GIOIA

SPA

CARTA DEI VINI

2021

UNA STORIA DI OLTRE

40 anni

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.

Edizione 2021

«Il vino è il canto della terra verso il cielo»

Luigi Veronelli

GIOIA

SPA

oltre 460

Vini in assortimento

oltre 80

Cantine in distribuzione

di cui

oltre 35

Cantine in esclusiva

indice

6. PIEMONTE
22. VALLE D'AOSTA
26. LOMBARDIA
30. ALTO ADIGE
46. TRENTINO
52. FRIULI VENEZIA GIULIA
82. VENETO
88. LIGURIA
92. EMILIA ROMAGNA
98. TOSCANA
128. MARCHE
136. UMBRIA
146. LAZIO
178. ABRUZZO
190. MOLISE
194. CAMPANIA
206. PUGLIA
210. SICILIA
228. SARDEGNA
244. BOLLICINE
274. PASSITI

Cantine in esclusiva per Gioia Spa

Vini Biologici presenti nel catalogo

0,375 ml

Vini disponibili anche formato da 0,375 ml

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.

MOSCATO D'ASTI
DOCG

Moscato
6% 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.

CHARDONNAY
Piemonte 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.

ARNEIS
Terre Alfieri DOC

Arneis
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

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
DOC

Nebbiolo
14% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso e persistente, etereo con note di viola tipiche 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

Disponibile anche formato da 0,375 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
14,5% 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
13,5% 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

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 Lequio", 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.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE
DOC

Barbera
15,5% 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'ALBA
DOC

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 non troppo elaborati.

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.

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.

BAROLO
Cerrati DOCG

Nebbiolo
14,5% 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.

LA RAIA
AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA

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.

demeter

GAVI
Piemonte 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, con finale persistente e caldo. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con primi piatti leggeri e risotti.

BARBERA
Piemonte DOC Biodinamico

Barbera
13% vol. | 0,75 L

Colore 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.

Vietti

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.

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

NEBBIOLO PERBACCO DOC

Nebbiolo
14% 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, formaggi piccanti.

DOLCETTO D'ALBA TRE VIGNE DOC

Dolcetto
12,5% 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
14,5% 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 ARNEIS
Arneis 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.

GAJA

Quando si parla dei vini Gaja la prima parola a cui si pensa è la qualità: nonostante sia un termine attribuito alla maggior parte delle eccellenze italiane, in questo frangente è un appellativo che calza a pennello. La continua ricerca della perfezione caratterizza la cantina Gaja sin dal 1859, anno di fondazione: i vini devono rispecchiare l'essenza del territorio nativo, le Langhe e, non a caso, il vino di punta di Gaja porta proprio il nome della località in cui essa sorge, Barbaresco.

Come in ogni azienda vinicola che si rispetti, non esistono vini di qualità se a monte non ci sono materie prime di qualità: le uve che sorgono nei verdi vigneti sono coltivate con cura e passione e vengono preparate affinché ne emergano le migliori caratteristiche che esse possiedono. Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon Blanc e altri uvaggi vengono lavorati con accuratezza e le loro peculiarità accrescono la fama e il prestigio dei vini Gaja e delle denominazioni come quella di Langhe DOC e Barbaresco DOCG.

GAJA & REY
Langhe DOC

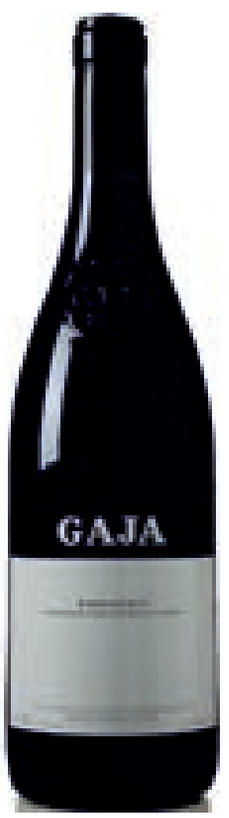
Chardonnay
13,5% vol. | 0,75 L

Il Gaja & Rey è un vino bianco che si manifesta alla vista con un colore giallo paglierino, con leggeri riflessi tendenti al dorato. I profumi che si avvertono al naso sono diversi, con note che dalla frutta si indirizzano verso i fiori, con un accenno anche alle spezie dolci. All'assaggio è di ottima struttura, delicato, con un sorso in cui freschezza e sapidità contribuiscono a rendere la beva oltremodo scorrevole; termina con una persistenza davvero degna di nota.

ALTENI DI BRASSICA
Langhe DOC

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

olore giallo dorato che colpisce per concentrazione e intensità. Fine e sottile il naso, dominato da note di frutta esotica e sensazioni erbacee e vegetali, tipicamente varietali. All'assaggio è di ottimo corpo, profondo e armonico, con un sorso caratterizzato da una piacevole freschezza, che alimenta una beva piena e appagante. Un'etichetta che conferma tutta la grande qualità di Gaja, capace di stupire il palato degli appassionati non solo con sublimi vini rossi, ma anche con un bianco di altissimo livello.



BARBARESCO
DOCG

Nebbiolo
14% vol. | 0,75 L

Rubino intensa che col tempo vira verso il granato. Naso davvero ricchissimo, in grado di far convivere due anime, una più tipica e tradizionale ed un'altra più moderna., dalla viola appassita ai frutti di bosco, dalla rosa canina alla liquirizia, dal cacao ai chiodi di garofano. All'assaggio, carezzevole e vigoroso, imponente e dotato di tattilità vellutata.

Valle d'Aosta

LA PICCOLA QUANTITÀ PRODOTTA, CIRCA LO 0,05% DELLA PRODUZIONE ITALIANA (PIÙ O 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 vitivinicoltura 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 destinata 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.

MÜLLER THURGAU
Valle D'Aosta DOC

Müller-Thurgau
12,5% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

Di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente, fruttato con netti 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.

0,375 ml

GEWURZTRAMINER
Valle D'Aosta DOC

Traminer
14% 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.

CHARDONNAY
Valle D'Aosta DOC

Chardonnay
14% 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 NERO
Valle D'Aosta DOC

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

Colore rosso granato con riflessi aranciati 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, formaggi piccanti.

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 E ISEO, 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.

1939-2009 70 anni di vini

Azienda Agricola
dal 1939

Cà dei 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.

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 un'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 FRATI
Riviera 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
13,5% 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 zuppe di carne.

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.

RITTERHOF
WEINGUT - TENUTA

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.

LENZ
Vigneti delle Dolomiti IGT

Chardonnay, Moscato giallo, Müller-Thurgau
12% 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.

LENZ ROSE'
Vigneti delle Dolomiti IGT

Lagrein, Pinot Nero, Merlot
12,5% vol. | 0,75 L

Questo Rosé affascina per il brillantio del suo colore. Dal bouquet delicato e invitante è caratterizzato dalla freschezza e dall'eleganza di un vino bianco unite alla delicata speziatura, alla succosità e al fruttato di un vino rosso da bere giovane.

PINOT BIANCO
Alto Adige DOC

Pinot Bianco
13% 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.

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.

CHARDONNAY
Alto Adige 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.

MOSCATO GIALLO
Alto Adige DOC

Moscato Giallo
12% 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
12% 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.

PINOT GRIGIO
Alto Adige DOC

Pinot Grigio
13% 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.

PINOT NERO - JANSEN
Alto Adige DOC

Pinot Nero
13,5% 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.

LAGREIN
Alto Adige DOC

Lagrein
12,5% 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.

LAGO DI CALDARO CLASSICO SUPERIORE
Alto Adige DOC

Schiava e sottovarietà
12,5% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso chiaro con riflessi violetti, questo Lago di Caldaro classico, con i suoi aromi delicati, ricorda il profumo di pane fresco, ciliegie mature e ha un lieve sentore di delicate mandorle amare.
Il sapore è fruttato, elegante, fresco, leggero ed equilibrato.

SAUVIGNON PARATUS
Alto Adige DOC

Sauvignon
13% 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.

PINOT BIANCO - VERUS
Alto Adige DOC

Pinot bianco
13,5% 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.

GEWÜRZTRAMINER AURATUS
Alto Adige DOC

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.

PINOT GRIGIO - OPES
Alto Adige DOC

Pinot grigio
14% 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% 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 formaggi stagionati.

PINOT NERO - DIGNUS
Alto Adige DOC

Pinot nero
13,5% 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.

NOVIS LAGO DI CALDARO KALTERERSEE
Alto Adige DOC

Schiava
13% vol. | 0,75 L

Il Kaltererseе Lago di Caldaro "Novis" Ritterhof è un vino rosso fermo di buona freschezza e medio corpo dal colore rubino chiaro. Al naso emergono note di frutti di bosco, mandorle amare, foglie di geranio e spezie. Assaggio fresco, sapido e con un tannino carnoso che mantiene un buon equilibrio con la freschezza.

PERLHOFER CRESCENDUS
Vigneti delle Dolomiti IGT

Schiava, Lagrein, Merlot
13% vol. | 0,75 L

Colore rosso granato. Aromi fruttati di lamponi, more, amarene e frutti di bosco. Speziato e fruttato al palato, si presenta elegante nel retrogusto con una struttura morbida e vellutata.

ST. PAULS

KELLEREI - CANTINA

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 le 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.

PINOT BIANCO
Alto Adige DOC

Pinot Bianco
13,5% 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.

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 palato e di corpo equilibrato ha trovato il suo "habitat" ottimale anche in Alto Adige. Si abbina perfettamente con aperitivi, pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto

GEWÜRZTRAMINER
Alto Adige DOC

Gewürztraminer
14,5% 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 di garofano.
Si abbina molto bene con aperitivi, piatti asiatici, sushi, crostacei, dolci e formaggi.

RIESLING
Alto Adige DOC

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
13% 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.

MÜLLER THURGAU
Alto Adige DOC

Müller Thurgau
12,5% 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
Alto Adige DOC

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.

LAGREIN
Alto Adige DOC

Lagrein
13,5% 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.

St Michael-Eppan

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.

GEWÜRZTRAMINER
Alto Adige DOC

Gewürztraminer
14% vol. | 0,75 L
Disponibile anche formato da 0,375 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 di carne e legumi.

0,375 ml

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.

PINOT GRIGIO
Alto Adige DOC

Pinot Grigio
13,5% 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.

MÜLLER THURGAU
Alto Adige DOC

Müller Thurgau
13% 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.

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN
Alto Adige DOC

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.

SAUVIGNON SANCT VALENTIN
Alto Adige DOC

Sauvignon
14% 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.

CHARDONNAY SANCT VALENTIN
Alto 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.

TRENTINO

IN TRENTINO, I VIGNETI COSTITUISCONO UNA PARTE ESSENZIALE DEL PAESAGGIO, DAI CAMPI PIÙ PIANEGGIANTI E SOLIVI DELLE SPONDE DEL LAGO DI GARDA AI MURETTI A SECCO TESTIMONI DI UN'AGRICOLTURA EROICA, COME IN VALLE DI CEMBRA. LA PAZIENTE FATICA DEI VITICOLTORI E LA DIVERSITÀ DEI MICROCLIMI INTERNI AL NOSTRO TERRITORIO, SONO GLI ELEMENTI DI UN'EQUAZIONE CHE HA SAPUTO PRODURRE VINI UNICI E BOTTIGLIE PRESTIGIOSE.

Alcuni vini possono raccontare il Trentino meglio di altri, perché le viti da cui provengono affondano qui le loro radici fin dalla prima ora. Sono vitigni autoctoni la Nosiola, da cui si ricava anche il prezioso Vino Santo, tipico della Valle dei Laghi. Il Marzemino della Vallagarina, citato anche da Mozart nel suo Don Giovanni, che restituisce espressioni curiosamente diverse sui diversi versanti della Valle divisa dal fiume Adige. Il Teroldego della Piana Rotaliana, il principe dei vini trentini, corposo e rubino, come lo vuole la leggenda a cui è legato che intreccia l'origine del vitigno con il sangue di un drago che dimorava nelle grotte castello di San Gottardo. Altre felici espressioni enologiche del territorio, le concede il Müller Thurgau, che pur non essendo vitigno autoctono, ha trovato nel suolo che ha trovato nel suolo porfirico e nelle importanti escursioni termiche della Valle di Cembra le condizioni ottimali per una resa eccellente. Così lo Chardonnay, che sta alla base dell'eccellente produzione di Trentodoc, le ormai famose bollicine di montagna, con le quali si sono dati i natali al metodo classico italiano.

ISTITUTO AGRARIO SAN MICHELE ALL'ADIGE | 1874 FONDATORE EDMUND MACH

La Cantina si sviluppa all'interno dell'antico monastero agostiniano risalente al XII secolo, e rappresenta non solo un importante documento storico-architettonico, ma anche una pregevole testimonianza della tradizione vitienologica del Trentino.

Nel tempo, la Cantina è stata sottoposta a ripetuti ampliamenti, iniziati in epoca rinascimentale (XVI secolo) e terminati nel 2004. L'attuale veste rappresenta un ottimo esempio di coniugazione tra storia, fascino centenario e razionale modernità. La struttura è oggi dotata di una moderna e tecnologica cantina di vinificazione e di uno speciale reparto per la produzione dello spumante metodo classico.

Con lo scopo di rappresentare al meglio il panorama enologico provinciale, la Cantina si impegna tuttora a produrre una consistente gamma di prodotti (circa 30 differenti vini) ottenuti dalla raccolta e trasformazione delle sole uve provenienti dai migliori vigneti aziendali, perseguendo l'obiettivo di proporre una gamma di prodotti che fungano da esempio e che rappresentino l'intero panorama enologico della provincia di Trento.

La filosofia operativa attuata dall'attuale gestione della Cantina si appoggia sui principi del pieno rispetto della vocazionalità e dell'espressione del territorio, della valorizzazione del potenziale enologico delle uve, dell'applicazione e trasferimento su scala reale degli aspetti innovativi emersi dall'attività degli altri centri della Fondazione Edmund Mach ed infine su investimenti tecnologici, commerciali e promozionali atti a valorizzare gli aspetti qualitativi dei singoli prodotti.
La produzione annua si aggira attorno alle 240.000 bottiglie di vino, 13.000 bottiglie di spumante metodo classico e 7.000 bottiglie di grappe e distillati.

CHARDONNAY
Trentino DOC

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

Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati; profumo ampio e caldo, caratteristico fruttato che ricorda la mela. Rotondo e pieno al gusto, di grande lunghezza e complessità.
Ideale con antipasti a base di formaggio, con primi piatti saporiti, con pesce in salsa o alla griglia.

