di Sammontana era un tempo di proprieta' della famiglia Medici, che ne fece donazione ai canonici di San Lorenzo. I canonici realizzarono anche delle ampie cantine sotterranee ed eressero una maestosa fornace ad archi sovrapposti, adibita alla produzione di vasellame e materiale vario in terracotta. Nel 1870 fu acquistata da Michele Dzieduszycki, che dalla Polonia amava trascorrere lunghi periodi di vacanza in Italia. Fu merito pero' del nipote, Massimo, lo sviluppo dell'azienda agricola sempre piu' indirizzata ad una specifica produzione vinicola ed olearia di qualità. Oggi, la famiglia, giunta alla sua quarta generazione , gestisce l'azienda con criteri biologici e biodinamici, con l'intento di preservare integralmente le tradizioni ed i segreti enologici di questa terra.

La terra

Questo terreno che normalmente viene definito come "ingrato", e' quello che da carattere e personalità' ai nostri vini. I nostri vigneti e i nostri oliveti degradano dolcemente lungo la collina che limita ad Est la valle dell'Arno, in comune di Montelupo Fiorentino a poco più di 20 Km. di distanza da Firenze. Si tratta di circa 15 ettari di vigneti e di oltre 3.000 piante di olivo, posti ad un altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.
Il terreno è di tipo alluvionale , con molto "scheletro", si direbbe in linguaggio tecnico : ciò significa che è un terreno pieno di sassi, che varia dal ghiaioso al ciottoloso, con ciottoli anche di grossa dimensione.

Il lavoro in vigna

Il passaggio all'agricoltura biologica ed, in seguito,a quella biodinamica, e' stato naturale, in quanto la nostra è un' azienda molto tradizionale, legata alle vecchie consuetudini. Il nostro lavoro in vigna inizia in autunno, subito dopo la vendemmia, con la pratica del "sovescio", che consiste nella semina fra le file delle viti di leguminose (favetta, pisello) e graminacee, che verranno poi interrate a primavera, arricchendo così il terreno di sostanze fertilizzanti naturali. Terminati i mesi più freddi si comincia la potatura manuale e la legatura delle viti (in alcuni casi a cordone e in altri a "capovolto toscano"). In primavera si procede al taglio e all'interramento del sovescio, alla scelta dei capi (scacchiatura) e successivamente (Giugno) alla "sfemminellatura" per lasciare solamente i tralci migliori e permettere una migliore areazione dei grappoli. Questa pratica ci permette di limitare l'uso dei trattamenti antiparassitari (solamente di zolfo e rame).Durante l'arco dell'anno eseguiamo le operazioni previste dalla pratica biodinamica come l'irrorazione di "corno letame" sul terreno (corno di vacca riempito di letame e poi interrato per tutto l'inverno fino a maturazione) e di cornosilice sulle foglie, entrambi diluiti in acqua appositamente "dinamizzata". Il tutto eseguito seguendo i ritmi della luna. La vendemmia è interamente manuale e inizia dalle uve bianche e dalle qualità di uve rosse più precoci. Dopo circa 15 giorni si passa alle uve più tradizionali, per terminare con le uve destinate al vinsanto, che verranno in seguito lasciate ad appassire sulle stuoie.



Sangiovese DOC Rosso Toscana 2020

Biodinamico

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana
Uve: Sangiovese.
Vino non filtrato.
Rosso rubino carico dai riflessi violacei. Fresco, vivace e di buona struttura al sorso, presenta fragranti sentori di frutta e fiori rossi, insieme ad ammalianti cenni agrumati e mediterranei che invogliano il sorso. In bocca è scorrevole e le sensazioni rimandano sempre al Sangiovese, ma in una chiave più scarica, quasi sussurrato.
Affinamento: Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni.
Vol. 13,0%

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

Chianti DOCG

Biodinamico

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI) Toscana
Uve: Sangiovese 95%, Canaiolo 10%.
Il più tipico e tradizionale vino della Fattoria di Sammontana, un classico Chianti della tipologia giovane: fresco e vivace, di media gradazione e di medio corpo. Lavorazione in biologico e biodinamico.
Affinamento: Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni.
Vol. 13,0%

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

FATTORIA
SAMMONTANA



Sanfirenze DOCG Chianti Superiore
Biodinamico

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)
Toscana
Uve: Sangiovese.
Colore rosso rubino intenso e luminoso. L'olfatto è definito da vivide ed evocative suggestioni di frutti di bosco maturi, richiami di spezie varie e tabacco. Al palato è fresco e vivace, la trama tannica matura contribuisce all'armonia gustativa generale.
Affinamento: in botti di rovere di 2° o 3° passaggio per 6-8 mesi. Non subisce alcuna filtrazione.

Vol. 13,5%

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

Tinaio IGT Rosso Toscano
Biodinamico

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)Toscana
Uve: Syrah, Sangiovese,Colorino.
Colore rosso rubino di buona intensità. Al naso sprigiona sentori di ciliegia sotto spirito e frutti di bosco, ornati da note di spezie, pepe e tabacco. Rotondo ed elegante il sorso, contraddistinto da buon corpo e intensità, ottima freschezza e pregevoli tannini.
Affinamento: 24 mesi in una botte di rovere (non barrique) di piccole dimensioni (Hl.15) e successivamente imbottigliato e lasciato a maturare ulteriormente per almeno un altro anno.
Vol. 13,5%
PRODUZIONE LIMITATA

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

Primo Fuoco IGT Bianco Toscana
Biodinamico

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)Toscana
Uve: Trebbiano toscano.
Colore giallo, aspetto ambrato deciso, ravvivato da riflessi brillanti. L'impatto al naso è intenso e articolato, con sentori profondi di tabacco, foglie di tè e note terrose che lasciano in secondo piano un fruttato maturo e una scia di scorze d'agrumi. L'assaggio è subito caratterizzato dalla consistente trama tannica, che si integra ad una viva freschezza e una elegante sfumatura minerale.
PRODUZIONE LIMITATA
Affinamento: macerazione sulle bucce per 3 mesi, poi svinato e posto di nuovo in anfora per ulteriori 6 mesi.
Vol. 12,5%

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

Primo Fuoco IGT Rosso Toscana
Biodinamico

Fattoria di Sammontana
Monte Lupo Fiorentino (FI)Toscana
Uve: Cabernet Sauvignon.
Colore intenso rosso rubino al naso ha un impatto ampio e ricco, in cui i sentori boschivi e di piccole bacche croccanti si fondono con sorprendenti note fumè. Il sorso è un concentrato di morbidezza e succosità dalla beva compulsiva, armoniosamente bilanciato tra decisa freschezza e richiami fruttati maturi.
PRODUZIONE LIMITATA
Affinamento: circa un anno in grandi anfore di terracotta (500 Lt). Il vino non viene filtrato.
Vol. 13,5%

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

AZIENDA AGRICOLA

SERNI FULVIO LUIGI



Riconoscimenti: Luca Maroni - Veronelli



L'Azienda
si trova nel comune di Castagneto Carducci, sul litorale tirrenico, a pochi chilometri dal mare e ai piedi delle colline. La gestione è familiare con una lunga tradizione agricola.
Una parte dell'azienda è in collina, e qui vi si trovano la metà delle piante di olivo da cui viene prodotto l'olio extra vergine. La parte restante è in pianura, a pochi metri dalla via bolgherese, che dai piedi della collina di Castagneto conduce al Viale dei Cipressi di Carducciana memoria.

I terreni
si estendono per circa 20 ettari. Di questi sei ettari sono coltivati a seminativi come grano tenero e orzo. Due ettari contengono frutteti di pesche e susine. Altri due sono ricoperti da piante di olivo in parte secolari e in parte di più recente impianto, per un totale di circa 1500 piante. Tremila metri quadri sono utilizzati per produzioni in serre non riscaldate; vi si coltivano fragole, pomodori, lattuga e zucchine. Il resto della superficie è costituito dal vigneto attualmente in produzione e dai nuovi vitigni impiantati nel 1999, per un totale di circa tre ettari.

La produzione
La produzione vinicola si divide tra più tipologie di vini: dai DOC Bolgheri agli IGT toscani, per un totale di circa 60 quintali di bianchi e 30 quintali di rossi a cui si aggiungeranno quelli prodotti dai nuovi vitigni.

Bolgheri Vermentino Doc "Radius"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI) Toscana
Uve: Vermentino.
Vino non filtrato.
Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso è intenso con note di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.
Affinamento: in bottiglia
Vol. 13,0%

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

Bolgheri Rosato Doc "Arcanto"

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi
Castagneto Carducci (LI)
Toscana
Uve: Sangiovese , Syrah, Merlot.
Colore rosa brillante, sfuma alla buccia di cipolla di Tropea. Ha sentori di frutti rossi con prevalenza di ciliegia. Bella freschezza, morbido, piacevolmente lungo il finale.
Affinamento: in bottiglia
Vol. 12,5%

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

AZIENDA AGRICOLA

SERNI FULVIO LUIGI



Riconoscimenti: Luca Maroni - Veronelli



Bolgheri Rosso Doc "Acciderba"

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

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,Sangiovese.
Colore rosso intenso con riflessi vinaccia. Ha sentori di piccoli frutti neri, frutta rossa matura ed una dolce note speziata. Di bella struttura, con tannini fitti e dolci. Finale lungo e con retrogusto di piccoli frutti di sottobosco.
Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese, affinamento in bottiglia.
Vol. 14,5%

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

Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"

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

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

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3977
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2209

Bolgheri Bianco Doc "Le Lame"

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

Uve: *Vermentino, Trebbiano, Malvasia Bianca di Candia.*
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, cristallino; ha sentori di fiori gialli e frutta gialla tropicale, intenso e persistente; in bocca morbido, equilibrato e armonioso, buona lunghezza, persistenza e volume.
Affinamento: in bottiglia
Vol. 12,5%

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

Bolgheri Rosso Doc "Tegoleto"

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

Uve: *Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.*
Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa.In bocca ha buon equilibrio ed eleganza: i tannini si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.
Affinamento: un 30% in barriques di rovere francese per 6 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4132
F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2212

AZ. AGRICOLA
RENZO COSIMI



Rosso di Montalcino Doc "Poggio dell'Aquila" Bio

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

Uve: Sangiovese grosso di Toscana.
Colore rosso rubino profondo con sfumature violacee. Profumo ampio e persistente, con note di frutta, sentori di legno e spezie. Struttura importante, morbido con note persistenti di frutta matura, sapido.
Affinamento: 1 anno in botti di rovere di Slavonia da 20 e da 30 hl, poi in bottiglia- per altri 4 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 -**Cod.** 4262
F.to 1,5 lt. x 1- **Cod.** 2207

Brunello di Montalcino Docg "Poggio dell'Aquila" Bio

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

Uve: Sangiovese grosso di Toscana.
Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo intenso, persistente, ampio, sentori di liquirizia e frutti di bosco. Elegante ed armonico, asciutto con lunga persistenza aromatica.
Affinamento: 36-40 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 e da 30 hl, poi in bottigliaper altri 10mesi.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2467

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

CANTINA
COPPIERE



Chianti Docg "Coppiere"
Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino. Profumo intenso, vinoso e fruttato. Sentori floreali con gusto morbido e leggermente tannico. Buona struttura.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4066

Chianti Classico Gallo Nero Docg "Coppiere"
Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino. Profumo intenso e persistente con note di frutti rossi e ciliegia. Gusto armonico, elegante, asciutto.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4273

