



CARTA DEI VINI

2019/2020

UNA STORIA DI OLTRE



Con più di quaranta anni di esperienza Gioia S.p.A si propone come innovativa società di distribuzione vino.

L'azienda si contraddistingue per qualità del servizio, affidabilità e ricercatezza.









Cantine in distribuzione

di cui







- 11. FRIULI VENEZIA GIULIA
- 44. TRENTINO ALTO ADIGE
- **75.** VENETO
- 83. LOMBARDIA
- 86. PIEMONTE
- 105. VALLE D'AOSTA
- 108. LIGURIA
- **111.** EMILIA ROMAGNA
- **115.** MARCHE
- **125.** TOSCANA
- **153.** UMBRIA
- **165.** LAZIO
- **198.** ABRUZZO
- 209. CAMPANIA
- **224.** MOLISE
- 228. CALABRIA
- 232. BASILICATA
- **235.** PUGLIA
- **245.** SICILIA
- 265. SARDEGNA







IL BICCHIERE DA VINO | TIPOLOGIE



Tulipano - dal calice leggermente più corto del flûte ed appena arrotondato, con una leggera svasatura sull'imboccatura che ricorda, appunto, un tulipano. Questo bicchiere è adatto ai vini bianchi giovani e freschi. La sua versione appena più grande e panciuta è perfetta per bianchi più importanti, rosati o giovani rossi, come un Novello.



Flute - ideale per gli spumanti brut, secchi e semisecchi, siano essi Metodo Classico o Charmat. La sua forma a cono rovesciato ed allungato raccoglie i sottili aromi, valorizzando e permettendo di osservare lo sviluppo delle bollicine (perlage). Per meglio cogliere le complesse sfumature degli Champagne più invecchiati e maturi ne esiste una versione dalla forma leggermente più svasata e panciuta.



Coppa - bicchiere dalla forma larga e svasata, è particolarmente indicata per gli spumanti aromatici e dolci. La sua larga apertura mitiga l'aromaticità primaria dell'uva lasciando spazio agli altri aromi. L'apertura del bicchiere consente al vino di essere diretto sulla punta della lingua, valorizzandone la dolcezza.



Renano - più grande e largo dei precedenti, la sua forma mette in risalto i profumi e le doti di freschezza e di "fruttato" dei vini rossi giovani, mentre l'apertura ridotta evita che i tannini poco maturi e aggressivi producano lo spiacevole effetto astringente. Adatto a vini come Chianti Classico, Dolcetto e Primitivo.



Bordeaux - bicchiere simile nella forma al Renano, ma di dimensioni decisamente maggiori. La sua grandezza garantisce una perfetta ossigenazione e consente al vino di decantare anche una volta versato. È il calice ideale per tuttio i vini rossi strutturati come Bordeaux, Brunello e Cabernet-Sauvignon.



Bourgogne / Gran Cru - è il più capiente dei bicchieri, molto panciuto e dall'apertura dritta o leggermente svasata. La sua forma consente la maggiore ossigenazione possibile e la diffusione massima degli aromi. È il bicchiere più adatto ai vini più pregiati, molto invecchiati e strutturati come un grande Barolo, il Pinot Nero o un Bourgogne.



LA DEGUSTAZIONE

I GUSTI DEL VINO

Analisi visiva - le caratteristiche apprezzabili visivamente sono:

Colore - la prima valutazione del colore consente di ipotizzare alcune caratteristiche. Un rosso granato può, infatti, indicare un affinamento in barrique e delle note olfattive tostate tipiche di vini di una certa struttura.

Limpidezza - si tratta della valutazione della maggiore o minore presenza di particelle in sospensione nel liquido (il cosiddetto fondo). È bene precisare che una minima quantità di residui è normale nei vini biodinamici e nei rossi importanti.

Consistenza (solo per vini fermi) - consiste nell'osservazione della viscosità, dalla quale è possibile intuire il tenore alcolico e la struttura del vino.

Effervescenza (solo per vini spumanti) - consiste nell'osservazione della quantità, finezza e persistenza del perlage (bollicine) del vino.

Analisi olfattiva - eseguita sia per via nasale diretta, mediante inspirazione, sia per via retronasale, durante la deglutizione. I parametri di tale analisi sono:

Profumo - il profumo si riconosce in base alla famiglia di appartenenza e può essere aromatico, speziato, fruttato, tostato, erbaceo, floreale, animale, minerale o etereo. Ogni profumo, inoltre, può essere classificato secondo la sua origine; in questo caso si possono distinguere aromi primari, provenienti direttamente dall'uva utilizzata (come il caratteristico odore dell'uva moscato), aromi secondari, che si formano durante il processo di fermentazione (è il caso del profumo floreale tipico dei vini bianchi e di quello fruttato tipico dei rossi), e, infine, aromi terziari, che si formano durante il processo di affinamento (come l'odore di legno dei vini affinati in botte o quello di lievito dello Champagne).

Intensità - valuta la forza con cui vengono percepiti gli aromi. Complessità - descrive l'ampiezza del bouquet, cioè la quantità dei profumi.

Qualità - si tratta del giudizio complessivo dell'analisi olfattiva.

Analisi gustativa - si esegue principalmente per mezzo della lingua che attraverso le papille gustative permette di riconoscere, oltre ai cinque sapori fondamentali (dolce, amaro, acido, salato, e umami), anche tre sensazioni di natura tattile: lo pseudocalore, cioè il riscaldamento dovuto alla dilatazione dei vasi sanguigni; l'astringenza, cioè la percezione di disidratazione tipica del tannino; l'effervescenza, tipica degli spumanti. I parametri dell'analisi gustativa sono:

Durezza - si valuta sulla base di: tannicità, che apprezza la presenza dei tannini derivati della vinacce (soprattutto nei vini bianchi) o dalle botti (soprattutto nei vini rossi); acidità, che si attenua con l'invecchiamento del vino; sapidità, strettamente legata all' ambiente pedoclimatico della vite (zone di produzione ventose e relativamente vicine al mare daranno vita a vini sapidi, per la presenza di iodio).

Morbidezza - è la sensazione di dolcezza e avvolgenza, legata all'alcolicità del vino. Corpo - valuta la struttura, detta anche "estratto secco", ovvero tutte le componenti non liquide del vino. Indicativamente, la struttura di un vino è tanto più importante quanto più è stato lungo il periodo di affinamento in botte o in bottiglia.

Equilibrio - misura il bilanciamento fra morbidezza e durezza ed è in correlazione con la tipologia di vino: un bianco giovane avrà una certa predominanza di durezza, mentre in un rosso evoluto, ad eccezione della maggiore tannicità, prevarranno le morbidezze.

Intensità - questo parametro esprime la forza delle sensazioni tattili e saporifere. Persistenza - indica il tempo di permanenza dei sapori dopo la degustazione. Qualità - riassume il livello qualitativo dell'esame gustativo.

Fase Finale - la fase conclusiva della degustazione definisce:

Stadio evolutivo - in cui si valuta l'anzianità del vino in rapporto alla sua qualità e quindi alla sua evoluzione.

Armonia - che rispecchia la qualità generale del vino in relazione alla coerenza delle sensazioni fornite dai tre esami.

La degustazione è un procedimento tecnico che ha lo scopo di determinare, nel modo più oggettivo possibile, le caratteristiche organolettiche e la qualità del vino, valutandone la rispondenza alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione dei vini IGP e DOP. Per fornire risultati comparabili fra loro, ogni degustazione segue dei parametri con una loro specifica scala di valori, L'analisi sensoriale, in cui consiste la degustazione, si distingue in tre fasi: visiva, olfattiva e gustativa, alle quali si aggiunge una fase finale riepilogativa.





LA BOTTIGLIA DA VINO | STORIA

NON SOLO UN CONTENITORE

IFRI

Sin dalla nascita del vino i produttori si sono posti il problema della sua conservazione e trasporto. Le anfore di terracotta furono i primi esempi di pratici contenitori adatti al trasporto. Data la natura porosa della terracotta, le anfore venivano prima rivestite con resina di pino e, una volta riempite con il vino, venivano chiuse con tappi di legno, argilla o sughero.

Altro contenitore, adatto soprattutto al trasporto di grandi quantità di di vino, fu la botte di legno (solo in un secondo momento usata anche come contenitore da cantina) che assicurava una buona conservazione almeno fino alla prima mescita che, favorendo l'ingresso dell'ossigeno, determinava l'ossidazione del contenuto. Fu solo grazie al miglioramento delle tecniche di lavorazione del vetro che nel XVII secolo si affermò l'uso della bottiglia per la conservazione e il trasporto del vino. Alle prime forme tozze, larghe e basse, si sostituirono profili più slanciati e stretti, che consentirono di scoprire un fattore fondamentale nella conservazione del vino: mantenere la bottiglia coricata permetteva di conservare il contenuto più a lungo, migliorandone gusto e aromi. Tale posizione, inoltre, mantenendo bagnato il tappo di sughero, ne preveniva il restringimento e la conseguente ossidazione del vino.

OGGI

Pur mantenendo, nella stragrande maggioranza, un profilo stretto e slanciato, possiamo distinguere diverse tipologie di bottiglie in uso oggi. Questa diversità risponde a motivazioni di natura tecnica, funzionale, storica o estetica. Nella forma della bottiglia si distinguono quattro parti principali: collo, spalla, corpo e base. (fig.1) La differenza fra questi elementi distingue le varie tipologie di bottiglia. Anche il colore del vetro ha una sua rilevanza nella valutazione delle bottiglie. Infatti, la protezione dalla luce è un elemento essenziale alla conservazione del vino per lunghi periodi. Perciò, vini che richiedono l'affinamento in bottiglia prediligeranno colori scuri, mentre quelli da bere giovani presenteranno bottiglie di colori più chiari.

PERCHÉ LA BASE DELLE BOTTIGLIE È CONCAVA?

All'origine della particolare forma della base della bottiglia, vi sono ragioni storiche e funzionali. Quando le bottiglie erano prodotte soffiando il vetro senza uso di stampi, la base assumeva una forma tondeggiante che avrebbe reso impossibile posizionare verticalmente la bottiglia; perciò, la sporgenza tondeggiante veniva spinta verso l'interno. Questa forma si rivelò particolarmente utile per i vini affinati in bottiglia che producono sedimenti. Tali sedimenti, infatti, depositandosi alla base si disporranno nell'anello creato dalla concavità evitando di tornare in sospensione e facilitando la decantazione del vino.





LA BOTTIGLIA DA VINO I FORMA

CERCINE

COLLO

SPALLA

CORPO

BASE

Nel profilo stretto e slanciato, che oggi si può osservare nella maggior parte delle bottiglie da vino, si distinguono quattro parti:

Collo - la parte più stretta, sulla sommità della quale si trova l'apertura. In prossimità dell'apertura, si trova un anello sporgente detto cercine, che veniva utilizzato in passato per ancorare il tappo con corde o fili di metallo, o per consentire una migliore presa della ceralacca o della pece utilizzate per sigillare le bottiglie. Oggi, il cercine mantiene la sua storica funzionalità solo nelle bottiglie di vino spumante, dove viene utilizzato per ancorare la gabbietta di metallo.

Spalla - subito sotto al collo si allargano le spalle della bottiglia, Le diverse tipologie di bottiglie in uso o g g i , s i d ifferenziano, principalmente anche se non esclusivamente, proprio per la forma di questo elemento. La spalla ha una funzione tecnica oltre che estetica: nei vini affinati in bottiglia, una spalla accentuata (come quella della Bordolese) costituisce un'efficace barriera ai sedimenti durante la mescita o il travaso.

Corpo - è la parte più estesa della bottiglia che si sviluppa a partire dalla spalla.

Base - è la parte più bassa, che consente di disporre la bottiglia in posizione verticale. La sua caratteristica forma concava ha ragioni tecniche e storiche legate alla lavorazione del vetro, ma anche funzionali perché permette ai sedimenti di disporsi nell'anello creato dalla concavità, evitando alle particelle di tornare in sospensione.



LA BOTTIGLIA DA VINO I TIPOLOGIE









Bordolese: originaria di Bordeaux, cilindrica, con spalle molto slanciate e collo corto. Incolore per i vini bianchi, soprattutto nella sua zona di origine, mentre più spesso la si vede verde e marrone per vini rossi. Varianti: Bordolese classica (leggermente più bassa) e Bordolese a spalla alta (0,5 L, usata, generalmente per vini dolci). Marsalese: di forma cilindrica, con spalle pronunciate e collo leggermente rigonfiato. Originaria di Marsala e utilizzata per l'imbottigliamento dell'omonimo e celebre vino fortificato.

Albeisa: tipica della zona di Alba e di forma molto simile alla Borgognona, è tradizionalmente usata per vini bianchi e rossi della provincia di Cuneo. Borgognona (Borgognotta): originaria della Borgogna, di forma cilindrica, con spalle slanciate e

collo lungo. In Borgogna è utilizzata indifferentemente per l'imbottigliamento

di vini bianchi e rossi, mentre nel resto del mondo è usata prevalentemente per i vini bianchi.







Pulcianella (Bocksbeutel): bottiglia dal corpo molto panciuto e dal collo corto, è usata per l'imbottigliamento dell'Armagnac, di alcuni vini portoghesi e di tutti i vini originari della Franconia.

Renana (alsaziana, flauto): originaria della zona del Reno e dell'Alsazia, ha una forma slanciata, senza spalle e senza rientranza alla base. È usata per l'imbottigliamento di vini bianchi da consumare in breve tempo e che non lasciano depositi.

Anforetta provenzale: Bottiglia dalla peculiare e sinuosa forma ad anfora, tipica del Verdicchio e della Côte de Provence.







Champagnotta: originaria della Champagne, è la bottiglia usata per imbottigliare i vini spumanti. Di forma simile alla Borgognona ma con vetro più spesso, per meglio resistere alla pressione interna, e con un cercine più sporgente per consentire un sicuro ancoraggio della gabbietta del tappo.

Champagne Cuvee: simile alla Champagnotta, ma con il corpo più allargato verso il fondo.

Porto: di forma bassa, tozza e dalle spalle larghe, è utilizzata per l'imbottigliamento del Porto e di altri vini liquorosi come Madera e Sherry.







IL FRIULI VENEZIA GIULIA POSSIEDE UN'ESTENSIONE TERRITORIALE LIMITATA ED UNA ZONA NON MONTUOSA UTILE ALLA COLTIVAZIONE ANCORA PIÙ RIDOTTA MA CIÒ NONOSTANTE VANTA UNA TRADIZIONE VINICOLA ANTICA E RADICATA, CHE PRODUCE ALCUNI DEI VINI BIANCHI PIÙ FAMOSI ED APPREZZATI AL MONDO.

In un totale di otto zone Doc e Docg, tutte situate nella fascia sud della regione tra colline e pianure a ridosso del mare, si producono vini di qualità come i il Colli Orientali del Friuli nelle sue numerosissime declinazioni, il Collio Bianco e l'Isonzo Bianco.

Nella zona dei Colli Orientali e nell'area di Collio, si coltivano e si producono diversi vini che sono premiati nel giudizio nelle guide e riviste di vino più autorevoli e famose al mondo.



STURM

L'azienda Agricola Sturm è situata a Cormons in Localita Zegla, a pochi passi dal confine con la Slovenia. La famiglia Sturm arrivò qui nel lontano 1850 da Graz in Austria. Dopo cinque generazioni di viticoltori, oggi troviamo una bella realtà aziendale, a conduzione familiare, di 10 ettari dai quali si ottengono mediamente 70.000 bottiglie. I sistemi di allevamento della vite utilizzati in azienda sono due: il "Guyot" e "alla Cappuccina". Su ogni ceppo non si contano piu di 10-12 gemme a frutto. In vigneto, durante i mesi estivi, viene operato un diradamento dell'uva per selezionare i grappoli migliori da destinarsi alla vinificazione e per ottenere una ulteriore concentrazione delle componenti dell'acino. L'uva viene rigorosamente raccolta a mano, per salvaguardarne l'integrità e la peculiarità delle caratteristiche organolettiche. La cantina è completamente interrata, garantendo così una temperatura dell'ambiente costante lungo tutto l'arco dell'anno.



STURM | BIANCHI



PINOT GRIGIO Collio DOC

Pinot Grigio 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino carico. Al naso presenta dei marcati sentori di pera, banana e infine di frutta matura. In bocca è morbido, strutturato, setoso e perfettamente equilibrato. Il retrogusto è molto lungo e ricco di aromi. Da abbinare a primi di pesce, crostacei al vapore e molluschi.



PINOT BIANCO Collio DOC

Pinot Bianco 13,5% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino, si presenta al naso con una percezione olfattiva che spazia dalla mela all'albicocca, fino a pera, banana e litchi.

Al palato risulta equilibrato, piacevolmente acido e di esaltante freschezza.

Consigliato come aperitivo, o con antipasti, pesce e carni bianche.



RIBOLLA GIALLA Collio DOC

Ribolla Gialla 12,5% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fresco ma di ottima complessità. Si possono percepire i fiori di campo, la mela verde e la foglia di limone. Si distende sul palato con armonia donando eleganza. Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, sia crudi che cotti.

STURM | BIANCHI



FRIULANO Collio DOC

Friulano 13.5% vol. | 0.75 L

Colore giallo paglierino terso e lucente. Olfatto tipico e piacevole, consuggestioni difiori d'acacia, pera, timo e mandorla. La maggiore gradevolezza viene colta all'assaggio, dove saporied aromi formano un connubio raffinato e coinvolgente. Eccellente fuori pasto, come aperitivo, con salumi e piatti di pesce.



CHARDONNAY Collio DOC

Chardonnay 13.5% vol. | 0.75 L

Olfatto intenso con tipici sentori di frutta esotica matura e di crosta di pane. Al gusto è fresco, corposo ed elegante, con note di agrumi e di vaniglia. In bocca presenta una complessità molto decisa ed equilibrata. Adatto ad antipasti, primi piatti sia di pesce che di carne e zuppe di pesce.



SAUVIGNON Collio DOC

Sauvignon 12,5% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo dorato. Bouquet che spazia dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, agli agrumi, fino ad arrivare alla salvia ed alla foglia di pomodoro.

Al palato impressiona la sua grande morbidezza e nel contempo il suo carattere aromatico. Ottimo con primi di pomodoro, asparagi, frittate e crostacei.



MALVASIA Collio DOC

Malvasia 12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Conquista con le sue note pepate e le seduzioni delle erbe mediterranee che porta con sè: il rosmarino, la salvia, il timo. Una nota balsamica e officinale si scorge alla fine, a racchiudere tutto in grande freschezza. Al palato è armonico, elegante, con una giusta acidità. Ottimo con il pesce, in particolare i crostacei e i molluschi.



MERLOT Collio DOC

Merlot 14.5% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumi di ciliegia, marasca e piccoli frutti rossi con note speziate. Gusto molto deciso, armonico ed avvolgente con sensazioni di ribes, di mirtillo, di liquirizia con intense note balsamiche.

Ottima la persistenza. Si sposa a insalate ricche, carne di vitello e maiale, pollo con sughi leggeri.



CABERNET FRANCCollio DOC

Cabernet Franc 13.5% vol. | 0.75 L

Colore rosso amarena intenso, di ottimo impatto visivo. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note leggermente erbacee.

Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci. Sincero e suadente. Da abbinare al tradizionale frico, a frittate, salumi e selvaggina.



CABERNET SAUVIGNON Collio DOC

Cabernet Sauvignon 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Al naso si percepisce il peperone rosso e il mirtillo, integrati a spezie dolci e liquirizia. In bocca risulta essere di ottima struttura e persistenza con un corpo bilanciato. Deciso, tannico e longevo. Ottimo con carni rosse alla griglia e selvaggina.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - Collio DOC

Refosco dal Peduncolo Rosso 14% vol. | 0.75 L

Dal colore rosso rubino intenso. Profumo di mora selvatica, marasca, viola e chiodi di garofano. Dal sapore pieno, rotondo e morbido. Retrogusto lungo e persistente, fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi. Ideale con salumi, formaggi, tortelli di carne, stinco di vitello al forno.



Antico Borgo dei Colli

Antico Borgo dei Colli nasce dallo scorporo di una parte dei vigneti e di cantina di proprietà di Roncsoreli a Prepotto (Ud) con l'obiettivo enologico di realizzare vini moderni, in termini di freschezza e di facile beva, nel rispetto del territorio. La collocazione dei vigneti nella valle del Judrio (al confine con il Collio Italiano e quello Sloveno) consente un microclima fresco e ventilato, con importanti escursioni termiche che si verificano soprattutto nella stagione estiva, in prossimità della vendemmia. Anche la vicinanza delle montagne a nord e del mare a sud permettono una ventilazione quasi costante. Il terreno è caratterizzato dalla presenza di marne eoceniche (qui chiamata ponca), che conferiscono ai vini importante sapidità, persistenza, carattere e struttura.



ANTICO BORGO DEI COLLI | BIANCHI



RIBOLLA GIALLA Friuli Colli Orientali DOC

Ribolla Gialla 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdi. Note floreali eleganti e fruttate di limone e thè verde. Gusto fresco, piacevolmente acido con lievi note di frutta tropicale e pesca gialla.



PINOT GRIGIOFriuli Colli Orientali DOC

Pinot Grigio 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Aroma tipico di mela renetta fresca e fiori di campo. Gusto fresco e fruttato di mela verde, ananas e lychees persistente e piacevole.



CHARDONNAYFriuli Colli Orientali DOC

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdi. All'esame olfattivo si percepiscono le eleganti note floreali e fruttate di limone e thè verde. Al palato risulta fresco, piacevolmente acido con lievi note di frutta tropicale e pesca gialla. Ottimo come aperitivo, piatti di verdure e risotti.

ANTICO BORGO DEI COLLI | BIANCHI





FRIULANO

Friuli Colli Orientali DOC

Friulano

12% vol. | 0,75 L

Colore paglierino dorato tendente al citrino. Aroma delicato, gradevole, caratteristico. Gusto asciutto, armonico, pieno, mandorla con retrogusto aromatico.

TRAMINER AROMATICO

Friuli Colli Orientali DOC

Traminer Aromatico

13% vol. | 0,75 L

Colore dorato, aroma intenso e caratteristico di petalo di rosa fresco, ananas, mela. Gusto aromatico, intenso, fragrante con note corrispondenti alle proprietà olfattive e piacevole espressività minerale.

ANTICO BORGO DEI COLLI | BIANCHI





SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali DOC

Sauvignon

13% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato con riflessi verdi. Aroma intenso con note aromatiche tipiche di pesca, ananas, pompelmo e salvia. Gusto fresco, aromatico intenso con note corrispondenti alle note olfattive e di piacevole espressività minerale.

ALBARE'

Friuli Colli Orientali DOC

Friulano, Sauvignon, Riesling renano e Ribolla gialla 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Aroma di frutta fresca e fiori bianchi. Gusto fresco, piacevolmente minerale, con bella complessità aromatica e bevibilità.

ANTICO BORGO DEI COLLI | ROSSI





PINOT NERO

Friuli Colli Orientali DOC

Pinot Nero

12% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino scarico. Aroma di lampone, pomodoro maturo, fragoline di bosco, pepe rosa. Gusto fruttato fresco contannini vellutati e di buona persistenza.

SCHIOPPETTINO

Friuli Colli Orientali DOC

Schioppettino

13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Aroma riccamente speziato e fruttato di ciliege e more selvatiche. Gusto fresco e schietto contannini fini ed una lunga persistenza.

ANTICO BORGO DEI COLLI | ROSSI





MERLOT Friuli Colli Orientali DOC

Merlot

13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Note dolci di frutta rossa come ciliegia, mora, prugna e sensazioni speziate di vaniglia.

Gusto morbido e fresco con caratteristiche corrispondenti alle note olfattive, di buona struttura ed equilibrio al palato che gli conferiscono facile bevibilità.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Friuli Colli Orientali DOC

Refosco dal Peduncolo Rosso 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino molto carico con riflessi purpurei. Aroma intenso e caratteristico con spiccati sentori di ribes, bacche selvatiche e sottobosco. Gusto molto articolato e di struttura possente. Il retrogusto è lungo con richiami di ribes e di chiodi di garofano.





FRIULANO
Friuli Colli Orientali DOC

Friulano 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino luminoso. Bouquet ampio di fieno, fiori di campo, timo e camomilla fusi a rimandi minerali di esemplare pulizia. Al palato conferma tutte le sensazioni olfattive, insieme al sentore di mandorla nel finale. Perfetto per un aperitivo, con il prosciutto San Daniele e con i crostacei.



PINOT GRIGIO Friuli Colli Orientali DOC

Pinot Grigio 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet che presenta il tipico aroma di mela renetta fresca con sentori di fiori di campo. Al palato si presenta fresco, dal sapore fruttato di mela verde, ananas e lychees. Persistente e piacevole. Da abbinare a piatti a base di pesce o un'omelette al formaggio fresco.



RIBOLLA GIALLA Friuli Colli Orientali DOC

Ribolla Gialla 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdi. All'esame olfattivo si percepiscono le eleganti note floreali e fruttate di limone e thè verde. Al palato risulta fresco, piacevolmente acido con lievi note di frutta tropicale e pesca gialla. Ottimo come aperitivo, piatti di verdure e risotti.

ABC | BIANCHI



TRAMINER
Friuli Colli Orientali DOC

Traminer 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato. Aroma intenso e caratteristico di petalo di rosa fresco, ananas e mela. Gusto aromatico, intenso, fragrante con note corrispondenti alle proprietà olfattive e piacevole espressività minerale. Perfetto con i crostacei, come aperitivo o con piatti amarognoli come un risotto ai carciofi e piatti erborinati.



SAUVIGNONFriuli Colli Orientali DOC

Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato con riflessi verdi. Profumo dal bouquet intenso, con note aromatiche tipiche di pesca, ananas, pompelmo e salvia. Gusto fresco, aromatico intenso con note corrispondenti all'olfattiva e di piacevole espressività minerale. Ottimo con antipasti o tartare di pesce, ostriche e con sushi e sashimi.



MÜLLER-THURGAU Friuli Colli Orientali DOC

Müller-Thurgau 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al palato prevale il corpo elegante. Equilibrato e fresco con un retrogusto molto aromatico. Da abbinare a pietanze di pesce, crostacei e molluschi o pollame.



CHARDONNAYFriuli Colli Orientali DOC

Chardonnay 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli. Seduce l'olfatto con i suoi aromi fruttati, maturi ed esotici. Al palato eccelle per la sua freschezza delicata e la sua pienezza piacevolmente vigorosa. Perfetto come aperitivo, si abbina superbamente a svariati antipasti, piatti di pesce e a carni bianche.

ABC | ROSSI



MERLOT Friuli Colli Orientali DOC

Merlot 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Aroma dalle dolci note di frutta rossa come ciliegia, mora, prugna e sensazioni speziate di vaniglia. Gusto morbido e fresco con caratteristiche corrispondenti alle note olfattive, di buona struttura, equilibrato e di facile beva. Adatto a primi piatti con sughi di carne, carni rosse o selvaggina arrosto.



PINOT NERO Friuli Colli Orientali DOC

Pinot Nero 13.5% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino scarico. Aroma di lampone, pomodoro maturo, fragoline di bosco e pepe rosa. Gusto fruttato fresco con tannini vellutati e di buona persistenza. Ideale per elaborati piatti a base di carne come l'anatra arrosto, la cacciagione oppure con un tradizionale formaggio stagionato.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - Friuli Colli Orientali DOC

Refosco dal Peduncolo Rosso 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti di bosco, in particolare mora e ribes. Sapore dalla buona persistenza aromatica, tannicità non aggressiva, asciutto e dicorpo, con un piace vole finale ammandorlato. Si accosta sia a carni bianche che rosse, grigliate o arrostite, ma anche a formaggi a pastadura.



Zermann

La storia delle cantine Jermann comincia nel 1881, quando Anton Jermann, viticoltore di origini austriache, si trasferisce dalla Slovenia in Italia, a Villanova di Farra in provincia di Gorizia. Le proprietà dell'azienda si estendono su 150 ettari di terreno, dei quali 130 dedicati a vigneti, ed è oggi gestita da Silvio Jermann. Silvio, formatosi alla scuola di Enologia di Conegliano, è riuscito negli anni ad affermare idee rivoluzionarie in un' epoca in cui la tradizione imponeva vini grassi e pesanti, molto alcolici e carichi di colore ma dal sapore piatto, favorendo la produzione di vini ricchi di aromi e con una spiccata personalità.

JERMANN | BIANCHI



CAPO MARTINO Venezia Giulia IGT

Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato, con riflessi luminosi. Al naso si apre con un bouquet intenso, complesso, elegantemente fruttato, con note speziate di vaniglia. Al palato è elegante, con un corpo perfettamente equilibrato ed una delicata aromaticità. Si abbina a verdura e zuppe, ideale con molluschi e piatti di pesce.



VINTAGE TUNINA Venezia Giulia IGT

Sauvignon, Chardonnay, Picolit, Ribolla Gialla, Malvasia 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si apre con un bouquet ampio e intenso, con sentori di miele, piacevolmente floreale. Al palato è morbido, piacevolmente asciutto e armonico. Eccezionalmente persistente con un corpo particolarmente pieno. Perfetto come aperitivo, con zuppe di pesce. gamberi e aragoste.



RIBOLLA GIALLA VINNAE Venezia Giulia IGT

Ribolla gialla, Riesling, Tocai Friulano 12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con un bouquet elegante con sentori di frutti a bacca bianca. Al palato risulta piacevolmente fresco e sapido ed equilibrato. Dopo la fermentazione è affinato per 6 mesi in botti di rovere a temperatura controllata. Indicato per carni bianche, formaggi freschi e piatti a base di pesce.



CHARDONNAY Venezia Giulia IGT

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo con lievi riflessi verdolini. Al naso presenta un bouquet intenso e fruttato, con note di frutta tropicale matura e fiori di campo. In bocca risulta piacevolmente morbido e fresco, con scie sapide ben integrate, di buona persistenza.

Ottimo con piatti di pesce, crostacei, primi piatti e fritture.



SAUVIGNON Venezia Giulia IGT

Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. All'esame olfattivo presenta un bouquet intenso, persistente, fruttato, con un piacevole sentore di fiori di sambuco. Al palato risulta asciutto, pieno, elegante, equilibrato e di medio corpo. Tradizionale come aperitivo, si abbina anche con salumi e pesce.



PINOT GRIGIOFriuli Colli Orientali DOC

Pinot Grigio 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso con una leggera sfumatura rosa antico. Profumo ampio e fruttato, con ottima persistenza.

Sapore asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno. Le uve pinot grigio sono parzialmente vinificate in bianco. Perfetto con lasagnette impastate con il nero di seppia e salsa digamberi.



Livio Felluga, unanimemente riconosciuto come rifondatore della tradizione enoica friulana, prosegue una consolidata tradizione di produttori vinicoli che dura da cinque generazioni, sin da quando la famiglia produceva il Refosco e la Malvasia nella natia Isola d'Istria. Primogenito della quarta generazione, Livio Felluga trasferì l'attivita in Friuli, dove fondò l'azienda che, con un'estensione collinare di oltre 160 ettari, di cui 155 a vigneto, è oggi un punto di riferimento della vitienologia friulana.



LIVIO FELLUGA | BIANCHI - ROSSI



TERRE ALTE Rosazzo DOCG

Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon 13% vol. | 0.75 L

Colore giallo paglierino intenso. Profumo elegante e raffinato con sentori floreali, speziati, balsamici, dipasticceria e frutti tropicali. Gusto fresco, deciso e potente con note di fiori d'acacia e crosta di pane. Soffici note burrose sul finale. Indicato per piatti di pesce, primi di verdure, carni bianche e formaggi.



SHARIS Bianco delle Venezie IGT

Chardonnay, Ribolla Gialla 12.5% vol. | 0.75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, fruttato e floreale su note di papaya e ananas, albicocca. Gusto vivace, corroborante e pieno con un attacco fruttato, un'acidità vivace e un retrogusto agrumato sul finale. Da abbinare ad asparagi, minestre di verdure olegumi e pesce marinato.



ILLIVIO Friuli Colli Orientali DOC

Pinot Bianco, Chardonnay, Picolit 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso. Profumo intenso con richiami di fiori di susino, zagara, cedro candito e note di pasticceria e cardamomo. Gusto fresco e sapido con richiami di uva spina e bergamotto che sfumano in note di crema e liquirizia. Da abbinare a piatti a base di pesce, risotti e formaggifreschi.



