



PIEMONTE, Neviglie

BERA

L'azienda Bera di Valter Bera si trova nelle Langhe, sulla destra del Fiume Tanaro, tra Alba e Asti. Questa è racchiusa tra i comuni di Barbaresco, Neive, Mango e Treiso. Percorrendo la strada che da Neive porta a Neviglie, sulla sinistra è ben visibile una collinetta con dolci pendii, tutta ricoperta di vigneti. In cima, al centro, c'è la casa padronale. In basso invece la nuova abitazione e la nuova cantina; questa è l'azienda agricola Bera. Il terreno è argillo-tufaceo, ricco di calcare. La zona è ventilata per la conformazione delle colline e un'altitudine che varia dai 320 ai 380 m. s.l.m. L'esposizione è verso sud, sud-ovest. Questa è un'azienda familiare di viticoltori, con una estensione di circa 30 ha di cui oltre 17 a vigneto e di questi, oltre 12 a Moscato. Secolare è la tradizione viticola della famiglia Bera. Agli inizi degli anni '80 con la spinta del figlio Valter, diplomato alla scuola Enologica di Alba, si è iniziato a vinificare per l'imbottigliamento e la vendita diretta con la propria etichetta.

NEVIGLIE



VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



0,75lt 1,5lt

ALTA LANGA METODO CLASSICO DOCG



Pinot Nero, Chardonnay



COLORE: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

PROFUMO: complesso con lontani ricordi di frutta, sottili presenze di lievito e di crosta di pane

SAPORE: al palato è fresco ed elegante con una buona persistenza



Adatto come aperitivo e su una vastissima gamma di cibi. Non sui dolci



0,75lt

BARBARESCO RISERVA RABAJÀ DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino con riflessi aranciati

PROFUMO: bouquet eleganti con sentori di viola, confettura di frutta rossa, vaniglia e liquirizia

SAPORE: elegante e asciutto, di grande armonia e tannicità



arrosti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile, fegatini e rognoncini trifolati



0,75lt 1,5lt

BARBARESCO DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino brillante con riflessi aranciati

PROFUMO: bouquet etereo e composito
SAPORE: quieto ed asciutto, carezzevole, grande eleganza, di non comune razza



arrosti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile, fegatini e rognoncini trifolati



0,75lt

BARBERA D'ALBA LA LENA DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: vinoso e intenso

SAPORE: asciutto e amarognolo, bel corpo messo in rilievo da nerbo e stoffa fitti



carni bianche e rosse con salse brune, pollame e pollame nobile



0,75lt

DOLCETTO D'ALBA DOC



Dolcetto



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: tipiche note fruttate

SAPORE: rotondo e morbido, amarognolo con moderata acidità unitamente ad una buona struttura



tutto pasto, particolarmente consigliabile con i primi piatti della cucina regionale



0,75lt

LANGHE SASSISTO DOC



Barbera, Merlot, Nebbiolo



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: complesso tra il fruttato, lo speziato ed il vanigliato

SAPORE: pieno, suadente, rotondo, tannico e di grande struttura



arrosti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile, cacciagione e selvaggina



0,75lt 1,5lt

ASTI DOCG



Moscato



COLORE: giallo paglierino più o meno carico

PROFUMO: intenso e aromatico, sentore di lievito e note floreali

SAPORE: delicatamente dolce, con giusta acidità e ravvivato dallo sviluppo della spuma fine e persistente



pasticceria lievitata, sfoglia dolce a base di crema, foccacce dolci, come dissetante in qualsiasi momento della giornata



0,75lt

MOSCATO D'ASTI DOCG



Moscato



COLORE: paglierino dorato più o meno intenso e brillante secondo vendemmia

PROFUMO: delizioso e lungo, muschiato per l'assommarsi di sottobosco e fruttato

SAPORE: dolce con molto equilibrio, franco e delicato, moderato tenore alcolico, fine e persistente perlage



paste di meliga, torte di nocciole, panettone, frutta fresca

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt

NUOVO MESSAGGIO PASSITO DOC



Moscato



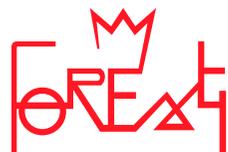
COLORE: giallo oro tendente all'ambrato

PROFUMO: avvolgente, complesso e muschiato

SAPORE: dolce, armonico, vellutato e aromatico



da meditazione, dolci di pasta frolla alla frutta



PIEMONTE, Canale D'alba

CASCINA CHICCO

L'Azienda Agricola Cascina Chicco è interprete orgogliosa della civiltà del Roero. Situata nel cuore del Roero, con alle spalle una solida tradizione di viticoltori, l'azienda Cascina Chicco si è venuta strutturando con acquisti di vigneti nelle zone più vocate del Roero. Agli 8 ettari situati sui bricchi storici di Canale (Anterisio, Mompissano), si sono aggiunti i poderi di Vezza d'Alba (Valmaggione), Castellinaldo (Granera Alta, Bric Loira) e, più recentemente, quelli di Castagnito (Costa). Oggi Cascina Chicco conduce direttamente 20 ettari di vigneti, rigorosamente di collina, con produzioni pregiate di Arneis, Nebbiolo d'Alba, Roero, Barbera d'Alba, Favorita e Barolo.



CANALE D'ALBA



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CUVÉE ZERO METODO CLASSICO EXTRA BRUT



Nebbiolo



COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

PROFUMO: fresco e fragrante, ricorda sentori di lievito e crosta di pane

SAPORE: In bocca il gusto è molto fresco, secco e persistente



ideale come aperitivo, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche



0,375lt 0,75lt

ROERO ARNEIS ANTERISIO DOCG



Arneis



COLORE: bianco paglierino gioioso e lucido

PROFUMO: fresco e tuttavia suadente

SAPORE: sapido, di buona struttura ed armonico



piatti a base di pesce

CASCINA CHICCO



0,75lt

CUVÉE ZERO ROSÉ METODO CLASSICO EXTRA BRUT



Nebbiolo



COLORE: rosa tenue, tendente al cipria ed alla buccia di cipolla

PROFUMO: ricorda le caratteristiche del nebbiolo, il lampone e la viola, la crosta di pane

SAPORE: in bocca è secco, persistente con fresca e gradevole sapidità



ideale come aperitivo, crudi e marinati di pesce, battuta di carne cruda, zuppa di crostacei



0,375lt 0,75lt

BARBERA D'ALBA GRANERA ALTA DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino carico con netti riflessi porpora

PROFUMO: sottobosco, amarene con nota finale di spezie orientali

SAPORE: corposo, ampio e morbido con note di frutta rossa matura



piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni, formaggi stagionati e di pasta morbida, grassi e di stagionatura non prolungata



0,75lt

BAROLO RISERVA GINESTRA DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino carico con riflessi aranciati

PROFUMO: di eccezionale armonia con sentori di viola e goudron

SAPORE: completo, si rivela caldo in bocca, austero e continuo



piatti di carni della grande cucina



0,75lt 1,5lt

BAROLO ROCCH DI CASTELLETTO DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino carico con riflessi aranciati

PROFUMO: di eccezionale armonia con sentori di viola e goudron

SAPORE: completo, si rivela caldo in bocca, austero e continuo



piatti di carni della grande cucina



0,375lt 0,75lt

LANGHE NEBBIOLO DOC



Nebbiolo



COLORE: rosso granata

PROFUMO: etereo composito ed assai elegante

SAPORE: asciutto, consistente, di stoffa non sostenuta ma ferma



arrosti e griglie di carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi stagionati



0,75lt

NEBBIOLO D'ALBA MOMPISSANO DOC



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino non intenso con riflessi aranciati

PROFUMO: complesso, aristocratico elegante con note marcate di ribes, mirtilli, liquerizia e spezie

SAPORE: setoso, caldo con tannini dolci che nobilitano la ricca beva



arrosti di carni in genere e formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

ROERO VALMAGGIORE RISERVA DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino con riflessi aranciati

PROFUMO: ricco ed immediato con percezioni di viola, lamponi e mora arricchite da eleganti tocchi speziati

SAPORE: asciutto, con stoffa composta e lunga persistenza



arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, formaggi mediamente stagionati a pasta dura

ARCASS VENDEMMIA TARDIVA VDT



Arneis



COLORE: ambra brillante

PROFUMO: bouquet pieno, grasso e tuttavia elegante

SAPORE: dolce e corposo



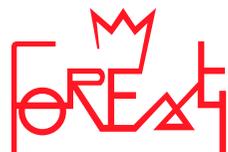
Dolci



0,375lt



CASCINA CHICCO

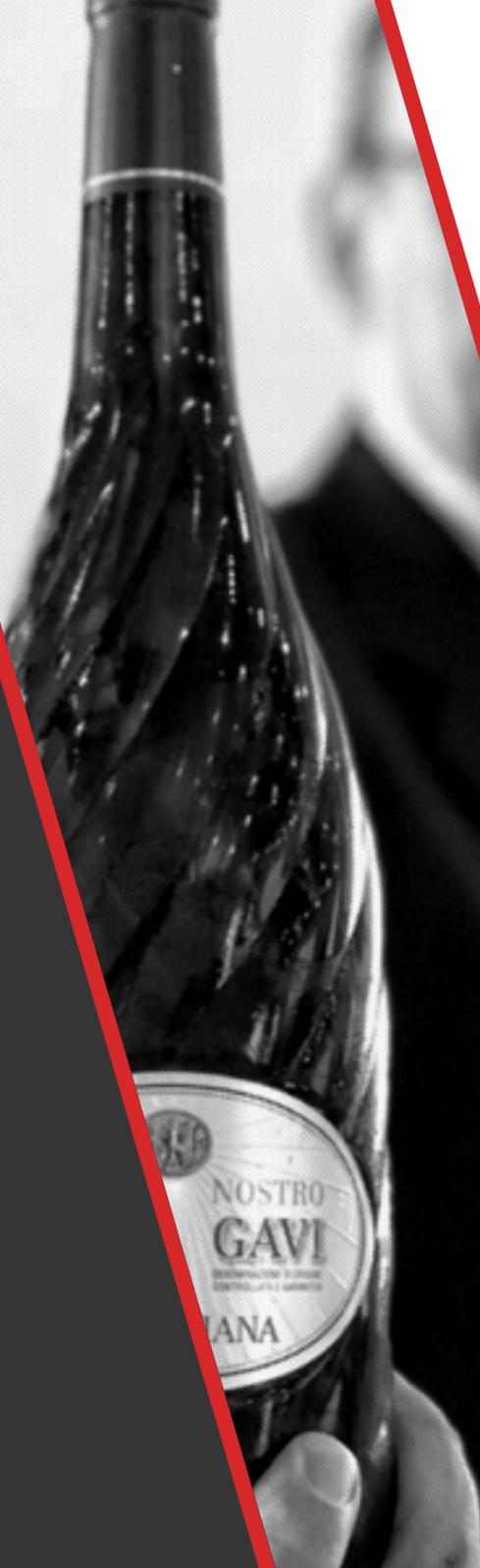


BIANCHI

PIEMONTE, Rovereto Di Gavi

LA GIUSTINIANA

Le origini di La Giustiniana, sita in territorio di Rovereto di Gavi, sulle propaggini piemontesi degli Appennini sono antichissime: già dal 900 d.c. negli annali della Repubblica di Genova si parla di un insediamento benedettino sulle colline prospicienti il fiume Lemme. La Grangia Bassignana è citata in un documento del 1250 come fattoria agricola della Abbazia di Rivalta Scrivia produttrice di frumento, ma soprattutto di vino. Nel 1625 la proprietà passò alla famiglia Giustiniani. Fu proprio la famiglia Giustiniani che in quell'epoca fece costruire la villa che in stile neoclassico ancora oggi domina dall'alto del poggio l'accesso alla tenuta, che prese da allora il nome di Tenuta La Giustiniana. La bellezza dei luoghi, dal paesaggio alla natura, la vocazione del terreno a produrre splendidi vini, fecero sí che le più importanti famiglie Genovesi, D'Oria, Spinola, Cambiaso, nel corso degli anni si disputassero la proprietà di Giustiniana.



ROVERETO DI GAVI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt 0,75lt

GAVI LUGARARA DOCG



Cortese



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: sottile, persistente di mela verde

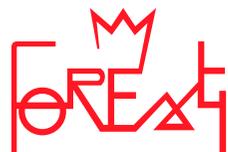
SAPORE: acidulo, con retrogusto di mandorlo



antipasti, crostacei, primi piatti a base di pesce, fritti di pesce, insalata di funghi ovuli



LA GIUSTINIANA



PIEMONTE, San Marzanotto

ROVERO

La famiglia Rovero coltiva da tempo immemorabile i vigneti siti sulle prime colline del Monferrato che, a sud di Asti, offrono impareggiabile terreno per coltivazione di uve che danno vita a grandi vini. L'azienda agricola Rovero è composta da circa 25 ettari di terreno collinare; di questi circa 20 sono coltivati a vigneto ed i restanti a frutteto, orto e seminativo. I vini dell'azienda Rovero sono prodotti nel rispetto della tradizione, ma con l'ausilio di moderna tecnologia, per offrire al consumatore la miglior produzione delle colline astigiane. In quanto ai distillati, siamo di fronte ad una delle migliori realtà nazionali. La grande tradizione dei F.lli Rovero nella distillazione si traduce in grappe e distillati armoniosi, estremamente convincenti e di impossibile imitazione. La distillazione, effettuata solo nel periodo di svinatura ed utilizzando esclusivamente vinaccia fresca, consente di ottenere grappe di eccezionale finezza per deliziare i palati dei più raffinati ed esigenti intenditori.



SAN MARZANOTTO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

MONFERRATO BIANCO VILLA GUANI DOC



Sauvignon



COLORE: giallo tendente al verde

PROFUMO: fruttato intenso con sentori di agrumi, banana e melone

SAPORE: pieno, intenso e avvolgente



minestre, pesce



0,75lt

BARBERA D'ASTI SANPANSÉ DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso

PROFUMO: bouquet fragrante e continuo

SAPORE: caratteristico del vitigno che si ritrova schietto



minestre asciutte, pollame, selvaggina da piuma, antipasti di carni e formaggi delicati



0,75lt

BARBERA D'ASTI SUPERIORE ROUVÉ DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: intenso di frutta con note di tabacco

SAPORE: ampio e persistente



piatti importanti di carni rosse, selvaggina da pelo, grandi formaggi stagionati



0,75lt

BARBERA MONFERRATO VIVACE MANDORLO DOC



Barbera



COLORE: rosso brillante

PROFUMO: fragrante, allegro e continuo

SAPORE: riempibocca per robustezza e corpo



primi piatti in salsa, carni bianche, arrosti di pesce, spiedini, ratatouille, bolliti, formaggi di media stagionatura

ROVERO



0,75lt

GRIGNOLINO D'ASTI LA CASALINA DOC



Grignolino



COLORE: rosso rubino chiaro con riflessi cerasuoli

PROFUMO: delicato e caratteristico con sentore di arachidi

SAPORE: asciutto su fondo amarognolo



antipasti, minestre



0,75lt

MONFERRATO ROSSO LAJETTO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino quasi trasparente

PROFUMO: note di ciliegia, bacche mature e sfumature tostate

SAPORE: buona struttura con piacevole complessità



costine di maiale, anatra, coniglio, costolette di agnello, polpette, formaggi in genere



0,75lt

BRACHETTO DOC



Brachetto



COLORE: rosso rubino, brioso e allegro

PROFUMO: dichiarato aroma di rosa bulgara

SAPORE: marcata vena dolce e pastosa, fresco e frizzante



frutta fresca e dolci a base di frutta

V I N I
SPUMANTI

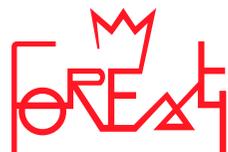
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





LIGURIA, Ortonovo

LUNAE

Cantine Lunae affonda le sue radici nella storia millenaria di una terra affascinante di Ortonovo e Castelnuovo Magra in Lunigiana, si estendono dalle colline che preludono le Alpi Apuane fino al mar Ligure. La storia di questa zona è segnata dalla presenza dei celti, dei Liguri, degli Etruschi ed infine dei Romani, che fondarono la città ed il porto di Lunae i cui resti costituiscono oggi una delle più importanti aree archeologiche del Paese e che è prospiciente alle terre delle cantine Lunae, così chiamate in onore ed in eredità di quella storia, anche vinicola, così importante. L'azienda vitivinicola Cantine Lunae è collocata dunque in un contesto geografico e storico unico, dal quale Paolo Bosoni, titolare, coglie ispirazione ed idee per sviluppare le sue attività e creare i suoi vini e la cantina di vinificazione, recentemente ampliata, dotata di vasche in acciaio a temperatura controllata, barriques e botti grandi in rovere, è il luogo in cui i suoi progetti prendono forma.



ORTONOVO



0,75lt

ALBAROLA DOC



Albarola



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intenso, sentore di fiori, di macchia mediterranea e agrumi

SAPORE: il sapore ampio, aromatico e di gran freschezza, permane a lungo in bocca



tutti i piatti della cucina marinara



0,75lt

CARPE DIEM VDT



Albarola, Greco, Malvasia



COLORE: giallo paglierino scarico con sottili riflessi verdognoli

PROFUMO: gradevole di erbe, fieno e muschio

SAPORE: secco di discreta persistenza e con note floreali



aperitivo, indicato anche negli spuntini, si sposa ai primi piatti con salse delicate, con tutti gli antipasti e pesci di mare



0,75lt

FIOR DI LUNA DOC



Albarola, Greco, Vermentino



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

PROFUMO: delicato con sentori fruttati (cedro e mele renette in primis)

SAPORE: secco e discretamente sapido



aperitivo, antipasti, primi piatti, frittore di pesce



0,75lt

LEUKOTEIA IGT



Albarola, Greco, Malvasia, Vermentino



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: fruttato con sentori di erba secca e mela cotogna

SAPORE: sapido e fresco con ampia persistenza aromatica che permane



aperitivo, antipasti, primi piatti delicati, frittore di pesce

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



LUNAE



0,75lt

PIGATO TERREFERME DOC



Pigato



COLORE: giallo paglierino con sottili riflessi verdi
PROFUMO: armonico ed elegante, con note floreali e pure di cedro, mandorla e sottobosco
SAPORE: rotondo, sapido e fresco, con note di frutta gialla e di mandorla



cucina di mare in generale e piatti tipici della cucina ligure



0,75lt

VERMENTINO CAVAGINO DOC



Vermentino



COLORE: giallo paglierino carico
PROFUMO: intenso con sentori di mela Golden e pera Williams
SAPORE: morbido, appagante, ricco di nerbo e struttura



pesce alla griglia, crostacei e molluschi



0,75lt

STREGATO DALLA LUNA FRIZZANTE VDT



Greco, Malvasia, Trebbiano



COLORE: giallo paglierino tendente al carta
PROFUMO: fino, delicato con sentore di mela verde e fiori d'acacia
SAPORE: secco e frizzante, fresco e fruttato



aperitivo, piatti a base di uova, salse maionesi anche composte



0,5lt 0,75lt

VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA DOC



Vermentino



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi dorati
PROFUMO: elegante con sentore di ginestra, miele d'acacia e resine boschive
SAPORE: fresco di fiori di campo con finale mandorlato



tutti i piatti della cucina marinara



0,75lt

VERMENTINO ETICHETTA NERA DOC



Vermentino



COLORE: giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi dorati

PROFUMO: intenso e composito sente di fiori di campo, roccia calda e macchia mediterranea

SAPORE: secco senza aggressione, caldo e suadente



tutte le specialità di mare della grande cucina Italiana tradizionale e creativa, rane e anguille fritte

VERMENTINO NUMERO CHIUSO DOC



Vermentino



COLORE: giallo brillante con sottili riflessi dorati

PROFUMO: intensi che richiamano la macchia mediterranea e la frutta matura

SAPORE: ampio e avvolgente con note di miele e frutta matura



predilige i piatti di pesce nobile di medio sapore al forno



0,75lt

MEA ROSA IGT



Vermentino Nero



COLORE: rosa melograno intenso e vivo
PROFUMO: fine e di grande eleganza caratterizzato da note di frutti rossi e da sottili richiami speziati

SAPORE: in bocca avvolgente, si confermano le sensazioni percepite al naso, arricchite da buona freschezza



caratterizzato da una grande versatilità si sposa molto bene con le carni bianche, i pesci al forno e in umido della tradizione

0,75lt



AUXO DOC



Cannaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: persistente con note di marasca e di piccoli frutti rossi

SAPORE: asciutto, armonico e di grande struttura



minestre asciutte, pollame e carni bianche in genere

0,75lt



V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CIRCUS IGT



Albarossa, Alicante, Masaretta



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: ricco di frutti di bosco e spezie
SAPORE: armonico ricco di carattere ed eleganza



antipasti di terra, salumi e carni rosse



0,75lt

HORAE IGT



Massaretta, Merlot, Pollera nera



COLORE: rosso porpora mediamente intenso
PROFUMO: avvolgente e intenso con sentori di frutta rossa e sottobosco
SAPORE: pieno, di grande corpo, eleganza e consistenza



carni rosse in genere, pollame, pollame nobile e selvaggina da piuma e da pelo



0,75lt

NICCOLÒ V DOC



Merlot, Pollera nera, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi porpora
PROFUMO: sentori di ribes nero, marasca e lentischio
SAPORE: composto e caldo



coniglio alla cacciatora, agnello fritto, pollo e trippa in umido, rognoncino di vitello trifolato, formaggi di media stagionatura



0,75lt

VERMENTINO NERO IGT



Vermentino Nero



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: delicato e piacevolmente vinoso
SAPORE: asciutto, fine, armonico



carni rosse delicate, zuppe di pesce succulente e formaggi semifreschi.