Morellino di Scansano Docg "Coppiere"
Cantina Coppiere (FI)
Toscana

Uve: *100% Sangiovese*
Di colore rosso rubino acceso, bouquet intenso e vinoso, si presenta pieno sapido e persistente al sapore.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4203

AZ. AGR.
LE LUPINAIE



Le Lupinaie

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



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

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino intenso con tonalità violette. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa, sapore morbido e pieno.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 -**Cod.** 4288
F.to 1,5 lt. x 1- **Cod.** 2219
F.to 3 lt. x 1 - **Cod.** 2221
F.to 37,5cl.x12-**Cod.** 4216

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

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino intenso con tonalità violette. Profumo di frutta matura, con note calde di marasca e spezie esaltate dal maggior contenuto alcolico; gusto molto corposo ed avvolgente, di grande persistenza con tannini morbidi e vellutati.
Affinamento: 18 mesi in botti grandi di rovere.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2466

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

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso sensazioni di frutti di bosco e prugna con note floreali. Il gusto è equilibrato, caldo con tannini eleganti che denotano morbidezza e completezza. Di ampia persistenza e freschezza con rotondità fruttata.
Affinamento: 4/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4143

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

Uve: *Ciliegiolo*
Rosso porpora. Profumo fruttato floreale con note di frutta matura, rosa canina e sentori speziati. Al palato è morbido e piacevolmente tannico.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4019

TOSCANA

ANTICA FORNACE
DI RIDOLFO CANTALICI

CANTALICI



Rosso Toscano Igt "Petali" Bio

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana
Uve: Sangiovese.
Colore trasparente con riflessi rubino. Aroma ricco e ampio con note evidenti di ciliegia marasca e accompagnato da sfumature speziate e vanigliate. In bocca si apre con un attacco morbido e piacevole, che sostenuto da un'acidità ben bilanciata e da un tannino vivace, evolve in un finale sapido e persistente.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4242

Rosé Toscano Igt "Petali" Bio

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana
Uve: Sangiovese.
Colore rosa tenue con riflessi porpora. Piacevolmente morbido evidenzia profumi di lampone e fragoline di sottobosco, integrati da note floreali. La vibrante freschezza e i sentori floreali conferiscono a questo vino grande beva.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4160

Chianti Classico Docg Bio "Cantalici" Gallo Nero Riserva

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana
Uve: Sangiovese.
Colore rosso rubino profondo e intenso, con riflessi granata. Al naso una grande pienezza olfattiva con note di frutti di bosco neri e rossi accompagnate da sentori di spezie e tabacco. È un vino strutturato, che in bocca si apre con un ingresso morbido e fresco, evolve sostenuto da tannini fitti e maturi in un finale piacevolmente sapido e persistente, con ritorno di note fruttate.
Affinamento: 18 mesi (il 70% del prodotto in botti di rovere francese da 20 hl, il rimanente 30% in barriques di rovere francese).
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2432

Chianti Classico Gallo Nero Docg "Cantalici"

Antica Fornace di Ridolfo Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana
Uve: Sangiovese.
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





Il tuo Partner di fiducia per tutte le occasioni.

CANTINA
TRAMBUSTI

FATTORIA DELL'AGRESTO
GASPARRI



Chianti Docg "Gonfalone" Fiasco
Trambusti
Firenze (FI) Toscana

Uve: *Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia*
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo caratteristico e ben percettibile. Gusto secco, di buon corpo e sensazioni retrolfattive tipiche.
Vol. 12,5%

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

Chianti Docg "Celsus"
Trambusti
Firenze (FI) Toscana

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

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

Chianti Docg Val Serena
Trambusti
Firenze (FI) Toscana

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

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

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%

LINEA BLU

F.to 75 cl. x 12
Cod. 4338

Rosso di Toscana Igt Carro Matto
Fattoria dell'Agresto Gasparri
Certaldo (FI) - Toscana

Uve: *Sangiovese, 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

TENUTA DE ANGELIS



Riconoscimenti: Bibenda



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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3955

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc
Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

Uve: *Verdicchio*
Colore giallo paglierino tenue, profumo floreale con sentore di crosta di pane. Gusto fresco, lascia in bocca una nota di mandorla amara.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4152

Passerina Offida Docg Bio
Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

Uve: *Passerina*
Colore giallo paglierino tenue. Aromi floreali e di pesca gialla.
Palato freschissimo, sapido, piacevole e di facile beva.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4336

Pecorino Offida Docg Bio
Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

Uve: *Pecorino*
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.
Vol. 13,5%

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

Rosso Piceno Superiore Doc "Oro"
Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche
Uve: Montepulciano 70% Sangiovese 30%.
Colore rosso rubino scuro. Profumo fruttato, note di inchiostro, vaniglia e liquirizia nera. Tannini fitti e austeri, ma morbidi e avvolgenti, lungo finale in bocca.
Affinamento: In botti di rovere da 30 hl e barrique per circa 15-18 mesi.
Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 2469

LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata negli anni 50 da De Angelis Alighiero e Ciabattoni Giovanna a Cossignano, un paesino dell'entroterra piceno.
Nel 1985, con l'arrivo in azienda di Fausti Quinto, viene realizzata una nuova cantina nel comune di Castel di Lama per il rilancio qualitativo dell'azienda passando dalle immense quantità di vini da taglio alla produzion e di vini doc di qualità ed inserendo l'azienda nella elite dei produttori vinicoli delle Marche.
Con l'arrivo della terza generazione l'azienda, ad ulteriore conferma della sua storica attenzione per le produzioni territoriali, ha riscoperto due antichi vitigni, pecorino e passerina, e insieme ad altre aziende si è resa sostenitrice della nuova doc Offida per la produzioni di vini doc ad alto valore tipologico.

DeAngelis



Rosato IGT Bio Campo di Marte

Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4184

Rosso Piceno Superiore Doc Bio

Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP) Marche

Uve: *Montepulciano 70% Sangiovese 30%*
Colore rubino intenso profumo etereo ricco di sentori di frutta di ciliegia e sottobosco.Il sapore evidenzia un grande temperamento.
Affinamento: in botti grandi di rovere per 15-18 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4191

Anghelos Igt

Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

Uve: *Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese*
Colore porpora con riflessi viola, impenetrabile. Al naso confettura di amarena e sottobosco. Sapore armonico, di grande struttura, note speziate, fruttate e di vaniglia, finale persistente. **Affinamento:** 15 - 18 mesi in barrique.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2468

Rosso Piceno Doc

Tenuta De Angelis
Castel di Lama (AP)
Marche

Uve: *Montepulciano 70% Sangiovese 30%*
Colore rosso brillante, vivo, giovane ma intenso, un profumo che evolve al fruttato-floreale. Sapore pieno, vinoso, fresco, di buona struttura.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4138

CANTINE
MECELLA



CANTINE MECELLA



Lacrima di Morro d'Alba Doc
Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: Lacrima di Morro d' Alba.
Presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e caratteristici profumi di rosa, violetta e frutti di sotto bosco; il gusto è asciutto e sapido, gradevolmente tannico.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2587

Verdicchio di Matelica Doc Sainale
Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: Verdicchio.
La fermentazione, con parziale macerazione delle bucce, avviene in maniera spontanea con i soli lieviti presenti nell'uva, senza aggiunta di quelli selezionati. Il profumo è intenso e persistente con sentori di frutta esotica. Al palato è sapido e voluminoso, con finale leggermente agrumato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2442

Verdicchio di Matelica DOCG Riserva Godenzia
Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: Verdicchio.
Una cuvée speciale di uve Verdicchio provenienti da vigneti selezionati delle colline di Matelica. Elegante ed equilibrato, con sentori di frutta matura e con un gusto leggermente vanigliato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2438

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

LA CANTINA:

In questa situazione geografica si colloca l'attività delle Cantine Mecella, dove Enzo, titolare dell'azienda vinicola fondata dal padre Marsilio più di 50 anni fa, dopo il diploma in Enologia a Conegliano Veneto ha assunto nel 1977 la piena responsabilità dell'attività paterna.

Il piacere di proporre vini di alto livello, lo ha indirizzato a selezionare e a presentare prodotti di qualità, continuando in questa ricerca nel corso del tempo anche a discapito di linee commerciali ben più vantaggiose. Personaggio istrionico, pioniere nell'uso della "barrique" per l'affinamento del vino nella regione Marche, ha avuto nel corso della sua carriera diversi riconoscimenti in Italia e all'estero. Nel corso degli anni le Cantine Mecella hanno creato uno stretto legame di collaborazione con i propri fornitori di uve, intervenendo direttamente nelle scelte di conduzione dei vigneti.

CANTINE MECELLA



Passerina Marche Igt

Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: *Passerina*
E' un vino elegante e delicato che si esprime al meglio nei primi due anni di vita. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con un profumo tipicamente proprio, dove prevalgono note dolci floreali, ha un gusto morbido, con un finale aromatico molto lungo.
Vol. 12,5%

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

Rosso Piceno Doc

Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: *Sangiovese, Montepulciano.*
È fine, elegante, dai tannini poco pronunciati ed è ottenuto con uve Sangiovese e Montepulciano (con prevalenza della prima uva). Viene prodotto con metodi tradizionali, con macerazione a "cappello sommerso" non molto prolungata, per mantenere freschi i sentori di frutta matura.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3968

Rosso Conero Doc I Lavi

Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: *Montepulciano.*
La vinificazione delle uve avviene in fermentini di acciaio a "cappello sommerso" con controllo della temperatura. Il vino ottenuto raggiunge eleganza ed equilibrio con permanenze più o meno lunghe in botte (35/50 hl). Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei che volgono al granato con l' invecchiamento.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3985

Marche Rosso Igt Braccano

Cantine Mecella
Fabriano (AN) Marche

Uve: *80% Ciliegiolo, 20% Merlot*
Vinificazione a "cappello sommerso", sosta per 8/10 mesi in barrique. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia. Risultato un particolare insieme di sensazioni fruttate, vanigliate e resinose. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli.
Vol. 13,5%

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

AZ. AGRICOLA
LE THADEE

AZIENDA AGRICOLA LE THADEE



Trebbiano Spoletino Doc "Fijoa"

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

Uve: Trebbiano Spoletino.
Colore giallo con riflessi dorati. Profumo molto intenso, con note di albicocca matura, limone candito, papaya, zafferano, e marcata speziatura di pepe nero. Gusto intenso, conferma in bocca le sensazioni al naso; buona acidità e lunghezza, con note di mammola, albicocca, frutta esotica e zafferano.
Vol. 13,0 %

F.to 75cl x 1 **cod.** 2630

Montefalco Sagrantino Docg "Carlo Re" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

Uve: Sagrantino 100%.
Rosso rubino intenso con note granata. Profumo intenso e speziato, presenta accenti di sottobosco, note decise di frutti rossi maturi, in particolare mirtillo e mora, speziatura di pepe nero e incenso. Al palato è strutturato e complesso, con setosa trama tannica sulla quale si sviluppano una fresca acidità e corposa persistenza, ben bilanciato.
Vol. 15,5 %

F.to 75cl x 1 **cod.** 2628

Montefalco Rosso Doc "Giulio II" 2018

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Rosso rubino intenso e profondo con note violacee. Dal profumo pulito e intenso, con note decise di frutti rossi, lamponi e more, speziatura di anice stellato, zenzero, liquirizia. Tannino setoso e integrato ottenuto combinando uve di Sangiovese con la tannicità del Sagrantino e un taglio bordolese caratterizzato dalla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon.
Vol. 14,0 %

F.to 75cl x 1 **cod.** 2611

Rosso Umbria Igt "Costasecca"

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

Uve: *Sangiovese, Merlot e Cabernet in blend con varietà locali del territorio di Montefalco.*
Colore rosso intenso e brillante. Note di prugna, mirtillo, violetta e amarena e un sentore di pepe. Gusto intenso e fruttato con una buona acidità. Il tannino ben integrato, croccante, lo rende molto vivace, piacevole e persistente.
Vol. 14,0 %

F.to 75cl x 6 **cod.** 4115

Bianco Umbria Igt "Du Rasole"

Az. Agricola Le Thadee
Montefalco - (PG) Umbria

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

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

CANTINA
TUDERNUM



Riconoscimenti: Bibenda - Gambero rosso - Veronelli



Grechetto di Todi Doc
Cantina Tudernum
Todi (PG) Umbria

Uve: *Grechetto*
Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo intenso, fruttato con sentore di miele e caramello. Sapore morbido con un'acidità equilibrata, persistente al palato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4140

Rosso di Montefalco Doc
Cantina Tudernum
Todi (PG) Umbria

Uve: *Sangiovese 70%, Sagrantino 15% Merlot 15%*
Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumo di frutti rossi maturi con lieve sentore vanigliato. Gusto morbido, strutturato con finale gradevolmente tannico.
Affinamento: 18 mesi, di cui 6 in botti di rovere
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2496

Sagrantino di Montefalco Docg
Cantina Tudernum
Todi (PG) Umbria

Uve: *Sagrantino*
Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo di frutti maturi con tipici sentori di spezie. Sapore asciutto, giustamente tannico con elevato corpo e struttura.
Affinamento: 30 mesi di cui 12 in botti di rovere e 6 in bottiglia
Vol. 16,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2470

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.B.



