



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

L I Q U O R I
DISTILLATI
&
ALTRO



La FORESTI S.r.l. è un'azienda nata nel 2004 dall'incontro di esperti del settore con l'intenzione di fornire un servizio professionale e attento agli operatori impegnati nel canale HORECA e alle problematiche relative alle loro attività. Ed è così che la nostra Azienda, specializzata nel campo enologico e degli alimenti speciali, ha assunto la rappresentanza di particolari aziende produttrici di vino e di liquori e distillati, distribuendo direttamente questi prodotti, in esclusiva, ai locali che intendono avvalersi di una consulenza professionale e che desiderano proporre alla propria clientela vini pregiati, comprando ai prezzi più concorrenziali sul mercato.

Le aziende inserite nel nostro catalogo sono tutte realtà agricole (qualcuna anche biologica), comprendono le più svariate zone d'Italia, sono altamente reputate nel loro campo, e detengono riconoscimenti importanti a livello mondiale. Scopri tutti i prodotti pensati per te nel nostro catalogo.

INDICE

Piemonte	
BERA	3
CASCINA CHICCO	7
LA GIUSTINIANA	11
ROVERO	13
Liguria	
LUNAE	16
Lombardia	
BREDASOLE	23
RIVETTI & LAURO	26
LOCATELLI CAFFI	29
LA PIOTTA	33
OLIVINI	37
Veneto	
CANTINA LA SALUTE	41
LATIUM	44
Trentino Alto Adige	
GIOVANNI POLI	48
CANTINA BOLZANO	50
ZANOTELLI	57
Friuli Venezia Giulia	
MODEANO	62
ISIDORO POLENCIC	66
Toscana	
ABBADIA ARDENGA	71
ALLORI	73
CASA ALLE VACCHE	75
FONTEMORSI	78
SERNI FULVIO LUIGI	82
TENUTA PIETRAMORA	85
VARRAMISTA	87
Lazio	
VILLA SIMONE	89
Marche	
MAROTTI CAMPI	92
Umbria	
BOCALE	98
Abruzzo	
IL FEUDUCCIO	101
Puglia	
CANTINE PAOLOLEO	104
POLVANERA	110
Campania	
D'AIONE	115
Calabria	
CERATTI UMBERTO	118
CANTINE DE MARE	120
Sicilia	
CARAVAGLIO	123
CELLARO	125
NICOSIA	126
BASILE	133
Sardegna	
TONDINI	134
Francia	
VEUVE J.LANAUD	137
Liquori Distillati & Altro	139



SPUMANTI

ROSSI

DOLCI

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

48m

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 1,5lt

24m

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



1,5lt

24m 12m

BARBARESCO RISERVA BASARIN DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino intenso

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

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



carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Accompagna serene serate in meditazione e relax.



0,75lt 1,5lt

24m 12m

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



1,5lt



BARBARESCO SERRABOELLA DOCG



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino intenso

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

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



carne rossa e selvaggina, tagliere di formaggi stagionati.



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

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 1,5lt

2m

ASTI DOC



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



0,375lt

36m

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



0,75lt 1,5lt

2m

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



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



SPUMANTI

BIANCHI

ROSSI

DOLCI

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 Brachetto.



CANALE D'ALBA

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt 1,5lt
36m

CUVÉE ZERO METODO CLASSICO



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
6m

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



0,75lt 1,5lt
36m

CUVÉE ZERO ROSÉ METODO CLASSICO



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



0,75lt
12m

BARBERA D'ALBA BRIC LOIRA DOC



Barbera



COLORE: rosso rubino carico con netti riflessi porpora
PROFUMO: sottobosco, amarene con nota finale di spezie orientali
SAPORE: asciutto, armonico e di grande struttura



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



0,375lt 0,75lt

6m 3m

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 mediamente stagionati e di pasta semidura pasta morbida, grassi di stagionatura non prolungata



0,75lt

40m 24m

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

20m 12m

BAROLO ROCHE 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

6m 3m

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

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 1,5lt

15m

NEBBIOLO D'ALBA MOMPISSANO DOC



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino non intenso con riflessi aranciati

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

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



arrosti di carni in genere e formaggi stagionati



0,75lt

16m

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



0,75lt

15m

ROERO MONTESPINATO DOC



Nebbiolo



COLORE: rosso rubino luminoso

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

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



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



0,375lt

12m

ARCASS VENDEMMIA TARDIVA VDT



Arneis



COLORE: ambra brillante

PROFUMO: bouquet pieno, grasso e tuttavia elegante

SAPORE: dolce e corposo



ideale come accompagnamento per dolci



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. Di questo insediamento sono rimaste la torre di guardia e difesa, la cappella e varie stanze con volte e capitelli.

Nel 1625 la proprietà passò alla famiglia Giustiniani, un membro della quale, comandante delle milizie Genovesi, difese vittoriosamente il Forte di Gavi, allora importante nodo strategico commerciale e militare, da uno dei molti assedi francesi. 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.



ROVERETO DI GAVI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt 0,75lt

6m

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

12m 7m

PIEMONTE 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

6m

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

24m

BARBERA D'ASTI SUPERIORE ROUVÈ 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

6m

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, arrostiti di pesce, spiedini, ratatouille, bolliti, formaggi di media stagionatura



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

6m



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

12m



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

0,75lt

6m

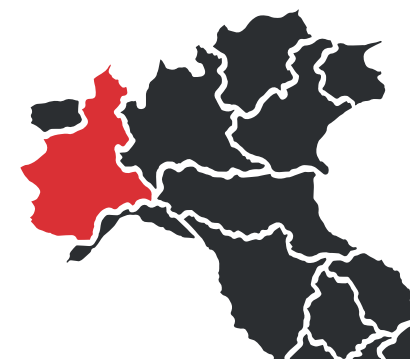
V I N I
SPUMANTI

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 prespiante 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



CUVÉE METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO



Vermentino, Albarola



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: fresco delineato dai profumi della macchia mediterranea e dalla frutta estiva a pasta bianca

SAPORE: ricco dalla piacevole nota minerale e dall'acidità che bilanciano la cremosità della bolla



antipasti di pesce, torte salate, uova

0,75lt

9m



SPUMANTE ROSÈ N°1



Ciliegiolo, Vermentino Nero



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

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

SAPORE: armonico, fresco, inebriante e prolungato



aperitivo, antipasti di mare, primi piatti leggeri e piatti di pesce

0,75lt

9m



SPUMANTE BRUT N°1



Albarola, Greco, Malvasia



COLORE: giallo paglierino tendente al carta

PROFUMO: fine, delicato con sentore di mela verde e fiori d'acacia

SAPORE: armonico, fresco, inebriante e prolungato



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

0,75lt

9m



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

7m

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

6m

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

6m

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

6m

LABIANCA BIANCO IGT



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 e primi delicati, frittiture di pesce



0,75lt

6m

STREGATO DALLA LUNA BIANCO FRIZZANTE VDT



Greco, Malvasia, Trebbiano



COLORE: giallo paglierino tendente al carta

PROFUMO: fine, 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

LUNAE



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



10m



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

0,375lt 0,75lt



6m



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

0,75lt



8m



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



24m

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

9m

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

6m

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

6m

CILIEGIOLO IGT



Ciliegiolo



COLORE: rosso rubino brillante con riflessi aranciati

PROFUMO: delicato, fresco e fruttato

SAPORE: armonico e piacevole con frutti rossi nel finale



antipasti e primi piatti delicati



0,75lt

6m

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

6m

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



0,75lt

12m

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

20m

NICCOLÒ V RISERVA 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

6m

VERMENTINO NERO TOSCANA 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.

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
18m

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



LUNAE



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



BREDASOLE



1,5lt 3,0lt

36m

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 intaccare la soavità e l'eleganza



antipasti, pesce, crostacei, carni delicate e formaggi.



0,75lt

28m

FRANCIACORTA BRUT RACCONTI DOCG



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero



COLORE: giallo paglierino leggermente scarico con un perlage finissimo

PROFUMO: intenso e fragrante con note di crosta di pane, accanto a sentori 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

36m

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 crostaci e pesci in genere. Tuttavia si potrebbe osare anche a tutto pasto



0,75lt

24m

FRANCIACORTA ROSÈ PINÈ 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



0,75lt

24m

FRANCIACORTA SATÈN DOCG



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: profumo di lievito, con aromi fruttati gialli e luminosi trattenuti e tracce floreali

SAPORE: frutta dolciastra, speziatura, note di erbe secche, accenni di bacche scure in sottofondo, toni di lievito



ideale per i crostacei ed i pesci in genere, antipasti, risotti, primi gratinati e sformati con creme



0,75lt

28m

FRANCIACORTA SATÈN ANPHOR 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 genere, antipasti, risotti, primi gratinati e sformati con creme



0,75lt

6m

CURTEFRANCA BIANCO PIO ELEMOSINIERE 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

12m 12m

CURTEFRANCA ROSSO SUPELA 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

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, Villa di Tirano

RIVETTI & LAURO

“Rivetti & Lauro” nasce da una idea ambiziosa. Le vigne della Valtellina, la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia, un luogo dove si produce il Nebbiolo, un grande vitigno per un vino nobile e dallo straordinario valore, ci parlano di secoli di storia e tradizione. Da questa tradizione partiamo per introdurre nuove tecniche di coltivazione in armonia con l'ambiente montano. Stiamo coltivando nuovi vitigni, il cui frutto possa congiungersi alla qualità ed alla generosità del Nebbiolo esaltandola. E' con il grande lavoro in vigna che si costruiscono i grandi vini. “Rivetti & Lauro” effettua la vendemmia esclusivamente a mano, facendo la raccolta in cassetta e selezionando i migliori grappoli. Vogliamo conservare l'omogeneità del prodotto in base alle vigne di provenienza. L'uva dopo un attento lavoro di cernita viene vinificata in piccoli contenitori ed il frutto affinato in botti, tonneaux e barriques di rovere francese. Nel nostro vino si ritrovano i sentori e le caratteristiche del nostro territorio.



VILLA DI TIRANO



0,75lt



CALIS VINO BIANCO



Chiavennasca, Sauvignon



COLORE: giallo brillante con sottili riflessi dorati

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

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



antipasti di magro, carni bianche, pesce lessato, tinca al forno, piatti a base di uova



0,75lt



GIAZ VINO BIANCO



Chardonnay, Chiavennasca



COLORE: giallo dorato chiaro

PROFUMO: delicato con sentore di mela

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



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



0,75lt



CORMELÒ IGT



Chiavennasca, Merlot



COLORE: cristallino, rosso rubino luminoso

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

SAPORE: al palato si presenta asciutto, anche caldo ma morbido ed elegante



carni bianche e rosse, salumi, formaggi di buona stagionatura



0,75lt 1,5lt



SFORZATO DELL'ORCO DOCG



Chiavennasca



COLORE: rosso rubino intenso con riflessi aranciati tuttavia brillanti

PROFUMO: etereo, pieno e ben dichiarato

SAPORE: asciutto, austero, robusto e generoso con stoffa consistente



arrosti e intingoli di cacciagione 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



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt



12m

SOTAMÀ IGT



Chiavennasca, Syrah



COLORE: rosso rubino di media intensità

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

SAPORE: armonico, vinoso con nota gradevolmente speziata



carni bianche e rosse, salumi, formaggi di buona stagionatura



0,75lt



24m

UÌ SASSELLA 298 DOCG



Chiavennasca



COLORE: rosso granato

PROFUMO: franco con sentori di frutta matura

SAPORE: asciutto, armonico e strutturato con buona persistenza gustativa



piatti della cucina tipica, tutti i derivati del maiale, formaggi stagionati a pasta semidura