0,75lt

VETUSTO ROSSO VDT



Canaiolo, Ciliegiolo, Masaretta, Sangiovese



COLORE: rosso carico porpureo

PROFUMO: elegante, intenso e composto di spezie e piccoli frutti

SAPORE: leggermente tannico, ma con frutti piacevolmente espressi



primi e secondi a base di carni bianche e formaggi di breve e media stagionatura



0,5lt

NEKTAR IGT



Vermentino



COLORE: giallo dorato intenso

PROFUMO: intenso e armonico, con note floreali e di frutta matura

SAPORE: caldo e avvolgente, note di miele e resine di bosco



pasticcERIA in genere, eccetto quella a pasta lievitata



0,5lt

SCIACCHETRÀ CINQUE TERRE TERREFERME DOC



Albarola, Bosco, Vermentino



COLORE: giallo ambrato con sottili riflessi topazio

PROFUMO: intenso, di frutta matura, di spezie, di fichi secchi e arancia candita

SAPORE: dolce, ampio e avvolgente, con lunga permanenza gustativa



si accompagna volentieri a se stesso, con pasticceria secca e con formaggi piccanti

V I N I
SPUMANTI

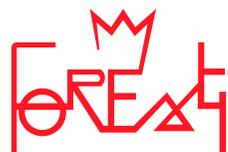
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





LOMBARDIA, Paratico

BREDASOLE

Bredasole rappresenta l'ultimo avamposto di terra franciacortina che si affaccia sul lago Sebino e sulle prime rapide dell'Oglio, suo emissario. Nel ghibellino Castello di Paratico, secondo antica tradizione, avrebbe trovato ospitalità, intorno al 1311, Dante Alighieri. Il grande fiorentino avrebbe tratto ispirazione dalla forma di questa collina per concepire la struttura del 'Purgatorio' e un affresco che lo raffigura, presente nelle cantine dell'azienda, fa oggi da leitmotiv a tutta la produzione di Bredasole. La Bredasole desidera ricordare storia e poesia all'applicazione delle più aggiornate tecniche vitivinicole. Infatti, il considerare la vigna come elemento paesaggistico collinare più che come semplice 'fabbrica' di uva, si pone alla base della scelta di tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente ed a bassissimo impatto nei confronti dell'ecosistema ed ha portato ad un'adesione convinta ai disciplinari di produzione a difesa integrata.

PARATICO

VINI SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



1,5lt

FRANCIACORTA BRUT CABAJO DOCG



Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco



COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: fragrante, con note agrumate, note di crosta di pane e di lievito, come nella migliore delle tradizioni.

SAPORE: gusto pieno, con una giusta nota acidula che però non va ad intaccarne la soavità e l'eleganza



antipasti, pesce, crostacei, carni delicate e formaggi.



0,75lt

FRANCIACORTA BRUT DOCG



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino leggermente scarico, finissimo e persistente

PROFUMO: intenso e fragrante con note di crosta di pane, di tabacco e agrumi

SAPORE: pieno e compiuto con una giusta vena acidula che non intacca l'eleganza del prodotto



ottimo aperitivo, accompagna tutti gli antipasti ed i piatti delicati preparati con salse, pesci e crostacei



0,75lt

FRANCIACORTA NATURE DOCG



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino brillante con perlage minuto e continuo

PROFUMO: profumi floreali e sfumature di frutti secchi ed erbe aromatiche

SAPORE: decisamente secco e pulito con un piacevole fondo di mandorla verde



vino da aperitivo, indicato con crostacei e pesci in genere. Tuttavia si potrebbe osare anche a tutto pasto



0,75lt

FRANCIACORTA ROSÈ DOCG



Pinot Nero, Chardonnay



COLORE: rosa tenue

PROFUMO: fragranza di piccoli frutti che si fonde alla crosta di pane ed ai lieviti con leggere note agrumate

SAPORE: sapido ma gentile



accompagna pesci, crostacei, carni delicate e primi piatti



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

FRANCIACORTA SATÈN DOCG



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: aromatico, complesso e suadente con profumi di frutta matura, fiori bianchi ed erbe aromatiche
SAPORE: fitta trama di sapori e note di morbidezza che richiamano la seta



ideale per i crostacei ed i pesci in generi antipasti, risotti, primi gratinati e sfornati con creme



0,75lt

CURTEFRANCA BIANCO DOC



Chardonnay



COLORE: colore giallo paglierino più o meno intenso, con lievi riflessi verdolini
PROFUMO: ben pronunciato con sentori di frutta matura
SAPORE: al palato è fresco ed elegante con una buona persistenza



a tutto pasto in particolare con piatti di pesce e formaggi delicati



0,75lt

CURTEFRANCA ROSSO DOC



Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

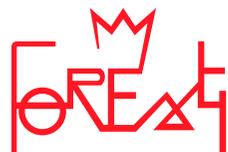


COLORE: rosso granato chiaro
PROFUMO: ampio e persistente di frutta a bacca rossa
SAPORE: al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente quasi vellutato, conserva piacevoli tannini evoluti



carni bianche e rosse con salse brune, pollame e pollame nobile

BREDASOLE



ROSSI

LOMBARDIA, Tirano

CA'BIANCHE

Davide Bana proprietario di questa azienda agricola ha ereditato la passione per la vigna e il lavoro nei campi da suo nonno che sin da quando era piccolo intravide in lui un erede nel lavoro, portandolo appresso già dal mattino presto e insegnandogli le prime nozioni di viticoltura. Subentrò nella piccola azienda di famiglia, di appena un ettaro di vigna. Al momento Cà Bianche può contare per la produzione dei tre vini di repertorio due ettari vitati, in cui mettere in pratica i suoi propositi, cioè, fare qualcosa di importante per questo territorio pieno di asperità che non regala nulla senza fatica, ma che sa dare tante soddisfazioni. La cantina è posizionata ad un'altitudine di 750 m.s.l.m. sulla sponda retica delle Alpi, a 2 km da Tirano, nella frazione di Baruffini, località appunto Cà Bianche, dove si trova anche il vigneto di produzione. La particolare esposizione, le tante ore di luce e uno sbalzo termico molto elevato durante i mesi autunnali sono un toccasana per la produzione dei vini.



TIRANO



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

ROSSO DI VALTELLINA LA MALPAGA DOC



Nebbiolo in zona detto anche Chiavennasca



COLORE: rosso rubino tendente al grana-
to con l'invecchiamento

PROFUMO: elegante, intenso, con sentori
di frutti di bosco e prunella selvatica

SAPORE: corposo ed armonico grazie
alla dolcezza dei tannini che ne caratte-
rizzano il finale



accompagna piatti importanti, saporiti,
come arrostiti e formaggi, carni rosse e
selvaggina sia da piuma che da pelo



0,75lt

SFORZATO DI VALTELLINA FASÈ DOCG



Nebbiolo in zona detto anche Chiavennasca



COLORE: rosso rubino tendente al grana-
to durante l'invecchiamento

PROFUMO: si presenta elegante, intenso,
ottenuto dall'appassimento delle uve

SAPORE: corposo, potente ed armonico,
grazie alla dolcezza dei tannini che ne
caratterizzano il finale



accompagna piatti importanti e molto
saporiti, arrostiti e formaggi meglio se di
lunga stagionatura, carni rosse e selvag-
gina sia da piuma che da pelo



0,75lt

VALTELLINA SUPERIORE LA TÈNA DOCG



Nebbiolo in zona detto anche Chiavennasca



COLORE: rosso rubino tendente al grana-
to con l'invecchiamento

PROFUMO: si presenta elegante, intenso,
con sentori di frutti di bosco in primis e
prunella selvatica

SAPORE: corposo ed armonico grazie
alla dolcezza dei tannini che ne caratte-
rizzano il finale



accompagna piatti importanti e molto
saporiti, arrostiti e formaggi meglio se di
lunga stagionatura

CA' BIANCHE



SPUMANTI

LOMBARDIA, Erbusco

GATTI

L'azienda agricola Gatti di Erbusco è una realtà a conduzione familiare, che ha saputo distinguersi e migliorarsi anno dopo anno, nella ricerca della qualità assoluta sino ad ottenere il massimo dei riconoscimenti a livello mondiale. L'attività inizia nel 1972 da Enrico Gatti e in seguito condotta dai figli Lorenzo e Paola Gatti con Enzo Balzarini. Inizia così una progressiva espansione aziendale con parallelamente l'acquisto di nuovi vigneti e l'ampliamento della storica cantina. Tutta la famiglia Gatti, animata dalla passione e dalla dedizione per il proprio lavoro, produce vini che esprimono la tipicità locale. I Franciacorta docg prodotti sono i vini più rappresentativi dell'azienda Enrico Gatti; tutti con uvaggio di Chardonnay al 100%. Questi vini oltre ad aver ottenuto per anni consecutivi i 'Tre Bicchieri' Gambero Rosso rappresentano un modello di eleganza ed eccellenza nel mondo della produzione dei Franciacorta.



ERBUSCO



VINI SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt 1,5lt

FRANCIACORTA BRUT DOCG



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino con lievi note dorate, bollicine fini e continue

PROFUMO: ampio di frutta matura (mela, banana, mango, pesca) e di fiori dolci

SAPORE: buona morbidezza con acidità vivace e nervosa



aperitivo, antipasti di verdure, minestre delicate, piatti di pesce di mare e d'acqua dolce, sia in bianco sia arrosto



0,75lt

FRANCIACORTA NATURE DOCG



Chardonnay, Pinot Nero



COLORE: paglierino chiaro vivo e brillante

PROFUMO: bouquet persistente, caratteristico e molto delicato.

SAPORE: secco senza concezioni e tuttavia vinoso e vivo



adatto come aperitivo e su una vastissima gamma di cibi. Non sui dolci



0,75lt

FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO DOCG



Chardonnay, Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino vivo e brillante

PROFUMO: bouquet persistente, caratteristico e molto delicato

SAPORE: fresco, con piacevolissima vena acidula, nerbo consistente molto armonico e avvolgente



come gli Champagne di classe, adatto su una gamma vastissima di cibi dai sapori tenui sino ai medi. Assolutamente non si accompagna ai dolci



0,75lt

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG



Pinot Nero



COLORE: rosato chiaro con lievi riflessi ambrati

PROFUMO: bouquet lieve, netto e insistito

SAPORE: secco senza concessioni, fresco e deciso; nerbo viperino e stoffa sottile; schiuma evanescente e perlage minuto, ha razza



adatto su una gamma vastissima di cibi. Non sui dolci



0,75lt

FRANCIACORTA SATÈN DOCG



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino tenue, perlage fine e continuo

PROFUMO: bouquet delicato, elegante e continuo

SAPORE: morbido e setoso (da cui satèn in dialetto locale)



antipasti di magro, soufflé e sformati, piatti di pesce di mare e di acqua dolce sia in bianco che arrosto

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





BIANCHI

ROSSI

DOLCI

LOMBARDIA, Chiuduno

LOCATELLI CAFFI

L'Azienda Agricola Locatelli Caffi si esprime in una tradizione vitivinicola ultrasecolare. L'obiettivo rimane sempre lo stesso: preservare un patrimonio che ormai non conosce età e progredire nei risultati, attraverso l'inclinazione naturale nel produrre qualità. Lo stimolo a far sempre meglio viene dato ogni giorno dalle stesse colline della Val Calepio che tutelano la continuità del lavoro dell'azienda agricola Locatelli Caffi. La passione profusa e la grande dedizione sono doti che consentono di svolgere con impegno la tradizione vitivinicola locale, rinnovando costantemente gli impianti e ricercando cloni sempre più idonei alla produzione di vini di pregio. Tecnologia all'avanguardia ed immutata passione per la qualità sono un binomio con il quale i fratelli Locatelli intendono proseguire con nuove energie mantenendo al contempo i canoni della tradizione.

CHIUDUNO





0,75lt

BIANCO DELLA BERGAMASCA IGT



Chardonnay, Pinot Bianco



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: fruttato e floreale con sentore di frutti bianchi

SAPORE: pronta beva, secco, fresco e morbido



pesci d'acqua dolce, mineste in brodo e uova



0,75lt

VALCALEPIO BIANCO DOC



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio



COLORE: giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli chiari

PROFUMO: fruttato, floreale e mediamente intenso con sfumature di mela Golden e rosa selvatica

SAPORE: secco, fresco, morbido e continuo



pesci di acqua dolce come trota e pesce persico, ma anche risi e paste in salse bianche



0,75lt

ROSSO DELLA BERGAMASCA IGT



Cabernet Sauvignon, Merlot



COLORE: rosso rubino tendente al porpora

PROFUMO: fruttato, con sentori di marasca e frutti di sottobosco

SAPORE: asciutto, mediamente tannico e di buona persistenza



minestre asciutte, piatti a base di carni, formaggi



0,75lt

VALCALEPIO ROSSO DOC



Cabernet Sauvignon, Merlot



COLORE: rosso rubino vivo tendente al granata

PROFUMO: piacevolmente evoluto con effluvi di marasca, sottobosco e vaniglia

SAPORE: mediamente tannico di buona struttura e persistenza



cacciagione e carni rosse con e senza intingolo ma soprattutto con la tradizionale polenta

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,5lt

MOSCATO DI SCANZO DOCG



Moscato



COLORE: intenso tra il rubino e il granata con unghia porpora

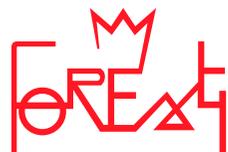
PROFUMO: sentori di salvia sclarea, miele d'acacia, confettura di marasche e rosa appassita

SAPORE: equilibrato, morbido, generoso di lunga persistenza aromatica



pasticceria secca o mandorlata e castagnaccio





LOMBARDIA, Desenzano Del Garda

OLIVINI

La profonda ammirazione verso il territorio, ricco di enormi potenzialità, molte delle quali ancora da esaltare, ha spinto la famiglia Olivini ad intraprendere il progetto aziendale. La ricerca della qualità non si arresta al territorio ma prosegue con la fase di vinificazione ed affinamento di tutti i vini Olivini. L'obiettivo rimane quello di investire in modo costante nelle tecniche di lavorazione attraverso l'utilizzo di macchinari tecnologici in grado di valorizzare le caratteristiche delle uve. In questo senso, persone preparate seguono direttamente in azienda l'intera produzione dei prodotti Olivini, dal grappolo all'affinamento. Ed è proprio all'interno di questo contesto che i giovani imprenditori Giorgio, Giordana e Giovanni hanno scelto di non spezzare il legame che ha unito i loro nonni ai genitori Graziella e Giulio. Una passione e un amore verso il territorio e verso questo mestiere che fa della Famiglia Olivini una realtà sempre in crescendo quando si parla di Lugana e di vini del Garda.



DESENZANO
DEL GARDA



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



OLIVINI



0,75lt 1,5lt

GARDA ROSÉ METODO CLASSICO DOC



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



COLORE: rosato scarico

PROFUMO: intenso etereo di rosa e miele

SAPORE: gusto fresco, pieno e corposo



ideale come aperitivo, ben si abbina a tutti i piatti a base di pesce, piacevole con la crudite' di scampi



0,75lt 1,5lt

LUGANA BRUT METODO CLASSICO DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: delicato di fiori e frutta tropicale

SAPORE: fresco, sapido, cremoso e pieno



aperitivo, antipasti delicati, uova e asparagi, da tutto pasto se accompagna piatti a base di pesce sia di lago che di mare



0,75lt

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

PROFUMO: floreale con note di agrumi

SAPORE: fresco, equilibrato e sapido



aperitivi, piatti di pesce d'acqua dolce, molluschi e formaggi freschi a pasta molle



0,75lt

LUGANA SUPERIORE DEMESSE VECCHIE DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: frutta esotica, sfumature di vaniglia e caffè

SAPORE: persistente e sapido supportato da una buona struttura



piatti a base di pesce in genere, frittata con cipolle, formaggi a pasta molle di media stagionatura



0,75lt

GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC



Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese



COLORE: rosato brillante

PROFUMO: floreale, fresco e spiccatamente sapido con un retrogusto di mandorla

SAPORE: sapido, equilibrato nella consistenza con una stoffa viva e definita, fine e con un nerbo adeguatamente acido



piacevole aperitivo estivo, ottimo con pesce soprattutto di lago, alborelle fritte, sardine alla griglia e in abbinamento alle carni bianche



0,75lt

BENACO II GUARDIANO IGT



Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino



COLORE: colore vivace tendente al violaceo

PROFUMO: profumi intensi che ricordano i frutti di bosco

SAPORE: di buona struttura su una base vellutata ed armonica



primi piatti a base di ragù, le carni rosse non troppo elaborate, salumi e formaggi a pasta dura



0,75lt 1,5lt

NOTTE A SAN MARTINO IGT



Merlot



COLORE: rosso rubino molto intenso

PROFUMO: frutta matura, caffè e cioccolato

SAPORE: molto deciso, pieno e vellutato



arrosti e intingoli di carni rosse, caccagione, selvaggina, formaggi a pasta dura e molto stagionati



0,75lt

CONDOLCEZZA PASSITO VDT



Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino su bel fondo dorato, pacioso, consistente e brillante

PROFUMO: intenso di pesca, ananas e vaniglia

SAPORE: dolce con molta compostezza, viscoso e caldo



biscotti, torta sbrisolona, pasticceria da forno in genere, formaggi erborinati con mostarde e miele

V I N I
SPUMANTI

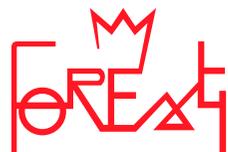
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





LOMBARDIA, Montalto Pavese

LA PIOTTA

La Piotta è stata fondata nel 1985. L'età media dei vigneti dell'azienda è attualmente di circa 30 anni e ciò permette la realizzazione di vini bianchi dai profumi intensi e persistenti e di vini rossi corposi e ben strutturati. Per l'enologia e per il territorio sono ancora esistenti e produttivi nove filari di Pinot Grigio impiantati nel 1930. Nel corso degli anni si è arrivati ad una superficie aziendale di 15 ettari vitati. L'intero ciclo produttivo avviene all'interno dell'azienda ed è personalmente curata dalla famiglia Padroggi, ormai da generazioni dedita alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Il fondatore dell'azienda, e successivamente i suoi figli, hanno dedicato la loro vita alla crescita dell'azienda e da poco è entrata a far parte la terza generazione di vignaioli. La loro volontà è quella di continuare il percorso iniziato dal nonno. Dal 2015 ai vini dell'azienda si è aggiunta anche la certificazione vegan.