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

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

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4215

Pinot Grigio Igt "Vinofollia"
Bio
Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4136

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4310

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4325

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

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

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

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

Chiusa Grande

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO



Montepulciano d'Abruzzo Doc "Vinosophia"

Bio

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo spiccatamente fruttato, dai sentori di spezie e liquirizia. Gusto gradevole, morbido, rotondo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4146

Trebbiano d'Abruzzo Doc "Terre Casali"

Bio

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Trebbiano*
Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumo fresco ed intenso con lievi sentori floreali, gusto armonico, fresco e morbido.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4033

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Terre Casali"

Bio

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumo intenso e fruttato con sentori floreali, gusto gradevole, morbido, di media corposità.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4086

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Perla Nera"

Bio

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ampio, con sentori di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie, gusto gradevole, morbido, persistente.
Affinamento: oltre 24 mesi in botti di rovere.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 **- Cod.** 2473

Trebbiano d'Abruzzo Doc "Perla Bianca"

Bio

Az. Agr. Chiusa Grande
Nocciano (PE) Abruzzo
Uve: *Trebbiano 85% e Malvasia 15%*
Colore giallo paglierino carico, profumo con note di frutta esotica matura e sentori di vaniglia, spezie e leggera tostatura. Gusto fresco e sapido, armonico e morbido con ottima struttura, corposità e persistenza.
Affinamento: oltre 18 mesi in botti di rovere.
Vol. 13,5%

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

CANTINA
COLLE MORO





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

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 Bio "LunaDea - Ecate"
Az. Vitivinicola Lepore
Colonnella (TE) Abruzzo

Uve: *Montepulciano*
Colore cerasuolo carico e limpido. Profumo fruttato con sentori di frutti di sottobosco e cerase mature. Gusto fresco e ben equilibrato, con note leggermente tanniche, di corpo caldo ed equilibrato.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3979

Passerina Doc Bio 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

AZIENDA AGRICOLA
JASCI

JASCI



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Bio
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

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



Cabernet Sauvignon IGT Terre di Chieti Bio

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: *Cabernet Sauvignon.*
Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti rossi e di fiori freschi, picevoli note erbacee tipiche di questa varietà. Gusto persistente ed elegante, rotondo, dai tannini forti e levigati.
Vol. 13,0%

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

Montepulciano d'Abruzzo DOC Senza Solfiti Bio

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano.
Colore rosso rubino.
Profumo persistente con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di cannella e vaniglia. Gusto equilibrato e armonico con una vena
tannica piacevole.
Vol. 13,0%

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

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC Domino Bio

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano.
Colore rosso intenso. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2585

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC Poema Bio

Az. Agricola Jasci
Vasto (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano.
Colore rosso intenso. Profumo potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2492

CANTINA
ORSOGNA





Pecorino Terre di Chieti IGP

Bio
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

Bio
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

Bio
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

Bio
Biodinamico
Demeter

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

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

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

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

Il percorso della sostenibilità e del rispetto per il territorio, iniziato con le coltivazioni biologiche, è proseguito nel 2005 con l'introduzione dei metodi di agricoltura biodinamica per arrivare nel 2018 ad essere riconosciuta dalla conferenza Mondiale della Biodinamica la più grande realtà al mondo. Premiata nel 2012 come Miglior Cantina d'Italia al Vinitaly e con un medagliere che raggiunge i 200 premi conseguiti in importanti concorsi enologici internazionali



Primitivo da Uve Appassite Terre di Chieti IGP

Bio
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

Bio
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

Malverno Vino Rosso

Bio
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

AZIENDA VITIVINICOLA

VIGNA MADRE

FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

ORGANIC WINES



Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio Capo Le Vigne

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi intensi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio. Gusto secco, pieno, fruttato e di ottima struttura.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2593

Cerasuolo d'Abruzzo DOP Bio Capo Le Vigne

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo.

Colore rosato intenso con brillanti sfumature granate. Profumi intensi di fragola,lampone e visciole,con fresche note floreali di viola, rosa canina e melograno. Di buona struttura, avvolgente e morbido dal finale fruttato e persisitente con retrogusto mandorlato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2594

Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio Riserva Nobu 1830

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo.
Rosso granato. Profumi di confettura di frutti rossi con cacao e vaniglia. Al palato ottima struttura con tannini morbidi, dolci e persistenti, speziato con sentori tostati di caffè e frutta matura.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4224

Pecorino Terre Di Chieti IGP Bio Riserva Nobu 1830

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Pecorino.
Giallo oro con riflessi verdolini. Complesso e profondo con note di frutta matura e note balsamiche ed erbe officinali. Al palato sapido e minerale, strutturato ed equilibrato, agrumi canditi e mandorle.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4372

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



Primitivo IGP Bio Recastro "Colli Aprutini"
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Primitivo.
Colore rosso rubino intenso e profondo. Sentori di frutta rossa molto matura, con note floreali. In bocca, vino intenso, vellutato, con sapori concentrati e persistenti.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4321

Vino Rosso Apoteo Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: 40% Montepulciano d'Abruzzo, 40% Primitivo, 20% Sangiovese.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi intensi di amarena, piccoli frutti di bosco, delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio. Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura.
Affinamento: 6 mesi in bottiglia.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 2563

Vino Bianco Apoteo Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: 40% Trebbiano d'Abruzzo, 40% Chardonnay, 20% Malvasia.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Grande complessità olfattiva, fresche note agrumate con nuances dolci di confettura di limoni e frutta candita. Note burrose ricche di vaniglia. Corposo, complesso, minerale, intenso con finale lungo e persistente. Al palato, vaniglia, frutta, polpa bianca e fiori gialli.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 2484

AZIENDA VITIVINICOLA
VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

ORGANIC WINES



Montepulciano IGP Rosso da Uve Appassite Old Wine Bio

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

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

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

Passerina IGP Terreum Bio

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

Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio Terreum

Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Montepulciano d'Abruzzo.
Colore rosso rubino intenso con ampia consistenza, tonalità viola con sfumatura porpora. Sentori intensi di frutta rossa matura e fichi. Corposo con note di amarena sotto spirito e confettura.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4340

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



Ancestrale Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Trebbiano.
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi di frutta matura, floreale, crosta di pane. Sapido, con buona acidità, persistente, retrolfatto di crosta di pane.
Affinamento: 4 mesi di affinamento in bottiglia su lieviti indigeni depositati sul fondo.

Il metodo ancestrale è il padre fondatore dei metodi di spumantizzazione. E' un processo risalente ai tempi antichi che mantiene la naturalità ed esalta le caratteristiche del vino, con la semplicità di una sapienza senza tempo.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4041

Pecorino IGP BIO-Vegan Becco Reale Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo

Uve: Pecorino.
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca che si fondono con eleganti nuances di salvia e lavanda. Fresco, deciso e sapido, minerale, strutturato ed equilibrato.
Affinamento: 1°anno in barrique (1°passaggio), successivamente affinato per altri 6 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4080

Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO-Vegan Becco Reale Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH) - Abruzzo
Uve: Montepulciano d'Abruzzo.
Colore rosso intenso. Profumo potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.
Affinamento: 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4135

AZIENDA VITIVINICOLA
VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

ORGANIC WINES



Bianco Frizzante Finamore Bio
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 Bio
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 IAVA Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: *Chardonnay 100%.*

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumi di frutta esotica edelicate note floreali.
Fresco, morbido e gradevole; di medio corpoe buona consistenza.
Vol. 13,0%

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

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

Uve: *Pecorino 100%.*

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

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

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

ORGANIC WINES



Passerina IGP IAVA Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: *Passerina 100%.*

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

Vol. 13,0%

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

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

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

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4369

Cerasuolo d'Abruzzo Doc IAVA Bio
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 Bio
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



ORGANIC WINES

FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830



Cococciola IGP
Kriya Bio

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

Chardonnay IGP
Kriya Bio

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 Bio

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 Bio

Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo

Uve: *Pecorino 100%.*

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

Vol. 13,0%

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

AZIENDA VITIVINICOLA
VIGNA MADRE
FAMIGLIA DI CARLO
VINI DAL 1830

CANTINE
DI ORA
ABRUZZO
CANTINE·DI·ORA



Pinot Grigio Kriya Bio
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 Bio
Az. VignaMadre
Ortona (CH)
Abruzzo
Uve: *Montepulciano d'Abruzzo 100%.*

Rosso rubino con ampia e consistente tonalità viola. Sentori intensi di frutta rossa matura. Secco, corposo e di bella acidità.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4233

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Kriya Bio
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.

LINEA BLU

Vol. 12,5%

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

AZIENDA AGRICOLA
I CARATELLI



PODERE I CARATELLI

Podere I Caratelli
Cori (LT) Lazio

La Storia
A Cori, tra le colline dei Monti Lepini, Podere I Caratelli nasce dal desiderio di riportare in vita un sogno di famiglia. Riprendendo l'attività di nostro nonno, la terza generazione ha dato nuova vita ai vigneti piantati nel 2017: terreni che respirano il vento e la storia di questo territorio. Nascono così vini artigianali, fatti in campo, che parlano di tradizione e contemporaneità: BBÉGLIOMÉ, un Bellone macerato sulle bucce che profuma di identità, e BBRÌGÀ, un Nero Buono rosato che invita a rompere gli schemi. Vini nati in campo, dove la famiglia e la terra si incontrano da sempre.

Il nome BBRÌGÀ nasce da un rimprovero affettuoso, quello che mio nonno mi rivolgeva quando uscivo dagli schemi: "Bbrìgà!" - un termine che evoca ribellione, ingegno e spirito libero. È un omaggio alla disobbedienza creativa, a chi non teme di infrangere le regole per inseguire la propria natura. L'etichetta rappresenta un animale immaginario, un ibrido simbolico che racchiude l'essenza del brigante: selvaggio, libero, astuto e indomabile. Ogni sua parte rimanda a un archetipo animale e a un tratto distintivo del carattere brigantesco: il lupo, l'aquila, il serpente, la capra nera e la volpe. Il cerchio rosso alle spalle dell'animale è un sole interiore, un segno di energia e rinascita, mentre i dettagli dorati e geometrici evocano la componente esoterica e rituale del brigante.
È un Nero Buono rosato, che ribalta le aspettative su un vitigno antico del Lazio, portandolo in una forma inedita e contemporanea.