PINOT GRIGIO
Trentino DOC

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

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al profumo si presenta estremamente complesso e varietale. Al gusto risulta armonico e piacevolmente acidulo. Ripropone con coerenza le sensazioni olfattive iniziali.
Vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti.

RIESLING
Trentino DOC

Riesling Renano
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli;al profumo si presenta estremamente complesso e varietale. Al gusto risulta armonico e piacevolmente acidulo. Per le sue doti di struttura e acidità è uno dei vini bianchi più longevi in assoluto.
Ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti e primi piatti.

GEWÜRZTRAMINER
Trentino DOC

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

Colore giallo paglierino carico; ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati. Gusto ricco e di buona struttura.
Vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti.

INCROCIO MANZONI
Vigneti delle Dolomiti IGT

Manzoni Bianco
14% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati; profumo armonioso di frutta con sentori di fiori di tiglio. Gusto strutturato, cremoso e persistente. Ripropone con coerenza le sensazioni olfattive iniziali.
Vino strutturato, particolarmente adatto per accompagnare antipasti di mare, pesce e carni bianche.

LAGREIN KRETZER ROSATO
Trentino DOC

Lagrein
13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino tendente al cerasuolo; note fruttate leggere di piccoli frutti (mirtillo e mora) con delicate sensazioni floreali di rosa e viola mammola. Al gusto si presenta morbido e fragrante, con ottima freschezza e sapidità; retrogusto leggermente amarognolo e piacevolmente complesso.
Si abbina perfettamente con antipasti a base di salumi tipici trentini, canederli al sugo, arrosti di carni bianche e pietanze a base di pesce d'acqua dolce; sorprendente con la pizza.

SCHIAVA
Vigneti delle Dolomiti IGT

Schiava Grossa, Schiava Gentile
12,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso chiaro brillante; profumo vinoso e delicato, estremamente morbido e piacevolmente fruttato.
Ideale in abbinamento a salumi e primi piatti leggeri; ottimo con la pizza.

TEROLDEGO ROTALIANO
Trentino DOC

Teroldego
13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso e fruttato, al gusto è estremamente elegante e piacevolmente tannico.
Ottimo con risotti, si esalta particolarmente con carni rosse e formaggi stagionati.

MARZEMINO
Trentino DOC

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

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo floreale e fruttato, al gusto è estremamente elegante, morbido ed equilibrato.
Le sue caratteristiche di eleganza e struttura ne suggeriscono un consumo in abbinamento a primi piatti saporiti e secondi piatti anche impegnativi.

CABERNET SAUVIGNON
Trentino DOC

Cabernet Sauvignon
14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino profondo; grande armonia tra caratteri varietali fruttati (ribes) e speziati. Gusto ricco, di buon equilibrio e persistenza gusto – olfattiva.
È compagno ideale di arrosti, stracotto e cacciagione.

Friuli Venezia Giulia

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.

TIARE®

L'Azienda Tiare si estende per cira 10 ettari e abbraccia due delle zone DOC più interessanti del Friuli Venezi Giulia, il Collio e L'Isonzo.
Roberto Snidarcig interpreta il terroir di queste due DOC (Il Collio per il suo terreno marnoso e il microclima straordinariamente vocato alla produzione di bianchi e L'Isonzo, le cui ghiaie sono habitat ideale per i rossi) per produrre vini di spiccata personalità al cui carattere concorrono la felice esposizione, la particolare composizione geologica dei terreni, la cura e la metodologia del suo lavoro.

CHARDONNAY
Collio DOC

Chardonnay
14% vol. | 0,75 L

Ha un colore dorato e caldo, profumo netto di drupa matura e sentori di crema pasticcera. Possiede ottima struttura conferitagli dalla maturazione in botti di piccola capacità.

FRIULANO
Collio DOC

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

Ha un colore paglierino con riflessi dorati ed un profumo agrumato, accompagnato a sentori di fiori e frutta secca. Il sapore è pieno, di corpo, asciutto ed armonico. Si accompagna a piatti di pesce, ma anche a grigliate di carni bianche. Particolarmente adatto accompagnare il prosciutto crudo locale, anche quando leggermente affumicato

RIBOLLA GIALLA
Collio DOC

Ribolla gialla
13% vol. | 0,75 L

Presenta un colore paglierino vivace e profumo fruttato e gradevole. Il sapore è vivace ed armonico con ottima sapidità. Si accompagna a frutti di mare ed a piatti delicati di pesce.
La sua presenza nel Collio è ampiamente documentata fin dai tempi antichi. Tradizionalmente unito a Tocai Friulano e Malvasia Istriana nei vigneti misti, viene ora proposto anche in purezza.

SAUVIGNON
Collio DOC

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

Ha colore paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo intenso e caratteristico, ricorda il sambuco, la ginestra, pompelmo rosa e mango, in perfetta armonia. Al palato si rivela fresco, di ottima struttura e grintoso. Si accompagna a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.

PINOT GRIGIO MASSERE'
Collio DOC

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

Ha colore giallo dorato con riflessi ramati. Il profumo è intenso, fruttato, cremoso, con leggeri sentori di vaniglia. Al palato mostra un perfetto equilibrio tra freschezza ed eleganza. Buona la persistenza. Si accompagna a minestre sostanziose, risotti di carne leggere, lessi di carne bianca e pollo

CABERNET FRANC
Collio DOC

Cabernet Franc
12,5% vol. | 0,75 L

Colore rubino, con riflessi dal violaceo al granato secondo l'età; ha profumo erbaceo caratteristico, intenso, penetrante. Sapore corposo, sostenuto, armonico e molto persistente

PINOT NERO
Collio DOC

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

Le uve, raccolte a mano all'inizio di settembre, vengono fatte macerare per una decina di giorni. Il 40% del mosto matura in botti di rovere per sei mesi, mentre il restante 60% si affina in acciaio. Ne deriva un vino molto fine ed elegante, dal colore rubino in trasparenza, con profumi speziati di frutti rossi, fragoline di bosco, ciliegia, lampone e una presenza quasi impercettibile del passaggio in legno. Si accompagna a piatti di pesce, ma anche a griglie di carni bianche.

CABERNET SAUVIGNON
Collio DOC

Cabernet Sauvignon
13% vol. | 0,75 L

Colore rubino intenso ed invecchiando tende al granato. Il profumo ricorda la prugna sunsweet, il ribes nero, impreziosita da note di cioccolato. Al palato si presenta di buona struttura, leggermente tannico, gradevole ed armonico. è particolarmente adatto all'invecchiamento.

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.

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 GRIGIO
Friuli 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.

CHARDONNAY
Friuli Colli Orientali DOC

Chardonnay
13,5% 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.

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.

SAUVIGNON
Friuli Colli Orientali DOC

Sauvignon
12,5% 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.

PINOT NERO
Friuli Colli Orientali DOC

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

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

SCHIOPPETTINO
Friuli Colli Orientali DOC

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

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

MERLOT
Friuli Colli Orientali DOC

Merlot
12,5% 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 una facile bevibilità

REFOSCO
Friuli Colli Orientali DOC

Refosco
12,5% 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 chiodi di garofano

LINEA TRENDY ABC

PINOT GRIGIO
Friuli Colli Orientali DOC

Pinot Grigio
12,5% 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.

SAUVIGNON
Friuli 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.

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.

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.

CHARDONNAY
Friuli 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.

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.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO - Friuli Colli Orientali DOC

Refosco dal Peduncolo Rosso
12,5% 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 di corpo, con un piacevole finale ammandorlato. Si accosta sia a carni bianche che rosse, grigliate o arrostite, ma anche a formaggi a pasta dura.

VILLADUGO

I fratelli Alessio, Giuseppe e Rinaldo Fiegl, anni fa scelsero, con felice intuizione, di sfruttare la loro esperienza in una delle più rinomate zone viticole friulane, ovvero nella d.o.c. Isonzo del Friuli. Nei vigneti Villa Dugo si pratica la coltivazione eco-compatibile e l'inerbimento totale. La resa è di circa 70 q.li ad ettaro. La raccolta è manuale per preservare le caratteristiche dell'uva. La fermentazione è a temperatura controllata. Il vino rimane sulle fecce nobili (sur lies) quattro mesi, quindi viene imbottigliato.

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, fruttato e minerale. Sapore secco, fresco, rinfrescante abbastanza sapido. Ottimo con crema di porcini.

0,375 ml

SAUVIGNON - Villa Dugo
Isonzo DOC

Sauvignon
12,5% 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
12,5% 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. 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.

0,375 ml

RIBOLLA GIALLA - Villa Dugo
Isonzo DOC

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

Giallo paglierino scarico. Profumo di fiori bianchi e frutta fresca, fragrante, abbastanza intenso e complesso. Sapore secco, minerale, fresco, vivace ed armonico. Ottimo come aperitivo, spaghetti allo scoglio, piatti di pesce in genere.

TRAMINER - Villa Dugo
Isonzo DOC

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

Detto anche gewürztraminer, 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.

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.

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 di tagli grassi di maiale.

MERLOT - Villa Dugo
Isonzo DOC

Merlot
12,5% 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
12,5% 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.

FIEGL
Winemakers since 1782

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.

RIBOLLA GIALLA
Collio DOC

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
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo 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

Disponibile anche formato da 0,375 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 floreale (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.

SAUVIGNON
Collio DOC

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.

CHARDONNAY
Collio DOC

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 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 con i crostacei.

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.

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
12,5% 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.

Jermann

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.

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 GRIGIO
Friuli 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 di gamberi.

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.

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.

CAPO MARTINO
Venezia Giulia IGT

Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit
13% 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.

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.

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 o legumi 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 formaggi freschi.

RIBOLLA GIALLA
Friuli Colli Orientali DOC

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

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi. Profumo intenso, fresco e raffinato. La delicatezza dei fiori bianchi primaverili, della peonia e dei fiori di calla si sposa con le note fruttate di ciliegia bianca, polpa di fragola e mela Renetta. Gusto vivace, dinamico e piacevolmente minerale. Ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sformati, con i formaggi saporiti e con pesce.

PINOT GRIGIO
Friuli Colli Orientali DOC

Pinot Grigio
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo brillante con riflessi rosati e ramati
Profumo complesso, potente, avvolgente. Bouquet ricco e multisfaccettato: l'apporto floreale di zagara, margherita e glicine bianco evolve in note di frutta matura con albicocca, percoca, melone bianco e pesca gialla in evidenza.
Gusto voluminoso, croccante, compatto. Pieno e progressivo. Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

TERRE ALTE
Rosazzo DOCG

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

Colore giallo paglierino intenso. Profumo elegante e raffinato con sentori floreali, speziati, balsamici, di pasticceria 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.

VERTIGO
Rosso 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.

CHARDONNAY - Vie di Romans
Friuli Isonzo DOC

Chardonnay
14% 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
14,5% 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 di fiori e frutta. Accompagna piatti a base di pesce e carni bianche, o un risotto agli asparagi.

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 arachidi tostate, 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
14,5% 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.

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 ANCORA MOLTO 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.

Provolo

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.

SOAVE
DOC

Garganeca
13% 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
14% 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
16,5% vol. | 0,75 L

Di colore 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.

ZENATO®

L'instancabile impegno per l'eccellenza, la sconfinata passione per il territorio e le sorprendenti potenzialità dei suoi vitigni autoctoni: sono questi gli ingredienti che rendono i vini Zenato straordinariamente diversi e unici nello stesso tempo.

Oggi i vigneti Zenato si estendono per 95 ettari tra San Benedetto di Lugana, vocati al Trebbiano di Lugana, e S. Ambrogio di Valpolicella, patria del celebre Amarone e dei grandi rossi Zenato, che ospita i rinomati vitigni Corvina, Rondinella e Oseleta.

LUGANA SAN BENEDETTO
DOC

Trebbiano Di Lugana
13% vol. | 0,75 L

Il Lugana San Benedetto è frutto di una selezione delle migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà di San Benedetto, località situata in una delle zone più storiche e vocate della denominazione, a sud del Lago di Garda. Si caratterizza per la sua personalità ricca e profonda, con un ventaglio ampio e complesso di freschi profumi. Il suo gusto pieno e corposo, che passa dalla mela secca all'ananas, dalla pera alla vaniglia, è caratterizzato da un finale lungo e brillante, che conduce a una piacevole persistenza nel retrogusto.

RIPASSA
Valpolicella Superiore
Ripasso DOC

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

Il Valpolicella Superiore Ripasso "Ripassa" di Zenato è un vino intenso e corposo, morbido e vellutato, dagli inconfondibili e succosi sentori di frutti rossi maturi e dal gusto ricco e lungo, di buona sapidità e struttura. Un vino rosso da abbinare a piatti saporiti di carne, salumi e formaggi stagionati; un vino che non si finirebbe mai di bere. Infatti il suo nome sembra un piacevole invito a continuare: "Ripassa".

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE
DOC

Corvina, Rondinella, Oseleta
13,5% vol. | 0,75 L

Proviene dai vigneti della Valpolicella Classica questo rosso capace di farsi ricordare per il finale lungo e saporito.
La composizione delle uve è 85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone.
Profumo delicato che ricorda le mandorle e la viola.
Il sapore asciutto, morbido e di buona struttura, sorprende il palato con una sferzata di ciliegie e prugne.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
DOCG

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

Prezioso gioiello della produzione Zenato, nasce dalla selezione delle migliori uve della Valpolicella Classica (Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina) coltivate nei vigneti nel Comune di Sant'Ambrogio.
Vino maestoso, intenso, etereo, con note di alloro e ciliegie sotto spirito.
L'estremo equilibrio di tutte le sue componenti lo rende adatto al lungo invecchiamento.

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.

VERMENTINO LUNGHÈRA
Riviera 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 BRAIE
Riviera Ligure di Ponente DOC

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

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Odore ampio, intensamente fruttato con netti sentori di 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.

GRANACCIA
Riviera 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 formaggi stagionati.

ROSSESE
Riviera Ligure di Ponente DOC

Rossese
12/13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino più o meno intenso. Odore ampio, intenso, persistente, fine, fruttato, con sentori di rosa, fragola, lampone, mirtilli uniti ad una tenue vinosità. Il sapore risulta asciutto, sapido ma discretamente morbido, piacevolmente caldo, di equilibrata struttura, continuo, con tannini delicati.

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.

Riunite

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.

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.

ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936

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.

LAMBRUSCO OTTOCENTO NERO
Emilia IGT

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.

TOSCANA

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 SAN GIMIGNANO 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.

ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

Il gruppo vinicolo Tenute Calì nasce dalla passione della famiglia verso l'agricoltura, il buon bere, l'eccellenza del prodotto e dall'ambizione di migliorarsi continuamente nel percorso verso la qualità grazie all'esperienza ottenuta una vendemmia dopo l'altra.

Nel 1981, affascinati dalla bellezza e dalla storicità del luogo acquistano una delle più antiche e nobili tenute del Chianti Classico: Rocca di Castagnoli a Gaiole in Chianti. Un'azienda appartenuta dapprima alla famiglia Tempi, che la rese grande già nel 1730, poi al Barone Ricasoli fino agli anni '50.

Con questa acquisizione hanno dato inizio alla realizzazione della missione imprenditoriale: creare vini unici, riconoscibili per la loro tipicità, e dal rispetto per il territorio circostante.

CHIANTI DOCG
Fattoria di Scannano

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

Disponibile anche formato da 0,375 L

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Piacevole e bilanciata è la nota legnosa. In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il nostro vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e fragranza.

0,375 ml

CHIANTI CLASSICO DOCG

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

Il Chianti Classico Rocca di Castagnoli è un vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei, Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
«Poggio A' Frati»

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

Il Chianti Classico Riserva Poggio a' Frati è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante, Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadenza gustativa.

POGGIO MAESTRINO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG «Spiaggiole»

Sangiovese, Canaiolo, Colorino
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

Il Chianti Classico Riserva Poggio a' Frati è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante. Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico.

0,375 ml

CHARDONNAY TOSCANA IGT
«Molino delle Balze»

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Vino di intensa mineralità e sapidità con note di freschezza che lo rendono elegante e persistente, il Molino delle Balze è un vino bianco di colore giallo paglierino netto e brillante. Ha un persistente profumo di pesca ed albicocca con sottofondo di mela cotogna e miele d'acacia. È un vino flessuoso e avvolgente al palato, il cui perfetto equilibrio si conclude in un'ottima persistenza gustativa.

CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG
«Stielle»

Sangiovese
14% vol. | 0,75 L

Evidenti sentori di frutti rossi a bacca piccola, ben maturi. Le note speziate e balsamiche dovute al passaggio in legno sono ben integrate lasciando spazio al timbro caratteristico del Sangiovese. Al palato è pieno, potente, con una buona acidità con tannini avvolgenti e croccanti che donano al vino eleganza e grande bevibilità. Il finale è fresco con una lunga persistenza gustativa.

TENUTE
GUICCIARDINI STROZZI

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
13% 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.

VERMENTINO ARABESQUE
Toscana IGT

Vermentino
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet tipico 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.

CHIANTI
DOCG

Sangiovese
13,5% 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, formaggi stagionati e selvaggina.

CHIANTI
Classico Riserva DOCG

Sangiovese
13,5% 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.

CHIANTI
Colli Senesi DOCG

Sangiovese
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

MORELLINO DI SCANSANO
DOCG

Sangiovese (Morellino)
13,5% vol. | 0,75

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

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% 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.

OCRA
Bolgheri Rosso DOC

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
13,5% 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.

SÒDOLE
Toscana IGT

Sangiovese
13,5% 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, formaggi stagionati e selvaggina.

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.

CHIANTI ROCCHETTO
DOCG

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

Colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei.
Al naso è intense e fruttato, ricorda i frutti di bosco (amarene, mirtillo e mora). Al gusto si presenta pieno, armonico e persistente.

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.

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% 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.

CASTEANI
VITICOLTORI IN MAREMMA

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.

VERMENTINO SERÌN
Maremma Toscana DOC

Vermentino
13,5% 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.

SPIRITO LIBERO
Toscana IGT

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

Da uve Vermentino in purezza, color paglierino con riflessi tendenti al dorato. Il profumo è variegato, floreale e fruttato, abbastanza intenso e persistente. Il sapore è ben strutturato, armonico, articolato, piacevole e di ottima bevibilità
Ottimo con piatti a base di pesce, pinzimonio di verdure e carni bianche.

RUSADA
Rosato Maremma
Toscana DOC

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

Colore rosa tenue brillante, che ricorda i fiori di pesco. Il naso si apre con spiccati sentori di frutti di bosco rossi non troppo maturi, come i lamponi, per proseguire con un floreale di rosa ed erbe aromatiche come il timo. Sensazioni gustative piacevoli con buona acidità e tannini appena accennati. Nella retrolfattiva delizioso sentore di melograno.

TURIONE
Maremma 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.

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
14,5% 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.

TERRA DI CASTEANI
Maremma Toscana DOC

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

Il colore è rosso rubino intenso e brillante. Al naso sentori profondi di frutti scuri maturi come la ciliegia nera, melograno e ribes, respiri di foglia di tabacco, cacao, felce e radici. Entrata ampia con finale pieno e gustoso. Piacevole la sensazione data dai tannini setosi e nel finale di bocca un ritorno di balsamicità che dona freschezza.
Ottimo l'abbinamento con selvaggina, brasati o formaggi stagionati.

MARUJO
Maremma Toscana DOC

Syrah
14% vol. | 0,75 L

Marujo si presenta dal colore rosso rubino profondo e brillante. Ottima complessità olfattiva che spazia dai frutti rossi accompagnati da note terrose, pepe nero pungente, cuoio e macchia mediterranea, fino ad arrivare al floreale della violetta. Bocca ampia e avvolgente con finale lungo, supportato da ottima acidità e sapidità. Tannini piacevolmente setosi. Abbinamento ideale con carni arrosto o alla griglia con leggere speziature, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.

Castelli del Grevepesa

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
13% 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.

MAGGESE ROSATO
Costa Toscana IGT

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

Colore rosato brillante, profumo di buona intensità con note di frutta fresca. Al gusto ha una leggera nota acida che gli conferisce freschezza e vivacità.

PONTORMO
Chianti DOCG

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

CASTELGREVE
Chianti Classico DOCG

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

CASTELGREVE RISERVA
Chianti Classico DOCG

Sangiovese
13,5% 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.

SOLATRO
Morellino di Scansano DOCG

Sangiovese (Morellino in Maremma)
13,5% 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 RISERVA
Chianti Classico DOCG Riserva

Sangiovese
14% 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.

CLEMENTE VII GRAN SELEZIONE
Chianti Classico DOCG Gran Selezione

Sangiovese
14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso e brillante. Profumo complesso ed ampio con sentori di frutta matura in perfetta armonia con note speziate. Dal gusto elegante ed equilibrato, ricco di tannini nobili che si armonizzano con le essenze del legno.

FATTORIA DEL CERRO

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)
13,5% 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% 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.

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% 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 MONTALCINO
DOCG

Sangiovese
14% 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.

BANFI
TUSCANY

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.

CHIANTI
Chianti DOCG

Sangiovese
13% vol. | 0,75 L

Colore rubino, con sfumature violacee. Al naso si esprime con note di frutti rossi, sentori vegetali e cenni di pepe nero. Al palato è di corpo pieno, morbido, con una trama tannica vellutata e una buona persistenza.

CHIANTI SUPERIORE
Chianti DOCG

Sangiovese, Cabernet
13,5% 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.

CHIANTI RISERVA
Chianti Riserva DOCG

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

Di colore 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
13,5% 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 formaggi stagionati.

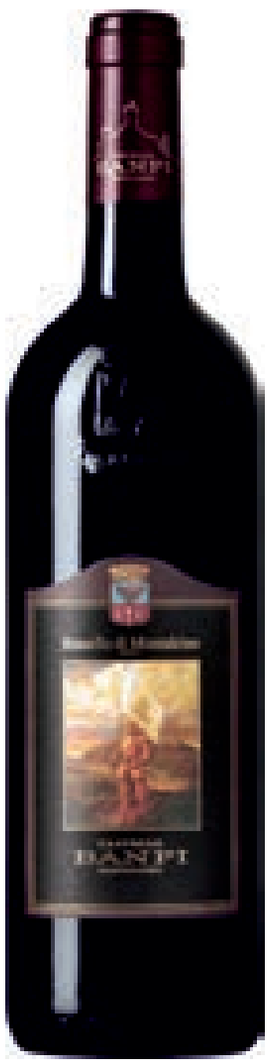
ROSSO DI MONTALCINO
DOC

Sangiovese
14% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml



BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

Marchesi
ANTINORI

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.

SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE
Chianti Superiore DOCG

Sangiovese e altri vitigni
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

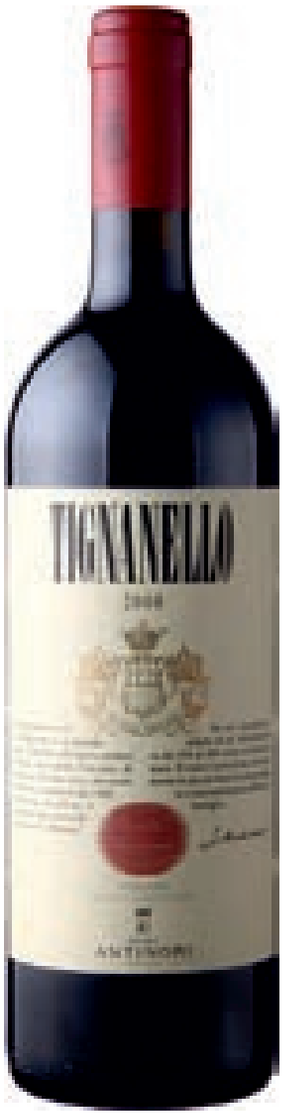
Il Chianti Superiore Santa Cristina si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è complesso, con note fruttate di marasca, prugna essiccata e fieno. Al palato è morbido, avvolgente, con tannini vellutati, lungo e saporito il finale.

0,375 ml

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.



TIGNANELLO
Toscana IGT

SU ORDINAZIONE

Sangiovese, Cabernet, Sauvignon Cabernet Franc
14% 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.

TENUTA SAN GUIDO
Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta

La Tenuta San Guido prende il nome da San Guido della Gherardesca vissuto nel XIII secolo. Si trova sulla costa Etrusca tra Livorno e Grosseto, nella Maremma resa celebre dai versi di Giosuè Carducci e si estende per 13 chilometri dal mare fin dietro le colline. Racchiude al suo interno tre eccellenze:

Il Sassicaia, la Razza Dormello Olgiata nei cavalli purosangue e il Rifugio Faunistico Padule di Bolgheri, primo in Italia, sono i punti cardinali della Tenuta e ne segnano anche geograficamente il territorio: il Padule verso il mare, il centro allenamento in pianura ed i vigneti che arrivano fino a quasi 400 metri tra la macchia sulle colline.
Una situazione ideale perché con 2.500 ettari a disposizione è stato possibile trovare i 75 ettari più vocati per il Sassicaia. Così eccezionali da meritare una D.O.C tutta loro (D.O.C. Bolgheri Sassicaia) che è l'unica in Italia ad essere inclusa interamente in una proprietà.

SASSICAIA
Bolgheri Sassicaia DOC

SU ORDINAZIONE

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

l Bolgheri Sassicaia è un rosso sontuoso, dal manto rubino prezioso, come la pietra a cui si deve il colore. Al naso affascinano le note di ciliegie mature, more, ribes nero, rosmarino, lavanda, foglie di lampone e mondo erbaceo, il tutto accompagnato da un pizzico di elegante nota di quercia e da lievi spunti di tabacco da pipa. Al palato si fa apprezzare per la sua intensità, vigoria dell'arduo territorio da cui nasce, e da una trama perfettamente ricamata da freschezza e sapidità.

LE DIFESE
Toscana IGT

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

Di colore rubino profondo, ha un intenso profumo di fiori, frutti e delicate note speziate, è morbido ed equilibrato al palato, di grande beva ed eccellente rotondità.
Favoloso con i piatti tipici della cucina toscana e con i grandi piatti della cucina italiana.

GUIDALBERTO
Toscana IGT

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

Un brillante rosso rubino è la firma del Guibalberto Tenuta San Guido, vino che esprime un'ermetica giovinezza.
Portato al naso la pienezza del frutto del Merlot colpisce immediatamente e inebria lo spirito, che viene ulteriormente rinfrancato da note di caffè e da ricami di macchia mediterranea.

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.

CANTINE
FONTEZOPPA
CIVITANOVA MARCHE

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.

PECORINO JOCO
Marche Bianco IGT - BIO

Pecorino
13% vol. | 0,75 L

Ottenuto da uve Pecorino, si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato, per un finale piacevolmente persistente. Adatto agli antipasti di mare e delicati antipasti di terra, da gustare con risotto ai gamberetti.

PASSERINA
Marche Bianco IGT

Passerina
13% 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 o frittura di paranza.

RIBONA
Marche Bianco DOC

Ribona
13% 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.

VERDICCHIO DI MATELICA
Marche Bianco DOC

Verdicchio
12,5% 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.

FRAPICCÌ
Marche Rosato IGT

Vernaccia nera, Pinot nero
12,5% vol. | 0,75 L

Naso dal piacevole fruttato di fragoline di bosco, una sottile nuance di pompelmo rosa e melograno.
In bocca fresco, fruttato, con un tannino delicato che crea un ottimo equilibrio per un gradevole finale.
Ottimo con gli antipasti, compresi i crudi e con i delicati primi di mare e di terra, da provare con la pizza.

INCROCIO BRUNI
Marche Bianco IGT

Incrocio Bruni 54
13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino, luminoso.
Al naso è fine con sentori foreali e fruttati.
In bocca fresco, equilibrato di ottima sostanza, con il frutto che si unisce alla delicata mineralità per un finale piacevolmente persistente.

PEPATO
Marche Rosso DOC

Vernaccia Nera
13% 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.

MARCHE ROSSO
IGT

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.

VARDÒ RISERVA
Colli Maceratesi Rosso DOC

Sangiovese, Cabernet Sauvignon
14,5% 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

SALADINI PILASTRI

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
13,5% 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.

PASSERINA
Offida DOCG

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

La storia ritorna anche nel vino e la "Passerina" testimonia la volontà di ridare lustro a vitigni di origine medievale, ricchi di un carattere peculiare e delicato.
Oggi una nuova presa di coscienza del vino italiano ha indotto a riconsiderare questo patrimonio. Saladini Pilastri si propone come continuatore moderno di questo stralcio di storia enologica marchigiana presentando un vino di medio corpo, del tutto particolare, di ideale connubio con il pesce.