MONTALTO
PAVESE





0,75lt

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO DOCG



Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino, ha perlage fine e persistente

PROFUMO: il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta esotica

SAPORE: al palato è armonico, fresco, elegante e con buona acidità



ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate

SPUMANTE CRUASÉ METODO CLASSICO DOCG



Pinot Nero



COLORE: di colore granato, ha perlage fine e persistente

PROFUMO: il profumo è ampio e complesso, con piacevoli note di frutta di bosco

SAPORE: al palato è fresco ed elegante con una buona persistenza



ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate del pasto



0,75lt

SPUMANTE MILLE BOLLE D'ORO



Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

PROFUMO: fine, fragrante, con gradevoli note di frutta

SAPORE: al palato è fresco, elegante, armonico e con buona acidità



oltre all'aperitivo, si esprime al meglio se accompagnato alle cene a base di pesce e scampi



0,75lt

PINOT NERO IN BIANCO FRIZZANTE DOC



Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

PROFUMO: fine e delicato con sentori di mela e pesca bianca

SAPORE: al palato è fresco con un bouquet fiorito ed elegante



si accosta ad antipasti, risotti a base di pesce e può accompagnare i momenti dell'aperitivo



0,75lt

V I N I
SPUMANTE

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

RIESLING DOC



Riesling Italico



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intenso con prevalenti note fruttate e floreali

SAPORE: al palato è morbido, coinvolgente, aromatico e di buona persistenza



è un ottimo compagno di pasto quotidiano, eccellente con carni bianche come pollo e coniglio



0,75lt

PINOT NERO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso tendente al granato

PROFUMO: elegante con sentori di frutti di bosco e note di liquerizia

SAPORE: al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente quasi vellutato, conserva piacevoli tannini evoluti



ideale per accompagnare piatti a base di carne e primi piatti con ragù di media intensità



0,75lt

BONARDA FRIZZANTE DOC



Croatina, Barbera, Uva rara



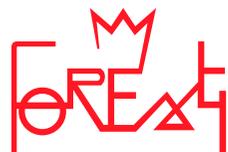
COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante

PROFUMO: ha profumo fine con piacevoli e chiare note di piccoli frutti di bosco

SAPORE: al palato è abboccato con buona persistenza e note di ciliegia, piacevolmente tannico



accompagna egregiamente molti cibi: ottimo con salumi, pasta ripiena a base di carne come gli agnolotti della tradizione



VENETO, Ponte Di Piave

CANTINA LA SALUTE

La Cantina La Salute sorge nel cuore della pianura trevigiana nel 1969. Grazie alla felice intuizione degli undici iniziali soci fondatori, nacque la Cooperativa Agricola La Salute, che non a caso prese il nome del Borgo di Ponte di Piave, dedicato già dal XVI secolo alla B.V. della Salute di Venezia. Oggi Cantina La Salute seleziona le uve di ventiquattro soci viticoltori e ne ricava grandi vini, avvalendosi di una squadra di collaboratori e di consulenti specializzati che concorrono alla creazione di prodotti capaci di rappresentare al meglio il territorio. Le strutture e le attrezzature di cantina sono state recentemente aggiornate, così come sono stati ricostituiti i locali di affinamento in legno ed in bottiglia. Lo spirito dei soci fondatori era ed è ancor più oggi, quello di presentare ad intenditori ed appassionati il meglio della produzione simbolo di questo territorio, assicurando grande impegno in vigneto ed in cantina. L'azienda propone diverse linee per soddisfare al meglio le esigenze del mercato.



PONTE DI PIAVE

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



1,5lt

PROSECCO SPUMANTE 21 MILLESIMATO MAGNUM DOC



Glera



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: profumo floreale di fiori di campo e fruttato di pera Williams

SAPORE: armonico, fresco, inebriante e prolungato



si abbina ad antipasti leggeri, a tutti i tipi di pesce, alle frittiture ed ai primi piatti dai sapori delicati



0,75lt

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY AMISTÀ DOC



Glera



COLORE: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

PROFUMO: profumo elegante di mela Golden e floreale

SAPORE: fresco, armonico e persistente



si presta bene ad essere consumato sia come aperitivo che a tutto pasto



0,75lt

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY ZATER DOCG



Glera, Prosecco



COLORE: giallo paglierino più o meno carico

PROFUMO: delicato, intenso e fruttato di mela Golden e frutti tropicali

SAPORE: spumeggiante, gradevolmente fruttato e quasi morbido



aperitivo, piatti leggeri e frittiture varie



0,75lt

CHARDONNAY IGT



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: ben pronunciato, di grande finezza e freschezza con sentori di fiori di mandorlo e muschio

SAPORE: asciutto, elegante con sentori di mandorla verde e mela Golden



antipasti in genere, crostacei, carni bianche fredde



0,75lt

CHARDONNAY MAGNI VITIS IGT



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino non particolarmente carico

PROFUMO: caratteristico sente delicatamente di frutti tropicali con l'ananas in primis

SAPORE: elegante e armonico, col tempo ha sentore di frutta secca



ottimo come aperitivo, a tavola si sposa con antipasti di mare, creme di verdure, tranci di salmone e pesci grassi.



0,75lt

MANZONI MAGNI VITIS IGT



Incrocio Manzoni



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: sentori di frutta esotica, ananas, albicocca matura, favo d'api e fiori di campo

SAPORE: di ottimo corpo, armonia persistenza e retrogusto fruttato



come aperitivo, antipasti di pesce, minestre delicate, piatti a base di pesce o carni bianche.



0,75lt

TRAMINER MAGNI VITIS IGT



Traminer



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: dal profumo elegante, aromatico e persistente. Ricorda ricchi sentori floreali, in particolare la rosa, la salvia ed altre erbe aromatiche

SAPORE: aromatico, strutturato ma suadente nella sua armonia



ottimo come aperitivo, ideale con i crostacei e con filetto o trancio di pesce al forno anche speziati



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON DOC



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: elegante profumo con sentori di lampone maturo, fieno secco, ribes

SAPORE: asciutto, armonico con evidenti ricordi di confettura di frutti di bosco



ideale in abbinamento con arrostiti di carne, pollame, formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

RABOSO FRIZZANTE IGT



Raboso



COLORE: violaceo

PROFUMO: profumo di mora, lampone, amarena e fragola

SAPORE: fresco, leggero, sapido e appagante



ottimo come fuori pasto, si abbina egregiamente ai salumi e ai formaggi di media stagionatura

RABOSO MAGNI VITIS IGT



Raboso di Piave, Raboso Veronese



COLORE: rosso rubino tendente al granato

PROFUMO: floreale di viola, fruttato di marasca e frutti rossi con note di cannella, tabacco e pepe verde

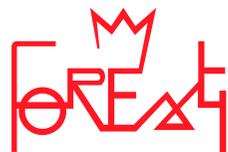
SAPORE: asciutto, lievemente tannico su fondo acidulo, dotato di ottima struttura



carni bianche e rosse, pollame nobile, selvaggina da piuma e da pelo

0,75lt





VENETO, Brentino Belluno

CANTINA VALDADIGE

La Cantina Valdadige nasce per volere di un gruppo di viticoltori. Nel corso degli anni l'azienda si è avvalsa di personale qualificato per seguire le fasi della lavorazione della vite. La Cantina adopera per i suoi processi di lavorazione sistemi integrati con il minimo impatto ambientale, utilizzando metodi il più possibile naturali. Questa filosofia di produzione è il filo conduttore anche nelle attività in campagna, dalla potatura e durante tutte le fasi dello sviluppo della vite e dell'uva. Ed è sempre con un occhio di riguardo alle nuove tecnologie soprattutto di risparmio energetico e di tutela del territorio, che infatti, in questi ultimi anni, la Cantina Valdadige sta sperimentando, con enorme successo, una tecnica che permette agli agricoltori della zona di ridurre notevolmente i prodotti antiparassitari, con un grande e immediato miglioramento della qualità della vita e del territorio di tutta la Valdadige Veronese, offrendo una qualità del prodotto garantita e sempre eccellente.

BRENTINO
BELLUNO



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CHARDONNAY VALDADIGE DOC



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: fresco, fruttato e finemente caratteristico

SAPORE: secco, pieno e armonicamente persistente



antipasti e primi piatti delicati



0,75lt

PINOT GRIGIO VALLAGARINA IGT



Pinot Grigio



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: fruttato, floreale, fine, caratteristico

SAPORE: secco, leggermente acidulo, fresco, persistente



preparazioni a base di pesce di mare fritto o alla griglia, crostacei, antipasti e minestre delicate



0,75lt

MÜLLER THURGAU VALLAGARINA IGT



Müller Thurgau



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: delicato con sentore di mela

SAPORE: secco, fresco, fruttato, leggermente aromatico



ottimo come aperitivo e con pesce in genere, formaggi freschi e primi piatti a base di verdure



0,75lt

TRAMINER AROMATICO DELLE VENEZIE IGT



Traminer



COLORE: giallo paglierino carico con riflessi dorati

PROFUMO: intenso e tipicamente varietale

SAPORE: gusto morbido con armonia e persistente



antipasti a base di verdure e minestre delicate



0,75lt

SCHIAVA VALDADIGE DOC



Schiava Gentile, Schiava Grigia



COLORE: rosato brillante

PROFUMO: frutta fresca

SAPORE: armonico e piacevole con frutti rossi nel finale



come aperitivo, piatti di carni leggere e preparazioni a base di pesce salsato



0,75lt

CABERNET VALLAGARINA IGT



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: intensamente vinoso e leggermente erbaceo

SAPORE: pieno, morbido, giustamente tannico



si sposa con carni rosse saporite o speziate, selvaggina e formaggi a pasta dura



0,75lt

MERLOT VALLAGARINA IGT



Merlot



COLORE: rosso rubino di media intensità

PROFUMO: vinoso, intenso di prugne, ribes e more

SAPORE: pieno, armonico, con tannicità moderata e richiami di frutta matura



carni bianche alla griglia



0,75lt

TEROLDEGO VALLAGARINA IGT



Teroldego



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: intenso con sentori di lampone e mirtillo

SAPORE: secco, sapido e di corpo ben strutturato



salumi e carni lessate in genere

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt

ROSSO DEL VENETO PASSITO OLIMPO IGT



Enantio



COLORE: rosso rubino carico

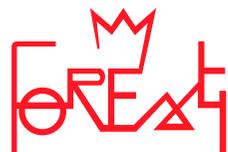
PROFUMO: sentore di frutta matura e confettura con note di prugna e fico

SAPORE: dolce, pieno e leggermente tannico



pasticceria secca e formaggi d'alpeggio a pasta dura stagionati





VENETO, Illasi

LATIUM

L'amore per la campagna e la passione per la vite hanno decretato la nascita dell'azienda Latium Morini di Illasi, attualmente impegnata nella produzione di vini che hanno come obiettivo quello di racchiudere l'essenza della Valpolicella. I locali non tardarono a chiamarli 'latii', qualificandoli come forestieri. Duemila anni che hanno invitato le popolazioni rurali indigene all'addomesticamento di queste terre silvane, fino ad oggi, e che i Morini portano orgogliosamente ciò che tutto il mondo invidia loro: il vino. Tutto ciò che vi si trova è frutto di sacrificio, passione, dedizione. L'azienda agricola Latium Morini ha voluto omaggiare con questo nome il ricordo del buon sapore di antico, modificando la consonante finale in 'M', per rammentare che 'latius' rappresenta sì la storia passata da cui si vuole ripartire, ma che i Morini vogliono essere artefici e ideali tramandatori del presente verso le generazioni future. Ecco perché Latium!



ILLASI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

SOAVE CAMPO LE CALLE DOC



Garganega



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: estremamente floreale

SAPORE: leggero, piacevole retrogusto di mandorla amara



si abbina elegantemente sia con carne delicata sia con pesce di acqua dolce e di mare



0,75lt 1,5lt 3lt

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO LEON DOCG



Corvina e Corvinone, Croatina, Oseleta, Rondinella



COLORE: rosso intenso, grasso, pacioso e costituito

PROFUMO: ampio aroma anche grasso e continuo con sentori di cannella e di mallo di noci

SAPORE: robusto e pieno, stoffa ricca e carezzevole



carni rosse, cacciagione, selvaggina e terrine di carni



0,75lt

VALPOLICELLA DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: rosso rubino delicato

PROFUMO: vinoso con distinta marca di mandorla amara

SAPORE: asciutto con piacevole fondo amarognolo, sapido e fresco



paste asciutte con salse di carne, antipasti all'italiana caldi, piatti della cucina locale



0,75lt

VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO DEI CILIEGI DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO: all'olfatto si presenta di qualità fine e elegante, fruttato e floreale

SAPORE: fruttato di ciliegia, ribes, mirtillo, piccole note speziate. Corposo, armonico, tannino raffinato



ideale in abbinamento con arrostiti di carne, pollame, formaggi stagionati



0.75lt

VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO PROGNAJ DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: rosso rubino con riflessi granato

PROFUMO: fresco con note di marasca e ribes

SAPORE: armonico, ben strutturato, nerbo e stoffa eleganti



primi piatti succulenti, carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati



0.5lt

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC



Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: al naso eleganti note di ciliegie, amarene, mirtilli e cioccolata

SAPORE: dolce e vellutato con un retrogusto speziato, avvolgente e caldo.



ideale accompagnamento di dolci al cioccolato, paste frolle e dolci a base di mandorle, pandoro e panettoni. Inoltre è ottimo con formaggi stagionati o fermentati

V I N I
SPUMANTI

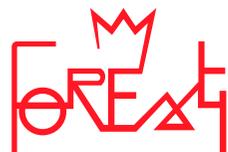
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





DOLCI

TRENTINO ALTO ADIGE, Santa Massenza

GIOVANNI POLI

Giovanni Poli rappresenta la storia della distillazione in Italia. Giovanni, aiutato dai suoi figli, produce da sempre le sue grappe e i suoi liquori, così speciali e così unici al mondo. La distilleria, che già nel '700 era attiva con i suoi alambicchi, raccoglie l'eredità di intere generazioni. Giovanni Poli salì agli onori della cronaca intorno agli anni settanta quando, da sempre pioniere dell'innovazione, mosso dalla passione per il proprio lavoro, ha trasformato la grappa, che all'origine era considerata un prodotto poco pregiato, in un prodotto di grande eccellenza, ottenendo l'approvazione e un grande successo nelle nicchie enogastronomiche nazionali. Oggi, la distilleria di Giovanni Poli ha mantenuto, nonostante le richieste del mercato e la naturale evoluzione tecnologica, la stessa filosofia e la medesima manualità di un tempo, elementi indispensabili per la produzione di prodotti di grande artigianalità e pregio.



SANTA MASSENZA



0.375lt

VINO SANTO TRENINO DOC



Nosiola



COLORE: ambrato scuro

PROFUMO: vellutato ed armonico di frutta matura, datteri e fichi secchi

SAPORE: piacevolmente dolce con equilibrate sensazioni e nota finale vellutata



dolci tipici trentini come lo strudel di mele renette, si esalta al meglio con formaggi erborinati ed è perfetto con il paté di fegato grasso

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





SPUMANTI

TRENTINO ALTO ADIGE, Cembra

ZANOTELLI

Zanotelli è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle, oggi circa trecento ettari di vigneti. Agricoltura come immagine di un territorio terrazzato di montagna, dove i cugini Zanotelli in maniera sostenibile coltivano circa 15 ettari, ne vinificano le uve con passione e competenza e curano la distribuzione dei propri vini sia sul mercato nazionale che internazionale. La famiglia Zanotelli storicamente produceva vino Schiava, uva a bacca rossa allevata in modo massivo nell'intera Valle di Cembra sin dall'epoca napoleonica. Col tempo le nuove competenze acquisite hanno permesso di scoprire la grande vocazionalità che questo territorio poteva esprimere per vitigni più "moderni" soprattutto a bacca bianca, grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte, l'ottima esposizione sud-est dei versanti e il terroir porfirico che riflettono nel vino grande aromaticità e fragranza.



CEMBRA



0,75lt

TRENTO BRUT MILLESIMATO DOC



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

PROFUMO: elegante con note fruttate di mela golden

SAPORE: molto secco, fresco e strutturato, nel finale ha buona persistenza



ottimo per un aperitivo importante ma anche come vino a tutto pasto

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





TRENTINO ALTO ADIGE, Bolzano

CANTINA BOLZANO

La Cantina Bolzano è una cooperazione tra vignaioli che da quasi 20 anni lì confluiscono le loro migliori uve. Molto legata alla tradizione locale, tutti gli anni produce vini di prim'ordine dal carattere prettamente regionale. I vitigni dai quali nasce l'uva impiegata per la produzione dei vini sono siti in una posizione particolarmente privilegiata; la varietà dei terreni coltivabili consente un ampio assortimento dalla qualità eccezionale. Grazie anche a procedure moderne, sperimentazioni per l'affinamento del vino e molta cura per il prodotto, la Cantina Bolzano o Kellerei Bozen riesce a soddisfare i più elevati standard di qualità creando nettari unici e inconfondibili, ricchi di sfumature, peculiari e moderni che mai fanno scordare la loro identità. I controlli di qualità costanti nel processo produttivo garantiscono un'esperienza di gusto completa. Il risultato si riscontra poi nell'aroma caratteristico del vitigno, nella personalità marcata e nella ricchezza di sfumature di ogni vino.