BBÉGLIOMÉ (dal "corese" bello mio) nasce come un complimento affettuoso, quello che mio nonno mi rivolgeva con un sorriso: "bbégliomé", bello mio. È un richiamo alla tradizione, alla semplicità e al legame profondo con la terra di Cori.
L'etichetta, ispirata al cubismo di Picasso, racconta visivamente la storia di una famiglia: tre volti intrecciati, tre generazioni – nonno, padre e figlio – che condividono la stessa passione, la stessa terra, la stessa eredità. Tre prospettive che si sovrappongono come i piani di un disegno, a ricordare che ogni vino è il risultato di un dialogo tra chi c'era, chi c'è e chi verrà.
BBÉGLIOMÉ è quindi un omaggio al tempo, alla continuità, e alla bellezza di un gesto tramandato: coltivare, vinificare, raccontare.



Nero Buono ROSATO IGT Lazio Bio
BbrìgÀ
Podere I Caratelli
Cori (LT) Lazio
Uve: Nero Buono.
Rosa cerasuolo intenso, limpido e brillante, il BBRÌGÀ sprigiona profumi di ciliegia, amarena e frutti rossi, con sfumature agrumate di arancia e pompelmo rosa e note floreali di rosa e ciclamino. In bocca è caldo, secco e sapido, con tannino lieve e freschezza agrumata che accompagna una persistenza lunga e minerale. Un rosato deciso e contemporaneo, figlio del Nero Buono di Cori.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2634

Bellone IGT Lazio Bio
Bbégliomé
Podere I Caratelli
Cori (LT) Lazio

Uve: Bellone.
Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini che ne esaltano la freschezza, limpido e trasparente. Al naso esprime un bouquet fine e complesso, con fiori d'arancio, cardamomo e note di frutta matura accompagnate da sfumature agrumate e una sottile vena minerale. Equilibrato e coerente: di corpo, caldo e sapido, sostenuto da una freschezza viva e da un ottimo equilibrio acido-alcolico.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2664

AZIENDA AGRICOLA
VALLE VERMIGLIA



EREMO TUSCOLANO

Az. Agricola Valle Vermiglia
Roma (RM) Lazio

La Storia
Roma cuore della cristianità, città eterna e ricca di monumenti e opere d'arte uniche al mondo possiede anche un altro tesoro, meno noto.
Roma è infatti l'unica capitale europea a possedere, nel suo territorio, un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita: il Frascati Superiore.

Il comprensorio del Frascati è luogo di impareggiabile bellezza per la sua esposizione e la sua ricchezza . Questi luoghi sono stati da sempre votati alla produzione del vino, grazie alla loro straordinaria posizione geografica, al clima dolce e alla fertilità del terreno vulcanico.
Fin dall'epoca romana i vigneti vennero coltivati anche all'interno di monasteri ed abbazie. A partire dal Rinascimento e fino a tutto il XIX secolo, anche l'amministrazione pontificia contribuì a diffondere la fama del biondo nettare prodotto nelle colline intorno alla capitale, promulgando prescrizioni e istituendo imposte sul suo consumo, con cui furono finanziati alcuni tra i più conosciuti monumenti di Roma, quali Fontana di Trevi e Piazza Navona

Il vino Frascati Superiore, che prende il nome dalla più importante cittadina dell'area di produzione, che comprende anche i Comuni di Roma, Grottaferrata, Monte Porzio Catone e Monte Compatri, è quindi un vino di antichissima tradizione ,uno dei più conosciuti e apprezzati al mondo fino alla metà del '900, tanto che il 3 marzo 1966 grazie alla sua qualità e all'impegno dell'allora Ministro On. Pietro Campilli gli venne riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

Molti anni dopo, il 20 settembre 2011, sarà Mario Masini, nipote di Pietro Campilli, anch'egli Deputato al Parlamento della Repubblica Italiana a veder coronato il suo impegno e quello del Consorzio dei Vini Tipici, con l'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) al "Frascati Superiore".



Eremo Tuscolano
Frascati Superiore Docg
Azienda Agricola Valle Vermiglia
Roma (RM) Lazio

Uve: Malvasia del Lazio 60%, Malvasia di Candia 10%, Trebbiano toscano 10%, Trebbiano giallo 10%, Bombino bianco 10%.
Colore giallo paglierino limpido, profumo intenso e delicato, evoluto di vegetali secchi, paglia essiccata, pasta di mandorle.
Sapore leggermente ossidativo, ma l´insieme è molto armonioso e sostenuto da reale freschezza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3913

AZIENDA AGRICOLA
LOTTI



Lotti
Azienda Agricola Biologica

Bio



PROCANICO "Poppetta" Bio

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: Procanico 100%.
Cristallino, colore giallo paglierino tenue.
Profumo fragrante con sentori di frutta fresca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4190

VIOGNIER "Vionì" Bio

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: Viognier.
Limpido, colore giallo con riflessi verdi. Al naso, fruttato con note di pesca e albicocca. Al palato, morbido elegante.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4014

MALVASIA PUNTINATA Bio

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: Malvasia Puntinata
Lazio.
Cristallino, colore giallo dorato.Al naso, note di frutta bianca, floreale. Al palato, fresco, sapido, ben equilibrato.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4162

SAUVIGNON "Meridio" Bio

Az. Agricola Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: Sauvignon Blanc.
Limpido, colore giallo con riflessi verdi. Al naso, sentori erbacei, peperone verde, pompelmo e fiori di bosco. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3981

LA CANTINA:
La nostra voglia di vivere naturale e biologici ci ha portati alla creazione di tutti i nostri prodotti.
La cantina mantiene ancora la tradizione locale aggiornata alle moderne tecnologie.
Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella nostra filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al nostro territorio.
E' questo il valore aggiunto di quello che produciamo.... un ingrediente che non potete trovare in nessun altro posto.

Bio

Lotti
Azienda Agricola Biologica



Vermentino "Cròghelo"
Bio
Az. Agr. Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: Vermentino.
Colore giallino con riflessi verdolini. Al naso profumo di agrumi e fiori bianchi.
Al palato è morbido con note minerali. Bel retrogusto di frutta.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4298

Violone Vino Rosso IGP Lazio "Oltre"
Bio
Az. Agr. Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio
Uve: Violone 100%.
Colore rosso porpora tendente al granato, consistente. Al naso note fruttate di frutti di bosco, ribes, mirtilli, note speziate di pepe nero e fiori viola. In bocca note tornano le note fruttate, toni speziati e di legno, liquirizia e confetturta matura, moderatamente tannico e sapido, equilibrato e morbido.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4230

Bianco Lazio IGP "Sterpengo"
Bio
Az. Agr. Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: Uve bianche autoctone.
Giallo paglierino e riflessi verdolini con un aspetto non limpido dovuto alla non filtrazione. Molto fruttato con note di pesca, banana e ananas.

Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 2567

Rosso Tuscia "Ascaro"
Bio
Az. Agr. Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: 20% Merlot, 80 % Petit Verdot.
Limpido, dal colore rosso rubino. Al palato gradevole, vinoso. Sentori di frutti rossi.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3935

Rosso Tuscia "Murcicara"
Bio
Az. Agr. Biologica Lotti
Cellere (VT) Lazio

Uve: 20% Merlot, 80 % Cabernet Saouvignon.
Limpido, dal colore rosso intenso. Profumo di confettura di Ribes e Amarena. Note erbacee, peperone verde.

Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4120

CANTINA
BACCO



CANTINA BACCO
NETTUNO



Viognier Lazio Igp
Cantina Bacco
Nettuno (RM)
Lazio

Uve: *Viognier*
Il Viognier è un vino bianco del Lazio dal profumo intenso ed elegante, con preziose note fruttate di pesca bianca, albicocca ed agrumi e dolci sentori floreali. Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier, la fermentazione a bassa temperatura permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio di questo vino pregiato.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4231

Petit Verdot IGT
Cantina Bacco
Nettuno (RM)
Lazio

Uve: *Petit Verdot 100%*
Una lunga macerazione dona al vino un gran corpo e un colore rosso cupo con riflessi porpora.
Al naso esprime sentori di frutti a bacca rossa e nera, potpourri, fiori e dolci note speziate. Al palato risulta morbido ed avvolgente, ampio, intenso ed etereo.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4192

Cacchione Nettuno Dop "Pantastico"
Cantina Bacco
Nettuno (RM)
Lazio

Uve: *Cacchione*
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali. Avvolgente ed equilibrato, ottima persistenza, fresco, armonico. Vino prodotto dall'unico vigneto esistente al mondo di cacchione a piede franco.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 4212

COLLI DI CATONE

CASAL PILOZZO



CASAL PILOZZO S.R.L.



Chardonnay Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone
(RM) Lazio

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4240

Frascati Superiore Docg

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone
(RM) Lazio

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4148

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

Syrah Igt

Casal Pilozzo
Monte Porzio Catone
(RM) Lazio

Uve: *Syrah*
Colore rosso rubino. Profumo delicatamente fruttato ed aromatico. Gusto secco con note di ribes, mirtilli ma anche pepe nero, timo e lauro.
Affinamento: 4/6 mesi in botte.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4237

Cantina

CESANESE DEL PIGLIO



CANTINA SOCIALE
CESANESE DEL PIGLIO





LA CANTINA:

La Cantina Sociale Cesanese del Piglio nasce nel 1960 grazie ad un gruppo di viticoltori con lo scopo di creare vini di elevata qualità utilizzando i vitigni autoctoni della zona del Piglio. Fin dalla sua istituzione, la cooperativa ha sempre evidenziato il forte legame con il territorio, promuovendo il Cesanese del Piglio fino a farlo diventare vino DOC nel 1973. Nel 2008, diventa l'unico vino rosso ad ottenere la classifica DOCG nella Regione Lazio. I vini prodotti dai vitigni autoctoni della Ciociaria erano noti già in epoca romana e apprezzati da Papi, nobili e signorotti locali che frequentavano questo fertile e strategico lembo di terra a due passi da Roma. Ed è proprio la Cantina Sociale che è il primo socio fondatore del Consorzio di tutela per il Cesanese del Piglio DOCG, chiamato anche semplicemente Piglio.