0,75lt



24m

UÌ INFERNO 117 DOCG



Chiavennasca



COLORE: rosso granato

PROFUMO: bouquet fine, molto gradevole e insistente

SAPORE: asciutto, piacevolmente armonico con lunga persistenza gustativa con lieve fondo di nocciola



arrosti di carni, pollame nobile, caccagione e selvaggina, formaggi a pasta semidura e granulosa



0,75lt 1,5lt



24m

UÌ VALTELLINA SUPERIORE RISERVA DOCG



Chiavennasca



COLORE: rosso rubino tendente al granato col passare degli anni

PROFUMO: intenso che si ottiene con l'appassimento delle uve

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



accompagna piatti importanti e saporiti, arrostiti e formaggi meglio se di lunga stagionatura, carni rosse e selvaggina



SPUMANTI

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

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

5m

CUVÉE LE BALZE SPUMANTE BRUT



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino brillante con perlage minuto e continuo

PROFUMO: elegante con note fruttate di mela golden

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



aperitivo, antipasti di mare, primi piatti leggeri e piatti di pesce



0,75lt

18m

CLAUDUN PINOT CHARDONNAY BRUT



Chardonnay, Pinot Bianco



COLORE: giallo paglierino brillante con perlage minuto e continuo

PROFUMO: elegante con note fruttate di mela golden

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



aperitivo, antipasti di mare, primi piatti leggeri e piatti di pesce



0,75lt

18m

LA PERLA ROSA BRUT ROSÈ



Merlot, Pinot Nero



COLORE: rosato con riflessi cerasuoli

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



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



0,75lt

8m

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



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



9m



VALCALEPIO ROSSO I PILENDRI DOC



Cabernet Sauvignon, Merlot



COLORE: rosso rubino di buona intensità con riflessi porpora

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

0,75lt



12m



12m



VALCALEPIO ROSSO RISERVA DOC



Cabernet Sauvignon, Merlot



COLORE: rosso rubino vivo tendente al granata

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

SAPORE: pieno, deciso, con eleganti tannini vellutati



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

0,75lt



12m



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

0,75lt



8m



7m

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



30m

ROSSO DELLA BERGAMASCA I CARDINALI IGT



Cabernet Sauvignon, Merlot



COLORE: colore rosso rubino profondo con riflessi granati

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

SAPORE: ampio, morbido e notevolmente persistente



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



0,75lt



3m

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



0,5lt



24m

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



pasticciera secca o mandorlata e castagnaccio



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 Padrogi, 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

24m

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO TALENTO 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



0,75lt

24m

SPUMANTE CRUASÈ 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

4m

SPUMANTE PINOT NERO 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

3m

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

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



6m

RIESLING DOC



Riesling Italicò



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



12m

89/90 BIANCO



Chardonnay, Riesling Renano



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: intenso con prevalenti note fruttate e floreali

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



antipasti e primi piatti delicati



0,75lt



12m

89/90 ROSSO



Barbera, Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso tendente al granato

PROFUMO: fine e di grande eleganza caratterizzato da note di frutti rossi e sottili richiami speziati

SAPORE: di buona struttura su una base vellutata ed armonica



antipasti sostanziosi, primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione



0,75lt



6m

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

6m

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



0,75lt

6m

MOSCATO FRIZZANTE IGT



Moscato



COLORE: bianco paglierino gioioso e lucido

PROFUMO: pronunciato, aromatico, caratteristico del vitigno

SAPORE: aromatico, dolce e armonico, caratteristico dell'uva moscato



pasticcERIA secca e dolci in genere, anche farciti con creme

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





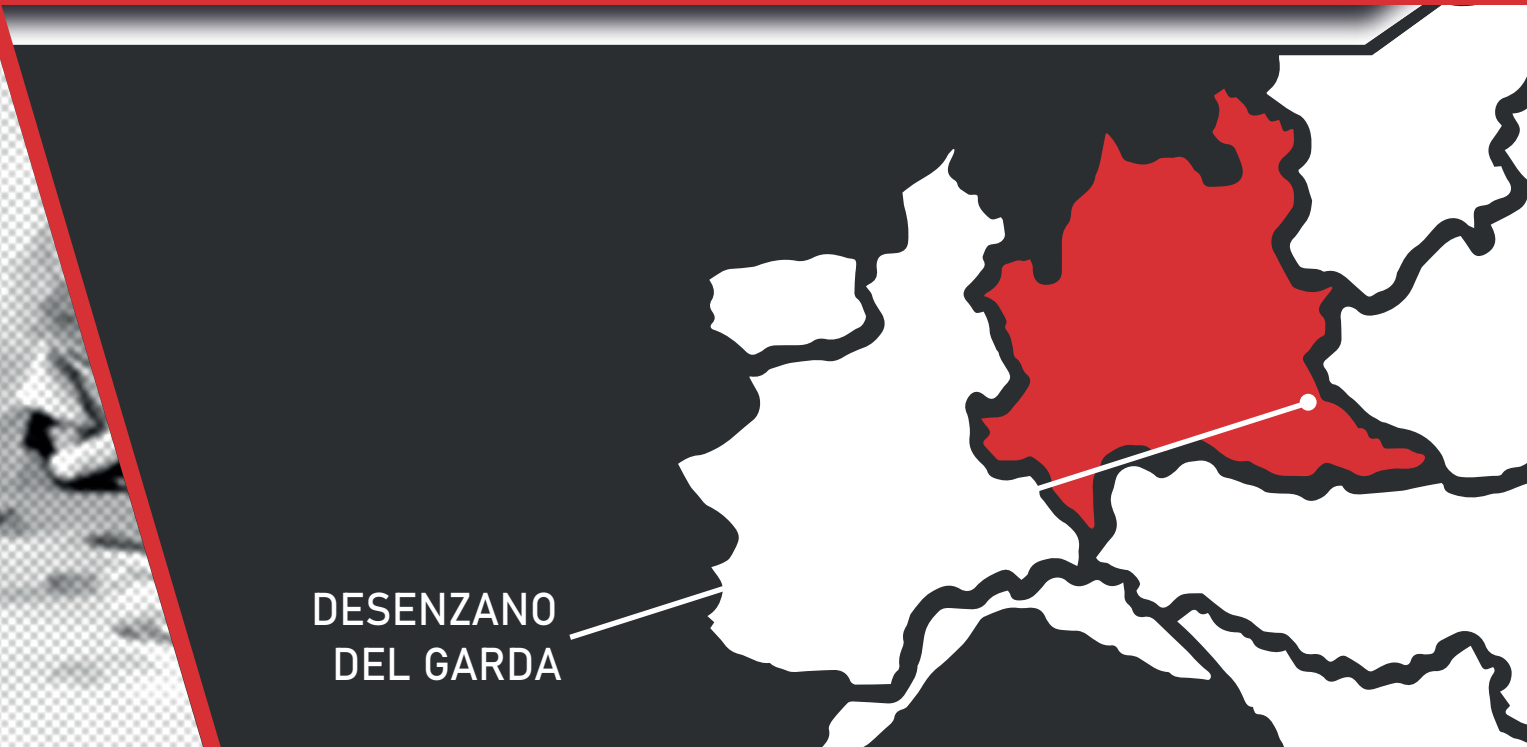
LOMBARDIA, Desenzano Del Garda

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



0,75lt 1,5lt
24m

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 1,5lt
24m

GARDA ROSÈ BRUT METODO CLASSICO DOC



Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese



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
6m

LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



COLORE: 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
12m 6m

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 e formaggi a pasta molle di media stagionatura



BENACO BIANCO EXPLORER IGT



Manzoni, Trebbiano di Lugana



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: balsamico, fresco di salvia, albicocca matura e frutta gialla

SAPORE: persistente e sapido supportato da una buona struttura



aperitivo, zuppe di pesce, couscous di pesce, crostacei, polipi alla Luciana

0,75lt

12m 6m



GARDA CLASSICO CHIARETTO DOC



Barbera, Gropello, Marzemino, 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

6m



BENACO ROSSO IL GUARDIANO IGT



Barbera, Gropello, Marzemino, Sangiovese



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

6m



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

1,5lt

12m 6m

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,50lt

 24m

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



OLIVINI



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



0,75lt
3m

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
3m

SPUMANTE EXTRA DRY REMER



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
5m

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 frittura varie



0,75lt
6m

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, 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

9m

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

6m

SOAVE DOC



Garganega



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: estremamente floreale

SAPORE: leggero, piacevole retrogusto di mandorla amara



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



0,75lt

6m

VENETO BIANCO AMITOR IGT



Garganega, Trebbiano



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: bouquet molto ampio di mela verde, frutti, ricordi floreali ed agrumi

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



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



0,75lt

6m

VENETO BIANCO VIRGO 'SENZA SOLFITI' IGT



Garganega



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: bouquet molto ampio di mela verde, frutti, ricordi floreali ed agrumi

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



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



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CAMPO LEON DOCG



Corvina, 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 1,5lt 3lt



30m



ROSSO VERONA FORZIELLO IGT



Casetta, Corvina, Croatina



COLORE: rosso rubino delicato

PROFUMO: ampio e persistente di frutta a bacca rossa

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



13m



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



6m



VALPOLICELLA RIPASSO CAMPO DEI CILIEGI DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella, Altri



COLORE: limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO: all'olfatto si presenta fine con elegante sentore vinoso, fruttato e floreale

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



primi piatti asciutti e saporiti della cucina regionale, carni bianche arrosto, fegato e rognone di vitello e formaggi a pasta semidura mediamente saporiti

0,75lt



15m

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



13m

VALPOLICELLA SUPERIORE PROGNAI 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



24m

LATIUM

RECIOTO DI SOAVE DCG



Garganega



COLORE: ambra brillante

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

SAPORE: rotondo, equilibrato grazie ad una buona vena acida di supporto, con note aromatiche di caramello.



ideale accompagnamento di dolci al cioccolato, paste frolle e dolci a base di mandorle, pandori e panettoni. Ottimo con formaggi stagionati o fermentati



0,5t



36m

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC



Corvinone, Croatina, Oseleta, Rondinella



COLORE: rosso rubino intenso

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

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, pandori e panettoni. Ottimo con formaggi stagionati o fermentati



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

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt

24m 36m

VINO SANTO TRENINO DOC



Nosiola



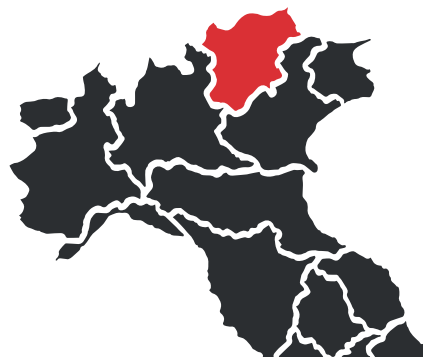
COLORE: ambrato scuro

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





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



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

12m 12m

CHARDONNAY RISERVA STEGHER 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



0,75lt

7m

KERNER PUNTSCHHEIT 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



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



0,75lt

6m

GEWURZTRAMINER CESLAR 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

6m 6m

LAVEN BIANCO BIO DOC



Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio



COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

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

SAPORE: acidità sostenuta e ben bilanciata, piacevole nota minerale



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



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: fresco ed 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



MULLER THURGAU VALLE ISARCO DOC



Muller thurgau



COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PROFUMO: delicato, fruttato di mela e frutti esotici

SAPORE: fresco con un bel finale al palato



antipasti magri, minestre in brodo, pesci in bianco o con salse bianche



0,75lt



PINOT BIANCO DOC



Pinot Bianco



COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PROFUMO: fruttato con profumi 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 e piatti vegetariani



0,75lt



RIESLING HOCHKOFLER DOC



Riesling



COLORE: giallo verdognolo

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

SAPORE: secco, minerale, elegante



ottimo con molluschi come capesante e con i crostacei, perfetto con carni bianche poco condite e con i 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



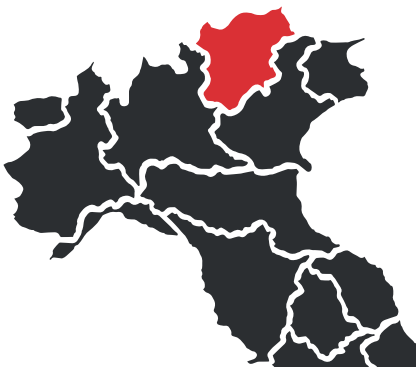
VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt
6m

SAUVIGNON DOC



Sauvignon



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: note vegetali di foglie di pomodoro, ortica e salvia, floreale di fiore 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
12m 12m

SAUVIGNON RISERVA GREEL 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 una vena acida ben bilanciata



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



0,75lt
6m

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
6m

LAGREIN ROSÈ PISCHL DOC



Lagrein



COLORE: rosa cerasuolo più o meno intenso

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

SAPORE: elegante con una struttura equilibrata, fresco e sapido



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



0,75lt

6m

ROSA ROSÉ 'PARZIALMENTE DEALCOLIZZATO'



Schiava e Lagrein



COLORE: rosa provenzale

PROFUMO: profumi delicati di fragola, lampone e ciliegia, con accenni alla pasta di mandorle e petali di rosa

SAPORE: sorso fresco ed elegante con equilibrata sapidità



Da gustare in ogni occasione, come aperitivo o in abbinamento con antipasti leggeri.