BOLZANO





0,75lt

CHARDONNAY RISERVA DOC



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

PROFUMO: note esotiche di ananas, mango e melone, leggeri sentori di vaniglia

SAPORE: acidità sostenuta e ben bilanciata, piacevole nota minerale



pesce al forno, crostacei, carni bianche e pollame

GEWURZTRAMINER DOC



Gewurztraminer



COLORE: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

PROFUMO: aromatico, rose, litchi, pompelmo, lime, leggere note di buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella

SAPORE: pieno, complesso, morbido, di buona freschezza



crostacei, piatti speziati della cucina asiatica, formaggi freschi e semi stagionati



0,75lt

KERNER DOC



Kerner



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso, aromatico, sentori di pesca e albicocca, speziato, ricorda la noce moscata

SAPORE: secco, pieno, sapido e fresco



con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesci d'acqua dolce e frutti di mare, ottimo come aperitivo



0,75lt

MOSCATO GIALLO SECCO DOC



Moscato Giallo



COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

PROFUMO: aromatico, note di noce moscata, agrumi e albicocche

SAPORE: elegante, con spiccata freschezza ben equilibrata e un retrogusto leggermente minerale



aperitivo, con piatti di pesce, erbe aromatiche, con formaggi freschi e semi stagionati



0,75lt

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

PINOT BIANCO DOC



Pinot Bianco



COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PROFUMO: fruttato di mele gialle, pere, pesche e leggermente di ananas

SAPORE: fresco con un bel finale al palato



aperitivo, asparagi, piatti di pesce, piatti con mitili come spaghetti allo scoglio, piatti vegetariani, pollame



0,75lt

SAUVIGNON DOC



Sauvignon Blanc



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, floreale di fior d'acacia e sambuco

SAPORE: fruttato di pesca gialla e lime, leggermente speziato e sapido



come aperitivo, asparagi, piatti di pesce, piatti leggeri o vegetariani, ideale per la cucina a base di erbe aromatiche



0,75lt

RIESLING DOC



Riesling



COLORE: giallo verdognolo

PROFUMO: pesca, pera, pompelmo, albicocca, mela, leggermente etereo

SAPORE: secco, minerale, elegante



Ottimo con molluschi come capesante e con i crostacei. Si sposa alla perfezione con carni bianche poco condite e con formaggi di media stagionatura



0,75lt

SAUVIGNON RISERVA DOC



Sauvignon



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intense note fruttate, uva spina, fiori di sambuco, erbe aromatiche, raffinati sentori lignei

SAPORE: pienezza armonica e robusta con un'acidità ben bilanciata



pesce al forno, piatti saporiti a base di carne bianca e formaggi freschi



0,75lt

SILVANER VALLE ISARCO DOC



Silvaner



COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO: fruttato di melone pesca e mele verdi

SAPORE: fruttato, secco, piacevolmente aromatico, fresco



come aperitivo, antipasti leggeri, asparagi, zuppe di vino e pesce



0,75lt

LAGREIN ROSÉ PISCHL DOC



Lagrein



COLORE: rosa cerasuolo più o meno intenso

PROFUMO: fruttato di fragola, lampone e ciliegia, florale di viola, accenni di marzapane.

SAPORE: elegante con una struttura equilibrata, fresco e sapido.



adatto per aperitivi, con antipasti freddi come tartara di manzo e carpaccio, pasta, pizza, carne bianca e piatti vegetariani



0,75lt

LAGREIN GRIESER DOC



Lagrein



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: fruttato di ciliegie mature e more, florale di viole e lillà, nota tipica di cacao, spezie

SAPORE: intenso e persistente, di buona struttura tannica, elegante e sapido



speck, salumi misti, carne rossa e selvaggina



0,75lt

LAGREIN RISERVA TABER DOC



Lagrein



COLORE: rosso granato scuro, impenetrabile

PROFUMO: fruttato di ciliegie, frutti di bosco, violetta, eucalipto, humus, vaniglia e cacao, speziatura

SAPORE: intenso e persistente, con freschezza e tannini nobili e morbidi



con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, vino da conservazione

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

MERLOT DOC



Merlot



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato di frutti rossi, leggera speziatura, leggera nota vegetale
SAPORE: intenso, strutturato, di fine struttura tannica



carni rosse, selvaggina e formaggio stagionato



0,75lt

PINOT NERO RISERVA DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato di ciliegie, frutti di bosco e prugne, speziato di cannella e chiodo di garofano, note fini di vaniglia e tabacco
SAPORE: pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati



con carne di manzo, selvaggina, sella di capriolo e formaggi di media stagionatura



0,75lt

PINOT NERO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino
PROFUMO: fruttato e florale, di ciliegie, lamponi, prugne, viole; leggera nota di liquirizia e spezie
SAPORE: fruttato, vellutato, di media struttura e tannicità



con carne di manzo, selvaggina da piuma e formaggi semistagionati



0,75lt

S. MADDALENA CLASSICO DOC



Schiava e Lagrein



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: floreale di viole e rose, fruttato di ciliegia rossa e lampone, tipico profumo di mandorla amara e marzapane
SAPORE: pieno, vellutato e persistente



con piatti di carne come carne salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi



0,375lt

MOSCATO GIALLO PASSITO VINALIA DOC



Moscato Giallo



COLORE: giallo dorato con riflessi
ambrati

PROFUMO: fruttato: albicocche mature,
ananas, melone e pesche, frutta esotica
candita come mango

SAPORE: in bocca si presenta corposo,
glicerico, con una lunga persistenza



speck, salumi misti, carne rossa e
selvaggina

V I N I
SPUMANTI

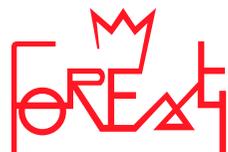
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





BIANCHI

ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE, Villalagarina

VILAR

Vilar è l'azienda fondata da Luigi Spagnolli. La peculiarità forse più nota di questa realtà è di portare avanti con estrema passione e orgoglio il discorso della territorialità come caratteristica principale di ogni vino prodotto. Secondo Luigi Spagnolli, viticoltore ed enologo esperto, ciò che contraddistingue maggiormente un vino dall'altro è il suo territorio, il rispetto per esso e la coltivazione dei vitigni autoctoni nella piena simbiosi con essi e con ciò che è la natura della Vallagarina. Una posizione questa che ha portato l'azienda Vilar ad essere considerata come un simbolo autentico della tipicità della Vallagarina, in netto contrasto con le mode, il vortice della globalizzazione e l'industrializzazione del vino. Una mission nobile e forte che Luigi Spagnolli porta avanti con estrema fede da quando, dopo aver fatto esperienza nell'azienda paterna ad Isera, ha deciso di fondare Vilar e di concentrarsi sulla sua campagna, su i suoi 4 ettari di passione e anarchia.



VILLALAGARINA



0,75lt

MÜLLER THURGAU IGT



Müller Thurgau



COLORE: giallo oro pallido con riflessi verdognoli

PROFUMO: fresco con sentori di fiori di pesco, crosta di pane e sottobosco

SAPORE: secco, fresco e sicuro



piatti a base di pesce



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON VALLAGARINA IGT



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi arancioni

PROFUMO: intenso, etereo, erbaceo con note di frutta secca

SAPORE: asciutto e lievemente tannico, pieno con notevole carattere



arrosti di carne rossa e cacciagione, carni bianche e rosse fredde



0,75lt

MARZEMINO TRENINO DOC



Marzemino



COLORE: rosso rubino intenso con caratteristici riflessi violacei

PROFUMO: fruttato di mirtillo, lampone, ciliegia e viola mammola

SAPORE: sapido e pieno, punta di pepe, morbido ed equilibrato



funghi, salumi caldi, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile



0,75lt

MORELA VALLAGARINA IGT



Cabernet Sauvignon, Lagrein, Merlot, Teroldego



COLORE: rosso violaceo brillante

PROFUMO: fruttato con note di prugna e marasca

SAPORE: ricco, sapido, equilibrato e persistente



piatti forti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi mediamente stagionati

V I N I
SPUMANTI

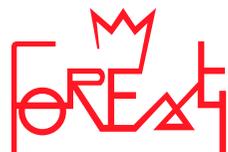
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





FRIULI VENEZIA GIULIA, Palazzolo Dello Stella

MODEANO

Sono ormai quasi 40 anni che i proprietari portano avanti una tradizione che risale ad ancor prima del secolo scorso. In questi anni sono stati rinnovati vigneti e attrezzature. Le viti che occupano i trenta ettari a sud del centro aziendale, prosperano su terreni forti ma ben drenati e il clima tra i più secchi di tutta la regione è mitigato dalle brezze che provengono dal vicino Mare Adriatico essenziali per produrre vini dal carattere deciso e sono allevate in lunghi filari orientati verso il sole. Qui vengono vinificate esclusivamente uve proprie, selezionate con cura e nel momento ottimale sotto l'attenta supervisione dell'enologo. Nella vinificazione vengono rispettate le tecniche della tradizione, mantenendo ed esaltando le caratteristiche varietali, ottenendo così vini piacevoli sin da giovani. I vitigni sono quelli della tradizione friulana, da cui si ottengono bianchi profumati e intensi, rossi ricchi e corposi che in degustazione rivelano i profumi armonici e il gusto deciso.



PALAZZOLO
DELLO STELLA



0,75lt

RIBOLLA GIALLA BRUT AVRIL



Ribolla Gialla



COLORE: giallo paglierino lucente con riflessi verdolini

PROFUMO: presenta un intreccio di profumi tipici, dalle sensazioni di frutta e agrumi, mela fresca e più lieve di fiori d'acacia

SAPORE: secco fresco e tuttavia pieno e suadente: minerale con nerbo sicuro, stoffa morbida e non ampia. Perlage piacevolmente minuto e raffinato



pesci sia arrosto sia salsati, griglie e spiedini di totani



0,75lt

FRIULANO DOP



Tocai Friulano



COLORE: bianco paglierino più o meno intenso, con leggeri riflessi verdognoli

PROFUMO: gradevole ed elegante, ricco di sfumature, dove emergono note di mandorla e, più brevi, di fiori di campo

SAPORE: secco, lievemente aromatico su elegante fondo amarognolo con ancora sentore di mandorla amara, con nerbo e stoffa marcati, di pieno carattere



risotti in genere, frittate anche a base di verdure, ottimo con pesce di mare



0,75lt

MALVASIA ISTRIANA DOC



Malvasia Istriana



COLORE: giallo intenso e luminoso

PROFUMO: al naso presenta un ventaglio variegato di note floreali ed esotiche

SAPORE: il sorso è morbido e avvolgente e dal finale lungo



primi piatti a base di pesce e crostacei, secondi di molluschi e pesci grigliati



0,75lt

PINOT GRIGIO DOP



Pinot Grigio



COLORE: giallo dorato con riflessi ramati

PROFUMO: marcato e intenso sentore di fragole

SAPORE: bouquet fresco, fruttato, gradevolissimo



antipasti magri, minestre, carni bianche, piatti di pesce in genere, grigliati e anche moderatamente salsati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



MODEANO



0,75lt

RIBOLLA GIALLA DOP



Ribolla Gialla



COLORE: giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli

PROFUMO: sensazioni di frutta e agrumi, mela fresca e più lieve di fiori d'acacia

SAPORE: gusto secco fresco e pieno, nerbo sicuro con stoffa morbida, non ampia ma sostenuta e lunga



antipasti magri, minestre, soprattutto creme e vellutate di verdure, risotti, piatti di pesce in genere, grigliati e pure moderatamente salsati



0,75lt

SAUVIGNON DOP



Sauvignon



COLORE: giallo paglierino tendente al verdognolo

PROFUMO: garbatamente vinoso, bouquet di grande ventaglio con sentori verdi di pomodoro acerbo in primis

SAPORE: gusto secco senza asperità, dal nerbo sicuro con stoffa morbida e persistente, pieno di carattere.



antipasti magri, minestre di verdure, risotti, piatti di pesce in genere, grigliati e anche moderatamente salsati



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON DOC



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: bouquet con il caratteristico profumo di sottobosco, arricchito di note di cuoio, muschio e liquirizia

SAPORE: asciutto, in bocca ha gusto gradevole, armonico, caldo, sapido, con fondo di frutti di bosco



piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, selvaggina da piuma, ben si presta a formaggi semistagionati della cucina locale



0,75lt

MERLOT DOP



Merlot



COLORE: rosso rubino di media intensità

PROFUMO: sentore di frutti di bosco, lampone, ribes, more e mirtillo

SAPORE: vinoso e fruttato, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, ribes, more e mirtillo



piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, selvaggina da piuma, ben si presta a formaggi semistagionati della cucina locale



0.75lt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOP



Refosco dal Peduncolo Rosso



COLORE: rosso rubino intenso tendente al violaceo

PROFUMO: vinoso e fruttato, presenta un bouquet pieno e fragrante con profumi di lampone, mora e mirtillo

SAPORE: asciutto, in bocca ha gusto gradevole, armonico, sapido con leggero sapore erbaceo e tannini vivaci



piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, selvaggina da piuma, ben si presta a formaggi semistagionati della cucina locale

V I N I
SPUMANTI

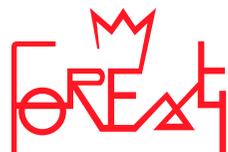
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





FRIULI VENEZIA GIULIA, Spessa Di Cividale

RODARO

L'azienda fu fondata nel 1846 dai Rodaro che amano definirsi con orgoglio Contadini di Spessa, perché ritengono con vanto, nel terzo millennio, potersi fregiare del titolo di contadino. Con questa caratteristica sono riusciti ad inserirsi perfettamente nei moderni meccanismi dell'imprenditoria agricola, senza aver abdicato alle tradizioni contadine della loro terra. Non hanno perso il contatto con il proprio territorio e con la cultura legata ad esso per non correre il rischio di snaturare quelle che sono le autentiche caratteristiche del prodotto: vini che non devono sacrificare la loro tipicità alle possibili mode del momento. Allora, le tecniche del Batonage per produrre bianchi da evoluzione, la surmaturazione in cantina delle uve per vini rossi importanti o la lenta appassitura per il Picolit, non intaccano le caratteristiche del territorio e la tipicità propria di ogni vino, specialmente di quelli ottenuti da vitigni autoctoni.



SPESSA DI
CIVIDALE

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



0,75lt

FRIULANO DOP



Tocai Friulano



COLORE: paglierino dorato chiaro tendente al citrino

PROFUMO: gradevole, delicato, caratteristico

SAPORE: asciutto, caldo, pieno, con leggero retrogusto aromatico



aperitivo, salame e insaccati in genere, pietanze di pesce, crostacei, formaggi freschi, funghi, tartufi e frittate



0,75lt

MALVASIA DOP



Malvasia



COLORE: giallo dorato brillante prelude ad un vino di grande intensità

PROFUMO: effluvio di fiori bianchi, arricchito da leggere sensazioni più speziate

SAPORE: la mineralità è bilanciata dal corpo e lascia spazio ad un lungo finale dolce e amarognolo



da proporre anche con ingredienti vegetali freschi o cotti al vapore; sublime con il risotto allo zafferano zucchine e gamberetti



0,75lt

PINOT GRIGIO DOP



Pinot Grigio



COLORE: giallo dorato

PROFUMO: speciale, caratteristico

SAPORE: asciutto, pieno, armonico, caratteristico



risotti senza condimenti particolari, piatti di pesce fritto o alla griglia



0,75lt

RIBOLLA GIALLA DOP



Ribolla Gialla



COLORE: paglierino chiaro tendente al verdognolo

PROFUMO: vinoso intenso molto personale di mela fresca e fiori d'acacia

SAPORE: secco, fresco e tuttavia pieno e suadente



minestre, creme e vellutate, piatti di pesce anche salsati

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

SAUVIGNON DOP



Sauvignon



COLORE: giallo dorato chiaro
PROFUMO: delicato, quasi aromatico
SAPORE: asciutto, di corpo, caldo e vellutato



antipasti in genere, pesce e uova



0,75lt

MERLOT DOP



Merlot



COLORE: rosso rubino intenso e brillante
PROFUMO: vinoso, polputo, largo e deciso
SAPORE: asciutto, vivace e caldo con nerbo e stoffa ben dichiarati



arrosti di carni bianche; pollame; frattaglie ed interiora



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON ROMAIN DOP



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso granato con riflessi amaranto, vivace e brillante
PROFUMO: intenso, si compone in bouquet in cui prevale il tipico del vitigno
SAPORE: asciutto, gradevole sentore di abboccato e grande persistenza



arrosti di carni bianche e rosse; pollame nobile, cacciagione e selvaggina



0,75lt

MERLOT ROMAIN DOP



Merlot



COLORE: rosso rubino vivo e intenso
PROFUMO: particolarmente caldo ed erbaceo
SAPORE: sapido, leggermente abboccato, caldo ed armonico con notevole corpo



arrosti di carni bianche; bolliti e umidi; carni di maiale sia fritte sia ai ferri



0,75lt

PIGNOLO ROMAIN DOP



Pignolo



COLORE: rosso rubino intenso e brillante

PROFUMO: bouquet di ampio e lungo fiato, molto personale

SAPORE: asciutto, rigoroso e tannico, nerbo vivido e stoffa di grande persistenza



arrosti di carni rosse e bianche, caccagione e selvaggina



0,75lt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOP



Refosco



COLORE: rosso violaceo intenso

PROFUMO: ampio, intenso e moderatamente vinoso

SAPORE: asciutto, caldo, amarognolo, pieno



carni saporite, selvaggina, piatti a base di maiale, salumi sia crudi che cotti



0,75lt

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ROMAIN DOP



Refosco



COLORE: rosso violaceo intenso

PROFUMO: ampio, intenso e moderatamente vinoso

SAPORE: asciutto, caldo, amarognolo, pieno



piatti forti della cucina regionale



0,75lt

SCHIOPPETTINO DOP



Ribolla Nera



COLORE: rosso rubino, con note violacee

PROFUMO: note di pepe nero, frutti di bosco, lampone e mirtillo, più o meno intensi in base all'invecchiamento

SAPORE: secco, rotondo, un buon corpo pieno e note speziate



si sposa perfettamente con le pietanze tipiche della cucina friulana, ottimo con carni rosse, carni varie allo spiedo, selvaggina e formaggi a media stagionatura

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

SCHIOPPETTINO ROMAIN DOP



Ribolla Nera



COLORE: rosso rubino equilibrato e brillante

PROFUMO: elegante con sentori di sottobosco e piccoli frutti

SAPORE: asciutto, anche molto elegante e sui generis, con sentore di pepe bianco



arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione



0,375lt

PICOLIT DOCG



Picolit



COLORE: paglierino intenso tendente al dorato

PROFUMO: delicatamente intenso che ricorda la frutta sciropata, l'uva passa ed il miele

SAPORE: grasso, molto persistente e mozzafiato



è vino da meditazione che si accompagna con se stesso o con formaggi stagionati



0,75lt

VERDUZZO FRIULANO VENDEMMIA TARDIVA DOC



Verduzzo



COLORE: giallo dorato piuttosto carico tendente al verdognolo

PROFUMO: intenso, bouquet ampio e gradevole

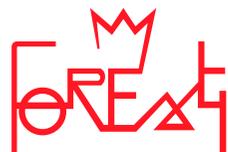
SAPORE: moderatamente dolce, intenso e piacevole



da meditazione, pasticceria secca, formaggi stagionati



RODARO



ROSSI

TOSCANA, Montalcino

CAPANNA

L'Azienda Agricola Capanna, proprietà della famiglia Cencioni dal 1957, è situata a nord di Montalcino nella zona di Montosoli. Considerata uno dei migliori "Crus" del Brunello, l'azienda Capanna viene ancora oggi condotta a livello esclusivamente familiare, con la consulenza dell'enologo Paolo Vagaggini. I vigneti, circa 20 ettari, sono stati impiantati nelle zone migliori dell'azienda e coltivati con la passione e l'esperienza di generazioni di vignaioli. La vendemmia, effettuata solo manualmente, consente di scegliere i grappoli più adatti alla creazione di ogni singolo vino. Da questa selezione e da un invecchiamento in botti di rovere di Slavonia nascerà dopo 4 anni il Brunello di Montalcino. Anni che diventano 5 per il Brunello scelto per divenire riserva.