ROSSO PICENO
DOC

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

Vino dall'intenso aroma fruttato e dalla sensualità che emerge al palato. Da servire con piatti piccanti e arrosti di carne.
Colore rosso intenso. Al naso aromi di frutti rossi (ciliegia, fragola) sostenuti da effluvi di mentolo. In bocca succoso e un finale molto piacevole.

ROSSO PICENO MONTICELLO
Superiore DOC

Montepulciano, Sangiovese
13% 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.

UMBRIA

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.

ORZALUME
Grechetto Sauvignon Umbria IGT

Grechetto e Sauvignon Blanc
13,5% 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
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.

CASTELLO DI CORBARA
Orvieto Classico
Superiore DOC

Grechetto, Sauvignon Blanc
13,5% 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.

CALISTRI
Lago 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.

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.

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.

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

VERMENTINO ARAGON
Bianco Umbria IGT

Vermentino
13,5% 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.

SAUDADE
Umbria Rosato IGT

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

Rosa cerasuolo intenso, consistente e limpido. Sentori di ciliegia, fragola e ribes compongono un profumo complesso, fresco e fruttato con lunga persistenza in bocca. Si abbina a carni bianche, formaggi freschi e pesce grigliato. Ottimo anche per aperitivi.

VIGNAFANTE
Rosso 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
15% 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 SALA
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.

BRAMITO DELLA SALA
Umbria IGT

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Il Bramito si presenta di un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Al naso è delicato, con note di frutta esotica matura e sensazioni leggermente agrumate. Al palato mostra struttura ed eleganza, accompagnate da una buona freschezza e un finale piacevolmente sapido di vaniglia e burro di nocciola.

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.

AZIENDA AGRICOLA
CASA DIVINA PROVVIDENZA

Nata nel 1890 l'Azienda Agricola "Casa Divina Provvidenza" ceduta dallo stato del Vaticano alla famiglia Cosmi, è tornata agli antichi splendori puntando sulla tradizione, sulla storia di un territorio come Nettuno e sulla riscoperta dei vitigni autoctoni, patrimonio unico nel Lazio da più di 2 secoli. I Cosmi sono viticultori da 3 generazioni, votati alla valorizzazione di un meraviglioso frutto della terra: l'uva.

Le orme di Pietro, fondatore dell'azienda, furono seguite da Fernando e Agnese, che con la forza e il sacrificio del proprio lavoro, e con la costanza caratterizzata dall'audacia che appartiene ai veri contadini, hanno creato i pilastri importanti di quella che oggi è diventata un'azienda volta alla produzione di vini di alta qualità. Adelaide e Piera, fiere oggi di dimostrare tanto amore per la viticoltura, insieme a Marco Delli Zotti, l'enologo aziendale, sognano di far risplendere il maggior numero di vitigni autoctoni, in nome di una Regione con secoli di storia vinicola: "Il Lazio".

La struttura del terreno di Nettuno e soprattutto la parte della costa vicino al mare è costituita prevalentemente da una pietra durissima, il "Macco". Grandiose sono le grotte formate da questa pietra presenti sulla costa e sotto tutta la città di Nettuno. utilizzate come rifugio durante la guerra, e successivamente, tornando alla storia più antica, come bottaie per la conservazione del vino. Gli ulivi e i pini fanno da cornice al vigneto e cingono il casale, a testimonianza dell'amore e del rispetto per il paesaggio e della grande storia a cui la Cantina appartiene.

FEUDO
Lazio IGP

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

Di colore giallo paglierino luminoso. Al naso colpisce la nota fruttata di agrumi, pesca gialla e un accenno tropicale che prosegue su fiori di tiglio e termina su note di salvia. In bocca attacca piacevolmente la componente acida ben sorretta ancora dalla solare dimensione fruttata. Buona persistenza giocata sulla sapidità.

BREZA MARINA VIVACE
Lazio Bianco IGP

Base Trebbiano giallo con piccole percentuali di altri vitigni a bacca bianca I.G.P. Lazio.
12,5% vol. | 0,75 L

Di colore Giallo paglierino brillante, con una leggera ed elegante effervescenza. Il profilo olfattivo è piacevole, caratteristico e al palato risulta armonico, fresco. Si adatta piacevolmente a piatti a base di pesce.

NAPTIANUS
Lazio Rosso IGP

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

Rosso rubino intenso, si caratterizza per i di frutti di bosco e ciliegie ed un sapore fresco, croccante e sapido. Rosso di facile beva da abbinare ad antipasti di salumi, primi piatti saporiti e grigliate di carne.

MALVASIA PUNTINATA
Lazio IGP

Malvasia Puntinata
13% vol. | 0,75 L

Di colore dorato e brillante, con profumi dolci si frutta bianca e qualche accenno erbaceo o floreale a seconda dell'invecchiamento. Il palato è piacevolmente sapido e amabile, e trova buoni abbinamenti con i primi ai crostacei o ai molluschi, ma anche con carni bianche e verdure.

MOSCATO SECCO
Lazio IGP

Moscato Secco
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino tendente al dorato. Naso molto varietale con note di litchi, ananas e frutta gialla che vanno a comporre il caratteristico bouquet del moscato. In bocca il vino è secco con ottima beva e bellissima freschezza che fa da preludio ad un finale pulito e lungo.

CHARDONNAY
Lazio IGP

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

Si presenta di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al gusto è fresco, secco, giustamente fruttato e floreale, con rimandi alle alghe marine. È sapido, giustamente acido, ben bilanciato e si abbina ai principali piatti a base di pesce.

CACCHIONE
Nettuno Bianco DOP

Cacchione
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

Giallo paglierino, intenso nei profumi, con una nota elegante di frutta gialla. In bocca si distingue per la sua freschezza e sapidità. Persistente, un vino di grande eleganza. Ottimo con tutti i piatti di pesce.

NERONIANO
Cacchione Nettuno DOP

Cacchione
14% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino intenso, con sentori di agrumi, albicocca, frutta esotica, leggere note floreali e vegetali di acacia e maggiorana. In bocca è un vino sapido, dal gusto intenso, morbido ed equilibrato. Ideale con piatti di pesce complessi come Zuppe o pesci al forno.

ROMA BIANCO
DOP

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

Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso si presenta elegante e complesso con sentori di frutta gialla matura, sensazioni floreali. Il gusto caldo e morbido bilancia ottimamente le sensazioni fresche e sapide il ritorno aromatico e la persistenza impreziosiscono la beva creando un vino di elevata finezza e ottima persistenza.

ROMA ROSSO
DOP

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

Questo vino si presenta con un rosso rubino intenso. Il profumo è elegante con decisi richiami di frutta rossa e nobili sentori speziati. Al gusto è ampio, morbido e vellutato. Si abbina molto bene con grigliate e piatti a base di carne.

MERLOT
Lazio IGP

Merlot
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

Colore rosso rubino intenso e profondo. Il Profumo è vinoso con sentori di frutta rossa matura, di prugna e frutti di bosco. Il Gusto è persistente ed equilibrato. Ideale per arrosti, grigliate, salumi e stufati.

ANTICA FONTANA
Lazio Rosso IGT

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

Questo vino ha il colore rosso rubino intenso, il profumo vinoso e fruttato, con sentori di frutti di bosco. Secco, morbido, pieno ed armonico. Ideale per arrosti, grigliate, salumi, stufati.

SYRAH
Lazio Rosso IGP

Syrah
13% vol. | 0,75 L

Rosso con sfumature violacee. Al naso si avvertono sensazioni di prugne mature e marmellata di lamponi, di rosmarino e foglioline di timo, con tocchi sfiziosi di pepe nero. All'assaggio, è un vino che si rivela in tutta la sua freschezza, mettendo in mostra anche una piacevole sapidità e un tannino delicato, in cui l'affinamento in legno si percepisce appena.

CESANESE
Lazio Rosso IGP

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

Si presenta di color rosso porpora, con sentori di frutta rossa matura. I suoi tannini sono morbidi e ben equilibrati. Gli abbinamenti consigliati al vino Cesanese. Lo si apprezza servito in calici di media ampiezza a temperatura di 18-20°C. Accompagna egregiamente maialino al forno e abbacchio alla romana.

CASALE
CINQUE SCUDI

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.

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.

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 IGP

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.

2008

LA RASENNA

DI F. GAMBINI & CO.

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 francese di Bordeaux. A questo scopo ha rinunciato alla DOC Cerveteri, preferendo l'IGP Lazio, che consente un più ampio margine di sperimentazione.

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 con tutte 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.

SAUVIGNON
Lazio 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
13% 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.

PETIT VERDOT
Lazio IGT

Petit Verdot
14,5% 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% 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 e rosse.

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 tradizionali 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 importanti 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.

FRASCATI
DOC

Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e altre varietà
13% vol. | 0,75 L
Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

FRASCATI SUPERIORE POGGIO VERDE
DOCG

Malvasia del Lazio, Greco, Grechetto
13,5% 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 Puntinata
13,5% 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.

CESANESE RUBILLO
Lazio IGT

Cesanese
13% vol. | 0,75 L
Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

SYRAH
Lazio IGT

Syrah
13,5% 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.

PETIT VERDOT
Lazio IGT

Petit Verdot
13,5% 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% 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.
Vino a tutto pasto, ottimo con carni e formaggi stagionati.

federici

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 NARCISO
Lazio 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
12,5% 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.

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.

ROMA BIANCO
DOC

Malvasia Puntinata
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino scarico. Profumo ampio, esprime note floreali di ginestra, frutta bianca con finale muschiato. Sapore sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.

LE PUCHE
Zagarolo DOC

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

Colore giallo paglierino intenso e brillante, ha naso avvolgente di pesca gialla e pera matura, delicati toni di fiori d'acacia e note dolci di miele millefiori sullo sfondo. Assaggio cremoso, piuttosto morbido ma ben bilanciato dalla freschezza, con un giusto equilibrio anche nella nota sapida che, seppur arrivi in seconda battuta, rivoluziona e alleggerisce il sorso, accompagnando un lungo e persistente finale, in linea con l'olfatto.

ROMA ROSSO
DOC

Montepulciano, Cesanese
14% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio, esprime intense note di frutta rossa, lievemente speziato.
Sapore caldo, avvolgente, con un tannino ben equilibrato, per nulla invasivo.

CESANESE DEL PIGLIO SAPIENS
DOCG

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
13,5% 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.

NERO BUONO
Lazio IGT

Nero Buono
14% 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
13,5% 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.

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.

PASSERINA DEL FRUSINATE
Bianco IGT Frusinate

Passerina, Bellone, Malvasia puntinata, Pagadebiti e Beglio Bono
12,5% vol. | 0,75 L

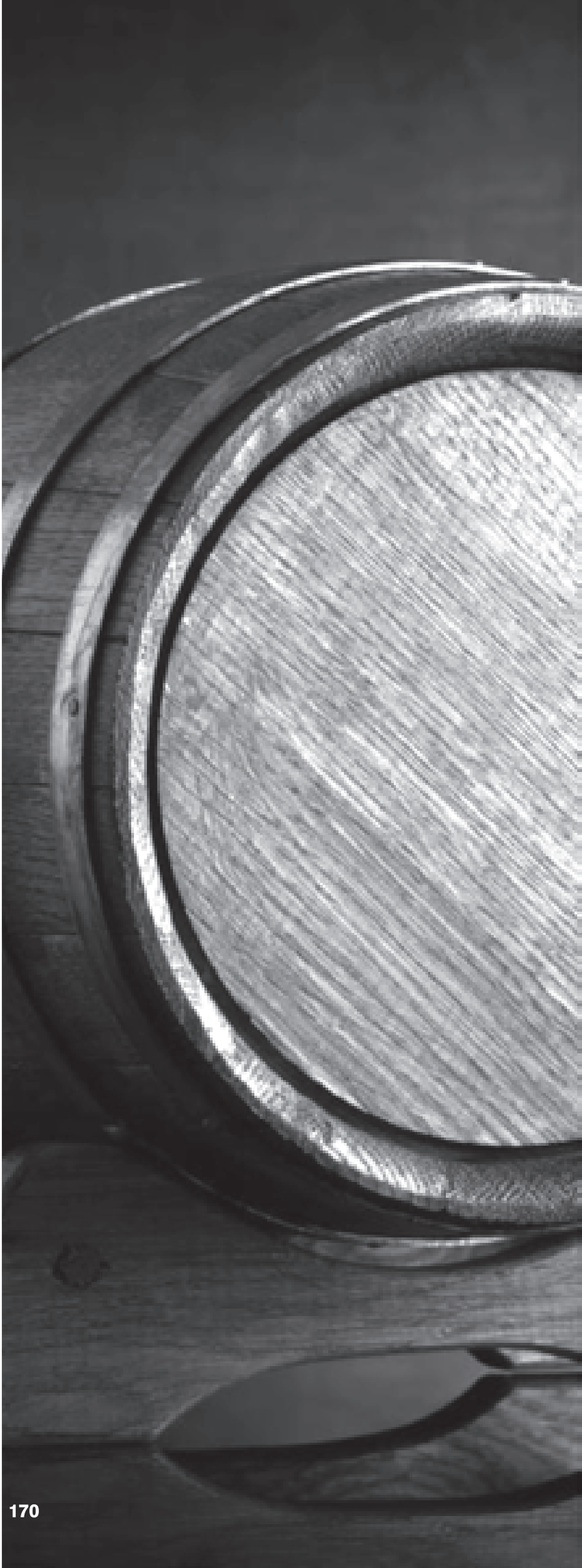
Aspetto brillante, di colore giallo paglierino carico. Bouquet fine, ampio, persistente con sentori fruttati di pesca gialla Sapore tipico, morbido, armonico e sapido, secco e di buon corpo, dal finale pulito ed asciutto. E' un vino dal bell'impatto gusto-olfattivo, armonico e caldo che, per le sue qualità 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
14% 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.

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, costringono 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.



MOSCATO SECCO OPPIDUM
Terracina DOC

Moscato giallo
13% vol. | 0,75 L
Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

RIFLESSI BIANCO FRIZZANTE
Circeo DOC

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

RIFLESSI ROSSO
Circeo DOC

Merlot
12,5% vol. | 0,75 L
Disponibile anche formato da 0,375 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, armonico e piacevolmente tannico. Ideale con affettati e salumi, carni rosse, formaggi, pasta e zuppe.

0,375 ml

SOGNO
Lazio Rosso IGT

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

Rosso cupo, impenetrabile, profumi intensi, ampi, note di mora, ciliegia, ribes, si fondono con cioccolato, vaniglia, caffè tostato e tabacco. Gusto secco, di eccellente struttura, tannini morbidi e vellutati.

CASALE DEL GIGLIO
AZIENDA AGRICOLA

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.