CANTINA SOCIALE CESANESE DEL PIGLIO
Bere il Territorio

Cerciole Rosso
Cesanese del Piglio DOCG

Cantine Cesanese del Piglio
Piglio (FR) - Lazio

Uve: *Cesanese di Affile 100%.*
Colore rosso rubino con riflessi violacei tenui. Sfumature floreali e frutti a bacca rossa. Giusta rotondità, fresco e minerale. Invita alla beva.La vinificazione avviene in completa riduzione, in modo da mantenere il frutto integro. L'evoluzione del vino avviene completamente in bottiglia.
Vol. 13,5%

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

Cantina
TERRE DEL CESANESE



TERRE del CESANESE
TENUTA IADICICCO



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 suadenza in cui il fresco gioca con il rotondo.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2589

CANTINE
SAN MARCO



Riconoscimenti:
Bibenda



Frascati Docg Superiore Biologico
Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4251

Frascati Doc Sampietrino
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. 13,0%

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

Malvasia IGT Lazio Sampietrino
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. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3989

Bellone IGT Lazio Bianco Sampietrino
Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Bellone*
Colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.
Delicato e fruttato al naso.
Gusto fragrante fresco al palato con note minerali.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4058

CANTINE
SAN MARCO



SAN MARCO vinicultori



Cesanese Igt Sampietrino

Cantina San Marco
Frascati (RM)
Lazio

Uve: *Cesanese*
Colore rosso rubino intenso. Al naso è molto intenso, fine con sensazioni di ribes, mirtillo e mora. Tannini finissimi sostenuti da una buona vena acida.
Vol. 13,0%

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

Shiraz Igt Sampietrino

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. 13,0%

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

Roma Doc Rosso Sampietrino

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. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4248

Roma Doc Bianco Sampietrino

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. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3973

CASA VINICOLA
CICCARIELLO



Frascati Doc
Casa Vinicola Ciccariello
Velletri (RM) - Lazio

Uve: *Malvasia di Candia, Trebbiano, Bombino*
Vino ottenuto da uve selezionate di Trebbiano e Malvasia di Candia, prodotte nella provincia di Roma. Dal profumo fresco, fruttato, secco, con un leggero retrogusto amarognolo.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4083

Bianco DOP Castelli Romani
Casa Vinicola Ciccariello
Velletri (RM) - Lazio

Uve: *Malvasia Bianca 40%, Trebbiano 60%.*
Colore giallo paglierino scarico, 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

CAMPANIA

CANTINE
DI ORA

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 fior i bianchi, mela, pera e agrumi, talvolta arricchiti da leggere note minerali. Al palato é fresco, equiliorato e sapido, con una buona persistenza e una piacevole bevibilità, ideale d a 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

AZIENDA
SELLA DELLE SPINE



Az. Agr. Selle delle Spine
Az. Agricola Sella delle Spine
Taurasi (AV) - Campania

Territorio
Nel cuore dell'Irpinia, in località Piano D'Angelo, tra i filari di viti che sono parte integrante di una terra generosa si trovano i vigneti e le cantine Sella delle Spine della famiglia Caggiano. La particolare conformazione di questo territorio a forma di sella di cavallo avvolta dalla bellezza delle rose piantate ai bordi dei vigneti, non solo conferisce il nome all'azienda ma dona alle vigne di Pietraforte dei particolari sentori e sapori che il bouquet enologico taurasino racchiude in sé. I vitigni, che con il tempo non solo si sono adattati alla geografia dei luoghi, hanno subito l'influenza dell'attività vulcanica e si adattano perfettamente alle specifiche produzioni e agli innovativi impianti dell'azienda. Unendo in modo attento e ponderato l'interazione tra più fattori: il terreno di origine vulcanica, la sua favorevole disposizione, il clima mite e il rapporto tra viti e viticoltori, nasce un prodotto dalla forte tipicità e aromacità.

Il culto del vino
L'Aglianico, anticamente chiamato "Vitis Hellenica" considerato il vero "dominus" della vigna campana, un vitigno a bacca nera, noto nel panorama internazionale enologico per aver originato uno dei vini d'eccellenza: il Taurasi DOCG. Il connubio tra vite e territorio, la selezione delle uve, l'affinamento e l'invecchiamento nelle botti di rovere, hanno posizionato Sella delle Spine tra i migliori
produttori di vini locali nell'ambito della viticoltura internazionale. Seguendo la tradizione, l'azienda è produttrice di vini le cui caratteristiche riportano fedelmente al gusto la varietà di provenienza e il loro terroir come: la Falanghina di Benevento IGP, il Greco di Tufo DOCG e il Fiano di Avellino DOCG, custodi di antichi sapori che restano intatti nel tempo.

La cantina
Da sempre l'obiettivo principale della famiglia Caggiano è valorizzare la circolarità che unisce i frutti del lavoro agricolo, dedicato alla cura e alla coltivazione delle viti e della terra, alla fruizione del prodotto finale, ai suoi usi versatili e soprattutto all'importanza del vino in quanto vettore della cultura e della storia della comunità irpina.



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

Uve: Falanghina 95%, Greco di Tufo, Fiano di Avellino 5%
Dal colore giallo, frutto della commistione di uve di qualità Falanghina, Greco di Tufo e Fiano di Avellino è caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca gialla, e al palato sprigiona grande sapidità e acidità, in un buon equilibrio con la sua componente alcolica.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4294

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

Uve: Aglianico 95%, Piedirosso, Sangiovese 5%
Colore rosso frutto della commistione di uve di qualità. E' caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca rossa, e al palato sprigiona una buona tannicità, con note equilibrate per quanto riguarda acidità e sapidità.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4334

Fiano Di Avellino Docg "Eugenia"
Az. Sella delle Spine
C.da Piano D'angelo
Taurasi (AV) - Campania

Uve: Fiano100%
Colore giallo paglierino acceso con sfumature verdine. All'olfatto presenta dei delicati sentori di nocciola e albicocca che si fondono con fragranze di frutta tropicale.Gusto secco, morbido, delicato, colpisce per la grande piacevolezza.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2627

AZIENDA

SELLA DELLE SPINE



Greco di Tufo Docg "Don Raffaele"

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

Uve: Greco 100%
Colore giallo paglierino carico, dal profilo olfattivo molto complesso, con note di frutta matura e sentori di pesca, albicocca, cedro e mandorla.
Gusto secco, morbido, con una buona freschezza e sapidità.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2562

Falanghina Igt Beneventano

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

Uve: Falanghina 100%
Colore giallo paglierino e dal profumo estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi. Gusto secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4332

Aglianico Irpinia Doc "Rosso Tau"

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

Uve: Aglianico 100%
Colore rosso rubino intenso e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi, persistente ed equilibrato.
Affinamento: 4 mesi in barrique francesi poi 6-8 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - **Cod.** 3946

Irpinia Doc Campi Taurasini "Sella"

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

Uve: Aglianico 100%
Colore rosso rubino e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Dal gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi e molto persistenti.
Affinamento: 4 mesi in barrique francesi, in botti grandi da 500 litri per 18 mesi poi In bottiglia 6-8 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - **Cod.** 2592

Taurasi Docg "Vigna Piano D'Angelo"

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

Uve: Aglianico 100%
Colore rosso rubino intenso e dal profumo ampio e fruttato, che richiama i sentori di prugne e ciliegie e le fragranze del sottobosco collinare che caratterizzano i territori taurasini. Dal gusto secco, morbido, con una buonaconcentrazione di tannini eleganti, di lunghissima persistenza che amplifica i sentori organolettici.
Affinamento: 4 mesi in barrique francesi, in botti grandi da 500 litri per 18 mesi poi in bottiglia 24 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75cl x 1 - **Cod.** 2617

AZ. AGRICOLA
LUNE DEL VESUVIO



Lacryma Christi del Vesuvio Doc "Janesta" Bianco

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Uve: Falanghina, Coda di Volpe
Colore giallo paglierino, profumo intenso e fruttato con sentori di mele, banane e pesche.
Al palato secco e leggermente acidulo, ben strutturato, con un aroma fruttato e floreale.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4851

Lacryma Christi del Vesuvio Doc "Muscari" Rosso Az.

Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Uve: Piedirosso e Aglianico
Rosso rubino vivace. Profumo gradevole di frutta rossa e talvolta di spezie.
Al palato secco e con un aroma armonico, complesso e corposo.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4852

Lacryma Christi del Vesuvio Doc "Vigna Rosa" Rosato

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Uve: Piedirosso
Rosato più o meno intenso. Tipico profumo di violetta e ginestra vesuviana, con spiccata nota di ciliegia matura. Corposo, morbido e molto persistente.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4331

Coda di Volpe Pompeiano IGP "Donna Carolina"

Az. Agricola Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania

Uve: Coda di Volpe
Colore giallo paglierino. Profumo non particolarmente complesso ma nitido ed intenso. Richiama profumi di frutta gialla matura (albicocca, pesca e papaia). Al palato è ottimale l'equilibrio tra la morbidezza e la freschezza con spiccato accento minerale che ne aumenta la vitalità. Chiude con ricordi di frutta matura.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4864

AZ. AGRICOLA

LUNE DEL VESUVIO



Piedirosso Pompeiano IGP " 'O Cuognolo "

Az. Agr. Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania
Uve: Piedirosso
Rosso rubino più o meno intenso. Caratterizzato da note di fragoline di bosco e lamponi, arricchito da un leggero sentore di peperone dolce. Al palato medio corpo, è caldo, secco senza cedimenti, morbido senza svenevolezze. Di buona freschezza con leggera astringenza.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4866

Falanghina Pompeiano IGP " Mariell"

Az. Agr. Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania
Uve: Falanghina
Colore giallo paglierino. Profumo ampio con note di ginestra e fiori bianchi.
In bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida, note sulfuree, sorso lungo.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4207

Caprettone del Vesuvio Doc "Saettone"

Az. Agr. Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania
Uve: Caprettone
Colore giallo paglierino. Profumo ampio e complesso, con note di ginestra, seguito da aromi balsamici e fruttati.
In bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida, note sulfuree, sorso lungo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4853

Catalanesca del Monte Somma Igp "Cervone"

Az. Agr. Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania
Uve: Catalanesca
Colore giallo paglierino intenso. Al naso spiccate note floreali tipiche del Vesuvio, un piacevole sentore di vaniglia dovuto dal passaggio in botti lo rendono inimitabile e unico. Sapore: Bevendolo, contrappone un'intrigante nota fresca e sapida con una parte più calda di struttura e morbidezza che creano un'armonia ideale al palato che prolunga la piacevolezza di chiol beve.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 **- Cod.** 4854

Gragnano della Penisola Sorrentina Doc "Biacco"

Az. Agr. Le Lune del Vesuvio
Terzigno (NA) Campania
Uve: Piedirosso e Aglianico
Colore rosso rubino. Profumo intenso e piuttosto complesso, con sentori di violetta, prugna e lampone. Sapido e frizzante, amabile, di medio corpo, giustamente tannico, fresco e gustoso.
Vol. 12,0%

F.to 75cl x 6
Cod. 4354

AZIENDA
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, frutta di pesca matura e ananas ben integrati ad una nota minerale.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4073

Aglianico Irpinia Doc
Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4044

LA CANTINA:

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

LINEA LE VIGNE



Taurasi Docg
Az. Montesole
Montefusco (AV)
Campania

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

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2410

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3965

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3971

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3983

AZ. AGRICOLA
CAMPI VALERIO



Az. Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

La Storia
"CAMPI VALERIO" nasce nel 2004 e lega nella sua denominazione la storia di una famiglia al proprio territorio. Il brand custodisce una storia dal cuore antico: i vigneti erano già presenti nella tenuta che fu della Famiglia Pignatelli, Casato presente sin dal XVII sec. in Monteroduni.

UN TERRITORIO
Sorprende sempre il Molise quando lo si conosce e se ne scoprono le antiche radici storiche che parlano dei Sanniti Pentri. La terra molisana ha tracce tramandate dalle civiltà che l'hanno segnata, quella dei Sanniti, dei Romani, quindi l'incontro con altri popoli quali i Longobardi che daranno origine al Contado di Molise e dei Normanni quando comincia ad affermarsi il toponimo Comitatus Molisii e si da' identità a un territorio che l'avrebbe custodita nei secoli.
Ad Isernia, nel cuore del Sannio Pentro, avverti la suggestione che esprime una terra straordinariamente incontaminata dove si producono vini longevi dal gusto deciso.

UN FIUME
Il fiume Volturno nasce dai Monti delle Mainarde nel comune di Rocchetta a Volturno, la parte più meridionale dell'Appennino Centrale nonchè uno dei cinque comuni molisani del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise e presso Castel San Vincenzo riceve le acque provenienti dalla sorgente Capo Volturno (a circa 500 m s.l.m.). Il Volturno è il principale fiume del Mezzogiorno d'Italia sia per lunghezza sia per portata.