0,75lt

12m

LAGREIN RISERVA TABER DOC



Lagrein



COLORE: rosso granato scuro, impene-
trabile

PROFUMO: fruttato di ciliegie, frutti di bosco maturi, 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



0,75lt

6m

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

6m

PINOT NERO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino

PROFUMO: fruttato e floreale, di ciliege, 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

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



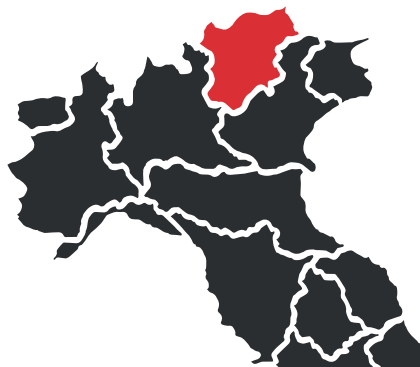
VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

6m

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

3m 6m

S. MADDALENA CLASSICO DOC



Lagrein, Schiava



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



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



0,75lt

3m 6m

S. MADDALENA MOAR DOC



Lagrein, Schiava



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



0,75lt

12m

PINOT NERO RISERVA THALMAN DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: fruttato di ciliege, 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



0,375lt

 24m

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 e dalla lunghissima persistenza
come vino da dessert, con strudel o
formaggi stagionati, da conversazione e
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





SPUMANTI

BIANCHI

ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE, Cembra Lisignago

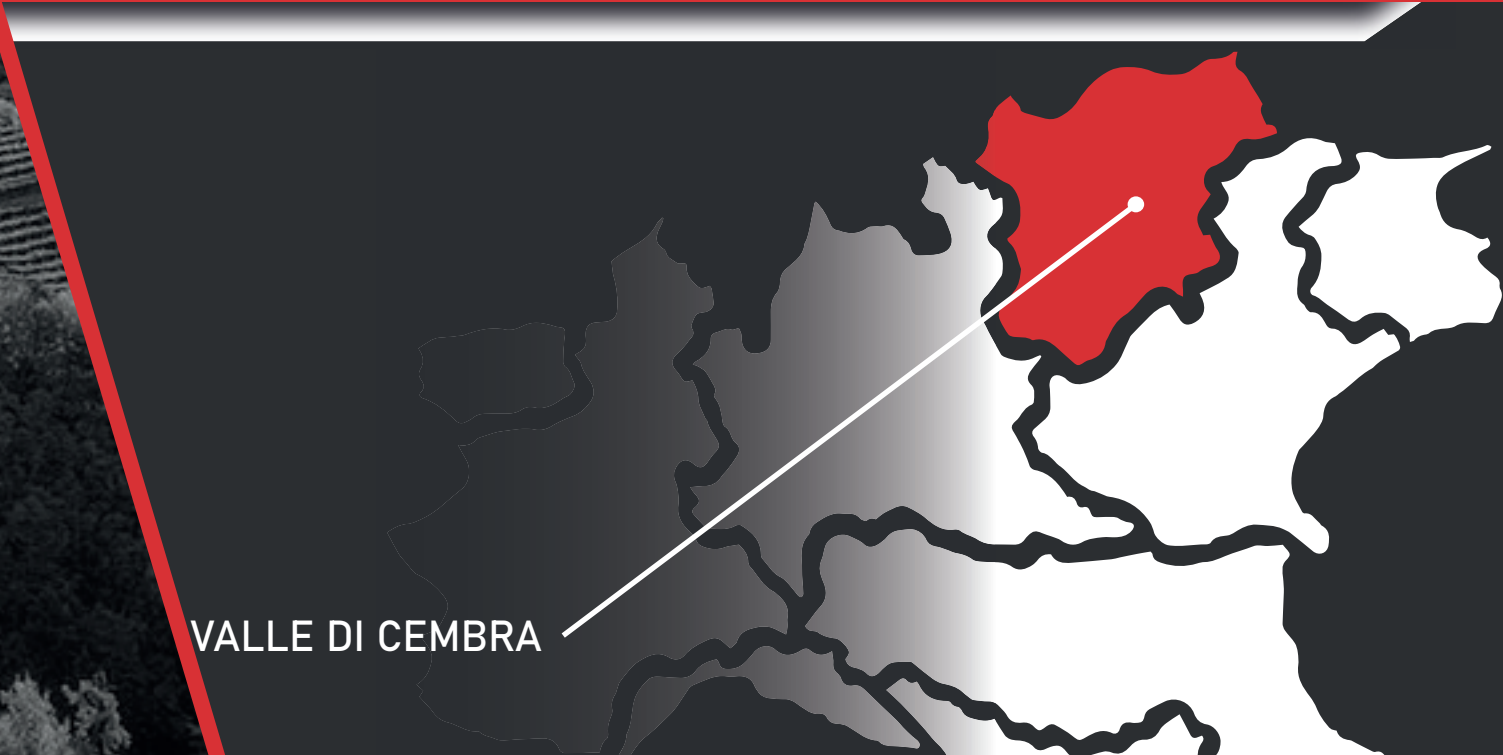
ZANOTELLI

Zanotelli è un'azienda agricola a conduzione familiare che lavora dal 1860 gli impervi pendii della Valle di Cembra dove oltre settecento chilometri di muretti a secco sostengono oggi circa 700 ettari di vigneti.

Agricoltura come immagine di un territorio terrazzato di montagna, dove i cugini Zanotelli in maniera sostenibile coltivano i circa 15 ettari di proprietà compresi tra i 400 e 900 mt. s.l.m, 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 (in tedesco Vernatsch), uva a bacca rossa allevata in modo massivo nell'intera Valle di Cembra sin dall'epoca napoleonica.

Oggi la gamma si compone principalmente di vini bianchi di montagna: Müller Thurgau, Gewürz, Chardonnay, Pinot Grigio, Kerner, Riesling, Manzoni Bianco.



VALLE DI CEMBRA

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt
30m

TRENTO BRUT FORNERI 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



0,75lt
24m

TRENTO ROSÈ FORNERI MILLESIMATO DOC



Chardonnay, Pinot Nero



COLORE: brillante rosa antico

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

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



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



0,75lt
6m

CHARDONNAY TRENINO DOC



Chardonnay



COLORE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: elegante con note fruttate di mela golden

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



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



0,75lt
6m

GEWURZTRAMINER TRENINO DOC



Gewurztraminer



COLORE: giallo paglierino brillante

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

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



aperitivo, antipasti di mare, primi piatti leggeri e piatti di pesce

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



KERNER DELLE DOLOMITI IGT



Kerner



COLORE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini

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

SAPORE: aromatico, piacevolmente strutturato ma suadente nella sua armonia



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

0,75lt

6m



MULLER THURGAU TRENTINO DOC



Muller thurgau



COLORE: giallo paglierino carico
PROFUMO: note fruttate e floreali con ricordi di pera e fiori bianchi

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



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

0,75lt

6m



MANZONI BIANCO DELLE DOLOMITI IGT



Manzoni



COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: aromi floreali e minerali

SAPORE: fresco, equilibrato e sapido



aperitivo, antipasti di mare, primi piatti leggeri e piatti di pesce

0,75lt

12m



PINOT GRIGIO TRENTINO DOC



Pinot Grigio



COLORE: giallo paglierino carico
PROFUMO: note fruttate e floreali con ricordi di pera e fiori bianchi

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



minestre asciutte, crostacei e piatti a base di pesce

0,75lt

6m

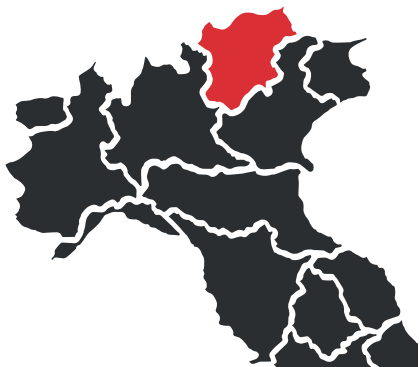
VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

12m 6m

RIESLING RENANO TRENTINO DOC



Riesling Renano



COLORE: giallo paglierino carico
PROFUMO: caratteristico, fruttato e delicato

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



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



0,75lt

12m 6m

SILVESTER BIANCO RISERVA TRENTINO DOC



Chardonnay, Altri



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: elegante con note fruttate di mela golden

SAPORE: pieno, intenso e avvolgente



indicato su piatti a base di crostacei, pesce e frutti di mare, si addice pure con carni bianche e formaggi



0,75lt

12m 6m

PINOT NERO SILVESTER ROSSO RISERVA DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino chiaro, cristallino
PROFUMO: intensi di piccoli frutti rossi maturi

SAPORE: ampio, morbido e notevolmente persistente



antipasti sostanziosi, primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione



0,75lt

10m

PINOT NERO SUPERIORE TRENTINO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino chiaro, cristallino
PROFUMO: intensi di piccoli frutti rossi maturi

SAPORE: ampio, morbido e notevolmente persistente



antipasti sostanziosi, primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione



SCHIAVA DELLE DOLOMITI IGT



Schiava



COLORE: rosso molto scarico

PROFUMO: all'olfatto si presenta fine con elegante sentore vinoso, fruttato e floreale

SAPORE: asciutto, fresco e armonico



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

0,75lt

6m

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
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 azienda le, 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

7m

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

18m

DÒME BIANCO DOC



Ribolla Gialla, Sauvignon, Tocai Friulano



COLORE: giallo paglierino tendente al verdognolo

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

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

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



0,75lt

6m

FRIULANO DOC



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

6m

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

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

6m

PINOT GRIGIO DOC



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 salsati



0,75lt

6m

SAUVIGNON DOC



Sauvignon



COLORE: giallo paglierino tendente al verdognolo

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

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



si accompagna molto bene a piatti di pesce, minestre di verdure, risotti e pesce marinato anche moderatamente salsati



0,75lt

6m

RIBOLLA GIALLA IGT



Ribolla Gialla



COLORE: giallo paglierino lucente

PROFUMO: profumi tipici dalle sensazioni di frutta e agrumi

SAPORE: in bocca è scorrevole, sapido con finale piacevole



ideale come aperitivo, ottimo con antipasti di pesce crudo e primi piatti di pesce



0,75lt

7m

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 boscobes, more e mirtillo



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



0,75lt

6m

MERLOT DOC



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



indicato con piatti di carni rosse, arrostiti, pollame, coniglio, bene abbinato a formaggi semistagionati locali



0,75lt

12m 6m

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC



Refosco dal Peduncolo Rosso



COLORE: rosso rubino intenso, col tempo assume eleganti sfumature granate 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, pieno di carattere



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, Cormons

ISIDORO POLENCIC

L'azienda Isidoro Polencic di Plessiva, provincia di Gorizia, nel pieno della zona del Collio Friulano opera ufficialmente già dal lontano 1860 quando il comune di Plessiva era dominato dall'impero austro-ungarico. Ciononostante vi sono testimonianze le quali affermano che in realtà l'azienda Isidoro Polencic iniziò la sua attività nel campo della produzione vinicola addirittura nel '600.