VERTIGORosso delle Venezie IGT

Merlot, cabernet Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso violaceo. Profumo con note di prugna, fico, cachi, more e noce moscata con sentori di ruta e foglie di tabacco. Potente ed elegante al palato con aromi fruttati di melograno, mele e bacche di sambuco. Retrogusto di fave di cacao e accenni balsamici. Ideale con primi saporiti, secondi di carne, arrosti di manzo e di maiale.

Vie di Romans

Vie di Romans non è una cantina qualunque, bensì una tra le aziende vitivinicole italiane più riconosciute e apprezzate a livello internazionale, senza dubbio per merito dell'impegno della famiglia Gallo, che appartiene al mondo della vite e del vino da oltre un secolo. Con grande dedizione nel lavoro, l'azienda, dal 1978 è condotta da Gianfranco Gallo, il quale operando coraggiose e audaci scelte, è riuscito ad affermare in tutte le etichette uno stile qualitativo di grande personalità. Partendo dalla profonda conoscenza dell'ambiente, Vie di Romans è stata una tra le primissime aziende a valorizzare ed esaltare il concetto di cru. Basandosi sulla consapevolezza che ogni vigneto gode di piccole ma importanti diversità, la cantina goriziana sfrutta proprio queste diversità, trasformandole in un preziosissimo patrimonio, in grado di offrire ai vini inediti insiemi di sfumature organolettiche. Con la ferma convinzione che l'altissima qualità dell'intera gamma sia irriproducibile in altri contesti, tutte le bottiglie che escono dalla cantina sono contrassegnate, oltre che con il nome del vitigno, anche con quello del vigneto di derivazione: altro segno di una grande e profonda attenzione per il terroir.



VIE DI ROMANS I BIANCHI



CHARDONNAY - Vie di Romans Friuli Isonzo DOC

Chardonnay 13,5% vol. | 0,75 L

Giallo dorato intenso e luminoso. Profumo di pesca gialla, banana e mela golden, minerale e leggermente affumicato. Corpo rotondo, ben equilibrato dalla vena fresco-sapida. Lungo finale di vaniglia e scorza d'agrume candita. Ottimo con una trota salmonata, crostacei o arista di maiale alle erbe.



SAUVIGNON - Piere Friuli Isonzo DOC

Sauvignon Blanc 13,9% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino luminoso. Profumo di lime, mandarino e kiwi, con sentori di salvia e mandorla fresca, su sottofondo minerale e ferroso. Gusto definito ed equilibrato, scattante nel corpo ma carnoso nella morbidezza alcolica. Si sposa con aragosta alla catalana o baccalà in umido con pinoli, cipolla e uvetta.



MALVASIA - Dis Cumieris Friuli Isonzo DOC

Malvasia Istriana 14% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo che spazia dalle note aromatiche a quelle floreali del bergamotto. Gusto fresco e piacevole dotato di un buon equilibrio fra le note aromatiche e quelle difiori e frutta. Accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, o un risotto agli asparagi.

VIE DI ROMANS | BIANCHI



CUVÈE - Flors di Uis Friuli Isonzo DOC

Malvasia Istriana, Tocai Friulano, Riesling 14% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino. Profumo di mela verde, biancospino, susina e scorza d'agrume, con note minerali. In bocca è tagliente nella freschezza ma cremoso ed avvolgente nei rimandi fruttati. Lunghissimo il finale di agrumi, mineralità e fiori bianchi. Si abbina con tagliolini alle vongole e con astice alla catalana.



SAUVIGNON - Vieris Friuli Isonzo DOC

Sauvignon Blanc 14% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino luminoso. Bouquet di frutta tropicale, agrumi canditi, erbe aromatiche e arachiditostate, salvia, foglia di pomodoro e pietra focaia. Pieno e ricco al palato, sostenuto da bella vena acido-sapida e con lungo finale citrino. Eccellente con un astice al vapore o con un crudo di crostacei.



DUT'UN Friuli Isonzo DOC

Chardonnay, Sauvignon Blanc 14% vol. | 0,75 L

Giallo oro con riflessi verdi. Ampio bouquet con sentori di mandorla e burro tipici dello Chardonnay, e aromi di salvia e menta. Gusto morbido ed avvolgente, con un'elegante nota minerale. Splendido con le tartare e i carpacci di pesce, gli gnocchi o gli agnolotti con erbe o noci.



Oslavia è la culla della viticultura del Collio, la zona vinicola più importante del Friuli Venezia Giulia: è proprio qui che inizia la storia dell'azienda, con l'atto di compravendita della vigna denominata "Meja" da parte di Valentino Fiegl datato 1782. L'obiettivo che fin dall'inizio ha guidato il lavoro: esprimere e raccontare il territorio attraverso il vino. Nel passaggio dell'azienda dai padri ai figli, si è continuamente investito nella cultura dei vini per elevare la qualità dei prodotti. Oggi la Cantina è guidata da due generazioni di Fiegl. I fratelli Alessio, Giuseppe e Rinaldo hanno consolidato la loro vocazione al territorio producendo vini rossi e bianchi in grado di esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche dei terreni del Collio, difficili da coltivare ma ricchi di sali minerali. Grazie alla loro passione hanno dato vita e respiro a vini unici nel mondo, autentica e fedele espressione del terroir di Oslavia.



FIEGL | BIANCHI





Ribolla Gialla 12.5% vol. | 0.75 L

Il vitigno autoctono per eccellenza della zona di Oslavia ci regala un vino dalle caratteristiche uniche di leggerezza, semplicità ed eleganza. Un vino "al femminile" che si distingue per la sua propensione alla socialità e alla convivialità. Colore giallo paglierino scarico.

Profumo di fiori bianchi e frutta fresca, fragrante, abbastanza intenso e complesso. Sapore secco, minerale, fresco, vivace ed armonico. Ottimo con spaghetti allo scoglio.



PINOT BIANCO Collio DOC

Pinot Bianco 12.5% vol. | 0.75 L

Coloregiallo paglierino. Profumo floreale (fiori bianchi) fruttato (mela verde). Sapore secco, sapido, abbastanza persistente, minerale. Abbinamento con branzino al sale.



PINOT GRIGIO Collio DOC

Pinot Grigio 13% vol. | 0,75 L

Pinot Grigio proveniente dai vigneti di Oslavia, coltivati mediamente a 170 m sul livello del mare con un età media dei vigneti di circa 25 anni. Colore giallo paglierino con rapidi riflessi ramati. Profumo flore ale (gelsomino e aciacia), fruttato (pera e lievemente agrumato), complesso e fine. Sapore secco, fresco, sapido, persistente e abbastanza equilibrato; in bocca conferma gli aromi espressi al naso.





CHARDONNAY Collio DOC

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Lo Chardonnay è un altro vitigno internazionale che ha trovato a Oslavia una sua culla ideale, i vigneti hanno tutti un'età media di 35 anni. Colore giallo paglierino. Profumo floreale (fiori di acacia), fruttato (mela verde e agrumi). Sapore secco, fresco, elegante (richiamo di fiori di acacia) e minerale. Si abbina molto bene con il risotto alle fragole e conicrostacei.



Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Oslavia si presta benissimo alla coltivazione dei Sauvignon e questo vino ne è l'esempio migliore, tutta questa sapidità e un naso complesso e intrigante ne fanno un gran bel vino. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di alloro, basilico, salvia, menta, molto complesso intenso e fine. Sapore secco, minerale, fresco, persistente e abbastanza caldo.

Abbinamento ottimale con frittata agli asparagi selvatici.



FRIULANO Collio DOC

Friulano 13% vol. | 0,75 L

Il Friulano è un vitigno autoctono della zona, da secoli coltivato ma arrivato alla ribalta negli ultimi anni. I vigneti di Friulano sono tutti posti ad un'altezza di 170 metri ed un'età media di 35 anni. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo floreale (fiori bianchi) fruttato (mela verde, mandorla). Sapore secco, fresco, sapido, armonico. Ottimo con prosciutto di San Daniele.

FIEGL | ROSSI





MERLOT Collio DOC

Merlot

13% vol. | 0,75 L

Il Merlot ha uno dei suoi habitat naturali a Oslavia, i vigneti da cui proviene questo vino sono abbastanza giovani (10 anni) e hanno un'elevata densità di impianto. Colore rosso rubino. Profumo floreale (rosa) fruttato (lampone, mirtillo) erbaceo e complesso. Sapore secco, con un tannino elegante, sapido ed armonico. Abbinamento con filetto di maiale con salsa al vino.

CABERNET SAUVIGNON

Venezia Giulia IGT

Cabernet Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Le uve di Cabernet Franc provengono da vigneti della Doc Friuli Isonzo situati a Villanova di Farra e Lucinico. Grazie ad una elevata densità di impianto e ad un'età media sui 15 anni il vino si presenta bello vivace ed elegante. Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo intenso e persistente con tonalità erbacee. Sapore generoso, morbido ed elegante, di ampio corpo. Abbinamento ottimale con lepre con finferli.



VILLA DUGO I BIANCHI



PINOT GRIGIO - Villa Dugo Isonzo DOC

Pinot Grigio 12.5% vol. | 0.75 L

Il Pinot Grigio Villa Dugo viene coltivato in tre appezzamenti nella D.O.C. Friuli Isonzo e più precisamente a Villanova di Farra, a Capriva e Lucinico. Sono vigneti con età abbastanza diverse e questo rende un vino molto più complesso e profondo. Colore giallo paglierino. Profumo floreale (fiori bianchi), fruttato (note agrumate) e minerale. Sapore secco, fresco, rinfrescante abbastanza sapido. Ottimo con crema di porcini.



SAUVIGNON - Villa Dugo Isonzo DOC

Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Il Sauvignon Villa dugo viene coltivato in due appezzamenti nella Doc Friuli Isonzo e più precisamente a Villanova di Farra e a Lucinico. Sono vigneti con un'alta densità di impianto e di età differenti e anche il microclima cambia fra i due territori. Tutto questo ci dà un vino intrigante ed elegante. Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, Profumo floreale (fiori bianchi), fruttato (limone), abbastanza complesso e fine. Sapore secco, fresco, sapido ed armonico. Ottimo con risi leggeri.



CHARDONNAY - Villa Dugo Isonzo DOC

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Lo Chardonnay Villa Dugo viene coltivato in due appezzamenti nella Doc Friuli Isonzo e più precisamente a Villanova di Farra e a Lucinico. Sono vigneti con un' alta densità di impianto e tutte le lavorazioni sulla vite (nonostante siamo in pianura) vengono svolte manualmente. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale (fiori bianchi) fruttato (note agrumate) e minerale. Sapore secco, fresco, rinfrescante abbastanza sapido. Si abbina perfettamente con sarde in saor.



MALVASIA - Villa Dugo Isonzo DOC

Malvasia 12,5% vol. | 0,75 L

Vino bianco di colore giallo paglierino. L'analisi olfattiva è ampia, pulita e fresca, esprime note di frutta esotica, e di agrumi. Al palato è pieno, intenso, minerale, dal finale pulito lungo e persistente.



TRAMINER - Villa Dugo Isonzo DOC

Traminer 13% vol. | 0,75 L

Detto anche gewürtztraminer, è vino dal bel colore paglierino carico, dal profumo fragrante e intenso, che spazia dalla rosa alla foglia di ribes.

Si abbina splendidamente agli antipasti caldi o freddi e al pesce con salsa. Da provare con il gorgonzola dolce.



FRIULANO - Villa Dugo Isonzo DOC

Friulano 13% vol. | 0,75 L

Colore paglierino, profumo delicato e gradevole. Al gusto si presenta secco, con netto sentore di mandorla amara, asciutto ma morbido e vellutato. Ottimo con antipasti "minestre in brodo e asciutte e con il prosciutto San Daniele.

VILLA DUGO I ROSSI



REFOSCO - Villa Dugo Venezia Giulia IGT

Refosco

13% vol. | 0,75 L

Rosso porpora brillante. Esprime al naso distinti aromi di frutti di bosco, more, mirtilli e ribes. In bocca è pieno, fresco e con tannino vellutato. Appagante e lungo. Ideale con piatti a base ditagli grassi di maiale.



MERLOT - Villa Dugo Isonzo DOC

Merlot 13% vol. | 0,75 L

Il Merlot Villa Dugo viene coltivato in due appezzamenti, uno a Capriva e uno a Lucinico, l'età e la densità dei vigneti sono diverse e questo fa si che ci sia una buona complessità nel bicchiere. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato (frutti di bosco), erbaceo, vinoso, abbastanza complesso. Sapore secco, abbastanza fresco, richiamo all'erbaceo e armonico.

Ottimo con spiedini di manzo.



CABERNET - Villa Dugo Isonzo DOC

Cabernet 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumo vinoso, lievemente erbaceo, fruttato (mora), intenso e persistente. Sapore secco, abbastanza fresco, tannino fine, elegante. Si abbina perfettamente con costolette di capriolo in padella.





TRENTINO ALTO ADIGE

PICCOLI SPAZI PER GRANDI RISULTATI, L'ALTO ADIGE È UNA DELLE ZONE VITICOLE MENO ESTESE D'ITALIA, MA GRAZIE ALLA SUA POSIZIONE GEOGRAFICA, È UNA DELLE PIÙ SFACCETTATE.

La coltivazione della vite si estende su una superficie inferiore ai 5.400 ettari, ma comprende le fasce climatiche più disparate, terreni molto diversi fra loro, e una ventina di vitigni che prosperano fra i 200 e i 1.000 metri di quota. I vignaioli delle cantine e tenute vinicole altoatesine compongono, anno dopo anno, un ventaglio di vini d'eccellenza fra i più ampi e variegati d'Italia, che non a caso conquistano regolarmente i posti migliori nelle guide enologiche internazionali.

I vini bianchi altoatesini, freschi e minerali al palato, strutturati nel gusto, sono fra i migliori del panorama vinicolo italiano. La zona dell'Alto Adige è famosa per alcuni vini DOC pregiati ed apprezzati, soprattutto bianchi come il Pinot Bianco,il Gewurztraminer e il Muller Thurgau, ma anche i vitigni autoctoni come la Schiava e il Lagrein stanno vivendo un momento di meritato splendore.



Curano le viti con grandissima dedizione, selezionano l'uva a mano e la trasformano con passione nei migliori vini dell'Alto Adige. Il Ritterhof è un vino altoatesino di carattere. Un terreno di coltivazione adatto è il requisito per una produzione vinicola eccellente. Il sole, la pioggia, il vento e le persone sono tutti fattori che conferiscono al vino il suo carattere. Questo vino altoatesino ha tutto il sapore della natura.





SAUVIGNON - PARATUS Alto Adige DOC

Sauvignon

14% vol. | 0,75 L

Sauvignon espressivo, tipico e complesso, che unisce note vegetali e fruttato-fiorite di fiori di sambuco e uva spina, intrecciando la sua delicata acidità con un gusto pieno. Questo vino esprime la migliore interazione tra vitigno, tipologie di terreno e microclima. Si sposa a pesce grigliato, asparagi, ma anche con saporiti risotti alle verdure.



GEWÜRZTRAMINER - AURATUS Vigneti delle Dolomiti IGT

Gewürztraminer

14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato brillante. Bouquet intenso di rose e litchi e discrete note speziate di cannella e garofano. Al palato è pieno con corpo tipicamente robusto e struttura succosa ed elegante

Indicato come aperitivo, si abbina superbamente a piatti speziati, paté di fegato, cucina asiatica, ricette elaborate di pesce, granchi e aragoste.

RITTERHOF - LINEA COLLIS | BIANCHI



PINOT BIANCO - VERUS Alto Adige DOC

Pinot bianco 14% vol. | 0,75 L

Tipico il colore chiaro con riflessi verdi. Bouquet complesso che spazia dalla mela verde fino ai frutti esotici. Al palato è sapido, di grande pienezza, eleganza, con note minerali e persistente. Il pinot bianco Verus si abbina perfettamente agli aperitivi, a quasi tutti gli antipasti e al pesce grigliato.



PINOT GRIGIO - OPES Alto Adige DOC

Pinot grigio 14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli. All'olfatto sviluppa un gioco complesso di profumi freschi di pesche bianche, pere e fiori con lievi aromi di tostatura. Al palato eccelle per la sua elegante pienezza e il suo spessore, sulla base di delicate note di vaniglia. Un vino con sentori di legno ben integrato, delicata freschezza e un retrogusto piacevole e morbido. Il Pinot Grigio Opes si abbina superbamente ad antipasti saporiti e ad ogni piatto di pesce.



LAGREIN - LATUS Alto Adige DOC

Lagrein

13,5% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino molto scuro, questo Lagrein Latus si presenta all'olfatto con note delicate e speziate di amarene mature e frutti di bosco. Al palato sviluppa una struttura robusta, piena ma succosa e un retrogusto complesso e molto persistente. Questo Lagrein è un'eccellente accompagnamento per carni rosse, piatti di selvaggina e i formaggistagionati.



PINOT NERO - DIGNUS Alto Adige DOC

Pinot nero

14% vol. | 0,75 L

Il Pinot Nero si contraddistingue per il suo colore rosso rubino. Il suo bouquet è complesso e ricorda note fruttate, delicate e speziate di ciliegie e bacche rosse mature. Al palato si presenta con una struttura elegante e succosa, un tannino equilibrato, pienezza aristocratica e un retrogusto persistente. Il Pinot Nero Dignus è ideale per accompagnare primi piatti saporiti, carne rossa, selvaggina a piuma e varietà di formaggi di media stagionatura.

RITTERHOF | BIANCHI



LENZ Vigneti delle Dolomiti IGT

Chardonnay, Moscato giallo, Müller-Thurgau 12,5% vol. | 0,75 L

Il Lenz è soave e leggero come la primavera, da cui prende il nome in lingua tedesca. Questo Cuveé equilibrato ed elegante, profuma di boccioli melo, fiori ed erbe. Al palato è vitale grazie alla freschezza del carattere, alle sottili note acidule molto equilibrate e un retrogusto pieno ed armonico. Il bouquet del LENZ si esalta se gustato come aperitivo e ben si accompagna ad antipasti delicati, primi piatti, risotti e pesce.



CHARDONNAY Vigneti delle Dolomiti IGT

Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli. Seduce l'olfatto con i suoi aromi fruttati, maturi ed esotici. Al palato eccelle per la sua freschezza delicata e la sua pienezza piacevolmente vigorosa. Perfetto come aperitivo, si abbina superbamente a svariati antipasti, piatti di pesce e a carni bianche.



PINOT BIANCOAlto Adige DOC

Pinot Bianco 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli. Il profumo è variegato, leggero e aromatico con un aroma fruttato di mele appena colte. Al palato è di struttura discreta ed elegante. Ha un'acidità fresca e delicata nel retrogusto. Eccezionale come vino da aperitivo o per antipasti leggeri, piatti di verdure e pesce cotto.



PINOT GRIGIO Alto Adige DOC

Pinot Grigio 13,5% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino chiaro e luminoso, eccelle all'olfatto grazie alle svariate note fruttate, di fiori e pere succose. Al palato presenta una buona struttura, raffinata pienezza, eleganza ed un'equilibrata acidità fruttata. Ideale per accompagnare piatti di pesce, antipasti leggeri e ricette a base di carne bianca.

RITTERHOF | BIANCHI



MOSCATO GIALLO Vigneto delle Dolomiti IGT

Moscato Giallo 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo oro dai riflessi verdognoli, per le sue intense note fruttate di frutti maturi nonché per i tipici aromi di moscato. Al palato si presenta fresco con acidità croccante e un retrogusto fresco, rotondo e discretamente minerale. Particolarmente indicato come vino da aperitivo.



MÜLLER THURGAU Alto Adige DOC

Müller Thurgau 13% vol. | 0,75 L

Müller Thurgau si contraddistingue per il suo carattere fresco e la sua complessità di aromi. Il profumo floreale all'olfatto e il sapore delicatamente speziato di lievi sentori di moscato, abbinati ad una vivace acidità, conferiscono a questo vino la sua nota particolare.

Ottimo come aperitivo con antipasti, pesce e carni bianche.



SAUVIGNON Alto Adige DOC

Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Spiccato bouquet di sambuco e uva spina, una base caratterizzata da tipiche note di ortica e foglie di pomodoro. I suoi aromi saporiti si sprigionano anche al palato, lasciando un retrogusto persistente. Indicato da aperitivo o con asparagi, frutti di mare, ricette di pesce e carni bianche.



GEWÜRZTRAMINER Alto Adige DOC

Gewürztraminer

14% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino luminoso, esso eccelle all'olfatto grazie alle sue note inconfondibili di rose, garofani e gerani. I molteplici aromi si diffondono sul palato e sulla lingua, raggiungendo la loro perfezione nel retrogusto. Indicato come aperitivo e per antipasti saporiti, crostacei, piatti della cucina asiatica, paté, terrine e gorgonzola.

RITTERHOF | ROSSI



PINOT NERO - JANSEN Alto Adige DOC

Pinot Nero 13% vol. | 0,75 L

Classico Pinot Nero dalle tipiche note di lamponi all'olfatto, di color rosso granato ed elegante e strutturato nel gusto. Si accompagna superbamente ad arrosti di carne rossa, alla selvaggina e a diverse varietà di formaggi stagionati.



LAGREINAlto Adige DOC

Lagrein

13,5% vol. | 0,75 L

Questo Lagrein eccelle per il suo colore scuro rosso granato, dagli aromi di frutti di bosco rossi e un fresco profumo di ciliegia all'olfatto. Il sapore risulta armonico con un corpo rotondo e vellutato e una buona struttura tanninica. L'acidità molto gradevole ed equilibrata conferisce al vino freschezza e piacevole bevibilità. Questo Lagrein è consigliato per ricette saporite, carni rosse grigliate, selvaggina e formaggi piccanti.





Castelfeder è un'azienda vinicola a conduzione famigliare, è stata fondata nel 1970 da Alfons Giovanett nella Bassa Atesina in provincia di Bolzano. La grande varietà di vitigni che si può incontrare in Alto Adige va ricondotta alle condizioni climatiche della regione: terreni ideali e microclima alpino temperato contribuiscono alla produzione di uve particolarmente pregiate. Attualmente Castelfeder vinifica una produzione di 50 ha di vigneti per una complessiva produzione annuale di 400.000 bottiglie.



CHARDONNAY - MONT MÈS Dolomiti IGT

Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

Questo Chardonnay è un vino che viene bevuto soprattutto durante il periodo estivo e le cui caratteristiche principali sono la freschezza, il fruttato e la facile beva e deve accompagnare piatti tipici della stagione. Da provare con insalate, verdure e in particolare asparagi.



PINOT GRIGIO - MONT MÈS Dolomiti IGT

Pinot Grigio 13,5% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo floreale e vivace, con sentori di frutta matura e di spezie. In bocca è ben strutturato e dal corpo pieno, persistente ed elegante, di grande bevibilità e gradevolezza. Ottimo con tutti i primi piatti, pietanze di pesce, pollame, suino e vitello.



GEWÜRZTRAMINER MONT MÈS Mitterberg IGT

Gewürztraminer 12.5% vol. | 0.75 L

Il Gewürztraminer è il vino dell'Alto Adige più tipico e considerato spesso il vino aromatico per eccellenza. Questa è una versione fresca ed elegante con la tipica aromaticità di questo vino: Litchi, petali di rosa, frutti di mare, crostacei e molluschi, ottimo aperitivo.





Pinot Bianco 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo luminoso. Profumo fruttato con toni dominanti di mela e frutti tropicali. Gusto minerale, salino su un piacevole grado di acidità e su un corpo generoso. Retrogusto persistente. Si abbina a pietanze di pesce, asparagi, frutti di mare e carni bianche.



PINOT GRIGIOAlto Adige DOC

Pinot Grigio 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante. Profumo floreale con sentori di frutta matura e spezie. In bocca è ben strutturato e dal corpo pieno, persistente ed elegante. Di grande bevibilità e gradevolezza. Ideale con pesce, crostacei, molluschi, pollame, suino e vitello.



GEWÜRZTRAMINER VOM LEHM Alto Adige DOC

Gewürztraminer 14% vol. | 0,75 L

Colore giallo brillante. Profumi che spaziano dai petali di rosa al miele e alla noce moscata.

Al palato questo vino si rivela piacevolmente speziato, ampio e di gusto pieno, robusto nella sua struttura e con aromi molto persistenti. Ideale con piatti di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo come aperitivo.



MÜLLER THURGAU – GASSNER Alto Adige DOC

Müller Thurgau 12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Al naso si presenta finemente fruttato contoni di frutta matura e noce moscata. Al palato prevale il corpo elegante, equilibrato e fresco con un retrogusto molto aromatico. Da abbinare a pietanze di pesce, crostacei e molluschi e pollame.



CHARDONNAY Alto Adige DOC

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Il profumo è delicato e fruttato con note di frutta esotica matura, tipico del vitigno. In bocca è di buon corpo e dal gusto pulito, leggermente speziato e con un'acidità fresca e vivace. Ideale con pesce, crostacei, molluschi, pollame, suino e vitello.



SAUVIGNONDolomiti IGT

Sauvignon Blanc 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo brillante. Profumo dal bouquet intenso e variegato con sentori di ortica, fiori di sambuco, peperone verde, salvia e menta. Dal sapore minerale, elegante e piacevolmente sapido. Si accompagna a piatti di pesce, asparagi, frutti di mare e carni bianche.





KERNER - LAHNDolomiti IGT

Kerner 13,5% vol. | 0,75 L

La varietà Kerner è un incrocio tra Schiava e Riesling proveniente da Weinsberg in Germania. Questo vino mostra un colore giallo con leggeri riflessi verdi. È fresco e aromatico con un sentore di noce moscata e un retrogusto lungo e speziato. Da provare con antipasti leggeri, pesce alla griglia e come aperitivo.

RIESLING - ROTSCHIEFER

Mittlemosel

Riesling 13% vol. | 0,75 L

Vino armonioso, sapido, ben strutturato e fruttato. Note

caratteristiche dell'ardesia rossa che dona una elegante

mineralità sia al naso che in bocca. Secco al punto giusto pur

sempre fedele alla aromaticità della Mosella, richiama

subito una grande piacevolezza ai sensi. Si distingue per la

sua freschezza.

CASTELFEDER | ROSSI





LAGREIN Alto Adige DOC

Lagrein 13% vol. | 0,75 L

Questo vino unisce tutte le caratteristiche di un Lagrein altoatesino: colore rosso granato intenso, profumo tipico di viola mammola, frutti di bosco, caffè e cioccolata e il palato particolarmente corposo. Da provare con formaggi, carni arrosto o grigliate e selvaggina.

PINOT NEROAlto Adige DOC

Pinot Nero 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino e granato. Al naso risulta delicato, dal sentore di mora e ciliegia, ma con piacevoli impronte di vaniglia conferite dall'affinamento in barrique. In bocca si rivela equilibrato, morbido e pieno, esprimendo tutta la robustezza di questo vigneto. Ideale con carni al forno non troppo aromatiche, anatra o coniglio.



CABERNET RISERVA – BURGUM NOVUM Alto Adige DOC

Cabernet Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

Cabernet dal colore rosso rubino intenso è un vino di ottima struttura, elegante e dalle marcate peculiarità legate al vitigno omonimo. Profumi di more, ribes rosso e pepe verde. Al palato si presenta ampio, elegante e persistente. Ottimo con carni rosse, pollame, selvaggina e formaggi stagionati.



LAGREIN RISERVA BURGUM NOVUM Alto Adige DOC

Lagrein 13,5% vol. | 0,75 L

Di colore rosso granato intenso, si presenta compatto e denso con il tipico profumo di viola mammola, frutti di bosco, caffè e cioccolata e un gioco di acidità e tannini maturi al palato.

Particolarmente corposo e vellutato. Da provare con carni arrostite o grigliate di bovino, agnello e selvaggina.



PINOT NERO RISERVA BURGUM NOVUM Alto Adige DOC

Pinot Nero 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino tendente al granato. Al naso presenta un profumo inconfondibile, ampio e fruttato, caratteristico, che ricorda le more, i lamponi e il cioccolato. Ottima struttura, fine, elegante e dal gusto persistente. Ideale con carni al forno non troppo aromatiche, anatra o coniglio..

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

La cantina Girlan sorge in località Cornaiano, anticamente chiamata Girlan: un borgo famoso fin dal Medioevo per i suoi vini, localizzato sul Monte di Mezzo, non lontano da Bolzano. Girlan viene fondata nel 1923 da 23 soci, e oggi, dopo anni di amore incondizionato per questi territori i soci sono diventati 200 e gli ettari coltivati 215. I vigneti sono dislocati su dolci e ventilati pendii, immersi nella quiete e baciati dal sole, posti ad altitudini che variano da 450 a 500 metri fra San Michele e la Piana dell'Adige: terreni particolarmente vocati per la coltivazione delle uve, non solo per la presenza di marne ed argille, ma soprattutto per il clima, con notevoli escursioni termiche sia giornaliere che stagionali. Le etichette firmate Girlan sono infatti delle fedeli espressioni del territorio Altoatesino: vini ricchi di personalità, equilibrati, pieni di aromi e profumi e liberi di esprimersi, fuori da qualsiasi tipo di forzatura.





GIRLAN | BIANCHI





448 s.l.m. Vigneti delle Dolomiti IGT

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino brillante. Profumo con evidenti note di frutta bianca matura, con richiami a pesca, albicocca e un bel finale floreale. Al palato è morbido, fine, elegante e armonico. Adatto a zuppe di pesce, pasta al sugo di verdure, formaggi freschi.

GEWÜRZTRAMINER Alto Adige DOC

Gewürztraminer

14% vol. | 0,75 L

Di color giallo paglierino intenso. Profumo intensamente aromatico, con spiccate note floreali e di frutta esotica. Dal carattere pieno, morbido, fresco e con un finale di notevole persistenza. Da provare con dolci locali erborati come lo strudel.





MÜLLER THURGAU Alto Adige DOC

Müller Thurgau 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo delicato con riflessi verdognoli. All'esame olfattivo rivela un bouquet aromatico molto piacevole dominato dalla noce moscata. Al palato si presenta fruttato, avvolgente, sostenuto da una buona acidità. Si abbina egregiamente ad antipasti, pesce alla griglia e primi piatti freschi.

SAUVIGNON INDRA Alto Adige DOC

Sauvignon

14% vol. | 0,75 L

Il vitigno bianco Sauvignon viene coltivato in Alto Adige da oltre un secolo. Il profumo intenso di ortica e sambuco e la freschezza e vivacità in bocca sono tipici per questo vino. Lo consigliamo come aperitivo. Si adatta anche per accompagnare pesce, frutti di mare e pietanze a base di asparagi.

GIRLAN | ROSSI





448 Alto Adige DOC

Lagrein, Pinot Noir, Vernatsch 13% vol. | 0,75 L

Questo uvaggio rispecchia in pieno la freschezza e leggerezza della Schiava, la piacevolezza del frutto del Pinot Nero e del gusto pieno e vellutato del Lagrein. Si abbina bene a grigliate di carne, arrosti, selvaggina e formaggi piccanti.

PINOT NOIR PATRICIA Alto Adige DOC

Pinot Nero

13,7% vol. | 0,75 L

Pinot Nero strutturato e fruttato, arricchito da gradevoli sentori di vaniglia grazie all'affinamento in parte nelle barrique. Al palato risulta pieno, strutturato e vellutato. Si accompagna in modo eccellente con tutti i piatti di carne.



La Cantina San Michele-Appiano dispone, nel più grande comune vitivinicolo dell'Alto Adige, di un gran numero di vigneti di eccellenza da più di un secolo. L'intero territorio è caratterizzato da diverse condizioni pedologiche e da vari microclimi. Appiano si trova su un'altura pianeggiante (Oltradige), nel cuore della provincia di Bolzano . I terreni del comune ricordano un complicato puzzle. La composizione geologica ed i suoi relativi effetti sulla vite cambiano da vigna a vigna. I vigneti degli oltre 340 soci della cantina sono sparsi su pendii soleggiati, dove la natura offre eccellenti presupposti per la produzione di straordinari vini di punta: tanto sole, temperature miti, venti freschi di caduta e terreni molto vari. Grazie allo straordinario clima dell'Alto Adige prosperano le varietà di uva bianca come Chardonnay, Sauvignon, Müller-Thurgau e Gewürztraminer.



ST MICHAEL-EPPAN | BIANCHI



MÜLLER THURGAU Alto Adige DOC

Müller Thurgau 13,5% vol. | 0,75 L

Di colore giallo pallido con riflessi verdognoli. Al naso regala tipici profumi di fiori bianchi, pesca matura e note minerali di selce. Al palato è morbido, sapido, fresco ed equilibrato e chiude con un bel finale ammandorlato. Ottimo aperitivo, con piatti a base di pesce o con una delicata omelette.