UNA MONTAGNA
L'Appennino sannita va dalla bocca di Forlì, fra le province di L'Aquila e di Isernia, fino alla valle del fiume Calore. L'altopiano Carsico del Matese, culminante nel Monte Miletto (2050 m), situato sul confine tra le province di Campobasso e Caserta tra il Molise e la Campania, è il gruppo montuoso più caratteristico di questa sezione dell'Appennino. É costituito da due catene di monti che corrono parallele in direzione nord-ovest-sud-est formando un altopiano aspro e scosceso, e segna il confine tra Molise e Campania. Ad esso si agganciano altri gruppi minori come quello del Monte Mutria (1882 m) e del Monte Calvello (1018 m) dalla parte orientale, ed i Monti Trebulani ed altre catene minori che degradano verso il Volturno da Venafro a Benevento, dalla parte occidentale.



Falanghina del Molise Doc "Fannia"
Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Uve: Falanghina
Giallo paglierino carico. Intenso, con note di fiori d' arancio e frutta a polpa gialla. Fresco, equilibrato con una spiccata mineralità.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4256

Tintilia Rosato del Molise DOC "Per una Rosa"
Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Uve: Tintilia
Colore rosa ramato tenue. Naso delicato. Sapori primari di frutta rossa, fiori, agrumi e melone, e un piacevole sapore verde croccante sul finale simile al sedano o al rabarbaro. Aromi di melone fragola e magnolia. Sia fruttato che tagliente al palato.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4267

AZ. AGRICOLA
CAMPI VALERIO



Rosso del Molise Doc "Calidio"

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Uve: Montepulciano
Rosso intenso. Bouquet ampio che ricorda le violette di campo, ma anche profumo di marasca con una piacevole nota erbacea.
Al sapore è secco, acidulo e austrero, ricco di corpo. Giustamente tannico.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4349

Rosso del Molise Doc "Sannazzaro"

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Uve: Montepulciano
Rosso rubino intenso. Bouquet intenso con sentori di ribes, amarena, frutti rossi e prugna maturi. Delicate note di vaniglia e sfumature vegetali. Deciso, caldo su fondo morbido e avvolgente. Tannini dolci e rotondi in un corpo di ottima struttura. Ottimo l'equilibrio e la persistenza aromatica.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2635

Tintilia del Molise DOC "Opalia" Bianco

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Uve: Tintilia
Colore giallo paglierino tenue, al naso si caratterizza per un bouquet fruttato, sapido con note di pesca bianca arricchite da sottili accenni speziati. Al palato è fresco, ben equilibrato, con un finale lungo e persistente.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2595

Tintilia del Molise DOC "Opalia" Rosso

Az. Agricola Campi Valerio
Monteroduni (IS) Molise

Uve: Tintilia
Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti di bosco e radice di liquirizia su un fondo di vaniglia.
Affinamento: in barriques allier e tronçais di primo e secondo passaggio per 24 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **- Cod.** 2667
F.to 150 cl. x 1 **- Cod.** 2229

CANTINE
CROCCO



Az. Agricola Cantine Crocco

C. da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

I calanchi sono la nostra casa

La nostra azienda si trova sulla terza collina Montalbano Jonico in provincia di Matera nella bellissima Basilicata; ci riteniamo fortunati ad essere nati qui poiché siamo circondati dalla natura incontaminata e dai maestosi ed affascinanti calanchi. I calanchi sono un museo a cielo aperto composto da grandi conglomerati argillosi, essi fanno parte di un fondale del paleomare esistito nel Quaternario, circa 1.8 milioni di anni fa.

La qualità dei nostri prodotti, deriva dalla qualità della nostra terra

I nostri terreni si estendono per circa 60 ettari; è qui che coltiviamo drupace, oliveti e vitigneti
La natura argillosa della terra, insieme ad altri fattori naturali, conferiscono delle qualità uniche ai nostri vini: ricchi, intensi, strutturati con ottima longevità. I vitigni sono stati impiantati a favore del ciclo solare per avere una corretta ed equilibrata illuminazione, il vento predominante è la Tramontana, un vento fresco di montagna che tiene a bada l'umidità e quindi l'attacco di alcuni patogeni. Abbiamo vitigni autoctoni come: Aglianico, Primitivo, Greco e vitigni internazionali come: Cabernet Souvugon, Merlot, Chardonnay e Souvignon Blanc. La raccolta è effettuata manualmente e la vinificazione è fatta con alcuni piccoli, ma grandi segreti tramandati di generazione in generazione.

I nonni sono la cosa più preziosa che abbiamo

Ci sono volute quattro generazioni per creare la nostra azienda. Mio nonno Angelo insieme a suo nonno vinificavano per uso proprio e ogni anno era una gara per migliorare la qualità e liberare tutte le note e i sentori che la nostra amata terra poteva regalare. Mio padre Maurizio si appassionò fin da piccolo alla vita in campagna e ogni anno la vendemmia era uno dei momenti più belli e ricchi di ricordi. La passione fu così tanta che divenne un vero e proprio lavoro e da oltre 20 anni le nostre bottiglie sono sulle tavole della Basilicata e sempre più in giro per il mondo, vincendo anche dei concorsi internazionali. Da quando siamo nati abbiamo avuto una missione: creare sempre vini di eccelsa qualità, che potessero racchiudere i segreti più preziosi dei nostri avi. Attualmente siamo impegnati a migliorare piccoli dettagli dei nostri processi produttivi e puntiamo ad elaborare vini e prodotti ancor più prelibati. Siamo certi che la dedizione e l'amore per questo lavoro faranno la differenza.



Aglianico Basilicata IGT Sulco

Cantine Crocco
C.da Ventomare - Montalbano Jonico(MT)
Basilicata

Uve: Aglianico
Colore rosso rubino con note granata, limpido, consistente. Al naso intenso, complesso, fruttato, vanigliato. Dal gusto caldo,morbido, corposo, con una vena di tostatura, con tannini dolci e maturi.
Affinamento: in barrique per 9/10 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4020

CANTINE CROCCO



Puleggio Basilicata IGT Bianco Vivace

Cantine Crocco
C.da Ventomare - Montalbano Jonico(MT)
Basilicata

Uve: Chardonnay
Colore giallo verdolino, intenso, fine, dai sentori di frutta gialla. Al palato acido, secco, equilibrato, ottimo per aperitivo.
Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4236

Puleggio Basilicata IGT Primitivo

Cantine Crocco
C.da Ventomare - Montalbano Jonico(MT)
Basilicata

Uve: Primitivo
Colore rosso rubino con note giovani, limpido, abbastanza consistente.
Al naso intenso e fruttato. In bocca abbastanza caldo ed equilibrato.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4270

CANTINA
MASSERIA TORRICELLA



Bio



Ancestrale
Ad Astra Bio
Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Minutolo 100%.
Colore paglierino con tipica velatura. Ha carattere aromatico e fragrante, con netti richiami a pesca bianca e confetto, fiori d'arancio, una cascata floreale e tocco mielato. È l'equilibrio fatto a vino grazie alla gradevole carbonica che ben si sposa alla carezza dei lieviti.
Affinamento: in bottiglia almeno 6 mesi.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2662

Bianco IGP
Orange
Minus Bio
Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Minutolo 100%.
Colore oro splendente dalle nuance ambra. La distinzione e la varietà di profumi fruttati (albicocca matura su tutti) e balsamici, abbracciano sensazioni di miele grezzo, arancia e tamarindo. Assaggio di grande carattere: corposo, sapido, dalla tannicità piacevole ed autorevole persistenza minerale.
Affinamento: in bottiglia almeno 6 mesi.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2638

Bianco IGT
Incipit Bio
Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Minutolo 100%.
Giallo paglierino adamantino per un naso che ben esprime il calore del Sud. Sa di agrumi, melone bianco, camomilla, fieno e resina. Una piacevole sponda fresco-sapida si discioglie in un contesto di ammiccante morbidezza. Aromatico il finale.
Affinamento: in bottiglia almeno 2 mesi.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4064

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.

CANTINA MASSERIA TORRICELLA

Bio



Primitivo Rosato Aurora Bio

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Primitivo 100%.
Color rosa pieno e brillante. Panorama olfattivo solare di carcadè, rosa e ciliegia, seguono percezioni di amarena disidratata e vetiver. Ha gran gusto, reattivo, fresco-sapido, dalla gradevolissima chiosa fruttata.
Affinamento: in bottiglia almeno 2 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4141

Primitivo IGP Monte Del Vento Bio

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Primitivo 100%.
Rubino brillante e pieno. Il naso esprime a dovere il calore del Sud, donando sensazioni di spezie e ricordi di amarene e prugne, immancabile tono di ciliegia e frutti di bosco. Sorso dall'equilibrio compiuto, che unisce tannino serico sorretto da giusta freschezza a sensuale morbidezza. Lungo finale di spezie dolci.
Affinamento: in bottiglia almeno 9 mesi.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4342

Primitivo IGP Bio U' Mest Bio

Masseria Torricella
Alberobello (BA) Puglia

Uve: Primitivo 100%.
Rosso rubino dalla magnifica luminosità. Tessitura olfattiva ben particolareggiata, con piacevolezza fruttata in primo piano (succo di ciliegia, frutti selvatici, prugna California), che vira su una parata di ricordi di rosa canina, mirto, carrubo e pepe rosa. Impossibile non lasciarsi ammaliare dal gusto: allettante, preciso nell'equilibrio acido-glicerico, pieno e di rara estrazione tannica. Altisonante la lunghezza in chiusura, segnata da note di torrefazione.
Affinamento: in bottiglia almeno 12 mesi.
Vol. 16,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2654

TENUTE SANNELLA



ORGANIC WINES

TENUTE SANNELLA



Primitivo IGP Bio

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

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

Vol. 13,5%

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

Nero di Troia IGP Bio

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

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

Vol. 13,5%

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

Nero di Troia Rosato IGP Bio

Tenute Sannella
San Severo - Lesina (Fg)
Puglia

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

Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 **Cod.** 4139

LA CANTINA:

In un paesaggio unico, baciato dal sole e accarezzato dai venti del mare Adriatico, i nostri vitigni autoctoni traggono forza e carattere da una terra generosa. La nostra tenuta sorge su una collina dell'Alto Tavoliere, conosciuta come Coppadoro, con vista sul Gargano, il Subappennino Dauno e il vasto Tavoliere delle Puglie. Orgogliosi di coniugare la tradizione enologica locale con metodi innovativi, produciamo vini che esprimono il vero spirito del nostro territorio. Una promessa che portiamo avanti con ogni raccolto.