Trattasi sicuramente di un'azienda storica del territorio, naturalmente vocato per la produzione di svariate tipologie di uva; la protezione a nord delle Alpi e l'influenza del vicino Adriatico costituiscono un microclima ideale per la coltivazione della vite.

Al timone dell'Isidoro Polencic oggi abbiamo i tre fratelli Elisabetta, Michele e Alex, ciascuno impegnato in un ramo diverso aziendale.



CORMONS



0,75lt



6m

FISC FRIULANO COLLIO DOC



Tocai Friulano



COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: fruttato e floreale con sentore di frutti bianchi

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



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



0,75lt



6m

MALVASIA FRIULI DOC (DA MALVASIA ISTRIANA)



Malvasia Istriana



COLORE: giallo paglierino

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

SAPORE: equilibrato, generoso e di lunga persistenza



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



0,75lt



6m

FRIULANO COLLIO DOC



Tocai Friulano



COLORE: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

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

SAPORE: aromatico, piacevolmente strutturato ma suadente



antipasti in genere, minestre, carni bianche e formaggi freschi



0,75lt



8m

OBLIN BLANC IGT



Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: frutta matura, caffè e cioccolato

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



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

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

6m

PINOT GRIGIO COLLIO DOC



Pinot Grigio



COLORE: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

PROFUMO: delicato con sentore di mela

SAPORE: dolce, aromatico, vellutato e pieno



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



0,75lt

6m

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC



Ribolla Gialla



COLORE: giallo paglierino tenue

PROFUMO: variegato, persistente, minerale con note di tiglio

SAPORE: asciutto, sapido, morbido e vellutato



antipasti di mare, minestre, paste asciutte e risotti a base di pesci, pesce sia allessato sia arrosto



0,75lt

6m

SAUVIGNON COLLIO DOC



Sauvignon



COLORE: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini

PROFUMO: bouquet distintivo di peperone verde e foglie di pomodoro

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



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



0,75lt

8m

CABERNET FRANC COLLIO DOC



Cabernet Franc



COLORE: rosso rubino con lievi riflessi violacei

PROFUMO: elegante e tipico con sentori di frutta rossa matura impreziosita da note animali e di terra bagnata

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



accompagna piatti importanti, saporiti, come arrostiti e formaggi, carni rosse e selvaggina



0,75lt

8m

CABERNET SAUVIGNON FRIULI DOC



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso

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

SAPORE: armonico e piacevole con frutti rossi nel finale



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

MERLOT COLLIO DOC



Merlot



COLORE: rosso rubino con lievi riflessi violacei

PROFUMO: elegante e tipico con sentori di frutta rossa matura impreziosita da note animali e di terra bagnata
SAPORE: corposo con eleganti tannini, lungo retrogusto, di pronta beva ma adatto anche ad invecchiamento più lungo



arrosti di carni bianche e rosse, carni in umido, formaggi semistagionati



0,75lt

8m

OBLIN ROS IGT



Cabernet Sauvignon, Merlot



COLORE: rosso granato con riflessi amaranto

PROFUMO: intenso di frutta con note di tabacco

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



arrosti importanti di carni rosse, caccagione, formaggi stagionati e piccanti



0,75lt

24m

PINOT NERO COLLIO DOC



Pinot Nero



COLORE: rosso rubino con riflessi granato

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

SAPORE: corposo, vellutato e persistente



accompagna piatti importanti, saporiti, come arrosti e formaggi, carni rosse e selvaggina



0,75lt

8m

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
8m

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLIO DOC



Refosco dal Peduncolo Rosso



COLORE: rosso rubino intenso

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

SAPORE: armonico e piacevole con frutti rossi nel finale



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

PICOLIT DOC



Picolit



COLORE: giallo paglierino, lievemente dorato

PROFUMO: profumi di frutta candita, frutta secca e note di fiori di campo

SAPORE: dolce, grasso ed elegante con sapori di frutta candita, fichi, miele, con un finale lungo e persistente



da meditazione, si abbina a tutta la pasticceria secca, a base di frutta candita, strudel e dolci a base di miele. Si esalta anche sui formaggi saporiti, erborinati, piccanti e sul fegato d'oca



0,5lt
8m





ROSSI

TOSCANA, Montalcino

ABBADIA ARDENGA

La storia di Abbadia Ardenga Il Poggio di Montalcino, Torrenieri, è antica e affonda le proprie radici nel Medio Evo quando fu fondato il Monastero dell'Ardenga ad opera di un conte di stirpe transalpina.

L'abbazia fu soppressa nel 1464 dal Pontefice Pio II, per motivi ancora sconosciuti, mediante l'emissione di una Bolla. Si racconta a tal proposito che i frati di allora, prima che il Papa Pio II portasse via i loro averi, nascosero una campana fatta completamente d'oro. I suoi beni furono divisi in tre parti di cui una assegnata alla nuova Abbadia Ardenga e data in commenda alla famiglia Tuti di Siena, le altre due destinate rispettivamente alla costruzione della cattedrale di Montalcino ed al finanziamento di una crociata.

Abbadia Ardenga Il Poggio è quindi una cantina storica del brunello di Montalcino, è un'azienda davvero particolare e assolutamente meritevole di una visita.



MONTALCINO

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt 3lt

36m 12m

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese



COLORE: colore rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: bouquet intensamente etereo netto il mirtillo e la marasca

SAPORE: molto deciso, pieno e vellutato



accompagna piatti importanti, saporiti, come arrostiti e formaggi, carni rosse e selvaggina



0,75lt

4m

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese



COLORE: rosso rubino brillante

PROFUMO: ampio e persistente di frutta a bacca rossa

SAPORE: avvolgente, morbido, persistente



perfetto con funghi e tartufi e sughi di carne



0,75lt

36m 18m

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG



Sangiovese



COLORE: colore rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: bouquet intensamente etereo netto il mirtillo e la marasca

SAPORE: molto deciso, pieno e vellutato



accompagna piatti importanti, saporiti, come arrostiti e formaggi, carni rosse e selvaggina



DOLCI

TOSCANA, Capoliveri

ALLORI

L'Azienda Agricola Allori si trova in località Lacona nel comune di Capoliveri, uno dei setti paesi che compongono l'Isola d'Elba, la più estesa del Parco dell'Arcipelago Toscano. I terreni dell'azienda Allori godono delle migliori condizioni climatiche per coltivare i vitigni autoctoni tipici dell'Isola d'Elba, con specifica attenzione per le uve Aleatico. I vigneti antichi uniti a quelli recentemente impiantati 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.



CAPOLIVERI





ALEATICO PASSITO DELL'ELBA DOCG



Aleatico



COLORE: rosso rubino molto carico che invecchiando assume sfumature ambrate

PROFUMO: frutta matura e note di sottobosco, richiamo al fiore di geranio

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



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

0,375lt

6m

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



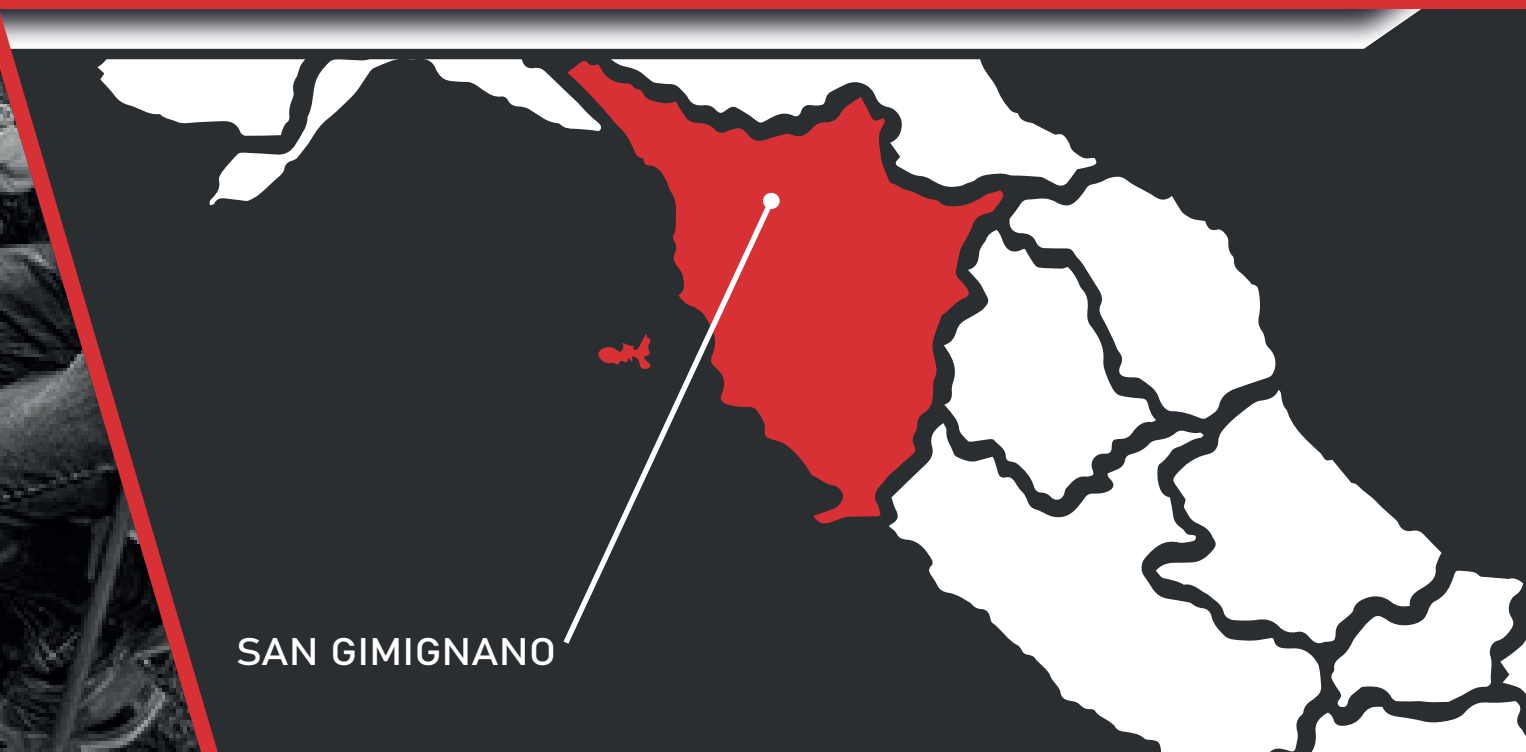


TOSCANA, San Gimignano

CASA ALLE VACCHE

L'azienda agricola Casa alle Vacche si trova a pochi chilometri da San Gimignano, immersa nello spettacolare scenario che offre la campagna toscana, in una zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite e dell'olivo. L'azienda, di proprietà della famiglia Ciappi da generazioni, si estende su 25 ettari di vigneti e 3 ettari di oliveti. Per la natura dei terreni e per l'esposizione ideale si raccolgono uve di elevata qualità, che vinificate con sapienza, permettono di ottenere vini eccellenti come le DOCG Vernaccia di San Gimignano e Chianti Colli Senesi e IGT Toscana Rosso e Bianco.