SATRICO
Lazio IGT

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

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.

SAUVIGNON
Lazio 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.

VIOGNIER
Lazio IGT

Viognier
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo brillante, con note floreali nettissime di petali di rosa bianca, tiglio, acacia e ginestra.
In bocca si riscontrano sensazioni di frutta assai pronunciate di pesca e di albicocca.
Insieme producono una grande dolcezza aromatica bilanciata perfettamente da buona freschezza e persistente mineralità.

SHIRAZ
Lazio IGT

Syrah
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

MERLOT
Lazio IGT

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

Colore rosso rubino molto intenso. Profumo di piccoli frutti
rossi e di ciliegia, note di sottobosco con tipiche 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.

PETIT VERDOT
Lazio IGT

Petit Verdot
13,5% 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
14% 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.

FALESCO

Famiglia Cotarella

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.

TELLUS CHARDONNAY
Lazio IGP

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

Disponibile anche formato da 0,375 L

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.

0,375 ml

TELLUS SYRAH
Lazio IGP

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

SYRAH ROSE'
Lazio IGP

Syrah Rosè
12,5% 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.

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 Doc regionali.

TERRA DEL BARONE 1646

La produzione dei vini "Terra del Barone" 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 argilloso calcareo, le correnti d'aria e le notevoli escursioni termiche rendono queste colline particolarmente vocate alla viticoltura. Qui la bacca si sviluppa sana, ricca di aromi, con caratteristiche peculiari e tipiche.

PECORINO
Terre di Chieti IGT

Pecorino
12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con note dorate. Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali. Di buona struttura e lunga persistenza.
Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati.
Ottimo come aperitivo.

PASSERINA
Terre 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. Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo aperitivo.

TREBBIANO D'ABRUZZO
DOC

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

Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente. Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo.

CHARDONNAY
Terre di Chieti IGT

Chardonnay
12% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Profumi spiccati di frutta esotica, banana, agrumi e delicate note di fiori gialli. Fresco, morbido e gradevole. Di medio corpo e buona persistenza. Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, dagli antipasti di pesce e crostacei ai risotti di mare, si accompagna bene anche con primi piatti leggeri e pietanze delicate a base di carne. Ottimo come aperitivo.

PINOT GRIGIO
Terre di Chieti IGT

Pinot Grigio
12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino tenue. Profumi delicati e caratteristici, fruttati con note floreali e sentori di melone e limone. Gusto fresco, gradevole e armonico. Tutta la cucina a base di pesce, ma anche antipasti e pietanze delicate a base di carne. Ottimo aperitivo

ROSATO
Terre 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. Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce, trippa, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC

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

Rosso rubino intenso con profonde sfumature violacee. Profumi ampi e intensi di frutta rossa matura, con sottili note speziate e nuances di lampone, mirtillo e liquirizia. Di ottima struttura, è pieno, morbido, equilibrato e di lunga persistenza. Salumi, antipasti e formaggi vari, zuppe di legumi, primi piatti in salsa rossa e arrosti.

MERLOT
Terre di Chieti IGT

Merlot
12% vol. | 0,75 L

Rosso rubino. Sentori erbacei e leggere note speziate si fondono con profumi di frutta matura. Fresco, armonico, di medio corpo e buona persistenza. Antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carne, formaggi semistagionati.

JUS PRIMÆ NOCTIS 1646

“Jus Primae Noctis” è il brand d'eccellenza della linea Terra del Barone. 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 .Il nome prende origine dall**a leggenda più famosa inerente il Castello di Roccascalegna che ha per protagonisti Corvo de Corvis e l'editto dello“Jus Primae Noctis”. Pare che nel 1646 il fantomatico Barone abbia reintrodotto questa prassi medievale, in forza della quale ogni novella sposa del Feudo di Roccascalegna dovesse passare la prima notte di nozze con lui invece che con il marito. Non si sa bene se una sposa novella, o se il marito, travestito a sua volta da sposa, abbia accoltellato il Barone nel talamo nuziale ed egli, morente, abbia lasciato la propria impronta della mano insanguinata su di una roccia della torre, crollata poi nel 1940. Benché si provasse a lavare il sangue dalla roccia, esso continuava a riaffiorare e ci sono tutt'oggi persone anziane che sostengono di aver visto la “mano di sangue” anche dopo il crollo.**

PECORINO
«JUS PRIMAE NOCTIS»
Terre 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 di lunga persistenza.

PASSERINA DOC
«JUS PRIMAE NOCTIS»
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.

COCOCCIOLA
«JUS PRIMAE NOCTIS»
Terre di Chieti IGT

Cococciola
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Delicato profumo floreale e agrumato. Lunga persistenza, freschezza, armonia tra sapidità e acidità, con finale leggermente amarognolo.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
«JUS PRIMAE NOCTIS»

Montepulciano D'Abruzzo
13,5% vol. | 0,75 L

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.

Da una terra magica, l'Abruzzo, un prodotto magico: i vini Terzini sono il frutto di una storia millenaria. Fanno della bellezza incontaminata del territorio in cui nascono il loro punto di forza. Profumi, sapori e storie che si rivelano in ogni calice. Tradizioni uniche che formano il carattere vero, forte, deciso, del loro nettare.
Tutto inizia da qui: il 2009. Domenico Terzini decide che è il momento giusto per trasformare la vocazione di famiglia per la coltura delle uve in un marchio che faccia della qualità la sua bandiera.
La passione da i suoi frutti. In pochi anni si è passati da 6 ettari iniziali a oltre 28, con una gamma di vini variegata, adatta ad ogni occasione, vincitrice di riconoscimenti in tutto il mondo.

PECORINO D'ABRUZZO DOP

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

Cristallino, di colore giallo paglierino, consistente; olfatto intenso e complesso; fruttato con sentori di frutto a polpa bianca, minerale e leggermente vegetale e fragrante; fresco, persistente ed equilibrato. Vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure. Formaggi e carni bianche e pesce.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

Trebbiano
13% vol. | 0,75 L

Cristallino, di colore giallo paglierino, abbastanza consistente, intenso e complesso, fruttato e floreale, equilibrato e fine. Vino adatto ad accompagnare primi piatti a base di pesce o verdure. Formaggi freschi e carni bianche.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

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

Colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi porpora, consistente; all'olfatto intenso e complesso; sentore di frutto rosso maturo tendente alla confettura, speziato, note di liquirizia, vaniglia e tostatura; robusto, abbastanza tannico, equilibrato, persistente, e armonico. Adatto con agnello, carni rosse, formaggi stagionati, cioccolato fondente.

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

Uve a bacca rossa
14% vol. | 0,75 L

Limpido, rosa cerasuolo, fragrante e con sentori di piccolo frutto rosso; fresco, consistente, persistente ed equilibrato

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% 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% 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 con tartufo e porcini.

MERLOT
MARINA CVETIĆ
Terre Aquilane IGT

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

Color rosso rubino con sfumature granato. Al naso esprime tutta la sua complessità in note intense di frutta rossa matura, fiori appassiti, spezie, cacao amaro e vaniglia. Di buona freschezza, al palato conferma tutta la sua profondità e piacevolezza del frutto chiudendo con un finale di grande persistenza.

MONTEPULCIANO
MARINA CVETIĆ
Abruzzo San Martino 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.

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

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
DOC

Falanghina
13,5% 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 DOC

Tintilia
13,5% 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.

ROSAVITE
Terre degli Osci IGT

Montepulciano
13% 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.

Campania

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.

AZIENDA AGRICOLA

TORRE VARANO

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.

FALANGHINA
Sannio Taburno DOP

Falanghina
13,5% 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
13% 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, carni bianche, formaggi dolci.

GRECO
Sannio Taburno DOP

Greco
13,5% 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 e crostacei in genere.

FALANGHINA
Campania IGP

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

FIANO
Campania IGP

Fiano
12,5% 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.

GRECO
Campania IGP

Greco
12,5% 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.

AGLIANICO - L'EROE
Taburno DOCG

Aglianico
14% 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
12,5% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

Di colore rosso rubino con riflessi granati, profumi fruttati che ricordano 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 di legumi.

0,375 ml

AGLIANICO
Taburno DOCG

Aglianico
14% 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.

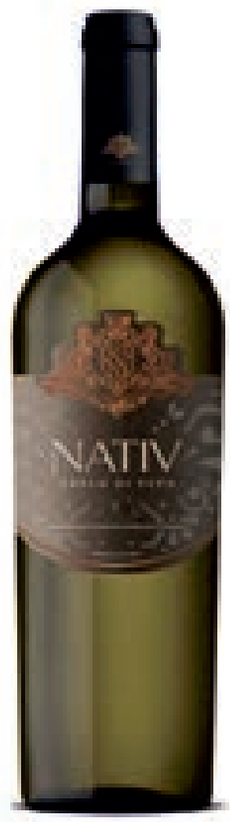
NATIV

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".

VICO RIVIERA
Falanghina Beneventano IGT

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

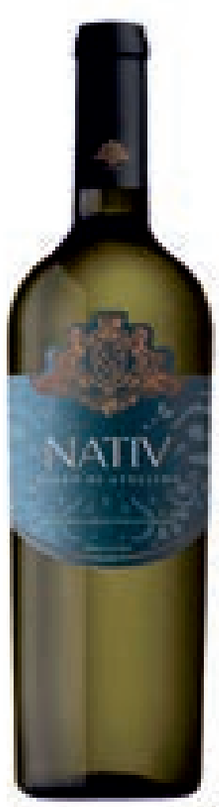
Di colore giallo cristallino, al primo impatto spicca il sapore intenso del cassis e frutto della passione. Il sapore è asciutto, armonico con lieve retrogusto di frutti gialli.



GRECO DI TUFO
DOCG

Greco di Tufo
12,5% 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
12,5% 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, formaggi e carni bianche.

SUADENS
Campania Bianco IGT

Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Falanghina
12% 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.

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

BLU ONICE
Irpinia Aglianico DOC

Aglianico
14,5% 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 QUIRICO
Aglianico Campi Taurasini DOC

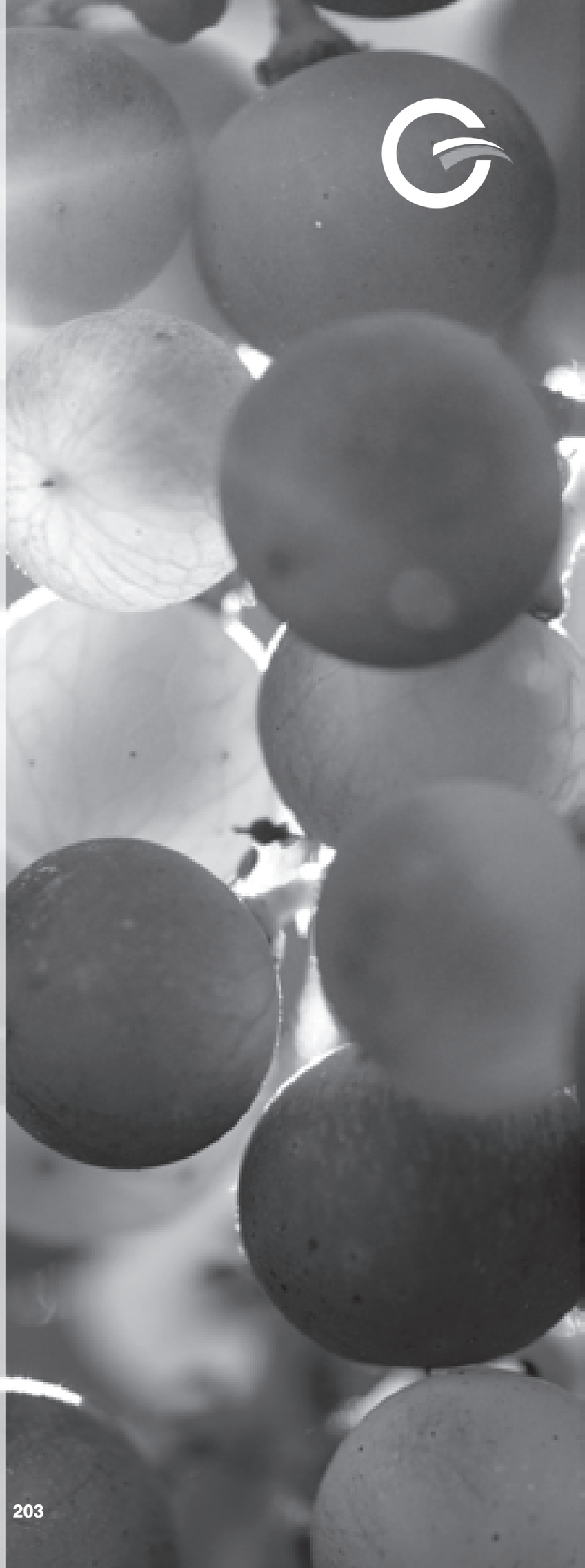
Aglianico dei Campi Taurasini
14,5% vol. | 0,75 L

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.

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.



VIGNOLÈ

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'
DOP

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.

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.

PUGLIA

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, considerati tra i migliori d'Italia.

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.

FIANO NOTE DI LUNA
Salento 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.

ROSALBÒRE
Salice Salentino
Negroamaro Rosato DOC

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

Colore rosa 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 NEGRAMARO
Salento 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.

SICILIA

LA SICILIA È LA REGIONE 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.

TENUTE MOKARTA

Produttori dal 1916

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.

GRILLO
Sicilia DOC

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.

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.

NEW LINEA TALÌA

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.

NERO D'AVOLA
Sicilia DOC Biologico

Nero D'Avola
14% 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.

SYRAH
Sicilia DOC Biologico

Syrah
14% 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 di tonno alla griglia.

CORBERA

Dal 1971, gli uomini di Cantina Corbera coltivano con cura e dedizione le uve baciate dal sole che crescono nella Valle del Belìce e producono vini di qualità, adatti a tutte le occasioni, destinati alle tavole delle famiglie italiane ed estere.

1700 ettari di vigneto in un territorio eterogeneo a cavallo delle tre province siciliane di Agrigento, Palermo e Trapani. Le stesse terre che ispirarono Giuseppe Tomasi di Lampedusa nella stesura del romanzo "Il Gattopardo".

CHARDONNAY
Sicilia DOP

Chardonnay
13,5% 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.

GRILLO
Sicilia 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.

CATARRATTO
Sicilia DOP

Catarratto
12,5% 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.