CHARDONNAY Alto Adige DOC

Chardonnay 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo lucente con riflessi verdi. Caratterizzato da un fresco respiro di aromi floreali e fruttati di mela matura, melone e banana, agrumi e albicocca. Al palato risulta fresco e arricchito da una verve acido-sapida con un tocco minerale. Dal finale persistente. Ideale con linguine agli scampi e un filetto di rana pescatrice in salsa.



GEWÜRZTRAMINER Alto Adige DOC

Gewürztraminer 14% vol. | 0,75 L

Color paglierino brillante, rilascia caldi profumi aromatici di rosa e pera, agrumi, latte di fico, miele ed erbe aromatiche. Ricco ed avvolgente al palato, fresco, sapido e con buona rispondenza gusto-olfattiva, chiude lungo su ricordi fruttati. Da provare con pollame nobile e con risotti a base dicarne e legumi.

ST MICHAEL-EPPAN | BIANCHI





PINOT GRIGIOAlto Adige DOC

Pinot Grigio 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con leggere venature verdognole. Al naso regala profumi fortemente improntati al frutto, in particolare pera e mela. Al palato risulta morbido, fine ed elegante. Dal finale lungo e piacevole, entusiasma per freschezza e acidità. Ideale con antipasti sfiziosi come le praline di ricotta su carpaccio di pomodori.

SAUVIGNON SANCT VALENTINAlto Adige DOC

Sauvignon

14,5% vol. | 0,75 L

Color verde giallognolo. Fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. Al palato presenta un'acidità croccante, una morbida corposità e un'elegante pienezza. Di eccellente mineralità e pienezza. Si sposa con pesce alla griglia o con un saporito risotto alle verdure.

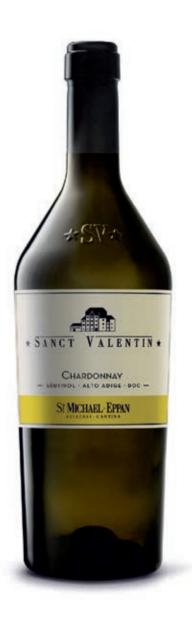
ST MICHAEL-EPPAN | BIANCHI





Gewürztraminer 14,5% vol. | 0,75 L

Color giallo oro. Dall'ampio e intenso bouquet, ricco di aromi che rimandano alle spezie orientali, alla delicata rosa canina e ai frutti esotici. Al palato è complesso con un leggero residuo zuccherino. Di incantevole beva anche dopo molti anni. Da provare con piatti speziati, fegato d'oca, ravioli al Kloazn.



CHARDONNAY SANCT VALENTINAlto Adige DOC

Chardonnay

14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Profumi fruttati di frutta matura e note vanigliate e tostate. Al palato risulta potente, minerale, indimenticabile. Si abbina bene con ricette forti di pesce come il "fritto misto", i ravioli ai funghi porcini, ma è perfetto anche abbinato con il pollo al forno e la cotoletta alla milanese.



Il terroir di St. Pauls è per natura molto variegato nell'esposizione. Sulle colline formate dall'ultima era glaciale si trovano suoli di diverso tipo e ogni vitigno trova la sua dimora ideale. Una collocazione protetta sul versante sud delle alpi, baciata da 1800 ore di sole l'anno, ventilata dalle fresche correnti discensionali del Monte Macaion con notevoli sbalzi di temperatura durante il periodo di maturazione, conferiscono caratteristiche eccellenti alle nostre uve.

Le vigne sono coltivate da numerose famiglie, sono loro la fondamenta della nostra cantina. Questa eccezionale cura e dedizione, nonché la sensibilità del nostro enologo e la ricerca costante della qualità esaltano ciò che rende unico il nostro terroir: Vini rossi e bianchi complessi, con una simbiosi perfetta fra frutta, raffinatezza, eleganza e mineralità.



ST PAULS | BIANCHI



Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon 12,5% vol. | 0,75 L

Vino bianco profumato fresco e giovane. Note floreali e fruttate lasciano spazio ad una leggera sfumatura aromatica. La beva è stimolante, sostenuta dalla struttura acida che ne esalta la serbevolezza. Un vino invitante e piacevole. Ottimo come aperitivo o per accompagnare primi piatti semplici.



CHARDONNAY Alto Adige DOC

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Questa varietà si distingue per il suo aroma tipico ricordante i frutti esotici. Vino fresco al palalo e di corpo equilibrato ha trovato il suo "habitat" ottimale anche in Alto Adige. Si abbina perfetteamente con aperitivi, pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto



GEWÜRZTRAMINER Alto Adige DOC

Gewürztraminer 14% vol. | 0,75 L

Il suo aroma esclusivo ed inconfondibile lo deve ai terreni caldi e ben soleggiati. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi digarofano.

Si abbina molto bene con aperitivi, piatti asiatici, sushi, crostacei, dolcie formaggi.





Riesling

12,5% vol. | 0,75 L

Vino fruttato con delicati sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamato dalla mineralità nel retrogusto. Da provare con frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche, primi piatti.



SAUVIGNON Alto Adige DOC

Sauvignon

12,5% vol. | 0,75 L

Il Sauvignon preferisce versanti con terreni detritici ed un clima fresco per ottenere un equilibrio armonico tra acidità e zucchero. Nasce un Sauvignon espressivo e sapido, caratterizzato da note di fiori di sambuco e vari frutti esotici. Si abbina con asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggio.

ST PAULS | BIANCHI



PINOT BIANCOAlto Adige IGT

Pinot Bianco 12,5% vol. | 0,75 L

Questa varietà è coltivata in Alto Adige già da un secolo e si è affermata come punto di riferimento della nostra produzione. Deve la sua complessità aromatica alle forti escursioni termiche tra giorno e notte e ai profondi terreni calcarei di alta collina. Si distingue per i suoi sentori di mela, pesca, albicocca e pera. Molto convincente in bocca con la sua acidità e mineralità si colloca tra i più apprezzati vini dell'Alto Adige. Si abbina con aperitivi, primi piatti leggeri, pesce.



MÜLLER THURGAU Alto Adige DOC

Müller Thurgau 13% vol. | 0,75 L

Questo vino bianco aromatico trova il suo ambiente ideale in collina medio-alta. Intensivo e tipico nel profumo con leggere note di moscato, fresco e aromatico al gusto. Si sposa bene con primi piatti leggeri, pesce d'acqua dolce arrosto.





Pinot Nero 13,5% vol. | 0,75 L

Il Pinot Nero si colloca tra i più importanti vini al livello mondiale e trova nelle nostre zone un terreno ideale per esprimere tutta la sua grandezza. Scrupolosamente curato e dopo un'attenta selezione, questo vino elegante e vellutato ricorda sentori di bacche rosse e ciliegie selvatiche.
Si abbina perfettamente con selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati.



LAGREINAlto Adige DOC

Lagrein

13% vol. | 0,75 L

Il Lagrein è una varietà autoctona, da cui si ricava un vino di grande carattere. Si distingue per il colore rosso intenso, i suoi aromi di frutti di bosco e ciliegia. Al palato esprime una pienezza vellutata, impreziosita da una morbida acidità. Si sposa molto bene con cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

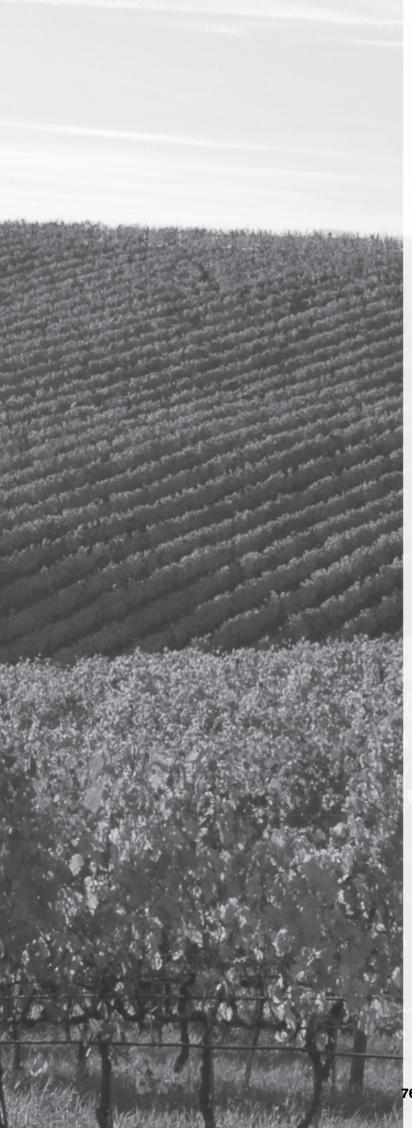




VENETO

IL VENETO È UNA DELLE PRINCIPALI REGIONI PRODUTTRICI DI VINO IN ITALIA, ED IL SUO CONSUMO, ASSIEME AI PRODOTTI TIPICI E AI PIATTI DELLA GASTRONOMIA TRADIZIONALE, È ANCORAMOLTO RADICATO NEL TERRITORIO.

I vitigni, che rendono vini sia bianchi che rossi, sono coltivati sia nella zona pianeggiante, ricca di corsi d'acqua, sia sulla fascia collinare, che si distingue per terreno fertile e in alcune zone vulcanico, con un clima mite. Con queste premesse si capisce come un percorso enoico nel contesto delle produzioni comprese tra i confini della regione Veneto può essere tra i più ricchi nel panorama nazionale, sia come varietà, sia come qualità dei prodotti.







I vigneti sorgono nel cuore della valle collinare di Mezzane, un piccolo paese a pochi chilometri ad est di Verona che ha saputo mantenere intatta la sua identità rurale. Il territorio che circonda Verona – città dalla storia millenaria – è costituito da dolci colline che man mano cedono il passo alle Alpi a nord e allo splendido lago di Garda ad ovest. Questa specialissima combinazione di posizione geografica e microclima da sempre ha favorito lo sviluppo storico, artistico e produttivo. La vocazione enologica di queste terre è famosa fin dai tempi dei romani; da quell'epoca lontana fino ai nostri giorni, l'intricato mosaico di vigneti che ne compongono il paesaggio non ha smesso di incantare i viaggiatori e regalare ai palati vini eccezionali come il rinomato amarone. Condividere un bicchiere di vino è il primo e più antico gesto di ospitalità della cultura contadina, per questo le porte della cantina Provolo sono sempre aperte per chi vuole toccare con mano la serietà e la passione del loro lavoro.

PROVOLO | BIANCHI e ROSSI





SOAVE DOC

Garganeca

13,5% vol. | 0,75 L

Tipico colore giallo paglierino brillante dato dalle uve di Garganega. Profumo di sentori di ananas e pesca. Al palato ricorda pompelmo e cedro con sfumature minerali, bouquet vellutato, armonico e corposo.

VALPOLICELLA

DOC

Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone 13% vol. | 0,75 L

Vino giovane caratterizzato da un colore rosso rubino brillante e note fruttate con sentori di ciliegia, frutti rossi freschi e talvolta di mandorle amare.

Morbido e piacevole al palato, va preferibilmente consumato giovane, sebbene dopo un anno esprima maggior delicatezza.

Si adatta perfettamente a tutti i piatti della cucina mediterranea, specie antipasti e primi; indicato anche con carni bianche.





CAMPOTORBIAN

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta 14% vol. | 0,75 L

Vino di buon corpo. Il colore granato acquista riflessi rubino carico. Il profumo è lievemente speziato con note di frutta rossa matura mentre il sapore è armonico, secco e vellutato. Si abbina perfettamente a carni alla brace, selvaggina e arrosti di carne.

Va a braccetto con taglieri di affettati (specialmente pancetta e sopressa) e formaggi freschi con mostarde.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Corvina, Rondinella, Oseleta 15,5% vol. | 0,75 L

Dicolore rosso rubino, invecchiando tende al granato ma fitto di viva luminosità. Vino di gran corpo, dal sapore inconfondibile per il gioco di contrasti: secco, austero, morbido e vellutato. Intenso bagaglio olfattivo disposto su canonici sentori di prugne secche con fragranze di frutta rossa sotto spirito.

Si sposa bene con brasati, carni rosse alla brace (es. fiorentina), formaggi stagionati, ma anche con i sapori agrodolci di alcuni piatti asiatici.



Terre di Leone è una giovane azienda ubicata nel comune di Marano di Valpolicella, proprio nel cuore della zona di produzione del Valpolicella Classico. La proprietà si estende per 10 ettari, interamente destinati a vigneti, sulle dolci colline veronesi a 400 metri s.l.m. I vigneti sono coltivati con il metodo Guyot (innovativo per la Valpolicella) che, in presenza di precise condizioni ambientali, restituisce uve di grande qualità riducendo anche drasticamente la quantità. La vinificazione è caratterizzata dalla pigiatura a caduta e dalla fermentazione a temperatura controllata preceduta da un periodo prefermentativo di macerazione a freddo, tutto ciò al fine di favorire la selezione dei migliori tannini e la preservazione del frutto. L'affinamento è affidato a pregiati legni di rovere francese.







Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta 16,5% vol. | 0,75 L

Rosso granato intenso. Profumi intensi, speziati e delicati. Alla degustazione si mostra complesso, corposo e persistente con vellutate note fruttate derivanti dal lungo appassimento. Ideale per selvaggina e carni arrosto, ma anche con salumi e formaggi stagionati.



MAPPALE 108 RE PAZZO Rosso Veneto IGT

Uve autoctone venete 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Profumo di confettura di frutti rossi, note di amarene e ribes nero con un finale speziato. All'assaggio regala un sapore in equilibrio tra acidità e tannino sottile. Emergono segnali di gioventù ma il finale è appagante, matura in rovere. Da abbinare a carni rosse arrosto, salumi e formaggi stagionati.



DEDICATUMRosso Veronese IGT

Circa 14 uvaggi autorizzati 14/15% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Dai profumi intensi e interessanti note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è morbido e di buona tannicità. Vendemmia fatta a mano con successivo appassimento in fruttaio per circa 80 gg. Da abbinare a selvaggina e formaggi stagionati. Anche per il dopo cena.

TERRE DI LEONE | ROSSI





VALPOLICELLA Classico Superiore DOC

Corvina, Oseleta, Molinara, Corvinone, Rondinella 14/15% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Profumi fruttati di ciliegia e di frutti a bacca rossa con note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è morbido, piacevole e di buona tannicità. Uve diraspate, non pigiate e lavorate a caduta. Da provare con pollame nobile e con risotti a base di carne e legumi.

VALPOLICELLA RIPASSOClassico Superiore DOC

Corvina, Oseleta, Molinara, Corvinone, Rondinella 14/15% vol. | 0,75 L

Colore rosso intenso. Profumi intensi e delicati. Al palato si mostra interessante, corposo e persistente con note fruttate per l'appassimento e la tecnica del ripasso applicata. Ripasso e rifermentazione del Valpolicella Classico Superiore. Ottimo con pollame nobile, arrosti di vitello o maiale e selvaggina.

TERRE DI LEONE | ROSSI





Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta 15% vol. | 0.75 L

Rosso rubino molto luminoso. All'olfatto mostra subito il suo stile minerale, verticale, legato più alle spezie e alle erbe aromatiche che alle morbide note fruttate. Floreale, con l'iris selvatico e la viola appassita. Sorso coerente, di grande bevibilità. Da abbinare a primi piatti, carni bianche e tutti i tipi di pesce.



VALPOLICELLA RE PAZZO Classico DOCG

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta 13% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino. Profumi fruttati di ciliegia e di frutti a bacca rossa con note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è morbido, piacevole e di buona tannicità. Uve diraspate, non pigiate e lavorate a caduta. Da provare con pollame nobile e con risotti a base di carne e legumi



VALPOLICELLA RE PAZZO Classico Ripasso DOC

Corvina, Oseleta, Molinara, Corvinone, Rondinella 14/15% vol. | 0.75 L

Colore rosso intenso. Profumi intensi e delicati. Al palato si mostrainteressante,

corposo e persistente con note fruttate per l'appassimento e la tecnica del ripasso applicata. Ripasso e rifermentazione del Valpolicella Classico Superiore. Ottimo con pollame nobile, arrosti divitello o maiale e selvaggina.





LOMBARDIA

LA VITICOLTURA LOMBARDA È SEMPRE STATA CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE DIVERSIFICAZIONE DELLE ZONE PRODUTTIVE, CHE SI DISTINGUONO PER CONDIZIONI CLIMATICHE E GEOGRAFICHE: UNA RICCHEZZA CHE SI ESTENDE DAI VERSANTI TERRAZZATI DELLA VALTELLINA, ALLE AREE MORENICHE DEI LAGHI GARDA EISEO, PER RAGGIUNGERE I COLLI APPENNINICI DELL'OLTREPO PAVESE E LA BASSA PADANIA.

In questi ambienti di rara bellezza e suggestione, grazie al lavoro di ricerca e sperimentazione prima in vigneto e poi in cantina, il panorama vitivinicolo lombardo si è evoluto negli anni, raggiungendo oggi livelli di eccellenza tra i più interessanti d'Italia.





Càdei Frati

Sin dal 1782 un documento testimonia l'esistenza di "una casa con cantina in Lugana nel tener Sermion detta il luogo dei Fratti". Nel 1939, Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore nel veronese, si trasferiva proprio in quella casa, intuendo l'alta vocazione vinicola della zona. Nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della DOC. A proseguire la tradizione familiare sono oggi la moglie e i figli di Pietro. Lo strato di terra calcarea, argillosa e limosa, che caratterizza la zona meridionale del lago di Garda, consente di ottenere vini dotati di grande espressione minerale, eleganti e longevi. La grande massa d'acqua del lago funge da termoregolatore e il vento Pelér che soffia da nord verso sud, genera escursioni termiche che consentono di produrre uve di grande espressione varietale.

CA' DE FRATI | BIANCHI e ROSSI



I FRATI Lugana DOC

Turbiana 13% vol. | 0.75 L

Vino giovane, fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. In bocca è avvolgente con u n'essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. Ottimo con antipasti delicati, piatti di pesce o bollito.



BROLETTINO Lugana DOC

Turbiana 13.5% vol. | 0.75 L

Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. All'assaggio è complesso, con un attacco deciso, fresco ed elegante. Struttura piena, acidità tesa e caratteristica sapidità. Da provare con zuppe invernali, legumi, carni bianche, piatti di pesce.



ROSA DEI FRATIRiviera del Garda bresciano DOC

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera 12,5% vol. | 0,75 L

Profumi di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e piacevolmente acido con sentori di piccoli frutti rossi. La facilità di beva invita al bicchiere successivo con spensieratezza. Ideale con salumi magri, paste delicate e risotti primaverili.



RONCHEDONE Lugana DOC

Marzemino, Sangiovese, Cabernet 14.5% vol. | 0.75 L

Naso molto ricco che presenta note di frutti rossi, mirtilli macerati, marasca sotto spirito, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente e incisivo, pulito, sapido e con una bella acidità, segno del terreno benacenense. Ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e zuppedi carne.





PIEMONTE

IL PIEMONTE RAPPRESENTA UNA DELLE PUNTE DI DIAMANTE DELL'ENOLOGIA NAZIONALE, GIUSTIFICANDO UNA FAMA CHE LO VUOLE, INSIEME ALLA TOSCANA, LA REGIONE VINICOLA ITALIANA PIÙ IMPORTANTE PER TIPICITÀ, RILEVANZA STORICA, SUCCESSO CONTEMPORANEO E POLO PROPULSIVO PER L'IMMAGINE DEL VINO ITALIANO NEL MONDO.

Le prime denominazioni cui si pensa sono Barolo e Barbaresco, ma non si possono non ricordare Roero, Ghemme e Gattinara, tra i vini dolci Asti e Brachetto d'Acqui, e poi Gavi, Dogliani e le altre a base dolcetto, le varie a base Barbera e molte altre, per un totale di 17 Docg e 42 Doc. Numeri che testimoniano di una storia del vino legata alla qualità, per una regione non impressionante dal punto di vista quantitativo (solo il 7% circa della produzione italiana annua), attualmente la produzione annua si attesta intorno ai 2 milioni e 800mila ettolitri. La ricchezza ampelografica della regione permette ai produttori piemontesi di spaziare da vini importanti e da grande invecchiamento a vini giocati sul frutto e la freschezza, più facili da bere e immediati, ma non per questo di minore qualità.





La cantina Carlin de Paolo è un'azienda a conduzione familiare, giunta ormai alla quarta generazione di produttori di vino, ubicata a San Damiano d'Asti, nel cuore del Monferrato e alla confluenza di Roero e Langhe. Il metodo di coltivazione esclude l'uso di pesticidi o concimi chimici in favore della produzione interna dell' humus usato come fertilizzante per le vigne.

CARLIN DE PAOLO I BIANCHI



MOSCATO D'ASTI DOCG

Moscato

5,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati che richiamano l'uva. Profumo intenso, fresco, fragrante, che richiama alla mente note di fiori di arancio e di salvia con un sottofondo appena accennato di miele. Sapore dolce, equilibrato e caratteristico. Adatto a tutti i dessert, pasticceria secca e dolci di crema.



CHARDONNAYPiemonte DOC

Chardonnay 12% vol. | 0.75 L

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Ventaglio olfattivo ampio con note floreali di fiori bianchi di pesco e note fruttate di mela, banana, ananas e mandorle. Gusto fresco, vivo, con leggero finale tipicamente amarognolo. Ideale con carne bianca, pesce, formaggi freschi.



ARNEISTerre Alfieri DOC

Arneis

13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta profumi floreali di fiori bianchi che ricordano la primavera con una leggera e delicata nota fruttata di mela e ananas. Al palato è tendente al sapido, pulito e asciutto. Eccellente con piatti di pesce, carni bianche o come aperitivo.

CARLIN DE PAOLO I ROSSI



BARBERA D'ASTI AD LIBITUM DOCG

Barbera

14% vol. | 0,75 L

Di colore rosso porpora intenso. Profumo vinoso con sentori di frutta secca e di confettura e leggere note balsamiche. Al palato si presenta ricco, morbido, vellutato, senza spigolatura con una nota di legno ben omogeneizzata. Perfetto con arrosti, brasati, cacciagione e con la cucina internazionale.



NEBBIOLO D'ALBA

Nebbiolo 13% vol. | 0.75 L

Rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente, etereo con note di violatipiche del vitigno di origine. Al palato risulta asciutto, sapido, a tratti mordente per un tannino presente ma ben omogeneizzato. Adatto a carni rosse, formaggi e piatti della cucina internazionale.



BARBERA D'ASTI CURSUS VITAE DOCG

Barbera

13,5% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso, inebriante, fruttato di ciliegia, liquirizia, prugna, viola e more. Sapore tannico, corposo, asciutto, astringente e persistente, con una acidità ben equilibrata e senza spigolatura. Ideale con arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.





BARBARESCO DOCG

Nebbiolo

14% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con riflessi granati. Profumo complesso, intenso e fruttato con sensazioni di ciliegia e lampone, accompagnate da suadenti note di vaniglia per l'affinamento in botte. Sapore ampio e corposo, con tannini persistenti ma armonici. Ottimo per la selvaggina di pelo o di piuma e con la cucina internazionale.

BAROLO DOCG

Nebbiolo

14% vol. | 0,75 L

Colore rosso granato con riflessi mattonati. Dal profumo intenso, complesso che ricorda la ciliegia, la menta, la violetta e le confetture. Sapore sapido con tannini armonici, caldo e pieno con predominanza di violetta e di rosa passita. Adatto ai piatti più complessi e prestigiosi o come vino da meditazione.



Tenuta Cucco è nata come cantina negli anni Sessanta. Il suo nome rimanda all'altezza, appunto il "cucco" in dialetto locale, la sommità della collina dove si trova il suo vigneto più antico, Vigna Cucco, all'interno del cru Cerrati. I vigneti hanno un'età che va dai quindici ai cinquant'anni, con una bassa resa quantitativa a favore di un'alta qualità del prodotto. L'origine geologica di tutti questi terreni risale alla cosiddetta "Formazione di Leguio", caratterizzata da marne grigie alternate a strati di sabbia o arenarie grigio-rossastre. Si tratta di un terreno antichissimo, il più antico del Barolo (10-13 milioni di anni) che conferisce al vino ottenuto dalle uve elevata struttura, complessità e longevità.



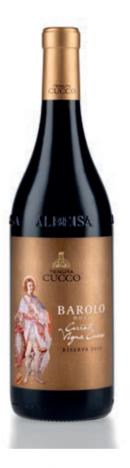
TENUTA CUCCO | ROSSI



BAROLO Vigna Cucco Riserva DOCG

Nebbiolo 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino brillante con unghia aranciata. Un vino dalla componente acida fresca e giovanile, coi tannini che sostengono una buona struttura. Gli aromi sono eleganti e di bella intensità. Il frutto è dolce, con sensazioni più evolute che rimandano al tabacco e alle erbe essiccate. Ottimo con carni rosse, selvaggina di piuma e brasati.



BAROLO Cerrati – Vigna Cucco DOCG

Nebbiolo 14% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino brillante con lieviriflessi aranciati. Profumo avvolgente, con note varietali di rosa selvatica e di cacao, tabacco e spezie. Poi aromi fruttati di mora appassita e visciola ammostata. Gusto pieno, armonico, caldo con finale leggermente asciutto.
Compagno ideale di secondi piatti elaborati e diselvaggina.



BAROLO Cerrati DOCG

Nebbiolo 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Profumi intensi e da meditazione ai sentori floreali che rimandano alla rosa di macchia; subentrano note di menta e timo, emergono le componenti fruttate della ciliegia e del ribes appena ammostati, alla fine si percepiscono sentori di sottobosco e di fungo. Per secondi piatti importanti.

TENUTA CUCCO | ROSSI



BARBERA D'ALBA DOC

Barbera

13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con intensi riflessi viola. Profumi prima vinosi poi, a riposo, di fiori e di frutta appena colta. In bocca si percepisce una acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce del fruttato. Si abbina a salame e formaggi un po' stagionati o a primi di pasta con sughi robusti e paste ripiene.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

Barbera

14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso e ricco nei suoi riflessi violacei. Al naso questo vino rosso piemontese offre un'intensa gamma di profumi d'impronta varietale; alla rosa a petali rossi segue il fruttato del lampone, dell'amarena, della mora di rovo e della prugna rossa. Si abbina bene a secondi piatti a base di bolliti e arrosti.





DOLCETTO D'ALBADOC

Dolcetto

13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino, intenso e con riflessi violacei. Il profumo spazia dai piccoli frutti di bosco alle fresche fragranze della viola selvatica e della rosa appassita. La stoffa di questo vino rosso piemontese offre una trama fitta, ma carezzevole e vellutata. Ideale per i primi piatti, accompagna bene anche gli antipasti di carne.

NEBBIOLO Langhe DOC

Nebbiolo

14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino tenue. Profumi prima vinosi, poi, a riposo, di fiori quali rosa e viola, di frutta appena colta come ribes e amarena. In bocca si percepisce un'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti. Ottimo per primi con sughi di carne, paste ripiene e piatti di carne nontroppo elaborati.





La Raia è un'azienda agricola biodinamica certificata Demeter. Si trova nel cuore delle colline piemontesi del Gavi, in una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima grazie a un microclima unico che favorisce la maturazione dell'uva e la produzione di vini biodinamici rossi e bianchi. La famiglia Rossi Cairo l'ha acquistata nel 2003 con l'intento di recuperare e valorizzare l'ecosistema originale attraverso un progetto di intervento ampio e ispirato ai principi biodinamici. Il metodo biodinamico prevede non solo una coltivazione senza concimi e sostanze chimiche di sintesi, ma un utilizzo del territorio e delle sue risorse vitali attento e cosciente.







GAVIPiemonte DOCG Biodinamico

Cortese

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino, con riflessi lievemente verdognoli. Sentore minerale di particolare finezza, esprime aromi di frutta e fiori bianchi. In bocca è vivo, equilibrato, dotato di fresca acidità che ne amplifica la persistenza e ne favorisce la bevibilità, con finale leggermente ammandorlato. Ideale con pesce, carni bianche e formaggi freschi.

GAVI RISERVA VIGNA DELLA MADONNINA Piemonte DOCG Biodinamico

Cortese

13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Bouquet fine, delicato, caratteristico, con note floreali tipiche della zona del Gavi. Gusto ricco, secco, armonico, gradevole al palato, sapido, confinale persistente e caldo. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con primi piatti leggeri e risotti.

LA RAIA | BIANCHI e ROSSI





Cortese

13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino scarico, con lievi riflessi verdognoli. Bouquet ampio, intenso, si avvertono sentori complessi, note floreali accompagnate da sensazioni di frutta matura, pera e miele. Gusto ricco, caldo e armonico, con un'acidità moderata. Ottimo per piatti di pesce e risotti a base di verdure.



BARBERA LARGE'
Piemonte DOC Biodinamico

Barbera

14% vol. | 0,75 L

Rosso rubino granato, con riflessi violacei. Note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa e piccoli frutti di sottobosco. Gusto pieno, armonico, caldo, con finale gradevole e sapido. Compagno perfetto dei pasti di tutti i giorni. Ideale per pasta con sughi a base di carne, arrosti e formaggi di media stagionatura.

Wietti

La cantina Vietti ha sede a Castiglione Falletto, nel cuore delle Langhe, una delle zone più vocate al mondo per la produzione di grandi vini. Fondata a fine Ottocento da Mario Vietti, ha iniziato a produrre vini sin dal 1919. Figura fondamentale della cantina è Alfredo Currao, enologo che dagli anni Cinquanta ha selezionato e vinificato uve provenienti dai singoli vigneti, dando vita, nel 1961, ai primi "cru". Peculiarità della produzione di Vietti è rappresentata dalle etichette d'autore, pregevole iniziativa che ha coinvolto artisti del calibro di Gianni Gallo. Pietro Cascella, Pier Paolo Pasolini e tanti altri. La competenza e la lungimiranza degli uomini hanno saputo unirsi alle infinite potenzialità del Piemonte: così Vietti viene oggi considerato uno dei più autorevoli esponenti nel variegato mondo del vino e rappresenta nel modo migliore l'eccellenza delle bottiglie made in Italy.



VIETTI I ROSSI



BARBERA D'ALBA TRE VIGNE DOC

Barbera 14.5% vol. | 0.75 L

Di colore rosso rubino. Profumo di ciliegie mature e vaniglia con note di viola e struttura rotonda. Acidità brillante e tannini dolci al palato con un'equilibrata presenza del legno, buona complessità ed un finale persistente diciliegia. Si sposa a insalate ricche, carne di vitello e maiale, pollo con sughi leggeri.



NEBBIOLO PERBACCO DOC

Nebbiolo 13.5% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino profondo tendente al granato. All'olfatto risulta fruttato con sentori di menta, spezie e caramella. Al palato si presenta pieno e avvolgente, fermo e di corpo, con tannini eleganti e un'importante persistenza. Da abbinare a selvaggina, arrosti di carne rossa, formaggipiccanti.



DOLCETTO D'ALBA TRE VIGNE DOCG

Dolcetto 13,5% vol. | 0,75 L

Di colore rosso porpora con leggere sfumature blu. Al naso rivela un bouquet di more e lamponi con note minerali e di mirtillo. Corpo medio, tannini soffici, acidità moderata e buon equilibrio. Ottimo con verdure grigliate, ma anche pizza e panini.



BAROLO CASTIGLIONE DOCG

Nebbiolo 14% vol. | 0.75 L

Colore rosso brillante. Vino caldo, denso e corposo che scorre senza fatica sul palato con frutto generoso e un equilibrio complessivamente favoloso. Potente struttura tannica. Lunghissimo finale di frutti rossi. Ideale con carne stufata, selvaggina, arrosti e formaggi.

CERETTO

La famiglia Ceretto è uno dei maggiori proprietari di vigneti del Piemonte, con più di 160 ettari di proprietà situati principalmente nelle aree più pregiate delle Langhe e del Roero. Il nome Ceretto è sinonimo di vigneti di proprietà, attenzione, ricerca e vini che esprimono il vero carattere varietale dell'uva con purezza ed eleganza. I Ceretto hanno iniziato negli anni 60 a investire nei vigneti, sottolineando l'importanza del terroir e creando cantine diversificate per la produzione dei suoi vini cru. I Ceretto sono stati i primi in Piemonte a investire nell'immagine del loro vino affidando la progettazione delle loro etichette e delle loro bottiglie a noti designer. Col tempo la loro attenzione è andata oltre, rivolgendosi sempre di più alle arti visive. Inizia quindi una collaborazione con artisti e architetti di fama su numerosi progetti volti a arricchire e caratterizzare le loro proprietà.