La nostra Azienda Agricola si avvale del marchio Agriqualità della regione Toscana, utilizza tecniche di agricoltura integrata, nel rispetto dell'ambiente e dei consumatori. In conversione al Biologico.



SAN GIMIGNANO



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt



9m

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO I MACCHIONI DOCG



Vernaccia di San Gimignano



COLORE: giallo paglierino carico con note verdognole che diventano dorate col tempo

PROFUMO: profumo complesso con sentori di frutta matura, spezie e mandorle con tocco di minerale

SAPORE: pieno, fresco, armonico ed equilibrato.



carni bianche, pesce, formaggi freschi



0,75lt



6m

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG



Canaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese



COLORE: rosso brillante

PROFUMO: vinoso, fruttato e caratteristico del vitigno

SAPORE: vinoso con garbo, secco e fruttato, stoffa larga e carezzevole



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



0,75lt



12m

CROCUS VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG



Chardonnay, Vernaccia di San Gimignano



COLORE: giallo paglierino carico con note verdognole che diventano dorate col tempo

PROFUMO: ampio e fine con note di frutta sciropata, spezie dolci come lo zafferano e il cardamomo

SAPORE: sapido con spunti di frutta matura



crostacei e coquillage, pesce di mare anche al forno, insalata di pasta, formaggi freschi



0,75lt



18m

CINABRO CHIANTI DEI COLLI SENESI RISERVA DOCG



Sangiovese



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso

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

SAPORE: caldo, asciutto, setoso e molto persistente



piatti di intingoli con carni rosse, selvaggina da pelo, tordi allo spiedo, trippa alla toscana



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC



Malvasia, Trebbiano, Vernaccia di San Gimignano



COLORE: oro intenso tendente all'antico

PROFUMO: di lento ma progressivo sviluppo con vaniglia e spezie in primo piano

SAPORE: passito tra l'abboccato e il dolce, imponente con fase aromatica aperta e persistente



da conversazione e con pasticceria secca anche a base di mandorle,

0,375lt



60m

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





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

6m

TRESASSI 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

12m

GUADIPIANI ROSSO IGT



Cabernet Sauvignon, Sangiovese



COLORE: rosso intenso, profondamente vinoso

PROFUMO: 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

6m

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

24m

MONTESCUDAIO ROSSO SPAZZAVENTO DOC



Merlot, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutti a bacca rossa con sentori di spezie

SAPORE: asciutto, fruttato, morbido e con un'ottima struttura



asciutto, fruttato, morbido e con un'ottima struttura



0,75lt



VOLTERRANO ROSSO IGT



Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutti a bacca rossa con sentori di spezie

SAPORE: ampio, morbido e notevolmente persistente



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



0,75lt



MONTESCUDAIO ROSSO LE TINTE DOC



Sangiovese Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: frutti a bacca rossa con sentori di spezie

SAPORE: fruttato, morbido e con un'ottima struttura



carni bianche e rosse, 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





TOSCANA, Castagneto Carducci

SERNI FULVIO LUIGI

La Cantina Serni Fulvio Luigi è un'azienda a conduzione familiare che opera in Bolgheri, borgo di Castagneto Carducci tanto caro al Poeta che vi passò l'infanzia, e foriero di vini stupendi e indimenticabili, come quelli di questa piccola perla produttrice.

Le vinificazioni di Serni, pur seguendo la consolidata tradizione delle denominazioni Bolgheri, hanno sempre un delicato e appropriato tocco personale, una firma sottile e indelebile che rende i vini assolutamente speciali. È evidente e mai esagerata la passione della famiglia per il proprio lavoro, ereditato e proseguito con cura e meticolosità, migliorato dalle nuove tecnologie in simbiosi con le tecniche produttive della tradizione enoica del posto.



CASTAGNETO
CARDUCCI

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



BOLGHERI BIANCO LE LAME DOC



Malvasia di Candia, Trebbiano, Vermentino



COLORE: giallo paglierino carico
PROFUMO: intenso di frutta tropicale
SAPORE: intenso e avvolgente



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

0,75lt



6m



BOLGHERI VERMENTINO RADIUS DOC



Vermentino



COLORE: colore giallo paglierino con
lievi riflessi verdognoli
PROFUMO: floreale e fruttato di mela
gialla
SAPORE: delicatamente aromatico e di
bello spessore, gustosa vena
fresco-sapida; finale persistente



accompagna pesci, crostacei, carni
delicate e primi piatti

0,75lt



6m



BOLGHERI ROSATO ARCANTO DOC



Merlot, Sangiovese, Syrah



COLORE: rosato con riflessi cerasuoli
PROFUMO: delicato, fresco e fruttato
SAPORE: al palato è fresco ed elegante
con un bouquet fiorito



si sposa egregiamente con tutti gli
aperitivi ed è un ottimo partner per la
pizza e le focacce farcite

0,75lt



6m



BOLGHERI ROSSO TEGOLETO DOC



Cabernet Sauvignon, Merlot,
Sangiovese, Syrah



COLORE: cristallino, rosso rubino
PROFUMO: complesso e fragrante con
sentore di ciliegia e di piccoli frutti rossi
SAPORE: ampio, morbido e notevolmen-
te persistente



arrosti di carni bianche e rosse, caccia-
gione e selvaggina, formaggi a pasta du-
ra e granulosa

0,75lt 1,5lt



6m



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt 1,5lt



12m

BOLGHERI ROSSO ACCIDERBA DOC



Cabernet Sauvignon, Merlot,
Sangiovese, Syrah



COLORE: colore rosso rubino profondo
con riflessi granati

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

SAPORE: caldo, giustamente tannico con
finale lungo e persistente



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

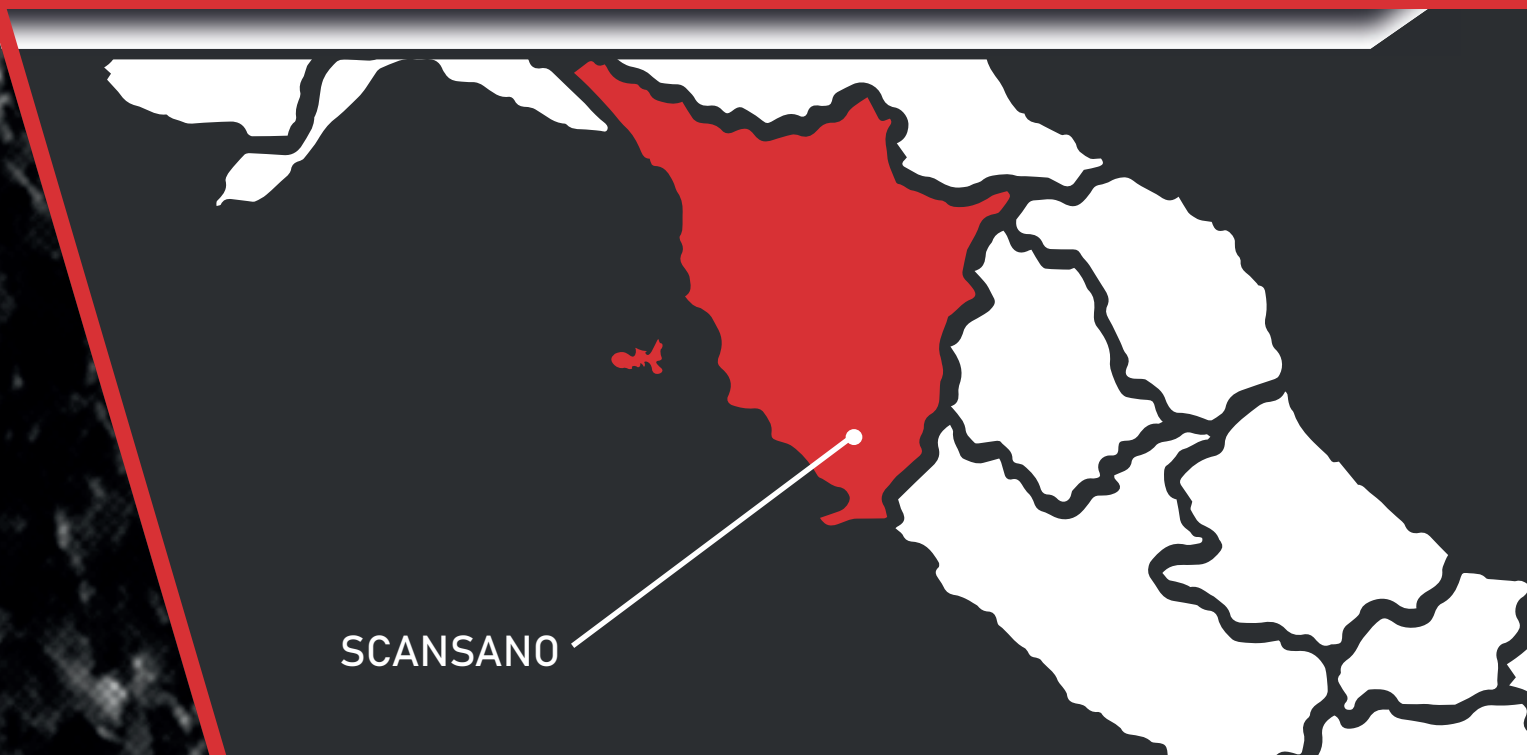




TOSCANA, Scansano

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, Polveraia nel 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.



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

18m

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

6m 24m

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, 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






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 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

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



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



24m



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



24m

VARRAMISTA



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 1,5lt



28m



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, cacciagione e formaggi di pasta dura

0,75lt 1,5lt



15m



LAZIO, Monte Porzio

VILLA SIMONE

L'Azienda Agricola Villa Simone nasce nei primi anni ottanta quando Piero Costantini acquista nel comune di Monte porzio 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

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

6m

FRASCATI DOCG



Grechetto, Malvasia del Lazio,
Malvasia di Candia



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



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



0,75lt

6m

FRASCATI SUPERIORE VILLA DEI PRETI DOCG



Grechetto, Malvasia del Lazio,
Malvasia di Candia



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



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



0,75lt

6m

FRASCATI SUPERIORE RISERVA FILONARDI DOCG



Grechetto, Malvasia del Lazio,
Malvasia di Candia



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: al naso esprime una notevo-
le intensità di frutta matura e spezie

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



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



0,75lt

6m

CESANESE IGT



Cesanese



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: intenso ed elegante che ricor-
da prugne, amarene e piccoli frutti neri

SAPORE: al palato è morbido, mediamen-
te strutturato, con un tannino presente
ma elegante



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



CESANESE DEL PIGLIO DOCG



Cesanese



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: intenso ed elegante che ricorda prugne, 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

0,75lt

6m 3m



FERRO E SETA ROSSO LAZIO IGT



Cesanese, Sangiovese



COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate

SAPORE: robusto e pieno, stoffa ricca e carezzevole; finale persistente



accompagna piatti importanti, saporiti, come arrosti e formaggi, carni rosse e selvaggina