ZIBIBBO
Sicilia DOP

Zibibbo
12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino, sentore tipico dell'uva di provenienza. Sapore delicato ed intenso, con un leggero residuo zuccherino. Ottimo con dolci, gelato e pasticceria secca.

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 dai sapori forti tipici della Sicilia.

SYRAH
Sicilia DOP

Syrah
13,5% 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.

PALMENTO COSTANZO

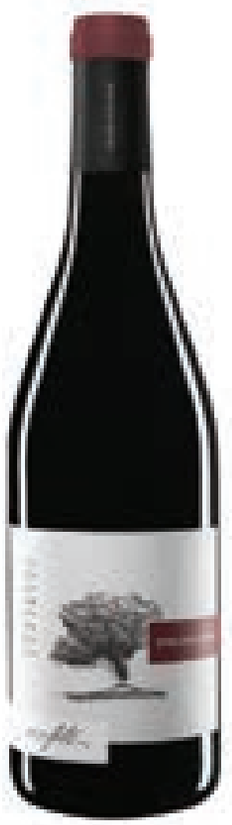
I vigneti si trovano nel versante Nord dell'Etna, tra i 650 e i 780 metri s.l.m. in contrada Santo Spirito, nella frazione di Passopisciaro del Comune di Castiglione di Sicilia.
Qui si coltiva, in regime biologico, circa dieci ettari di vigneti, disposti su secolari terrazzamenti fatti da muretti a secco 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, ROSSI e ROSATI

MOFETE BIANCO
Etna Bianco DOC

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

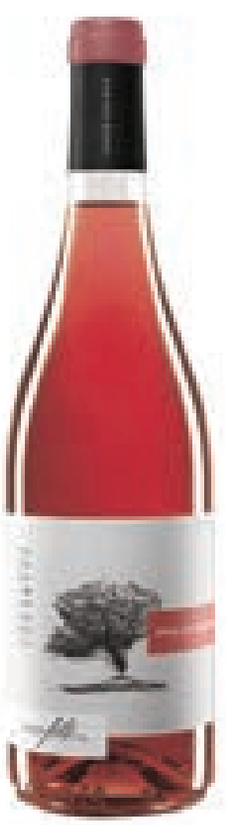
Colore giallo paglierino di media intensità. Al naso fruttato e floreale con polpa di agrumi gialli, rimandi balsamici e minerali. Al palato fresco e lungo, di buona struttura.



MOFETE ROSSO
Etna Rosso DOC

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

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.

BIANCO DI SEI
Etna Bianco DOC

Carricante, Catarratto
12% 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 con nota minerale e vulcanica, bel finale ammandorlato con tannino. Morbido e vellutato con gusto equilibrato e di persistenza.

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.

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 GRILLO
Sicilia DOC
Biologico

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

Colore giallo paglierino brillante e luminoso. 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'AVOLA
Sicilia DOC
Biologico

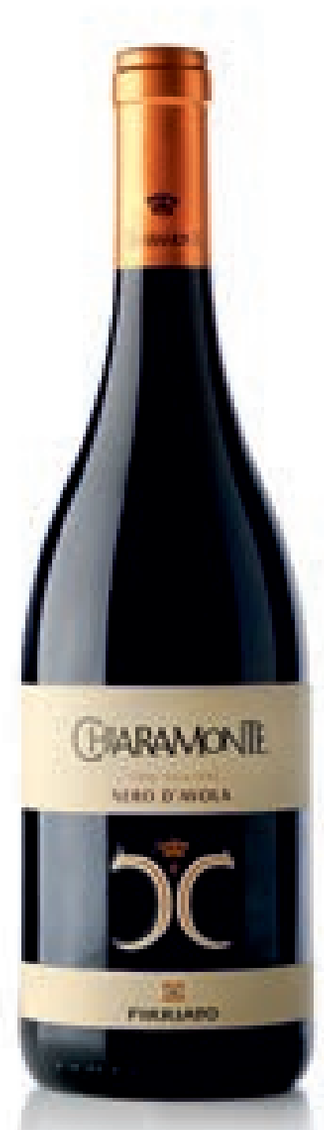
Nero D'Avola
13,5% vol. | 0,75 L

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.

CHIARAMONTE
Sicilia DOC Inzolia

Ansonica (Inzolia)
12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino sfumato e brillante, quasi verdolino. Delicato e fine, con un ventaglio di profumi che ricordano la frutta esotica, principalmente l'ananas, il mango e la papaya, la mandorla, il lime, il fiore del glicine, l'iris e l'acacia, che si intrecciano con deliziose sfumature di erbe mediterranee. La freschezza è l' arma vincente di questo vino che, unita alla buona concentrazione del frutto, lo rende molto gradevole e beverino, saporito e vivace; chiusura eccellente, con un finale che richiama la mandorla e la salsedine marina.



CHIARAMONTE
Sicilia IGT Nero D'Avola

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

Disponibile anche formato da 0,375 L

Colore rubino intenso, connotato, nel bordo, da vivide sfumature violacee. All'olfatto mostra un frutto impeccabile e fragrante, di sorprendente nitidezza, da cui emergono, avvicendandosi, profumi che ricordano la prugna e le more, la ciliegia nera e i mirtilli, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cioccolato fondente e humus.

0,375 ml

ALTAVILLA DELLA CORTE
Sicilia DOC Grillo

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

Disponibile anche formato da 0,375 L

Colore giallo paglierino tenue, attraversato da vivaci tonalità verdoline. Il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di mineralità mediterranea.

0,375 ml

ALTAVILLA DELLA CORTE
Terre Siciliane IGT Cabernet Sauvignon

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

Colore rubino carico e profondo dall'orlo violaceo.
Naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtilli, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere.
La bacca rossa si presenta in forma liquida morbida e accattivante, e resa irresistibile dai tannini freschi e vellutati, che abbracciano un'equilibrata acidità e un gusto sensuale.

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.

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.

CERASUOLO DI VITTORIA
DOCG

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

Dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei, conosciuti come luogo di eccellenza del food in Sicilia, nasce il Cerasuolo di Vittoria. Il nome deriva da "cerasa", la ciliegia in dialetto siciliano. Un vino unico, riconoscibile e indimenticabile per i suoi sapori giovanili e i profumi di ciliegia, fragola e melograno, dovuti alla particolarità dei suoli e del clima in cui sono coltivate le uve. Un vino che come pochi coniuga tradizione e piacevolezza del vino.

SARDEGNA

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 per i vini bianchi il Vermentino. Quelli presenti in Sardegna sono vitigni mediterranei, caratterizzati da comuni sentori di macchia mediterranea, mirto, salvia, rosmarino ecc.

TANI
VINI

L'azienda nasce nel 1980 a Monti, paese collinare dell'entroterra gallurese a soli 15 minuti dalla coste di Olbia. Si estende per una superfice di circa 100 ettari, di cui venti a vigneto, e la restante in pascolo e bosco, di grande interesse naturalistico per la grande varietà di flora e fauna locale presenti. Particolarmente interessanti sono anche le conformazioni rocciose tipiche della zona di cui la nostra proprietà è disseminata.

Nel 1980 i fratelli Tonino e Franco Tani e la moglie di Tonino Federica, acquistano il loro primo terreno e impiantano il primo vigneto di Vermentino.

E' in quel momento che tutto inizia a prendere forma, il desiderio di vivere, di far conoscere, e assaporare la terra di Gallura, una terra ancora selvaggia, dove ancora la natura la fa da padrona, ma che sa essere generosa, e ti conquista, così come è accaduto alla seconda generazione della famiglia, ormai attivamente coinvolta nel progetto di una vita.

MEORU
Vermentino di Gallura DOCG

Vermentino
14% vol. | 0,75 L

Vino bianco fermo, è un Vermentino in purezza ottenuto da uve con anticipo di maturazione vinificate con cura a basse temperature.
Ha un colore giallo paglierino brillante, il bouquet è fine e persistente, ricorda i fiori e i frutti mediterranei, sapido e avolgente al gusto con retrogusto lungo. Da accompagnare alla grande cucina di mare, minestre e formaggi non stagionati.

TAERRA
Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino di Gallura
15% vol. | 0,75 L

Vino bianco fermo, questo vino nasce nella sua zona d'elezione, di grande carattere dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, ha un bouquet lungo, di particolare finezza, con note di frutta esotica unite a sfumature minerali.
Il gusto si presenta ampio, vellutato, con retrogusto caratteristico, da accompagnare alla grande cucina di mare, minestre, formaggi freschi e a media stagionatura.

DONOSU
Cannonau di Sardegna DOC

Cannonau di Sardegna
14% vol. | 0,75 L

Vino Rosso fermo, ha un bel colore rosso rubino con riflessi cerasuoli, il bouquet è intenso, con sentori di marasca e frutti di bosco, al gusto è morbido, corposo e lungo.
Si accompagna ai piatti della cucina di terra ai formaggi e agli arrosti.

CONTINI

1898

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

VERMENTINO PARIGLIA
Sardegna DOC

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

Disponibile anche formato da 0,375 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.

0,375 ml

VERMENTINO ELIBARIA
Vermentino di Gallura DOCG

Vermentino
13,5% 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 MAMAIOA Biologico
Sardegna DOC

Vermentino Biologico
13% 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
13,5% 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.

CANNONAU SARTIGLIA
Cannonau

Cannonau
13,5% 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 MAMAIOA Biologico
Sardegna DOC

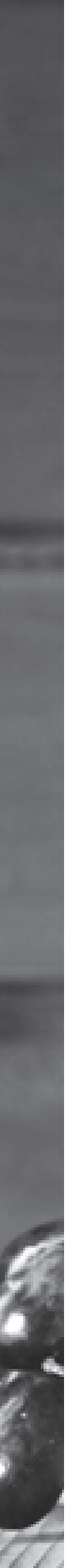
Cannonau Biologico
14% vol. | 0,75 L

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 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 per la 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.



CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

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.

CANTINA DEL VERMENTINO MONTI | BIANCHI

NORD EST
Vermentino di Sardegna DOC

Vermentino
12,5% 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.

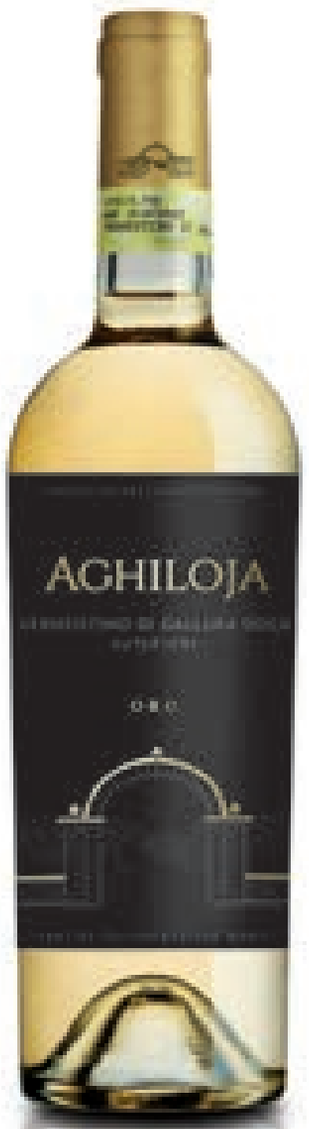
S'ELEME
Vermentino di Gallura DOCG

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

Disponibile anche formato da 0,375 L

Colore giallo paglierino, tenui riflessi verdognoli. Bouquet pregiato, lontano sentore di mela, mandorla amara.
Gusto asciutto, morbido.

0,375 ml



AGHILOJA
Vermentino 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
13% 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: bouquet ampio e persistente.
Gusto asciutto, armonico. Fresco beverino.

PIERO MANCINI

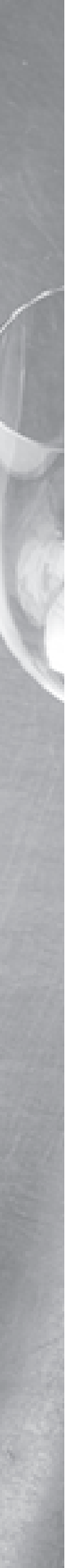
La Cantina delle Vigne di Piero Mancini è una solida realtà del panorama vitivinicolo sardo. Un'azienda che ha le sue radici nella passione del suo fondatore Piero Mancini che oggi continua a vivere grazie al lavoro e alla passione della moglie Marisa e dei figli: Antonio, che cura la parte tecnico-amministrativa, 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.

CUCAIONE
Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino
13% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 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.



ARGIOLAS

L'ARTE. LA VIGNA. IL VINO

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.

COSTAMOLINO
Vermentino di Sardegna DOC

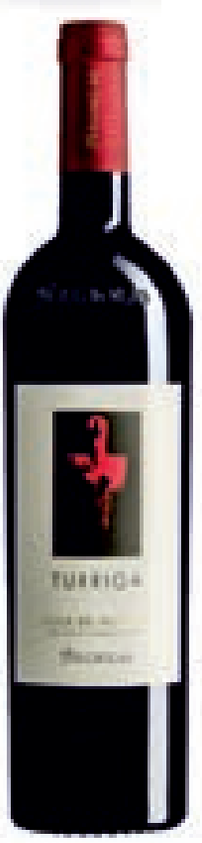
Vermentino
13,5% vol. | 0,75 L

Colore paglierino con riflesso leggermente verdognolo.
Olfatto sottile, intenso e delicato, con buon 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% 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, pecorino sardo stagionato.

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.

VENDEMMIA 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 persistenza retrogustativa.

