



CARTA DEI VINI

Le Nostre Esclusive

UNA STORIA DI OLTRE



Con più di quarantacinque 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.

**Finalmente vi presento
il nuovo catalogo delle nostre “Esclusive”.**

Rispetto al precedente sono state inserite nuove cantine ed allargato l'assortimento dei prodotti delle aziende già presenti, tutto questo per dare maggior profondità e scelta ai nostri clienti, cercando anche di intercettare quelle che sono le richieste del mercato.

Il catalogo deve essere uno strumento che aiuta a trasmettere «chi» e «cosa c'è» dietro una semplice bottiglia di vino. Per questo motivo ho voluto che nella presentazione di ogni singola azienda ci sia una foto di persone (e non di strutture, cantine o vigneti...) perché dietro una bottiglia di vino, ci sono storie di donne e uomini che con passione, fatica e sacrifici, cercano di realizzare sogni e offrire prodotti all'altezza, che possano sempre emozionare.

**Il vino fa parte della nostra Storia, il vino è Cultura e Tradizione
e noi siamo chiamati a trasmettere tutto questo
con entusiasmo e professionalità.**

Cordialmente

Giuseppe Roccasalvo
Responsabile Settore Vino Gioia S.p.A.



*“Nel vino si custodisce il tempo:
quello della terra, del sole e dell’attesa.”*



Cantine in
esclusiva
in assortimento



Vini in
assortimento
in esclusiva

indice

6. PIEMONTE

- 7. Carlin De Paolo
- 13. Marrone

19. VALLE D'AOSTA

- 20. Cave Des Onze Communes

24. ALTO ADIGE

- 25. Ritterhof
- 34. Tramin

38. TRENTINO

- 39. Cantina D'Isera
- 46. Altemasi

49. LOMBARDIA

- 50. Castello di Gussago
- 54. Vanzini

61. FRIULI

- 62. Fiegl - Voltis
- 66. Fiegl - Villa Dugo
- 70. Fiegl
- 76. Tiare
- 79. Tenuta del Morer

83. VENETO

- 84. Gemin
- 87. Prà Dell'Ort
- 89. Corte delle Calli
- 94. Fasol Menin
- 97. Provolo
- 101. Ottella
- 105. Le Nynae

107. TOSCANA

- 108. San Giorgio a Lapi
- 111. Castello di Montepò
- 115. Villa i Cipressi
- 117. Casteani
- 123. Rocca di Castagnoli
- 127. Tenute Guicciardini Strozzi
- 132. Podere le Scuderie
- 134. Barbanera

155. UMBRIA

- 156. Di Filippo
- 162. le Cimate
- 166. Castello di Corbara

169. LAZIO

- 170. Casa Divina Provvidenza
- 180. Eprus
- 183. La Rasenna
- 188. Rèbrum
- 191. Ferri
- 194. Enrico Pouchan
- 197. Elena Sinibaldi

199. ABRUZZO

- 200. Terra del Barone
- 204. Jus Primae Noctis 1646
- 206. Terzini
- 209. Cantine Torri
- 216. Rosarubra
- 219. Fattorie Nicodemi

224. CAMPANIA

- 225. Revolle
- 228. Nativ
- 235. Torre Varano
- 242. Vignolè

245. PUGLIA

- 246. San Pancrazio
- 250. Romaldo Greco

255. SICILIA

- 256. Tenute Mokarta
- 264. Tenute Nicosia
- 268. Tenute Orestadi

273. SARDEGNA

- 274. Axante Cantina Monti
- 276. Tani

280. CHAMPAGNE & CRÉMANT

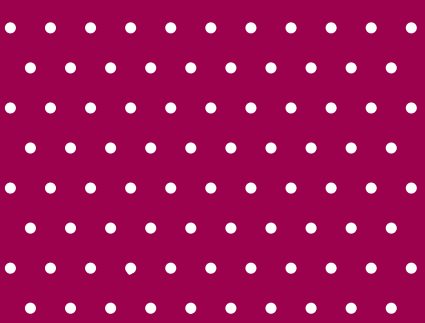
- 281. Esterlin
- 283. Louis Vallon



*Vini Biologici
presenti nel
catalogo*



*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.



Il nonno Carlin, figlio del bisnonno Paolo: instancabile lavoratore, ricurvo per le tante fatiche nelle vigne e pur sempre allegro, con pugno chiuso in segno di fermezza, dal passo lungo e deciso. Il lavoro della terra, l'amore per la famiglia, una vita piena di sacrifici; i pantaloni rattoppati, il cuore largo.

La famiglia si identifica quotidianamente nel marchio stesso, dal quale trae forza e determinazione, per affrontare a lunghi passi il duro cammino della vita. Un'azienda a conduzione familiare giunta ormai alla quarta generazione, da sempre dedita esclusivamente alla produzione e alla vendita di vini. Degustare un territorio. Assaporare una storia. Lasciarsi contagiare dalla natura. Godere di un vino. Vivere una tradizione gastronomica. Ma anche respirare i suoni della natura, brindare, festeggiare, celebrare la vita ma soprattutto la bellezza.

Un territorio poliedrico, terra d'arte e cultura, di vini straordinari e dalla grande tradizione enogastronomica, per gli appassionati del buon cibo e della natura incontaminata, adatta ad attività outdoor e per vacanze culturali, capace di appagare gli occhi e il palato.

Siamo nelle Terre Alfieri, qui dove i paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato sono stati riconosciuti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, un luogo unico dove progettare la tua prossima vacanza, la tua pausa relax, un originale team building o un'esperienza dal sapore autentico.



CARLIN *de* PAOLO®



SPUMANTE ALTA LANGA PAS DOSÈ DOCG

Pinot nero
12% vol. | 0,75 L

Brillante, giallo dorato. Al naso intenso e complesso. Subito, si rilevano sentori di camomilla, baccello di vaniglia e note marcate di frutta esotica: mango e papaia ma anche di albicocca. Emergono poi note speziate di zafferano e di pasticceria. Il retro-olfatto evidenzia sensazioni agrumate e nocciola appena sgusciata che tende poi anche al caramello. In bocca è pieno, avvolgente, cremoso; la freschezza e la sapidità ne allungano il sorso.

cod. 1002423



MOSCATO D'ASTI «FIULIN» DOCG

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

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

cod. 0107716



CHARDONNAY «L'INTRUSO» Piemonte DOC

Chardonnay
12,5% 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.

cod. 0107718



ARNEIS «MACADI» Terre Alfieri DOCG

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.



cod. 0107719
0,375 - cod. 01077103



BARBERA D'ASTI SUPERIORE «AD LIBITVM» DOCG

Barbera
14,5% 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 arrostiti, brasati, cacciagione e con la cucina internazionale.

cod. 0107713
Magnum 1,5 lt - cod. BAS.16BT150
Magnum 3 lt - cod. 1001626



NEBBIOLO D'ALBA DOCG TERRE ALFIERI

Nebbiolo
14,5% 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.

cod. 0107717



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 arrostiti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

cod. 0107712
0,375 - cod. 01077102





DOLCETTO DI MONFERRATO «BRUNETTO» DOC

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

Di colore rosso rubino con sfumature viola, un profumo di fiori rosa e spezie dolci, un sapore fresco e fragrante, delicatamente fruttato.

cod. 01077100



BONARDA FRIZZANTE «BONÈ» DOC

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

Profumo vinoso ampio e persistente, con note dominanti di pesca, lampone e ciliegia. Sapore pieno ed armonico, con una leggera tendenza all'amabile.

cod. 0121014



CHIARETTO «IL GIULLARE» DOC

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

Di colore rosato con caratteristici riflessi giallognoli che ricordano la buccia di cipolla. Profumo intenso, persistente, intrigante con note floreali unite a discrete note fruttate tipicamente tropicali che ricordano l'ananas, il mango e la papaya. Sapore: asciutto, armonico e fresco.

cod. 0121015



GRIGNOLINO D'ASTI «RIDOLINO»
DOC

Grignolino
13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino più o meno intenso. Vino di discreta intensità e complessità olfattiva, con note vinose, fruttate che ricordano l'uva, la susina e le ciliegie e note fruttate di rose. Sapore secco, abbastanza caldo e morbido, freschezza intensa, tannini saporiti e vivi. Buon attacco e buon equilibrio con prevalenza della durezza dovuta ai suoi tannini nervosi e finale piacevole.

cod. 1077101



BAROLO
DOCG

Nebbiolo
14,5% 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.

cod. 0107714

MARRONE



La Morra

L'azienda Marrone ha la sua sede tra le colline piemontesi di Annunziata, frazione del comune di La Morra, a pochi chilometri da Alba, nel territorio delle Langhe. Un areale famoso in tutto il mondo, soprattutto per la produzione del vino Barolo, coltivato qui da secoli e oggi riconosciuto DOCG. Su queste colline si coltivano pregiati vitigni, tra questi il più rinomato Nebbiolo, da cui si producono il Barolo e il Nebbiolo d'Alba. I vitigni coltivati dall'azienda sono anche oltre al Nebbiolo: Barbera, Dolcetto, Arneis, Chardonnay, Favorita e Moscato.

Non a caso queste colline sono riconosciute patrimonio mondiale dell'umanità Unesco e vantano una lunga storia vitivinicola che si respira anche nella tradizione di questa azienda. La cantina è infatti arrivata alla quarta generazione, risalente ai primi anni del '900, grazie all'intuizione di Pietro Marrone. Attualmente la cantina è condotta con grande unione, passione e professionalità da Gian Piero Marrone, sua moglie e le sue tre figlie.

La composizione del terreno a Madonna di Como, frazione di Alba in cui si trova l'azienda agricola della famiglia Marrone, è ottima e permette di produrre uve considerate eccellenze nazionali. Ma la differenza per fare una produzione degna di nota sta nella maestria, che in questo caso si evince dalla grande capacità che ha questa famiglia nell'essere coesa e ambiziosa nella gestione.

Ognuno ha nei suoi compiti la responsabilità che rispecchia la filosofia originaria, quella di curare le vigne al migliore dei modi per produrre vini di pregio, grazie ad una costante e meticolosa lavorazione delle uve, dalla vigna fino alla cantina.





ARNEIS «TRE FIE» LANGHE DOC

Arneis
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino brillante. Al naso propone un'elegante e raffinata complessità aromatica; dominano le note floreali, con nette sensazioni di fiori di pesco, d'acacia, di camomilla e di fiori gialli. Nel finale presenta una delicata componente fruttata fresca. In bocca è fresco e di facile beva, con un finale amarognolo. Perfetto per accompagnare antipasti e secondi piatti freschi come omelette, verdure e torte salate, è ideale con pesci di acqua dolce o carni bianche.

cod. 1002408



GAVI DI GAVI DOCG

Cortese
13% vol. | 0,75 L

Tipico vino piemontese si presenta fresco ed equilibrato, di buona struttura. Si presenta nel bicchiere con un colore giallo platino brillante. Il primo naso del Gavi di Gavi rivela sfumature di kumquat, lime e limone. Agli aspetti fruttati del bouquet si aggiungono la pietra scaldata dal sole e il sottobosco. Questo vino bianco vegano d'Italia si gusta al meglio fresco a 8-10°C con trota arrosto con zenzero e pera, spaghetti con yogurt e pesto di menta o verdure al wok con il pesce.

cod. 1002420



GAVI DOCG

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

Colore giallo paglierino dorato. Profumo leggermente fruttato, avvolgente, con eleganti sfumature di fiori bianchi e frutti. Sapore secco, fresco ed equilibrato, cremoso e delicato, minerale. Stupendo come aperitivo, con pesce, pasta e zuppe.

cod. 1002419



CHARDONNAY «MEMUNDIS» LANGHE DOC

Chardonnay
14% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino, con riflessi tendenti al dorato. Solido e pronunciato, mostra note di pesche gialle, mele, pere, ginestre, pietra focaia e buccia di limone. Ha un corpo pieno, voluminoso ed un finale di buona progressione. In bocca è lungo e sapido, agrumi e spezie. La fermentazione in barrique dona al prodotto tannini dolci che consentono sorprendenti accostamenti a piatti anche leggermente grassi, antipasti, grigliate di pesce, carni bianche.

cod. 1002425



DOLCEVITA ROSATO LANGHE DOC

Nebbiolo, Barbera
14,5% vol. | 0,75 L

Chiaro e luminoso il colore, al naso è piacevolmente ampio, con note floreali di petalo di rosa e di fior d'arancio e un fruttato dolce che rimanda al lampone e alla fragolina di bosco. Di struttura importante, al palato è però fine, fresco e di grande equilibrio. Accompagna deliziosamente innumerevoli antipasti, ma è ottimo anche con primi piatti saporiti a base di pesce e verdure. Ideale con la pizza.

cod. 1002416



BARBERA D'ALBA «CARLOT» DOC

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

Colore rosso maturo. Il profumo vinoso intenso, con note di prugna, mora, confettura e spezie e il sapore asciutto, di acidità ben equilibrata dall'invecchiamento in legno ne fanno un vino di grande carattere. Consigliato abbinato a salumi, carni e formaggi di lunga stagionatura, ottimo con cipolle rosse ripiene di couscous e albicocche, vitello e cipolle in casseruola o insalata di cetrioli thailandese.

cod. 1002418



DOLCETTO D'ALBA «CARLOT» DOC

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

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono note di frutti rossi, confettura e ciliegia. Il sapore è secco, di modesta acidità, con un piacevole retrogusto amarognolo. Vino che sa unire la piacevolezza di beva tipica del vitigno ad un buon corpo che gli permette abbinamenti con piatti mediamente strutturati ed elaborati.

cod. 1002417



NEBBIOLO LANGHE DOC

Nebbiolo
14% vol. | 0,75 L

È un vino giovane, profumato, dal colore elegantemente trasparente, fortemente legato alle tipicità delle Langhe. Al naso si esprime con sentori di petalo di rosa e violetta, frutti rossi, in particolare di marasca, sentori di sottobosco. Al palato si rivela fine nei tannini e di buona persistenza. Ottimo in abbinamento ai menu di terra, alle carni e ai formaggi stagionati

cod. 1002421
Magnum Astucciato - cod. 1002568
Nebbiolo Superiore
Magnum Astucciato - cod. 1002257



BARBARESCO DOCG

Nebbiolo
14% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso granato, il nostro Barbaresco ha al naso sentori floreali di viola e rosa che anticipano i profumi di piccoli frutti rossi e le spezie delicate. La bocca è equilibrata e di buon corpo, vellutata nella trama tannica e di ottima persistenza. È un bicchiere piacevole in compagnia di amici, ma anche in abbinamento a carni brasate o grigliate.

cod. 1002422
Magnum Astucciato -cod. 1002569



BAROLO DOCG

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

Il colore elegantemente trasparente è quello che caratterizza il vitigno Nebbiolo. L'olfatto incanta con profumi intensi di liquirizia, amarena e cuoio, con rimandi di terra e di sottobosco. Il palato è ampio, espressivo e rotondo, con tannini vellutati e corpo sostenuto. Finale persistente, su note di spezie e di ciliegia. Perfetto in abbinamento con carni arrosto e brasati.

cod. 100242
Magnum Astucciato -cod. 1002570



BAROLO PICHEMEJ
DOCG

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

Rosso granato il colore, elegante al calice. È aggraziato e rifinito nei profumi di frutta rossa e nei petali di viola che risultano ravvivati da una parte minerale fresca e delicata. Setoso e lineare in bocca, fino alla lunga chiusura, fitti e fini i tannini. Preciso e piacevole. Ha un lungo potenziale di invecchiamento. Ideale con preparazioni a base di carne, arrosti e selvaggina.

cod. 1002427

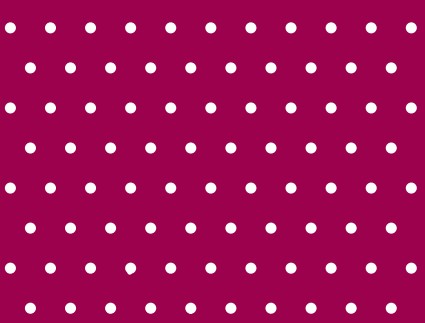


BAROLO BUSSIA
DOCG

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

Un vino elegante, che si presenta di un colore rosso rubino leggermente aranciato, con profumi di rosa, lungo in bocca e con una buona acidità che mantiene alta la struttura.
E' un vino che ha ancora un ottimo potenziale di invecchiamento.

cod. 1002567



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.