0,75lt

18m



CANNELLINO DI FRASCATI DOCG



Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia



COLORE: giallo oro netto, acceso e lucido

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

SAPORE: dolce con molta compostezza, viscoso e caldo



da meditazione, dolci di pasta frolla alla frutta

0,5lt

18m 6m



PASSITO LAZIO IGT



Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia



COLORE: giallo oro netto, acceso e lucido

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

SAPORE: dolce con molta compostezza, viscoso e caldo



da meditazione, dolci di pasta frolla alla frutta

0,5lt

18m 6m

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

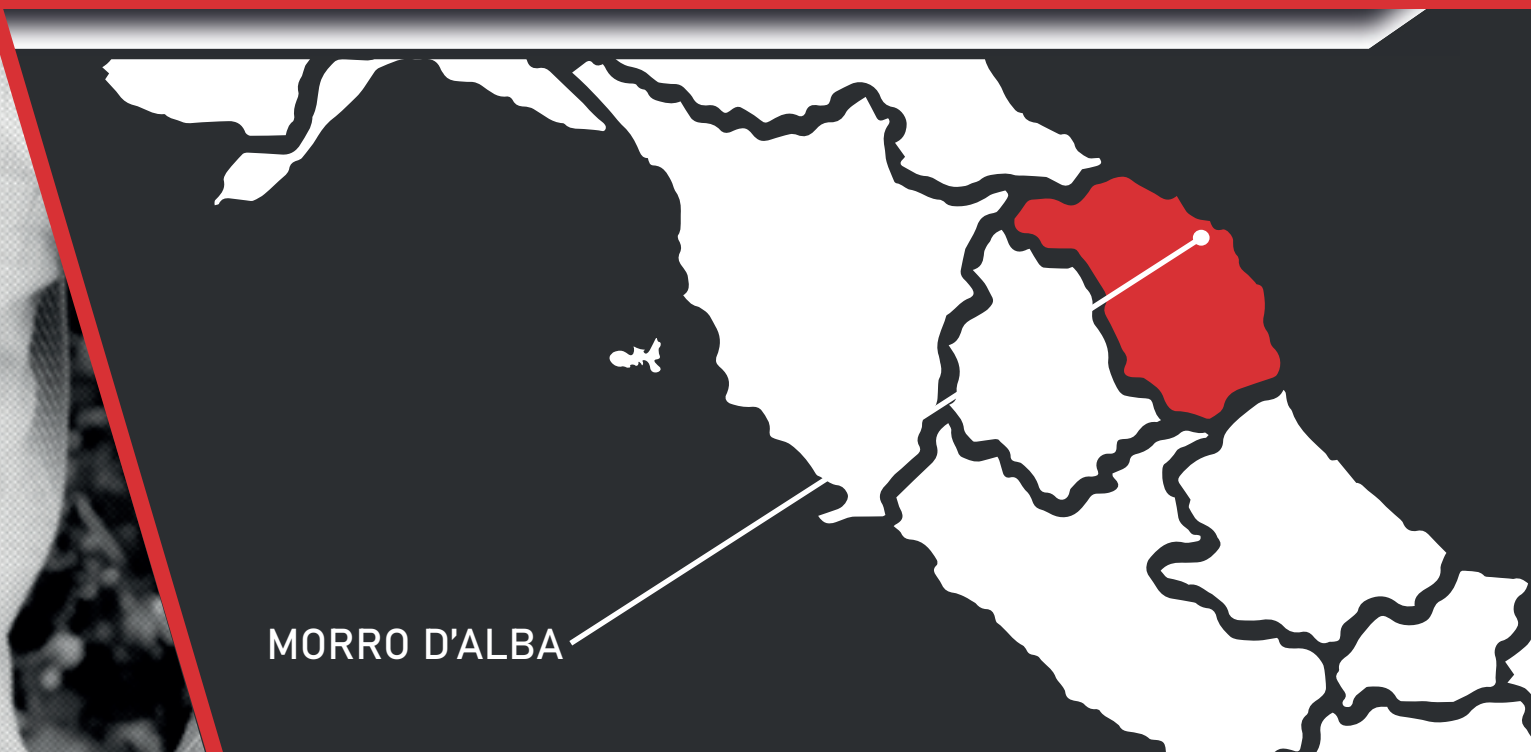




MARCHE, Morro D'Alba

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

5m

SPUMANTE BRUT ROSÈ



Lacrima



COLORE: rosa con riflessi corallo

PROFUMO: viola, rose selvatiche, mela golden e note di salvia

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



adatto come aperitivo e su una vastissima gamma di cibi, non sui dolci



0,75lt

5m

VERDICCHIO CLASSICO ALBIANO DOC



Verdicchio



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso di fiori gialli e bianco-spino

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



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



0,75lt

6m

VERDICCHIO CLASSICO RISERVA SALMARIANO DOC



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

6m

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

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

6m

VERDICCHIO CLASSICO SUPERIORE VOLO D'AUTUNNO DOC



Verdicchio



COLORE: caratteristico colore dorato con riflessi ambrati

PROFUMO: mediterraneo, di cedro e agrumi antichi

SAPORE: piacevolmente secco e materico con ricordi d'estate



grandi piatti della cucina marinara in special modo con intingoli saporiti e zuppe a base di molluschi



0,75lt

6m

ROSATO DI LACRIMA IGT



Lacrima



COLORE: rosa tenue con riflessi brillanti

PROFUMO: delicato ed etereo che ricorda lampone e fragole di bosco

SAPORE: armonico e fresco con note fruttate e floreali



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



0,75lt

12m

DONDERÈ 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



0,75lt

12m

LACRIMA DI MORRO D'ALBA ORGILO DOC



Lacrima



COLORE: rosso rubino molto intenso con riflessi viola

PROFUMO: rosa canina, intenso sottobosco, spezie e chicchi tostati

SAPORE: morbido, vellutato, sapido e persistente



primi piatti di pasta, minestre di legumi e cereali, pollame e carni bianche cotte al forno



LACRIMA DI MORRO D'ALBA RUBICO DOC



Lacrima



COLORE: rosso rubino molto intenso con riflessi viola

PROFUMO: caratteristici profumi di rosa, violetta, mirto e cannella

SAPORE: morbido, vellutato, sapido e persistente



primi piatti elaborati, carni bianche come coniglio e pollo, zuppe di pesce

0,75lt



3m



XYRIS MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO



Lacrima



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

SAPORE: dolce, fresco e aromatico



frutta fresca e pasticceria

0,75lt



2m



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

0,375lt



12m

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





UMBRIA, Montefalco

BOCALE

Nel 2002 la famiglia Valentini dà 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

6m

TREBBIANO SPOLETINO IGT



Trebbiano Spoletino



COLORE: colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

PROFUMO: bouquet molto ampio di mela verde, frutti, ricordi floreali ed agrumi

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



antipasti in genere, minestre, carni bianche e formaggi freschi



0,75lt

24m

MONTEFALCO SAGRANTINO ENNIO DOCG



Sagrantino



COLORE: rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

PROFUMO: more, ribes e macchia mediterranea, con note speziate e di vaniglia

SAPORE: grande struttura con tannini fitti e ben levigati; presenta un finale lungo e persistente e tipico



primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati



0,75lt

24m

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 e ben levigati; presenta un



primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati



0,75lt

12m

MONTEFALCO ROSSO DOC



Merlot, Sagrantino, Sangiovese



COLORE: rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

PROFUMO: profumi floreali che ricordano la viola mammola accompagnano note fruttate di ciliegia matura e cenni lievemente speziati

SAPORE: buona struttura, armonico, con tannini dolci e ottima persistenza gustativa



primi piatti saporiti, carni rosse e bianche, salumi e 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



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt

 24m

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG



Sagrantino



COLORE: rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

PROFUMO: more, ribes e macchia mediterranea, con note speziate e di vaniglia

SAPORE: grande struttura, con tannini fitti e ben levigati, presenta un finale lungo e persistente tipico della varietà



dolci a base di frutta secca come la "Rocciata", pasticceria secca, cioccolato, formaggi stagionati

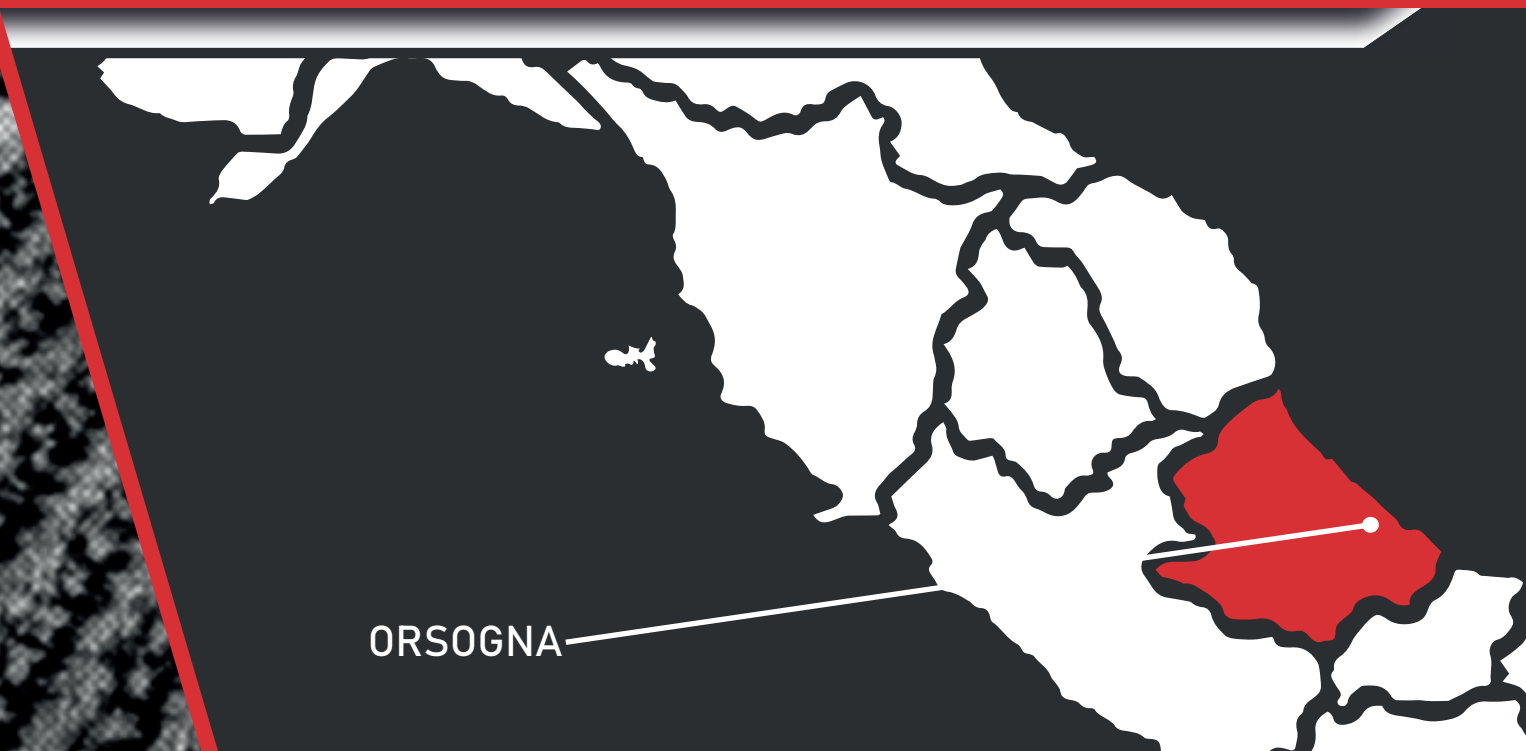




ABRUZZO, Orsogna

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.