BLANGÉ ARNEISArneis Langhe DOC

Arneis

13% vol. | 0,75 L

Color paglierino terso. Profumo di iris, mela renetta, pompelmo, mandorla fresca ed erba falciata. All'assaggio è equilibrato fresco e vagamente pétillant, corrisponde pienamente all'olfattiva, regalando un gradevolissimo finale fruttato. Ottimo come aperitivo, con carni bianche delicate e verdure al gratin.

VITE COLTE Mavi, Testa, Cuore,

Vite Colte è l'arte di coltivare la vite. Una conoscenza che nasce dal dialogo tra mondi e generazioni diverse: da una parte i saperi contadini, l'esperienza, la tradizione, la passione tipicamente piemontese per il lavoro accurato; dall'altra la ricerca e la conoscenza scientifica.

Al progetto Vite Colte partecipano centottanta viticoltori che coltivano trecento ettari, una parte dei quali in conversione a biologico, gli altri in gestione integrata.

Ogni viticoltore dedica solo una parte della sua proprietà al progetto Vite Colte, per poter assicurare ad essa le cure più assidue, in un costante dialogo con l'assistenza tecnica agronomica. E' un vignaiolo vero, che ci mette tutta l'abilità, la passione e la faccia. Dietro ogni vino Vite Colte ci sono volti, storie, famiglie.

Si vendemmia alla data stabilita e si vinifica secondo rigorosi protocolli, dedicando al vino tutte le attenzioni che la ricerca dell'eccellenza richiede.

C'è tutto quel che serve per ottenere ottimi vini: un vasto patrimonio di vigneti, che vuol dire poter scegliere il meglio; viticoltori motivati ed esperti; impianti enologici moderni, la tecnologia necessaria a preservare e valorizzare la qualità dell'uva; una squadra tecnica di primordine coordinata da Daniele Eberle in vigneto e da Bruno Cordero in cantina.





ROERO ARNEIS DOCG

Arneis 12.5% vol. | 0.75 L

I vigneti di Arneis per questa selezione sono coltivati nel cuore del Roero a sinistra del fiume Tanaro. I terreni sciolti con forte presenza di silice ed il particolare microclima danno origine a vini profumati ed eleganti.

Alla vendemmia manuale segue breve macerazione a freddo con pressatura soffice. La successiva fermentazione in purezza della durata di circa 10 giorni viene effettuata alla temperatura controllata di 16-18°C.



CHARDONNAY SAUVIGNON TRA DONNE SOLE DOC

Chardonnay Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

I vigneti per questa selezione godono di un'ottima esposizione. Le basse rese in vigneto e la diversa consistenza dei terreni e dei microclimi consentono di ottenere un vino complesso ed equilibrato. Si procede con doppia vendemmia: una leggermente anticipata per avere acidità e ricchezza di aromi varietali tipici del Sauvignon ed una leggermente posticipata per avere ricchezza estrattiva ed aromi di frutta tropicale.



GAVI AURELIANA DOCG

Cortese 12% vol. | 0,75 L

Le uve provengono da vigneti disposti a 200 – 250 m s.l.m., su terreni alluvionali con sedimenti argillo limosi, intercalati da ghiaie bruno-rossastre, con tessitura da media a medio-fine.

La pressatura è soffice e il mosto viene messo a fermentare in purezza alla temperatura di circa 15-16°C per dieci giorni.

La conservazione avviene a bassa temperatura cui segue un breve affinamento in bottiglia.



MOSCATO D'ASTI LA GATTA DOCG

Moscato Bianco 5% vol. | 0.75 L

I vigneti di Moscato sono coltivati su terreni di origine calcareomarnosa. Il particolare microclima costituisce un fattore determinante per la perfetta maturazione delle uve, condizione indispensabile per ottenere un grande prodotto. Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene conservato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma in autoclave ed al successivo imbottigliamento.

VITE COLTE I ROSSI



BARBERA D'ASTI SUPERIORE LA LUNA E I FALO' DOCG

Barbera

14% vol. | 0,75 L

Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai nostri tecnici e gestiti a basse rese che partecipano al Progetto "Superbarbera". L'assemblaggio di uve provenienti da vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, ci consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi. L'affinamento in barriques procede per circa 12 mesi durante i quali questo barbera, dalla robusta struttura, arricchisce ulteriormente il suo patrimonio estrattivo ed evolve in un vino complesso ed elegante.



BARBERAD'ASTI SAN NICOLAO DOCG

Barbera 13% vol. | 0.75 L

L'altitudine media di 250 metri. la forma tradizionale dell'allevamento della vite e la gestione dei vigneti a basse rese consentono di produrre un vino dalle caratteristiche e dalla personalità sorprendenti. La vinificazione è di tipo tradizionale con macerazione delle bucce di circa 10 giorni alla temperatura di 25-28° C. La fermentazione malolattica avviene appena terminata la fermentazione alcolica; seque ancora un periodo di affinamento in bottiglia per esaltarne la tipicità e l'eccezionale morhidezza



DOLCETTO D'ALBA ROCCABELLA DOC

Dolcetto 12,54% vol. | 0,75 L

Le uve per questa etichetta provengono dal cuore della zona di produzione. I terreni godono di una favorevole esposizione e il momento della vendemmia viene programmato con estrema cura, in considerazione della delicatezza del vitigno dolcetto. La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 10 giorni alla temperatura di 28° C circa. a cui segue la fermentazione malolattica.



NEBBIOLO D'ALBA VALDOLMO DOC

Nebbiolo

13,5% vol. | 0,75 L

Le uve Nebbiolo destinate a produrre questa selezione provengono da vigneti alla sinistra del fiume Tanaro. Impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare consentono di ottenere un vino elegante. già in età giovanile. La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni. Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in botti in rovere per circa 12 mesi.

Dal successivo affinamento in bottiglia si ottiene questo Nebbiolo d'Alba dai grandi profumi e dal sapore intenso.



BARBARESCO LA CASA IN COLLINA DOCG

Nebbiolo 13,5% vol. | 0,75 L

Come per il vino Barolo, la tecnica di produzione è quella storica dell'assemblaggio di partite provenienti da aree con microclimi diversi.

La fermentazione alcolica avviene in modo tradizionale a una temperatura di 28-30° C. ed ha una durata di circa 20 giorni.

Dopo la fermentazione malolattica, segue l'affinamento che avviene in grandi botti di legno di rovere dove il vino sosta peroltre un anno.

Altri dodici mesi in bottiglia sono necessari per favorire e completare l'equilibrio e lo sviluppo dei profumiterziari.



BAROLO PAESITUOI

Nebbiolo 14% vol. | 0,75 L

Il Barolo "Paesi Tuoi" è prodotto con la tecnica dell'assemblaggio, che è tipica della zona delle Langhe, già all'inizio del secolo scorso. Tecnica preferita dalla nostra azienda che punta a produrre vini eleganti e di grande equilibrio. La fermentazione dura 15-20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30° C. per permettere al vino di arricchirsi del tannino necessario al lungo affinamento.

Viene posto quindi in grandi botti di legno di rovere per almeno due anni e riposa ancora un altro anno in bottiglia, per raggiungere l'equilibrio finale.





VALLE D'AOSTA

LA PICCOLA QUANTITÀ PRODOTTA, CIRCA LO 0,05% DELLA PRODUZIONE ITALIANA (PIÙ 0 MENO 25MILA ETTOLITRI), NON INTACCA LA NOTEVOLE QUALITÀ DEI VINI REALIZZATI IN QUESTA REGIONE, SIA PER QUANTO RIGUARDA I PRODOTTI DI VERTICE CHE PER IL VINO QUOTIDIANO.

Vitigni autoctoni danno vita a vini di grande carattere e tipicità, con produttori che lavorano i vigneti come fossero giardini e cantine cooperative che cercano prima di tutto la qualità (da notare che i giovani stanno tornando a coltivare le vigne eroiche di montagna); tutto questo rende la Valle d'Aosta uno dei luoghi più interessanti della vitivini coltura italiana.

CAVE DES ONZE COMMUNES



In Valle d'Aosta, nel 1990, venne inaugurata la Cave des Onze Communes, azienda vitivinicola caratterizzata da una forte anima corale che da 80 soci iniziali è passata rapidamente a 220 affiliati, con una superficie coltivata di circa 60 ettari e una struttura solida e bene organizzata. La Cave des Onzes Communes ha permesso sin da subito di recuperare territori destinati all'abbandono e, grazie all'unione di piccole e medie imprese, di utilizzare le migliori tecnologie per produrre solo vino di alta qualità, puntando soprattutto sull'aumento della superficie coltivata destinta a DOC. Il risultato è straordinario: 450.000 bottiglie prodotte che superano i confini della Valle d'Aosta per sbarcare in tutta Italia, raggiungere l'Europa, il Giappone e infine gli Stati Uniti.



CAVE DES ONZE COMMUNES I BIANCHI e ROSSI



MÜLLER THURGAU Valle D'Aosta DOC

Müller-Thurgau 12.5% vol. | 0.75 L

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente, fruttato connetti sentori di frutti tropicali e pesca bianca. Sapore equilibrato, vellutato e molto morbido, con finale fortemente aromatico. Ottimo con antipasti e primi ai frutti di mare o con pesci saporiti.



GEWURZTRAMINER Valle D'Aosta DOC

Traminer 13.5% vol. | 0.75 L

Colore giallo paglierino intenso. Bouquet aromatico, con sentori floreali di rosa e fruttati agrumi candidi. Al palato risulta molto morbido, caldo di alcool, con un finale persistente e aromatico. Ideale con carni bianche, pesci speziati e pollo al curry.



CHARDONNAYValle D'Aosta DOC

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso tipico, fruttato, arricchito da delicate note di agrumi e frutta esotica. Al palato si presenta pieno, equilibrato, sapido e persistente. Si sposa a primi con sughi di verdure, carni delicate o pesci grassi e saporiti.



PINOT NEROValle D'Aosta DOC

Pinot Nero 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso granato con riflessi a ranciati evidenti con l'invecchiamento. Profumo intenso, fine con sentori di ciliegia marasca e piccoli frutti rossi. Sapore asciutto, caldo, morbido di buon corpo, con tannini importanti dal fondo vellutato. Da abbinare a selvaggina, arrosti di carne rossa, formaggipiccanti.





LIGURIA

CON 1.500 ETTARI VITATI, E CIRCA 80MILA HL. ANNUI), LA LIGURIA È LA SECONDA REGIONE PRODUTTRICE PIÙ PICCOLA D'ITALIA.

Le uve coltivate sono soprattutto bianche e In questi ultimi anni i vini liguri stanno guadagnando in popolarità, per il loro carattere così decisamente mediterraneo, fruttato ma anche sapido e ricco di note di erbe aromatiche, che si trova nei pigato e nei vermentino di qualità.



DURIN

L'azienda agricola Durin sorge a Ortovero vicino Savona, in Liguria. Nella zona sono presenti antiche tradizioni vitivinicole risalenti al 1800 e la produzione di Durin vanta prezzi vantaggiosi e uno stile che si fonda sul rispetto delle materie prime in un connubio tra innovazione, tradizione e rispetto delle direttive internazionali. L'azienda è convinta sostenitrice della pratica del diradamento dei grappoli, utile per assicurare una maturazione più uniforme e una qualità maggiore per le uve. La filosofia della Durin è quella di voler far arrivare al palato di chi beve i loro vini tutto il sapore di una storia antica, di una famiglia appassionata e dei suoi sogni e aspirazioni, oltre che tutto il gusto equilibrato e raffinato del territorio che da sempre la ospita.



DURIN I BIANCHI e ROSSI



VERMENTINO LUGHÈRARiviera Ligure di Ponente DOC

Vermentino

13/14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta con profumo elegante di frutta fresca. Il sapore è secco ma allo stesso tempo morbido, molto sapido, fresco, di grande struttura e persistenza. Da abbinare alla cucina di mare ma anche a carni bianche e verdure.



PIGATO VIGNA BRAIERiviera Ligure di Ponente DOC

Pigato 13/14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Odore ampio, intensamente fruttato con netti sentoridi pesca gialla. Al gusto si denota secco ma morbido, pieno, caldo, sapido, molto persistente con suadenti e prolungate note aromatiche. Da abbinare a crostacei, ravioli di magro e alla cima genovese.



GRANACCIARiviera Ligure di Ponente DOC

Granaccia 13/14% vol. | 0,75 L

Colore rosso granato intenso. Profumo ampio e persistente di frutti di bosco e melagrana. Al palato risulta secco, abbastanza fresco e sapido, giustamente tannico, caldo e di buon corpo. Finale fruttato, armonico e di grande personalità. Da abbinare a tagliatelle ai funghi, selvaggina e formaggistagionati.





EMILIA ROMAGNA

L'EMILIA-ROMAGNA RAPPRESENTA UNA DELLE PIÙ GRANDI REGIONI VITIVINICOLE IN TERMINI DI ESTENSIONE, CON CIRCA 60.000 ETTARI VITATI.IL CLIMA, E QUINDI LE CARATTERISTICHE PEDOCLIMATICHE DEL TERRITORIO, DANNO ORIGINE ALLE DIVERSE ZONE VINICOLE, PROCEDENDO DA OVEST VERSO EST, QUINDI AVVICINANDOSI ALLE ZONE PIÙ MITI DELLA RIVIERA ROMAGNOLA.

La regione è divisa in due aree geografiche e culturali distinte: l'Emilia, nella parte occidentale della regione e la Romagna, nella parte orientale. Le due aree si distinguono sia per la diversa cucina che per le uve che si coltivano e quindi i vini che se ne ricavano. L'Emilia è la patria indiscussa dei "Lambruschi", vini rossi frizzanti, mentre in Romagna il vino diviene prevalentemente fermo e si produce con le uve Sangiovese, Albana, Pignoletto e altre.



Il 10 Febbraio del 1950 nascono le Cantine Cooperative Riunite in Provincia di Reggio Emilia, espressione non solo dell'eccellenza produttiva dell'Emilia contadina, ma anche di quella volontà di cooperazione che trasforma le piccole cantine di paese e i singoli produttori in una realtà economica di rilievo internazionale.

Attraverso l'ampliamento della propria base sociale nel corso degli anni, Cantine Riunite coinvolge direttamente i propri soci produttori che operano nelle più rinomate zone ad alta vocazione vitivinicola. Questa strategia consente a Riunite di affermarsi sul mercato italiano, europeo ed internazionale, con un'ampia gamma di vini rappresentativi della grande tradizione enologica italiana ed emiliana.

La tradizione vitivinicola emiliana dei vini frizzanti è basata sulla rifermentazione naturale in bottiglia. Con questo metodo, i vini ottenuti sono vini longevi, ottenuti a partire da una buona base lavorati direttamente in bottiglia, quindi in grado di sviluppare e mantenere caratteristiche esclusive.

RIUNITE | ROSSI





LAMBRUSCO AMABILE Emilia IGT

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri Ancellotta

7,5% vol. | 0,75 L

Colore: rosso vivace. Al naso risulta fresco, fruttato di ciliegia, gradevole e persistente . In bocca è morbido e armonico. Vino da gustare con ogni tipo di pietanza, accompagna bene in particolare salumi, formaggi e verdure grigliate.

LAMBRUSCO SECCO

Emilia IGT

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri Ancellotta

10.5% vol. | 0.75 L

Colore rosso brillante vivace. Al naso risulta fresco, fruttato di ciliegia, gradevole e persistente. In bocca è secco, morbido e armonico. Vino da tutto pasto, accompagna bene arrosti, salumi e formaggi.

EMILIA ROMAGNAALBINEA CANALI I ROSSI



La storia della cantina è iniziata nel 1934 quando Lorenzo Motti e Riziero Camellini decisero di aggregare inizialmente sette ed in seguito dodici vignaioli del Lambrusco e dell'Ancellotta per creare un nuovo modello di produzione in un territorio dalla forte vocazione agricola come quello collinare che si estende a sud di Reggio Emilia. Intorno a questa idea si unirono progressivamente molti produttori, che nel 1936, diedero ufficialmente vita alla Cantina Albinea Canali.

Il successo fu tale che nei decenni successivi si arrivarono a contare centosettanta conferenti. Per anni rinomata per l'elevata qualità dei vini sfusi, oggi Cantina Albinea Canali si ripropone con una gamma di prodotti di pregio destinati alla ristorazione.

La struttura della cantina, nata già nella mente dei fondatori come un progetto all'avanguardia, è stata sottoposta ad un intervento di restauro conservativo, in cui si sono fusi elementi d'epoca con soluzioni moderne che hanno permesso di integrare impianti tecnologici tra i più avanzati.



OTTOCENTO NERO Emilia **I**GT

Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta 11,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso, brillante, con riflessi violacei. Al naso si presenta intenso con sentori di frutti di bosco. Il gusto è frizzante, corposo, pieno e armonico. Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti di salumi misti e torte salate ed è perfetto per accompagnare primi piatti di pasta, lasagne, carni rosse alla griglia e pietanze saporite.





MARCHE

I TERRITORI MARCHIGIANI SONO PARTICOLARMENTE VOCATI ALLA COLTIVAZIONE DELLA VITE, LE CONDIZIONI PEDOCLIMATICHE UNITE ALLE MODERNE TECNOLOGIE DI VINIFICAZIONE CONSENTONO LA PRODUZIONE DI VINI LA CUI QUALITÀ, IN MOLTI CASI, È ELEVATA ALL'ECCELLENZA.

L'ammodernamento è iniziato nel secondo dopoguerra con la piantumazione di vitigni di pregio nelle zone collinari di Jesi, Cupramontana e nei Colli Piceni, la cui qualità è stata riconosciuta ufficialmente a partire dagli anni '62 con l'applicazione della disciplina sulla tutela giuridica delle Denominazioni di origine controllata. Attualmente nelle Marche sono censite oltre 200 varietà di vitigni, tuttavia il Sangiovese, il Montepulciano, il Verdicchio e il Trebbiano Toscano prevalgono nettamente su tutti. Qualche vitigno autoctono meno noto è venuto recentemente alla ribalta, mente vitigni alloctoni come lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, sono stati integrati con successo tra i vitigni tradizionali.

FONTEZ PPA

Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli; segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. A Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. Sangiovese, Merlot, Cabernet, Lacrima, ma anche Maceratino, Incrocio Bruni, Pecorino sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Alle pendici dei Monti Azzurri si trovano invece gli impianti di Vernaccia Nera, di Pinot Nero e di Sangiovese. Serrapetrona è da sempre la terra della Vernaccia, un vitigno di speziature antiche capace di richiamare l'attenzione del panorama enologico nazionale e oggi al centro di riscoperte e sperimentazioni. È nel sodalizio con la terra che si nasconde il segreto del buon vino, un'alleanza tra territorio e tradizione di cui le Marche non sanno fare a meno. Un processo di vinificazione attento e rispettoso dei tempi, un affinamento che avviene nei migliori legni e nel rispetto delle caratteristiche originarie del prodotto.



FONTEZOPPA | BIANCHI





PECORINO CITANÒ Marche Bianco IGT

Pecorino

13,5% vol. | 0,75 L

Ottenuto da uve Pecorino ed Incrocio Bruni raccolte a mano, si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentorifloreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato, di ottima sostanza, con il frutto che si unisce alla delicata mineralità per un finale piacevolmente persistente. Adatto agli antipasti di mare e delicati antipasti di terra.

PASSERINA Marche Bianco IGT

Passerina

13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino cristallino. Naso fine e delicato con sentori di fiori bianchi insieme a fruttato di banana, ananas ed agrumi. In bocca morbido e fresco, dalla delicata nota minerale, molto equilibrato e stuzzicante, con i richiami floreali e fruttati che invogliano a riassaggiarlo per le sensazioni di freschezza e delicata sapidità. Ottimo l'abbinamento con antipasti di mare, sautè di cozze ofrittura di paranza.





VERDICCHIO DI MATELICA Marche Bianco IGT

Verdicchio 13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, luminoso. Al naso denota freschezza accompagnata da piacevole sensazione di pesca, fiori di ginestra, gelsomino, pistacchio. In bocca grande equilibrio per le note floreali e fruttate, regalando un vino fresco e stuzzicante, con un finale lungo e coinvolgente. Ottimo con spaghetti allo scoglio o coniglio al forno.

RIBONAMarche Bianco IGT

Ribona

13,5% vol. | 0,75 L

Il vino si presenta giallo paglierino intenso, di importante consistenza. Decisa impronta olfattiva e complessa, con trame di anice, buccia di agrumi, pesca, fiori gialli, uniti da una profonda nota minerale. In bocca risulta equilibrato e consistente, dal finale piacevolmente lungo e fresco. Vino dalla gran longevità, si consiglia di servirlo a 12 °C insieme ai piatti importanti di pesce e di carne, ottimo con i formaggi stagionati.

FONTEZOPPA | ROSSI





MARCHE ROSSO

Sangiovese, Cabernet Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

Colore dal marcato rubino con tonalità violacee, di buona consistenza. Al naso presenta profumi di piccoli frutti di bosco rossi, ben fusi con sentori floreali di violetta, rosa, garofano e note di tabacco da pipa. Al gusto è secco, avvolgente, sostenuto da una buona freschezza. Il tannino è vellutato. Di buon equilibrio ed armonia con un finale piacevolmente lungo.

PEPATOMarche Bianco IGT

Vernaccia Nera 13,5% vol. | 0,75 L

Ottenuto da uve Vernaccia Nera raccolte a mano, si presenta con un bel colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso è complesso, con sentori fruttati di ciliegie selvatiche e prugne, è impreziosito dal pepe nero e una delicata nota balsamica. In bocca, con le sue spezie dolci e i tannini delicati, si rivela piacevolmente fresca ed elegante. Grazie al suo particolare carattere si sposa con piatti sapidi e speziati, dagli antipasti alle carni, ai formaggi stagionati.



VARDÒ RISERVA Colli Maceratesi Rosso DOC

Sangiovese, Cabernet Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

Questo vino, affinato per 12 mesi in barrique, si presenta rubino carico con riflessi violacei, di buona consistenza. Netto e intenso al naso , è contraddistinto da note fruttate e speziate , dalle amarene, alla liquirizia, al pepe. Avvolgente al gusto, ricco, dal morbido tannino, con un finale lungo e fruttato. Ottimo con i primi di carne, con i vincisgrassi e con piatti di carne rossa





Viticoltori da 4 generazioni, quest'azienda familiare coniuga la saggezza antica con le nuove conoscenze e tecniche agroenologiche. I nostri vigneti godono di una posizione privilegiata in una delle aree più note e vocate per la produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico: il Comune di Staffolo. Riserviamo particolare attenzione al recupero e alla conseguente riproduzione massale di vecchi cloni di Verdicchio, nonché all'interessante riscoperta di un antico vitigno, anch' esso tipico del territorio, l'Incrocio Bruni 54 (Sauvignon x Verdicchio). Tutti i vitigni, sia bianchi che rossi, sono allevati a Guyot, su terreni di medio impasto (calcareo, sabbioso, argilloso), beneficiando di una esposizione ottimale che va da sud-ovest, sud a sud-est.



FINOCCHI BIANCHI e ROSSI





VERDICCHIO DEI CASTELLI Di Jesi

Classico DOC

Verdicchio 13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo minerale intenso ed elegante. Morbido al palato, senza residui zuccherini, caratterizzato dalla componente acida, bilanciata dalla sapidità. Nelle Marche è tipico con il coniglio in porchetta o pollo in potacchio.



Verdicchio

13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, una densità ottica più accentuata. Profumo di fiori di acacia e di mandorla. Al palato è morbido senza zuccheri, con una componente acidica equilibrata da una certa grassezza. Ottimo con pesci saporiti, carni bianche e formaggi freschi.



FILELLU Rosso Piceno DOC

Montepulciano e Sangiovese 12,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con riflessi amaranti. Aromi tartufati, a cui seguono frutti rossi e spezie. L'attacco è morbido con i tannini si esprimono in mezzo di bocca, ma senza aggressività. Il vino presenta una buona acidità. Ideale con carni rosse importanti, selvaggina e formaggi.



La storia dei Conti Saladini Pilastri risale all'inizio dell'anno 1000: una nobile famiglia radicata nell'ascolano. L'azienda agricola della famiglia dei Conti Saladini Pilastri nasce circa 3 secoli fa: il terreno ha sempre prodotto vino che inizialmente era ceduto dai mezzadri ai Conti perché lo invecchiassero nelle loro botti di rovere. Le calcaree alture di Spinetoli e le dolci ed assolate colline di Monteprandone e Porto d'Ascoli, dove si estendono gli attuali 320 ettari di terreno dell'azienda Saladini Pilastri, conferiscono già naturalmente ai vini un altissimo livello qualitativo. La produzione annua è di circa 14000 hl di vino dei quali il 55-60% sono bianchi. Già dal 1994 l'Azienda "Saladini Pilastri" è stata sensibile alle regole di un'agricoltura biologica sostenibile, a basso impatto ambientale, che conservi uno standard qualitativo superiore per i propri prodotti.







PECORINO Offida DOCG

Pecorino

12% vol. | 0,75 L

Vino di grande struttura e spessore: intriganti note sapide e minerali con sfumature agrumate caratterizzano questo prodotto sicuramente impegnativo e dalle altissime potenzialità. Da abbinare a formaggi raffinati, carni bianche pregiate e piatti di pesce.

ROSSO PICENO MONTICELLO Superiore DOC

Montepulciano, Sangiovese 13,5% vol. | 0,75 L

Dal bel colore rubino sfumato. Profumo dagli aromi che spaziano dal floreale allo speziato quali lavanda, incenso, amarene, iris. In bocca il gusto è elegante, morbido, caldo e con i tannini marcati. Si accompagna a cacciagione, arrosti e minestre di legumi.







È LA REGIONE ITALIANA DEL VINO PER ANTONOMASIA (INSIEME AL PIEMONTE) E CONTA CIRCA 60.000 ETTARI VITATI.

TRA I VINI TOSCANI È D'OBBLIGO CITARE SUBITO IL CHIANTI, IL BRUNELLO DI MONTALCINO ED IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, PRINCIPALMENTE A BASE DI UVA SANGIOVESE, E SUL LATO DEI BIANCHI LA VERNACCIA DI SANGIMIGNANO OTTENUTO DALL'OMONIMO VITIGNO.

La viticoltura toscana può essere considerata una delle più rappresentative per il vino italiano. Le coltivazioni sono distribuite soprattutto sui terreni collinari, particolarmente vocati per motivi climatici oltre che geologici, e solo in minor parte in pianura.

Le aree viticole sono essenzialmente le colline del Chianti, nella Toscana centrale; la zona del Mugello a nord; la Val di Chiana a sud; la fascia litoranea. La costante tendenza alla specializzazione testimonia l'importanza della viticultura in Toscana, che si trova al terzo posto in Italia come produzione di vini D.O.C.



Azienda storica del territorio di San Gimignano, le Tenute Guicciardini Strozzi possono vantare una storia millenaria. La prima testimonianza dell'esistenza di Cusona risale all'anno 994. Numerosi gli antenati illustri della famiglia, fra i quali Lisa Gherardini del Giocondo, meglio conosciuta come Monna Lisa o la Gioconda, immortalata da Leonardo. Indipendentemente dall'importanza storica, la forza delle tenute Guicciardini Strozzi è data dalla capacità di rimanere stabile sulla qualità ad ogni vendemmia. Spiccano i prodotti della tradizione, tra cui l'immancabile Vernaccia, già citata da Dante e Boccaccio, e il celebre Morellino, sempre ai vertici per tipicità e semplicità di beva, ottimi interpreti delle DOCG che rappresentano.





VERNACCIA TITOLATO San Gimignano DOCG

Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Profumo piacevolmente fruttato e floreale, con fini sentori caratteristici del vitigno. Al palato è caldo e strutturato, ma con bella freschezza e lungo ed elegante retrogusto. Perfetto con pesce, carni bianche ma anche come aperitivo.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO San Gimignano DOCG

Vernaccia di San Gimignano 13,% vol. | 0,75 L

Coloregiallo paglierino carico. Al naso presenta delicati e piacevoli ricordi di ginestra e gelsomino con sentori boisè derivati dall'affinamento in barriques. In bocca dimostra buona pienezza e un'ottima persistenza nel finale. Indicato con pesce, crostacei, antipasti e primi piatti



VERMENTINO ARABESQUE Toscana IGT

Vermentino 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessiverdognoli. Bouquettipico varietale, con sottili note fruttate in particolare di mela. Al palato risulta sapido e fresco, gradevolmente morbido con un finale equilibrato e di buona persistenza. Indicato come aperitivo, perfetto per frutti di mare e pesce arrosto.

GUICCIARDINI STROZZI | ROSSI



CHIANTI DOCG

Sangiovese

14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino vivace. Il Bouquet dal profumo intenso è vivacemente vinoso, con sentori tipici di frutta rossa. Il sapore è caldo, con tannini giovanili in bella evidenza e con buona persistenza nel finale. Si abbina a carni rosse, formaggistagionati e selvaggina.



CHIANTI Colli Senesi DOCG

Sangiovese 14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Al naso risulta fruttato e floreale con note vinose di gioventù. Al palato si presenta pieno con tannini ben presenti, fini ed eleganti. Retrogusto lungo e gradevole. Si abbina a carni rosse, formaggi stagionati e selvaggina.



CHIANTIClassico DOCG

Sangiovese

13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino vivace. Il Bouquet presenta profumi intensi di frutta rossa matura su un fondo speziato. Al palato esalta tutta la sua freschezza con giusta ed e quilibrata tannicità accompagnata da una lunga persistenza. Si abbina a piatti elaborati, carni rosse e selvaggina ma anche a formaggistagionati.

GUICCIARDINI STROZZI | ROSSI



CHIANTIClassico Riserva DOCG

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Al naso risulta fruttato e floreale con note vinose di gioventù. Al palato si presenta pieno con tannini ben presenti, fini ed eleganti. Retrogusto lungo e gradevole. Si abbina a piatti elaborati, carni rosse e selvaggina ma anche a formaggi stagionati.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Sangiovese (Morellino) 13,% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso, vinoso, con aromi di frutta rossa e di more, di mirto e alloro. Sapore fresco e rotondo di buona struttura, con tannini presenti ma eleganti, lunga e gradevole persistenza finale. Ottimo con pollo alla diavola, carne alla pizzaiola o grigliate miste.



OCRA Bolgheri Rosso DOC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso con bei riflessi violacei. Profumo intenso con sentori fruttati di mora, mirtillo e leggera speziatura di cuoio e tabacco. Gusto strutturato con tannini presenti ma di grande morbidezza. Ottima persistenza. Ideale con la bistecca alla fiorentina e con formaggi stagionati.

GUICCIARDINI STROZZI | ROSSI



MOMI Maremma Toscana DOC

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Montepulciano 14% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso con aromi di frutti rossi e sfumature di mora e ribes su lievi sentori di boisè. Al palato è

corposo e caldo con tannini vivaci. Il finale è lungo e di grande eleganza. Ideale per pasti importanti.



VIGNARE'Bolgheri Rosso Superiore DOC

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso e profondo. All'esame olfattivo presenta un profumo fine e ampio, con note di piccoli frutti neri e piacevoli nouances speziate. Al palato si presenta potente, con tannini maturi e setosi che portano a un finale elegante. Ideale con la bistecca alla fiorentina e con formaggi stagionati.



SÒDOLE Toscana IGT

Sangiovese 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati. Piacevoli sentori di viola e di frutti di bosco con una lieve speziatura di legno. Al palato risulta essere di gran corpo, con tannini avvolgenti e pastosi. Retrogusto fine ed elegante. Si abbina a primi piatti, formaggistagionati e selvaggina.





MILLANNI Toscana IGT

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso si apre con un intenso bouquet di frutti rossi, arricchito da eleganti note speziate. Al palato risulta di grandissima struttura, con tannini morbidi ed imponenti. Si abbina a carni rosse, formaggistagionati e selvaggina.

VIN SANTO Vino Passito DOC

Trebbiano, Malvasia, San Colombano 16,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo ambrato, con bei riflessi vivaci. Ha un profumo ricco e penetrante con sentori di frutta secca, nocciola e mandorle tostate. Gusto molto armonico, piacevolmente abboccato, con retrogusto elegante e pulito. Ideale con della pasticceria secca, castagnaccio e torta di mele.