PINOT GRIS Valle D'Aosta DOC

Pinot Gris
13% vol. | 0,75 L

Il Pinot Gris esibisce aromi fruttati, con sentori di pera, melone e talvolta di pietra focaia, accompagnati da un sapore strutturato e morbido. Il colore è un bel giallo dorato con riflessi ramati.

cod. 1003161



PETIT ARVINE Valle D'Aosta DOC

Petite Arvine
14,5% vol. | 0,75 L

Un vino unico, molto fine, di colore giallo paglierino di media intensità, caratterizzato da sentori fruttati quali note di agrumi e frutta esotica. Al palato emerge un gusto morbido, consistente, tipicamente sapido, quasi salino, di lunga persistenza.

cod. 1003160



CHARDONNAY Valle D'Aosta DOC

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0107387



PINOT NERO Valle D'Aosta DOC

Pinot Nero
13% 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, arrostiti di carne rossa, formaggi piccanti.

cod. 0108066



MÜLLER THURGAU COIN NOBLE 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.

cod. 1001503



GEWÜRZTRAMINER COIN NOBLE Valle D'Aosta DOC

Traminer Aromatico
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.

cod. 1001502



MAYOLET Valle D'Aosta DOC

Mayolet
13% vol. | 0,75 L

Uno dei più rari vitigni autoctoni della Valle, caratterizzato dal colore rosso rubino di limitata intensità. Nel bicchiere spiccano le sensazioni fruttate, con ricordi di vinaccia fresca. In bocca il fruttato, intenso e persistente, unito alla morbidezza ed alla facilità di beva, ne fanno un ottimo compagno anche per i piatti più semplici.

cod. 1003159



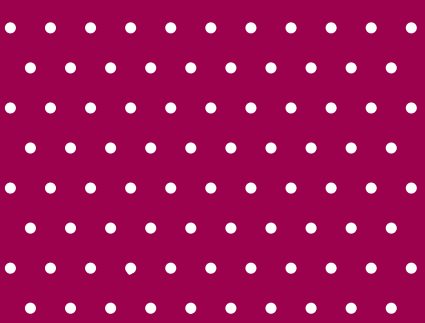
TORRETTE Valle D'Aosta DOC

Petit Rouge e vitigni a bacca rossa locali
13,5% vol. | 0,75 L

Il principe dei vini autoctoni valdostani per eccellenza, si caratterizza per un bel colore rosso rubino, che con il passare del tempo assume riflessi granati. Il profumo è dominato dai frutti rossi, su un sottofondo di sensazioni speziate e vegetali. Al palato un buon equilibrio, giocato tra fruttato, morbidezza e corposità.

cod. 1003158





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 5400 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

Ritterhof è tra le più rappresentative cantine di Alto Adige, riconosciuta per i suoi vini di altissima qualità. L'azienda persegue l'obiettivo di realizzare vini che siano unici, di personalità, caratterizzati da note inconfondibili, ossia dei vini che riescano a raccontare ciascuno la propria storia, determinata da fattori quali il clima, la posizione del vigneto, ma soprattutto le persone.

Le persone dietro al nostro vino altoatesino contribuiscono a riempire ogni bottiglia di unicità e perfezione. Ogni singolo collaboratore è fonte di arricchimento oltre che una risorsa preziosa per la nostra tenuta in Alto Adige. La Tenuta Ritterhof è gestita da Eva Kaneppele, quarta generazione della famiglia Roner proprietaria della Roner Distillerie S.p.a. Sia Roner sia la Tenuta Ritterhof ci mettono una grande passione nell'imbottigliamento di vini caratterizzati dal sapore unico dell'Alto Adige. Assieme sono sinonimo di qualità altoatesina di prima classe.

I vini Ritterhof sono figli del rispetto della natura, consapevoli che il vino nasce prima di tutto in vigna, e di un'attenzione scrupolosa e rigorosissima in tutte le fasi del processo produttivo. A riprova di quanto questa filosofia sia in grado di portare alla luce vini eccezionali e di carattere, Ritterhof comprende una linea Terra di vini autentici e dal sapore classico, che sanno sorprendere, e una linea Collis, etichette che regalano momenti di delizia sublime.





LENZ CUVÉE BIANCO
Vigneti delle Dolomiti IGT

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

Il Lenz è soave e leggero come la primavera, da cui prende il nome in lingua tedesca. Questo Cuvée 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.

cod. 000939



LENZ ROSE'
Vigneti delle Dolomiti IGT

Lagrein, Pinot Nero, Merlot
13,5% 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.

cod. 000959



PINOT BIANCO

Alto Adige DOC

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

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

cod. 0109063



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.

cod. 0109068



CHARDONNAY

Alto Adige DOC

Chardonnay
13% 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.

cod. 0109065



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.

cod. 0109172



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.

cod. 0109067



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.

cod. 0109066



PINOT GRIGIO Alto Adige DOC

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

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

cod. 0109064

**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 arrostiti di carne rossa, alla selvaggina e a diverse varietà di formaggi stagionati.

cod. 0109069

**LAGREIN**

Alto Adige DOC

Lagrein
13% 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.

cod. 0109070

**CABERNET**
Alto Adige DOC

Cabernet
14% vol. | 0,75 L

Si contraddistingue per il suo colore rosso rubino intenso e per il suo profumo, che ricorda il ribes rosso e il pepe verde. Sulla lingua risulta robusto e secco, e con i suoi tannini tenui e delicati presenta nel retrogusto una lunga persistenza. Il Cabernet si abbina a carni rosse, a selvaggina, selvaggina e a formaggi piccanti.

cod. 0120978

**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.

cod. 0120587



**SAUVIGNON
PARATUS**
Alto Adige DOC

Sauvignon
14% vol. | 0,75 L

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

cod. 0109173



**GEWÜRZTRAMINER
AURATUS**
Alto Adige DOC

Gewürztraminer
14% 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.

cod. 0109174



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.

cod. 000917



PINOT GRIGIO - OPES
Alto Adige DOC

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

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

cod. 000931



LAGREIN - LATUS

Alto Adige DOC

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

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

cod. 000921
Magnum Astucciata - cod. 000935



PINOT NERO - DIGNUS

Alto Adige DOC

Pinot nero
14% vol. | 0,75 L

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

cod. 000932
Magnum Astucciata - cod. 1001717



NOVIS LAGO DI CALDARO

KALTERERSEE
Alto Adige DOC

Schiava
13% vol. | 0,75 L

Il Kalterersee 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.

cod. 0120588



PERLHOFFER CRESCENDUS
Vigneti delle Dolomiti IGT

Schiava, Lagrein, Merlot
12,5% 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.

cod. 000924
Magnum Astucciata - cod. 000936



MOLLIS MERLOT DOC
Alto Adige DOC

Merlot
14% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso rubino scuro e intenso. Il suo bouquet è fruttato e ricco di sfumature delicate di more e lamponi. In bocca sprigiona una delicata struttura tanninica ed un retrogusto morbido ma molto persistente: un vino ideale per gli amanti del Merlot.

cod. 000926



RITTERHOF «SONUS»
Gewürztraminer Passito

Gewürztraminer
10,5% 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.

cod. 000938

CANTINA
TRAMIN
KELLEREI

Cantina Tramin, la casa del Gewürztraminer, è nata nel 1898 da un piccolo progetto con poche famiglie avviato da Christian Schrott, parroco di Termeno e deputato al Parlamento Austriaco, per garantire sussistenza e un futuro ai viticoltori di montagna. Grazie alla forza di questa unione, Cantina Tramin è diventata nel tempo una delle più affermate realtà cooperative della regione e un esempio riconosciuto nel mondo.

Oggi siamo 160 famiglie che lavorano un totale di circa 270 ettari con l'orgoglio di chi sa che ciascuna bottiglia racchiude un compendio della nostra filosofia di vita e di lavoro: rigore, dedizione, fiducia e creatività.

Oggi produciamo mediamente 1,9 milioni di bottiglie all'anno, destinate per il 70% al mercato nazionale, e per il restante 30% a quello estero. Lavorare insieme per creare vini che siano un'armoniosa espressione del nostro ambiente, rappresenta il principio guida di Cantina Tramin.





CHARDONNAY
Alto Adige DOC

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sorprende per la sua finezza ed eleganza. Al naso offre profumi delicatamente fruttati, note fresche e floreali, accompagnati da una speziata mineralità in bocca. Il suo sapore è fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Il finale è vivace, sapido e minerale. Ottimo sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti caldi; straordinario per accompagnare piatti di pesce leggermente speziati o frutti di mare.

cod. 1002268



GEWÜRZTRAMINER
Alto Adige DOC

Gewürztraminer
13,5% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso presenta sentori di frutti tropicali e note speziate, uniti al caratteristico profumo di rosa. Al palato sviluppa una dolcezza discreta, sorretta da una spiccata acidità. Il finale è persistente, con note di frutta matura e spezie. Eccellente come aperitivo. Indicato per antipasti a base di pesce, crostacei e paté, si esalta con piatti piccanti e speziati, ed è ottimo con primi piatti di verdure e secondi piatti di carni bianche. Magnifico anche a fine pasto con formaggi saporiti.

cod. 1002264



MÜLLER THURGAU
Alto Adige DOC

Müller Thurgau
12,5% vol. | 0,75 L

Di particolare freschezza, il suo colore è tra il giallo paglierino e giallo con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata, mentre al palato risulta fresco, vivace e aromatico. Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche

cod. 1002266



PINOT GRIGIO
Alto Adige DOC

Pinot Grigio
13% vol. | 0,75 L

Frutto del terroir alpino, questo Pinot Grigio è pieno, ricco di estratto e di decisa freschezza. Si presenta di colore giallo paglierino, nel naso mostra note floreali e fruttati che ricordano la pesca e la pera. Il suo sapore è delicato, fruttato, piacevolmente morbido e fresco. Ottimo come aperitivo, in abbinamento con piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

cod. 1002271



SAUVIGNON
Alto Adige DOC

Sauvignon
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo dai riflessi verdognoli. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica; al gusto, un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità. Ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziate.

cod. 1002267



LAGREIN

Alto Adige DOC

Lagrein
13% vol. | 0,75 L

Si presenta di un colore che varia dal rosso rubino al rosso granato. Al naso, il bouquet ricorda viole, more e ciliegie con lievi sentori erbacei. Il gusto piacevolmente pieno è di ciliegia matura, lampone, cacao dolceamaro e liquirizia. La struttura tannica si fonde con toni speziati e regala un vino dal finale persistente. Eccellente con molti piatti della cucina altoatesina, in particolare con selvaggina, cacciagione, carni rosse a cottura inglese e formaggi stagionati e piccanti.

cod. 1002270



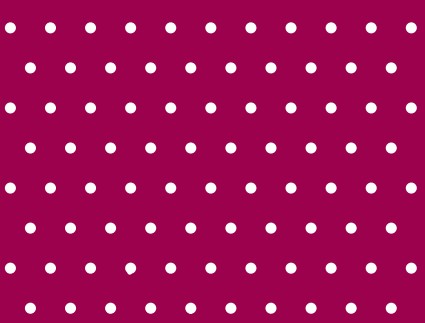
PINOT NERO

Alto Adige DOC

Pinot Nero
13% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino con sfumature granate. Il suo bouquet seducente ricorda piccoli frutti rossi come lamponi, ma anche prugne, ciliegie e altra frutta succosa e ricca di polpa. Sapore vellutato e morbido. Sfumature leggermente floreali si accompagnano ad una fine struttura tannica e ad una piacevole freschezza al palato. Ottimo vino da pasto. È molto versatile, si abbina con proposte culinarie delicate, che ne esaltano la sua eleganza.

cod. 1002269



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.





CANTINA D'ISERA

La Cantina d'Isera è una cantina cooperativa fondata nel 1907, ai tempi dell'Impero Asburgico. Nata per volontà dei viticoltori della zona, raccoglieva già allora le uve pregiate delle colline basaltiche di Isera. Da sempre dedita alla produzione del Marzemino di Isera, vino simbolo del territorio che ha trovato sui scuri terreni basaltici di Isera l'habitat ideale, dal 2004 la Cantina di Isera si è dedicata con entusiasmo anche alla produzione dei Trento Doc nelle versioni di Brut, Brut Riserva e Extra Brut. Oltre 150 soci, su una superficie di 200 ettari, conferiscono ad ogni vendemmia mediamente 20.000 quintali di uve scelte e pregiate. Sotto la guida di esperti enologi, la Cantina d'Isera provvede quindi alla vinificazione delle uve fornite dai soci viticoltori, bilanciando sapientemente i vantaggi delle nuove tecnologie e la saggezza delle antiche tradizioni, rispettando e valorizzando le peculiarità del territorio.