VIGN'ANGENA
Isola dei Nuraghi IGT

Vermentino
13,5% 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

La nostra selezione di **cantine**

Spumanti e Prosecchi

La storia inizia nel 1978 quando Guglielmo Bortolomiol lascia l'azienda di famiglia che lo ha visto tra i pionieri del Prosecco sin dagli anni '50, per fondare la Spumanti Gemin di Valdobbiadene. Guglielmo che porta lo stesso nome del padre, viene chiamato sin da piccolo Gemin; ecco perchè decide di dare questo nome alla sua nuova azienda.
Nome scelto per dare seguito alla tradizione familiare che già indicava affettuosamente l'amore per la propria terra e per i suoi valori. Dall'85 si assiste ad un continuo ampliamento dell'azienda, con la costruzione di una nuova cantina di pigiatura e un nuovo magazzino di confezionamento e di stoccaggio.
La Spumanti Gemin è affiancata dall'azienda agricola Prà dell'Ort che conta cinque ettari di vigneti nelle più strategiche posizioni tra Riva de Milan, San Vito e San Marco, considerate tra le più suggestive di Valdobbiadene.
Il 1999 segna una prima svolta decisiva, Paola Bortolomiol e il marito Alvio Stramare assumono la direzione dell'azienda mantenendo i valori di Guglielmo ma apportando continue migliorie: dalla ristrutturazione della sede, a nuove tecnologie per la trasformazione del vino, all'ampliamento dei vigneti a nuovi reimpianti e sofisticati sistemi di irrigazione.
Rimane però la famiglia al centro di tutto: Paola e Alvio affiancati a loro volta dai figli Luigi, futuro enologo e i due gemelli Elisabetta e Luca, viene garantita una continuità che tramanda la bontà di un vino che va gustato con il cuore. Oggi l'azienda già conosciuta ed apprezzata in molti paesi dell'Europa e degli Stati Uniti, mira all'apertura e allo sviluppo di nuovi mercati con l'obiettivo di conservare un prodotto di qualità nel tempo.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Glera
12% vol. | 0,75 L

Colore paglierino molto chiaro, profumo intenso ed asciutto, sapore vivace ed amarognolo.
Perlage continuo a grana fine. Ottimo come aperitivo e consigliato a tutto pasto con il pesce. Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Glera
11,5% vol. | 0,75 L

Colore paglierino brillante, scarico di tinta, perlage intenso e continuo a grana fine, gentile e fresco dal caratteristico profumo di fiori. Sapore armonioso e rotondo. Ottimo come aperitivo e consigliato ad ogni occasione. Provatelo in caraffa a tutto pasto. Si degusta a 6-8°C in bichieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

VALDOBBIADENE DOCG RIVE DI S.STEFANO PIONIERE
EXTRA-BRUT

Glera
12% vol. | 0,75 L

Colore cristallino; profumo intenso ed elegante che ricorda la materia prima in tutti i suoi aspetti. A bocca presenta una pienezza e rotondità fine e complessa. Il perlage è sottile e molto persistente, dovuto alla lunga rifermentazione e ai suoi 6 mesi di sosta sui lieviti in autoclave. É consigliato per ogni occasione in particolare con il pesce.

GEMIN

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG
DRY

Glera
11,5% vol. | 0,75 L

Si distingue per il suo delicato profumo caratteristico e fruttato. Colore giallo paglierino molto chiaro. Perlage sottile e persistente. Consigliato a fine pasto con il dessert. Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

SPUMANTE ROSÈ
BRUT

Pinot Nero
12% vol. | 0,75 L

Uno spumante con una struttura importante data dall'acidità naturale di questo vitigno. La seconda fermentazione di 5 mesi aiuta ad equilibrare questo spumante rendendolo elegante con profumi intensi e tipici di frutta rossa e matura. Adatto come aperitivo, ma soprattutto abbinato al pesce crudo, perchè aiuta a pulire il palato e a sposarsi bene con la sua acidità.

GEMINI

Con i vini di Corte delle Calli in un sorso si rievoca l'incanto veneziano, un mix di tradizione e innovazione che si fondono per dare vita ad uno stile raffinato e moderno.
Una linea di vini versatile ed eclettica che regala sensazioni indescrivibili raccontando la storia, i segreti e la magia della città più intrigante del mondo.
E l'ideale per chi desidera apprezzare le migliori espressioni del gusto del territorio trevigiano.

PROSECCO TREVISO DOC
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Vino spumante prodotto da uve "Glera" provenienti dalla zona geografica che si estende nella provincia di Treviso. Il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

SPUMANTE GRAN CUVÈE
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Con Gran Cuvée il gusto lo senti, gli aromi li assapori, i profumi ti avvolgono in un'atmosfera magica, dove tutto confluisce per creare emozioni uniche ed inedite.
Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal perlage vivace. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca.
In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Vino di colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Il bouquet è complesso con sentori di rosa, gelsomino, glicine e fiori di acacia. Le note fruttate sono di mela banana e ananas, con sfumature minerali. Di buona freschezza, particolarmente sapido e di ottima persistenza.

TERRA SERENA

Questo è il cuore identitario di Serena Wines 1881. Perché il buon vino, come la vita, è fatto di speciali alchimie: la passione e la tenacia per generare i migliori frutti dal lavoro quotidiano, l'orgoglio di creare la propria storia attraverso progetti innovativi e prodotti di qualità, la vocazione di condividere la propria visione del futuro. Lo sanno bene i Serena, da più di 130 anni veri imprenditori e ambasciatori del Made in Italy enologico nel mondo.
Le radici dei Serena non possono che ritrovarsi a Venezia, nella Repubblica della Serenissima. Già dal 1930 si hanno tracce di personalità autorevoli di questo casato ma è con Pietro Serena, nel 1881, che si attua la scelta fondamentale della vocazione vitivinicola, con la costituzione del primo commercio di vino in botti di legno a Crocetta Trevigiana. Le due successive generazioni intuiscono brillantemente che è nella ricerca appassionata e innovativa di nuove soluzioni per la conservazione e trasporto del vino il valore distintivo dell'impresa familiare nel futuro.

SPUMANTE «GRAN CUVEE»
Extra Dry

Selezione di uve bianche
11% vol. | 0,75 L

Ci sono momenti che rappresentano qualcosa di magico, che accendono l'allegria. Momenti dove il cuore e il palato si aprono ad accogliere frizzanti sensazioni. Con Gran Cuvée il gusto lo senti, gli aromi li assapori, i profumi ti avvolgono in un'atmosfera magica, dove tutto confluisce per creare emozioni uniche ed inedite. Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal perlage vivace. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca. In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa.

PROSECCO TREVISO DOC
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo.
Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden.
Buona intensità.
Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

Maschio dei Cavalieri fonda le sue radici nella passione e nella tradizione, due parole che incarnano la vera anima della cantina, il suo "cuore".
La cantina fu fondata nel 1973 da Bonaventura Maschio, che trasformò la secolare distilleria di famiglia in un'azienda vinicola all'avanguardia per tecnologia e processi produttivi. Una cantina riconosciuta per la qualità dei suoi Prosecco DOC e DOCG nonché per i suoi spumanti dal carattere elegante e distintivo.
Una vocazione all'eccellenza che passa prima di tutto attraverso il rispetto di un territorio, quello delle colline e della pianura del Veneto orientale, e delle sue materie prime.

GRAN CUVEE «PRESTIGE»
Extra Dry

Selezione di uve bianche
11,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo intenso, perlage fine e persistente. Profumo floreale con sentori di fiori d'acacia, pesca, ananas. Sapore pieno ed asciutto con gradevole e persistente retrogusto aromatico.

SHÃH MAT
Extra Dry

Selezionati vigneti dalle più vocate aree viticole venete
11,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo brillante, perlage fine e persistente. Profumo floreale con sentori di fiori d'acacia, pesca, ananas. Sapore pieno ed asciutto con gradevole e persistente retrogusto aromatico.

PROSECCO DOC TREVISO
Extra Dry

Glera e vitigni ammessi da disciplinare
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Profumo pronunciato di frutta candita. Sapore pulito, aromatico ma garbato grazie ad un residuo zuccherino naturale.

MASCHIO DEI CAVALIERI

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
Superiore Extra Dry

Glera, Vitigni complementari ammessi dal disciplinare
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori di acacia.
Sapore elegante, morbido e fruttato.

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG RIVE DI COLBERTALDO
Extra Dry

Glera, Vitigni complementari ammessi dal disciplinare
11,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante con spuma cremosa.
Profumo floreale dalle note dolci di glicine, fruttato di pera e albicocca. Sapore morbido e fruttato, di ananas e melone.

«GL'OR» PROSECCO TREVISO DOC
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Al naso troviamo una aromaticità fresca con profumi di frutta e agrumi che sfumano nel floreale; in bocca il vino è morbido con acidità presente ma ben bilanciata grazie al residuo zuccherino naturale.

INCROCIO MANZONI 6.0.13
Spumante Brut

Selezionati vigneti del Trevigiano
12% vol. | 0,75 L

Colore oro chiaro brillante.
Profumo intenso ed elegante con sentori di pesca, miele e rosa. Sapore secco, pieno, molto armonico con gradevole fondo di pesca bianca e mandorla.

Mionetto nasce nel 1887 dall'amore e dalla passione per la terra e per il lavoro in cantina del mastro vinificatore Francesco Mionetto, capostipite della famiglia. Immersa nelle colline di Valdobbiadene, culla del Prosecco, Mionetto ha saputo in un secolo di storia farsi interprete del territorio d'origine e divenire una delle aziende produttrici di vini e Prosecco più rappresentative nel panorama internazionale. Passione, tradizione, ricerca ed eccellenza sono valori fondanti di una cantina e una marca uniche, dallo stile inconfondibile come il suo Prosecco.

MIONETTO

VIVO BLU
Spumante Extra Dry

Blend di uve bianche
11% vol. | 0,75 L

Spumante fresco dai delicati sentori di fiori e frutti. Bouquet fragrante che ricorda le mandorle e il pane appena sfornato; gli aromi di mela golden, di acacia e miele, combinati con note di pera, albicocca, pesca e mirtilli, completano la piacevolezza di questa speciale cuvée.

VIVO ROSE'
Spumante Extra Dry

Blend di uve rosse vinificate in rosato
11% vol. | 0,75 L

Dai riflessi brillanti e vivaci, il colore ricorda i petali dei fiori di pesco. La spuma è ricca, fine e persistente. Dal profumo di lampone, rosa e marasca, al palato è giustamente acido, ben bilanciato e fresco con netti ricordi di piccoli frutti rossi.

VIVO CUVEE BLANC
Spumante Extra Dry

Blend di uve bianche
11% vol. | 0,75 L

Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.
Colore giallo paglierino, profumi floreali intensi ed eleganti con sfumature di rosa e liquirizia. Completano il bouquet sentori di acacia, miele, pera e albicocca. Vellutato al palato con retrogusto amarognolo e speziato.

PROSECCO TREVISO DOC
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Disponibile anche formato da 0,375 L

Il Prosecco Mionetto Avantgarde si caratterizza per un connubio di profumi e aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti, al miele, all'acacia e all'albicocca. Al palato risulta morbido e al tempo stesso asciutto. Questo vino Mionetto presenta una veste grafica dai tratti innovativi e decisi ispirandosi ai movimenti artistici contemporanei.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco DOCG donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.
La Avantgarde Collection combina sapientemente i valori del marchio e la storia della cantina Mionetto con un'immagine dall'esclusiva personalità.

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG SPAGO FRIZZANTE
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

E' una delle immagini più autentiche della tradizione di Valdobbiadene, con la sua tipica legatura del tappo, secondo la consuetudine del luogo. Prodotto da Mionetto con uve provenienti esclusivamente dalle zone collinari dell'area DOCG, il Valdobbiadene Prosecco presenta un colore giallo paglierino tenue, vivace e brillante, con spuma lieve e sottile e bouquet armonico, garbato. Al palato si rivela secco in giusta misura e caratteristico.

CARTIZZE DOCG
Prosecco Luxury Dry

Glera DOCG Cartizze
11% vol. | 0,75 L

Elegante spumante dai luminosi riflessi dorati, solcato da un perlage fine e persistente. Sontuoso e complesso nei suoi profumi invitanti che richiamano la mela, la pera, note di agrumi e mandorle glassate, al sapore è fresco, armonico, ed elegante. Un'estetica sinuosa dalla personalità avvolgente e l'obliquità come segno distintivo si fondono con le eccellenze qualitative dell'esperienza enologica di Mionetto. Un esclusivo unicum dall'inconfondibile stile italiano.

CUVEE SERGIO 1887
Extra Dry

Blend di uve bianche
11% vol. | 0,75 L

Dallo stile fresco e contemporaneo, Cuvée Sergio Ice Edition XX è uno spumante morbido e avvolgente che sprigiona sentori di miele e piccoli fiori bianchi. Si tratta di una novità assoluta da gustare anche con il ghiaccio e in abbinamento a frutta fresca per cocktail delicati, leggeri e unici. Colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico di piccoli fiori bianchi, miele e mele selvatiche. Sapore asciutto e snello dal giusto grado di acidità. Corposità moderata, perlage sottile e intenso.

Una cornice luminosa, tra le verdi colline della Marca Trevigiana, accoglie Villa Sandi, splendido edificio di stile palladiano risalente al 1622 e oggi sede dell'azienda.
La Villa è inserita fin dalle sue origini in un paesaggio fertile con campi e strutture agricole, che oggi come allora rende omaggio alla storia del luogo. Un vibrante palcoscenico in cui natura ed architettura vivono in un rapporto dialettico e funzionale; luogo di delizie e centro direzionale, il complesso di Villa Sandi si offre come sintesi armonica della relazione tra uomo e ambiente.
La famiglia Moretti Polegato, da diverse generazioni dedita alla cultura del vino e proprietaria della Villa, ha rilanciato questa tradizione facendo di Villa Sandi la sede di rappresentanza della cantina omonima e promuovendo su basi moderne la coltura della vigna, da sempre presente nella zona. Avvalendosi delle sue qualità di appassionato conoscitore del mondo del vino, continua la tradizione di famiglia Giancarlo Moretti Polegato.

BLANC DE BLANCS
Brut

Vitigni a bacca bianca atti alla produzione di vini spumanti
11,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage minuto e persistente. Al bouquet è fruttato e floreale con delicati sentori di mela golden acerba. Al sapore è secco, fresco con note di artemisia. È un vino adatto a crostacei crudi e molluschi, prosciutto e melone. Ottimo da aperitivo e da fuori pasto.

ROSE' IL FRESCO
Brut

Vitigni a bacca bianca e bacca rossa tra cui Glera e Pinot Nero in percentuali variabili.
11,5% vol. | 0,75 L

Colore rosa tenue brillante.
Bouquet fruttato e floreale con delicati sentori di mela golden acerba e piccoli fiori di montagna.
Gusto secco, fresco, sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

DOLCE SANDI
Spumante Dolce

Cuvée di uve aromatiche, tra le quali spiccano il Moscato Bianco e il Moscato Giallo.
7% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante con perlage sottile e persistente. Intensamente fruttato e aromatico con ricordo di frutta esotica e fiori di arancio. Gusto dolce, rotondo, con persistente sapore di gradevole fruttato.

VILLA SANDI

PROSECCO DOC TREVISO IL FRESCO
Brut

Glera
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale con note di mela golden matura e piccoli fiori di montagna. Gusto secco fresco e sapido su fondo morbido con finale di bocca fruttato ed aromatico.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino cristallino; ha perlage minuto e persistente. Intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori di acacia. Gusto fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato e armonico.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Brut

Glera
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino scarico; ha perlage fine e persistente.
Intensamente fruttato con evidenti note di mela golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori di acacia. Gusto fresco, asciutto su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato ed armonico.