MONTALCINO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt 3lt

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese



COLORE: rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: etereo, di frutta rossa e vaniglia, persistente

SAPORE: armonico, con ottima tannicità e struttura, molto persistente



piatti di carne rossa e di selvaggina accompagnati anche da funghi o tartufi, formaggi stagionati a pasta dura



0,75lt 1,5lt

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG



Sangiovese



COLORE: rubino intenso, carico, vivace

PROFUMO: intenso e complesso, fruttato e speziato, con note di frutti rossi, confettura e liquirizia

SAPORE: grande struttura nelle componenti acido-tanniche, ben supportate da quelle morbide; molto persistente



adatto per i grandi arrostiti e cacciagione da pelo, in particolare grigliate miste e preparazioni con fegato d'oca fresco



0,75lt

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese



COLORE: rosso rubino limpido e deciso

PROFUMO: aroma avvolgente e persistente, di ciliegia, mora, ribes

SAPORE: asciutto e corposo, con buon equilibrio tra alcol, acidità e tannini; persiste abbastanza a lungo



intingoli a base di carni, arrostiti e grigliate di carni bianche e rosse, formaggi stagionati

CAPANNA



TOSCANA, Montescudaio

FONTEMORSI

L'Azienda Fontemorsi nasce come espressione di un desiderio realizzato, in una zona della Toscana che si estende su una superficie di ventidue ettari, coltivati per la maggior parte a vigneti e per il resto ad oliveti. La produzione vinicola dell'azienda è legata ai vitigni di tradizione locale, Sangiovese, Canaiolo e Malvasia rossa, ma pone attenzione anche al gusto internazionale, con Merlot e Cabernet. Fanno parte dell'azienda Fontemorsi la cantina attrezzata con impianti di vinificazione di ultima generazione, una casa rurale che gode di una posizione panoramica mozzafiato la quale è anche la sede di un agriturismo, e due locali nel centro storico di Montescudaio. Il logo di Fontemorsi tradisce la storia millenaria del territorio e richiama lo stretto legame con la terra delle colline di Montescudaio dove, ancora oggi, affiorano in superficie conchiglie fossili intatte.



MONTESCUDAIO



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

TRESASSI TOSCANA BIANCO IGT



Chardonnay, Viognier



COLORE: giallo paglierino carico
PROFUMO: fruttato e lungamente persistente
SAPORE: secco, piacevolmente aromatico, di buona persistenza



carni bianche, pesce, formaggi freschi



0,75lt

GUADIPIANI IGT



Sangiovese, Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso intenso, profondamente vinoso
PROFUMO: di frutto con sentori complessi di spezie
SAPORE: vino di ottima struttura, equilibrato, morbido e persistente al palato



carni dai sapori forti con sughi



0,75lt

TRESASSI ROSATO IGT



Merlot, Sangiovese



COLORE: cerasuolo scarico
PROFUMO: fresco e speziato
SAPORE: asciutto, fresco e armonico



pesce e formaggi a pasta cremosa, anche erborinati



0,75lt

MONTESCUDAIO ROSSO SPAZZAVENTO DOC



Canaiolo, Malvasia, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: frutti a bacca rossa con sentori di spezie
SAPORE: asciutto, fruttato, morbido e con un'ottima struttura



arrosti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e piatti della grande cucina toscana

TOSCANA, Porto Azzurro

MOLA

L'Azienda Agricola Mola si trova per l'appunto in località Mola nel comune di Porto Azzurro, uno dei sette paesi che compongono l'Isola d'Elba, la più estesa del Parco dell'Arcipelago Toscano. La zona è quella che collega il borgo di Capoliveri con quello di Porto Azzurro; percorrendo la strada panoramica costiera si giunge nei pressi del porticciolo turistico di Mola, non lontano dai terreni aziendali che godono, vista la posizione, delle migliori condizioni climatiche per coltivare i vitigni autoctoni tipici dell'Isola d'Elba, con specifica attenzione all'aleatico. I vitigni, anche antichi impiantati dal mitico Franceschini Averardo, uniti a quelli recentemente aggiunti permettono di produrre vini dal profumo, dalla forza, dal carattere e dal sapore inconfondibile. Il più rappresentativo, l'Aleatico, è un caposaldo della storia e della cultura elbana, un prodotto che ha fatto conoscere nel mondo a partire dagli anni '50 e forse ancor prima, la viticoltura dell'Isola che fa binomio imprescindibile con questo vitigno.



PORTO AZZURRO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,5lt

ALEATICO DELL'ELBA DOCG



Aleatico



COLORE: rosso rubino carico che invecchiando assume sfumature ambrate

PROFUMO: continuo e lungo, penetrante sino ad acutezza. Sentore di frutta, note di sottobosco e caratteristico geranio

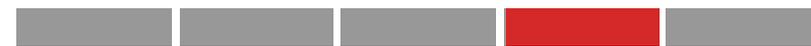
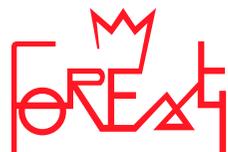
SAPORE: dolce con non comuni ampiezza e controllo, nerbo scarso ma avvertito, stoffa generosa che si sofferma e compiace



accompagnato a se stesso in meditazione, formaggi erborinati dal gusto forte, pasticceria da forno, frutti quali pesche e fragole e ben si sposa col cioccolato



MOLA



ROSSI

TOSCANA, Scansano

TENUTA PIETRAMORA

La Tenuta Pietramora di Colle Fagiano è situata a 300 m sul livello del mare e collocata in un paesaggio di rara bellezza, profondità naturalistica e microclima particolarmente adatto a costruire vini di carattere e dai grandi profumi nel cuore della Maremma. Situata per l'appunto in località Colle Fagiano, Polverai in Comune di Scansano, in provincia di Grosseto, l'azienda è raggiungibile percorrendo una bretella molto panoramica di importanza storica che presenta squarci verso siti medievali. La Tenuta Pietramora che oggi conosciamo nasce nel 1999 reimpiantando i 4 ettari di vigneto preesistente e impiantandone di nuovi fino a raggiungere una superficie vitata di circa 11 ettari composti interamente da uve Sangiovese con l'obiettivo di incrementare una produzione di qualità.



SCANSANO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

MORELLINO DI SCANSANO BRUMAIO DOCG



Sangiovese



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: avvolgente e speziato con sentori di frutti rossi ed incenso, con intensi aromi di cacao e cioccolato

SAPORE: fresco, corposo, appagante con una tannicità persistente ma piacevole



si accompagna con salumi stagionati e formaggi a pasta dura, ma esprime il suo massimo con i primi piatti di carne e con le carni in umido



0,75lt

MORELLINO DI SCANSANO PETRAMORA DOCG



Merlot, Sangiovese



COLORE: rosso rubino con riflessi tendenti al granato.

PROFUMO: fino e persistente, ricco di sentori diversi tra cui confettura di ciliegia matura, aromi di vaniglia e timo.

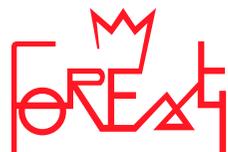
SAPORE: caldo e avvolgente, regala sensazioni di frutti a bacca nera, rese ancora più gradevoli da tannini vellutati, che contribuiscono alla lunga persistenza



si abbina molto bene soprattutto con carni rosse alla brace, cacciagione da piuma e da pelo, salumi e formaggi stagionati della grande tradizione



TENUTA PIETRAMORA



TOSCANA, Castagneto Carducci

MICHELE SATTA

L'Azienda di Michele Satta nasce nel 1983, anno non solo della prima vendemmia ma anche quello precedente alla fondazione della Doc di Bolgheri che vede, infatti, tra i suoi primi protagonisti proprio Satta. Dopo un primo periodo precario, legato ad affitti frazionati, nel 1987 Michele Satta riesce finalmente a costituire il primo nucleo dell'azienda con l'acquisto del miglior terreno disponibile e la costruzione della cantina. Da qui l'esigenza di affiancare al Cabernet Sauvignon e al Merlot le uve che potessero esprimere ancor meglio il terroir mediterraneo di Bolgheri: Sangiovese e Syrah. Sicuramente in controtendenza l'azienda ha guadagnato la reputazione di produttore originale e di esploratore in quanto Michele Satta è stato il primo a portare in terra di Bolgheri vitigni quali Syrah, Teroldego e Viognier e a vinificare Vermentino e Sangiovese in purezza. Nell'azienda, rigorosamente a conduzione familiare con circa 23 ettari all'attivo da gestire, si producono attualmente 150.000 bottiglie.



CASTAGNETO
CARDUCCI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

BOLGHERI BIANCO COSTA DI GIULIA DOC



Sauvignon, Vermentino



COLORE: giallo paglierino con note verdognole, dorate in maturità

PROFUMO: fine ed elegante, con intense sensazioni di fiori d'acacia, frutta secca e miele di macchia

SAPORE: pieno, fresco, armonico ed equilibrato



aperitivo, accompagna i piatti di mare ed anche le carni non di caccia e tutti i sapori mediterranei



0,75lt

GIOVIN RE TOSCANA IGT



Viognier



COLORE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: fruttato in cui si distinguono albicocca ed agrumi, note speziate con sensazioni di incenso

SAPORE: ampio, morbido e notevolmente persistente



piatti di pesce molto strutturati come cacciucco, baccalà, pesce azzurro, carni sapide alla griglia, piatti speziati



0,75lt 1,5lt 3lt

BOLGHERI ROSSO DOC



Cabernet, Merlot, Sangiovese, Altri



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: marcato con fresche note di frutta rossa e nera con percezione di cuoio e tabacco

SAPORE: sapore molto armonico e fruttato con solida struttura tannica e finale elegantemente persistente



primi piatti con salse succulente, tutti i piatti di carni bianche e rosse



0,75lt

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE PIASTRAIA DOC



Cabernet, Merlot, Sangiovese, Syrah



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: profumo di frutta rossa estiva con fragranti note di mora, mirtillo, sensazioni di erba verde e fieno

SAPORE: pieno, robusto con grande profondità di note fruttate sempre vive che danno piacevolezza di beva



grandi piatti di carne e di cacciagione



0,75lt

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE I CASTAGNI DOC



Cabernet Sauvignon, Syrah, Teroldego



COLORE: rosso rubino intenso e carico, con tonalità nere

PROFUMO: frutta matura rossa e nera con note balsamiche e minerali

SAPORE: tannini maturi con sensazioni di frutta e mineralità



importanti e succulenti piatti di carni e caccia



0,75lt

BOLGHERI SUPERIORE MARIANOVA DOC



Syrah, Sangiovese



COLORE: rosso rubino profondo

PROFUMO: inimitabile, armonico e complesso, con note di ciliegia sotto spirito, arancia candita e spezie

SAPORE: di grande ampiezza aromatica, sostenuto senza però penalizzare la bevibilità



carni di manzo alla griglia, ovini al forno, vitella alla cacciatora, selvaggina da pelo, formaggi superstagionati a pasta dura



0,75lt

CAVALIERE TOSCANA IGT



Sangiovese



COLORE: rosso rubino con tonalità fresca ed elegante

PROFUMO: intenso e fruttato con note di prugna, armonizzate con vaniglia e cacao

SAPORE: pieno e sapido con tannini morbidi ed eleganti, retrogusto di tabacco e persistente



grandi piatti di carne e di cacciagione



0,75lt

SYRAH TOSCANA IGT



Syrah



COLORE: rosso rubino intenso e carico, con tonalità nere

PROFUMO: frutta matura rossa, cuoio, pepe, note speziate e minerali

SAPORE: grandi varietà di sensazioni che vanno dalla violetta alla confettura di susine



grandi piatti di carni e di caccia, intingoli e sughi ricchi di sapori

V I N I
SPUMANTI

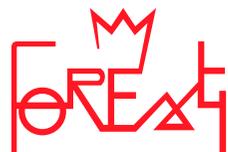
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





ROSSI

TOSCANA, Montopoli In Val D'Arno

VARRAMISTA

Varramista è nota nelle ultime decadi per essere stata la residenza di campagna della Famiglia Piaggio, ideatori e costruttori del mitico scooter Vespa. Nel 1959 si tennero a Varramista le nozze di Antonella Bechi Piaggio con Umberto Agnelli. Nel 1996 Giovanni Alberto Agnelli di Antonella Bechi Piaggio, sposata in seconde nozze col duca Visconti di Modrone, replicò la storia materna e si sposò con Avery Howe. Dal 1990 Giovannino Agnelli, infatti, fece di Varramista la sua residenza stabile ed iniziò la riconversione dei vigneti sotto la guida di Federico Staderini, l'enologo che ancora oggi prosegue il progetto del Dr. Agnelli che aveva inizialmente ideato questi vini per sé e per gli amici. All'interno della proprietà la coltivazione della vite è una pratica secolare tanto da divenire l'attività principale dell'azienda Varramista di oggi.



MONTOPOLI IN
VAL D'ARNO



0,75lt

CHIANTI MONSONACCIO DOCG



Sangiovese



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: si compone di un bouquet gradevolmente assemblato

SAPORE: sano, vinoso e ben nutrito



piatti a base di carni bianche e rosse come bistecche e costate



0,75lt 1,5lt

FRASCA IGT



Sangiovese, Merlot, Syrah



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: fragrante e fruttato

SAPORE: sano, vinoso e ben nutrito



piatti a base di carni bianche e rosse come bistecche e costate



0,75lt

STERPATO IGT



Sangiovese, Cabernet, Merlot



COLORE: rosso rubino di media intensità

PROFUMO: fruttato e piccante

SAPORE: morbido, vivace, beverino e ben equilibrato



antipasti sostanziosi e primi piatti con sughi di selvaggina



0,75lt 1,5lt

VARRAMISTA IGT



Syrah



COLORE: rosso rubino profondo

PROFUMO: variegato e lievemente speziato

SAPORE: caldo, armonico, con sentori di spezie al palato e retrogusto complesso e persistente



carni rosse, caccagione e formaggi di pasta dura

V I N I
SPUMANTI

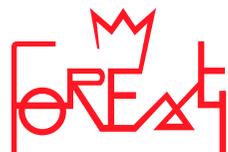
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





LAZIO, Monte Porzio

VILLA SIMONE

L'Azienda Agricola Villa Simone nasce nei primi anni ottanta quando Piero Costantini acquista nel comune di Monteporzio Catone, nel cuore della tradizione viticola del Frascati, le vigne che furono del Cardinal Pallotta, con l'intento di produrre un vino di alto prestigio capace di tener testa alle più grandi qualità enoiche del Nord. La strada intrapresa era lunga e difficile, minata dalla tentazione di un mercato facile ma di sicuro insuccesso. La prima cosa fu di reimpiantare nuovi vigneti inserendo le varietà minori (Bombino, Greco e Malvasia del Lazio) a scapito di quelle più produttive (Malvasia di Candia e Trebbiano) ma di qualità nettamente inferiore, coltivandole controspalliera con sistemi di potatura corta (guyot e cordone speronato), in modo da ridurne drasticamente la produttività. In un secondo tempo fu modernizzato tutto il ciclo di vinificazione dando ampio spazio alla tecnologia del freddo. Attualmente l'azienda, anche per le proprie dimensioni, può ritenersi all'avanguardia.



MONTE PORZIO



0,75lt

FRASCATI SUPERIORE VILLA DEI PRETI DOCG



Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Grechetto



COLORE: colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

PROFUMO: note fruttate e floreali con ricordi di pera e fiori bianchi

SAPORE: sapido e di buona struttura, con un ottimo ritorno delle note olfattive



di grande incontro, con i frutti di mare in particolare, i crostacei, ideale con primi piatti a base di verdure, uova e carni bianche



0,75lt

CESANESE DEL PIGLIO DOCG



Cesanese



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: i profumi intensi ed eleganti ricordano prugna, amarene e piccoli frutti neri

SAPORE: al palato è morbido, mediamente strutturato, con un tannino presente ma elegante



carni rosse alla griglia, abbacchio, carni di suino in genere e formaggi di media stagionatura

V I N I
SPUMANTI

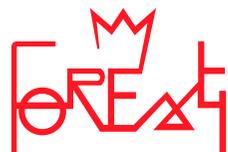
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





ROSSI

UMBRIA, Montefalco BOCALE

Nel 2002 la famiglia Valentini dá vita a Bocale, un'azienda nata per proseguire quell'antica passione per il vino tramandata per generazioni. "Bocale" rappresenta in dialetto umbro il boccale da due litri di vino ma, soprattutto, è l'appellativo con cui viene chiamata a Montefalco la famiglia Valentini. Le produzioni dell'azienda sono espressioni di un percorso di innovazione nella tradizione, dove i soli frutti della natura formano un connubio perfetto con i gesti umani; il pieno rispetto per il processo artigianale è l'elemento portante di una filosofia che fa dei vini Bocale dei prodotti naturali di grande personalità. Oggi l'azienda si estende su 9 ettari di cui 5,2 vitati ed ha una produzione annua media di 30.000 bottiglie tra Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino e Trebbiano Spoletino. Il vigneto è trattato con la sola concimazione organica e minerale senza l'impiego di prodotti chimici o diserbanti.



MONTEFALCO





0,75lt

MONTEFALCO ROSSO DOC



Merlot, Sagrantino, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: profumi floreali accompagnano note fruttate di ciliegia matura e cenni lievemente speziati

SAPORE: vino di buona struttura, con tannini dolci, ottima persistenza gustativa



primi piatti saporiti, carni rosse e bianche, salumi e formaggi stagionati



0,75lt

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



Sagrantino



COLORE: rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

PROFUMO: more, ribes e macchia mediterranea, con note speziate e di vaniglia
SAPORE: vino di grande struttura con tannini fitti; presenta un finale lungo e persistente tipico della varietà



primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

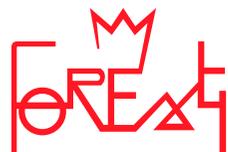
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





MARCHE, Morro D'Alba

MAROTTI CAMPI

La Marotti Campi è un'azienda completamente a conduzione familiare. Nell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa padronale come centro mezzadrile dell'azienda. Nel 1991 Giovanni Marotti Campi iniziò un progetto di ammodernamento dei vigneti razionalizzando la produzione e concentrandola sui due vitigni più rappresentativi e tipici della zona, il Verdicchio ed il Lacrima di Morro d'Alba. Consapevoli che l'ambiente sia un'eredità che si tramanda di generazione in generazione l'azienda Marotti Campi pratica un'agricoltura a basso impatto ambientale, limitando i trattamenti allo stretto necessario per garantire un equilibrio della pianta e del suolo. Oggi, Lorenzo Marotti Campi, figlio di Giovanni e Francesca prosegue con grande spirito e passione questa attività, portando il nome dell'azienda nel mondo, facendo conoscere il Lacrima di Morro d'Alba e il Verdicchio in ogni parte del pianeta.