1907 BRUT Trento DOC

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

Rappresenta al meglio l'espressione del territorio. Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay nei vigneti coltivati a pergola e a spalliera dai nostri soci viticoltori sulle colline di Isera tra i 350 e i 600 metri s.l.m. Solo dopo un anamento in bottiglia di almeno 30 mesi è pronta per lasciare la Cantina. Un Trento DOC da gustare come aperitivo, con Formaggio Grana Trentino, e perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

cod. 01210340



1907 DOSAGGIO ZERO Trento DOC

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

1907 Extra Brut è uno dei gioielli più preziosi tra le cuvée Trento doc della Cantina D'Isera. Nasce dall'assemblaggio delle uve Chardonnay sulle colline più alte di Isera tra 500 e i 600 metri. Solo almeno dopo 40 mesi è pronto per lasciare la Cantina. In poche parole è sinonimo di eleganza e freschezza.

cod. 01210341



1907 RISERVA BRUT Trento DOC

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

Nasce dall'assemblaggio di sole uve Chardonnay tra i 500 e i 600 metri s.l.m. L'importante escursione termica tra il giorno e la notte, l'aria tersa e la luminosità in alta quota garantiscono l'accumulo nei grappoli degli aromi tipici dello Chardonnay e una naturale concentrazione dell'acidità e della sapidità. Dopo un andamento in bottiglia di almeno 50 mesi.

cod. 01210342
cod. Magnum - 01210397



PINOT GRIGIO Trentino DOC

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

Dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati; profumo fruttato con piacevoli note di Pera Williams. Al palato è avvolgente, equilibrato con note fruttate accompagnate da una bella mineralità. Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente con pietanze a base di pesce o crostacei, minestre asciutte con salse sostenute, ai lessi di pollame ed a omelette e frittate in genere.

cod. 01210329



CHARDONNAY Trentino DOC

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Dal colore paglierino con riflessi verdognoli; profumo intensamente fruttato con piacevoli note di mela Golden. Il gusto è pieno, avvolgente e con una bella acidità finale. Piacevole come aperitivo, ideale a tavola, si unisce idealmente con piet

cod. 01210330



PINOT BIANCO Trentino DOC

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

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicatamente fruttato con note di pesca, lievemente floreali e minerali. Al palato è pieno e persistente, dalla corretta acidità e sapidità. Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente ad antipasti a base di pesce come carpaccio di salmone e tonno, gnocchi o ravioli agli spinaci, pesce alla griglia.

cod. 01210331



SAUVIGNON Trentino DOC

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

Il naso è ricco, pieno ma allo stesso tempo ne ed elegante. Inebria nelle sensazioni prima fruttate esotiche poi più ni e minerali. Esempio di armonia ed eleganza nel palato è come seta viva, pieno e nello stesso tempo fresco e salato riporta le sensazioni nette e vive che troviamo in prima sensazione al naso. Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono le crudità di pesce e di crostacei, le ostriche ma anche piatti di pesce al forno o alla brace più importanti e contorni di asparagi.

cod. 01210333



MULLER THURGAU Trentino DOC

Muller Thurgau
12% vol. | 0,75 L

Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso risulta piacevolmente aromatico, fruttato con sentori floreali e di salvia. Al palato è fresco e sapido. Particolarmente piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a delicati piatti di pesce, crostacei e pietanze a base di asparagi.

cod. 01210332



GEWÜRZTRAMINER

Trentino DOC

Gewürztraminer
13,5% vol. | 0,75 L

Coltivato nelle zone collinari più vocate, riesce a maturare un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fruttato-floreale con tipiche note tropicali e di rosa. Al palato è pieno. Accompagna idealmente piatti a base di pesce o crostacei, riso alla cantonese o tortelli alla zucca.

cod. 1210334



MOSCATO GIALLO

Trentino DOC

Moscato
12% vol. | 0,75 L

Il Moscato Giallo secco offre aromi di fiori bianchi, pesca, agrumi, spezie e un gusto fresco, fruttato, con finale secco. Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, è armonico, equilibrato e acidulo. Versatile, si abbina a pesce crudo, formaggi freschi, risotti ai frutti di mare, sushi e cucina asiatica. Ideale anche con insalate estive fruttate.

cod. 01210398



SCHIAVA
Vigne delle Dolomiti IGT

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

Il colore è rosato, rubino chiaro. Il profumo è fruttato ed elegante e ricorda la frutta rossa fresca. Al palato è piacevole, leggero, armonico e di buona persistenza fruttata. Piacevole come aperitivo, è un vino versatile negli abbinamenti gastronomici unendosi a spuntini veloci e ai primi piatti di pesce.

cod. 01210336



MERLOT
Trentino DOC

Merlot
13% vol. | 0,75 L

Il colore è rubino carico, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente. Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura.

cod. 01210338



TEROLDEGO Vigne delle Dolomiti IGT

Teroldego
13% vol. | 0,75 L

Il Teroldego è un vino rosso autoctono trentino. Il colore è rosso rubino carico dai riflessi violacei; profumo fruttato che ricorda i piccoli frutti di sottobosco che si integrano a note floreali che ricordano la viola. Gli abbinamenti gastronomici ideali sono con carni rosse saporite o speziate, la selvaggina e formaggi a pasta dura.

cod. 01210337



CABERNET SAUVIGNON Trentino DOC

Cabernet Sauvignon
13% vol. | 0,75 L

Il colore è rubino carico, il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente. Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura.

cod. 01210339



MARZEMINO Trentino DOC

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

Rappresenta il vino più tipico della Vallagarina, dove ha trovato un habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isa. Il colore è rubino, il profumo delicato; il gusto è pieno, armonico ed equilibrato.

Si accompagna a primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse, salumi o insaccati serviti caldi o freddi.

cod. 01210335



MARZEMINO CLASSICO SUPERIORE ETICHETTA VERDE Trentino Superiore DOC

Marzemino
13% vol. | 0,75 L

Dalla vendemmia selezionata dei migliori vigneti e dall'accurata vinificazione in rosso delle uve Marzemino nasce l'Etichetta Verde. Rinomato per la longevità della fragranza tipica del vitigno esalta a pieno il carattere vulcanico/basaltico del territorio d'origine. Dal colore rubino; dal profumo intenso e inebriante; dal gusto pieno, armonico, con un finale lungo e sapido, esaltato dal periodo di affinamento, invita in ogni suo sorso la beva.

cod. 1000120



ALTEMASI

TRENTODOC

Altemasi, "dai masi più alti". Firma prestigiosa del Metodo Classico Trentodoc e bollicina di montagna per vocazione, Altemasi custodisce il suo segreto nel forte legame con il territorio.

Lo stile inconfondibile di Altemasi affonda infatti le sue radici nelle colline più alte del Trentino, e nasce dalle uve Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti più vocati.

La Cantina Altemasi offre spumanti dotati di grande struttura e ricchezza, e al tempo stesso estremamente piacevoli, equilibrati, eleganti. Caratteristiche confermate dall'importante elenco di premi e riconoscimenti, ottenuti nei principali concorsi enologici nazionali ed internazionali.



TRENTO DOC Millesimato Brut

100% Chardonnay
12,5% vol. | 0,75 L

Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo complesso con note fruttate di pesca ben amalgamate a note delicate di pan brioche. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato e persistente. 30 mesi sui lieviti.

cod. 1003163



TRENTO DOC Blanc De Noirs Brut

100% Pinot Nero
12,5% vol. | 0,75 L

Spuma persistente con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Profumo complesso, intenso. Note fruttate di pesca si fondono con sentori di frutta secca, come la nocciola. Al gusto è avvolgente, molto equilibrato e persistente. Sul finale si chiude con un piacevolissimo retrogusto ammandorlato. 24 mesi sui lieviti.

cod. 1003164



TRENTO DOC Pas Dosè

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero
12,5% vol. | 0,75 L

Perlage con bollicine sottili e persistenti. Presenta colore giallo paglierino e brillanti riflessi. Profumi freschi, che ricordano i frutti a pasta bianca come mela e pesca, si uniscono a sentori agrumati come il bergamotto. Pieno, di ottima stoffa, equilibrio ed intensità, si chiude su un finale ricco piacevolmente ammandorlato. 40 mesi sui lieviti.

cod. 1003165



TRENTO DOC Rosè

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

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la fragolina di bosco. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.
18/24 mesi sui lieviti.

cod. 1003166

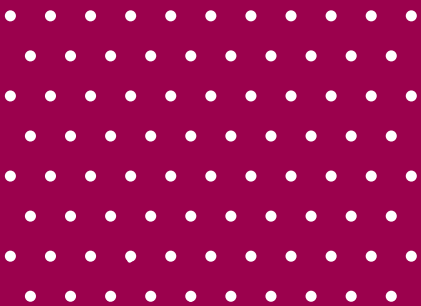


TRENTO DOC Riserva Graal

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
12,5% vol. | 0,75 L

Spuma cremosa su perlage fine e persistente. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, prevalgono i sentori di mela rossa e crosta di pane, integrati da note speziate come il cardamomo. Nel bicchiere appare espressivo, complesso ed elegante. Al palato lo si trova sapido e di grande equilibrio.
70 mesi sui lieviti.

cod. 1003167



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.





Castello di Gussago

LA SANTISSIMA FRANCIACORTA



Le uve di ciascun vigneto vengono raccolte a mano e vinificate separatamente affinché ogni peculiarità si conservi e si esalti nella vera espressione del nostro territorio. La filosofia aziendale si prefigge di rispettare le caratteristiche dell'uva esaltandone e preservandone la qualità, garantendo un'enologia di tipo conservativo volta alla valorizzazione delle caratteristiche naturali delle uve prodotte e al rispetto del binomio vitigno-ambiente.

I grappoli scelti vengono pressati con grande cura grazie a nuove tecnologie italiane. I mosti mantengono tutto il loro potenziale aromatico grazie a un'attenta protezione dalle ossidazioni e vengono poi sottoposti a una lunga fermentazione a temperature controllate e, quindi, lasciati affinare sui loro lieviti fino alla primavera successiva.

Nei primi mesi dell'anno degustiamo attentamente ogni vino base cercando le migliori peculiarità per poi realizzare le cuvée, cioè gli assemblaggi delle diverse vasche, nello sforzo continuo di ricercare l'armonia delle personalità di ogni vino: il Rosé dal ricco e strutturato Pinot Nero, il Satèn dallo Chardonnay più profumato, i millesimati dai vini più complessi e pieni di aspettative. Dopo l'aggiunta di zucchero e lievito in bottiglia, avviene la rifermentazione attraverso il metodo classico.

Successivamente, ha luogo il fondamentale processo di affinamento sui lieviti, in locali freschi e privi di fonti di luce, per almeno 24/30 mesi, fino a superare i 60 mesi di evoluzione per le riserve.

Pazientemente attendiamo il trascorrere di lunghi mesi di rifermentazione naturale in un'esclusiva bottiglia, la cui conformazione ha la peculiarità di favorire uno scambio più ampio tra lieviti e vino, dando origine a un'elevata complessità sensoriale e minute bollicine.

Al termine dell'affinamento, le tracce dei lieviti verranno lentamente convogliate verso il tappo per poter effettuare la sboccatura, utilizzando sempre il medesimo vino e diversi quantitativi di zucchero in base alle tipologie dei nostri Franciacorta.

Le uve per la produzione del Curtefranca rosso vengono raccolte con una vendemmia tardiva, successivamente macerate e affinate in barriques di rovere. Otteniamo, così, un rosso intenso, strutturato e ricco di passione.



FRANCIACORTA D.O.C.G.
BLANC DE BLANC BRUT



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

Colore giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi, brillante e cristallino. Perlage sottile, elegante e continuo. Si presenta elegante e raffinato, esprime sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note - vanigliate tipiche dello chardonnay in purezza. Cremoso e morbido, delicato pur conservando una sapidità tipica aziendale.

cod. 1001678



FRANCIACORTA D.O.C.G.
BLANC DE NOIR EXTRA BRUT



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

Colore oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino. Spuma soffice e cremosa di grande persistenza. Perlage sottile, elegante e continuo. Al naso si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione. Buona struttura e pienezza cremosa con un finale fresco e persistente. Ideale a tutto pasto, accompagna alcuni piatti tipici della Franciacorta ed esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.

cod. 1001677
Magnum - cod. 1001681



FRANCIACORTA DOCG
ANIMAPURA - Pas Dosè Millesimato



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

Colore brillante con leggere sfumature dorate, evidente perlage fine e persistente.
Al naso si apre immediatamente con una componente fresca e floreale ed una parte più complessa e minerale.

cod. 1001698



FRANCIACORTA DOCG
CLUB CUVEE BRUT - Sàten Millesimato



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

Colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdi, spuma soffice e cremosa, perlage continuo e fine. Al naso sentori di frutta bianca e delicato vegetale fresco aromatico. Gusto morbido con evidente freschezza e sapidità. ideale a tutto pasto, in accompagnamento ad antipasti a base di pesce e salumi delicati, verdure, formaggi freschi.

cod. 1001679
Magnum - cod. 1001682



FRANCIACORTA DOCG
INGANNI EXTRA BRUT - Rosè Millesimato



Pinot Nero
 12% vol. | 0,75 L

Colore rosa tenue, brillante e cristallino.

Perlage fine e cremoso.

Al naso è intenso e complesso, con delicate note di piccoli frutti rossi, evolvendo in sentori di fiori rossi e spezie.

Gusto fresco e sapido, con una buona struttura e persistenza.

cod. 1001680



FRANCIACORTA DOCG
RISERVA DEI BROLI BRUT - Riserva



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

Giallo paglierino, con riflessi di oro giallo. Ha una spuma soffice con perlage continuo e fine. Sensazioni olfattive eleganti: al naso si aprono delicati sentori floreali e coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, evidenti note di pasticceria, miele e canditi. Equilibrata evoluzione negli anni. D'impatto, con intensa pienezza e struttura; al palato si evidenzia una notevole sapidità accompagnata ad una piacevole e spiccata freschezza. I sapori sono persistenti e cesellati dal dosaggio di liqueur a lungo meditato.

cod.