Tenuta Casteani è una cantina della Maremma toscana sinonimo di una produzione vinicola di alta qualità. L'Azienda si propone di valorizzare questo territorio splendido, difficile e selvaggio con i suoi prodotti di prestigio e valore.

La società, costituita nel 2002, ha avviato un cospicuo programma d'investimenti volto a riconquistare quell'antica vocazione agricola che la caratterizzava in passato.

Tenuta Casteani è il primo Wine Pleasure dell'alta Maremma, pensato per chi condivide la nostra stessa passione ed il nostro stesso entusiasmo per il nobile prodotto che è simbolo della nostra storia e cultura: il vino.



CASTEANI | BIANCHI e ROSSI





VERMENTINO SERÌNMaremma Toscana DOC

Vermentino

13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e minerale con spiccate note agrumate di lime e cedro. Il sorso è ampio e profondo con acidità spiccata e tagliente, che ci regala sensazioni vibranti al palato. Da abbinare a crudi di pesce, crostacei e carni bianche arrosto.

TURIONEMaremma Toscana DOC

Sangiovese, Merlot

14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso esprime sentori di frutta rossa, con un accenno di spezie come il pepe nero, liquirizia e cioccolato. Equilibrato e persistente, gioca sulla morbidezza e sapidità. Ottimo con carni rosse e selvaggina, da provare anche con formaggi stagionati.

CASTEANII ROSSI





ROSSO - SPIRITO LIBERO Maremma Toscana DOC

Sangiovese 14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino brillante. Sentori di frutti rossi croccanti, bacche ed erbe aromatiche. Entrata ampia e lunga con ritorno di note minerali e iodate. L'elegante trama tannica e la lunga persistenza ne fanno un vino di grande carattere. Si abbina a paste ripiene preparate con sughi ricchi e corposi, carni rosse e grigliate miste.

SESSANTA Maremma Toscana DOC

Sangiovese, Alicante 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso note di piccoli frutti rossi di bosco, floreale con ricordi di erbe aromatiche e macchia mediterranea. Vibrante in bocca, con tannini croccanti e dalla sapida persistenza. Vino elegante e di grande piacevolezza. Ideale per selvaggina o carni rosse con cotture importanti.



Adagiata tra i fiumi Orcia ed Ombrone, la tenuta Banfi si estende nel versante meridionale del comune di Montalcino. Oltre ai due tradizionali vitigni, Sangiovese e Moscadello, sono presenti le principali varietà nobili internazionali. Estremamente ricca ed eterogenea è, infatti, la struttura dei suoli, dove la presenza di argilla e calcio favorisce la crescita ottimale della vite e la complessità dei vini rossi, mentre la ricchezza in scheletro completa il profilo aromatico dei bianchi conferendogli i tipici sentori minerali. L'intera area della tenuta si caratterizza per un alto indice di insolazione ed un'elevata ventilazione, con precipitazioni che si concentrano soprattutto nel periodo autunnale. Un clima temperato che, grazie alle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, permette alle uve di maturare in modo ottimale.



BANFI I ROSSI





CHIANTI SUPERIORE Chianti DOCG

Sangiovese, Cabernet 12.5% vol. | 0.75 L

Di colore rosso rubino intenso. Profumo fresco e fruttato che ricorda violetta selvatica, frutti di bosco, ciliegia e prugna, integrate in una struttura piena e rotonda. Di pronta beva, è piacevolmente morbido, avvolgente e persistente. Indicato per primi piatti, carni bianche e carni grigliate.



Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Dicolore rosso malva. Al naso si apre con un intenso bouquet speziato e con sentori di vaniglia, liquirizia, cioccolato e tabacco. Al palato risulta rotondo, piacevolmente speziato, elegante, ben strutturato e di buona persistenza. Si abbina a carni rosse, formaggi stagionati e con il pecorino di fossa.



CHIANTI CLASSICO Chianti DOCG

Sangiovese di Toscana, Cabernet Sauvignon 12,5% vol. | 0,75 L

Colore rubino luminoso. Al naso sciorina sentori di violetta, mora, lampone e ciliegia amplificati da note speziate che preludono a un assaggio corposo e suadente. Tannini non invasivi e di buona fattura anticipano un finale con lunga persistenza. Adatto a fettuccine al ragù di cinghiale o a formaggistagionati.





ROSSO DI MONTALCINO DOC

Sangiovese

13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino carico. Bouquet complesso e gradevole, in cui le note fruttate, di ciliegia e prugna in particolare, si uniscono a sfumature di vaniglia, caffè e tabacco. Ampia la struttura gustativa, equilibrata e fresca. Ottima la persistenza. Ideale a tutto pasto con menu di terra e risotti alla carne.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Sangiovese

14% vol. | 0,75 L

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo etereo, con ampio bouquet, leggermente vanigliato. Gusto pieno, morbido, vellutato e intenso, con sensazioni di liquirizia, spezie e leggero sentore di goudron. Adatto a lungo invecchiamento. Si abbina a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.



La famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Ogni annata, ogni terreno, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati. Come ama dire il Marchese Piero: "le antiche radici giocano un ruolo importante nella nostra filosofia, ma non hanno mai inibito il nostro spirito innovativo". Alle tenute di Toscana e Umbria, patrimonio storico della famiglia, si sono aggiunti con il tempo investimenti in altre aree vocate per la produzione di vini di qualità sia in Italia che all'estero, dove si possa intraprendere un nuovo percorso di valorizzazione di nuovi "terroir" ad alto potenziale vitivinicolo.



ANTINORI | ROSSI



TIGNANELLO Toscana IGT

Sangiovese, Cabernet, Sauvignon Cabernet Franc 13.5% vol. | 0.75 L

Colore rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso di frutta rossa, note di vaniglia, cacao e cuoio. Sapore avvolgente con tannini soffici, nel rispetto della nervosità che deriva dalle uve di Sangiovese. Finale di grande persistenza gustativa. Ideale per carni importanti come tordo in salsa di tartufo o capriolo al ginepro.



IL BRUCIATO Bolgheri DOC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 14% vol. | 0,75 L

Colore rubino carico. Intenso bouquet incentrato su vive sensazioni di frutti selvatici in confettura, rovere e una decisa nota balsamica. Al palato è rotondo, potente con tannini sinuosi e gustosa freschezza. Netta è la persistenza aromatica. Eccellente con il ragù o con un classico agnello al forno con patate.



SANTA CRISTINA Toscana IGT

Sangiovese, Merlot, Syrah 12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino, con riflessi violacei. Il profumo è intenso di frutta fresca con buone note floreali. Di buona struttura, morbido e armonico. Il finale è caratterizzato dalla dolcezza dei tannini e dal persistente sapore del frutto. Adatto a stufati, arrosti di carne rossa, formaggi e salumi dimedia stagionatura.



RIDOLFI

In una terra di antica civiltà – densa di arte e di storia, che il paesaggio caratterizza con querce, castagni, ulivi, pini, vigneti, tra colline punteggiate di cipressi – fioriscono a Firenze nel 1290, dal ramo di un'antica casata toscana, tre famiglie Ridolfi. Una di esse – i Ridolfi di Borgo – ha originato il ramo senese così detto "dalla Contrada", dove aveva i propri possedimenti.

Per secoli sotto la sua egida si distinguono priori, gonfalonieri e personalità illustri. Oggi quello stesso blasone brilla sulle etichette di una grande azienda vinicola.

Due tenute - Ridolfi in Montalcino e Tenuta Rocchetto in Larciano - oltre 54 ettari di terra, di cui 21 coltivati a vigneto. E`una tenace ricerca dell'eccellenza, eredità di un gusto nobile toscano che si è tramandato intatto attraverso la storia.





DONNA REBECCABrunello di Montalcino DOCG

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso vivace. Profumo persistente, fruttato. A livello gustativo sa imporsi perfettamente con carattere ed armonia.

Si abbina a piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, godibile quale vino da meditazione.



TOSCANA ROSSO FIERO

IGT

Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Cabernet Franc 13,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Al naso note di liquirizia, pepe nero, prugna matura e erbe aromatiche. Acidità gentilmente arrotondata in equilibrio con un palato cremoso, un tocco di fumé e tannini piacevolmente setosi. Grande intensità e concentrazione conferiscono una notevole lunghezza, complessata da un tocco di mora matura.

Abbinamenti con carni rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

RIDOLFI ROSSI



ROSSO DI MONTALCINO DOC

Sangiovese

14% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso rubino, luminoso, e limpido.

Fragrante al naso con prevalenti aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, in cui si fondono armoniosamente piacevoli sentori speziati. Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Buona la persistenza.

Si abbina a piatti di carne dal gusto schietto e deciso o di media struttura come pasta al sugo di carne, pollame, risotti compositi.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

Vino dal colore brillante, vivace.

Profumo forte, intenso. Risulta essere armonico ed elegante al gusto, mantenendo comunque il suo carattere.

Si abbina a piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, godibile quale vino da meditazione.





ROSE' BRUT IGT

Sangiovese 12% vol. | 0,75 L

Colore rosa brillante, dal perlage fine e persistente. Al naso è un ottimo blend di fiori di rosa e crosta di pane, molto intenso. Al gusto risulta fresco, acido e sapido ma elegante e ben

Perfetto come aperitivo, accompagna bene svariati antipasti, dalle verdure al pesce.

La Poderina

La Poderina è situata a Montalcino nella zona di Castelnuovo dell'Abate, area nota per la particolare eleganza ed equilibrio delle sue uve. Grazie ad una filosofia aziendale che crede nell'innovazione al servizio della tradizione, i vini de La Poderina vengono sottoposti a maturazione in barrique di rovere francese oltre che in grandi botti. In vigna sono adottati sistemi di allevamento altamente qualitativi con rese di 60 quintali per ettaro, ampiamente al di sotto degli 80 quintali consentiti dal disciplinare. Il Brunello viene prodotto in due versioni: "Poggio Abate" Brunello di Montalcino Riserva DOCG e Brunello di Montalcino DOCG. La Poderina produce inoltre: Rosso di Montalcino DOC e Moscadello di Montalcino DOC.

La zona di produzione dei vini di Montalcino è all'interno del territorio del Comune di Montalcino. Un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. Montalcino si trova a circa quaranta km. a sud della città di Siena, in una zona collinare dal paesaggio incontaminato, un paesaggio agricolo di grande storia e di grande bellezza che, dal 2004, è iscritto dall'Unesco nel Patrimonio dell'umanità. Il clima è tipicamente mediterraneo, tendenzialmente asciutto, ma anche con connotazioni continentali data la posizione intermedia fra il mare e l'Appennino Centrale. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annuale 700 mm.). In inverno, al di sopra dei 400 metri sono possibili le nevicate.





ROSSO DI MONTALCINO DOC

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

Corposo, equilibrato e leggermente tannico, di buona persistenza. Servire a 18° C in calici di medie dimensioni. Ottimo in abbinamento a primi piatti conditi con sughi di carni rosse e secondi piatti di carni rosse alla griglia e arrosto o carni bianche.



BRUNELLO DI MONTALCINODOCG

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

In bocca si presenta intenso e forte, leggermente tannico, morbido e persistente. Servire a 18° C in ampi calici. Ideale con arrosti di carne bianca o rossa, pollame, selvaggina e formaggi stagionati.



Fattoria del Cerro, ubicata in località Acquaviva a Montepulciano (SI), con i suoi 94 ettari iscritti all'Albo del Vino Nobile, è la più grande realtà privata produttrice di Vino Nobile di Montepulciano. L'ampiezza e la varietà di esposizione dei suoi vigneti garantiscono la possibilità di selezionare, a seconda dell'annata, le migliori uve.

Il Prugnolo Gentile, vitigno alla base del Nobile di Montepulciano DOCG, è un Sangiovese tipico della zona che, nel corso dei secoli, si è adattato al terreno ed al clima, caratteristici del territorio. Viene prodotto in tre versioni: Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Vino Nobile di Montepulciano Riserva e la selezione Vino Nobile di Montepulciano "Antica Chiusina". Oltre a questi vini la Tenuta produce anche Chianti Colli Senesi DOCG, Rosso di Montepulciano DOC, Manero Rosso di Toscana IGT, Manero Bianco di Toscana IGT, Vinsanto di Montepulciano DOC.

Il Vino Nobile di Montepulciano è uno dei più antichi e pregiati vini della Toscana, prodotto con le uve di un particolare clone di Sangiovese che a Montepulciano prende il nome di Prugnolo Gentile, in virtù dello spiccato profumo di prugna che concede al vino. Come tutti i grandi vini toscani, determinante è il legame che si è creato nei secoli tra Sangiovese e terroir: il suo segreto è il suolo, un'alternanza di sabbie e argille che mescolandosi creano condizioni ideali per produrre vini di struttura, profumati, ma con tannini fini.







ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Prugnolo Gentile (Sangiovese) 14,5% vol. | 0,75 L

Il gusto è ben equilibrato, elegante e ha una leggera nota tannica iniziale. Ideale servito a 18° C in calici di media grandezza. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti conditi con sughi di carne, paste ripiene, secondi di carni rosse alla griglia o in casseruola.

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Prugnolo Gentile (Sangiovese) 14,5% vol. | 0,75 L

La percezione dei frutti neri e della ciliegia al naso accompagna il palato con fini note speziate, gusto equilibrato con evidente ma discreta componente tannica. Servire in bicchieri di vino di dimensioni medie a 16°-18° C. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti conditi con sughi di carne, paste ripiene, secondi di carni rosse alla griglia o in casseruola.





MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura. Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità. Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne.



Gli anni sessanta furono anni duri per il Chianti Classico: una crisi economica e tecnica stava attraversando l'agricoltura chiantigiana, ancorata a vecchi modelli produttivi, stava attraversando una crisi economica e tecnica.

Una mente visionaria, quella del Cavalier Armando Nunzi, riuscì nell'impresa di convincere un gruppo di viticoltori ad aderire ad un'idea innovativa: fondare una cantina sociale moderna capace di raccogliere e vinificare le uve dei futuri soci.

Fu così che il 21 giugno del 1965 il Cavalier Gualtiero Armando Nunzi insieme a un primo gruppo di 17 viticoltori si riunì sotto il nome di Castelli del Grevepesa.

L'intento comune era quello di mettere insieme più persone provenienti dalle varie zone del Chianti Classico fiorentino per tutelare il territorio e mantenere intatte le tradizioni secolari della viticoltura toscana: quel saper fare di antica memoria che le maestranze contadine tutt'oggi si tramandano di generazione in generazione.

L'obiettivo era ambizioso: produrre vini di alta qualità nel rispetto delle severe norme della Legge e dell'allora Consorzio Gallo Nero (oggi Consorzio del Chianti Classico), operando un'attenta selezione delle uve e un rigoroso e controllato processo di vinificazione.

Sono passati più di 50 anni e oggi Castelli del Grevepesa riunisce oltre 120 aziende associate, 4 delle quali sono tra i primi fondatori.



ELIANTO Vermentino di Toscana IGT

Vermentino

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdastri, profumo intenso di fiori bianchi, elegante con piacevoli note fruttate intense di pesca bianca.

Sapore equilibrato di buona struttura, sapido, spiccatamente minerale, vivace e persistente con gradevole nota di mandorla.

CASTELLI DEL GRAVEPESA | ROSSI



PANTORMO Chianti DOCG

Sangiovese, Canaiolo 14,5% vol. | 0,75 L

Chianti Pontormo presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee. La base di uve Sangiovese, presenta al naso sfumature intense e fruttate con note floreali. Al gusto è un vino piacevole, fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.



CASTELGREVEChianti Classico DOCG

Sangiovese, Merlot 14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso, questo Chianti Classico a base di uve Sangiovese si presenta con profumi eleganti, note di viola e sfumature di frutta matura. Gusto pieno, armonico con tannino morbido e vellutato, finale persistente.



CASTELGREVE RISERVA Chianti Classico DOCG

Sangiovese 14,5% vol. | 0,75 L

Vino prodotto in prevalenza da uve Sangiovese, di colore rosso rubino molto intenso. Presenta un bouquet complesso, elegante con note di frutta matura e profumi terziari quali la vaniglia. Al gusto è un vino morbido ed equilibrato, con un finale persistente.

CASTELLI DEL GRAVEPESA | ROSSI



SOLATROMorellino di Scansano DOCG

Sangiovese (Morellino in Maremma) 14,5% vol. | 0,75 L

Da uve Sangiovese delle colline nell'entroterra della Maremma, che da sempre si prestano alla coltivazione della vite. Questo Morellino di Scansano si presenta con un colore rosso rubino di buona intensità, il profumo è fresco e fragrante con piacevoli note di frutta a bacca rossa. Al gusto risulta essere un vino morbido e rotondo, ricco di tannini dolci.



CLEMENTE VII RISERVAChianti Classico DOCG Riserva

Sangiovese

14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino molto intenso, profumo marcato con sentori di frutti di bosco ben integrati a note di spezie ed un elegante nota di vaniglia. Il sapore è pieno, ottima la struttura, vino equilibrato ed armonico dal retrogusto persistente.







L'UMBRIA È UNA DELLE REGIONI D'ITALIA PIÙ SUGGESTIVE E AFFASCINANTI, APPREZZATA PER LA SUA RICCHEZZA STORICA, CULTURALE E ARTISTICA OLTRE CHE PER I SUOI INCANTEVOLI PAESAGGI IN CUI DOMINANO INCONTRASTATI L'OLIVO E LA VITE. IL CLIMA DELLA REGIONE È CARATTERIZZATO DA INVERNI NON MOLTO FREDDI ED ESTATI CALDE ED ASCIUTTE, FORTI ESCURSIONI TERMICHE, PIOVOSITÀ BEN DISTRIBUITA E GELATE POCO FREQUENTI, CHE LO RENDONO PARTICOLARMENTE ADATTO ALLA VITICOLTURA.

Piccola di dimensioni, con i suoi 17.000 ettari vitati e una produzione di poco più di un milione di hl di vino, l'Umbria ha un elevato rapporto tra superficie vitata e superficie totale disponibile In Umbria si coltivano uve sia bianche che nere, con una produzione di vino divisa quasi equamente fra vini bianchi e vini rossi. Il Grechetto, uva autoctona dell'Umbria è la più importante tra quelle a bacca bianca. E' diffusa in tutta la regione e con essa si producono sia bianchi in purezza, che vini di assemblaggio, ad esempio con lo Chardonnay. Il Sagrantino, nonostante la presenza limitata a Montefalco, produce i vini rossi più rappresentativi di tutta l'Umbria.



CASTELLO DI CORBARA

Tra le famiglie di origine contile che in epoca feudale s'insediarono sul territorio posto alla destra del fiume Tevere, la famiglia dei Montemarte fu senza dubbio una tra quelle dominanti, presidiando con i castelli di Montemarte e di Corbara le aree ad est di Orvieto verso Todi. Nel catasto del contado del 1292, viene censito come Castrum. Corbara, nel piviere di Santa Maria de Stiolo, che coincide per buona parte con l'attuale territorio della Castello di Corbara alla confluenza del fiume Paglia con il Tevere. La residenza abituale dei Conti di Corbara era nel Castello stesso, pur risultando iscritta almeno fino al XVII secolo tra quelle della nobiltà cittadina: era infatti necessaria una gestione diretta delle vaste proprietà fondiarie, che andavano gradualmente trasformandosi in moderne aziende agricole.

Alla fine dell'ottocento la Tenuta di Corbara divenne proprietà della Banca Romana che nel 1889/90 riportò alla luce in opus reticolatum il porto romano di Pagliano, posto sulla confluenza del Tevere e del Paglia. Tale sito archeologico assunse grande importanza storica nel quadro delle relazioni commerciali e economiche fra Roma e le zone dell'immediato retroterra e, grazie ai costanti interventi di ricerca, protezione, restauro delle strutture è oggi agibile e visitabile.

L'attuale fisionomia dell'Azienda Agricola Castello di Corbara rappresenta lo specchio fedele della nuova progettualità finalizzata alla valorizzazione della produzione vitivinicola, voluta con fermezza e passione dalla Famiglia Patrizi che nel 1997 ne ha acquisito la proprietà. Tale obiettivo è stato ispirato principalmente dall'insita esigenza di recupero di valori quali il rispetto del territorio, la cui autenticità trova sempre espressione in tutti i vini prodotti.





CASTELLO DI CORBARA Orvieto Classico Superiore DOC

Grechetto, Sauvignon Blanc 13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino lucente. Profumi freschi floreali e fruttati. Grande fragranza gustativa, aromatico e di equilibrata acidità. Si consiglia con torte salate, varie tipologie di fritti, primi piatti delicati, formaggi freschi, carni bianche.



CASTELLO DI CORBARA Grechetto Umbria IGT

Grechetto 13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Delicato aroma di frutta, pera ed albicocca. Moderatamente acido, grande fragranza gustativa. Retrogusto fruttato fine

Si consiglia con antipasti di salumi, varie tipologie di fritto, torte salate, primi piatti delicati, formaggi freschi, carni bianche.



ORZALUMEGrechetto Sauvignon Umbria IGT

Grechetto e Sauvignon Blanc 13% vol. | 0.75 L

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Frutta matura a polpa gialla, pesca e melone. Sensazione di spezie dolci. Complesso, di buona struttura e mineralità. L'immediata freschezza trasmessa dal Grechetto cede pian piano il passo in un gioco di sovrapposizione alla medesima sovrastante percezione espressa dalle nostre migliori uve Sauvignon. Retrogusto di frutta matura arricchita dal boisée di rovere Si consiglia con formaggi di media stagionatura, lasagna bianca, risotti impreziositi da tartufo o curry, coniglio ripieno, rollè di manzo.

CASTELLO DI CORBARA | BIANCHI e ROSSI



CALISTRILago di Corbara Sangiovese DOC

Sangiovese 14% vol. | 0,75 L

Rosso rubino inteso. Profumi di viola, tabacco. Sentori di frutta a polpa scura matura, liquirizia dolce. Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi. Il vino è avvolgente ed equilibrato con retrogusto persistente. Si consiglia con piatti succulenti, bistecca alla Fiorentina, formaggi ben stagionati.



CASTELLO DI CORBARA Sangiovese Merlot Umbria IGT

Sangiovese, Merlot 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino. Profumi di frutta matura, prugna, castagna. Leggera speziatura, tabacco. Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi. Il vino è avvolgente con retrogusto persistente. Si consiglia con salumi, lasagne e diversi tipi di pasta con sugo di carne, carne alla brace, formaggi.



LAGO DI CORBARA DOC

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta matura con toni speziati, caffè e vaniglia, prugna, mammola, castagna, tabacco. Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi. Il vino è avvolgente ed ampio e con retrogusto persistente. Si consiglia con salumi, piatti succulenti, carne alla brace, formaggi ben stagionati.



L'azienda ha una superficie di circa 35 ha tra vigneto, bosco, seminativo, uliveto e tartufaia naturale. Tutta la superficie è coltivata con metodi biodinamici ed è interamente certificata bio.

Abbiamo sempre coltivato i terreni con attenzione particolare verso l'ambiente ma da una decina di anni abbiamo avviato un radicale e costante avvicinamento al mondo del naturale integrale, abbiamo abbandonato così tutti gli attrezzi rotativi per la lavorazione del terreno, sostituendoli con attrezzi tradizionali a strascico. Abbiamo introdotto una lavorazione profonda a file alterne per la semina di leguminose e altre varietà da sovescio, abbiamo sostituito il diserbo meccanico a fresa con un diserbo a dischiera doppia, sono stati ridotti e ottimizzati i numeri di passaggi sulle file per diminuire la compattazione del terreno e ridurre gli interventi.

I vigneti sono alternati con essenze ad alto fusto autoctone per aumentare la biodiversità. I vigneti vengono protetti con solfato di rame e calce autoprodotto e zolfo in polvere miniera o bagnabile, utilizzati secondo il disciplinare di produzione VinNatur che prevede un uso limitatissimo sia di zolfo che di rame.



FONGOLI I BIANCHI



GRECHETTO DEI COLLI MARTANIDOC Biologico

Grechetto

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, Significativa la consistenza. Profumo fine e delicato, di rara eleganza piacevolmente disposto su note fruttate e floreali. Al gusto denota struttura e grande freschezza. Finale carezzevole e suntuoso con ricchezza di aromi e di splendide sfumature varietali. Si abbina egregiamente a primi piatti con tartufo bianco, con funghi porcini, carni bianche salsate, soufflè, torte salate con erbe di campagna.



MONTEFALCO ROSSO DOC Biologico

Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano, Merlot 14% vol. | 0,75 L

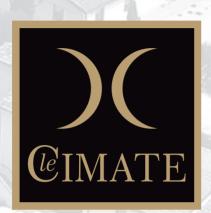
Dotato di un rosso rubino scuro, all'olfatto si fa notare per la sua intensità e persistenza, regalando un gran volume aromatico, dalle sensazioni speziate e da un fruttato di ciliegia e di mora. E' un vino suadente, che esprime territorialità e tipicità uniche, con una classe ed una eleganza straordinarie. Si abbina egregiamente a secondi di carni rosse speziate, brasati di manzo, formaggi a pasta grassa e stagionati.



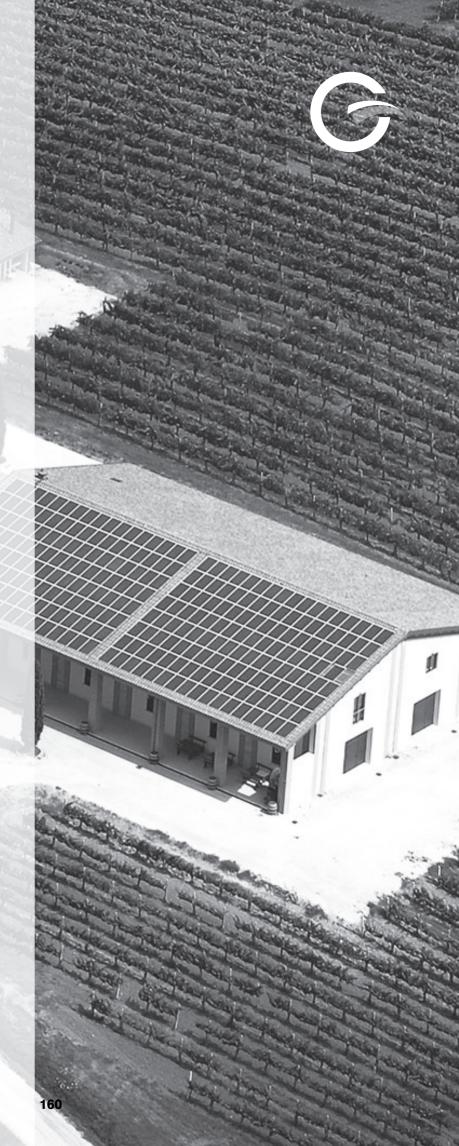
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

Sagrantino 14,5% vol. | 0,75 L

Granato scuro, fitto, quasi impenetrabile, di grande consistenza. L'impatto olfattivo è intenso ed elegante, è disposto su ampie note fruttate, eteree, speziate. Al palato raggiunge una notevole struttura, offrendo una giusta tannicità; è un vino di grande corpo, denso, masticabile, unico. Arrosti di carne rossa, cacciagione e selvaggina cucinate con intingoli succulenti, agnello.



Le Cimate, cantina della famiglia
Bartoloni, nasce nel 2011 e si estende
sulle colline di Spoleto per 28 ettari
nella zona omonima che affaccia sui
monti Martani e la città di Montefalco.
Questa è la zona DOCG di vini
straordinari come il Sagrantino. La
bontà dei vini prodotti è dovuta
ai terreni di natura limo-argillosa,
moderatamente calcarei, profondi e
freschi con esposizione a sud-est e
sesto di impianto di 4200 piante per
ettaro.



LE CIMATE | BIANCHI



TREBBIANO SPOLETINO DOC

Trebbiano spoletino 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo, di frutta esotica, pesca e con piacevoli sfumature minerali. Affina 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Si abbina con pesce alla griglia e paste umbre.



VERMENTINO ARAGON Bianco Umbria IGT

Vermentino 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. All'esame olfattivo si percepiscono intensi profumi di frutta esotica, pompelmo e piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Si abbina bene con grigliate di pesce, calamari e gamberoni. Ottimo per aperitivi.



VIGNAFANTE Bianco Umbria IGT

Chardonnay, Grechetto, Viognier 13% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino, abbastanza consistente e limpido. Al naso esprime un bagaglio olfattivo dal quale emergono piacevoli sfumature minerali. Al palato, il sapore risulta fresco e sapido. Si sposa molto bene con qualsiasi piatto a base di pesce



VIGNAFANTERosso Umbria IGT

Sangiovese, Merlot 14% vol. | 0,75 L

Composto da uve Sangiovese e Merlot, raccolte in epoche diverse e assemblate solo dopo la vinificazione. Invitanti e tenui spunti balsamici compongono il quadro olfattivo. al palato risulta agile e piacevolmente sapido. Vino da tutto pasto, ma abbinabile anche a piatti di una certa importanza.



MONTEFALCO ROSSO DOC

Sangiovese, Merlot, Sagrantino, Cabernet 14,5% vol. | 0,75 L

Rosso limpido, luminoso e consistente. Al naso risulta invitante, con sentori di prugna e ciliegia. Avvolgente, caldo e morbido in bocca, con tannino elegante che ben si amalgama alla struttura. Affina sei mesi in bottiglia. Si abbina egregiamente con primi piatti saporiti e carne alla griglia.



MONTEFALCO SAGRANTINO DOC

Sagrantino 15,5% vol. | 0,75 L

Ottenuto da uve Sagrantino 100% attentamente selezionate. Colore fitto, di buona luminosità. Particolarmente ricco di note fruttate, che richiamano confettura di ribes nero, liquirizia, ed erbe officinali. Strutturato, avvolgente di lunga persistenza. Si abbina bene con cacciagione e con carne di vitello.



Era il 1350 quando Angelo Monaldeschi della Vipera, dopo anni di lotte fratricide per il dominio su Orvieto, fece erigere il castello che è oggi il cuore della tenuta umbra degli Antinori. Suo nipote Gentile Monaldeschi della Vipera fu il primo della stirpe a chiamarsi "della Sala" da cui il castello ha ereditato il nome. Dal 1940 la tenuta appartiene agli Antinori e questo vino è dedicato proprio al fondatore del castello.







CERVARO DELLA SCALA Umbria IGT

Chardonnay, Grechetto 13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso di agrumi, pere e fiori di acacia con sentori di vaniglia. Sapore raffinato con note di burro e nocciola combinate a quelle minerali e sapide. Elegante e strutturato, con potenzialità di invecchiamento. Da abbinare a spaghetti alle vongole, pesce affumicato e fritto misto.

CONTE DELLA VIPERA Umbria IGT

Sauvignon Blanc, Semillon 13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino luminoso. Aromi che ricordano il frutto della passione, la scorza di limone e il kiwi su un accattivante registro floreale a base di biancospino. Il gusto è soffice, saporito e sapido con note erbacee in chiusura. Da abbinare a spiedini di crostacei o con una spigola all'acqua pazza.





LAZIO

LA PRODUZIONE VINICOLA DELLA REGIONE, FAVORITA DALLE CONDIZIONI CLIMATICHE, È CARATTERIZZATA DALLA PRODUZIONE FAMILIARE, ANCHE IN AREE NON VOCATE, PER L'AUTOCONSUMO. LA MODERNIZZAZIONE HA RIGUARDATO PER LO PIÙ LO SVILUPPO DELLE CANTINE SOCIALI, CHE SI SONO DOTATE DI IMPIANTI DI VINIFICAZIONE DI DIMENSIONI INDUSTRIALI.

Nel tempo, tuttavia, l'evoluzione della viticoltura è stata piuttosto lenta, solo negli ultimi anni sta conoscendo un certo successo dal punto di vista della viticoltura, grazie al lavoro di alcuni produttori che hanno deciso di puntare maggiormente sulla qualità, anziché sulla quantità come avveniva fino a poco tempo fa. I vigneti del territorio laziale ricoprono poco meno di 25 mila ettari.



L'azienda agricola Casale 5 Scudi nasce nel 1985 ad Aprilia (LT) ad opera della famiglia Mariani, esperti viticoltori dal 1886. Il progetto "5 Scudi" prende il nome da dei cenni storici in cui si racconta che, dopo il pontificato di Pio IX, prima che venisse introdotta la lira, gli ultimi 5 Scudi furono utilizzati per comprare tutta la produzione del pregiato vino destinato a funzioni ecclesiastiche. Da allora i vini della zona furono chiamati "Cinque scudi". L'azienda produce vari tipi di uvaggio, solo alcuni dei quali vengono selezionati e vinificati al fine di ottenere vini di qualità rivolti esclusivamente al canale Ho.Re.Ca.