MORRO D'ALBA



0,75lt

VERDICCHIO CLASSICO ALBIANO



Verdicchio



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso di fiori gialli e bianco spino

SAPORE: asciutto, fresco, fine, sapido cc leggero retrogusto di mandorla



aperitivo, antipasti, primi piatti della tradizione mediterranea, piatti di pesce in genere



0,75lt

VERDICCHIO CLASSICO RISERVA SALMARIANO DOCG



Verdicchio



COLORE: giallo con riflessi verdognoli

PROFUMO: elegante di fiori di campo, frutta matura e vaniglia

SAPORE: morbido, di grande corpo, con retrogusto leggermente amarognolo



antipasti magri, pastasciutte e risotti con salse a base di pesce, pesci in umido



0,75lt

VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE LUZANO DOC



Verdicchio



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: acacia, ginestra e fiori di campo

SAPORE: secco, sapido e fresco con retrogusto leggermente amarognolo



aperitivo, antipasti in genere, primi piatti a base di pesce, non disdegna l'accostamento con carni bianche



0,75lt

DONDERÉ ROSSO IGT



Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Petit Verdot



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: marcato di frutta matura, vaniglia, essenze orientali

SAPORE: asciutto, pastoso, con aromi di spezie, fine, di grande struttura, armonico



arrosti di pollame nobile, carni di maiale alla griglia, rognoncino di vitella, formaggi a pasta dura stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

LACRIMA DI MORRO D'ALBA ORGIOLO DOC



Lacrima



COLORE: rosso rubino molto intenso con riflessi viola

PROFUMO: rosa canina, intenso sottobosco, spezie e caffè tostato

SAPORE: morbido, vellutato, sapido e persistente



primi piatti elaborati, petto d'anatra, arrostiti di agnello, maiale e coniglio



0,375lt

VERDICCHIO PASSITO ONYR DOC



Verdicchio



COLORE: giallo oro tendente all'ambrato

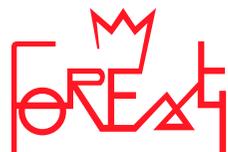
PROFUMO: fiori gialli, frutta secca e vaniglia

SAPORE: morbido, vellutato, dolce, rotondo, caldo con retrogusto leggermente amarognolo



pasticceria da forno, pasta di mandorle, fegato grasso o da solo come vino da meditazione





ABRUZZO, Orsogna

IL FEUDUCCIO

La tenuta Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni si trova nel cuore del Parco dell'Annunziata nel paese di Orsogna, in una splendida zona collinosa di antica vocazione vinicola che si estende tra la Majella e il mare Adriatico. I vini Feuduccio sono il prodotto di questo territorio autentico e del suo microclima unico; due fattori che insieme contribuiscono a raccontare intensamente la produzione dei vini dell'azienda. Quest'ultima nasce dalla volontà di Gaetano Lamaletto e di sua moglie Maria, costretti tanti anni fa a lasciare la loro terra per andare a cercare fortuna in Venezuela. E così, quarant'anni dopo la loro partenza avvenne il ritorno nella terra d'origine per realizzare il loro grande sogno, creare l'azienda Il Feuduccio. Nascono qui, in un intreccio di semplicità e estrema cura, questi vini nati per soddisfare i palati più diversi.



ORSOGNA

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

PASSERINA FEUDUCCIO IGT



Passerina



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: albicocca, pesca, pera, poi accenni di miele, fiori bianchi, timo, salvia, ginestra, agrumi

SAPORE: al palato è fresco, delicato, non troppo strutturato, mai sgarbato, con punte gustose di sapidità e un finale minerale con mandorle e fiori. La persistenza è buona



aperitivo, antipasti, primi piatti della tradizione mediterranea, piatti di pesce in genere



0,75lt

PECORINO FEUDUCCIO IGT



Pecorino



COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: note di biancospino, ginestra e acacia

SAPORE: gusto morbido e aromi di frutta matura



antipasti a base di frutti di mare crudi, formaggi a pasta filata e funghi di ogni tipologia



0,75lt

PECORINO URSONIA IGT



Pecorino



COLORE: giallo oro

PROFUMO: di notevole eleganza, esprime un bouquet floreale fruttato con note finali di agrumi

SAPORE: caldo e avvolgente, al sorso denota ottimo equilibrio tra acidità e mineralità. Ottimo il nerbo fresco-sapido



vino versatile e che consente un'ampia gamma di abbinamenti, dagli aperitivi e antipasti, alle portate, ai dolci e ai formaggi a pasta molle



0,75lt

TREBBIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO DOC



Trebbiano



COLORE: colore giallo paglierino più o meno intenso, con lievi riflessi verdolini

PROFUMO: di media intensità e complessità, fruttato di mele gialle poco mature, floreale, soprattutto di fiori di campo

SAPORE: al palato è fresco, secco e di relativamente poco corpo



antipasti, primi piatti e portate a base di pesce in preparazioni semplici e delicate



0,75lt

CERASUOLO D'ABRUZZO FEUDUCCIO DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: rosa scarico tendente al cerasuolo

PROFUMO: vinoso in cui si sottolinea la viola

SAPORE: secco, sapido, leggero e ammandorlato



aperitivo, antipasti, primi piatti della tradizione mediterranea, piatti di pesce in genere



0,75lt

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FEUDUCCIO DOC



Montepulciano d'Abruzzo



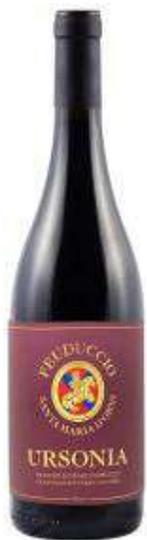
COLORE: rosso rubino mediamente intenso

PROFUMO: vinoso, tenue e sano

SAPORE: asciutto, sapido e leggermente tannico



minestre asciutte, carni bianche e rosse, pizza



0,75lt 1,5lt

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO URSONIA DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: esibisce un colore rosso rubino carico

PROFUMO: al naso esprime una notevole intensità di frutta matura e spezie

SAPORE: al gusto si rivela complesso, il finale lungo, puro e concentrato denota un giusto equilibrio nell'invecchiamento



ottimo per essere abbinato a carne, selvaggina o pollame nobile. Da provare in accompagnamento alla pasta abruzzese con sugo di agnello



0,75lt

MONTEPULCIANO MARGAE DOC



Montepulciano d'Abruzzo



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: vinoso ed inebriante

SAPORE: asciutto, sapido, morbido e vellutato



arrosti e brasati di carni rosse, selvaggina e formaggi sapidi e stagionati

V I N I
SPUMANTI

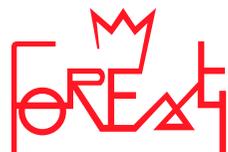
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



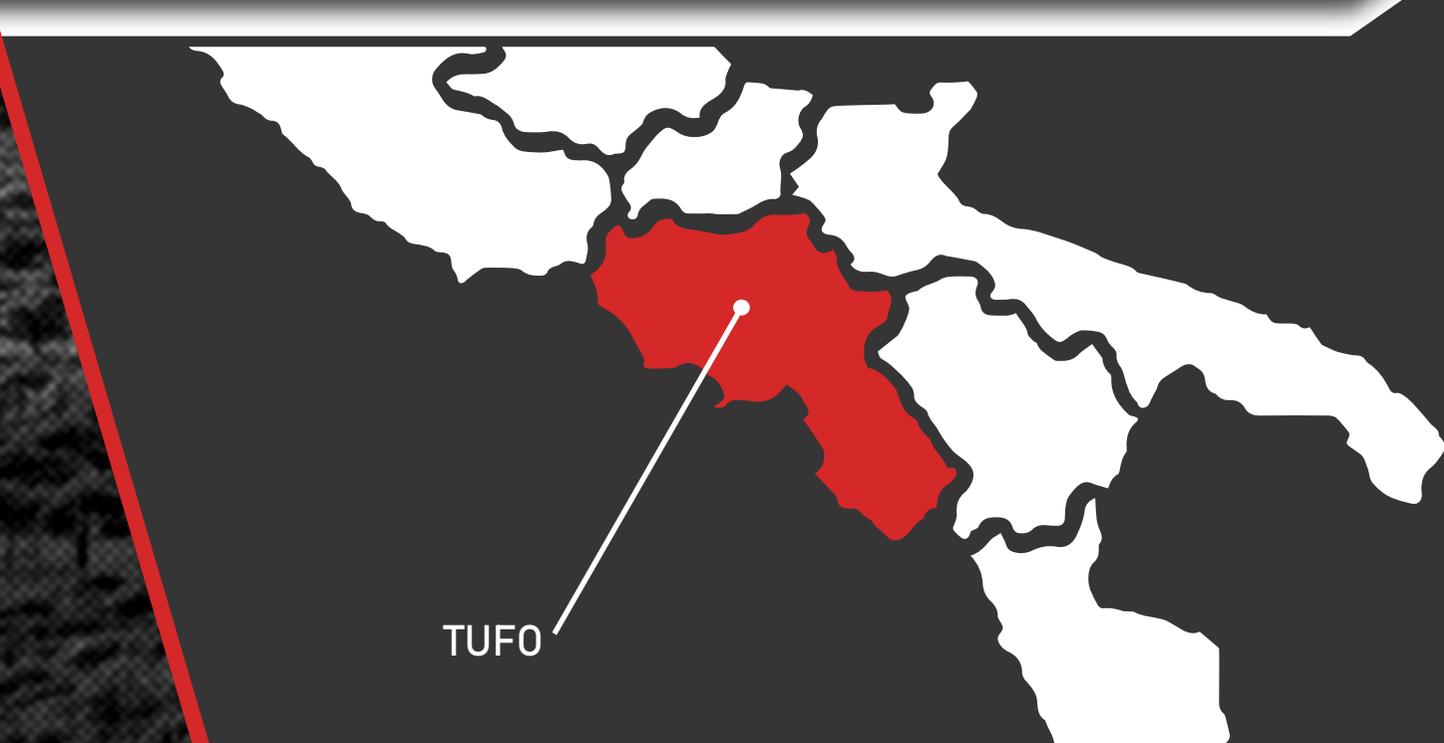


BIANCHI

ROSSI

CAMPANIA, Tufo D'AIONE

L'Azienda Agricola d'Aione, ha sviluppato le sue proprietà terriere in luoghi di interesse storico, in posti che hanno visto le gesta di un coraggioso principe longobardo prima ed il lavoro dei campi delle genti che coltivarono la terra dopo. Terre d'Aione intende caratterizzarsi come un appassionato ritorno alle origini, un lavoro a ritroso ma con la tecnologia di oggi, un ossequio ed un inno alla ricchezza che viene dalla coltivazione dei campi e anche come dimostrazione di un attaccamento profondo e indissolubile alla propria terra: la località di Tufo in Campania. Ecco perché l'azienda intende produrre vini di qualità, con dedizione ed ardimento, per dare vita a quel vino grazie al quale provarono gioia e ristoro le donne e gli uomini che dedicarono il loro lavoro e i loro giorni a questo appartato e suggestivo angolo d'Irpinia.



TUFO



0,75lt

FALANGHINA BENEVENTANO IGT



Falanghina



COLORE: bianco paglierino con riflessi verdognoli, brillante

PROFUMO: bouquet sottile con sentori di crosta di pane e limoncella

SAPORE: secco senza concessioni, fresco e fragrante



pesce sia arrosto sia salsati, griglie e spiedini di totani



0,75lt

FIANO DI AVELLINO DOCG



Fiano



COLORE: giallo paglierino chiaro

PROFUMO: elegante sottile e continuo con sentori di pera e nocciola tostata

SAPORE: secco aggraziato ed elegante



piatti a base di pesce di mare



0,75lt

GRECO DI TUFO DOCG



Greco di Tufo



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: continuo e soave con sentori di pesca e mandorla

SAPORE: secco, ben nutrito e tuttavia nervoso



piatti a base di pesce di mare



0,75lt

AGLIANICO CAMPANIA IGT



Aglianico



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso

PROFUMO: franco e vinoso

SAPORE: asciutto saporoso e fresco



piatti saporiti della cucina regionale

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

TAURASI DOCG



Aglianico



COLORE: rosso rubino carico tendente al mattone

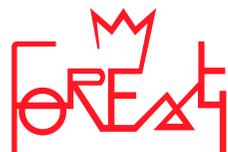
PROFUMO: pronunciato e composito
sentori di marasca, viola e spezie

SAPORE: pieno e completo, consistente ed autoritario



piatti a base di carni rosse, cacciagione e selvaggina





PUGLIA, San Donaci

CANTINE PAOLOLEO

Paolo Leo nasce in una realtà territoriale come quella del Salento, dove le vicende storiche hanno definito paesaggi inconsueti ed hanno prodotto un senso di continuità spaziale, diciamo pure di interdipendenza, tra il mare e la campagna. Abbagliante nei suoi colori, affascinante per la sua storia, sorprendente per i suoi territori unici, il Salento regala sensazioni sempre nuove, anche nell'approccio con i suoi frutti. Ed è proprio l'amore e la cura di questo contesto e del vino che hanno spinto la famiglia Leo ad intraprendere qui un'attività produttiva, sin dal lontano '900. In quegli anni il capostipite dell'azienda, nonno ed omonimo dell'ultimo erede Paolo Leo, iniziò a vinificare le uve nel palmento di famiglia, oggi testimonianza del suo lavoro ed impiegato come bottaia per l'affinamento dei vini destinati all'invecchiamento. Oggi la Paolo Leo continua ad ottenere gradissimi riconoscimenti da parte della stampa di tutto il mondo.



SAN DONACI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt 0,75lt

CHARDONNAY SALENTO IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino scarico
PROFUMO: fresco e fruttato
SAPORE: secco e piacevolmente acidulo



frittiture di pesce, molluschi, antipasti di mare e minestre leggere



0,75lt

PINOT GRIGIO PUGLIA IGP



Pinot Grigio



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: leggermente aromatico con note di banana, mela verde e timo
SAPORE: fresco e leggero, ben equilibrato in acidità e morbidezza



a tutto pasto in particolare con piatti di pesce e formaggi delicati



0,75lt

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP



Malvasia di Candia



COLORE: giallo paglierino tenue
PROFUMO: tropicale che ricorda il melone ed il mango
SAPORE: fresco, morbido, equilibrato e persistente



aperitivo, primi piatti a base di pesce, frutti di mare



0,75lt

VERDECA IGP



Verdeca



COLORE: giallo vivo con riflessi verdognoli
PROFUMO: bouquet intenso, delicato, floreale
SAPORE: gusto asciutto, fresco, pieno



indicato per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare



0,375lt 0,75lt

ROSATO DI PRIMITIVO PUGLIA IGP



Primitivo



COLORE: rosa con riflessi viola

PROFUMO: fragrante, con sentori di frutti di bosco

SAPORE: secco rotondo ed armonico



antipasti in genere, minestre, carni bianche e formaggi freschi



0,375lt 0,75lt

NEGROAMARO SALENTO IGP



Negroamaro



COLORE: rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO: fragrante e caratteristico di frutta matura

SAPORE: pieno, equilibrato e di buona freschezza



ottimo con i primi piatti, arrostiti di carni e formaggi stagionati



0,375lt 0,75lt

PRIMITIVO SALENTO IGP



Primitivo



COLORE: rosso rubino brillante con riflessi violacei

PROFUMO: complesso e fragrante con sentore di ciliegia e di piccoli frutti rossi

SAPORE: morbido ed avvolgente con finale persistente



primi piatti succulenti, carni rosse e pollame nobile



0,75lt

SALICE SALENTINO DOP



Malvasia nera di Lecce, Negroamaro



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: elegante e gradevolmente fruttato

SAPORE: pieno, rotondo e giustamente tannico



primi piatti importanti, arrostiti di carne e formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CHARDONNAY BATTIGIA SALENTO IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intensamente fruttato

SAPORE: fresco, morbido, delicato e piacevolmente armonico



piatti di pesce in genere, soprattutto grigliate



0,75lt

ROSATO GRECÌA SALENTO IGP



Negroamaro



COLORE: cerasuolo scarico con sottili riflessi corallo

PROFUMO: delicato e intenso richiama la rosa canina

SAPORE: asciutto, su gradevole fondo amarognolo di mandorle tostate



antipasti all'italiana, frattaglie, zuppa di pesce e pesce con salse marcate



0,75lt

NEGROAMARO NEGRAMANTE SALENTO IGP



Negroamaro



COLORE: rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO: intenso di frutta fresca, ricorda il lampone e la fragola

SAPORE: pieno ed equilibrato con un finale piacevolmente persistente



primi piatti asciutti, arrostiti di carni, caccagione e salumi



0,75lt

PRIMITIVO DI MANDURIA PASSO DEL CARDINALE DOP



Primitivo



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: vinoso, intenso, con bouquet caldo e continuo

SAPORE: caldo, pieno, vigoroso, ha pieno carattere



forti salumi esaltati dal peperoncino e arrostiti di carni bianche e rosse



0,75lt

SALICE SALENTINO LIMITONE DEI GRECI DOP



Malvasia nera di Lecce, Negroamaro



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso con tracce di viola

PROFUMO: etereo ma composto, sentori di pietra calda e fieno

SAPORE: asciutto, caldo, morbido ed elegante



piatti forti di carne rossa della cucina locale



0,75lt

CHARDONNAY NUMEN SALENTO IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intensamente fruttato di pesca e albicocca

SAPORE: pieno e rotondo, equilibrato e molto persistente



piatti di pesce di ogni genere e formaggi stagionati



0,75lt

NEGROAMARO ORFEO PUGLIA IGF



Negroamaro



COLORE: rosso rubino con tendenza al granato

PROFUMO: all'olfatto ampio e speziato con sentori di frutti di bosco

SAPORE: gusto asciutto, rotondo, morbido ed equilibrato



suggerito su primi piatti, carni rosse, cacciagione e salumi



0,75lt

PRIMITIVO FIORE DI VIGNA SALENTO IGP



Primitivo



COLORE: rosso granato intenso con insistente unghia violacea e brillante

PROFUMO: intenso, piacevolmente speziato, sentori di frutta passa e di ciliegia sotto spirito

SAPORE: in bocca si presenta rotondo, pieno, maturo, con lungo retrogusto



indicato su primi piatti a base di sughi rossi, carni rosse, cacciagione da pelo e formaggi stagionati a pasta dura

V I N I
SPUMANTI

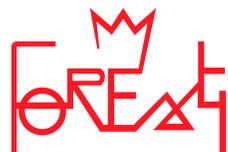
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

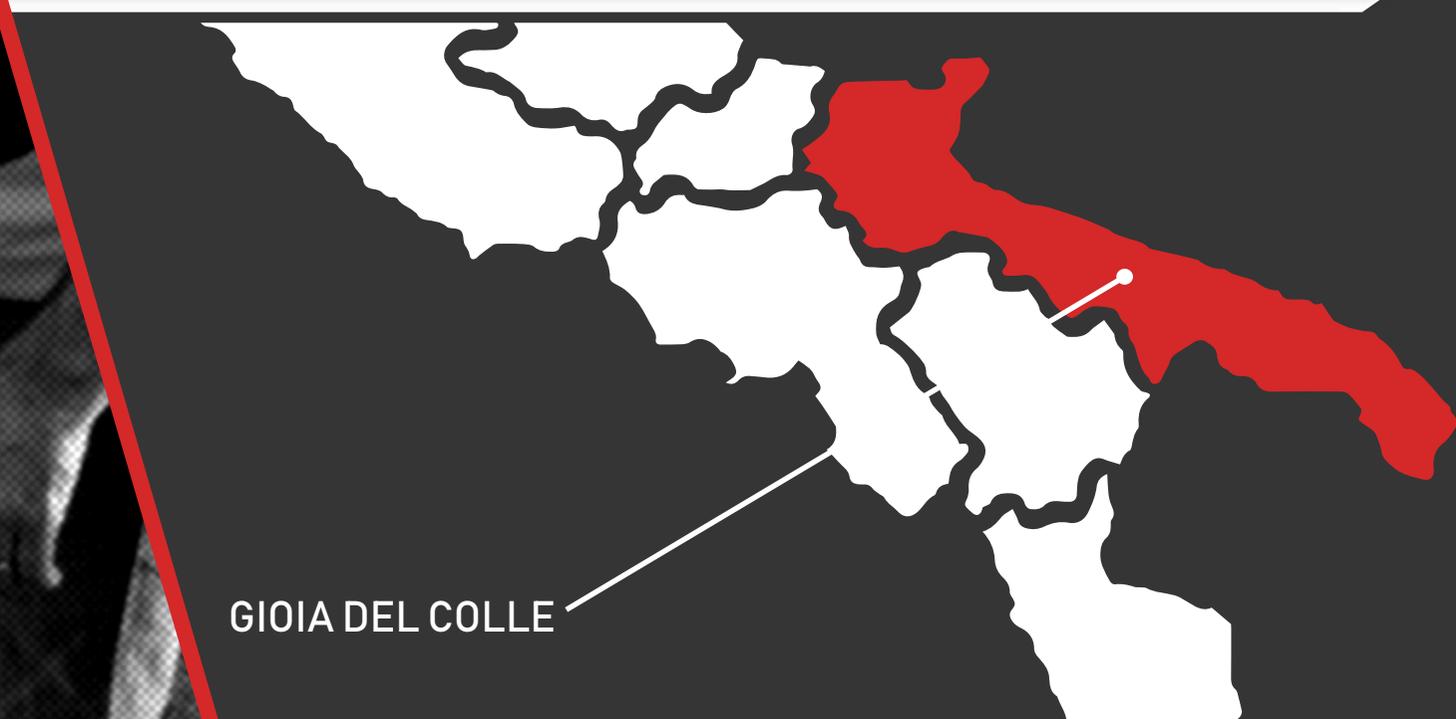




PUGLIA, Gioia Del Colle

POLVANERA

Polvanera nasce da una grande tradizione di famiglia che da sempre ha radici nella viticoltura. Filippo Cassano, proprietario ed enologo, è sempre stato consapevole delle potenzialità del suo territorio, in modo particolare credendo molto nella valorizzazione del Primitivo. Grazie all'esperienza del padre Vincenzo e alla formazione scolastica presso la scuola di enologica Filippo ha voluto puntare su una vinificazione pura, esaltando l'autoctono e la riconoscibilità territoriale. L'azienda Polvanera, ubicata tra Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle, è collocata in un paesaggio unico, con vigneti, e circondata da tipici muretti a secco. La cantina, insolita e caratteristica è scavata per 8 metri nella roccia calcarea, consente per la sua struttura ai vini di affinare ad una temperatura costante, unendo utilità e bellezza. Polvanera oggi è conosciuta in tutto il mondo per i prestigiosi premi conseguiti.