VANZINI

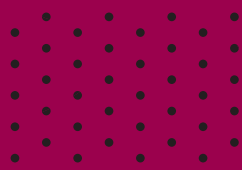
Nel cuore dell'Oltrepò Pavese, circondata da vigneti baciati dal sole e da paesaggi mozzafiato, si erge la cantina Vanzini, un simbolo di passione e dedizione nell'arte vinicola.

La storia della cantina Vanzini è intrecciata con quella della famiglia che la guida con orgoglio da generazioni. Trasmettendo di padre in figlio antiche tecniche e segreti tramandati nel tempo, questa famiglia continua a custodire gelosamente l'eredità vinicola che li lega indissolubilmente alla terra che chiamano casa.

Il territorio che circonda la cantina Vanzini è un prezioso dono della natura, ricco di biodiversità e di carattere unico. Le colline, modellate da secoli di storia e di coltivazioni agricole, offrono un terroir ideale per la coltivazione delle uve. Il clima mite e l'esposizione al sole favoriscono una maturazione lenta e equilibrata, conferendo ai vini della cantina Vanzini una complessità e una ricchezza sensoriale uniche.

In questo angolo di paradiso, tra vigneti che si estendono fino all'orizzonte e panorami che rapiscono il cuore, la cantina Vanzini continua a scrivere la propria storia nel grande libro del vino italiano.

Guidata dalla passione, dalla tradizione e dal profondo legame con il territorio, questa famiglia di viticoltori continua a incantare i palati di chiunque abbia il privilegio di assaggiare i loro vini, trasmettendo in ogni bicchiere l'anima autentica di una terra straordinaria.





PINOT NERO SPUMANTE V.S.Q. EXTRA DRY

Pinot Nero
12% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva. Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce.

cod. 1002025



PINOT NERO SPUMANTE V.S.Q. VINIFICATO IN ROSA EXTRA DRY ROSÉ

Pinot Nero
12% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico rosa tenue. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva. Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

cod. 1002026



MOSCATO SPUMANTE V.S.Q.A. MOSCATO SPUMANTE

Moscato
6% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fresco, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva. Molto bene con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la Colomba pasquale e il Panettone.

cod. 1002027



**PINOT NERO METODO CLASSICO D.O.C.G.
BLANC DE NOIR AIACE
BRUT**

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

Colore paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, vaniglia, pera e banana. Al gusto secco, vellutato, elegante, sapido e di ottima struttura e persistenza retro olfattiva. Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere.

cod. 1002022



**PINOT NERO METODO CLASSICO D.O.C.G.
BLANC DE NOIR AIACE
NATURE DOSAGGIO ZERO**

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

Colore paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, vaniglia, pera e banana. Al gusto secco, vellutato, elegante, sapido e di ottima struttura e persistenza retro olfattiva. Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere.

cod. 1002037



PINOT GRIGIO OLTREPÒ PAVESE DOC

Pinot Grigio
13% vol. | 0,75 L

Colore caratteristiche con riflessi ramati. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di mela, pera, banana e frutti bianchi. Al gusto morbido, elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva. Ottimo con pesce in generale, formaggi saporiti.

cod. 1002029



PINOT NERO "SERIE NUMERATA" VIVACE OLTREPÒ PAVESE DOC

Pinot Nero
12% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva. Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

cod. 1002032
cl. 375 - cod. 1002038



RIESLING DOC

Riesling
13% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, agrumi. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

cod. 1002028



MOSCATO "THEO"
IGT

Moscato
5% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fresco, con sentori floreali, di miele e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva

cod. 1002031



PINOT NERO "PIANETA ROSA" VIVACE
OLTREPÒ PAVESE DOC

Pinot Nero
12% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico rosa vivo. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva

cod. 1002030



BARBERA "LA DESIDERATA"
OLTREPÒ PAVESE DOC

Barbera, Croatina
14,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e fruttato (ricorda la mora). In bocca gradevolmente tannico e molto vinoso. All'olfatto intenso. Carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi saporiti e stagionati.

cod. 1002033



BONARDA "CON TATTO"
OLTREPÒ PAVESE DOC

Croatina, Uva rara, Barbera,
13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino intenso carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, fruttato: ricorda la mora ed il lampone. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura, con retrogusto di mandorla e prugna. Grande persistenza retro olfattiva. Ottimo con carni in genere, selvaggina e brasati, delizioso con formaggi stagionati, gradevole l'abbinamento con piatti a base di pesce.

cod. 1002036



PINOT NERO "KAIROS"
IGT

Pinot Nero
12% vol. | 0,75 L

Colore rosso caratteristico. All'olfatto fresco e fruttato. Alle sensazioni vinose immediate, si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna e frutti di bosco. Al gusto vellutato e leggero, intrigante in un corpo elegante e sinuoso. Ottima persistenza retro olfattiva. Perfetto con carni rosse o bianche, primi piatti leggeri e delicati, sorprendente con le portate a base di pesce, di spiccata personalità come aperitivo.

cod. 1002034

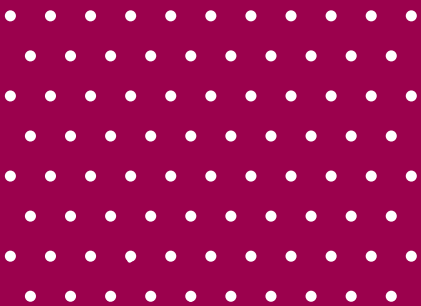


SANGUE DI GIUDA
OLTREPÒ PAVESE DOC

Croatina, Barbera, Uva rara
7% vol. | 0,75 L

Colore caratteristico rosso rubino carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, ricorda la confettura, fresco. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori di frutti rossi, ciliegia, lampone, frutti di bosco. Al gusto dolce e vellutato, frizzante naturale. Ottima persistenza retro olfattiva. Ottimo a fine pasto con i dolci, in particolare crostate di confettura, cantucci.

cod. 1002035



Friuli

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 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.





Il Friuli è una delle regioni italiane più vocate alla viticoltura, sia per la sua posizione geografica che per la sua composizione morfologica. Vanta, infatti, una tradizione vitivinicola antica con radici molto profonde, tanto da essere ormai annoverata come una delle regioni che produce vini bianchi e rossi molto apprezzati nel mondo.

Voltis è un vino rivolto esclusivamente al settore Ho.Re.Ca.: ristoranti, bistrot, wine bar, che soddisfa tutti i palati, dai più raffinati ai meno esperti ed invita volentieri a berne un secondo bicchiere. La bottiglia è elegante, l'etichetta esteticamente ricercata, raffinata, dal forte impatto visivo, molto riconoscibile e dalle linee pulite.



CHARDONNAY DOC

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

Dal colore giallo paglierino floreale di fiori bianchi di acacia, con sentori di frutta come mela verde e note agrumate. Un vino dal sapore secco, ma allo stesso tempo fresco, minerale, abbastanza sapido. Deriva da vitigni internazionali, viene prodotto nella zona DOC del Friuli Isonzo, è un vino elegante ma al contempo un vino di facile beva.

cod. 1000078



PINOT GRIGIO DOC

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

Un vino dal colore giallo paglierino e dai riflessi verdognoli. Al naso rimanda profumi fruttati e floreali. Al gusto è ricco e deciso, persistente e al tempo stesso alquanto equilibrato. Si contraddistingue per la buona acidità e per l'aprezzabile mineralità.

cod. 1000077



RIBOLLA GIALLA IGT

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

Vino giallo paglierino scarico, dal profumo di fiori bianchi e frutta fresca. Un vino abbastanza complesso, fragrante ed intenso. Ha un sapore fresco, secco e minerale, ma molto equilibrato.

cod. 1000075



SAUVIGNON DOC

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

Vino dal colore giallo paglierino ma con sfumature verdoline. AL palato risulta secco, sapido, ma allo stesso tempo armonico e sprigiona una buona freschezza. All'olfatto rimanda a profumi floreali con fiori bianchi, rosmarino e peperone, ma anche note floreali di frutta tropicale come l'ananas.

cod. 1000076



TRAMINER DOC

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

E' un vino dal colore paglierino abbastanza carico, dal profumo fragrante, aromatico e intenso; ricorda petali di rosa, fiori di tiglio, chiodi di garofano e buccia d'arancia, al palato risulta fresco con lieve nota speziata e molto avvolgente.

cod. 1000074



MERLOT DOC

Merlot
13% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso rubino intenso e violaceo. Ha un profumofrustrato che rimanda ai frutti di bosco, frutta rossa come ciliegie, mora, prugna, ma anche erbaceo e questo lo rende abbastanza complesso. In bocca risulta fresco e armonico e di facile beva.

cod. 1000072



REFOSCO DOC

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

Un vino rosso porpora deciso e brillante. All'olfatto esprime aromi di frutti di bosco, in particolare aromi intensi di bacche selvatiche, ribes e sottobosco. In bocca è pieno, appagante, con un finish molto lungo. Spiccano evidenti note di ribes e chiodi di garofano.

cod. 1000073



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.

La giovane generazione, composta da Martin, Robert e Matej Fiegl, conclusi gli studi di enologia ha portato entusiasmo, passione e carica innovativa, sia dal punto di vista organizzativo che qualitativo, valorizzando ancor di più le uve e i vini Fiegl durante le fasi diverse produttive.

**PINOT GRIGIO**

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.

cod. VIN61617X1

**SAUVIGNON**

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.

cod. VIN61717X1

**CHARDONNAY**

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.

cod. VIN61517X1



RIBOLLA GIALLA
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.

cod. VIN53519X1



TRAMINER
Isonzo DOC

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

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

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

cod. VIN60917X1



FRIULANO
Isonzo DOC

Friulano
12,5% 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.

cod. VIN61217X1



MALVASIA
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.

cod. VIN61817X1

**REFOSCO**

Venezia Giulia IGT

Refosco

12,5% 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.

cod. VIN60816X1

**MERLOT**

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 sì 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.

cod. VIN61416X1

**CABERNET SAUVIGNON**

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 costole di capriolo in padella.

cod. VIN52316X1



Oslavia è la culla della viticoltura 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.

La giovane generazione, composta da Martin, Robert e Matej Fiegl, conclusi gli studi di enologia ha portato entusiasmo, passione e carica innovativa, sia dal punto di vista organizzativo che qualitativo, valorizzando ancor di più le uve e i vini Fiegl durante le fasi diverse produttive. Lo stile di coltura adottato nei nostri vigneti garantisce un impatto ambientale ai livelli minimi: le produzioni sono in quantità ridotte, rispettose della capacità naturale della vite; in vigna pratichiamo l'inerbimento totale e utilizziamo prodotti eco-compatibili; la vendemmia, così come la maggior parte delle operazioni colturali, è svolta manualmente. In questo modo si garantisce ai consumatori un'elevata qualità delle uve prodotte, destinate a divenire vini in grado di esaltare il terroir espresso dal cru di Oslavia e di trasmettere la cultura e la tradizione del Collio.



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.

cod. 51313X1



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.

cod. 51113X1



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 aciaccia), fruttato (pera e lievemente agrumato), complesso e fine. Sapore secco, fresco, sapido, persistente e abbastanza equilibrato; in bocca conferma gli aromi espressi al naso.

cod. 51213X1

cod. 0,375 lt - 51219



0,375 ml



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.

cod. 51413X1



CHARDONNAY
Collio DOC

Disponibile anche formato da 0,375 L

Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 51013X1
cod. 0,375 lt - 51019





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.

cod. 51519



LEOPOLD CUVÉE BLANC

Collio DOC

Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia
13% vol. | 0,75 L

Vino bianco dal bouquet variegato, ma ben definito, in cui il legno non copre le caratteristiche delle uve singole. Spiccano profumi floreali di biancospino e mimosa, erbe aromatiche, foglia di pomodoro, bosso, ananas, cedro, lime e una punta di banana, con note minerali. La freschezza del sorso sostiene l'incisiva trama fruttata, agrumata. Non manca una sottile vena sapida che abbraccia le sensazioni speziate e avvolgenti offerte da un legno magnificamente integrato.

cod.



RIBOLLA GIALLA MACERATA «ORANGE»

Venezia Giulia IGT

Ribolla gialla

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato. Profumo floreale (gelsomino, fiori di acacia) fruttato (agrumi canditi, ananas), camomilla, fieno, propolis.

Sapore secco, minerale, fresco e equilibrato.

La vinificazione avviene come per un vino rosso, la macerazione dura 30 giorni ad una temperatura controllata.

L'affinamento viene svolto in tonneaux per 1 anno, dove viene effettuata anche la fermentazione malolattica. Vino non filtrato.

cod. 1001060



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.

cod. 52312X1



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.

cod. 52511X1



CABERNET FRANC

Venezia Giulia IGT

Cabernet Franc

13% vol. | 0,75 L

colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si apre sulle caratteristiche note vegetali, per lasciare spazio ad aromi fruttati e speziati. Si dispone bene al palato, grazie a tannini ben amalgamati e alla sua freschezza.

Ottimo con la piccola selvaggina.

cod.



PINOT NERO

Collio DOC

Pinot Nero

13% vol. | 0,75 L

Il fascino del Pinot Nero sta nel ricercato equilibrio tra componenti che si raccontano senza mai prevaricarsi.

Ecco allora un racconto gustativo elegante, fatto di molte piccole sensazioni rotonde che nel palato si avviluppano in una danza organizzata, leggera ma armoniosa

cod.



LEOPOLD MERLOT

Collio DOC

Merlot

13,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino brillante.

Bouquet pieno e fragrante con delicato profumo di frutti di bosco, confettura di ciliegie e con leggera nota di vaniglia.

Secco, di corpo, con un tannino elegante, sapido e armonico.

Abbinato perfettamente con goulash di cinghiale.

cod.