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

ORGANIC WINES

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

CANTINE·DI·ORA

PUGLIA

SOC. COOP.
PRODUTTORI DI MANDURIA

1932
PRODUTTORI DI MANDURIA



Rosso Salento IGT Bio "Le Anfore" Masso Antico

Cantine di Ora
Puglia

Uve: *Primitivo, Negro Amaro*
Alla vista presenta un colore rubino intenso, mentre al naso si percepiscono profumi di vaniglia e cioccolato, ma anche di whisky e caffè. Al palato risulta essere corposo e avvolgente ma allo stesso tempo armonico.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2598

Negroamaro del Salento Igp "Vini dell'Arco"

Produttori di Manduria
Manduria (TA)
Puglia

Uve: *Negroamaro*
Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumi di frutti rossi, amarena, ciliegia. Sapore sapido e lungo.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4201

Primitivo di Manduria Dop "Vini dell'Arco"

Produttori di Manduria
Manduria (TA)
Puglia

Uve: *Primitivo*
Colore rosso rubino con riflessi viola. Sentori di marmellata, ciliegia sotto spirito, frutti rossi. Sapore morbido, pieno, corposo.
Vol. 14,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4218

AZ. AGRICOLA
ROCCHE DELLA SALA



Rocche della Sala
Azienda Agricola Biologica

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



Bianco Doc Sicilia "Biancomosso" Bio

Rocche della Sala
Partanna (TP) - Sicilia

Uve: *Grillo e zibbibo*
Vino equilibrato finemente mosso e aromatico. Perfetto per accompagnare un fresco aperitivo estivo
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4250

Grillo Doc Sicilia Bianco "Grì" Bio

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" Bio

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

AZ. AGRICOLA
CALCAGNO



Etna Bianco Superiore Doc Primazappa 2017

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: Carricante.
Colore giallo paglierino, sapore ricco complesso, riporta in bocca le note del suo territorio unico.
Affinamento: in bottiglia almeno 12 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2501

Bianco da Nerello Rifunniri IGT 2018 Terre Siciliane

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia
Uve: Nerello Mascalese.
Bianco da Nerello ricavato da una pressatura soffice di uve di Nerello Mascalese. Maturate su ceppi di vite centenarie sul versante nord dell'Etna. Una successiva fermentazione a temperatura controllata e un mantenimento sui lieviti fini rendono questo vino ricco, ampio ed elegante dai sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Struttura complessa, sapido e persistente.
Affinamento: in bottiglia almeno 4 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2449

Etna Rosso Doc Arcuria

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio.
Rosso rubino. Note di sottobosco, funghi e humus. Sapore morbido, avvolgente e ricco di materia, tannino fitto e gentile che allunga la chiusura.
Affinamento: in botti di rovere (20 HL) per un periodo di 12 mesi, poi in bottiglia almeno 4 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2400

Bianco Macerato Riterza IGT Terre Siciliane 2018

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: Carricante , con una piccola percentuale di Minnella.
Dal colore bianco oro, note erbacee e salinee con profumi di pesca ed albicocca. Gusto vivace e di bella struttura al palato salino e persistente un sapore deciso che traducono emozioni di una vigna sulle pendici dell'Etna.
Affinamento: in bottiglia almeno 3 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2448

LA FAMIGLIA

Inzia così la storia della cantina, nata dai due fratelli Franco e Gianni e della figlia Giusy che con la passione e la dedizione per le vigne ereditate dal nonno, deicidono nel 2006 di imbottigliare un vino che rappresenti l'essenza del loro territorio. Gianni con meticolosità e l'esperienza acquisita dal papà e dal nonno cura i vigneti, Franco gestisce la parte economica dell'azienda, Giusy l'accoglienza in cantina.
Due Contrade: Feudo di Mezzo e Arcuria. I vigneti della famiglia Calcagno rientrano nel terrtorio Etna DOC e si trovano nei pressi di Passopisciaro tra il Parco dell'Etna, dell'Alcantara e dei Nebrodi.

Le viti ad alberello sono pricipalmente varietà di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio per i vini rossi e Carricante per i vini bianchi.
Ogni giorno ci prendiamo cura dei nostri vitigni e della nostra terra, unendo tradizione e innovazione per creare vini che raccontano una storia, la nostra.

CALCAGNO



Etna Rosato Doc
Romice delle Sciare

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio.
Rosa tenue dal profumo fragrante e delicato, con note floreali, piccoli frutti rossi e melograno. Sottonote minerali, quasi fumose e laviche. In bocca è fresco, sapido, minerale e di buona persistenza.
Affinamento: in bottiglia almeno 3 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2493

Etna Bianco Doc
Ginestra

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: Carricante.
Giallo paglierino, delicato, fine e floreale. Sentori di frutta a pasta bianca, note minerali. Sapido, nervoso, minerale, con buona persistenza e intensità.
Affinamento: in bottiglia almeno 3 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2491

Etna Rosso Doc
Feudo di Mezzo

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: 80% Nerello Mascalese,
20% Nerello Cappuccio.
Fresco e armonico, di colore rosso rubino, Feudo di Mezzo esprime la sua complessa struttura in un gusto delicato e in profumi fruttati di notevole intensità, con note di ciliegia e lampone
Affinamento: in botti di rovere (20 HL) per un periodo di 12 mesi, poi in bottiglia almeno 4 mesi.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2479

Etna Rosso Doc

Az. Agr. Calcagno
Passopisciaro (CT) Sicilia

Uve: 80% Nerello Mascalese,
20% Nerello Cappuccio.
Rosso rubino, un vino dalla perfetta armonia e dal colore vivace che testimonia i grandi profumi del territorio etneo. In particolare, si possono constatare richiami di frutta rossa e sottobosco.
Affinamento: in botti di rovere (20 HL) per un periodo di 2 mesi, poi in bottiglia almeno 4 mesi.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2495

AZ. AGRICOLA
CANTINE DI NESSUNO



Etna Bianco Superiore DOC
Milus

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Uve: Carricante.
Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso fine e variegato. Profuma di fiori bianchi, zagara, scorza di cedro fresco, sottili sentori di erbe aromatiche e una nota marina. Sorso pieno, avvolgente, ma anche spiccatamente acido, salino e molto lungo. Finale giocato tra una nota citrina e richiami salmastri.
Affinamento: in acciaio dopo un breve passaggio di 3-4 mesi in tonneau di rovere poi in bottiglia: per altri 12 mesi.
Vol. 13,0%
PRODUZIONE LIMITATA

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2660

Etna Bianco DOC
Milice

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Uve: Carricante.
Giallo paglierino limpido tendente al dorato. Complesso, sentori di banana, ananas, pesca e frutta gialla. Al palato moderatamente morbido, secco, fresco e minerale. Corpo pieno, tipico, sufficentemente equilibrato, intenso e persistente, dal finale lungo e salino.
Affinamento: tonneau di rovere per 12 mesi poi per altri 12 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2639

Etna Rosso DOC
Milice

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Uve: Nerello mascalese.
Al naso è ammaliante di dolcezza di fragoline e ribes, prugna matura su un tappeto di foglie fresche, ricca mineralità vulcanica, percezioni balsamiche d'eucalipto, cuoio, tabacco e vaniglia.
All'assaggio è fresco, finissimo nel tannino, di bella lunghezza.
Affinamento: tonneau di rovere per 24 mesi poi per altri 4 mesi in bottiglia.
Vol. 13,0%

PRODUZIONE LIMITATA

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2641

CANTINE DI NESSUNO

si trova nel versante SudEst del vulcano, tra Fleri e Trecastagni, in mezzo ad una suggestiva area caratterizzata dalla presenza di conetti vulcanici spenti. Siamo tra i 700 metri di altitudine di Monte Gorna, gli 800 di Carpene e i 900 metri di Monte Ilice, tre contrade adiacenti, ma diverse tra loro per caratteristiche, esposizione e vocazione produttiva. Lavoriamo su circa 10 ettari con vitigni autoctoni di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto, buona parte dei quali con viti che oltrepassano i cento anni di vita in condizioni di "viticoltura eroica", da cui estraiamo il risultato di quelle diversità che fanno dell'Etna un territorio unico. Il particolare vigneto di Monte Ilice, da cui produciamo i due Cru/Contrada MILICE, si estende sul dorso del monte con una pendenza che raggiunge il 65%, di fronte al mare, con viti centenarie e lavorazione manuale

CANTINE DI NESSUNO



Etna Bianco DOC
Nenti

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Uve: Carricante 80%, Catarratto 20%.
Colore giallo paglierino è cristallino. Al naso intenso profumo di fiori gialli ed erbe aromatiche, poi arriva anche la pesca. Al palato è la sapidità a conquistarci, un bianco equilibrato.
Vol. 13,0%

PRODUZIONE LIMITATA

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2650

Etna Rosato DOC
Nerosa

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Uve: Nerello mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%.
Rosato dal colore aranciato. Al naso frutta rossa e note minerali lo contraddistinguono. In bocca è fresco, sapido e complesso. Una buona persistenza e una complessità di cui ci si accorge minuto dopo minuto.
Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2632

Etna Rosso DOC
Nuddu

Az. Agr. Cantine di Nessuno
Trecastagni (CT) Sicilia

Uve: Nerello mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%.
Rosso rubino intenso, consistente. Al naso non solo frutti rossi, ma intense note minerali e qualche nota speziata. In bocca è caldo, abbastanza morbido, fresco e con un tannino elegante.
Affinamento: botte in castagno per 20 mesi poi in bottiglia per altri 4 mesi.
Vol. 13,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2644

CANTINE
EUROPA



kalsa



Inzolia Bianco Igp Kalsa
Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Inzolia*
Colore giallo con riflessi verdolini, profumi di frutti e fiori bianchi come acacia, zagara e ginestra. Gusto minerale, fresco e sapido con ricordi di mela e pesca bianca.
Vol. 11,5%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4153

Grillo Igp Kalsa
Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Grillo*
Giallo paglierino lucente,al naso sentori di frutta a polpa bianca fresca che ritornano al gusto con morbidezza e piacevolezza, giustamente sapido.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4068

Chardonnay Igp Kalsa
Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Chardonnay*
Limpido, giallo paglierino, al naso intenso, delicato, agrumato e floreale, gusto avvolgente, fresco e persistente.
Vol. 12,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4205

Nero d'Avola Igp Kalsa
Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Nero d'Avola*
Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso fruttato e balsamico, sapore morbido,delicato giustamente tannico.
Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4245

Syrah Igp Kalsa
Cantine Europa
Petrosino (TP) Sicilia

Uve: *Syrah*
Colore rosso rubino con riflessi porpora, profumi di piccoli frutti rossi, elegante speziatura. Al gusto equilibrato, avvolgente con ritorno di frutti rossi.
Vol. 13,0%

LINEA BLU

F.to 75 cl. x 6
Cod. 4279

VIGNETI
ZANATTA



VIGNETI ZANATTA



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

AZ. AGRICOLA
JANKARA



Az. Agricola Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Tradizione Familiare e Passione per la terra.
Jankara è stata fondata nel 2006, anno in cui Renato ed Angela Spanu hanno acquistato 8 ettari di terreno incontaminato nella prestigiosa "Vena di San Leonardo", situata nelle colline dell'Alta Gallura. Nel 2008 hanno piantato i primi 4 ettari interamente con uva Vermentino. Dopo tanti sacrifici e duro lavoro, hanno creato "Jankara": vera espressione del loro amore per il vino e l'antica terra della Gallura.

La Vena di San Leonardo:
il Cru per eccellenza del Vermentino di Gallura.
La vigna Jankara è situata nel nord-est della Sardegna, tra le colline dell'Alta Gallura, una zona è caratterizzata da incantevoli montagne di granito che contribuiscono al terreno granitico della zona, ideale per il drenaggio del terreno e la complessa mineralità dei suoi vini. All'interno della Gallura esistono diverse sottozone, e Jankara si trova nella prestigiosa "Vena di San Leonardo": un insieme di colline che parte dal Lago del Liscia e attraversa I terreni intorno alla piccola chiesa di San Leonardo.All'interno di questa vena, la vigna di Jankara è situata in un "Cru" chiamato "Giannaghe" oppure "Jannaca" nel dialetto Gallurese, che si ritrova davanti ad un altro storico "Cru" della zona chiamata "Karana". È l'insieme di questi due "Cru" (Jannaca-Karana) che dà il nome alla proprietà. La zona è estremamente condizionata da un microclima superbo, creato dal Lago del Liscia e dal Monte Limbara, la proprietà di Jankara risiede tra quest'ultimi a circa 300 metri sul livello del mare. Il particolare microclima causa sbalzi di temperatura tra notte e giorno che, assieme a venti pressoché costanti, permettono all'uva di raggiungere importanti livelli di complessità e maturità, contribuendo inoltre a mantenere la vigna priva di malattie ed infestazioni varie, e creando le condizioni ideali la produzione di uve di grandissima qualità.