CASALE 5 SCUDI | BIANCHI



CHARDONNAY Lazio IGT

Chardonnay 12% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo tipico, ampio, delicato e intenso con sentori di fieno fresco. Al palato è gradevolmente acidulo. armonico ed equilibrato. Si sposa bene con crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce crudo.



BIANCO 02 Lazio IGT

Pinot Grigio, Malvasia, Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallino con riflessi verdi. Al naso si presenta etereo, floreale, fresco con sentori di frutti bianchi come pesca e banana. Al palato risulta fresco, armonioso e lievemente acidulo. Ottimo come aperitivo, con carni bianche e pesce.

CASALE 5 SCUDI | ROSSI



MERLOT Lazio IGT

Merlot

12% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia. Tipiche sensazioni erbacee si ritrovano all'assaggio, evidenziando leggerezza e morbidezza.



SIRA' Lazio IGT

Syrah 12% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Aromi intensi di ciliegia nera, fragola, lampone, susina e violetta, poi di vaniglia e pepe nero. Al palato è di ottima struttura con un retrogusto intenso e persistente di lampone e fragola. Da abbinare a cacciagione, insaccati e formaggi di stagione.



ROSSO 06 Lazio IGT

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso vivace con sfumature violacee. Profumo fruttato, fresco con sentori di piccoli frutti, prugne e visciole. Sapore fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale. Ideale con carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.



A Zagarolo, un antico borgo a due passi da Roma, nel 1960 nasce l'azienda vinicola Federici che, dalla coltivazione dei propri vigneti ottiene vini dal sapore e gusto tradizionali e dalla personalità forte e decisa in linea con la millenaria tradizione dei vini dei Castelli Romani. Nel 1990 l'azienda vinicola che nel corso di 30 anni era cresciuta, si sposta appena fuori le mura del borgo, dove inizia un'accurata ricerca sia nella qualità del prodotto sia nella tecnologia della produzione. Da allora, gli sforzi e la passione profusi hanno portato l'azienda produttrice di vino a ottimi risultati anche a livello nazionale.







BELLONE NARCISOLazio IGT

Bellone

13% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino scarico. Profumo ampio che esprime note di frutti tropicali e fiori bianchi. Al palato risulta sapido, persistente, morbido e con una buona acidità a sostenere la beva. Affinato sei mesi in acciaio. Ottimo come aperitivo, si abbina con tutti i piatti a base di pesce.

VERMENTINO LE COSTE Lazio IGT

Vermentino

13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino scarico. All'esame olfattivo esprime subito note di frutta esotica e fiori bianchi che ne invogliano la beva. Al palato risulta ricco, morbido e armonioso senza mai strafare,

acido e sapido al punto giusto. Ottimo abbinato con antipasti crudi, primi piatti di mare e pesce arrostito.

FEDERICI | BIANCHI





PASSERINA ZUI' Lazio IGP

Passerina

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Profumi di fiori bianchi, con note di giaggiolo. Note di miele sul finale. Sapore fresco, sapido, equilibrato e di giusto corpo. Persistente, simpaticamente acido. Adatto ad aperitivi, molluschi, crostacei e formaggi freschi a pasta molle.

PASSERINA DEL FRUSINATE GRANE' Lazio IGT Biologico

Passerina del Frusinate

13% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso con sentori di frutta e fiori bianchi. Al palato si presenta avvolgente, morbido, equilibrato e di buona persistenza gustativa. Affinato quattro mesi in acciaio. Ideale con pesce crudo, torte salate e antipasti vegetariani.





CESANESE DEL PIGLIO SAPIENSDOCG Biologico

Cesanese di Affile 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Esprime note floreali e di frutti di bosco. Sapore morbido, lievemente amarognolo con buon corpo, caldo ed avvolgente, giustamente tannico, con chiusura armonica e di grande equilibrio.

Ideale con sughi di carne, manzo, pecora e piatti romani.

CESANESE WWWINE Lazio IGP

Cesanese comune 12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Chiare note di frutti di bosco con leggera espressione erbacea. Sapore morbido che rispecchia le note fruttate olfattive, giustamente tannico e di buon corpo. Ottimo con sughi di carne, fegatelli di maiale alla griglia, trippa in umido.

FEDERICI | ROSSI





NERO BUONO Lazio IGT

Nero Buono

12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio con note selvatiche, di sottobosco, con leggera speziatura, balsamico e caldo nel finale. Vino di struttura e persistenza, armonico, piacevole, morbido ed avvolgente, al palato conferma le note olfattive. Ottimo per arrosti, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

SYRAH ÙLE Lazio IGP

Syrah

13% vol. | 0,75 L

Colore rosso intenso con sfumature violacee. Esprime note di frutti di bosco, di ciliegia, floreale e di viola mammola, con leggero supporto erbaceo e di pepe. Vino di buona struttura e persistenza, morbido e piacevolmente fresco, con equilibrata tannicità. Ottimo per piatti sostanziosi, salumi stagionati, agnello alla cacciatora.



Nel 2007 nasce l'azienda La Rasenna dall'idea del giovane enologo Francesco Gambini. Il nome ha, con tutta probabilità origine da "rasenu", la costa siriana da cui gli Etruschi ritenevano di provenire. Il territorio, vicinissimo al mare, gode di un'ottima brezza marina, di struttura e sapidità. L'ambizione di questa azienda è quella di intraprendere un percorso di innovazione sperimentando coltivazioni non ancora utilizzate in zona, come ha insegnato la scuola francesce di Bordeaux. A questo scopo ha rinunciato alla DOC Cerveteri, preferendo l'IGP Lazio, che consente un più ampio margine di sperimentazione.



LA RASENNA | BIANCHI



CHARDONNAY Lazio IGT

Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

Colore cristallino, giallo verdolino, abbastanza consistente. Al naso si presenta intenso e complesso, fruttato, floreale. Al palato risulta decisamente secco, caldo e dotato di buona sapidità. Equilibrato, armonico, intenso, vino di corpo. Ideale come aperitivo e contutte le specialità marittime.



VERMENTINO Lazio IGT

Vermentino

13% vol. | 0,75 L

Colore cristallino, giallo paglierino scarico con riflessi dorati. Il profumo è intenso e complesso, fruttato, floreale. Al palato risulta decisamente secco, caldo e dotato di buona sapidità. Equilibrato, armonico, intenso, vino di corpo. Da abbinare a piatti a base di pesce, verdure e formaggi.



SAUVIGNONLazio IGP

Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Colore cristallino, giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Profumo complesso e piccante, con sentori che vanno dall'ananas al pompelmo rosa, alla pesca gialla. In bocca è burroso e vegetale. Vino equilibrato, fresco e sapido ma potente e strutturato. Ottimo con pesce ben strutturato o affumicato.



MOSS Lazio IGP

Moscato bianco, Sauvignon 14% vol. | 0,75 L

Colore cristallino, giallo paglierino scarico con riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso, con sentori tipici del Moscato ben bilanciati dal vegetale agrumato del Sauvignon. In bocca è secco, caldo e dotato di una buona sapidità. Equilibrato, armonico, intenso, vino di corpo. Si sposa con antipasti, piatti di pesce, formaggi o come aperitivo.

LA RASENNA | ROSSI





Petit Verdot 14% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e complesso, fruttato e floreale con note di frutti di bosco maturi. Sapore secco, caldo e tannico, ma setoso. Dotato di buona sapidità, equilibrato, armonico e intenso. Si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci.



SYRAH Lazio IGP

Syrah

13,5% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino intenso. Al naso sono riconoscibili chiaramente i sentori di frutta rossa con una lieve nota dolce vanigliata. Al palato, il sapore risulta secco, pieno e strutturato. È un vino dal fresco tannino ben corretto. Da abbinare ad antipasti grassi e grigliate di carni bianche e rosse.





ROMA ROSSO DOC

Montepulciano, Sangiovese 13% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso fresco e fruttato, di giusta vinosità. Leggermente speziato, di buon tannino con struttura elegante e potente, da lasciar evolvere in bottiglia. Sapore asciutto di buona mineralità. Si accompagna a salumi e formaggi, primi strutturati e carni grigliate o al forno.

MERLOT Lazio IGP

Merlot

12,5% vol. | 0,75 L

Di colore Rosso rubino. All'esame olfattivo presenta sentori di frutta rossa con una lieve nota floreale. In bocca risulta secco, pieno, di struttura, vino fresco dal tannino ben corretto. Adatto ad antipasti grassi e grigliate di carni bianche erosse.



Cincinnato è una cooperativa nata nel 1947 che oggi raggruppa 255 soci per una superficie di 550 ettari nel panorama collinare di Cori (LT). I vigneti dei soci sono per la maggioranza costituiti da piccoli appezzamenti della superficie media di 0,5 ettari. I sistemi di allevamento classici sono il cordone speronato e il guyot. L'età media dei vigneti è 15 anni con un numero di ceppi per ettaro variabile dai 4000 ai 5000. Tutti i vigneti sono gestiti secondo la tecnica della difesa integrata, che impone un monitoraggio continuo delle colture; alcuni di essi sono completamente biologici e certificati. Le produzioni si attestano sui 90 - 100 quintali per ettaro e i vigneti non vengono irrigati..







CASTOREBianco Lazio IGT

Bellone

13% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino brillante. Profumo delicatamente fruttato, con note di pesca a polpa gialla e biancospino. Sapore armonico, giovane vivace, intenso e persistente. Di pronta beva, è un vino da gustare giovane. Adatto a piatti delicati, verdure fresche e pietanze a base di pesce.

POZZODORICO Bianco Lazio IGT

Bellone

13,5% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo intenso con riflessi dorati. Profumo minerale, armonico e persistente con note di frutta esotica e nocciola tostata. Sapore asciutto, sapido e corposo. Da gustare preferibilmente dopo un invecchiamento di un anno. Adatto a primi piatti e pietanze a base di pesce.

CINCINNATO | ROSSI





Nero Buono

13% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso rubino. Al naso regala un buon profumo intenso e fragrante. In bocca il Polluce Cincinnato risulta secco, morbido, vellutato, delicato e armonico con elegante complessità. Finale persistente. Ottimo con un tagliere di salumi e formaggi stagionati.

Nama Danama

Nero Buono

13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumo armonico e persistente. Al palato risulta asciutto e corposo con sentori di sottobosco, piccoli frutti neri, rotondo e con una nota di cacao nel finale. Da gustare dopo un invecchiamento di due anni. Ottimo con carni, formaggi stagionati e pietanze dal gusto forte e deciso.

ERCOLE



PRINCIPE PALLAVICINI

La famiglia Pallavicini è presente nel Lazio fin dalla seconda metà del 1600 e intreccia la propria storia con quella della regione nei campi più svariati, tra i quali la gestione di proprietà agricole e vinicole intorno a Roma. Maria Camilla Pallavicini intende contribuire alla valorizzazione della viticoltura laziale e del Frascati in particolare, facendo delle tenute di famiglia il teatro naturale di questo percorso. Tutti i vigneti di Principe Pallavicini hanno una collocazione particolarmente privilegiata in virtù della tipologia dei terreni e del clima, con forme di allevamento che includono il tradizionale cazenave, e i razionali cordone speronato e guyot, meno produttivi, ma più adatti a fornire vini con maggiore concentrazione. Da alcuni anni, inoltre, si è scelto di perseguire con particolare cura la produzione a basso impatto ambientale e di mettere in atto processi rispettosi della salute dell'uomo. Sempre in linea con questo credo aziendale sono state recentemente avviate due importati sperimentazioni: dal 2007 la produzione di vini senza solfiti aggiunti e dal 2010 l'utilizzo di prodotti esclusivamente biologici per la fermentazione dei mosti, con la selezione di lieviti autoctoni presenti nei vigneti di proprietà.



PRINCIPE PALLAVICINI | BIANCHI



FRASCATI DOC

Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e altre varietà 12,5% vol. | 0,75 L

Color paglierino tenue con riflessi oro verde. Bouquet delicato, moderatamente fruttato e floreale. Gusto secco, fresco, elegante e piacevole. Adatto a primi piatti, carni bianche o come aperitivo.



FRASCATI POGGIO VERDE DOCG

Malvasia del Lazio, Greco, Grechetto 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino vivace e brillante. Bouquet ampio e intenso con spiccate note floreali e di frutta esotica. Gusto pieno, caldo, morbido e di lunga persistenza. Adatto a primi piatti, crostacei e formaggi freschi.



ROMA DOC

Malvasia del Lazio 13% vol. | 0,75 L

Colore paglierino carico con sfumature oro verde. Bouquet floreale, fuso a nobili note di frutta fresca. Gusto di grande equilibrio, sapido e vellutato. Da abbinare ad antipasti, vellutate di verdure e carni bianche.

PRINCIPE PALLAVICINI | ROSSI





Cesanese

12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino di ottima intensità con riflessi violacei. Bouquet gradevole con note di fruttato maturo leggermente speziato. Gusto caldo, morbido, avvolgente e di grande equilibrio. Ideale con secondi piatti di carne e formaggi di media stagionatura.



SYRAH Lazio IGT

Syrah

13% vol. | 0,75 L

Colore rubino intenso e acceso. Olfatto invitante con note di rosa canina e spezie. Gusto fresco e vigoroso con crescenti ritorni sapidi e pepati elegantemente fusi alla componente alcolica e tannica. Ottimo con formaggi a media stagionatura, salumi e carni in umido.

PRINCIPE PALLAVICINI | ROSSI



PETIT VERDOTLazio IGT

Petit Verdot 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Bouquet di ribes, more e rosa canina con note speziate di confettura. Il suo gusto è armonioso e morbido con tannino setoso e ricco di sapidità. Da abbinare a carni rosse, grigliate, arrosti e formaggi.



ROMA ROSSO DOC

Montepulciano, Cesanese 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso, al naso frutta rossa, vaniglia e spezie, al gusto è deciso ed elegante con tannini dolci e ben equilibrati. Finale lungo di ottima persistenza.



La storia della Cantina Sant'Andrea risale alla metà dell'Ottocento da due piccoli vigneti siciliani di uve Zibibbo di proprietà di Andrea I Pandolfo. Presto la produzione di famiglia si trasferisce in Tunisia da dove viene esportato vino verso il mercato francese. Prima la fillossera e poi gli espropri dei beni degli stranieri in Tunisia, costriingono la famiglia a trasferirsi. Grazie alla caparbia di Andrea II risorge nei pressi di Terracina, in provincia di Latina, affermandosi oggi come una delle prime realtà vitivinicole pontine.



SANT'ANDREA | BIANCHI



MOSCATO SECCO OPPIDUM Terracina DOC

Moscato giallo 13% vol. | 0,75 L

Giallo dorato con riflessi vivi. Al naso presenta intensi sentori floreali di zagara, rosa gialla, timo, mirto, rosmarino e lievi accenni iodati. L'assaggio è avvolgente e coinvolgente, fresco eppure morbido, con una lunga scia sapida. Da abbinare a piatti di pesce e perfetto con i grandi crudi di mare.



RIFLESSI BIANCO FRIZZANTE Circeo DOC

Trebbiano, Malvasia Puntinata 12% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Profumi delicati ed eleganti con note floreali di fiori bianchi e lievi note di frutta tropicale. Al palato risulta secco e vivace, fresco e con retrogusto piacevolmente fine. Perfetto come aperitivo, ma ottimo anche con pesce e risotti.



RIFLESSI BIANCO Circeo DOC

Trebbiano, Malvasia Puntinata 12% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino. Al naso, il profumo risulta delicato ed elegante con note floreali di fiori bianchi e lievi note di frutta tropicale. Vino dal gusto secco di buona struttura, fresco, sapido e con retrogusto piacevolmente fine. Adatto a grandi grigliate, selvaggina, formaggi maturi e zuppe di legumi.



RIFLESSI ROSSO Circeo DOC

Merlot

12,5% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino intenso. Profumi intensi e caratteristici del vitigno, vinoso, emerge frutta a polpa rossa, note di viola e lampone. Al palato risulta secco, di buona struttura, pieno, armoonico e piacevolmente tannico. Ideale con affettati e salumi, carni rosse, formaggi, pasta e zuppe.



Nel 1985, dalla Ditta Bernardino Santarelli & Figli nasce il progetto Casale del Giglio. A partire dagli anni '90, Antonio Santarelli, avvalendosi della collaborazione del giovane enologo trentino Paolo Tiefenthaler, sviluppa un intenso progetto di ricerca e sperimentazione, che ha condotto a ragguardevoli risultati. I modelli di coltivazione viticola ai quali si ispirano queste ricerche sono quelli praticati a Bordeaux, in Australia e in California, che sono territori esposti all'influenza della costa, esattamente come l'Agro Pontino, che beneficia dell'influenza del Mar Tirreno. I Vini di "Casale del Giglio" hanno conquistato il mercato romano e laziale, per poi estendere la loro presenza a livello nazionale ed estero.





CHARDONNAY Lazio IGT

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori di acacia e di agrumi con note di pesca. Al palato è leggero e poco alcolico, con piacevole acidità, facilità di beva ed un retrogusto floreale e fruttato di gradevole persistenza. Da abbinare a primi di mare, pesce alla griglia e carni bianche in umido.



PETIT MANSENG Lazio IGT

Petit Manseng 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante. All'esame olfattivo risulta molto intenso, aromatico e speziato. Al palato si presenta fresco, molto minerale, sapido e di ottima struttura. Ideale con lo scorfano di Ponza all'acqua pazza, e sughi di pesce.

CASALE DEL GIGLIO | BIANCHI



SAUVIGNONLazio IGT

Sauvignon 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante. All'esame olfattivo risulta intenso e fragrante con sentori di salvia e ortica. Al palato si presenta fresco, molto minerale di pietra focaia e di buona struttura. Eccellente con risotto ai frutti di mare o con la frittata alle erbe di campo.



SATRICO Lazio IGT

Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino molto luminoso. Profumo intenso e persistente, leggermente aromatico, agrumato e minerale. Gusto secco ed elegante, di buona mineralità, sapido e lungo nella chiusura. Da abbinare ad antipasti e a piatti di pesce al vapore.



SHIRAZ Lazio IGT

Syrah 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero nel finale. Da provare con il trancio di tonno alla griglia o arrosti di carne e cacciagione.



MERLOT Lazio IGT

Merlot

13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino molto intenso. Profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, note di sottobosco contipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio. Al palato evidenzia struttura, morbidezza ed equilibrio. Finale speziato. Ottimo con bucatini all'amatriciana, spezzatino di manzo o pollo arrosto.

CASALE DEL GIGLIO | ROSSI



PETIT VERDOTLazio IGT

Petit Verdot 13% vol. | 0,75 L

Colore rubino violaceo. Profumo intenso e persistente di frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e ginepro. Bella rotondità in bocca, dovuta a tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante. Finale con note di pepe bianco e spezie. Eccellente abbinato a abbacchio al forno, porchetta e pecorino.



MATER MATUTA Lazio IGT

Syrah, Petit Verdot 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rubino cupo e denso. Profumo dai sentori balsamici, poi caffè, viola e marasca matura. Avvolge e seduce il palato grazie ad una trama tannica perfetta e ad una ben integrata freschezza. Finale fruttato e persistente. Squisito con la provola di bufala affinata nelle vinacce fresche di Syrah.



I fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, entrambi enologi cresciuti in una terra di lunghe tradizioni vinicole, hanno poi fondato nel 1979 l'attuale Falesco, trasformando quella che era una piccola azienda familiare in un'impresa di successo. L'area su cui si estendono i vigneti, compresa tra il Lago di Bolsena nel Lazio, e la città di Orvieto in Umbria, è una zona collinare con caratteristiche climatiche e pedologiche similari che, come dimostrano le lunghe tradizioni vinicole di questi luoghi, è particolarmente adatta alla viticoltura.



FALESCO | BIANCHI e ROSSI





Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

Lazio IGP

Color giallo paglierino chiarissimo e luminoso. Profumo delicato di fiori di acacia, mela e mandorla fresca, origano e pompelmo. Sorprende per morbidezza e freschezza, accarezza il palato invogliando un sorso dopo l'altro. Persistenza fruttata. Si abbina bene al risotto alla pescatora e a secondi di pesce.



TELLUS SYRAH Lazio IGP

Syrah 13,5% vol. | 0,75 L

Di colore intenso con riflessi violacei. Profumo di frutta fresca e di ciliegia con note speziate che si fondono con equilibrio ed eleganza alle note di vaniglia. Al gusto è avvolgente, con tannini morbidi e finale ricco e persistente. Ottimo con primi al ragù, carni arrosto o brasate e con un gulash speziato.



SYRAH ROSE' Lazio IGP

Syrah Rosè 13% vol. | 0,75 L

Colore rosato intenso e brillante con sfumature violacee. Profumi intensi ed eleganti di frutta rossa matura con fini note floreali e nuances speziate. Al palato risulta pieno, intenso, morbido e di lunga persistenza. Ideale con salumi, pizza, carni bianche e verdure grigliate.

Azienda Agricola Elena Sinibaldi



L'azienda è immersa nella campagna dell'Alta Ciociaria. Adagiata sulle colline di Santa Maria di Pugliano in quel di Paliano (470 mt s.m). Impiantata sul limitare di boschi di macchia mediterranea che la riparano dai venti freddi del nord.

Gode di un'esposizione al sole assolutamente perfetta, una parte su colline di terra tufacea venata d'argilla e una parte su terra rossa e calcarea, un binomio perfetto per terra e microclima.

Le viti sono allevate a piede franco, a fronte di una non elevata produttività e di una cagionevole condizione dell'apparato radicale si ottiene un vino di qualità superiore, ripulito dai sapori erbacei e da possibili retrogusti asprigni.



ELENA SINIBALDI | BIANCHI e ROSSI





Passerina, Bellone, Malvasia puntinata, Pagadebiti e Beglio Bono 12% vol. | 0,75 L

Aspetto brillante, di colore giallo paglierino carico. Bouquet fine, ampio, persistente con sentori fruttati di pesca gialla Sapore tipico, morbido, armonico e sapido, secco e di buon corpo, dal finale pulito ed asciutto. E' un vino dal un bell'impatto gusto-olfattivo, armonico e caldo che, per le sue qualità marcate ma non invadenti, accompagna ottimamente le tipiche pietanze mediterranee a base di pesce e carni bianche, integrandone ed esaltandone la degustazione.



CESANESE DEL PIGLIO BIVI DOCG

Cesanese

12,5% vol. | 0,75 L

Colore rubino abbastanza carico; al naso le more ed altri frutti rossi sono piacevolmente accompagnati da erbe aromatiche e note di carrubo. Al palato risulta fruttato e secco, ha buona acidità e la speziatura accompagna i tannini soffici in un finale persistente ed elegante.





ABRUZZO

L'ABRUZZO È UNA REGIONE MOLTO VARIA ED INTERESSANTE, DAL PUNTO DI VISTA DEI VINI CHE VI SI PRODUCONO. LA SUPERFICIE VITATA IN ABRUZZO SUPERA I 35.000 ETTARI, DI CUI QUASI IL 90% SI TROVA IN COLLINA, MENTRE IL 10% È RAPPRESENTATO DA VITICOLTURA MONTANA. IL PANORAMA ENOLOGICO È CARATTERIZZATO DALLA PRESENZA DI VITIGNI AUTOCTONI, SIA A BACCA NERA CHE A BACCA BIANCA.

Al vertice della piramide incontriamo cantine storiche ed emergenti, piccole imprese artigiane e marchi da milioni di bottiglie. Senza dimenticare il ruolo, sociale ancor prima che commerciale, delle numerose cooperative abruzzesi da tempo sulla cresta dell'onda per livello medio delle gamme e vette d'eccellenza. La regione è dominata da due vitigni, uno rosso, il montepulciano, e uno bianco, il trebbiano, cui da qualche anno si è aggiunto il pecorino, con Docregionali.

MEZZADRO

Mezzadro nasce nel cuore della provincia di Chieti, tra il parco nazionale della Maiella e il mare Adriatico. Proprio nel mezzo ci sono le colline protette dalla montagna e rinfrescate dal mare. Da sempre quelle colline sono tempio della vite. Il terreno argillosocalcareo, le correnti d'aria e le notevoli escursioni termiche rendono queste colline particolarmente votate alla viticoltura. Qui la bacca si sviluppa sana, ricca di aromi, con caratteristiche peculiari e tipiche.





PASSERINATerre di Chieti IGT

Passerina

12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso. Eccellente con piatti di pesce ma anche come aperitivo.



PECORINOTerre di Chieti IGT

Pecorino 12% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta gialla si fondono con note floreali e balsamiche. Gusto sapido, di buona struttura e di lunga persistenza. Da abbinare a pesce, carni e verdure delicate, antipasti e aperitivi.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Trebbiano D'Abruzzo 12% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Gradevoli profumi fruttati di frutta esotica si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, fresco, sapido ed equilibrato. Da abbinare a pesce, carni e verdure delicate, antipasti o aperitivi.

MEZZADRO | ROSSI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano D'Abruzzo 13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza. Ottimo con primi ai sughi di carne e a grigliate sia bianche che rosse.



ROSATOTerre di Chieti IGT

Montepulciano D'Abruzzo 12,5% vol. | 0,75 L

Rosso ciliegia con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati, delicate note floreali e nuances di banana ed amarena. Di buona struttura, è morbido, fresco ed equilibrato. Ideale con salumi, pizza, carni bianche e verdure grigliate.



Terra d'Aligi è il brand d'eccellenza delle Cantine Spinelli. La storia di questa famiglia di viticoltori inizia nel secolo scorso e affonda le sue radici nella tradizione enologica abruzzese. La zona di produzione delle uve è un'area geografica compresa tra le colline Frentane e del medio Sangro, in provincia di Chieti: zona particolarmente vocata alla viticoltura.



TERRA D'ALIGI | BIANCHI



PASSERINA Terre di Chieti IGT

Passerina

13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso. Da abbinare a carpacci, crostacei, sushi e formaggi freschi.



PECORINO ZITETerre di Chieti IGT

Pecorino 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi complessi con sentori di pesca bianca, fiori di lavanda, miele, vaniglia e frutti tropicali. Di buona struttura, pieno, morbido e dilunga persistenza.



TREBBIANO D'ABRUZZO Abruzzo DOC

Trebbiano D'Abruzzo 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Profumo dalle delicate note floreali che si fonde a ampi aromi di frutta fresca. Di buona struttura, è sapido, morbido e persistente. Ottimo con pesce, chitarrina in bianco, risotti in bianco e tacchino.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano D'Abruzzo 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ampi profumi di frutta rossa matura, note floreali di violetta e rosa e fini note speziate dolci. Di ottima struttura, caldo, pieno e ricco di note fruttate. Ideale con pasta al ragù, selvaggina e formaggistagionati.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TOLOS DOC

Montepulciano D'Abruzzo 14,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza. Da abbinare a selvaggina, da pelo e da piuma, e all'agnello al forno.



vini classici d'Abruzzo

L'azienda vinicola Bove, una delle più vecchie degli Abruzzi, è stata fondata nel 1930 con una superficie di 30 ettari. A partire dal 1960 l'azienda è stata costantemente sottoposta a rinnovamenti ed ora dispone di un moderno impanto per l'imbottigliamento di alta tecnologia. Rimangono però invariate l'accurata selezione delle uve, così come il rispetto per le tradizioni degli Abruzzi. I vini dell'azienda Bove contano tra i migliori per qualità nella regione degli Abruzzi. Gli innumerevoli riconoscimenti, ottenuti sia a livello nazionale che internazionale. confermano come la cantina abbia intrapreso la strada giusta.

In particolare viene posta molta importanza all'utilizzo di uve provenienti da zone ottimali, all'obiettivo di una resa per ettaro poco elevata, ad un'accurata e severa selezione delle uve, sia durante la vendemmia sia al momento della vinificazione e all'utilizzo in cantina delle botti migliori.







MONTEPULCIANO D'ABRUZZO INDIO DOC

Montepulciano, Cabernet Sauvignon 13,5% vol. | 0,75 L

Il vino "Montepulciano d'Abruzzo Indio Doc" è uno dei più importanti prodotti dell'Azienda Bove nella provincia di L'Aquila nella regione Abruzzo. Il "Montepulciano d'Abruzzo Indio Doc" di Bove è un vino rosso, fermo e secco. Il "Montepulciano d'Abruzzo Indio Doc" di Bove è vinificato con uve Montepulciano.

PECORINO SAFARI

Pecorino

13% vol. | 0,75 L

Il vino Pecorino Safari Bove nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino dai freschi aromi di agrume e dalla croccante acidità a sostenerne la beva tipica e lineare. Si abbina con salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.



MASCIARELLI

Masciarelli è ormai una delle cantine imprescindibili d'Abruzzo grazie alla personalità di Gianni Masciarelli, figura simbolo del panorama enologico italiano e protagonista dell'affermazione della vitivinicultura abruzzese. La storia dei vini Masciarelli inizia oltre 30 anni fa, quando Gianni Masciarelli inizia la sua attività nel 1981 nel piccolo paesino di San Martino alla Merruccina, ai piedi della Maiella. Oggi le tenute della cantina Masciarelli, nel loro complesso, hanno un'estensione di 320 ettari, dei quali 273 vitati. Nel 1991, Marina Cvetic, moglie di Gianni, decise di avviare una linea di vini tutta sua, dove solo e soltanto lei potesse decidere cosa produrre e in che modo. La linea Marina Cvetic si caratterizza per la presenza di vitigni internazionali in purezza a fianco del Montepulciano e del Trebbiano. La lettura che se ne offre è originale e di carattere: strutturati ed eleganti, i vini Marina Cvetic sono una "voce fuori dal coro" per i palati più esigenti e smaliziati.





TREBBIANO - MARINA CVETIĆ Riserva DOC

Trebbiano D'Abruzzo 14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato splendente, luminoso e complesso. Profumo dal bouquet molto intenso e ampio. Al palato risulta speziato con chiare note di papaya, pesca gialla, lavanda e miele. Adatto a piatti di pesce arrosto, carni bianche e formaggi stagionati.



CHARDONNAY MARINA CVETIĆ IGT

Chardonnay 14,5% vol. | 0,75 L

Di colore giallo dorato carico e brillante. Profumo dal bouquet intenso, complesso, fine e profondo. Al palato risulta tostato con sentori di nespola, banana, ginestra e nocciola tostata. Da provare con il fagottino contartufo e porcini.



MONTEPULCIANO MARINA CVETIĆ Abruzzo SanMartino DOC

Montepulciano D'Abruzzo 14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso. Da abbinare a carpacci, crostacei, sushi e formaggi freschi.







LA CAMPANIA SI CONFERMA COME UNA DELLE REGIONI EMERGENTI GRAZIE A UNA SERIE DI VITIGNI AUTOCTONI E ALLA CAPACITÀ DI ESPRIMERE AL MEGLIO LA COMPLESSITÀ E L'ETEROGENEITÀ DEL SUO VARIEGATO TERRITORIO.

Oggi la Campania può vantare una serie di vini, vitigni e denominazioni di origine provenienti dalle varie zone vocate che sono situate un po' in tutte le province, dalle vigne fredde e collinari della straordinaria Irpinia, a quelle splendide, a picco sul mare, della Costiera e delle isole, da quelle del Sannio e del Salernitano. Difficile non restare conquistati dall'enorme varietà e dalla qualità dell'offerta vinicola campana, che spazia dai vini bianchi più freschi e beverini a quelli più complessi e che sanno sfidare il tempo, dai rossi "popolani" frizzanti e sapidi da bere nella quotidianità o per accompagnare una pizza a quelli più importanti da invecchiamento da aprire nelle "grandi occasioni". Insomma, la Campania oggi rappresenta uno dei territori più divertenti e stimolanti, grazie anche al grande numero di vignaioli che hanno deciso di imbottigliare le loro uve in questi ultimi anni.



Immersa in un paesaggio collinare disegnato da vigneti e uliveti, nasce nel 2003 l'azienda agricola Torre Varano nel segno di una consolidata tradizione secolare contadina. Un territorio dalle straordinarie attitudini vitivinicole. Cinque le varietà di uve coltivate Aglianico, Falanghina, Greco, Fiano e Coda di Volpe di antichissime origini che si sono diffuse da tempo nel Taburno, dove oggi esprimono al meglio le loro potenzialità e che hanno trovato clima e suoli congeniali. Una famiglia di agricoltori con una passione per le vigne e per i vini, i tanti sacrifici, la sinergia ideale tra terra arte di cantina ed uomo, il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione, hanno permesso di realizzare il sogno di riuscire a rappresentare fedelmente la grande tradizione vitivinicola del Taburno.