GIOIA DEL COLLE





0,375lt 0,75lt

MINUTOLO IGT



Fiano Minutolo



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: intenso e fine di bergamotto, banana e pescaoce su fondo muschiato

SAPORE: delicatamente aromatico e di bello spessore con vena fresco-sapida



risotti e paste con erbe aromatiche, frutti di mare, molluschi e crostacei



0,75lt

MOSCATO SECCO IGT



Moscato Bianco



COLORE: giallo paglierino, con sfumature verdoline

PROFUMO: sentori delicati e fini di limone, pesca bianca, rosa, anice e salvia
SAPORE: gusto equilibrato, piacevolmente aromatico e fresco, con finale di bocca gradevolmente minerale



valido come aperitivo, trova il massimo accompagnamento con crostacei e primi piatti delicati a base di pesce



0,375lt 0,75lt

ROSATO IGT



Aglianico, Aleatico, Primitivo



COLORE: rosa cerasuolo intenso, di bella luminosità

PROFUMO: fruttato e floreale, impreziosito da ricordi di erbe aromatiche

SAPORE: snello, equilibrato con giusta rotondità, piacevolmente fresco e delicatamente balsamico



antipasti freddi e caldi, latticini, piatti di media struttura della cucina di terra e di mare



0,375lt 0,75lt

PRIMITIVO 14 DOC



Primitivo



COLORE: rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: prugna, ciliegia, susina matura con ricordi di tabacco e liquirizia
SAPORE: pieno ed equilibrato con generoso calore, con finale lungo e coerente



carni rosse cotte alla griglia o al fornello

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

PRIMITIVO 16 DOC



Primitivo



COLORE: rosso rubino fitto con riflessi violacei

PROFUMO: profumi eleganti di mora, amarena e ciliegia, con delicate note di viola, su fondo di erbe aromatiche

SAPORE: prorompe al palato con lunghissima stoffa e stupendi echi retro-olfattivi. Sostenuto da tannini di eccellente fattura. Finale ricchissimo e interminabile



arrosti, ragù di carne, selvaggina, formaggi stagionati



0,375lt

ALEATICO IGT



Aleatico



COLORE: rosso rubino, di bella intensità

PROFUMO: delicati sentori di ciliegia, timo e muschio

SAPORE: gusto invitante di misurata dolcezza, equilibrato, fresco e avvolgente, dal finale accattivante di buona persistenza



pasticceria secca, dolci della tradizione locale secchi e friabili, ma anche accompagnato da miele amaro o da pecorino stagionato



0,75lt 1,5lt

PRIMITIVO 17 DOC



Primitivo



COLORE: rosso purpureo con riflessi rubini

PROFUMO: fittissimo di piccoli frutti di bosco con note floreali e vegetali

SAPORE: imponente, sorretto da tannini levigati con finale interminabile in corrispondenza con l'olfatto



arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, formaggi mediamente stagionati a pasta dura



0,375lt

PRIMITIVO 21 IGT



Primitivo



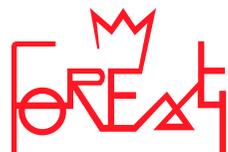
COLORE: rosso purpureo scintillante di riflessi rubini

PROFUMO: elegante di amarena, mora di rovo, susina, ciliegia e prugna

SAPORE: sontuoso, vellutato, finemente dolce, sorretto da tannini carezzevoli e da una vivida corrente acido minerale dal finale appagante e lunghissimo



cioccolato, pasticceria secca



DOLCI

CALABRIA, Bianco

CERATTI UMBERTO

L'Azienda Vinicola Ceratti, fondata nel 1958 da Ceratti Umberto, e ampliata negli anni con grande lavoro e tenacia dal figlio Pasquale e dal nipote Umberto, si colloca sulla costa Jonica della Calabria, in un territorio incontaminato caratterizzato da luoghi ricchi di storia e una natura rigogliosa. I vigneti sempre ben esposti al sole sono circondati da uliveti e agrumeti, le cui componenti arricchiscono le uve, conferendo al Greco di Bianco Ceratti un profumo e aroma persistente e caratteristico. Il Greco di Bianco, infatti, secondo la tradizione, è stato introdotto nell'attuale territorio di produzione da un colono greco che, per ricordare la terra d'origine lontana, ha portato con sé il tralcio di un vitigno greco e lo ha trapiantato nel territorio della Costa dei Gelsomini. Apprezzati in Italia, in Europa e nel mondo, i vini dell'Azienda Ceratti sono oggi degustati da enologi, sommelier e critici enogastronomici, inseriti in guide nazionali ed internazionali.



BIANCO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,5lt

GRECO DI BIANCO DOC



Greco di Bianco



COLORE: giallo tendente al dorato con eventuali riflessi ambrati

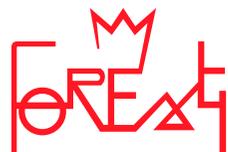
PROFUMO: frutta in grande spolvero, albicocca disidratata, fico secco, pesche sotto spirito e tanta uva passa, miele, camomilla.

SAPORE: dolce il giusto, morbido, caldo, armonico, un filino alcolico con caratteristico retrogusto.



da solo, in conversazione o in meditazione, accompagnato da pasticceria secca o, a fine pasto, da formaggi piccanti a pasta dura o da frutta fresca





CALABRIA, Cirò Marina

CANTINE DE MARE

L'azienda Cantine De Mare, nata nel 2014 dalla volontà di alcuni viticoltori, ha saputo a distanza di pochissimi anni conquistare i propri clienti. Con l'occhio teso verso il futuro, accarezzate da una leggera brezza marina, le viti del Cirò si giovano, da sempre, di una sapidità e sentori unici. L'amore per questa terra speciale sfocia nella cura appassionata per i vigneti, tramandati di generazione in generazione. Il tutto per mano di un armonioso equilibrio tra ciò che promana dal passato e le sperimentazioni d'avanguardia. Cosicché, il frutto della terra, sano e prospero, possa trasformarsi in vini eccellenti. La cura del dettaglio, l'attenzione verso ogni minimo processo, la ricerca costante e maniacale della perfezione, fanno in modo che qui si possa trovare uno staff che si impegna costantemente per proporre sul mercato vini di grande qualità. Con Cantine De Mare si può affermare che è nato un nuovo modo di pensare al vino in Calabria.



CIRÒ MARINA

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0.75lt

CIRÒ BIANCO SANT'ANGELO DOC



Greco



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: avvolgente, aromatico e fresco, accarezza il naso dell'assaggiatore fino a condurlo in riva al mare

SAPORE: all'aromaticità e freschezza, intense note floreali che ne esaltano la profondità e la notevole persistenza



si accompagna molto bene con i piatti a base di pesce della tradizione mediterranea come per esempio l'orata al forno con pomodorini e olive o come il branzino al vino e pollini di finocchio selvatico



0.75lt

CIRÒ ROSSO ALTURA DOC



Gaglioppo



COLORE: rosso rubino con lievi riflessi violacei

PROFUMO: dominante olfattiva fruttata, con aggiunta di note speziate ed eteree

SAPORE: persistente al gusto si apprezzano il tannino vellutato e la morbidezza



perfetto con i secondi piatti di ispirazione regionale come quelli a base di agnello e di capretto.



0.75lt

CIRÒ ROSATO PRIMA LUCE DOC



Gaglioppo



COLORE: rosa tenue

PROFUMO: frutta rossa, segue un'evoluzione di armoniosi sentori di pesca, fino alle delicate note floreali, che ne esaltano il bouquet intenso ma raffinato

SAPORE: fresco e fruttato con acidità e sapidità equilibrate



offre le sue migliori performance se accompagnato da zuppe di pesce e pesce arrostito riccamente condito e aromatizzato, o meglio ancora con pietanze composte da salse di pomodoro



SICILIA, Malfa CARAVAGLIO

Una volta tornato a Salina, il pensiero di Antonino Caravaglio fu di adoperarsi per il miglioramento qualitativo, obiettivo che negli anni lo portò a diverse sperimentazioni, ad affinarsi tecnologicamente, senza però mai esagerare, e a compiere tutti i passi indispensabili per produrre e mettere sul mercato i prodotti storici dell'isola di Salina: vino e capperi. L'azienda moderna nasce nel 1989, quando Nino Caravaglio iniziò a coltivare i due ettari di terreno di proprietà del padre. Oggi i terreni vitati in diretta conduzione aziendale sono distribuiti su una superficie di circa 20 ettari. Nino Caravaglio è creatore e gestore dell'azienda. È importante sottolineare che l'azienda ha deciso di puntare sin da subito su una scelta importante: coltivare e produrre in base alle regole dell'agricoltura biologica. Oltre a seguire tutto il processo produttivo della sua Malvasia delle Lipari, Antonino gestisce in primis anche tutta la parte commerciale.



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,5lt

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC



Malvasia, Corinto nero



COLORE: giallo dorato con riflessi
ambrati

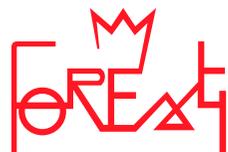
PROFUMO: ampio, con sentori di agrumi
canditi, albicocca secca, miele di zagara,
frutta secca, vaniglia

SAPORE: dolce e grasso ma equilibrato e
molto persistente



pasticcERIA secca, frutta secca e candita





SICILIA, Sambuca Di Sicilia CELLARO

Cellaro è l'azienda simbolo di un territorio vocato alla viticoltura dove la vite ha trovato il suo habitat naturale anni e anni fa. Una vera e propria risorsa preziosa preservata dall'estrema operosità di tutto lo staff dell'azienda, impegnato in quel di Sambuca di Sicilia a proporre sul mercato vini inimitabili e dal carattere inconfondibile. Sambuca, una grande terra per dei grandi vini che abbracciano ondegianti vigneti che si estendono tra i 300 e 600 metri sopra il livello del mare, su suoli dalla privilegiata composizione e dall'esposizione solare continua. Genuinità e personalità sono le caratteristiche prime di ogni calice degustato, un orgoglio per il lavoro d'equipe compiuto sia in campagna che in cantina. Un'altro motivo d'orgoglio è la scelta di puntare su fonti di energia rinnovabile: infatti sulle colline che circondano la proprietà spiccano le pale eoliche, le quali abbracciano il cielo e lasciano l'aria intrisa solo di profumi naturali. Un paradiso terrestre dove le viti sono le assolute protagoniste.



SAMBUCA
DI SICILIA

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



CELLARO



0,75lt

CHARDONNAY LUMÀ IGP



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino intenso
PROFUMO: delicato, fruttato di mela e frutti esotici

SAPORE: fresco, pieno, sapido, armonico, con buona persistenza e gradevole retrogusto



crostacei, risotti leggeri, secondi di pesce azzurro elaborati, couscous e zuppe di pesce



0,75lt

GRILLO LUMÀ DOC



Grillo



COLORE: giallo paglierino tendente al bianco carta

PROFUMO: delicato, fruttato, di mela e frutti esotici con note floreali

SAPORE: fresco, pieno, sapido, armonico, persistente con un piacevole retrogusto amarognolo che ricorda le mandorle.



primi piatti, crostacei, risotti leggeri, secondi di pesce azzurro elaborati, couscous e zuppe di pesce, ottimo con gli affumicati di pesce



0,75lt

NERO D'AVOLA LUMÀ DOC



Nero d'Avola



COLORE: rosso rubino deciso
PROFUMO: profumo di frutta matura e di spezie

SAPORE: gusto pieno, caldo e molto equilibrato



piatti di grande struttura a base di carni rosse, cacciagione da piuma e da pelo



0,75lt

SYRAH LUMÀ IGT



Syrah



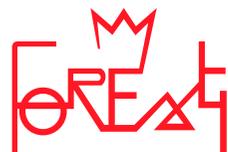
COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: frutti a bacca rossa

SAPORE: pieno, avvolgente, caldo e giustamente tannico



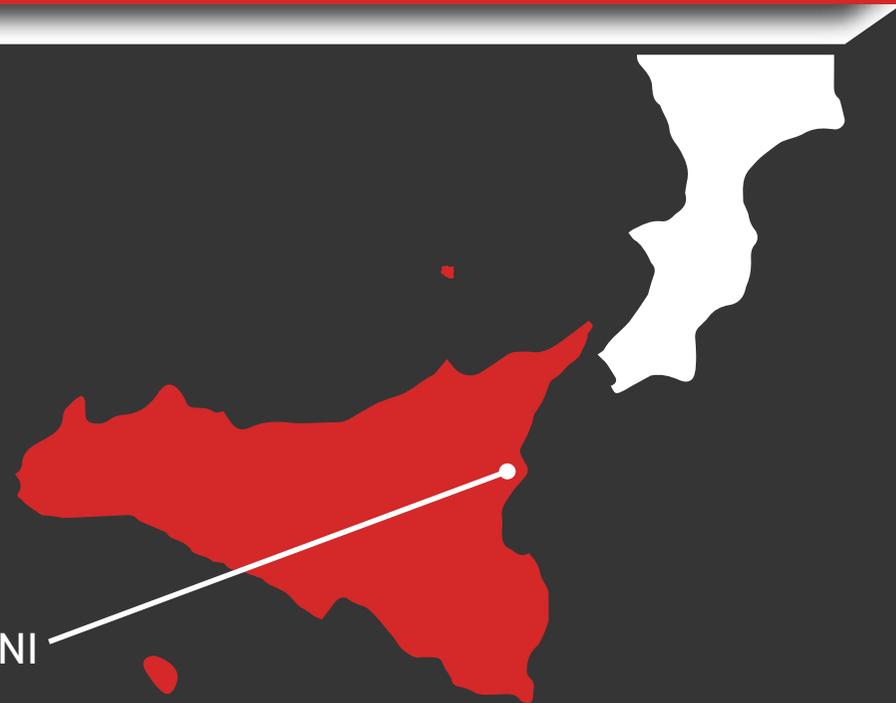
grigliate miste di carni e selvaggina



SICILIA, Trecastagni

NICOSIA

Nel 1898, Francesco Nicosia, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. Tempi d'oro per quel vino che già allora era conosciuto ed apprezzato per la sua forza minerale e la sua "vulcanica" personalità. Oggi Cantine Nicosia è un'azienda dinamica, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione. Nicosia ha scelto di sposare in pieno la causa del biologico e della sostenibilità, per coniugare tutela ambientale e sicurezza alimentare, con l'obiettivo di portare sulle tavole dei consumatori un vino "ad impatto zero". Cantine Nicosia favorisce i più pregiati vitigni autoctoni e le varietà internazionali meglio adattatesi in Sicilia, promuovendo il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente e valorizzando la materia prima con un'attenta selezione delle uve e una cura costante del lavoro in cantina. L'azienda ha diverse proprietà sparse per tutta la Sicilia anche se principalmente quando si parla di Nicosia si pensa subito ai vini dell'Etna.