La Mamoiada e la Barbagia: nel cuore del vitigno per eccellenza della sardegna.
Il Cannonau è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti lo riteneva importato dalla penisola iberica. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone e siti archeologici dell'isola (ad esempio a Sa Osa – nella valle del Tirso, sulle colline di Sardara – a nord di Cagliari, a Villanovafranca e nel villaggio nuragico Duos Nuraghes di Borore in provincia di Nuoro), tale fatto fa ritenere il Cannonau come il vino più antico del Bacino del Mediterraneo. Il risultato di analisi già condotte da laboratori spagnoli hanno dimostrato che il Cannonau, che si riteneva "fosse stato importato nel 1400 dalla Spagna, ha in realtà origini autoctone", secondo il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



755 IGT
Isola de Nuraghi
Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Uve: Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante,Cannonau, Carignano, Sangiovese.
Di colore molto carico e denso, sul naso propone un frutto vanigliato notevole con un palato ricco, denso e profondo. Il tannino è presente insieme ad un ottima acidità ma entrambi molto equilibrati con una persistenza molto lunga sul fine.
Affinamento: invecchiamento in rovere francese per 12 mesi.
Vol. 16,0%

PRODUZIONE LIMITATA

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2636

Cannonau di Sardegna
Riserva DOC
Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Uve: 98% Cannonau, 2% Alicante.
Sentori di pelle e spezie nere sul bouquet, con un palato morbido ed equilibrato che termina con una persistenza notevole.
Affinamento: invecchiamento in barrique di rovere francese per 12 mesi.
Vol. 15,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2666

AZ. AGRICOLA
JANKARA



Cannonau di Sardegna DOC
Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Uve: 98% Cannonau, 2% Alicante.
Colore giallo paglierino è cristallino. Al naso intenso profumo di fiori gialli ed erbe aromatiche, poi arriva anche la pesca. Al palato è la sapidità a conquistarci, un bianco equilibrato.
Affinamento: per 12 mesi in rovere francese sia Barrique che Tonneaux
Vol. 16,0%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2643

Lu Nieddu IGT Colli del Limbara
Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Uve: Caricaggiola, Pascale, Cannonau, Rosso scarlatto con sentori di vaniglia e frutti rossi all'olfatto, leggermente speziato, soffice al palato ed accompagnato da un gusto elegante.
Affinamento: 12 mesi in Barrique francese.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2648

Vermentino di Gallura Superiore DOCG
Az. Agricola. Jankara
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

Uve: Vermentino.
Paglierino brillante. Il ventaglio aromatico si presenta sfaccettato dove si susseguono erbe aromatiche, pietra focaia e iodio. Al palato è saporito, scattante, asciutto, tutto giocato sulla sapidità e freschezza. Il finale è complesso disteso e molto lungo.
Vol. 14,5%

F.to 75 cl. x 1 **Cod.** 2655

1,5 LT
MAGNUM



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

Uve: *Sangiovese*
Colore rosso rubino intenso con tonalità violette. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa, sapore morbido e pieno.
Vol. 13,5%

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2219
F.to 1,5 lt. x 1 conf. legno - **Cod.** 22190
F.to 3 lt. x 1 - **Cod.** 2221

"Amicale" Rosso Veneto Igt
Cantine di Ora
Veneto

Uve: *Corvina, Rondinella, Molinara*
Colore rubino. Profumo intenso, bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena. Sapore corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato. **Affinamento:** 12 mesi in tonneaux.
Vol. 14,5%

F.to 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2218
F.to 1,5 lt. x 1 conf. legno - **Cod.** 22180

Bolgheri Rosso Doc "Tegoleto"
Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)
Toscana

Uve: *Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese*
Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa.In bocca ha buon equilibrio ed eleganza: i tannini si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.
Affinamento: in barriques.
Vol. 13,5%

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

1,5 LT
MAGNUM



Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"
Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)
Toscana

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

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

Friulano Doc Collio
Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

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

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

Chardonnay Doc Collio
Borgo Savaian (GO)
Friuli Venezia Giulia

Uve: *Chardonnay*
Colore giallo paglierino. Profumi intensi di fiori bianchi, lievito e crosta di pane. Sapore molto intenso.
Vol. 14,5%

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

Pecorino Offida Docg Bio
Tenuta De Angelis (AP)
Marche

Uve: *Pecorino*
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.
Vol. 14,0%

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

LE MEZZE BOTTIGLIE





Rosso Veneto Igt "Amicale"
Cantine di Ora - Veneto

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



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

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



Morellino di Scansano Docg
Le Lupinaie (GR)
Toscana

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



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

LE MEZZE BOTTIGLIE





Chianti Docg Val Serena
Trambusti (FI)
Toscana

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



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

VINI
DA DESSERT



Gewurztraminer
Bio
Tenuta Charles Baur
Eguisheim - Colmar
Francia
Uve: *Gewurztraminer.*
Il Gewürztrainer di Charles Baur spinge da subito con tutte le forze dal bicchiere al naso. Si inizia con fiori e petali di rosa, miele, litchi, seguiti da marmellata di arance amare e persino da un po' di marmellata di banane. Tutto sembra leggermente cosparso di zucchero a velo. La linea dolce è il tratto distintivo sulla lingua, anche se la freschezza non viene trascurata. Corposo equilibrato e generoso di gusto è ricco di sostanza, un alsaziano vecchia scuola.
Vol. 14,0%

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

Elixir
VINO LIQUOROSO
Oxenreiter (BZ)
Trentino Alto Adige

Uve: *Pinot Nero, Marasche, Ribes, Grappa di Pinot Nero*
Colore rosso rubino intenso. Profumo varietale di marasche, ribes nero e ciliegie.
Vol. 25,0%

F.to 70 cl. x 1
Cod. 1861

Moscato Giallo Trentino Doc
MOSCATO
Cantina Aldeno (TN)
Trentino Alto Adige

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2407

Barolo Chinato Astucciato
Franco Conterno (CN)
Piemonte

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 1091

VINI
DA DESSERT



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

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2575

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

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

F.to 75 cl. x 6
Cod. 3945

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

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2428

Punta Gialla Moscato
Emilio Bulfon (PN)
Friuli Venezia Giulia

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

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2522

VINI
DA DESSERT



Il Grillino
Il Santo
VINO LIQUOROSO
Rasna (FI)
Toscana

Di sapore pieno e armonico. Profumo intenso e persistente. Ideale con la pasticceria secca.
Vol. 16,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2423

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

Uve: *Trebbiano Toscano, San Colombano.*
Colore giallo ambrato intenso. Profumo di miele, fichi secchi, uva passa, noce; in bocca è pieno e avvolgente, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità.
Vol. 14,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2305

Vin Santo del Chianti Classico Doc Cantalici
Gaiole in Chianti (SI) Toscana

Uve: *Trebbiano Toscano, San Colombano.*
Colore giallo oro intenso con riflessi ambrati. Al naso si presenta ricco e avvolgente con sentori di miele di acacia, fichi e albicocche secche, mandorle tostate e vaniglia. In bocca amabile, morbido, setoso, sostenuto da una vivace acidità in buon equilibrio con la dolcezza che esalta un finale pulito e netto con note di agrumi, marronglacé e sfumature di salvia.
Vol. 15,0%

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

VINI
DA DESSERT



Passito Rosso Colli Aprutini Igt "No Name"
Lepore (PE)
Abruzzo

Uve: *Montepulciano d'Abruzzo*
Colore rubino scarico con riflessi dorati. Intenso di frutta matura. Al gusto è caldo, morbido, abboccato, giustamente tannico. Sensazioni lunghe ed articolate. Finale di liquirizia del vitigno.
Vol. 14,5%

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

Passito Liquoroso di Pantelleria Doc
Marsala (TP) Silicia

Uve: *Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco.*
Coltivato ad alberello su terreni vulcanici è di colore giallo dorato tendente all'ambra. Profumo intenso e persistente, con distinti sentori di albicocca, miele e fico secco. Gusto armonico e mielato, con note di fico secco e lievi cenni di albicocca e mostarda.
Vol. 15,0%

F.to 75 cl. x 1
Cod. 2415

Moscato di Pantelleria Dop
Marsala (TP) Silicia

Uve: *Zibibbo coltivato ad alberello pantesco, patrimonio Unesco.*
Da uve zibibbo coltivate nei sabbiosi terreni vulcanici dell'isola, un delicato Moscato naturale dalle gradevoli note di pesca gialla, melone e agrumi. Colore giallo dorato tendente all'ambra. Profumo dolce con evidenti note di albicocca, frutta candita e fico secco. Gusto mielato, con piacevoli note di albicocca secca, fico secco e pera cotta.
Vol. 11,5%

F.to 50 cl. x 1
Cod. 2411

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

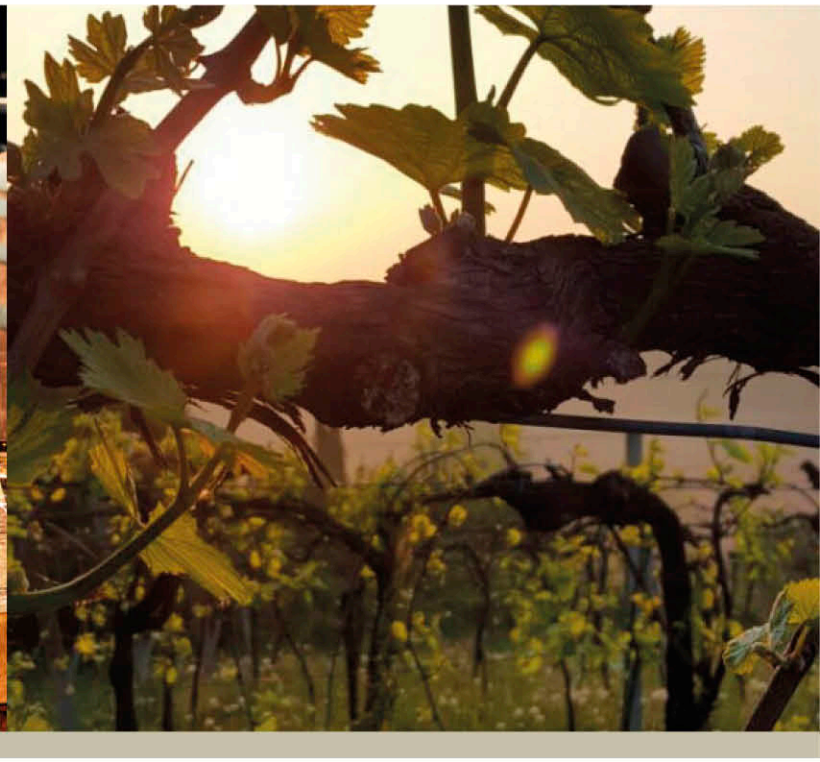
Uve: *Grillo, Inzolia, Cataratto.*
È stato prodotto dalla vinificazione di uve grillo, inzolia e cataratto che hanno dato origine ad un vino dal colore giallo dorato, con profumo di uva passita e con gusto dolce, pieno, aromatico e molto armonico.
Vol. 16,0%

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



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.