TORRE VARANO | BIANCHI



FALANGHINASannio Taburno DOP

Falanghina 12,5% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con aroma delicato densamente floreale. In bocca si presenta ampio e di corpo con persistenza di fiori di agrumi, pera matura e frutta esotica. Uve vendemmiate a inizio ottobre. Affinamento in acciaio e bottiglia. Ideale con antipasti, primi delicati, pesce, mozzarella di bufala.



FIANO Sannio DOP

Fiano 12,5% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino. Dal profumo fruttato. Morbido al palato con elevata persistenza aromatica. Uve vendemmiate a inizio ottobre. Affinamento in acciaio e bottiglia. Ottimo con antipasti di pesce, crostacei, carnibianche, formaggidolci.



GRECOSannio Taburno DOP

Greco 14% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino, presenta intensi aromi di frutta matura affiancati da note floreali. Al palato è gradevolmente fresco ed equilibrato, fermo e secco. Uve vendemmiate a inizio ottobre. Affinamento in acciaio e bottiglia. Da abbinare alle pietanze di pesce ecrostacei in genere.

TORRE VARANO | BIANCHI



FALANGHINA Campania IGP

Falanghina

12 - 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino, fruttato. Gusto morbido con elevata persistenza aromatica. Uve vendemmiate a fine settembre. Affinamento in acciaio e bottiglia. Si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci.



FIANOCampania IGP

Fiano

12 - 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino, fruttato. Gusto morbido con elevata persistenza aromatica. Uve vendemmiate a fine settembre. Affinamento in acciaio e bottiglia. Si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggidolci.



GRECOCampania IGP

Greco

12 - 13% vol. | 0,75 L

Dicolore giallo paglierino, fruttato. Gusto morbido con elevata persistenza aromatica. Uve vendemmiate a fine settembre. Affinamento in acciaio e bottiglia. Si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggidolci.

TORRE VARANO | ROSSI



AGLIANICO - L'EROE Taburno DOCG

Aglianico

13-15% vol. | 0,75 L

Di colore rosso porpora con sentori di frutta rossa e speziato. Al gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e finale intenso di caffè tostato e tabacco. Uve raccolte a mano a maturazione completa. Affinamento di 6 mesi in barriques più 1 in bottiglia. Adatto a grandi arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi maturi.



AGLIANICO Campania IGT

Aglianico 12-13,5% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino con riflessi granati, profumi fruttati chericordano la ciliegia matura e la mora. Buona consistenza, morbido vellutato con finale lungo ampio ed austero. Affinamento in acciaio e bottiglia. Adatto a grandi grigliate, selvaggina, formaggi maturi e zuppe dilegumi.



AGLIANICO Taburno DOCG

Aglianico

12-13,5% vol. | 0,75 L

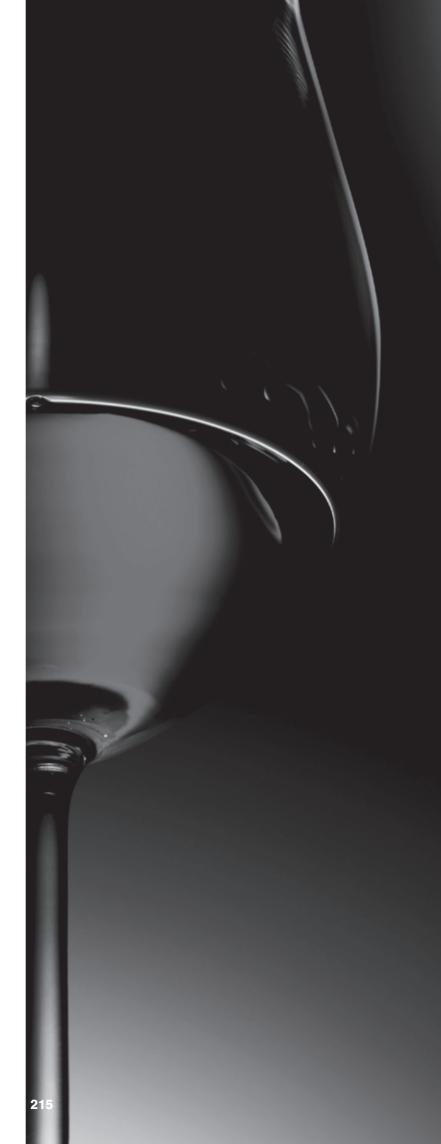
Di colore rosso rubino con riflessi, ha un odore intenso di frutta rossa. Al gusto si presenta morbido con persistenza di aroma speziato e fruttato.

Si accompagna delicatamente ad arrosti, grigliate di carne rossa e selvaggina.





Le cantine Antonio Mazzella, fondate da Nicola nel 1940 e ampliate in seguito dal figlio Antonio, sorgono sul versante sud dell'isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare. Qui le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione di vigneti, ma il costante impegno e il sacrificio della famiglia Mazzella, nel corso del tempo, hanno reso queste aree aride e abbandonate dei territori fiorenti e produttivi. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano; in seguito, il mosto viene posto a maturare in antiche cantine scavate nella morbida roccia tufacea, fino all'imbottigliamento. Infine, il prodotto finale viene trasportato via mare, con appositi contenitori, dalla baia di San Pancrazio fino a Campagnano, celebre area per la produzione del rinomato Biancolella, dove ha sede l'azienda.



ANTONIO MAZZELLA | BIANCHI



BIANCOLELLA VIGNA DEL LUME Ischia DOC

Biancolella 13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino. Dal profumo floreale e di frutta quasi matura. Al palato risulta fresco, delicato e leggermente sapido. Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre, leggermente surmaturate. Da abbinare a piatti a base di pesce e formaggi.



BIANCOLELLA Ischia DOC

Biancolella

12% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino. Dal profumo floreale con sfumature di banana. In bocca è fresco, delicato, leggermente sapido e di giusto corpo. Le uve provengono dai vigneti a sudest dell'isola a un'altitudine tra i 200 e i 400 metri. Si accosta bene al pesce al forno in crosta o al carpaccio di pesce.



L'Azienda fondata nel 2008, si dedica alla produzione di vini tipici del territorio, in particolare, il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo, la Falanghina, l'Aglianico e l' Aglianico di Taurasi. Le uve sono coltivate su terreni di proprietà, conosciuti per la particolare fertilità grazie al suolo di origine vulcanica, e si estendono per circa 15 ettari, tra Paternopoli e Taurasi. Il nome NATIV è dunque nato per rappresentare, attraverso le produzioni autoctone, l'origine della Viticultura Irpina, delineando così, il concetto di "originario del luogo", che si concretizza nella produzione di vini provenienti da uve tipiche del nostro territorio. Le uve coltivate in queste terre rappresentano, da sempre, l' emblema della cultura IRPINA, ed il vino prodotto, rispecchia, meglio di ogni altro, il "made in Italy".





GRECO DI TUFODOCG

Greco di Tufo 13% vol. | 0,75 L

Vino dal colore giallo brillante, con profumo di note fruttate, ampie ed intense, sapore fresco, morbido e persistente, con sentori di frutta tropicale e cedro. Si sposa con zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati e semi stagionati, carni bianche.



FIANO DI AVELLINO DOCG

Fiano 13% vol. | 0,75 L

Vino dal colore giallo, dal profumo fruttato e leggero, con note di biancospino, fresco, morbido, sapido. Al palato si presenta armonico e con buona acidità. Perfetto per antipasti, zuppe, primi piatti, pesce, formaggie carni bianche.



SUADENSCampania Bianco IGT

Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina 13% vol. | 0,75 L

Fresco e fragrante al palato, con note di mela Limoncella, mela Annurca, nocciola Avellana, castagna di Montella, pesca Bellella di Melito Irpino. Si sposa egregiamente a formaggi, carne bianca, crostacei e molluschi.

NATIV | ROSSI



TAURASI RUE 333 DOCG

Aglianico 14% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al palato il sapore risulta armonico e vellutato, note caratteristiche di ciliegia maiatica e liquirizia. Da abbinare a carni rosse, selvaggina, primi piatti a base di sughi di carne.



BLU ONICE Irpinia Aglianico DOC

Aglianico

14% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso rubino, con note speziate e ciliegine, tipico gusto della ciliegia Maiatica di Taurasi. Si sposa egregiamente con carni grigliate, formaggi erborinati duri e semi duri.



EREMO SAN QUIRICOAglianico Campi Taurasini DOC

Aglianico dei Campi Taurasini 14,5% vol. | 0,75 L

Si presenta concentrato e vellutato; al palato è denso, cremoso, pieno; al naso presenta sentori di frutti rossi maturi, spezie e ciliegia maiatica di Taurasi. La barrique dà supporto all'aroma senza però coprirlo. Con pietanze a base di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati, piatti elaborati a base di sughi di carne.



ROSSO VELLUTO Campania IGT

Aglianico

13,5% vol. | 0,75 L

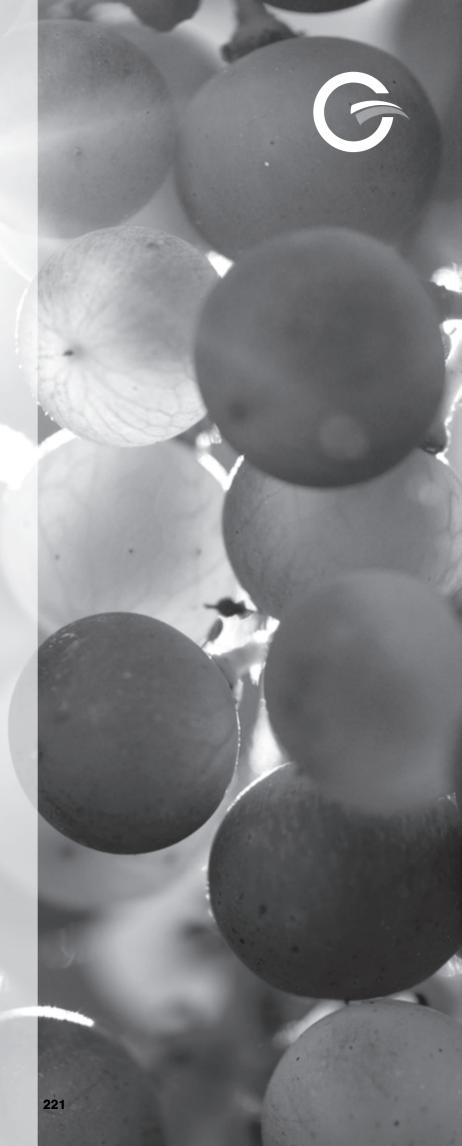
Colore rosso con riflessi viola intenso, note speziate e cioccolato; al naso sentori di frutti rossi. Ampia gamma di abbinamenti per la sua morbidezza



La linea Vignolè è prodotta da ll'azienda «Vinicola del Sannio» che nasce nel 1960 dal progetto lungimirante ed appassionato del fondatore Pasquale Pengue.

L'azienda, che prende il nome dalla Regione storica in cui è ubicata, nasce in uno spazio dal paesaggio suggestivo, ricco di risorse archeologiche, storiche e culturali, nonchè di antiche tradizioni.

I terreni originatisi da queste formazioni montuose, per l'azione erosiva degli elementi e dei fiumi preistorici, sono essenzialmente di natura alluvionale, con prevalenza di argilla e sabbia, mista ad elementi vulcanici, I nostri vini sono ottenuti da uve coltivate in terreni di vocazione, vinificate in purezza con tecnica e passione. Promuoviamo e sosteniamo i reimpianti di antichi vitigni. I vini del Sannio erano conosciuti ed apprezzati fin dai tempi dell'antica Roma e nella sua storia millenaria hanno sempre allietato le mense dei suoi reggitori, dai Longobardi ai Pontefici e dei suoi visitatori. La grande, vera strada del vino della Campania passa per il Beneventano, l'antico Sannio: solo qui è possibile percorrere in auto chilometri e chilometri di strada immersi tra infiniti vigneti.





FALANGHINA DEL SANNIO VIGNOLE' DOP

Falanghina 12,5% vol. | 0,75 L

Colore bianco brillante con riflessi verdognoli. Odore fruttato e floreale, intenso e persistente. Di buona freschezza e buona sapidità, fruttato. Si abbina con pietanze di mare, al forno ed alla griglia.



FIANO SANNIO VIGNOLE'

Fiano

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore piacevole aroma erbaceo. Gusto ben equilibrato. Si adatta a piatti della tradizione montana: risotto con funghi porcini,coniglio alla cacciatora, pollo alla griglia.

VIGNOLE' | BIANCHI e ROSSI



GRECO SANNIO VIGNOLE' DOP

Greco

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino intenso. Odore fruttato intenso di pesca e mandorla. Vino di corpo, sapido e piacevole. Si abbina bene alla cucina mediterranea, pietanze di pesce, carne bianca e carne rossa alla griglia.



AGLIANICO SANNIO VIGNOLE'DOP

Aglianico

12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso intenso con riflessi granati, brillante. Al naso risulta vinoso, speziato, persistente. In bocca è tannico, gustoso e piacevole.





MOLISE

IL MOLISE È TRA LE PIÙ PICCOLE REGIONI ITALIANE PER PRODUZIONE E SUPERFICIE VITATA, EPPURE ANCHE IN MOLISE ESISTE UNA VITICOLTURA DI QUALITÀ CHE STA VIA VIA MIGLIORANDO.

Il patrimonio viticolo è tipico delle regioni cerniera fra diverse tradizioni, e quindi troviamo vitigni che di solito associamo ad altre regioni. Le Doc sono 4, e vanno da quelle regionali (Molise con indicazione del vitigno o Tintilia del Molise) alla Biferno e alla Pentro, cui mancano però grandi tipicità o caratteristiche. Certo, il numero dei produttori è ancora esiguo, ma si colgono precisi segnali di un miglioramento generalizzato.



Terresacre, moderna struttura nata nel 2006, è una delle più interessanti realtà nel mondo vitivinicolo molisano, consacrata al rispetto delle tradizioni e della cultura di questa antica terra.

L'attenta selezione delle uve, la cura riposta in ogni processo produttivo e la sensibilità per l'ambiente, sono i fattori di uno sviluppo costante che in poco tempo ha permesso all'azienda di inserirsi nel novero dei produttori DOC, con autentiche primizie.

I vini Terresacre sono frutto della nostra devozione al grande vino. Veicolo di momenti di piacere unico, i nostri vini sono entrati ormai nel novero dei migliori vini italiani. Perché alla vite riserviamo un vero e proprio culto.

Le attuali linee di produzione Terresacre hanno scelto per protagonisti nove vini, tutti dotati di caratteristiche organolettiche notevoli e di una piacevolezza unica: Tintilia, Rispetto e Oravera maturati in botti di rovere, Falanghina, Rosavite, Neravite, Orovite, Rosamandia Trebbiano e Montepulciano. Questi vini si propongono come veicolo di momenti di piacere unico, istanti in cui assaporare il gusto della vera tradizione molisana e di una cultura del vino che in poco tempo ha conquistato pubblico e critica sorprendendo e soddisfacendo anche i palati più raffinati.







Falanghina

13% vol. | 0,75 L

L'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi consente alla falanghina Terresacre di raggiungere la sua massima espressione in termini di ricchezza gustativa ed olfattiva. Elegante al naso, con sentori di frutta esotica, agrumi, fiori d'acacia.

Si abbina a primi piatti a base di pesce, frutti di mare, secondi a base di pesce e formaggi morbidi.



TINTILIA Molise

Tintilia

13% vol. | 0,75 L

Elegante al naso, con sentori di frutta matura, confettura di prugne, piccoli frutti di bosco rossi, caratterizzato da una tipica nota balsamica e pepe nero. Raffinato, elegantemente tannico, persistente e strutturato.

Perfetto a tutto pasto si sposa con primi piatti importanti, secondi strutturati a base di carne, arrosti, brasati e grigliate e formaggi stagionati.

TERRESACRE | ROSATI



ROSAVITE Terra degli Osci IGT

Montepulciano

13,5% vol. | 0,75 L

 $Colore\, rosa\, ciliegia\, cristallino.$

Fruttato con spiccata intensità di ciliegia, mela rossa, fragoline di bosco e lampone.

Gusto fresco, morbido con una nota di fragranza prolungata. Ottimo come aperitivo. Consigliato con antipasti di terra o di mare, salumi e formaggi tipici del Molise. Di facile abbinamento con primi e secondi a base di carne o di pesce.







CALABRIA

LA CALABRIA È UNA DELLE REGIONI ITALIANE PIÙ RICCHE DI VITIGNI AUTOCTONI E DI STORIA VITICOLA. SI PUNTA SEMPRE PIÙ VERSO PRODUZIONI DI QUALITÀ, COME CONFERMATO ANCHE DALL'AUMENTO DEI VINI A IGT E A DOC (SONO 9 LE DOC REGIONALI), CHE IN QUESTI ULTIMI 5 ANNI SONO PRATICAMENTE RADDOPPIATIIN PERCENTUALE, ATTESTANDOSI OLTREIL 30% DELLA PRODUZIONE.

I numeri, insomma, fanno ben sperare sulle intenzioni dei produttori calabresi, ma sono ancora pochi i produttori di qualità e una sola Doc storica in grado di calamitare l'attenzione nazionale sui vini di questa regione, quella di Cirò (che però nel suo disciplinare non impone l'imbottigliamento all'interno della Doc), da uve gaglioppo.



Con oltre 160 anni di storia, la cantina Ippolito rappresenta la più antica realtà vinitcola oggi esistente in Calabria. Ubicata nel centro storico di Cirò Marina, cuore della viticoltura calabrese, l'azienda include una tenuta agricola di oltre 100 ettari, distribuiti tra dolci colline soleggiate pianure a ridosso del mar Jonio, situati nella zona classica del Cirò. Da sempre la mission aziendale è il recupero e la valorizzazione dei vitigni autoctoni quali il Gaglioppo, il Greco Bianco, il Calabrese e in ultimo il Pecorello. Attraverso la costante ricerca e l'impiego di tecniche innovative, la famiglia Ippolito ricerca nei propri vini l'eleganza, l'esclusività e l'identità con il proprio territorio. La superficie vitata dell'azienda è formata da tre tenute dituate nel cuore della DOC Cirò. L'estensione complessiva è di circa 100 ettari. Il sistema di allevamento adottato è prevalentemente il cordone speronato orizzontale. Le più importanti operazioni in vigna sono svolte rigorosamente a mano e le lavorazioni del terreno sono ridotte per preservare fertilità e biodiversità.





CIRO' BIANCO MARE CHIARO DOC

Greco Bianco 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Dal profumo intenso e persistente, con sentori di frutta tropicale, pera, pesca e fiori bianchi. Al gusto è fresco e piacevolmente minerale nel finale. Nasce da uve vendemmiate in due diverse fasi: la prima per esaltare la freschezza, la seconda per donare struttura. Eccellente con grigliate di pesce e con carni bianche.



PECORELLOBianco Calabria IGT

Pecorello 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante. Dal profumo brillante, complesso, mediterraneo ed elegante, con note di agrumi, frutta gialla e toni minerali. Al palato è vibrante, equilibrato e di lunga persistenza. Vendemmia manuale i primi di settembre e affinamento in acciaio inox fino a fine gennaio. Perfetto con i piatti a base di pesce della cucina mediterranea.



CIRO' ROSE' MABILLA DOC

Gaglioppo 13% vol. | 0,75 L

Color cerasuolo con riflessi rubino. Profumi di amarena e di rose si elevano intensi al naso e ritornano decisi a deliziare il palato. Da gustare con carni bianche, primi piatti, zuppe di pesce.

CALABRIA

IPPOLITO 1845 | ROSSI



CIRO' ROSSO LIBER PATER Classico Superiore DOC

Gaglioppo

13,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con riflessi viola. Profumo complesso con sentori di frutta rossa, viola e note speziate. Al palato mostra buona struttura e notevole personalità. A un'accurata selezione delle uve segue una lunga macerazione sulle vinacce e l'affinamento in barriques di rovere francese. Si sposa con carni rosse, primi piatti ricchi e formaggi stagionati.







BASILICATA

REGIONE CON UNA PRODUZIONE PIUTTOSTO LIMITATA: SONO PRESENTI 4 DOC E1 DOCG, MA LE SOLE DAVVERO IMPORTANTI SONO QUELLE DELL'AGLIANICO DEL VULTURE.

Situate su terreno vulcanico e con un clima piuttosto fresco, le uve di aglianico qui danno vita a vini tannici, di notevole struttura e complessità e di buona predisposizione all'invecchiamento. In questi ultimi anni la produzione vulturina ha visto un calo continuo della produzione e degli ettari vitati, oggi ridotte a circa 100.000 quintali di uva e a 130 ettari vitati, con un tessuto produttivo, fatto storicamente di piccole aziende locali. Accanto ad Aglianico potenti e concentrati, a volte maturati in legno nuovo, troviamo delle interpretazioni più eleganti e sfumate, che ricercano maggiore frutto e tensione.

Colli Cerentino

Nell'estate del 2002 alcuni amici, spinti dalla passione e dall'amore verso i prodotti della terra, decidono di dedicarsi alla realizzazione di un progetto ambizioso ed affascinante: la produzione di vino di qualità. L'azienda, sin dalla sua nascita può contare sulla proprietà di sette ettari di vigneti di pregio situati in agro di Maschito (contrada Cerentino) e un ettaro in agro di Barile (contrada Catavatte). Consapevoli del fatto che la qualità nasce prima da una corretta gestione dei vigneti, con l'aiuto dell'agronomo, nonché a precise analisi su condizioni climatiche, terreno. insolazione ed altitudine, sono state adottate le tecniche produttive più idonee alla produzione di limitate quantità di uve di superiore livello qualitativo. Le tecniche di vinificazione, gestite dall'enologo Maurizio Caffarelli, sono state eseguite con cure doviziose e con attività di ricerca tese a migliorare le qualità organolettiche dell'Aglianico del Vulture, vino che, senza tema di smentita, si colloca tra i migliori del mondo.



AGLIANICO DEI COLLI Aglianico del Vulture DOC

Aglianico del Vulture 13% vol. | 0.75 L

Colore rosso rubino con note di delicata frutta rossa molto intensa e persistente che gli conferisce un'elegante morbidezza ed equilibrio. Al palato è corposo, pieno e denso. Perfetto con arrosti, agnello, selvaggina e formaggi stagionati.



AGLIANICO DEL VULTURE CERENTINO

Aglianico del Vulture DOC

Aglianico del Vulture 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto è elegante e complesso con sentori di marasca, frutti di bosco e note balsamiche di salvia. Gusto intenso, con tannini vigorosi, equilibrato e persistente Perfetto con arrosti, agnello, selvaggina e formaggi stagionati.



AGLIANICO DEL VULTURE MOSQITO

Aglianico del Vulture DOC

Aglianico del Vulture 14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso e compatto. Profumi e sapori di mora, balsami mentosi e vanigliati. Il tannino infittisce la polpa.

Vino rotondo, armonico, eccezionalmente persistente. Perfetto con arrosti, agnello, selvaggina e formaggistagionati.







LA PUGLIA, IN QUESTI ULTIMI ANNI, È DIVENTATA UNA DELLE REGIONI VITIVINICOLE PIÙ IN CRESCITA DAL PUNTO DI VISTA QUALITATIVO, GRAZIE ALLA PROGRESSIVA CONSAPEVOLEZZA DI POSSEDERE UN PATRIMONIO VITICOLO UNICO IN ITALIA, NON SOLO PER RICCHEZZA DI VITIGNI AUTOCTONI, DAL NEGROAMARO AL PRIMITIVO, DALL'UVA DI TROIA AL SUSSUMANIELLO DALLA MALVASIA NERA ALLA VERDECA AL MINUTOLO E COSÌ VIA, MA ANCHE PER LA FORTE PRESENZA DI VECCHIE VIGNE AD ALBERELLO.

Sono comunque 4 le Docg, 3 che riguardano differenti versioni di Castel del Monte (Bombino Nero, Nero di Troia Riserva e Rosso Riserva) cui si aggiunge il Primitivo di Manduria Dolce Naturale, mentre le Doc sono 28, molte delle quali non sembrano tuttavia avere la forza necessaria per imporsi sui mercati. Le più importanti sono Salice Salentino, Gioia del Colle e Primitivo di Manduria. Da segnalare la produzione di vini rosati, consideratitra i migliori d'Italia.

Tenuta Viglione

La nuova azienda agricola Tenuta Viglione, sorge in località "Viglione" ai confini tra le province di Bari e Taranto, ad una latitudine che risulta la più elevata di tutto il territorio. Le terre della Tenuta Viglione, alloggiano ad un'altitudine di 450 metri circa, nel punto geografico più alto della DOC di Gioia del Colle, dove l'esposizione è migliore e le pendenze sono più elevate. Le terre rosse miste a rocce calcaree e silicee sono presenti in strati sottili su imponenti banchi monolitici ricchi di diversi fossili marini che ne testimoniano antichissime origini. Il microclima sempre moderato di quest'area è la componente finale ed essenziale, qui le temperature con picchi medi che in inverno registrano i valori minimi attorno ai 1-6 °C, e in estate mediamente intorno ai 30 °C sono ottimali per la coltivazione della vite, grazie ad un giusto equilibrio di sole e vento prevalentemente proveniente sia da Nord che da Sud della penisola.







FIANOPuglia IGP - Organic

Fiano

12-13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino. Dal profumo fruttato. Morbido al palato con elevata persistenza aromatica. Eccellente con grigliate di pesce e con carni bianche.

ROSATOPuglia IGP - Organic

Montepulciano, Malvasia 13% vol. | 0,75 L

Rosa cerasuolo. Profumo elegante dal bouquet fresco e piacevole, delicato nei toni fruttati, ciliegia, e floreali. In bocca è secco, deciso senza aggredire il palato, equilibrato nel suo porsi così dichiaratamente giovanile. Chiude con un leggero ritorno su note fruttate, prima di un finale di grande pulizia. Adatto ad antipati estivi come un piatto di bruschette miste.

TENUTA VIGLIONE | ROSSI



PRIMITIVOPuglia IGP - Organic

Primitivo

14-15% vol. | 0,75 L

Rosso rubino scuro. Profumo varietale che spazia dalla frutta rossa matura alla confettura di prugna e ciliegia. In bocca è elegante. di corpo, piacevole e profondo con una trama tannica ben presente e vellutata. Si accompagna a carne rossa, una fettina in padella o una costata alla griglia.



NEGROAMAROPuglia IGP - Organic

Negroamaro

14-15% vol. | 0,75 L

Rosso rubino carico. Profumo fruttato e vinoso con intensi sentori di frutta rossa. Al palato risulta coerente con l'olfattiva, corposo e rotondo, caratterizzato da una chiusura tipicamente amarognola. Si accompagna con antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi dolci.

TENUTA VIGLIONE | ROSSI





Nero di Troia 13% vol. | 0,75 L

Di colore rosso intenso con lievi riflessi violacei. All'esame olfattivo rivela un bouquet speziato con sentori di mora. Al palato risulta morbido, persistente e con tannini eleganti. Si accompagna a salumi, carni alla brace e formaggi stagionati.



ALEATICOGioia del Colle DOC

Aleatico

13% vol. | 0,75 L

Di sapore pieno e moderatamente dolce, l'Aleatico è un vino amabile, prodotto nella DOC di Gioia del Colle da tempo immemorabile. L'omonimo vitigno è già citato da Pier de' Crescenzi nel 1303, il quale, però, non dà cenno sulle sue origini. Perfetto con dolci, crostate di marmellata e cioccolata.

TENUTA VIGLIONE | ROSSI





Primitivo, Aleatico 13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Olfatto pulito di buona intensità, sviluppato ed armonico. Sentori di ciliegia e prugna con delicati sentori di fiori d'arancio.



PRIMITIVO MARPIONE

Riserva - Organic

Primitivo

14,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino scuro. Profumo profondo con sentori fruttati, di confettura, speziati e una leggera balsamicità. In bocca è ampio, morbido, gentile e caratterizzato da una lunga persistenza con richiami di vaniglia. Perfetto con tutti i piatti a base di carne e conformaggi stagionati.



Cantine San Pancrazio affonda le sue radici nel Salento da oltre 50 anni. Terra eletta per la vitivinicoltura, a pochi chilometri dal Mar Jonio che da San Pancrazio Salentino si estende nell'agro di San Donaci, in provincia di Brindisi, fino alla provincia leccese toccando i poderi di Guagnano e Salice Salentino, passando poi per Trepuzzi. Da quest'ultimo centro cittadino del nord Salento la cantina trae le sue origini inaugurando la prima sede operativa negli stabilimenti del Cavalier Antonio Bianco che, spinto dall'amore e dal legame per la propria terra, nel 1961 accoglie con entusiasmo 13 agricoltori della zona dando vita alla Cooperativa Produttori Agricoli. I pregiati vini, oggi rappresentano l'orgoglio di quanti in quelle terre avevano speso tempo e anima. Un'anima così profonda diventata il cuore di ogni bottiglia prodotta.

Il clima caldo-asciutto, le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, e in particolare la cura e l'attenzione degli agricoltori producono uve di eccellente qualità.

Il vitigno principe maggiormente valorizzato è il Negroamaro, un nobile vitigno spesso allevato ad Alberello Pugliese. Le uve, raccolte manualmente e scrupolosamente selezionate, conferiscono un'impronta elegante e strutturata dei vini prodotti.



SAN PANCRAZIO | BIANCHI



NOTE DI LUNASalento IGP Fiano

Fiano

13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino cristallino con riflessi verdolini. Profumo intenso, sentori di frutta tropicale con prevalenza di sfumature floreali, agrumi e miele nel finale. Gusto secco, fresco, sapido con un'ottima persistenza aromatica. Adatto come aperitivo, antipasti, frutti di mare, primi piatti delicati, pesce e formaggi.



ROSALBÒRESalice Salentino - Negroamaro Rosato DOC

Negramaro

13,5% vol. | 0,75 L

Colorerosa cerasuolo cristallino con riflessi corallini. Olfatto intenso, bouquet ampio e floreale. Sentori di frutti rossi, fragola, lampone e ciliegia. Gusto pieno, morbido, perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità. Gusto fine con un'ottima persistenza gusto olfattiva. Abbinamenti consigliati: antipasti, primi piatti, zuppe di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



CAMPO APPIO PRIMITIVO Salento IGP Primitivo

Primitivo 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Profumo ampio, fruttato persistente che richiama la prugna, l'amarena e la marasca. Nel finale chiudono vaniglia e spezie. Gusto pieno, morbido ed avvolgente, tannini setosi e note fruttate conferiscono un gusto lungo e piacevole Si abbina perfettamente con primi elaborati, salumi, arrosti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e frutta secca.



CAMPO APPIO NEGRAMAROSalento IGP Negramaro

Negramaro

14% vol. | 0,75 L

Colore rosso cupo quasi impenetrabile con riflessi purpurei. Profumo intenso e persistente di frutti rossi di bosco, confettura, tostatura e leggere note di liquirizia. Gusto pieno, ottimo equilibrio tra morbidezza ed alcolicità. Un vino robusto dai tannini morbidi che esaltano grande persistenza e finezza. Abbinamenti consigliati: cucina mediterranea e speziata, salumi, primi piatti al sugo, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.







LA SICILIA È LA RÉGIONE CON LA MAGGIORE SUPERFICIE VITATA: CIRCA 120MILA ETTARI, DI CUI LA METÀ NELLA SOLA PROVINCIA DI TRAPANI, LA PIÙ VITATA D'ITALIA. STORICAMENTE CONOSCIUTA COME GRANDE ESPORTATRICE DI VINO DA TAGLIO, IN QUESTI ULTIMI VENT'ANNI L'IMMAGINE DEI VINI DELLA REGIONE È RADICALMENTE CAMBIATA, OGGI CONTINUA A CRESCERE LA QUOTA DI VINI IMBOTTIGLIATI A DOC, MENTRE È IN PROGRESSIVA DIMINUZIONE LA RESA PER ETTARO.