TRECASTAGNI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



NICOSIA



0,75lt

ETNA BRUT METODO CLASSICO SOSTA TRE SANTI DOC



Nerello Mascalese



COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: complesso ed elegante con note fruttate e floreali, sentori tipici di crosta di pane e lievito
SAPORE: grande mineralità, notevole spalla acida



ideale come aperitivo, sui crostacei ed i pesci in genere, antipasti di salumi dal gusto poco marcato, primi piatti a base di pesce non salsato



0,75lt

ETNA BIANCO VULKÁ DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: intenso ed elegante con note di frutta a polpa bianca, pera ed erbe aromatiche
SAPORE: fresco e di buona sapidità di origine minerale



ideale per aperitivi o per accompagnare crudi di pesce e crostacei in genere, frittiture di paranza e verdure in tempura



0,75lt

ETNA BIANCO MONTE GORNA DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo dorato brillante
PROFUMO: complesso con profumi di camomilla e fiori di ginestra, note di pera, crema pasticcera
SAPORE: elegante, sostenuto da una buona sapidità e da un'ottima spalla acida, una notevole longevità



ottimo sia con piatti a base di crostacei e pesci di una certa grassezza come cernia e ricciola, arrostiti di cacciagione. Da osare anche su formaggi molli e a crosta fiorita



0,75lt

GRILLO FONDO FILARA DOC



Grillo



COLORE: giallo paglierino intenso
PROFUMO: note fruttate e profumi accattivanti di erbe aromatiche, menta e ortiche
SAPORE: fresco, morbido, di grande sapidità e persistenza



si accompagna molto bene con i piatti a base di pesce, crostacei in genere, piatti a base di verdure, uova al tegame, formaggi freschi e molli



0,75lt

INSOLIA FONDO FILARA DOC



Insolia



COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: avvolgente, fresco ed intenso, accarezza il naso con note di frutta esotica e di fiori gialli

SAPORE: fruttato, pieno, sapido e di buona struttura



crudità di pesce, piatti di mare anche dal sapore marcato, pollame, pollame nobile, magatello di vitello in salsa tonnata



0,75lt

ETNA ROSATO VULKÀ DOC



Nerello Mascalese



COLORE: rosa tenue con riflessi brillanti

PROFUMO: aromi che spaziano tra il floreale e il fruttato, rosa canina, fragoline, pompelmo, frutta disidratata e spezie

SAPORE: al palato si avverte grande freschezza e mineralità, coerente con il profilo olfattivo, persistente e armonico



salumi, formaggi, arrostiti di carni bianche, ma anche couscous di pesce, risotto ai crostacei, tartara di tonno, involtini di pesce spada



0,75lt

CERASUOLO DI VITTORIA HYBLA DOCG



Nero d'Avola, Frappato



COLORE: rosso ciliegia

PROFUMO: ricco ed intenso con prevalenti note di frutta rossa e sentori floreali

SAPORE: caldo e rotondo con una piacevole componente di tannini dolci



perfetto con carni allo spiedo, selvaggina minuta, caponata di melanzane, caciocavallo ragusano Dop di media e lunga stagionatura



0,75lt

ETNA ROSSO RISERVA MONTE GORNA DOC



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



COLORE: rosso rubino tenue tendente al granato

PROFUMO: di grande complessità di aromi speziati e note di liquerizia, rosa canina, fiori e frutti secchi

SAPORE: vivace, di un'intatta freschezza e di un tannino morbido, ma non ancora pienamente domato, elegante, strutturato, armonico e di lunga persistenza



formaggi di media-lunga stagionatura, primi piatti succulenti, carni bianche, cacciagione da piuma, salsiccia di suino con finocchietto selvatico alla griglia

NICOSIA

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



NICOSIA



0,75lt

ETNA ROSSO VULKÁ DOC



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



COLORE: rosso rubino vivace tendente al granato

PROFUMO: ampio profilo aromatico con sentori floreali, note di frutta rossa e spezie

SAPORE: di grande mineralità ed equilibrio, con tannini levigati, di grande struttura, dal lungo finale fruttato



ideale con gustosi primi piatti dal sapore marcato, carni arrosto di ogni genere, formaggi semistagionati, ben s'abbina anche con piatti di pesce saporiti



0,75lt

NERELLO MASCALESE FONDO FILARA DOC



Nerello Mascalese



COLORE: rosso rubino con riflessi vivaci

PROFUMO: complesso ed elegante con profumi di erbe aromatiche e liquerizia

SAPORE: caldo e strutturato con lungo finale balsamico



formaggi semistagionati, primi piatti saporiti, carni alla griglia ed arrosti, compresa la selvaggina da pelo



0,75lt

FRAPPATO FONDO FILARA DOC



Frappato



COLORE: rosso rubino con vivaci riflessi violacei

PROFUMO: vivace con fragranti note di frutta rossa fresca e frutti di bosco, lamponi, more, piccoli mirtilli

SAPORE: persistente al gusto si presenta fresco, fruttato e morbido



piatti di pasta ai pomodoro e verdure in agrodolce, ottimo con la pizza napoletana; potrebbe anche rivelarsi una valida alternativa ai vini bianchi per accompagnare piatti di pesce salsati e particolarmente saporiti



0,75lt

NERO D'AVOLA FONDO FILARA DOC



Nero d'Avola



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: ricco ed intenso con prorompenti note di amarena e spezie dolci

SAPORE: persistente al gusto, piacevolmente fruttato, caldo e corposo, con una morbida componente tannica



perfetto sui primi piatti con ragù di carni, couscous di agnello, arrosti di pollame e pollame nobile, formaggi stagionati



0.75lt

SYRAH FONDO FILARA DOC



Syrah



COLORE: color porpora con riflessi violacei

PROFUMO: intenso con caratteristiche note di confettura e spezie

SAPORE: corposo, vellutato e persistente



carni alla griglia, tagliatelle al ragù di cinghiale, piatti a base di selvaggina, cibi speziati, salumi, formaggi affumicati ed erborinati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



SICILIA, Pantelleria

BASILE

Dopo un'accorta e meticolosa ristrutturazione del settecentesco "dammuso", caratteristica abitazione di Pantelleria, il "sogno" di Simona e Fabrizio Basile comincia a prendere piede. Finalmente nel 2006, mediante la coltivazione delle proprie vigne, avviene la prima vinificazione. L'uva impiegata per la produzione del Passito di Pantelleria viene raccolta nella Contrada di Scirafi, dove il terreno risulta più arido e più siccitoso, e nella Contrada di Sateria, a pochi metri dal livello del mare, una zona dove la salsedine asciuga gli acini e li rende sapidi ma allo stesso tempo dolci e gradevolmente zuccherini. Una parte del raccolto si usa per produrre il mosto, l'altra si stende al sole negli stenditoi in battuto di tufo per un periodo che varia, a seconda del clima, dai 20 ai 30 giorni. L'uva passa poi si aggiungerà al mosto parzialmente fermentato per concludere il suo processo di lavorazione, sempre nel pieno e profondo rispetto delle tecniche e dei sapori dell'Isola di Pantelleria

PANTELLERIA



0,5lt

PASSITO DI PANTELLERIA SHAMIRA DOC



Zibibbo



COLORE: oro intenso che si fa antico col passare del tempo

PROFUMO: sprigiona profumi intensi e franchi di fichi secchi e uva passa. Di grande apertura aromatica che focalizza tutte le sfumature del moscato

SAPORE: rotondo, equilibrato grazie ad una buona acidità di supporto, con note aromatiche di caramello. Struttura dolce e di buona intensità, fine ed elegante



dolci da forno, frutta, pasta di mandorle, scorze di arancia candita e se giovane, anche da meditazione

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





SARDEGNA, Calangianus

TONDINI

L'azienda collocata e operante in Alta Gallura rappresenta un caposaldo in Sardegna nella produzione del Vermentino. I suoi vini sono tra i più apprezzati in Regione sia dai locali che dai turisti intenditori, i quali hanno contribuito a far conoscere l'eccellenza dei prodotti dell'azienda nei propri paesi d'origine. Rinomata e stimata per le migliori produzioni di vini pregiati e di nicchia, l'azienda opera con dei valori fondamentali quali passione, tradizione, duro lavoro e amore per la terra. Fermamente convinti che il grande vino parta da delle grandi uve e da un costante lavoro agricolo, gli addetti alla produzione dell'azienda lavorano i propri vigneti affrontando talvolta climi eccessivamente aridi e temperature proibitive. Il vigneto si estende su una superficie di 26 ettari destinati principalmente al vitigno Vermentino. Le altre coltivazioni invece sono destinate a Nebbiolo, Cannonau, Sangiovese, Carignano, Cagnulari e Moscato.



CALANGIANUS





0,75lt

VERMENTINO DI GALLURA KARAGNANJ DOCG



Vermentino



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: sentori di macchia mediterranea e pesca gialla
SAPORE: morbido, persistente



la grande cucina di mare, minestre e carni bianche



0,75lt

VERMENTINO DI GALLURA KATALA DOCG



Vermentino



COLORE: giallo vivace e brillante
PROFUMO: acacia, ginestra e fiori di campo
SAPORE: al palato si presenta asciutto, anche caldo ma morbido ed elegante



accompagna pesci, crostacei, carni delicate e primi piatti



0,75lt

ISOLA DEI NURAGHI TARONI IGT



Carignano, Cagnulari, Cannonau, Nebbiolo, Sangiovese



COLORE: rosso rubino carico
PROFUMO: intensi di piccoli frutti rossi maturi
SAPORE: avvolgente, morbido, persistente



carni rosse, selvaggina, formaggi e piatti tipici



0,75lt

NEBBIOLO COLLI DEL LIMBARA SIDDAJU IGT



Nebbiolo, Cannonau, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei
PROFUMO: confettura di more e ribes con note di cioccolato e tabacco
SAPORE: fitto ed elegante dove i tannini bilanciati dall'alcool e dall'acidità lasciano un finale piacevole e interminabile



carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,5lt

MOSCATO PASSITO LAJCHEDDU IGT



Moscato



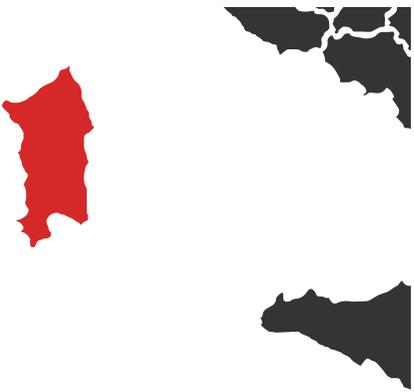
COLORE: giallo paglierino carico con riflessi dorati

PROFUMO: frutta gialla stramatura, frutta secca

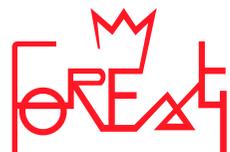
SAPORE: fresco, avvolgente e dolce con un retrogusto di pesca matura



pasticceria secca, dolci a base di mandorle, formaggi piccanti



TONDINI



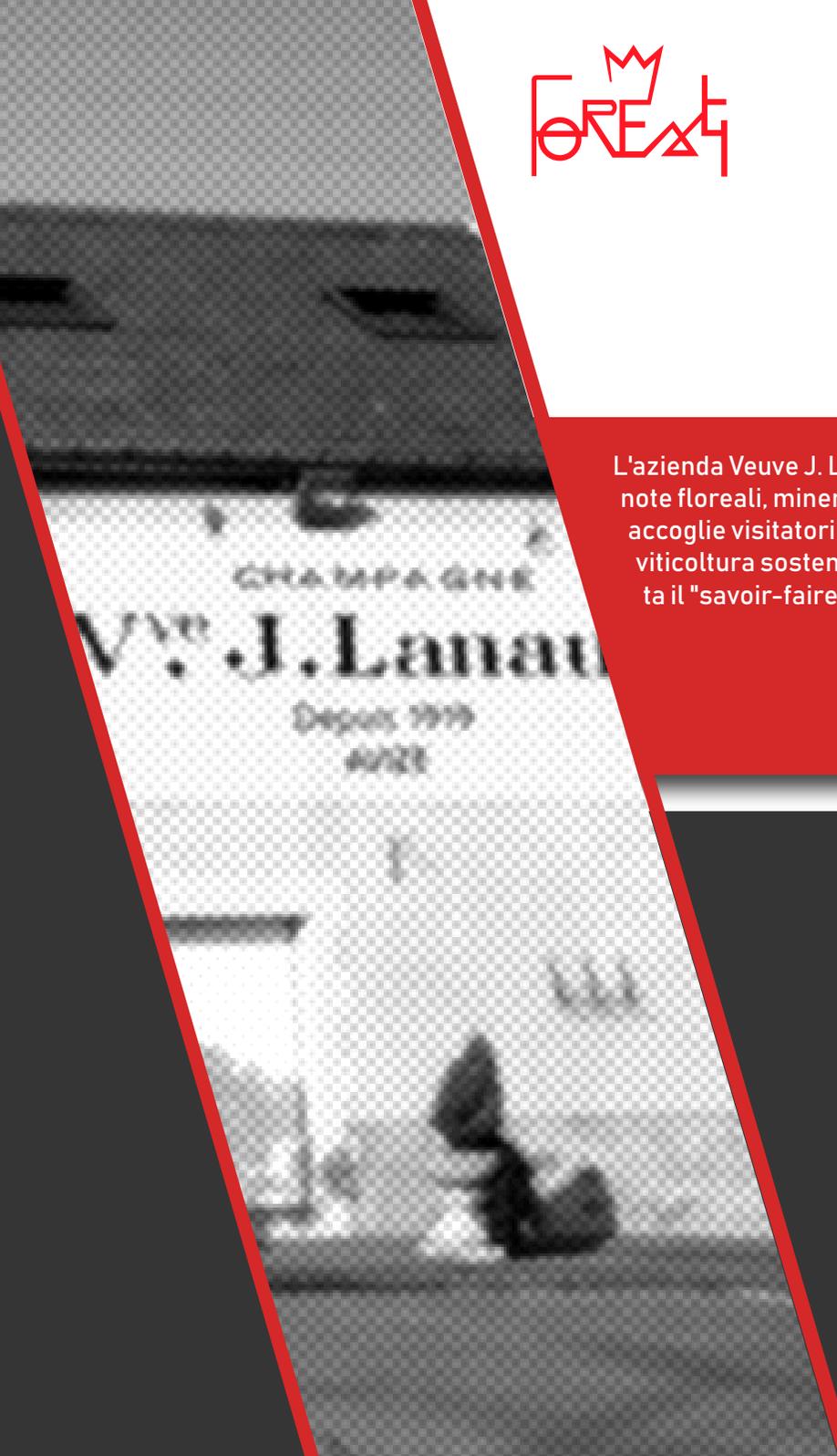
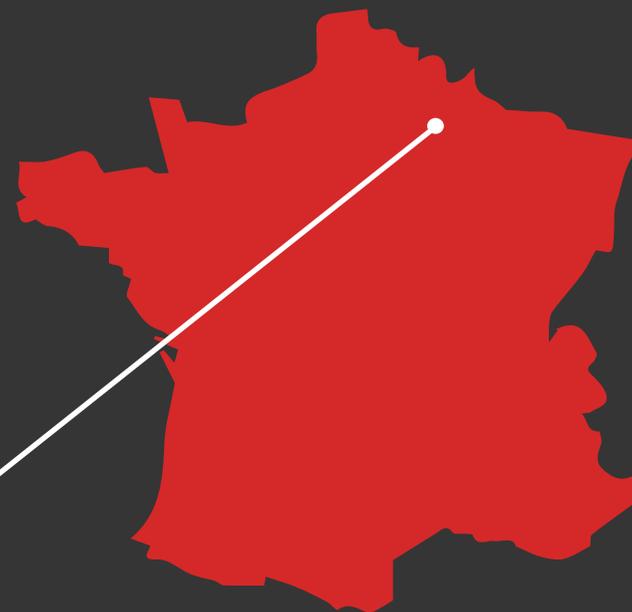
SPUMANTI

FRANCIA, Avize

VEUVE J. LANAUD

L'azienda Veuve J. Lanaud si trova nel cuore della Cote des Blancs, il miglior terroir di Chardonnay, che porta le sue note floreali, minerali e acidule allo champagne. Sul terroir Grand Cru di Avize, in Place Léon Bourgeois, l'azienda accoglie visitatori da tutto il mondo. Veuve J. Lanaud coltiva i suoi 12 ettari di vigneti, piantati in 17 diverse colline, in viticoltura sostenibile. Ogni fase della lavorazione dello champagne (il lavoro nei vigneti e l'elaborazione) rispetta il "savoir-faire" della famiglia Gauthier, viticoltori di padre in figlio da quattro generazioni.

AVIZE



VINI SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

CHAMPAGNE CARTE BLANCHE BRUT



Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



COLORE: oro con riflessi rosa

PROFUMO: al naso è ricco di pesca, mela e pera

SAPORE: palato cremoso accompagnato da note di frutta matura e marzapane. Il finale è morbido, intenso e complesso.



grande versatilità di abbinamento, ideale per l'aperitivo



0,75lt 1,5lt

CHAMPAGNE CINQUENAIRE BLANC DE BLANCS



Chardonnay



COLORE: oro con riflessi rosa

PROFUMO: note fresche e acide con sottili richiami agrumati

SAPORE: i richiami agrumati sono ben bilanciati da un giusto corpo e una leggera nota morbida



grande versatilità di abbinamento, ottimo con crostacei e crudité



0,75lt

CHAMPAGNE CUVÉE DE RÉSERVE BRUT



Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



COLORE: oro con riflessi rosa

PROFUMO: leggero sentore di crosta di pane con note piacevolmente agrumate

SAPORE: esprime note ampie e complesse con sottili richiami alla crosta di pane



grande versatilità di abbinamento, può sostenere bene un pasto completo

DISTILLATI



**Aquaviva Distillato
di Uva Moscato
ROVERO**

0,7lt 41% Vol.



**Liquore alla Camomilla
Aquaviva
ROVERO**

0,7lt 30% Vol.



**Distillato di Vino
Brandy Rouvè
ROVERO**

0,7lt 43% Vol.



**Grappa Arneis
Cascine Valdonata
ROVERO**

0,7lt 41% Vol.



**Grappa Barbera
Cascine Valdonata
ROVERO**

0,7lt 41% Vol.
1,5lt



**Grappa Dolcetto
Cascine Valdonata
ROVERO**

0,7lt 41% Vol.



**Grappa Freisa
Cascine Valdonata
ROVERO**

0,7lt 41% Vol.



**Grappa Moscato
Cascine Valdonata
ROVERO**

0,7lt 41% Vol.
1,5lt

DISTILLATI



Grappa Nebbiolo
Cascine Valdonata
ROVERO

0,7lt 41% Vol.
1,5lt



Grappa Nativa
Gavi Biologica
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



Grappa Nativa
Nebbiolo Biologica
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



Grappa Barbera
ROVERO

0,5lt 46% Vol.



Grappa Brachetto
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



Grappa Moscato
ROVERO

0,5lt 45% Vol.



Grappa Nebbiolo
ROVERO

0,5lt 47% Vol.



Grappa Nebbiolo
da Barolo Ciabot
Mentin
ROVERO

0,5lt 49% Vol.

DISTILLATI



**Grappa Barbera
Invecchiata**
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



**Grappa Moscato
Invecchiata**
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



**Grappa Decanter
Bianco**
ROVERO

1lt 43% Vol.



**Grappa Decanter
Invecchiato**
ROVERO

1lt 43% Vol.

DISTILLATI



**Grappa di Santa
Massenza**
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



**Grappa
Gewurztraminer**
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa Marzemino
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa Moscato
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



**Grappa Müller
Thurgau**
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa Nosiola
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa Rebo
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41%Vol.



Grappa Teroldego
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.

DISTILLATI



Grappa Vecchia
Riserva
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa di Moscadello
CAPANNA

0,5lt 42% Vol.



Grappa di Brunello
CAPANNA

0,5lt 42% Vol.



Grappa di
Sagrantino
BOCALE

0,5lt 41% Vol.



Gin
3|OCC

0,7lt 41% Vol.

LIQUORI



Barolo Chinato
ROVERO

0,5lt 16%Vol.



**Vermouth di Torino
Bianco**
ROVERO

0,75lt 16% Vol.



**Vermouth di Torino
Rosso**
ROVERO

0,75lt 16% Vol.



Amarovero
ROVERO

0,5lt 25% Vol.

LIQUORI



Liquore d'Arancia
LUNAE

0,5lt 38% Vol.



Liquore di Caffè
LUNAE

0,5lt 25% Vol.



Liquore di Erba
Cedrina
LUNAE

0,5lt 34% Vol.



Liquore di Pruni
LUNAE

0,5lt 43% Vol.



Liquore Rosolio
LUNAE

0,5lt 33% Vol.



Liquore Persichetto
LUNAE

0,5lt 23% Vol.



Idromele
LUNAE

0,5lt 15% Vol.



Sambikè
LUNAE

0,5lt 13% Vol.

LIQUORI



Ypocras
LUNAE

0,5lt 13% Vol.

ALTRO



Birra Chiara
PRATOROSSO

0,33lt 4,5% Vol.



Birra Bionda
PRATOROSSO

0,33lt 6,6% Vol.



Birra Rossa
PRATOROSSO

0,33lt 8,2% Vol.



Bicchiere Forum 130
SCHOTT
ZWIESEL



**Olio extra
vergine di oliva**
FORESTI

0,25lt **1lt**
0,5lt **5lt**



0,5lt



Tappo Verso
FORESTI