TIARE®

Tiare il Sauvignon di Roberto Snidarcig dell'omonima azienda di Dolegna del Collio (Go), a ridosso del confine italo-sloveno, si è aggiudicato la Medaglia d'oro e il Trofeo speciale alla 5° edizione del Concorso Mondiale del Sauvignon, svoltosi a Bordeaux. Si tratta del primo riconoscimento in assoluto di questa portata che viene tributato ad un vino italiano. Tiare si è distinto per la sua eleganza e carattere fra i 751 campioni esaminati, presentati al prestigioso concorso da 473 aziende provenienti da 21 Paesi del mondo. Quella di Roberto Snidarcig per il Sauvignon è una passione coltivata fin da ragazzo, è da giovane che inizia il suo amore per il Sauvignon (che rappresenta ora il 45 % della sua produzione, complessivamente di oltre 100.000 bottiglie annue. L'azienda Tiare si estende su circa 10 ettari vitati e abbraccia due delle zone Doc più interessanti del Friuli Venezia 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 da una parte la felice esposizione e la particolare composizione geologica dei terreni dove ha impiantato le viti e dall'altra la passione, la cura e la metodologia del suo lavoro, sia in vigna che in cantina





CHARDONNAY Collio DOC

Chardonnay
13% 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.

cod. Ch17



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. Adatto per accompagnare il prosciutto crudo locale, anche quando leggermente affumicato

cod. Fr20



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.

cod. Rb17



SAUVIGNON Collio DOC

Sauvignon
13% 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.

cod. Sv18



PINOT GRIGIO MASSERE' RAMATO Collio DOC

Pinot Grigio
13% 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 leggera, lessi di carne bianca e pollo

cod. Pg19



CABERNET FRANC Venezia Giulia IGT

Cabernet Franc
13% 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

cod. CF16



PINOT NERO Venezia Giulia IGT

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.

cod. PN17



CABERNET SAUVIGNON Venezia Giulia IGT

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.

cod. CSI1GT



TENUTA *del* MORER

Enzo Lorenzon, insieme ai figli Davide e Nicola, dirige e gestisce oggi circa 90 ettari di vigneti con tenacia e passione partendo da quella terra che suo padre, Severino, acquistò negli anni '50, terra abbandonata su cui nessuno mai avrebbe scommesso qualcosa. Invece, insieme al figlio Enzo, Severino Lorenzon decise che quella sarebbe stata la sua terra, in cui si sarebbe dedicato alla coltivazione delle sue vigne migliori, supportati da un fiume, l'Isonzo, e dalla flora che attorno a questo corso d'acqua ha trovato l'habitat ideale per crescere rigogliosa. Sorgente di vita della natura che sta intorno, le acque dell'Isonzo sono il primo elemento di ogni nostra uva.

L'Azienda si trova a San Canzian d'Isonzo, nella Friuli Isonzo DOC, che si posiziona alla stessa latitudine del Sud della Borgogna, del Cognac o dell'Oregon: una collocazione di grande prestigio vitivinicolo, valorizzata dagli ulteriori benefici di un microclima mediterraneo.

Dai nostri vigneti della zona Friuli Isonzo DOC nascono i vini della "Tenuta del Morer". Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet e Merlot vini giovani, freschi e facili da bere, immediati sia nel corpo che nel sapore, senza nulla togliere al gusto.



CHARDONNAY
Isonzo del Friuli DOC

Chardonnay
14% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un profumo ed un sapore che ricordano la mela.
Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti. Ottimo con frutti di mare.

cod. 1002106



FRIULIANO
Isonzo del Friuli DOC

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

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo.
È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso.
Asciutto, vellutato, con netto sentore di mandorla amara, molto rotondo.
Assolutamente perfetto con tutti i formaggi freschi e con i primi piatti.

cod. 1002108



PINOT GRIGIO
Isonzo del Friuli DOC

Pinot grigio
13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo. È un grande vino: fine, delicato, dal profumo intenso.
Asciutto, vellutato, con netto sentore di mandorla amara, molto rotondo.
Si presta ad accostamenti con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti.

cod. 1002124



SAUVIGNON BLANC

Isonzo del Friuli DOC

Sauvignon Blanc
13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo che ricorda la frutta esotica e la foglia del pomodoro. Il sapore è grasso, invitante. Vino da aperitivo e da abbinare con formaggi erborinati o di media stagionatura.

cod. 1002105



RIBOLLA GIALLA

Venezia Giulia IGT

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

Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo. Al naso si presenta elegante con sfumature di frutta e fiori bianchi. Sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato. Ottimo con antipasti freddi, verdure e pesce crudo. Ottimo come aperitivo.

cod. 1002103



TRAMINER AROMATICO

Tre Venezia IGT

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

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo gradevole, fine ed aromatico. In bocca è gradevole e dal profumo caratteristico. Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai primi piatti saporiti, quali creme di crostacei, asparagi e risotti ai frutti di mare.

cod. 1002107



CABERNET
Isonzo del Friuli DOC

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

Di colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet di forte intensità erbacea. Ha un gusto secco, di corpo, tannico, sapido. Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri.

cod. 1002110

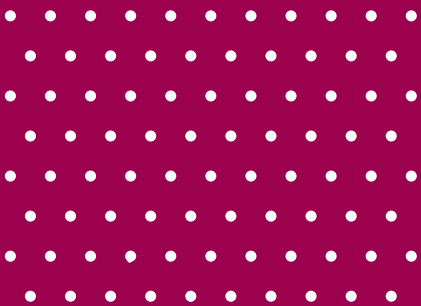


MERLOT
Isonzo del Friuli DOC

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

Di colore rosso rubino intenso, bouquet fragrante con delicato profumo di lampone e mora. Ha un gusto gradevole, secco, di corpo, armonico. Erbaceo e leggero sia al naso sia al palato. Vino indicato per tutti i piatti di carne, cucinata ai ferri, alla griglia ed arrosto.

cod. 1002109



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.





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 D.O.C.G. 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.

cod. 14.32.101
cod. Magnum - 14.32.109



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. 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 bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

cod. 12.32.102



VALDOBBIADENE D.O.C.G. 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. È consigliato per ogni occasione in particolare con il pesce.

cod. 14.32.120
cod. Magnum - 1001670



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. 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.

cod. 14.32.103



VALDOBBIADENE D.O.C.G. CUVÉE CAVALIER ALVIO STRAMARE BRUT NATURE

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

Il Cavalier si distingue per i suoi profumi complessi e intriganti: al naso, si possono percepire le suggestive note di lievito e crosta di pane, mentre al palato si sviluppano delicate sfumature cremose e burrose che si trasformano in un bouquet di aromi raffinati e complessi. Perfetto in compagnia di carni bianche e grasse, ma anche accompagnato da formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano, invecchiato tra i 24 e i 36 mesi.

cod. 1001356



SPUMANTE ROSÉ 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.

cod. 14.32.116



L'azienda Agricola Pra' dell'Ort nasce nello stesso anno di fondazione dell'azienda GEMIN, nel 1978.

Guglielmo Bortolomiol possedeva 6 ettari di vigneto in zona Valdobbiadene, nello specifico a San Vito di Valdobbiadene, una piccola località della zona.

La scelta fatta è stata quella di destinare la raccolta delle uve della zona denominata Pra' dell'Ort a una singola etichetta, che riprende il nome del luogo.

La produzione limitata nasce in versione Extra Dry, una bottiglia fruttata, floreale ed elegante, che rappresenta al meglio la Glera del luogo. Solo nel 2022 l'azienda ha deciso di introdurre un nuovo prodotto un Valdobbiadene DOCG Brut, caratterizzato da un basso grado zuccherino.

L'azienda Agricola di Pra' dell'Ort è certificata SQNPI, certificazione che attesta la scelta consapevole dell'azienda nell'impegnarsi quotidianamente nel diminuire l'inquinamento e facendo scelte consapevoli per l'ambiente.

Per concludere il cerchio dell'accoglienza, oltre alle degustazioni, l'azienda ha restaurato un vecchio casale di famiglia situato nel centro dei vigneti di Pra' dell'Ort a San Vito di Valdobbiadene, dal quale hanno ricavato 9 camere matrimoniali, un'area Wellness e una piscina a sfioro esterno.

Un piccolo gioiello tra le colline di Valdobbiadene.



VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

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

Il Valdobbiadene DOCG Prà dell'Ort è il primo prodotto con cui Gemin, il fondatore, inizia la sua avventura spumantistica in Valdobbiadene. Il nome di questo vino proviene dalla località in cui è situata la vigna. La composizione del terreno del vigneto risulta a medio impasto, con forte predisposizione a produrre vini equilibrati ed armonici.

cod. 1003034



VALDOBBIADENE DOCG BRUT

Glera
12% vol. | 0,75 L

Il Valdobbiadene DOCG Prà dell'Ort nasce in versione Extra Dry, questa nuova versione proposta ha invece un residuo zuccherino più basso, nei parametri di un Brut. Il nome di questo vino proviene dalla località in cui è situata la vigna la quale composizione del terreno risulta a medio impasto, con forte predisposizione a produrre vini equilibrati ed armonici.

cod. 1003033



L'azienda, da sempre a conduzione familiare è giunta alla quarta generazione con Giorgio Serena e alla quinta con il figlio Luca Serena, oggi al timone. La famiglia vanta una tradizione secolare nel mondo vino, unita ad una profonda passione enologica e alla tenacia nel lavoro quotidiano. Il rispetto delle leggi vitivinicole si è fuso nel tempo con l'innovazione e resta vivo il forte legame con il territorio e il Veneto. 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.



SPUMANTE GRAN CUVÉE 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.

cod. 0080010



SPUMANTE GRAN CUVÉE MILLESIMATO Brut

Uve a bacca bianca
11% vol. | 0,75 L

Vino dal colore giallo paglierino tenue, spuma vivace e cremosa, perlage fine e persistente. Profumo floreale dolce di acacia con note fruttate di pesca bianca e ananas.

Il gusto è leggero, fresco e morbido, piacevole ed equilibrato all'assaggio. Eccellente proposta in aperitivo, miscelato per cocktail dal carattere più deciso e persistente rispetto alla sua versione extra dry. Versatile nel pairing con preparazioni sia salate, sia tendenti al dolce. Sa esaltarsi con elaborazioni gourmet arricchite da verdure, salse e frutta esotica.

cod. 1002817



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.

cod. SERAROM
Magnum cod - 1002689
cl. 20 cod. - 1002724



PROSECCO TREVISO DOC BRUT BIO



Glera e Blend (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio)
11% vol. | 0,75 L

Dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Perlage vivace, con profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori d'acacia e fruttati di mela gialla. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

cod. 0121010



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
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.

cod. CDC75



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
Brut

Glera
11% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Aroma fruttato, con note di mela; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia. Al gusto presenta una buona nota acida, di gusto fresco, al palato risulta gradevole e armonico.

cod. 1002816



SPUMANTE ANALCOLICO

Mosto d'uva, Moscato con aromi naturali
0% vol. | 0,75 L

Il colore è giallo paglierino leggero, al naso le note sono floreali e delicate con sfumature di fiori selvaggi.
Il sapore è bilanciato tra dolce e fresco.
Bevanda da tutto pasto. Ne esaltano gli aromi le pietanze molto saporite l'agrodolce e i cibi speziati.
Ottimo l'abbinamento con i dolci, specialmente quelli fruttati.

cod. 1002413



SPUMANTE SOÈ CUVÉE BRUT - Serena Millesimato

Chardonnay, Ribolla Gialla
11,5% vol. | 0,75 L

Cuvée Brut che nasce dall'unione di due rinomati vitigni, lo Chardonnay e la Ribolla Gialla. Originale ed esclusivo, adatto sia alla miscelazione ma anche da degustare al calice.
Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

cod. 1001485



FASOL MENIN

ARTE COLLINARE

Fasol Menin è una cantina a conduzione familiare con uno spirito giovane e dinamico.

Sorge tra i vigneti in piena terra di elezione della riserva garantita: le colline di Valdobbiadene dichiarate sito patrimonio dell'UNESCO.

Immersa nel cuore storico e produttivo dell'omonimo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, la cantina coniuga l'antica tradizione vinicola con una costante ricerca artistica, mantenendo un profondo legame con il territorio circostante.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE «CAMA»
Brut D.O.C.G.

Glera
11% vol. | 0,75 L

All'olfatto è immediato nel trasmettere sensazioni di freschezza e aromaticità, pulizia e finezza, accompagnando con persistenza le delicate note fruttate di mela verde e floreali di fiori d'acacia. Al gusto il suo ridotto residuo zuccherino permette di apprezzare il delicato equilibrio armonico tra la parte acida e quella salina.

cod. 0120730



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE «LEONTE»
Extra Dry D.O.C.G.

Glera
11% vol. | 0,75 L

Immediata e prolungata al naso, la percezione aromatica è facilitata da un medio residuo zuccherino. La pesca bianca e la mela matura sono i principali descrittori fruttati, mentre i fiori d'acacia e la rosa canina sono quelli floreali. Al palato il modesto residuo zuccherino si amalgama delicatamente con la parte acida e salina.

cod. 0120731



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE «PERLO»
Extra Brut DOCG**

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

Si presenta alla vista cristallino, di color giallo paglierino, il perlage nel bicchiere è fine e persistente. Sprigiona note fruttate di mela, pera e pesca bianca unite ai sentori floreali di zagara e gelsomino incorniciati da leggere sensazioni minerali. Al palato si presenta secco con una piacevole freschezza.

cod. 01210317



**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
Dry DOCG**

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

Ampio il naso con note fruttate di banana, mela, pera e note agrumate e sentori floreali di zagara e gelsomino. Morbido in bocca, sorso avvolgente, si avverte tra naso e bocca una bella combinazione fruttata e floreale, che rende la beva davvero speciale. Il perlage è fine e delicato con un finale lungo e persistente..

cod. 01210318



La storia della cantina Provolo inizia nei primi anni del Novecento quando Guglielmo Provolo, uomo fiero e determinato, decise di acquistare il piccolo appezzamento di terra che lavorava da alcuni anni. Pur provenendo da una numerosa famiglia di mezzadri, accorgendosi della grande vocazione enologica di queste terre seppe figurarsi il crescere e svilupparsi di una sua azienda: decise di compiere un importante investimento e acquistare i due appezzamenti che ad oggi costituiscono i nostri terreni. Il testimone passò a Luigino, l'unico dei suoi cinque figli ad avere un'innata passione per il vino.

Arrivò poi il turno del figlio Marco, dal palato e fiuto eccezionali, che grazie agli insegnamenti del padre ha portato avanti l'azienda dai primi anni '90 ad oggi.

Marco ha svolto un importante compito di ammodernamento tecnologico e di conservazione della tradizione. Questa grande passione è viva anche in Matteo e Alessia che, con il padre Marco, negli ultimi anni stanno portando avanti l'azienda ormai centenaria.

Il loro immenso interesse unito agli studi intrapresi, e soprattutto agli insegnamenti tramandati nel tempo, li porta ad accentuare le caratteristiche storiche dei vini Provolo ma con occhi contemporanei.