Scrigno prezioso di personaggi che disegnarono la storia, come Eleonora Duse e Caterina Cornaro, che la scelsero come meta di esperienza, dando vita ad una sfarzosa corte rinascimentale di artisti, letterati e poeti. Oltre al suo rinomato fascino, Asolo offre la produzione di vini di alta qualità certificata DOCG, grazie a cardini d'eccellenza quali la peculiarità del terreno, la composizione ghiaiosa, argillosa a medio impasto e il microclima temperato.
Montelvini, come membro del Consorzio Vini Asolo Montello, vanta la produzione di due vini DOCG di alto prestigio: Asolo Prosecco Superiore e Montello Rosso, perle preziose del panorama vitivinicolo internazionale, simboli della dedizione per questa terra passionale.

MONTELVINI

PROSECCO TREVISO DOC CUVÈE DELL'EREDE
Extra Dry

Glera
11% vol. | 0,75 L

Il colore è giallo paglierino, il profumo fresco ed intensamente fruttato ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la mela selvatica, il miele di montagna. Il perlage è fine e persistente. Si abbina ai crostacei, ai pesci leggeri e ai molluschi; ottimo come aperitivo.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
Brut

Glera
11,5% vol. | 0,75 L

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi e fruttati. Il profumo fresco e fruttato con note di fiori d'acacia, il glicine, la mela verde: la finissima bollicina che sale nel bicchiere genera istintivamente allegria e la buona struttura soddisfa anche i palati più esigenti. L'eleganza di profumi e la sua delicata morbidezza lo rendono accattivante per tutti gli amanti del vino. L'equilibrio è la caratteristica principale di questo spumante.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
Extra Dry

Glera
11,5% vol. | 0,75 L

Di un bel colore giallo paglierino, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche ed aromatiche sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale. Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida.
La sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
Millesimato - Extra Brut

Glera
11,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi verdi, visivamente il perlage appare molto fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto si fondono note floreali: diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, con note minerali. Emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida. In bocca è cremoso.

Spumanti

SPUMANTI

CARLIN DE PAOLO «LUIS» BIANCO
Spumante Extra Dry

Uve autoctone a bacca bianca, da vitigni autorizzati alla coltivazione in Piemonte
12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Profumo: intenso, fine e floreale. Sapore elegante e fruttato, con un perlage fine e persistente.

VITE COLTE - ASTI DOCG
Spumante Dolce

Moscato Bianco
6,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino brillante
Profumo fragrante e delicato, marcata la tipica nota di uva moscato. Sapore setoso e complesso. Il perlage è fine. La dolcezza e freschezza dell'uva moscato sono evidenti anche in bocca.

BANFI - «ROSA REGALE»
Brachetto D'Acqui DOCG
Spumante Dolce

Brachetto d'Acqui
7% vol. | 0,75 L

Spumante dolce dalle nuance rosso rubino chiare con un perlage vivace e molto persistente. Sia al naso che in bocca si esprimono al meglio tutte le peculiarità aromatiche del vitigno; profumi intensi di rosa bulgara e frutti di bosco accompagnati da un retrogusto dolce equilibrato da una buona acidità. Vino da dessert perfetto con fragole fresche, macedonie, torte di frutta e piccola pasticceria.

RIDOLFI - ROSE' BRUT
Spumante Brut

Sangiovese
12% vol. | 0,75 L

Colore rosa chiaro.
Gusto morbido, delicato, fresco e persistente.
Profumo delicato, fresco, con note di fragola e ciliegia.

FONTEZOPPA - «JAJA'»
Spumante Brut

Passerina
12% vol. | 0,75 L

Al naso delicati sentori di fiori gialli e note fruttate di pesca, ananas e banana.
In bocca molto equilibrato e morbido, con una sensazione di freschezza e delicata sapidità per un piacevole finale.
Ideale per gli aperitivi e con gli antipasti di mare, ottimo con le fritture di pesce e le carni bianche.

CASA DIVINA PROVVIDENZA «MAREDIVINO»
Brut

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

Il suo bouquet è fresco, fruttato e vegetale, con note di limone, albicocca, salvia. Deliziosamente minerale all'assaggio, dove emerge e rimane persistente la componente fruttata dolce e agrumata, accompagnata da una sapidità che richiama chiaramente la salinità marina. E' uno spumante davvero perfetto, con la sua bellissima effervescenza per aperitivi e antipasti, ma anche per accompagnare un fritto di paranza.

FEUDI BRANCIFORTI DEI BORDONARO «JOLIE CHARMAT»
Spumante Extra Dry

Cuvèe di vitigni autoctoni a bacca bianca
12% vol. | 0,75 L

Si rivela nel calice di colore giallo paglierino brillante, perlage a grana fine, fitto e persistente con spuma cremosa. L'Olfatto è intenso e ricco di sentori floreali e fruttati con predominio di pesca bianca, fiori di sambuco ed agrumi. Il palato rispecchia pienamente l'olfatto ed è di grande morbidezza e freschezza, armonico ed elegante particolarmente fruttato e ricco con buona persistenza e lunghezza.

SPUMANTI

TERZINI VINO SPUMANTE ROSÈ
Brut

Uve a bacca rossa
12% vol. | 0,75 L

Colore rosato tenue. Perlage sottile e persistente. Bouquet fruttato e floreale, complesso ed intenso.
Adatto ad aperitivi, primi piatti e carni.

TERZINI VINO SPUMANTE PECORINO
Brut

Pecorino
12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; perlage fine e persistente. Fruttato, vivace, fresco e persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, acidità.
Adatto ad aperitivi, primi leggeri e carni bianche.

Metodo Classico

ANTICA FRATTA «ESSENCE BRUT» Franciacorta Brut Millesimato

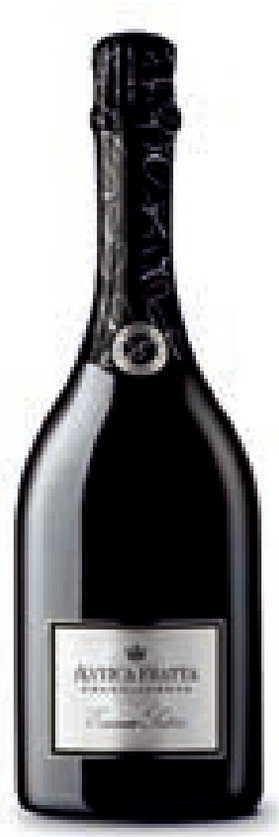
Chardonnay, Pinot Nero
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo ampio, con sentori di frutta matura. Gusto Pieno e articolato, fragrante, intenso, equilibrato, buona persistenza. Perlage molto fine e persistente, spuma cremosa.

ANTICA FRATTA «ESSENCE ROSE'» Franciacorta Brut Rosè Millesimato

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

Tenue tono rosato, con riflessi che tendono alla cipolla dorata e che possono variare leggermente da un'annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero. Profumo intenso, di piccoli frutti rossi con sentori di spezie variegate. Buon corpo e struttura, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità.
Perlage fine e persistente, spuma abbondante e cremosa.



ANTICA FRATTA «ESSENCE SATÈN» Franciacorta Brut Satèn

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo intenso e armonico, con note di agrumi e elegante frutta tropicale. Sapore avvolgente nelle sue sfumature, struttura elegante e persistente, nocciole nel retrogusto.
Perlage fine e persistente, spuma morbida, delicata e cremosa.

ANTICA FRATTA «ESSENCE NATURE» Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato

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

Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo ampio, con sentori di spezie e frutta secca. Gusto Pieno e articolato, fragrante, intenso, equilibrato, buona persistenza. Perlage molto fine e persistente, spuma cremosa.

BERLUCCHI 61 BRUT
Franciacorta Brut

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

Spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati. Al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

BERLUCCHI 61 ROSE'
Franciacorta Brut

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

Spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore rosa intenso, che può variare leggermente a ogni vendemmia per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot Nero. Note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione. Al palato è fine, elegante, vivace e di buon corpo; il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccata acidità.

BERLUCCHI 61 SATÈN
Franciacorta Brut

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

Spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore giallo paglierino intenso. Profumo ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta
matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano
per poi evolvere in note di agrume candito. Al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

FERRARI TRENTO DOC MAXIMUM
Brut - Blanc de Blancs

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

Disponibile anche formato da 0,375 L

Luminoso giallo paglierino e perlage di notevole persistenza. Profumo di grande intensità. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola conferiti dagli oltre 30 mesi di affinamento sui lieviti. Gusto fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il lungo finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

0,375 ml

FERRARI TRENTO DOC PERLE'
Millesimato
Blanc de Blancs Brut

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

Tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino. Il perlage è estremamente fine e persistente. Ricchezza aromatica di straordinaria espressività: la scena è dominata da sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate. Gusto elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.

GRAN CUVÈE ALMA BRUT
Franciacorta DOCG

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

Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il pérlage fine e continuo. Ampi e avvolgenti, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria.
In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.

CÀ DEL BOSCO CUVÈE PRESTIGE
Franciacorta DOCG
Extra Brut

Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco
12,5% vol. | 0,75 L

Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco provenienti da ben 134 vigne, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%), nel rito magico della creazione della Cuvée. Solo dopo 28 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.

Passiti

CARLIN DE PAOLO BARBERA D'ASTI «CHINATO» DOCG

Barbera
16% vol. | 0,50 L

In bocca, l'impatto amaro della china è ben bilanciato dallo zucchero e dall'alcool, ed il prodotto è un continuo susseguirsi di sapori con una lunga persistenza, che si chiude con una nota piacevolmente amarognola. Il Barbera "chinato" può essere considerato sicuramente ottimo a fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato. Tradizionalmente, nelle famiglie piemontesi era usato per preparare "punch" caldi ed offerto in qualsiasi momento della giornata all'ospite in segno di rispetto.

VITE COLTE «LA BELLA ESTATE» Moscato Passito DOC

Moscato Bianco
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo oro intenso.
Profumo ampio e complesso, intenso, aromatico, sentore muschiato caratteristico, miele e frutta candita.
Sapore caldo e intenso, dolce e pieno, con forte timbro varietale dell'uva di origine.

RITTERHOF «SONUS» Gewürztraminer Passito

Gewürztraminer
10% vol. | 0,375 L

La composizione perfetta di note fruttate complesse e l'armonia equilibrata di nobile dolcezza ed elegante acidità, portano al palato una vera e propria sinfonia.
Il vino da dessert Sonus è unione di note intense di mango e albicocche mature, che nascono dalle uve di Gewürztraminer passite in vigna e dall'affinamento in piccole botti.
L'armonia vibrante delle note fruttate, intarsiate di note acidule bilanciate da elegante dolcezza, fanno di Sonus un vero capolavoro.

PASSITI

GUICCIARDINI STROZZI VIN SANTO
San Gimignano DOC

Trebbiano, Malvasia, San Colombano
16% vol. | 0,50 L

Colore giallo ambrato, con bei riflessi vivaci.
Profumo ricco e penetrante con sentori di frutta secca, nocciola e mandorle tostate.
Sapore armonico, piacevolmente abboccato, con retrogusto elegante e pulito.

FONTEZOPPA - «CASCIA'» PASSITO
I Terreni di Sanseverino DOC

Vernaccia Nera
15% vol. | 0,50 L

Colore ambrato dal riflesso rubino, carico, Profumi e aromi che vanno dal classico miele, al caramello, ai frutti secchi, ai fichi essiccati ed alla cannella tipica del vitigno.

LE CIMATE - SAGRANTINO MONTEFALCO
Passito DOCG

Sagrantino
14,5% vol. | 0,375 L

Un bouquet di profumi unico in cui spiccano ginepro, cioccolato e caffè. Si presenta con un colore denso, compatto, e cremoso. Consistente e di bella eleganza. Un vino da invecchiare per anni.
Si abbina a classici tozzetti o semplicemente da solo a fine pasto.

PRINCIPE PALLAVICINI «STILLATO»
Passito Malvasia Puntinata

Malvasia del Lazio
13% vol. | 0,375 L

Colore giallo dorato luminoso. Bouquet di frutta tropicale matura con note vanigliate e agrumate. Gusto equilibrato, generoso e morbido, con note dolci di miele e albicocca essiccata.

DOSITHEO
Passito Lazio IGP

Cacchione, Malvasia Puntinata
13% vol. | 0,50 L

colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il corredo olfattivo si incentra su albicocca disidratata, ananas candito, dattero, tabacco dolce, fieno e fiori di gelsomino. Il gusto è stimolato da un'ottima verve acido-sapida ben contrappesata dalla misurata dolcezza e dall'avvolgente morbidezza.
Ottimo con cantucci, ciambelline al vino rosso con nocciole, ricotta e miele, formaggi freschi con gelatina di frutta, parmigiano con una punta di aceto balsamico.

TORRE VARANO
Passito Falanghina Campania IGP

Falanghina
15,5% vol. | 0,50 L

Di colore giallo dorato carico, inizialmente pallido, in evoluzione negli anni, al profumo ampio, intenso e complesso evoca con grande immediatezza autentici sentori dolci di albicocca, miele, di uva passa e fichi secchi, di mandorla e confettura di pera e pesca. Perfettamente equilibrato in dolcezza, acidità e morbidezza restituisce al palato la sua complessità in calde e avvolgenti note.

PELLEGRINO - «NES»
Passito di Pantelleria

Zibibbo
14,5% vol. | 0,50 L

Il Passito di Pantelleria "Nes" di Pellegrino è un vino passito dolce molto intenso e caratteristico, vinificato e maturato solo in acciaio. Emana profumi molto ricchi e intensi di albicocca disidratata, agrumi canditi, miele e molto altro. Al palato è denso, potente, dolce e avvolgente, dotato di sapidità e di una lunghissima persistenza.

PELLEGRINO - ZIBIBBO BIO
Vino Liquoroso IGT

Zibibbo
16% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino chiaro. Profumo intenso di agrumi e zagara e piacevoli sentori di pesca gialla, cedro e melone.
Gusto elegante e persistente, con note di pesca gialla, melone, agrumi e mandorla.

NOTE

NOTE

NOTE

GIOIA
SPA

Gioia S.p.A.
Sede Operativa
Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06 - Fax 06 79.34.98.33
info@gioiaspa.com

Responsabile: Giuseppe Roccasalvo
Tel. 347.72.85.698
g.roccasalvo@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com