0,75lt

6m

PASSERINA FEUDUCCIO IGT



Passerina



COLORE: giallo paglierino scarico
PROFUMO: albicocca, pesca, pera, poi accenni di miele, fiori bianchi, timo, salvia, ginestra, agrumi
SAPORE: fresco, delicato, mai sgarbato, con punte di sapidità, finale minerale con mandorle e fiori



aperitivi e antipasti, alle portate, ai dolci e ai formaggi



0,75lt

6m

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

6m

TREBBIANO 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

6m

CERASUOLO FEUDUCCIO DOC



Montepulciano



COLORE: rosa scarico tendente al cerasuolo
PROFUMO: vinoso in cui si sottolinea la viola
SAPORE: secco, sapido, leggero e ammandorlato.



arrosti e zuppe a base di pesce, minestre asciutte e in brodo

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



14m

MONTEPULCIANO FEUDUCCIO DOC



Montepulciano



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



14m

MONTEPULCIANO URSONIA DOC



Montepulciano



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: notevole intensità di frutta matura e spezie

SAPORE: 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



20m

MONTEPULCIANO MARGAE DOC



Montepulciano



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



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



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

6m



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

0,375lt 0,75lt

4m



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

3m 6m



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

4m

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



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 nella vena acida e morbido



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

0,75lt



3m



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

0,75lt



6m



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



3m



ROSATO GRECIA 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



6m



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

3m 5m

MALVASIA NERA MORAMORA IGP



Malvasia nera di Lecce



COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: complesso e fragrante con sentore di ciliegia e di piccoli frutti rossi
SAPORE: al palato è morbido, coinvolgente, aromatico e di buona persistenza



antipasti all'italiana, carni bianche sia arrosto che in umido, selvaggina da piuma, formaggi stagionati a pasta molle



0,75lt

12m 3m

NEGROAMARO ORFEO PUGLIA IGP



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

12m

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, arrosti di carni, cacciagione e salumi



0,375lt 0,75lt

5m

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, arrosti di carni e formaggi stagionati



NEGROAMARO TACCO ROSSO IGP



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

10m 3m



PRIMITIVO FIORE DI VIGNA SALENTO IGP



Primitivo



COLORE: rosso granato intenso con insistente unghia violacea e brillante

PROFUMO: 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 e ragout, carni rosse e cacciagione da pelo

0,75lt

12m



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

3m 6m



PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA GIUNONICO DOP



Primitivo



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: vinoso, intenso, con bouquet caldo e continuo

SAPORE: caldo, pieno, vigoroso, ha pieno carattere



arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina, formaggi a pasta dura e granulosa

0,75lt

20m 4m

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,375lt 0,75lt

5m

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

18m

SALICE SALENTO 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



0,75lt

18m

SALICE SALENTO RISERVA DOP



Malvasia nera di Lecce, Negroamaro



COLORE: rosso rubino intenso

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

SAPORE: asciutto, caldo, morbido ed elegante



piatti di carne rossa della cucina locale



0,5lt

18m

KRIKÒ PASSITO DI PRIMITIVO IGT



Primitivo



COLORE: Colore rosso rubino intenso e profondo con leggere sfumature violacee

PROFUMO: profumo fruttato di ciliegia e mirtillo sottospirito

SAPORE: In bocca è pieno, equilibrato, finale piacevolmente persistente.



Dolci in generale, soprattutto cioccolato e pasticceria secca a base di mandorle; formaggi erborinati ed aromatici



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

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt
6m

SPUMANTE ROSÉ BRUT A



Primitivo



COLORE: rosa con riflessi corallo
PROFUMO: fruttato e floreale impreziositi da ricordi di erbe aromatiche
SAPORE: asciutto con piacevole fondo amarognolo, sapido e fresco



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



0,75lt
6m

SPUMANTE MARCHIONE BIANCO BRUT C



Marchione



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: intenso e fine di bergamotto, banana e pescanoce 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
6m

SPUMANTE MINUTOLO BIANCO BRUT B



Minutolo



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: intenso e fine di bergamotto, banana e pescanoce 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
6m

VERDECA ORANGE WINE IGT



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

VINI SPUMANTI

VINI BIANCHI

VINI ROSATI

VINI ROSSI

VINI DOLCI



BIANCO D'ALESSANO IGT



Bianco d'Alessano



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: richiama pesca bianca, lime, bergamotto, mimosa, fiori di campo e finocchietto selvatico

SAPORE: pieno, ricco e appagante, venato di bella freschezza e sapidità



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

0,75lt



MINUTOLO IGT



Minutolo



COLORE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: bergamotto, banana, pesca-noce, mela verde, camomilla e biancospino su fondo muschiato

SAPORE: aromatica e di bello spessore, percorsa da gustosa vena fresco-sapida



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

0,375lt 0,75lt



MOSCATO SECCO IGT



Moscato



COLORE: 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



0,75lt



ROSATO IGT



Aglianico, Aleatico, Primitivo



COLORE: rosa cerasuolo intenso, di bella luminosità

PROFUMO: fruttato e floreale impreziositi da ricordi di erbe aromatiche

SAPORE: snello, equilibrato, con giusta rotondità bilanciata da piacevole freschezza e sapidità, finale persistente



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

0,375lt 0,75lt



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

24m

AGLIANICO IGT



Aglianico



COLORE: rosso porpora

PROFUMO: prugna, ciliegia e susina matura, accompagnati da ricordi di timo, tabacco e liquirizia

SAPORE: austero, robusto, generoso, fermo, caldo, nerbo ampio e stoffa consistente



carni rosse cotte alla griglia o al fornello



0,375lt 0,75lt 1,5lt

24m

PRIMITIVO 14 DOC



Primitivo



COLORE: rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: prugna, ciliegia e susina matura, ricordi di timo, tabacco e liquirizia

SAPORE: pieno ed equilibrato, con generoso calore, mitigato da tannini vellutati e da succosa freschezza



primi piatti, ragù di carne, selvaggina, formaggi stagionati



0,375lt 0,75lt

7m

PRIMITIVO IGT



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



0,75lt

6m

PRIMITIVO 15 DOC



Primitivo



COLORE: rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: avvolgente di prugna, ciliegia, susina matura con ricordi di tabacco e liquirizia pieno ed equilibrato con generoso calore

SAPORE: pieno ed equilibrato con finale lungo e coerente



carni rosse cotte alla griglia o al fornello



0,75lt

24m

PRIMITIVO 16 DOC



Primitivo



COLORE: rosso rubino fitto con riflessi violacei
PROFUMO: profumi eleganti di mora, gelso rosso, amarena e ciliegia qualità ferrovia 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.



arrosti, ragù di carne, selvaggina, formaggi stagionati



0,75lt 1,5lt

24m

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 col naso



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



0,375lt

12m

PRIMITIVO 21 IGT



Primitivo



COLORE: rosso purpureo profondo, scintillante di riflessi rubini
PROFUMO: profumi eleganti di amarena, mora di rovo, susina, ciliegia, prugna, carruba e fico secco.
SAPORE: gusto sontuoso, vellutato, finemente dolce, sorretto da tannini carezzevoli



cioccolato, pasticceria secca



0,375lt

12m

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. Finale accattivante di buona persistenza



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

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





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



FALANGHINA 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

6m



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

6m



FIANO D'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

6m



AGLIANICO ROSATO IGT



Aglianico



COLORE: rosato con riflessi cerasuoli

PROFUMO: bouquet etereo, pieno e dichiarato

SAPORE: al palato armonico, fresco, elegante e con buona acidita



antipasti e primi piatti leggeri

0,75lt

6m

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



AGLIANICO IGT



Aglianico



COLORE: rosso rubino piuttosto intenso

PROFUMO: franco e vinoso

SAPORE: asciutto saporoso e fresco



piatti saporiti della cucina regionale

0,75lt



12m



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

0,75lt



12m





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



GRECO DI BIANCO PASSITO DOP



0,5lt

20m



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



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

MANTONICO LOCRIDE PASSITO IGP



0,5lt

24m



Mantonico



COLORE: ambra dorato consistente, maestoso e brillante

PROFUMO: ricco con sfumature di frutta matura disidratata, liquirizia in polvere ed erbe di campo

SAPORE: asciutto e caldo, persistente ed elegante, finale di liquirizia e mandorla



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

GRECO DI BIANCO PASSITO AFFINAMENTO BARRIQUES DOP



0,5lt

12m 6m



Greco di Bianco



COLORE: ambrato intenso

PROFUMO: sentori floreali che riportano alla mente la zagara e la frutta matura

SAPORE: in accordo con le note olfattive, si presenta al palato in modo vellutato, fine ed elegante



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

MANTONICO LOCRIDE PASSITO AFFINAMENTO BARRIQUES IGP



0,5lt

10m 6m



Mantonico



COLORE: ambrato intenso

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

SAPORE: al palato le note amabili si equilibrano perfettamente con quelle più dure e tipiche del vitigno



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



BIANCHI

ROSATI

ROSSI

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

4m

CIRÒ BIANCO SANT'ANGELO DOC



Greco Bianco



COLORE: giallo paglierino

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

SAPORE: aromatico e fresco, si aggiungono intense note floreali che ne esaltano la profondità e la notevole persistenza



piatta base di pesce della tradizione mediterranea come per esempio l'orata al forno con pomodorini e olive



0,75lt

10m

MANTONICO MADONNA IGT



Mantónico



COLORE: giallo paglierino

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

SAPORE: armonioso e marcato, con sentori di frutta esotica ed agrumi



accompagna pesci, crostacei, carni delicate e primi piatti



0,75lt

6m

PECORELLO MATTO IGT



Pecorello



COLORE: colore giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: fiori bianchi come la magnolia e il gelsomino, leggere sensazioni più speziate come maggiorana e timo

SAPORE: armonico e fresco con note fruttate e floreali



antipasti di magro, sufflè e sfornati, piatti di pesce di mare e di acqua dolce sia in bianco che arrosto



0,75lt

4m

CIRÒ ROSATO PRIMA LUCE DOC



Gaglioppo



COLORE: rosa tenue

PROFUMO: frutta rossa, 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



zuppe di pesce e pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato, o meglio ancora con pietanze composte da salse di pomodoro



CIRÒ ROSSO CLASSICO AMARILLO DOC



Gaglioppo



COLORE: cristallino, rosso rubino

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

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



formaggi semistagionati, primi piatti
saporiti, carni alla griglia ed arrostiti

0,75lt



6m



CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 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 regionali
come quelli a base di agnello

0,75lt



12m



CIRÒ ROSSO SUP. RISERVA TEMPO REALE DOC



Gaglioppo



COLORE: colore rosso rubino profondo
con riflessi granati

PROFUMO: fruttato di frutti rossi, leg-
gera speziatura, leggera nota vegetale

SAPORE: sentori di tabacco, vaniglia e
infine mentuccia



accompagna piatti importanti, saporiti,
come arrostiti e formaggi, carni rosse e
selvaggina

0,75lt



10m



18m

V I N I
SPUMANTI

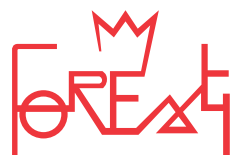
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





DOLCI

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.



MALFA



0,5lt

6m 6m

MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOP



Corinto nero, Malvasia



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,
molto persistente



pasticcERIA secca, frutta candita

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, 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 ondeggianti 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 absolute protagoniste.