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**



Garganega
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.

cod. 0110486



**VALPOLICELLA
DOC**



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

Vino giovane caratterizzato da un colore rosso rubino brillante e note fruttate con sentori di ciliegia, frutti rossi freschi e talvolta di mandorle amare. Morbido e piacevole al palato, va preferibilmente consumato giovane, sebbene dopo un anno esprima maggior delicatezza. Si adatta perfettamente a tutti i piatti della cucina mediterranea, specie antipasti e primi; indicato anche con carni bianche.

cod. VALDOCX1
cl 375 cod. 1002714



**CAMPOTORBIAN
Valpolicella Superiore
Ripasso DOC**

Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta
14,5% 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 arrostiti di carne. Va a braccetto con tagli di affettati (specialmente pancetta e sopressa) e formaggi freschi con mostarde.

cod. VALSUPX1
cl 375 cod. 1002715
Magnum ast. cod. 1000761





AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Corvina, Rondinella, Oseleta
16% 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.

cod. AMAPROV75
Magnum ast. cod. 1000766



AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA DOC

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

Rosso rubino intenso, con riflessi granati. Intenso e complesso, con sentori di frutta rossa matura, come ciliegia, prugna e mora, accompagnati da note speziate, come pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia. AL palato è pieno, corposo e persistente, con tannini ben equilibrati. Si sposa bene con brasati, carni rosse alla brace, formaggi stagionati, ma anche con i sapori agrodolci di alcuni piatti asiatici.

cod. 1000768



PROVOLO RECIOLO DELLA VALPOLICELLA

Corvina, Rondinella, Molinara
14% vol. | 0,50 L

Dal colore rosso violaceo. Al naso rimanda a note balsamiche, un po' speziate e impreziosite da profumi di prugna. Al palato emergono aromi di frutti dolci. Nel complesso è abbastanza equilibrato.

cod. 1000625



OTTELLA

Viticoltori in Lugana dal 1905

Ottella è oggi una realtà di 90 ettari in Lugana, nelle zone più vocate della denominazione, seguiti dal proprio personale specializzato. La Lugana è un territorio di argille bianche, tra i Comuni di Peschiera del Garda, Pozzolengo, Lonato, Desenzano e Sirmione, che ha per naturali confini il "teatro" morenico e il Lago di Garda con caratteristiche uniche:

- **Suolo:** quelle del Lugana sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, che nella fascia più collinare della Doc si fanno via via più sabbiose. Queste caratteristiche chimico-fisiche la rendono depositaria del patrimonio organolettico del Lugana, perché regalano al vino profumi vigorosi, netti, tra la mandorla e l'agrume, oltre ad acidità, sapidità e a una struttura ben equilibrata.
- **il micro clima** influenzato positivamente dalle brezze temperate del lago di Garda, è mite e abbastanza costante, con poche escursioni termiche tra il giorno e la notte. Una "culla climatica" perfetta per valorizzare le peculiarità di un'uva particolare come la Turbiana.
- **il vitigno** autoctono Turbiana qui piantato da lunghissimo tempo, tanto che la storia racconta che già il poeta Catullo parlava di "una lucana silva e dei suoi pregiati vini".



BLANC DE BLANC

Brut

Chardonnay
12% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino. Si rivelano note floreali, accenni di agrumi e una delicata sfumatura di crosta di pane, per poi rivelare gradatamente tonalità minerali. Eccellente aperitivo, si sposa bene con formaggi stagionati e piatti importanti a base di pesce.

cod. 1002452



ROSES ROSES

Brut

Pinot nero
12% vol. | 0,75 L

Colore rosa tenue. Spicca al naso una fragranza di piccoli frutti. Caratterizzato da grande freschezza. Si accompagna con antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce, pesce-crostacei al vapore, finger food, pesce crudo, crostacei

cod. 1002453



LUGANA DOC

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

Giallo paglierino brillante. Al naso spiccano piacevoli note esotiche, sentori di canditi e agrumi, minerale fine ed elegante. In bocca si presenta di notevole finezza espressiva, spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.
Eccellenti gli abbinamenti con piatti di pesce, minestre o carni bianche delicate.

cod. 1002448



LE CRETE LUGANA DOC

Turbiana
13% vol. | 0,75 L

Giallo dorato intenso. Avvolgente al naso con immediati sentori esotici di ananas e note di pompelmo. Lo sviluppo è piacevolissimo, notevole la sensazione minerale. Vino di carattere, di grande finezza negli aromi. Ricchezza, continuità, equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo. Vino caparbio, minerale, di polpa appagante.
Vino che ben si abbina ai primi e secondi piatti dove è il pesce a essere protagonista.

cod. 1002449



ROSES ROSES ROSATO

Corvina Veronese, Lagrein, Rondinella
12% vol. | 0,75 L

Rosa chiaro buccia di cipolla. Naso avvolgente con sentori fruttati di pesca bianca e buona sensazione minerale. Vino di notevole finezza, equilibrio e carattere sostenuto da una fresca acidità. Si abbina alla perfezione con pesce di lago e di mare, si abbina piacevolmente anche con carni bianche, piatti leggeri ed estivi in genere. Ottimo anche come aperitivo.

cod. 1002450



GEMEI ROSSO GARDA DOC

Corvina Veronese, Merlot, Cabernet-Sauvignon
14% vol. | 0,75 L

Bella concentrazione tra il rubino e il granato. Naso intrigante con note di frutta a bacca rossa matura. Bocca avvolgente e vellutata con una tessitura delicata e tannino raffinato. Da abbinare con uno spezzatino di manzo, formaggi stagionati.

cod. 1002451



lenynae

I prosecci e spumanti sono l'essenza di un'esperienza che va oltre il semplice sorseggiare, è un viaggio sensoriale ricco di emozioni.

"Le Nynae" è il riflesso di momenti lievi e autentici.

Le bollicine, come piccole note di gioia, regalano un'armonia sottile e raffinata.

In ogni bottiglia, troverete l'arte di celebrare la vita con grazia e semplicità.

Che sia un'occasione speciale o un rituale quotidiano di piacere, "Le Nynae" vi invita a sollevare il calice e a immergervi in un mondo di

leggerezza autentica. oeta Catullo parlava di "una lucana silva e dei suoi pregiati vini".



SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO BRUT

Glera
11% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Delicati sentori fruttati di mela e pesca, in particolare, ed una elegante nota floreale che ricorda l'acacia. Gusto secco, vivace, fresco, abbastanza morbido, si caratterizza per la piacevole sapidità e per la bilanciata acidità. Millesimato Brut presenta delle bollicine fini e persistenti. Una bolla dal gran fascino e la personalità. La presenza delle bollicine, oltre a stimolare le papille gustative aumentando la percezione dei sapori, rende questo spumante versatile e facile da abbinare.

cod. 1002458

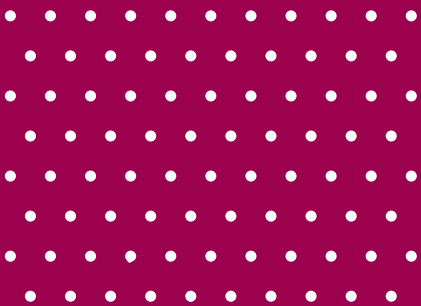


PROSECCO DOC BRUT

Glera
11% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Gusto avvolgente e ben equilibrato, armonico con una buona struttura. Offre un'intensità e un naso fruttato con note di acacia, mela, albicocca e pesca bianca mature. Dal perlage persistente, presenta sentori di dolcezza bilanciati da una rinfrescante acidità.

cod. 1002457



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 viticoltura in Toscana, che si trova al terzo posto in Italia come produzione di vini D.O.C.





San Giorgio a Lapi

A 6 km da Siena, al confine tra il Chianti Classico e il Chianti Colli Senesi, sorge la nostra azienda familiare San Giorgio a Lapi. Abbiamo sempre considerato la nostra forza principale la complessità armoniosa che caratterizza la nostra realtà in tutti i suoi aspetti: dalla forma della nostra terra alla nostra storia familiare, dove Toscana e Trentino si fondono in un prodotto esclusivamente moderno. Seguiamo l'intero processo produttivo, sfruttando magistralmente i cambiamenti improvvisi e naturali nel territorio, fondendo antiche conoscenze tradizionali con tecnologie innovative in campo agronomico ed enologico. Ogni elemento di San Giorgio a Lapi (vini e persone) è caratterizzato dalla sua personalità e aspirazione, pur rimanendo collegato agli altri attraverso una genuina autenticità. Scelta come simbolo della nostra azienda, la chiesa di San Giorgino, una piccola struttura religiosa che dall'anno 1109 ha sorvegliato la Tenuta, proteggendo e osservando le viti e gli ulivi che rotolano sulle dolci pendici toscane dalla sua posizione dominante. Quando la nostra famiglia arrivò per la prima volta a San Giorgio a Lapi, la chiesa aveva subito gravi danni strutturali. Per questo motivo i nostri genitori decisero di recuperare e restaurare l'intera struttura, consentendo la scoperta di un affresco dipinto dall'importante famiglia di pittori Nasini, raffigurante San Giorgio che uccide il drago.



CHIANTI COLLI SENESI DOCG

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

Rosso rubino vivace. I sentori olfattivi ricordano la ciliegia, i lamponi e il ribes e sono accompagnati da dolci note speziate. In degustazione è morbido e vellutato, con un sapore delicato ed equilibrato. Accompagna la cucina di terra, i secondi piatti in particolare, e le preparazioni della tradizione toscana. Ottimo con i fagioli all'uccelletto.

cod. 1000220
cod. 0,375 - 1000220



CHIANTI CLASSICO DOCG

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

Veste il calice di un bel rosso rubino compatto. Il naso percepisce inizialmente sentori floreali di viola mammola e ricordi fruttati di susina e di marasca, poi seguiti dai terziari di liquirizia, caffè e cuoio. Il sorso percorre la stessa strada dell'olfatto, rivelandosi equilibrato e di buon corpo, giustamente tannico, fresco e leggermente sapido. Accompagna la cucina di terra e le preparazioni della tradizione toscana. Da provare insieme alla polenta con le quaglie.

cod. 1000221



«ERMETE» CHIANTI RISERVA DOCG

Sangiovese, Foglia tonda, Teroldego
14% vol. | 0,75 L

Rosso rubino al calice, leggermente granato alla vista. Le note fruttate di ciliegia, di prugna, di mora e di marasca aprono l'olfattiva, poi contraddistinta da rimandi al cuoio, al pepe nero e al rovere. In degustazione rivela un'energica trama tannica, seguita da una decisa e dinamica freschezza. Ottima la persistenza.

Si sposa perfettamente con le preparazioni a base di carne. Ottimo con i cannelloni ripieni.

cod. 1000222



«BANDECCA» CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

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

Rosso rubino intenso, con sfumature granata. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di tabacco e cenni speziati. Al palato si rivela fine e di corpo pieno; i tannini sono vellutati e il profilo gusto-olfattivo è ben articolato e persistente.

Ottimo in abbinamento alle carni rosse e ai formaggi stagionati, si sposa particolarmente bene con la cacciagione.

cod. 1000224
Magnum cod. - 1001614



«FIORE DI MAGGIO» Rosato Toscana IGP

Sangiovese
12% vol. | 0,75 L

Piccoli frutti rossi, ribes, ciliegia e una nota agrumata sono il biglietto da visita di un vino rosato, fresco in bocca che si distingue per la moderata sapidità seguita da un bouquet fruttato a conferma della sincerità del ventaglio olfattivo. Il grande equilibrio di questo vino viene suggellato da una nota alcolica non eccessiva. Ideale per tardi pomeriggi estivi inondata dalla dorata luce del tramonto.

cod. 1003037



CASTELLO DI MONTEPÒ

Nel cuore della Maremma, Jacopo Biondi Santi e i suoi figli sono impegnati a proseguire una storia del vino italiano di qualità, trasmettendola alle nuove generazioni. La famiglia Biondi Santi si è conquistata un posto nella tradizione del vino italiano grazie alla vivace e appassionata inventività che, fin dagli albori, l'ha contraddistinta. Le radici di questa brillante avventura affondano nell'800, quando Ferruccio Biondi Santi impiantò il primo vigneto di Montalcino con viti di un clone selezionato di Sangiovese, denominato Sangiovese Grosso o Brunello: fu il primo passo verso un nuovo modo di vinificare che presto sarebbe entrato nella storia del vino italiano.

Boschi, alture e un antico maniero: la Maremma, dolce e mossa, che si distende fino all'orizzonte tra campi, uliveti e vigne. Una casa per custodire la cultura della vite. È una Toscana autentica e nobile quella del Castello di Montepò, nell'agro di Scansano, dove le terre diventano vigne di leggenda.

A un'altitudine tra i 300 e i 460 m s.l.m. con esposizione sud-sudovest, lungo i dolci pendii della Maremma toscana, giacciono i vigneti del Castello di Montepò, 50 ettari dei 600 complessivi della Tenuta circondati dai boschi cedui a sud di Grosseto, sul parallelo della Rocca aldobrandesca di Talamone: un luogo prezioso che Jacopo Biondi Santi, attraverso la storica esperienza della propria famiglia, ha pazientemente trasformato nel cuore del suo moderno progetto enologico. Ma il valore della Tenuta non sta solo nella sua intrinseca bellezza, capace di conquistare immediatamente e senza sforzo il cuore di chi l'osserva, perché scegliere la terra a cui legare un'eredità vitivinicola così importante non può prescindere da precisione e certezza assolute. dove le terre diventano vigne di leggenda.



JeT
Toscana Rosè IGT

Sangiovese grosso
13% vol. | 0,75 L

Colore rosa tenue. Profumo di acacia, pompelmo, uva spina, fragolina di bosco. Gusto medio corpo, sapido e vibrante di freschezza. Si serve freddo in calici di media dimensione. Può essere servito all'aperitivo, ma secondo noi sposa gamberi e scampi. Consigliato con: salumi, sushi e crudo di pesce, frutti di mare, formaggi freschi, formaggi.

cod. 1002676



SASSALLORO
Toscana IGT

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

Color rubino compatto, che sa di pepe nero, mora e ciliegia sotto spirito, viola, grafite e spunti terrosi. Dal sapore pieno e rispondente, rivela grande equilibrio e tannini morbidi. Strepitoso sulla finocchiona, perfetto con salsicce e fagioli.

cod. 1002676
Magnum 1,5 Lt - cod. 1002679



SASSALLORO ORO

Toscana IGT

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

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso si apre con sentori freschi e fruttati di violetta e di ciliegia, arricchiti da piacevoli note boisé del legno in cui matura. Il sorso è equilibrato e svela tannini fitti e ben educati. Il finale è persistente.