In particolare questo ultimo decennio ha visto la riscossa di un territorio: l'Etna, ormai circondato da un alone di prestigio paragonabile a quello delle zone più importanti del vino italiano. La regione vede 23 Doc e una sola Docg, il Cerasuolo di Vittoria. Sono presenti molte uve tipiche, ma non così tante come ci si potrebbe aspettare. Il successo di questa regione è passato negli anni '80 e '90 per le uve internazionali come cabernet, merlot e chardonnay, tanto da essere definita "la California d'Europa", poi attraverso il syrah, infine in questi ultimi anni, come ovunque in Italia, attraverso i vitigni autoctoni, dal nero d'Avola al nerello mascalese e così via.



Eredi dell'azienda agricola Favuzza, nata nel 1916, le Tenute Mokarta prendono il loro nome dall'omonima contrada ubicata tra le soleggiate campagne di Salemi. Un territorio molto fertile e favorevole alla produzione di ottimi vigneti, in cui l'azienda effettua i lavori di potatura e della vendemmia ancora artigianalmente, selezionando con tecniche manuali i tralci migliori. Varietà di vitigno tipico del territorio è il Grillo, uva che sin dai tempi dei Fenici costituisce il grande patrimonio "genetico" della viticultura dell'agro marsalese-salemitano. Tra i vini rossi, degno di nota è il Nero d'Avola.



TENUTE MOKARTA | BIANCHI





Grillo

12,5% vol. | 0,75 L

Al naso mostra note di pesca bianca, erbe selvatiche e fiori di campo. In bocca è fresco fragrante e sapido. Da servire a una temperatura di 9-10° C in calici di media ampiezza. Ottimo abbinato a molluschi e antipasti di pesce, si sposa perfettamente con crostacei fritti, ma anche con carni bianche, uova e salumi.



CHARDONNAY Sicilia DOC

Chardonnay 12,5% vol. | 0,75 L

La sua produzione prevede pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per poi essere affinato "sur-lie", con "batonnages" mensili per circa cinque mesi. Grazie alla sua vivace ed equilibrata acidità è adatto anche ai piatti più delicati. Si abbina perfettamente a primi di pesce, carni bianche e formaggi poco stagionati.

TENUTE MOKARTA | ROSSI





NERO D'AVOLA Sicilia DOC

Nero D'Avola 13,5% vol. | 0,75 L

Dal colore violaceo. Dal bouquet molto complesso, presenta note che ricordano amarene, more selvatiche e gelsi rossi. In bocca risulta speziato, sapido, avvolgente e vellutato. Si abbina perfettamente con formaggi stagionati, carni alla brace, arrosti, funghi di bosco, piatti di selvaggina ed è ideale per piatti della tradizione sicula.

SYRAH Sicilia DOC

Syrah

13,5% vol. | 0,75 L

Di colore violaceo. Al naso risaltano note intense ed armoniose di ciliegia, more e spezie. In bocca è imponente, cremoso, ma allo stesso tempo fine, elegante e persistente. Perfetto per la carne alla griglia, l'agnello, la selvaggina e per formaggi affumicati e alle erbe, ma può anche accompagnare preparazioni di pesce molto saporite.



TENUTE MOKARTA | BIANCHI



GRILLO Sicilia DOC Biologico

Grillo

13% vol. | 0,75 L

Il vitigno Grillo dona al vino freschezza e profumi, con note agrumate e minerali, sentori di tè verde e salvia. In bocca mantiene una gradevole freschezza che unita alla buona alcolicità ne fa un vino da bere giovane ma che accetta un breve affinamento. Perfetto con il cous cous di pesce.



ZIBIBBO Sicilia DOC Biologico

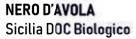
Zibibbo

12,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso e aromatico, avvolgente e persistente. Al palato risulta secco, di buona sapidità, fresco e di fondo asciutto. Perfetto per l'aperitivo con formaggi saporiti, ma anche per esaltare il gusto di primi piatti piccanti, zuppe di pesce e crostacei.

TENUTE MOKARTA | ROSSI





Nero D'Avola 13,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso. Al naso risulta fragrante e articolato, con aromi primari di frutti e fiori tipici dell'uva. Al palato si presenta fine ed elegante, caldo e asciutto, di grande corpo e personalità. Si accompagna egregiamente a carni alla brace e a formaggi di buona stagionatura.



SYRAHSicilia DOC Biologico

Syrah

13,5% vol. | 0,75 L

Rosso con sfumature violacee. Profumo complesso, fruttato e floreale, con note persistenti di frutti a bacca rossa, fusi a sentori delicati di spezie e vaniglia. Gusto secco, di corpo, tannico e discretamente alcolico. Adatto a formaggi mediamente stagionati, carni rosse. Da provare con la tagliata ditonno alla griglia.

PALMENTO COSTANZO

I vigneti si trovano nel versante Nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri s.l.m. in contrada Santo Spirito, nella frazione di Passopisciaro del Comune di Castiglione di Sicilia.

Qui si coltiva, in regime biologico, circa dieci ettari di vigneti, disposti su secolari terrazzamenti fatti da muretti a secco di pietra lavica.

I suoli della contrada, da molti riconosciuta come la zona principe della DOC Etna, sono ricchi di sostanza organica e minerale e sono caratterizzati da sabbie vulcaniche brune derivanti dalla disgregazione dei depositi di lava.

Nei vigneti ci sono viti pre filossera che vengono coltivate con la forma di tipico alberello etneo sorretto da un palo di castagno.

Qui nascono le espressioni della DOC Etna.



PALMENTO COSTANZO | BIANCHI e ROSSI



MOFETE BIANCO Etna Bianco DOC

Carricante, Catarratto 13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino di media intensità. Al naso fruttato e floreale con polpa di agrumi gialli, rimandi balsamici e minerali. Al palato fresco e lungo, di buona struttura.



MOFETE ROSSO Etna Rosso DOC

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 14% vol. | 0,75 L

Prodotto da vitigni allevati a Colore rosso rubino di media intensità. Al naso speziato con sentori di erbe selvatiche, rosa e ceneri vulcaniche. Al palato succoso, elegante con un finale sapido.



MOFETE ROSATO Etna Rosato DOC

Nerello Mascalese 12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosa di media intensità. Al naso sentori floreali con erbe selvatiche e violette, lievemente fruttato, con note minerali. Scorrevole in bocca, fresco e lungo con spiccata acidità. Vendemmia manuale nell'ultima decade di settembre.

PALMENTO COSTANZO | BIANCHI e ROSSI





Carricante, Catarratto 13% vol. | 0,75 L

Prodotto da vitigni allevati a un altitudine di 700-750 m. col sistema ad alberello sostenuto da pali di castagno, su terreni di sabbia vulcanica nera e bruna. La raccolta avviene nella seconda metà di ottobre. Affinamento di 6 mesi in acciaio.



NERO DI SEI Etna Rosso DOC

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino, intenso ed elegante. Al naso fruttato ocn nota minerale e vulcanica, bel finale ammandorlato con tannino. Morbido e vellutato con gusto equilibrato e di persistenza.

PLANETA

Planeta è un'azienda vinicola nata nel 1995, ma con una lunga tradizione agricola alle spalle. I 363 ettari di vigneti delle più ampie tenute di famiglia si estendono sull'intero territorio siculo. L'azienda è attenta alla salvaguardia ambientale grazie all'adozione di specifici protocolli comportamentali e procedure per la tutela del territorio. L'esteso uso di materiali riciclabili e di energie rinnovabili è inteso proprio a questo scopo.



PLANETA | BIANCHI



CHARDONNAY Menfi DOC

Chardonnay 14% vol. | 0,75 L

Di colore giallo oro profondo ma trasparente. All'assaggio è morbido, sorretto da una rinfrescante vena acida che accompagna tutto l'assaggio. Tratti minerali dialogano con il sapore delle pesche gialle, del miele d'acacia. Potente ed equilibrato sul finale. Da provare con foie gras o con vitello arrosto e salsa di funghi.



COMETA Menfi DOC

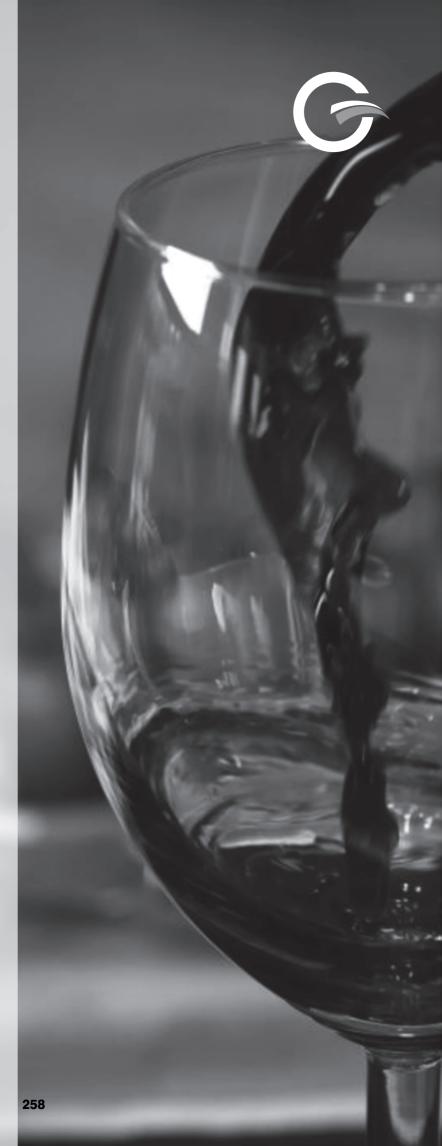
Fiano

14% vol. | 0,75 L

Delicati profumi di camomilla, fieno e mandarino. Al palato è minerale con tracce di sapidità. Il finale regala una sensazione tattile setosa con un retrogusto raffinatissimo di albicocche mature, mandorli in fiore e foglia di basilico. Da abbinare a un dentice pescato e messo sulla griglia.



Prima Salvatore, poi Attilio, oggi Paolo e i nipoti Alessandro e Mauro: la cantina Contini è cresciuta e maturata come i vini e i successi che l'hanno resa grande, attraverso la passione e l'impegno di ben quattro generazioni. Per quasi 120 anni un unico filo conduttore, rappresentato dalla Vernaccia di Oristano, ha caratterizzato il lavoro dell'azienda Contini. Poi, negli anni, la Vernaccia è stata affiancata da altre importanti produzioni: lo storico vitigno Nieddera, i tradizionali Vermentino e Cannonau, le sperimentazioni ben riuscite come il Karmis, gli Attilio e il biologico Mamaioa. Oggi l'azienda produce una gamma completa di vini con la quale è presente in Italia e all'estero. Non smette di evolversi, sia nelle tecniche di vinificazione che nelle idee. E sarà per questo che i vini Contini resistono al tempo, perché sono vini che si amano e si ricordano per sempre



CORBERA | BIANCHI



CHARDONNAY Sicilia DOP

Chardonnay 13% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, si presenta al naso intenso e fragrante con un'ampia gamma aromatica di fiori e frutta fresca: pesca bianca e mela renetta in particolare. E' consigliato con primi piatti a base di pesce, insalate di mare, crostacei e molluschi.



CATARRATTOSicilia DOP

Catarratto

13% vol. | 0,75 L

Il colore è giallo tenue con riflessi verdognoli, il profumo è fresco, aromatico, con sentori di frutta e fiori. Il sapore è pieno, asciutto con una buona sapidità. Ideale con piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle.



GRILLOSicilia DOP

Grillo

13% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino, il profumo si caratterizza per gli intensi sentori di fieno e frutta esotica, per il sapore gradevolmente fresco, deciso e di personalità. Si abbina ad antipasti di mare e a primi piatti a base di pesce.



INZOLIA Sicilia DOP

Inzolia

13% vol. | 0,75 L

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo si presenta intenso, caratteristico con sentori di mela e banana, al palato è gradevole, armonico, persistente e aromatico. Si esalta con grigliate di pesce, primi piatti sapidi e formaggi morbidi.

CORBERA | ROSSI



NERO D'AVOLA Sicilia DOP

Nero D'Avola 13% vol. | 0,75 L

Il colore è rosso rubino brillante con riflessi violacei. I profumi rimandano al geranio, fruttati di ciliegia, more di rovo e di gelso con un accenno di rosmarino. Al palato è caldo, morbido ed intenso, ampio ed equilibrato con note piacevolmente tanniche. Si presta ad accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura. Lo si consiglia, in particolare, con grigliate di agnello e primi piatti sai sapori forti tipici della



SYRAH Sicilia DOP

Syrah

13% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso rubino intenso, si presenta con un caratteristico e vivace profumo di frutti di sottobosco con note speziate di tabacco, eucalipto e salvia. Al palato è caldo e leggermente astringente, equilibrato e di struttura. Si abbina a carni rosse, selvaggina, sughi di carne; formaggi in genere a media e lunga stagionatura.

FIRRIATO

Il terroir, è l'intima vocazione di una terra a un particolare tipo di viticoltura. In Sicilia assume i colori di una giostra caleidoscopica: anche a distanza di pochi chilometri, la stessa uva assume caratteristiche irripetibili.

Valorizzare le biodiversità dei vitigni storici, una scelta che permette di ricevere dalla terra solo le uve vere, rintracciabili nei valori organolettici dei vini delle quattro tenute dell'Agro di Trapani: Baglio Sorìa, Borgo Guarini, Dàgala Borromeo e Pianoro Cuddìa.

La sfida della viticoltura di montagna ha permesso di scoprire l'eccezionale valore enologico e produttivo dell'Etna, dove la vite, sui suoli giovani dell'ultima colata lavica ha trovato la dimora ideale per produrre uve di straordinaria unicità.

A Favignana il mare ha un ruolo primario nello sviluppo delle uve e del vino che ne nasce. Attraverso processi straordinari come l'aerosol marino, i vini portano in dote salinità e mineralità. La produzione di nicchia, garantisce le espressioni autentiche del terroir.



FIRRIATO | BIANCHI e ROSSI



LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO Etna Bianco DOC

Carricante, Catarratto 12,5% vol. | 0,75 L

Freschezza e fragranza caratterizzano questo vino, insieme alla persistente linea sapida. Le Sabbie dell'Etna Bianco ammalia per le suggestioni olfattive e gustative che porta in dote. Il suolo vulcanico caratterizzato da un'elevata capacità drenante conferisce alle uve, e in seguito al vino, una peculiare mineralità arricchita dal corredo aromatico del Carricante, che in vinificazione regala eleganti nuance di frutta bianca, e dalla sostenuta struttura apportata dal Catarratto.



LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO Etna DOC

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 13,5% vol. | 0,75 L

Le Sabbie dell'Etna Rosso si rivela al calice con un delizioso e complesso bouquet con note di cannella, pepe nero, ribes nero e ciliegia sotto spirito. Solo lo straordinario terroir del versante nord dell'Etna, alle pendici del più grande vulcano attivo d'Europa, poteva generare questo vino di grande personalità.



CAELES GRILLOSicilia DOC Biologico

Grillo

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante e luminosoi. All'olfatto subito si presenta dapprima con delicati sentori floreali per poi dare spazio alle note agrumate ed agli eleganti sentori di frutta esotica. In bocca è fresco e rotondo, con un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità, ottima persistenza. Vino biologico Siciliano, dal bouquet complesso e di forte personalità esprime fragranze fresche ed esotiche, come il pompelmo rosa e il frutto della passione, che immediatamente si percepiscono nel calice insieme a nuance di macchia mediterranea.



CAELES NERO D'AVOLASicilia DOC Biologico

Nero D'Avola 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso intenso. Al naso si sentono tutte le sfumature di frutti rossi e spezie aromatiche. È un bouquet ricco di fragranze naturali che evocano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtilli, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cioccolato fondente e humus. Accesso morbido e seducente al palato, con ottimo equilibrio tra tannini ed acidità. Interamente dalla più importante uva a bacca rossa siciliana, è un vino biologico audace e che imprime un gusto difficilmente riscontrato, quello della natura genuina e incontaminata della terra siciliana.







LA SARDEGNA È CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE VARIETÀ DI TERRENI E DI VITIGNI. SONO INFATTI BEN 200 LE UVE COLTIVATE, SU TERRENI CHE VANNO DALLE SABBIE DEL SULCIS A QUELLI DI TIPO ALLUVIONALE CON ARENARIE NELLE DENOMINAZIONI DELLA VERNACCIA DI ORISTANO E DELLA MALVASIA DI BOSA, FINO AI TERRENI GRANITICI DELLA GALLURA.

In questi ultimi 10 anni, di pari passo con la riscoperta e la valorizzazione del grande patrimonio di uve autoctone, è cresciuto il numero di aziende produttrici, quello dei vini prodotti e soprattutto la loro qualità media. Una sola Docg, il Vermentino di Gallura, e 17 Doc, tra cui alcune di tipo regionale, come il Cannonau di Sardegna o il Vermentino di Sardegna. La denominazione principale per il vino rosso è quella del Cannonau di Sardegna e peri vini bianchi il Vermentino. Quelli presenti in Sardegna sono vitigni mediterranei, caratterizzati da comuni sentori di macchia mediterranea, mirto, salvia, rosmarino ecc.



Le Cantine di Dolianova sono nate nel 1949 ad opera di un gruppo di 35 viticoltori, riunitisi in cooperativa, nell'omonima zona legata da millenni alla produzione vitivinicola, come dimostrano i reperti archeologici dei dintorni. Oggi, i soci sono più di 300 e 1.200 sono gli ettari di vitigni, concentrati principalmente nel Parteolla, a sud della Sardegna, in un'area caratterizzata da colline basse e terreni ondulati, in cui si alternano inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde e asciutte. Le Cantine Dolianova producono circa 4 milioni di bottiglie, esportate in tutto il mondo.





VERMENTINOSardegna DOC

Vermentino

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale intenso, fresco e fruttato. Sapore intenso e persistente, acidulo con delicata e caratteristica vena amarognola sul finale. Ideale per antipasti di mare, grigliate ed umidi di pesce.



CANNONAU Sardegna DOC

Cannonau

13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di frutti di bosco. Sapore caldo ed avvolgente, di buon corpo e giustamente tannico. Da abbinare ad arrosti, cacciagione e formaggi forti e piccanti.





VERMENTINO PARIGLIASardegna DOC

Vermentino 14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso regala nuances fresche di frutta a pasta bianca, di fiori bianchi e piacevoli refoli minerali. In bocca è fresco e sapido, di corpo sottile, agile e piacevole, con aromi fini. Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce crudo.



VERMENTINO ELIBARIASardegna DOCG

Vermentino

14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso regala nuances fresche di frutta a pasta bianca, di fiori bianchi e piacevoli refoli minerali. In bocca è fresco e sapido, di corpo sottile, agile e piacevole, con aromi fini. Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce crudo.

CONTINI BIANCHI





Vermentino Biologico 13,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Profumo intenso e persistente con note fragranti di fiori bianchi e macchia mediterranea. Al palato si presenta morbido e di grande freschezza. È un vino che può durare ed evolvere qualche anno. Si sposa con antipasti, piatti di pesce e come aperitivo.



KARMIS BIANCO Tharros IGT

Tipiche varietà locali 14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino carico e brillante. Al naso si presenta delicato ma continuo, con piacevoli sentori del frutto. Intenso e persistente, fruttato e florele. Al palato è morbido, pieno, con buona rispondenza gusto olfattiva. Predilige la cucina marinara ma accompagana anche le carni bianche.

CONTINI | ROSSI



CANNONAU SARTIGLIA Cannonau

Cannonau 13% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino tendente a delle sfumature granata con l'invecchiamento. Profumo intenso, con vinosità ben definita e sentori di prugna matura e more selvatiche. Gusto caldo, pieno, e con struttura dal gusto inconfondibile. Adatto a carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi saporosi.



CANNONAU BIO MAMAIOA Sardegna DOC

Cannonau Biologico 14% vol. | 0,75 L

Dicolore rosso rubino tendente a delle sfumature granata con l'invecchiamento. Profumo intenso, con vinosità ben definita e sentori di prugna matura e more selvatiche. Gusto caldo, pieno e con struttura caratteristica. Adatto a carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi saporosi.



NIADDERA ROSATO Valle del Tirso IGT

Niaddera 13% vol. | 0,75 L

Un vitigno di antichissime origini e il desiderio di renderlo protagonista. Le uve Nieddera, ricchezza esclusiva del Sinis, sono il segreto di un vino unico al mondo, perfetto portabandiera di qualità e amore perla propria terra.

Il profumo è di fiori e di frutti, delicato e intenso, il sapore vivace ed equilibrato. Il suo colore affascina al primo sguardo ma conquista quando unito al gusto. Adora le grigliate di pesce e le zuppe, ma strizza il calice anche agli antipasti e alle carni bianche.



L'azienda vitivinicola Paolo Depperu e Figli si trova a Luras, in provincia di Olbia-Tempio, nel cuore della Gallura. I vigneti hanno una superficie di circa 15 ettari, di cui 12 ettari sono impiantati a Vermentino e 3 ettari a Nebiolo, situati a circa 400 metri sul livello del mare. La qualità delle uve è da ritenersi eccellente, sia per la posizione pedoclimatica delle vigne, sia per la bassa produzione per ettaro che va ad ottenere e mediamente non supera i settanta quintali.







Vermentino 14,5% vol. | 0,75 L

È un vino pieno, dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso presenta un bouquet lungo, di particolare finezza. Al palato si presenta ampio, vellutato e con un retrogusto caratteristico del vitigno. Ottimo come aperitivo, ma può accompagnare egregiamente tutta la cucina di mare.



LURISVermentino di Gallura DOC

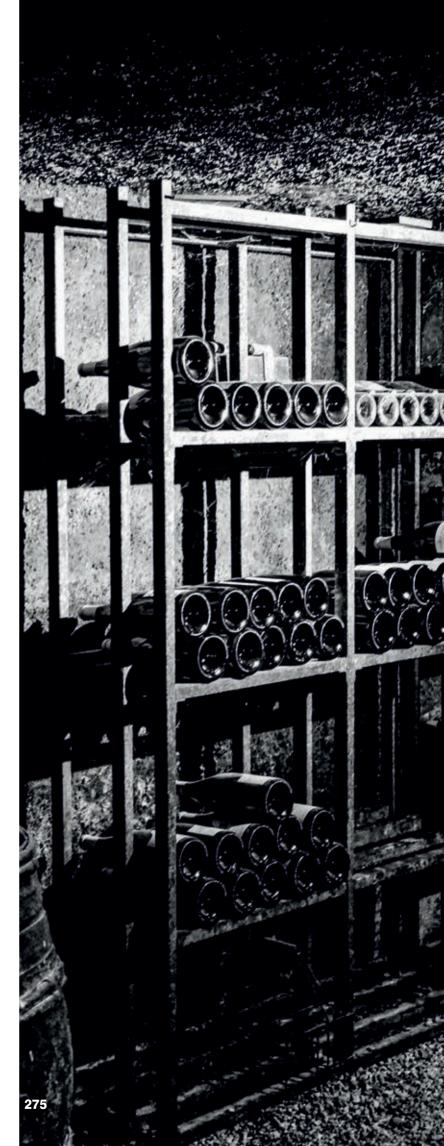
Vermentino

13,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di frutti di bosco. Sapore caldo ed avvolgente, di buon corpo e giustamente tannico. Da abbinare ad arrosti, cacciagione e formaggi forti e piccanti.



Nel 2004, dopo 15 anni di esperienza come viticoltore, Orlando Tondini fonda la Cantina Tondini. L'obiettivo principale è di produrre uve e vini di alta qualità. L'azienda opera in Alta Gallura, a Calangianus nella zona San Leonardo, nel regno indiscusso del Vermentino. La produzione è una tra le più apprezzate specialità enologiche italiane anche a livello internazionale. Cantina Tondini è tra le più conosciute aziende vitivinicole a conduzione interamente familiare. Rinomata e stimata per le migliori produzioni di vini pregiati e di nicchia.





KARAGNANJ Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino 14% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino brillante. Al naso presenta profumi avvolgenti che richiamano la frutta gialla matura e la macchia mediterranea. Al palato risulta morbido, persistente, piacevolissimo. Adatto alla grande cucina di mare, alle minestre e alle carni bianche.



KATALA Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino

14,5% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta profumi intensi che ricordano la frutta gialla matura. Al palato risulta equilibrato, grasso e molto persistente. Si sposa egregiamente a piatti di pesce alla griglia e alforno, crostacei, zuppette e carni bianche.



Cantina cooperativa tra le più importanti di tutta la Sardegna, quella del Vermentino Monti può vantare circa 200 soci per un parco agricolo che sfiora i 500 ettari. Una realtà di grandissima rilevanza, i cui vigneti si estendono nei territori di Monti, Telti, Olbia e Loiri Porto San Paolo, tutti nell'immediato entroterra della bellissima Costa Smeralda. Com'è naturale per l'ampia zona della Gallura è il Vermentino ad avere un ruolo da protagonista, qui declinato in diverse versioni e sempre caratterizzato tra i migliori rapporti tra qualità e prezzo di tutta la Sardegna. Vini freschi, equilibrati, sempre piacevoli. Non solo però, a questi si affiancano vini rossi di particolare armonia trascinati dalla più importante varietà della zona, il cannonau. Nata nel 1956 grazie all'impegno di uno sparuto gruppo di viticultori, la Cantina del Vermentino Monti è sempre riuscita a crescere e rinnovarsi rimanendo radicata alle tradizioni del territorio, valori che la caratterizzano ancora oggi.





NORD EST Vermentino di Gallura DOCG

Vermentino 14% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino brillante. Al naso presenta profumi avvolgenti che richiamano la frutta gialla matura e la macchia mediterranea. Al palato risulta morbido, persistente, piacevolissimo. Adatto alla grande cucina di mare, alle minestre e alle carni bianche.



S'ELEME Vermentino di Gallura DOCG

Vermentino 14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino, tenui riflessi verdognoli. Bouquet pregiato, lontano sentore di mela, mandorla amara. Gusto asciutto, morbido.

CANTINA DEL VERMENTINO MONTI | BIANCHI e ROSSI



AGHILOIAVermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino 14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante, secco. Bouquet intenso, lontano sentore di mandorla amara. Gusto secco, vellutato.



FUNTANALIRAS Vermentino di Gallura DOCG

Vermentino 14,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino tenue, riflessi verdognoli. Bouquet elegante, profumi di mela cotogna, fiori di acacia, lontano sentore di mandorla amara. Gusto asciutto, morbido.



KIRI Cannonau di Sardegna DOC

Cannonau 13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino Olfatto: bouquetampio e persistente. Gusto asciutto, armonico. Fresco beverino.



La Cantina delle Vigne di Piero Mancini è una solida realtà del panorama vitivinicolo sardo. Un'azienda che ha le sue radici nella passione del suo fondatore Piero Mancini che oggi continua a vivere grazie al lavoro e alla passione della moglie Marisa e dei figli: Antonio, che cura la parte tecnicoamministrativa, Alessandro quella agronomica e commerciale, Laura la comunicazione e il marketing mentre Marisa contribuisce allo sviluppo aziendale, come sempre, con i suoi preziosi consigli. Tutta la famiglia è impegnata nel portare avanti la filosofia produttiva che si basa sul rispetto del trittico "Clima-Terreno-Vigneto", un equilibrio di elementi che, se sapientemente gestito e rispettato, porta nel bicchiere grandi vini.

L'estensione totale dei vigneti è di circa 120 ettari, tutti localizzati in Gallura nelle località di Balajana, Scolombrino e Montelitu, Ciabattu tra le aree più vocate per la coltivazione del Vermentino di Gallura DOCG, l'unica denominazione di origine controllata e garantita esistente in Sardegna.

L'azienda propone, nella sua gamma produttiva, diverse varianti di vini spumante: dai Vermentino di Gallura in purezza a quelli realizzati con vitigni più internazionali. Nella linea produttiva non mancano però anche importanti espressioni di vini da vitigni a bacca rossa tipici della nostra isola come il Cannonau di Sardegna DOC.

Da sempre la Cantina si è distinta per la sua vocazione innovativa abbinata alla tradizione locale e per la continua ricerca di prodotti dall'alto grado qualitativo. Essa è localizzata ad Olbia, in località Cala Saccaia, e si affaccia sul mare con una splendida vista sul Golfo. Qui le nostre uve sono accompagnate nel processo di vinificazione con tecnologie e impianti di ultima generazione che garantiscono il controllo totale in ogni fase della lavorazione.



CUCAIONEVermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino 13% vol. | 0,75 L

Colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore equilibrato con un buon grado di sapidità e mineralità.

Particolarmente indicato come aperitivo e in abbinamento con pietanze a base di pesce.

CAPICHERA.

Capichera è una realtà vitivinicola italiana che sorge in un angolo della Sardegna, incastonata fra le rocce granitiche della Gallura, ad Arzachena, in uno scenario naturale unico e di grande fascino che gronda di importanti e antiche tradizioni. Un'azienda a conduzione familiare che alla fine degli anni '70, a seguito di una grande intuizione, ha determinato un importante passaggio enologico non solo in Sardegna: fu la prima cantina a valorizzare con notevole successo l'affinamento in barrique del Vermentino in purezza, proponendo un modello fondato su una produzione di altissima qualità e di ricerca continua attraverso una viticoltura rispettosa e rigorosa dell'identità del territorio, consentendo a questo vitigno di rivelare le sue grandi peculiarità e caratteristiche. Molti critici autorevoli del settore affermano, tutt'oggi, che la storia di Capichera è la storia del Vermentino di qualità.

La passione, l'investimento di grandi risorse e il miglioramento del modello produttivo negli anni hanno definito nuovi ed elevati standard qualitativi, con un'attenzione prioritaria per ogni vigneto e singolo appezzamento, esaltandone le caratteristiche.

Questo processo di sviluppo ha portato nel tempo ad ottenere risultati innovativi ed esclusivi non solo sul Vermentino ma anche sul Carignano e sul Syrah, dando vita a rossi di altissimo profilo, fortemente identitari del territorio gallurese e uniti dalla medesima filosofia produttiva.





CAPICHERA Isola dei Nuraghi IGT

Uve autoctone a bacca bianca 14% vol. | 0.75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia. Gusto secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.



VERDEMMIA TARDIVA

Isola dei Nuraghi IGT

Vermentino 13% vol. | 0,75 L

Vino di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo, dal profumo intenso e complesso con note che ricordano fiori d'arancio, limone, erbe aromatiche, glicine, fiori di lavanda e miele d'agrumi. Al palato si presenta sscco ma nel contempo vivo e caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi, il finale è lungo e carezzevole con grande persistenzaretrogustativa.



VIGN'ANGENA Isola dei Nuraghi IGT

Vermentino 14% vol. | 0.75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo dai sentori intensi, di fiori d'arancio, di iris, di ginestra e di biancospino, note fruttate di mela gialla, con un cenno minerale sul finale. Al palato risulta fresco e succoso, dotato di una buona vena acida, persistente e deciso, si chiude con un piacevole finale fruttato



Antonio Argiolas alla fine degli anni trenta ha fondato la Cantina. Per decenni l'ha fatta crescere, e ha continuato a essere presente anche quando ha passato il testimone ai figli. Oggi lavorano qui i suoi nipoti, la terza generazione della famiglia.



ARGIOLAS I BIANCHI e ROSSI



COSTAMOLINOVermentino di Sardegna DOC

Vermentino

14% vol. | 0,75 L

Colore paglierino con riflesso leggermente verdognolo. Olfatto sottile, intenso e delicato, con buona aroma primario e secondario.

Gusto fresco, secco ed asciutto, sapido con finale gradevole e delicato. Si abbina con antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.



IS ARGIOLAS Vermentino di Sardegna DOC

Vermentino 14.5% vol. | 0.75 L

Colore paglierino scarico a inflessioni verdognole.

Olfatto intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet.

Gusto vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.

Si abbina con antipasti a base di pesce, culurgiones di patate alla menta, risotto alla marinara, risotto ai carciofi, linguine allo scoglio, pesce in umido e alla brace, carni bianche, formaggi di media stagionatura.



TURRIGA Isola dei Nuraghi IGT

Cannonau 13.5% vol. | 0.75 L

Colore rosso intenso. Olfatto presenza di bouquet ricco e complesso. Gusto di grande struttura, equilibrato, fine e persistente. Indice di "souplesse" molto elevato.

Si abbina perfettamente con cinghiale in umido, selvaggina da pelo, carni rosse speziate, percorinosardostagionato.

NOTE	

NOTE	

NOTE	



Gioia S.p.A.

Via Appia Nuova km 17,280 00043 Ciampino (RM) P.Iva/C.F. 08334131003

Sede Roma

Via Campoli Appennino, 1 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06 FAX 06 79.34.98.33 info@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com