SAMBUCA
DI SICILIA



CHARDONNAY LUMÀ IGT



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



5m



GRILLO LUMÀ DOC



Grillo



COLORE: bianco paglierino gioioso e lucido

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

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



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

0,75lt



6m



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



6m



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

0,75lt



9m

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, 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

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



0,75lt
24m

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
3m 6m

ETNA BIANCO MONTE GORNA DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo dorato brillante

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

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



antipasti di mare, minestre, paste asciutte e risotti a base di pesci, pesce sia allessato sia arrostito



0,75lt
24m 12m

ETNA BIANCO MONTE GORNA VECCHIE VITI DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo dorato brillante

PROFUMO: complesso con profumi di camomilla e fiori di ginestra, note di pera e crema pasticcera

SAPORE: elegante, sostenuto da una buona sapidità e da una buona spalla acida, una notevole longevità



ottimo sia con piatti a base di crostacei e pesci di una certa grassezza come cernia e ricciola



0,75lt
6m

ETNA BIANCO LENZA DI MUNTI DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo dorato brillante

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

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



ottimo sia con piatti a base di crostacei e pesci di una certa grassezza come cernia e ricciola

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

6m

ETNA BIANCO VULKÀ DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: intenso ed elegante con note di frutta a polpa bianca, pera ed erbe aromatiche
SAPORE: persistente ed armonico con una marcata mineralità



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



0,75lt

6m

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 con piatti a base di pesce, crostacei in genere, piatti a base di verdure, uova al tegame



0,75lt

6m

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, magatello di vitello in salsa tonnata



0,75lt

3m 6m

CERASUOLO DI VITTORIA HYBLA DOCG



Frappato, Nero d'Avola



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



ETNA ROSSO MONTE GORNA DOC



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese



COLORE: rosso rubino brillante
PROFUMO: di grande complessità di aromi speziati e note di liquerizia, rosa canina, fiori e frutti secchi
SAPORE: caldo e avvolgente, al sorso denota ottimo equilibrio tra acidità e mineralità, ottimo il nerbo fresco-sapido



formaggi semistagionati, primi piatti saporiti, carni alla griglia ed arrostiti

0,75lt



12m



ETNA ROSSO LENZA DI MUNTI DOC



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese



COLORE: cristallino, rosso rubino
PROFUMO: ampio profilo aromatico con sentori floreali, note di frutta rossa e spezie
SAPORE: acidità sostenuta e ben bilanciata, piacevole nota minerale



accompagna piatti importanti, saporiti, come arrostiti e formaggi, carni rosse e selvaggina

0,75lt



4m 6m



ETNA ROSSO RISERVA MONTE GORNA VECCHIE VITI DOC



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese



COLORE: rosso rubino tenue tendente al granato
PROFUMO: aromi speziati e note di liquerizia, rosa canina, fiori e frutti secchi
SAPORE: vivace, di una rara freschezza e di un tannino morbido, elegante,



primi piatti succulenti, carni bianche, cacciagione da piuma, salsiccia di suino con finocchietto selvatico alla griglia

0,75lt



12m 36m



ETNA ROSSO VULKÀ DOC



Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese



COLORE: rosso rubino vivace tendente al granato
PROFUMO: 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 primi piatti dal sapore marcato, carni arrostiti di ogni genere e formaggi semistagionati

0,75lt



3m 6m

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

6m

FRAPPATO FONDO FILARA DOC



Frappato



COLORE: rosso rubino con 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



0,75lt

12m

NERO D'AVOLA RISERVA SOSTA 3 SANTI DOC



Nero d'Avola



COLORE: limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora

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

SAPORE: armonico, vinoso con nota gradevolmente speziata



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



0,75lt

6m

NERELLO MASCALESE BIOVEGAN 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 arrostiti



0,75lt

6m 6m

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, arrostiti di pollame e formaggi stagionati



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

0,75lt

6m 6m



PASSICATO VENDEMMIA TARDIVA IGT



Frappato, Nero d'Avola, Syrah



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



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

0,75lt

6m

V I N I
SPUMANTI

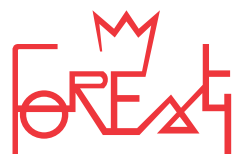
V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI





DOLCI

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, frutto non solo di una attenta lavorazione ma anche di una produzione, in campagna così come in cantina, basata sulla competenza e sulla capacità acquisita negli anni. L'Azienda Agricola Basile negli anni cresce e continua ad evolversi, con professionalità e tenacia, con passione ed entusiasmo, alla ricerca di nuove tecniche ma senza perdere mai di vista la tradizione, il rispetto e la riconoscenza per questa terra così generosa.

PANTELLERIA





0,5lt

12m

PASSITO DI PANTELLERIA SHAMIRA DOC



Zibibbo



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

PROFUMO: secchi e uva passa

SAPORE: rotondo, equilibrato grazie ad una buona vena acida di supporto, con note aromatiche di caramello, struttura dolce, fine ed elegante



dolci da forno, frutta, pasta di mandorle e scorze di arancia candita

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





VERMENTINO DI GALLURA KARAGNANJ DOCG



giallo paglierino brillante



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

9m



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

9m



ISOLA DEI NURAGHI AMJONIS IGT



Cabernet Sauvignon, Cagnulari, Carignano, Merlot



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



carni rosse, selvaggina, formaggi e piatti tipici

0,75lt

9m



ISOLA DEI NURAGHI SIDDAJU IGT



Cannonau, Nebbiolo, Sangiovese



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



carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

0,75lt

18m

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



0,5l

 18m

MOSCATO PASSITO LAJCHEDDU IGT



Moscato



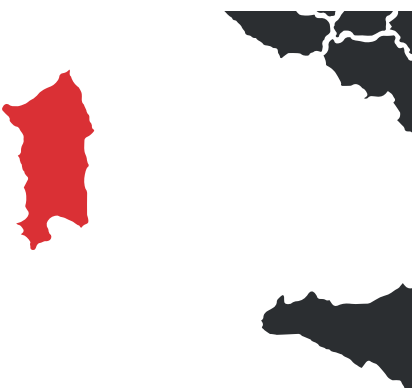
COLORE: giallo paglierino carico con riflessi dorati

PROFUMO: frutta gialla stramatura, frutta secca

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



pasticceria secca, dolci a base di mandorle e formaggi piccanti



TONDINI



SPUMANTI

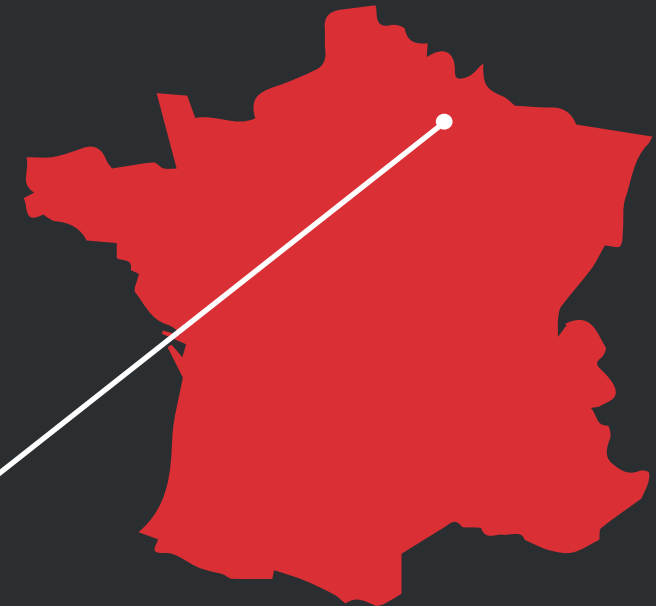
FRANCIA, Avize

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.

CHAMPAGNE
V^{ve} J. Lanaud
Depuis 1919
AVIZE

AVIZE



VINI SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt
48m

CHAMPAGNE CARTE BLANCHE BRUT



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero



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
60m

CHAMPAGNE CUVÉE DE RÉSERVE BRUT



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero



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



molto versatile, può sostenere bene un pasto completo



0,75lt 1,5lt
48m

CHAMPAGNE CUVÉE DE CINQUANTAIRE BLANC DE BLANCS



Chardonnay



COLORE: oro con riflessi rosa

PROFUMO: note fresche e acide con sottili richiami agrumati

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



grande versatilità, ottimo con crostacei e crudite

DISTILLATI



**Aquaviva Distillato
di Uva Moscato**
ROVERO

0,7lt 41% 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



**Grappa Nebbiolo
Cascine Valdonata**
ROVERO

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

DISTILLATI



Grappa Barbera
ROVERO

0,5lt 46% Vol.



**Grappa Decanter
Bianco**
ROVERO

1,0lt 43% Vol.



**Grappa Decanter
Invecchiato**
ROVERO

1,0lt 43% Vol.



**Grappa invecchiata
Barbera**
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



**Grappa invecchiata
Moscato**
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



Grappa Moscato
ROVERO

0,5lt 45% Vol.



**Grappa Nativa Bio
Brachetto con
astuccio**
ROVERO

0,5lt 43%Vol.



**Grappa Nativa Bio
Gavi con astuccio**
ROVERO

0,5lt 43% Vol.

DISTILLATI



Grappa Nativa Bio
Nebbiolo con
astuccio
ROVERO

0,5lt 43% Vol.



Grappa Nebbiolo
ROVERO

0,5lt 47% Vol.



Grappa Nebbiolo
da Barolo Ciabot
Mentin Ginestra
ROVERO

0,5lt 49% Vol.



Grappa Acquastilla
36 mesi
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa di Santa
Massenza
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa di Vino
Santo 12 anni
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa
Gewurztraminer
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



Grappa Marzemino
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.

DISTILLATI



Grappa Moscato
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



**Grappa Muller
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.



**Grappa Vecchia
Riserva**
GIOVANNI
POLI

0,7lt 41% Vol.



**Grappa di
Sagrantino**
BOCALE

0,5lt 41% Vol.

LIQUORI



Amarovero
Liquore d'Erbe
ROVERO

0,7lt 25%Vol.



Aquaviva Liquore
alla Camomilla e
Grappa
ROVERO

0,7lt 30% Vol.



Barolo Chinato
ROVERO

0,5lt 16% Vol.



Vermouth Bianco
ROVERO

0,75lt 16% Vol.



Vermouth Rosso
ROVERO

0,75lt 16% Vol.



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.

LIQUORI



Liquore di Pruni
LUNAE

0,5lt 43% Vol.



Liquore Rosolio
LUNAE

0,5lt 33% Vol.



Liquore
Persichetto
LUNAE

0,5lt 23% Vol.



Liquore
Limoncino
LUNAE

0,5lt 38% Vol.



Liquore
Limoncino Opaco
LUNAE

0,5lt 33% Vol.



Liquore Mirtilli
LUNAE

0,5lt 33% Vol.



Liquore Lamponi
LUNAE

0,5lt 23% Vol.



Idromele
LUNAE

0,5lt 15% Vol.

LIQUORI



Sambikè
LUNAE

0,5lt 13% Vol.



Ypocras
LUNAE

0,5lt 13% Vol.



Liquore Mirtillo
GIOVANNI
POLI

0,7lt 28% Vol.



**Liquore Nocino
e Genziana**
GIOVANNI
POLI

0,7lt 28% Vol.



Balanubi Malvasia
NICOSIA

0,5lt 16% Vol.



Balanubi Zibibbo
NICOSIA

0,5lt 16% Vol.

ACETO BALSAMICO



Aceto Balsamico 1
Medaglia Argento
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Tonda



Aceto Balsamico
2 Medaglie Oro
Il Classico
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Tonda



Aceto Balsamico
2 Medaglie Oro
Il Classico
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Cubica



Aceto Balsamico
3 Medaglie Oro
Riccardo Giusti
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Tonda



Aceto Balsamico
3 Medaglie Oro
Riccardo Giusti
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Cubica



Aceto Balsamico
3 Medaglie Oro
Riccardo Giusti BIO
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Tonda



Aceto Balsamico
4 Medaglie Oro
4° Centenario
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Tonda



Aceto Balsamico
4 Medaglie Oro
4° Centenario
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Cubica

ACETO BALSAMICO



Aceto Balsamico
5 Medaglie Oro
Banda Rossa
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Tonda



Aceto Balsamico
5 Medaglie Oro
Banda Rossa
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt Cubica



Aceto Balsamico
Tradizionale di
Modena Affinato
ACETAIA
GIUSTI

0,25lt



Aceto Balsamico
Tradizionale di
Modena
Extravecchio
ACETAIA GIUSTI

0,25lt



Aceto Balsamico
Tradizionale di
Modena Riserva
100 anni
ACETAIA GIUSTI

0,25lt



Collezione Storica
5 Champagnotte
ACETAIA
GIUSTI

5 x 0,25lt Tonda



Collezione Storica
Lo Scrigno
(5x250ml 5x40ml)
ACETAIA
GIUSTI

5 x 0,25lt & 5 x 0,40lt



Scatola in legno
Duetto 1 Medaglia
d'oro 1 Denso
ACETAIA
GIUSTI

2 x 0,25lt