Ideale in abbinamento a carni rosse e selvaggina, in particolare cotte alla brace o alla griglia, e a formaggi semi-stagionati.

cod. 1002678



MORELLINO DI SCANSANO

DOCG

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

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, al naso presenta sentori scuri di confettura di more e mirtilli, note di sottobosco, terra bagnata e foglie secche, insieme a sentori speziati di chiodi di garofano e pepe nero. Il sapore è asciutto, dotato di una struttura avvolgente e al tempo stesso imponente, con un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità, grazie ai tannini integrati. Vino perfetto con grigliata mista di carne, primi piatti con sughi strutturati, ragù e cacciagione e con formaggi di buona stagionatura.

cod. 1002675



SCHIDONE

Toscana IGT

Sangiovese Grosso, Cabernet Sauvignon, Merlot
15% vol. | 0,75 L

Rosso rubino profondo con intensi riflessi granato, mostra un olfatto complesso ed elegante di frutta rossa in confettura, cioccolato e mentolo, poi terra umida e sottobosco, sensazioni ferrose e ricordi selvaggi di cuoio e pellame. Con secondi piatti importanti come la selvaggina, in particolare da pelo, è molto adatto a formaggi stagionati. Squisito con tagliatelle al sugo di fagiano.

cod. 1002690



SCHIDIONE 1997 - III MILLENNIO

Toscana IGT

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

'97 come promessa di longevità, come finestra sul futuro, punto di incontro tra una generazione e l'altra: in poche parole, una delle migliori vendemmie dello scorso secolo. Un vino onorato con una speciale etichetta in oro 23 carati. Colore rubino intenso con riflessi granati. Profumo elegante e complesso con note speziate e di vaniglia. Sapore asciutto, con attacco morbido ma possente, carnoso e ricco di setosità. Di lunghissima persistenza. Ideale con piatti di carni importanti, in particolare da pelo, formaggi stagionati.

Su ordinazione



Villa i Cipressi

L'azienda Villa i Cipressi nasce nella metà degli anni '70, quando Hubert Ciacci decide di ingrandire la piccola attività di apicoltura del padre. La svolta negli anni '90 quando Hubert, acquistò altri terreni spinto dalla voglia di produrre anche olio e vini di alta qualità. Oggi, Hubert, Patrizia e i loro figli Dario e Federico, seguono l'azienda in tutte le sue fasi. La nostra Azienda è situata vicino Montalcino, sulla strada che conduce a S. Angelo in Colle e a Grosseto, ed ha iniziato a produrre miele circa 30 anni fa. Nella metà degli anni novanta ha iniziato a impiantare vigneti ed olivi, iniziando a produrre Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino dall'anno 2000. Villa I Cipressi ha 3 ettari e mezzo di vigneto tutti vitati a Sangiovese grosso. Le vigne sono situate sia nella parte sud del comune, nella zona di Castelnuovo dell'Abate, sia nella zona boscosa delle pendici della collina che sono rivolte verso nord-ovest. Entrambi gli appezzamenti hanno un'esposizione verso sud con un buon irraggiamento solare che agevola una perfetta maturazione delle uve.



ROSSO DI MONTALCINO DOC



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

Colore rosso rubino vivace, ha un bouquet fruttato, di buona finezza, con sentori di viola mammola e frutti di bosco. Ha un gusto fresco, sapido suadente, di buona stoffa e di grande equilibrio. Vino a tutto pasto che si abbina bene a pasta, crostacei e formaggi di media stagionatura.

cod. 1000216



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



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

Di colore rosso rubino. Elegante, equilibrato, con profumi intensi e di grande finezza che si armonizzano con le note fruttate e speziate tipiche di questo vino. Si distingue per tannini vellutati e per le note fruttate e speziate complesse.

cod. 1000218



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA ZEBRA DOCG



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

Dal colore rosso rubino intenso, brillante e con un bouquet fruttato di buona finezza con sentori di frutti di bosco maturi, pepe nero, liquirizia. Finemente speziato; gusto intenso di frutti rossi, vaniglia, giustamente tannico.

cod. 1000217



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.

Proprio al territorio ha voluto così esprimere tutta la sua gratitudine il proprietario della Tenuta Casteani, Mario Pelosi, ingegnere romano con un'importante carriera alle spalle con la passione per il vino, da sempre considerato un impegno molto serio, nutrito negli anni, prima dagli studi di Sommelier e poi di Enologia, sua seconda laurea conseguita a 60 anni nel dicembre 2012. L'impegno nella viticoltura d'eccellenza è da sempre la mission aziendale. «Puntiamo molto - evidenzia in merito Mario Pelosi - sulla massima qualità ed attenzione del lavoro in vigna, effettuato da manodopera locale che conosce bene la zona, il microclima e le sue potenzialità proprio per valorizzare competenze e capacità che rimangano patrimonio del territorio. Trasformiamo le uve nel massimo rispetto di ciò che la terra ci dona: tecnologie e tradizioni si fondono in una viticoltura di eccellenza. Oggi Mario conduce la cantina con il prezioso supporto del figlio Marco.



PICCABON Spumante Brut

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

Colore giallo apaglierino brillante, con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente. I profumi ricordano i fiori di acacia ed elicriso, con note accennate di pera e pesca a polpa bianca. Ottima acidità che offre un soro fresco e persistente. Buona sapidità e spiccati sentori iodati nella retrolfattiva.

cod. 0108695

cod. 14.32.120
cod. Magnum - 1001670



VERMENTINO SERIN

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.

cod. 0108710
Magnum 1,5 Lt - cod. 0121048



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.

cod. 0108727



VIOGNIER SANTASSO

Maremma
Toscana DOC



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

Paglierino con nuance tendente al verdognolo. Il profumo è complesso, intenso e persistente: domina l'albicocca accompagnata da sentori di ananas e pesca a polpa gialla. Si inseriscono armoniose le note floreali di glicine e ginestra. Il sapore è pieno, morbido, fresco e sapido. La progressione è molto articolata. Il finale è lungo e si congeda con intensi sentori di agrumi e albicocca.

cod. 0120895



MAREMMANO
Maremma Toscana Superiore DOC



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

Paglierino con riflessi verdognoli, brillante, vivo. Profumo intenso, complesso, floreale da fiori gialli, rosa di macchia, glicine bianco e zagara, cenni di zafferano, note agrumate seguite da sentori di erbe aromatiche e miele. Sapore sapido, ben strutturato con evidente mineralità e freschezza.

cod. 1002526



RUSADA
Rosato Maremma Toscana DOC



Sangiovese
12,5% 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.

cod. 0121011



TURIONE

Maremma Toscana DOC

Sangiovese, Merlot
13% 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.

cod. 0108711



ROSSO - SPIRITO LIBERO

Maremma Toscana DOC



Sangiovese
13,5% 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.

cod. 0108729



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.

cod. 0108713
Magnum 3 Lt - cod. 1002651



TERRA DI CASTEANI
Maremma Toscana DOC

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.

cod. 0108724
Magnum 3 Lt - cod. 1002650



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.

cod. 0108726



Il gruppo vinicolo Tenute Cali 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.



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.

cod. MOBA18



CHIANTI DOCG Fattoria di Scannano



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

cod. CH18SCANNANO



CHIANTI CLASSICO DOCG



Sangiovese, Canaiolo, Colorino
13,5% 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.

cod. CHCL17
375 cod. - CH18MB
Magnum 1,5 l cod. - 1001714





CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
«Poggio A' Frati»



Sangiovese, Cilieggiolo
14,5% 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 suadanza gustativa

cod. PAF15



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.

cod. ST115GS



**POGGIO MAESTRINO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG «Spiaggiole»**

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

Vino dal colore rosso violaceo intenso, dal profumo netto di frutta matura di ciliegia e di macedonia fresca. In bocca è elegante e con tannini vibranti bilanciati da un finale che esprime maturazioni complete e solarità. Fresca la persistenza gustativa.

cod. MOR18
cod. Magnum - 0121018



**POGGIO MAESTRINO
MORELLINO DI SCANSANO DOCG RISERVA «Maestrino»**

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

Il colore rosso rubino intenso, introduce intensi profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura. Al gusto rivela un finale speziato e balsamico. Ideale con arrosti importanti, formaggi stagionati e cinghiale.

cod. 01210401



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'immaneabile 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.

cod. 0107810



VERMENTINO ARABESQUE
Toscana IGT

Vermentino
13,5% 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.

cod. 0107811



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.

cod. 0107456



CHIANTI Colli Senesi DOCG

Sangiovese
13,5% 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.

cod. 0107458
cod. 0,375 - 0109046



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.

cod. 0107459



0,375 ml



MILLANI

Maremma Toscana IGT

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

Ha un colore rosso rubino molto concentrato, con bei riflessi granati, al naso è molto intenso, con sentori che rimandano ai frutti rossi ed eleganti note speziate derivanti dall'affinamento nel rovere. In bocca il sapore risulta di grandissima struttura, con tannini imponenti ma allo stesso tempo morbidi.

cod. 0108191



OCRA

Bolgheri Rosso DOC

**Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc, Syrah**
14,5% 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.

cod. 0107455



SÒDOLE

Toscana IGT

Sangiovese
14% vol. | 0,75 L

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

cod. 0108190



GUICCIARDINI STROZZI
VIN SANTO
San Gimignano DOC

Trebbiano, Malvasia,
San Colombano
17,5% 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.

cod. 0108192



podere scuderie

Situata nel cuore dell'anfiteatro di Bolgheri prende il nome dalle vicinanze delle scuderie di Bolgheri famose in tutto il mondo, per aver visto crescere cavalli celebri come Ribot.

Fin da subito Podere le scuderie ha improntato la sua filosofia aziendale su una conduzione spontanea, sincera e soprattutto di qualità, producendo un numero massimo di 60 mila bottiglie proprio per identificare meglio i nessi e la propria filosofia.

Nonostante la realtà molto giovane, ha alle spalle un passato da vinaioli: Giuliano Frollani, proprietario insieme alla sorella Gessica Frollani di Fattoria Casa di terra, ha deciso di intraprendere personalmente il progetto per Podere Le scuderie. Il risultato è quindi un'azienda dal carattere giovane con a capo una proprietà che rappresenta da anni la tradizione Bolgherese.



SORRAIA BOLGHERI ROSSO DOC

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

Rosso rubino intenso e profondo, con brillanti riflessi violacei che ne indicano la giovinezza e la vivacità. Al naso offre un bouquet intensamente fruttato e invitante. Spiccano aromi di ciliegie fresche, frutti di bosco (mora, ribes nero), prugne mature e violette. Al palato è succoso, morbido e di medio corpo, con una bella intensità fruttata. I tannini sono finemente intrecciati e setosi, contribuendo a una sensazione armoniosa e piacevole.

cod. 1002548



SORRAIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC

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

Al colore si presenta rosso intenso e profondo. Al naso spiccano le note di frutta matura, caffè e tartufo. Leggere note animali fanno da contorno ad una bocca concentrata e ricca tipica dei grandi Cabernet. Fondamentale è l'affinamento per lunghi anni in bottiglia durante i quali il vino acquisisce l'eleganza e la definizione tipica dei grandi vini rossi di Bolgheri.

cod. 1002549



BARBANERA

— WINES SINCE 1938 —

Saragnano è un antico borgo situato in Campania, nel comune di Baronissi. Il brand “Duca di Saragnano” è indirettamente legato a questo luogo e trae origine da una storia che affonda le sue radici nel rapporto di amicizia tra Luigi Barbanera – esponente della seconda generazione di produttori di vino della famiglia – e colui che, all’epoca, poteva ancora fregiarsi del titolo nobiliare di Duca di Saragnano.

Ciò che univa Luigi al Duca era una visione comune: la volontà di produrre vini di qualità, capaci di rappresentare non solo l’eccellenza del territorio, ma anche di valorizzare e rispettare le tradizioni locali. Quella tra loro fu una collaborazione autentica e duratura, che contribuì in modo significativo allo sviluppo dell’attività e lasciò un segno profondo nella storia aziendale.



CHIANTI DOCG

Sangiovese e altre varietà di uve rosse consentite
13% vol. | 0,75 L

È un vino giovane il cui colore rosso intenso conserva spiccate tinte violacee. Il profumo è fruttato, vinoso, con netti richiami alla mammola come anche ai frutti di bosco ed alla ciliegia. È un prodotto dal gusto armonico, asciutto e leggermente tannico; leggero e piacevole.

cod. 1003168



CHIANTI GOVERNO DOCG

Sangiovese e altre varietà di uve rosse consentite
13,5% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso intenso e luminoso, dall'aroma complesso e strutturato. La percezione predominante di more e frutti di bosco in genere, è completata da quella delicata di viole e note balsamiche eteree. All'assaggio è altrettanto fruttato e morbido, giustamente tannico.

cod. 1003169



CHIANTI RISERVA DOCG

Sangiovese e altre varietà di uve rosse consentite
13% vol. | 0,75 L

Il suo è un colore rosso che conserva la naturale vivacità nonostante i primi tenui riflessi granati derivanti dall'invecchiamento. È un vino che all'olfatto si rivela fine ed etereo, in cui predomina la percezione di mammola completata da quella altrettanto spiccata di piccoli frutti rossi maturi e di spezie pungenti. Al palato è pieno, armonico e vellutato.

cod. 1003170



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Sangiovese (Prugnolo Gentile) ed altri vitigni consentiti
13% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso intenso in cui primeggiano riflessi violacei. Al naso è fortemente vinoso con note di frutti di bosco, ciliegia e leggere sfumature speziate. Il sapore asciutto e pieno, lo rende un prodotto particolarmente adatto ad accompagnare arrostiti di carni bianche e formaggi stagionati.

cod. 1002073

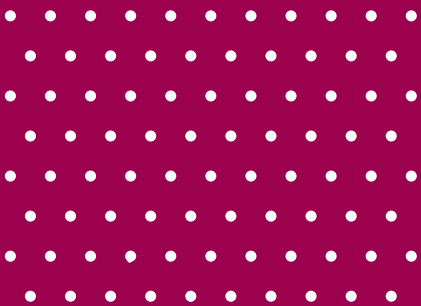


NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Sangiovese (Prugnolo Gentile) ed altri vitigni consentiti
13,5% vol. | 0,75 L

Vino che al bicchiere rivela un colore rosso intenso dai tenui riflessi granati, il cui profumo ampio e persistente ricorda la mammola, i frutti di bosco, le spezie ed il tabacco. I tannini ben strutturati che derivano dal lento affinamento in botte, conferiscono a questo prodotto carattere ed eleganza come anche il giusto grado di morbidezza. Si accosta bene ad arrostiti di carni rosse e selvaggina, brasati e formaggi a pasta molle.

cod. 1002074



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, mentre vitigni alloctoni come lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, sono stati integrati con successo tra i vitigni tradizionali.





FONTEZOPPA

Vini autoctoni delle 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.



SPUMANTE VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG METODO CHARMAT

Vernaccia nera
12% vol. | 0,75 L

È un vino spumante ottenuto con il metodo charmat, prodotto con uve Vernaccia Nera in purezza, il 40% delle quali viene sottoposto ad appassimento. Colore limpido, rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, vinoso e fine, con note di frutti rossi maturi, fragola di bosco e floreali. Nota vinosa importante. Al palato è dolce, caldo e morbido, vanta buon equilibrio ed armonia. Ottimo con pasticceria secca come crostate, mandorlati, cantucci e similari.

cod. 1001747



SPUMANTE RIBONA BRUT DOC METODO CLASSICO

Ribona
12% vol. | 0,75 L

Il Maceratino è un antichissimo vitigno, portato dai Principi Piceni, che si è acclimatato in un ristretto areale dei Colli Maceratesi carezzati dai venti salmastri dell'Adriatico. La permanenza di almeno 30 mesi sui lieviti conferisce alla Ribona carattere ed eleganza che si manifesta in un perlage cremoso, finissimo e persistente. Perfetto come aperitivo, incontra crostacei, ostriche, frutti di mare, cucina di mare è un grande vino da crudi, da sushi ma anche formaggi molli o semi stagionati.

cod. 0109139



PECORINO JOCO

Falerio DOC

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.

cod. FALC16



PASSERINA

Marche Bianco IGT

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

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

cod. PASS16



ALTABELLA

Colli Maceratesi DOC

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

Si presenta giallo paglierino intenso, con impronta olfattiva decisa e complessa, fiori gialli, buccia di agrumi, trame di anice, uniti da una profonda nota minerale dato proprio dal Mare Adriatico. Dedicato ad "Altabella" l'ultima pescivendola civitanovese, una vera icona nell'ambiente marinaro della città. Bocca di importante equilibrio e consistenza, vino di gran longevità. Si abbina ai piatti importanti di pesce e di carne come la coda di rospo al forno o le bistecchine di agnello.

cod. RI15



INCROCIO BRUNI Marche Bianco IGT

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

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

cod. cod. MBRUNI18BIO



VERDICCHIO DI JESI 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.

cod. 0107423



A POIS Marche Rosato IGT

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.

cod. 1000748



PEPATO
Marche Rosso DOC

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

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

cod. 0108411



CORNER
Rosso Piceno DOC

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

Rubino rosso intenso alla vista, al naso è netto, con note in apertura fruttate, artendo dalla ciliegia matura, e speziate, fino alla liquirizia. Anche il gusto è ricco di spezie, con un finale lungo e tannino morbido. Ottimo con i primi di carne, come il ragù e con i secondi di carne rossa.

cod. 1001604



VARDÒ RISERVA Colli Maceratesi Rosso DOC

Sangiovese, Cabernet Sauvignon
15% 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.

cod. VAR14



CASCIÀ PASSITO I Terreni di Sanseverino DOC

Vernaccia nera
12,5% vol. | 0,75 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.

cod. 0107415



TERRACRUDA

AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA

Immaginate una terra dove il verde delle colline è più intenso, dove i pensieri e gli sguardi si perdono nel paesaggio infinito, tra le alte montagne e il mare calmo. E' in questa terra piena di magia che affonda le sue radici Terracruda, azienda vitivinicola in Fratte Rosa. Un piccolo borgo arroccato sulla cima di un colle, al confine tra le province di Pesaro Urbino e Ancona, in quella regione al plurale, le Marche, che non finisce mai di stupire il visitatore.

Un territorio che è crocevia per la produzione di vini di qualità. Qui, infatti, è possibile produrre tutte e tre le Doc della provincia di Pesaro e Urbino: il Bianchetto del Metauro, il Colli Pesaresi Sangiovese, l'Aleatico di Pergola. Terracruda ha scelto di valorizzare solo i vitigni autoctoni, che meglio esprimono l'essenza del territorio, avviando la produzione di vini Doc e recuperando antichi uvaggi locali, ormai quasi del tutto scomparsi.

Vigneti coltivati con metodologie a basso impatto ambientale, accuratamente selezionati e vendemmianti a mano, nel rispetto della terra e del suo frutto più prezioso, l'uva, per regalarvi ogni giorno un sorso di questa terra.



ANCESTRALE VINO BIANCO FRIZZANTE



Bianchetto del Metauro
11,5% vol. | 0,75 L

Spuma discreta e piacevole, aromi fruttati che si integrano ai sentori donati dai lieviti nel lungo contatto con il vino. Il tipico fondo presente nel vino può essere fatto depositare tenendo la bottiglia in piedi servendo poi il vino lentamente per non intorbidirlo, oppure si può agitare rimettendo i lieviti in sospensione. Questi esalteranno le caratteristiche peculiari del vitigno donando maggiore profondità e spessore.

cod. 1000796



BOCCALINO BIANCHETTO DEL METAURO DOC



Bianchetto del Metauro
12% vol. | 0,75 L

Alla vista colore cristallino, giallo paglierino limpido. Al naso note agrumate, arancia, pompelmo, fiori bianchi d'acacia, zagara. In bocca ingresso vivace, fresco con finale sapido, piacevole. Semplice e adatto alla tavola di tutti i giorni, per chi ai vini bianchi vuole rimanere sempre fedele, trova in questo vino una varietà di uva diversa dal solito: Bianchetto del Metauro, che merita comunque l'assaggio.

cod. 1000790



CAMPODARCHI BIANCHETTO DEL METAURO SUPERIORE DOC



Bianchetto del Metauro
13,5% vol. | 0,75 L

Profumi intensi e complessi sentori di frutta gialla, floreale come la mimosa e una leggera nota elegante di vaniglia. Al palato è ben equilibrato, avvolgente e fresco.

cod. 1000791



INCROCIO BRUNI 54
Marche IGT Incrocio Bruni



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

Alla vista colore giallo paglierino, leggeri riflessi oro, al naso presenta note di sentori erbacei di foglia di pomodoro, fruttati agrumi e bergamotto, floreale di sambuco. In bocca spicca la freschezza bilanciata da calore e morbidezza, finale di bocca agrumato.

cod. 1000798



INNOMINATA
Garofanata
Marche IGT Bianco



Garofanata
13% vol. | 0,75 L

Alla vista colore giallo oro, cristallino. Al naso note immediate di fiori di garofano, viola e rosa appassita, frutti agrumi, speziato. In bocca spicca per la sua acidità, medio corpo.

Su preparazioni come antipasti e primi piatti strutturati, con grassezza, tendenza dolce, leggermente speziati, succulenti, leggermente untuosi. Secondi piatti di carne bianca. PAI medio lunga.

cod. 1000797



CODAZZO
Pergola Doc Rosato



Aleatico
12% vol. | 0,75 L

Alla vista colore rosa tenue, cristallino. Al naso esprime la sua origine di Pergola Doc, note intense floreali e fruttate. In bocca fresco, piacevole.

Ottimo come aperitivo, su preparazioni come antipasti e primi piatti, con leggera grassezza, tendenza dolce, leggerissima untuosità, con fondi leggerissimi di pomodoro.

cod. 1002397



ORCIO
Colli Pesaresi DOC Sangiovese



Sangiovese dei Colli Pesaresi
13,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino scarico con riflessi granati. Al naso frutti rossi e fiori rossi, freschi che vanno dalla ciliegia, marasca, e sentori di rosa con leggerissime note erbacee. In bocca vino che esprime la sua caratteristica di Sangiovese, con un tannino giovane, fresco e un finale leggermente sapido, ma secco, caldo e morbido, ben equilibrato, più persistente che intenso.

cod. 1000792



VETTINA
pergola Rosso DOC



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

Alla vista colore rosso rubino, limpido. Al naso intenso, abbastanza complesso, riconoscibile, fiori viola, rosa e glicine, piccoli frutti rossi, ribes, visciola. In bocca vivace, intenso, persistente, nelle parti dure spicca l'acidità, il tannino è morbido, le morbidezze, secco, morbido e caldo, finale di bocca è di frutta e fiori che si alternano. Tipicamente Aleatico, corrispondente alla tipologia Pergola Rosso.

cod. 1000794

**OLPE****Colli Pesaresi DOC Sangiovese Riserva****Sangiovese dei Colli Pesaresi**

14% vol. | 0,75 L

Alla vista rosso rubino con riflessi granati. Al naso complesso, riconoscimenti di frutta rossa matura carnosa, dalla ciliegia, ribes, marasca, al floreale, che ricorda la viola, geranio, con sentori di speziati a corredo, vaniglia, cannella e tabacco. In bocca ben equilibrato, intenso e persistente, carnoso, struttura ed eleganza.

cod. 1000793

**ORTAIA****Pergola DOC
Aleatico Superiore****Biotipo autoctono di Aleatico**

14,5% vol. | 0,75 L

Alla vista colore rosso rubino intenso. Al naso intenso e abbastanza complesso, riconoscibile, fiori viola, rosa e lillà, frutta ciliegia matura e marasca, speziato. In bocca intenso e persistente, morbido, equilibrato, ritorno di frutta matura ciliegia, ribes.

cod. 1000795

**VISCIOLOTTA
TERRACRUDA****Visciole e vino rosso**

12% vol. | 0,50 L

La "Visciolata" di Terracruda è una bevanda a base di vino e visciole, ciliegie selvatiche tipiche della città di Pergola nelle Marche. I profumi della bevanda aromatizzata sono di marasca e ciliegia, in bocca è morbido, intenso e dal lunghissimo finale.

cod. 1000799



CASTELLUCCI

Sono ormai tre generazioni che, a casa Castellucci, si vinifica quasi esclusivamente Verdicchio. Certo, le cose sono cambiate negli anni: dai singoli filari inframmezzati da piante di gelso, al tempo della nonna Fermina, si è passati al primo vigneto modernamente strutturato, piantato nel 1966 a Montecarotto, nel cuore della zona del Verdicchio Classico, da Corrado, padre di Federico, attuale titolare dell'azienda agricola.

La superficie dei vigneti è stata ampliata e si estende oggi per 18 ettari, tutti sulle dolci colline dei Castelli di Jesi (Montecarotto, Maiolati Spontini e Serra San Quirico) in aree particolarmente vocate della zona classica. I terreni, con esposizioni e composizioni diverse e complementari, contribuiscono a produrre un Verdicchio con le radici ben salde nella tradizione e una tipicità che tiene anche conto dell'evoluzione nel gusto dei consumatori.





SPUMANTE BRUT CHARMAT ARNIGIÀ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC

Verdicchio, Chardonnay
11,5% vol. | 0,75 L

Uno spumante brut di Verdicchio, Arnigià (vestito a festa in dialetto locale), con perlage molto fine e persistente e un bouquet fresco, armonioso, fruttato con sentori agrumati; splendido per aperitivi, antipasti e per accompagnare ogni momento di festa. Ottimo per aperitivi, crostacei, molluschi e crudità

cod. 1002188



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO "DONNA FIRMINA"

Verdicchio
13% vol. | 0,75 L

Dai nostri vigneti collinari, un Verdicchio fresco, morbido e gradevole, con fragranza di fiori bianchi e sentori di ananas, pesca ed agrumi e una acidità ben bilanciata. Perfetto per aperitivi, carni bianche e pesce. Ottimo per aperitivi, risotti e paste a base di pesce, cucina di mare.

cod. 1002183



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE

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

Dal Verdicchio, vitigno autoctono delle Marche di origini antichissime, un vino elegante ben strutturato, con un bouquet intenso e armonioso, adatto per aperitivi, carni bianche, pesce e crostacei. Piatti a base di pesce, baccalà mantecato, carni bianche anche ripiene, primi piatti anche con ragù di carne. Formaggi di media stagionatura.

cod. 1002182



SALADINI PILASTRI

La storia dei Conti Saladini Pilastrini risale all'inizio dell'anno 1000: una nobile famiglia radicata nell'ascolano.

L'azienda agricola della famiglia dei Conti Saladini Pilastrini 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 Pilastrini, 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 Pilastrini" è stata sensibile alle regole di un'agricoltura biologica sostenibile, a basso impatto ambientale, che conservi uno standard qualitativo superiore per i propri prodotti.





FALERIO DOC



Trebbiano, Passerina, Pecorino, Fiano, Chardonnay
13% vol. | 0,75 L

Prodotto da un'armonico assemblaggio di uve Trebbiano, Passerina, Pecorino, Fiano e Chardonnay e dà vita a un vino ricco ed elegante dagli intensi profumi fruttati e floreali. Particolarmente indicato con olive verdi ascolane, piatti di pesce, salse delicate e carni bianche.

cod. 0107506



PASSERINA OFFIDA «BONARIA» DOCG



Passerina
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso con note fruttate di mela, pera e frutti tropicali, accompagnate da sentori di fiori bianchi. Buona acidità, tipica del territorio. Le note fruttate e floreali si riconfermano al palato.

cod. 0107507



PECORINO OFFIDA «COMES» DOCG



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

Si presenta color giallo paglierino. Al naso si riscontrano sentori tipici di frutta tropicale e fiori bianchi come ginestre. Un vino che risulta fresco e con una buona acidità. Ideale con piatti a base di pesce.

cod. 0107508X1



MARCHE ROSATO «CONSENSO»
IGT



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

Da un'accurata selezione di precoci uve Sangiovese e Merlot, il Consenso rosato mostra un aroma intenso ed intrigante con note di fragola, mora e sfumature floreali di rosa. Al gusto sorprende con un ingresso vibrante e minerale che poi si completa con piacevolezza e buona persistenza.

cod. 1001383



ROSSO PICENO
DOC



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

Dal tipico colore rubino e dal caratteristico bouquet intenso e vinoso, ha sapore asciutto e armonico. Si serve a temperatura ambiente e si accompagna con tutti i tipi di carne, cacciagione e arrosti. E' ottimo con le minestre di legumi.

cod. 0107510



ROSSO PICENO SUPERIORE «PIEDIPRATO»
DOC



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

Alla vista si presenta rosso rubino molto intenso con riflessi granato. Al naso si esprime con un aroma ricco e persistente di ciliegia e prugna. Al palato risulta un vino di grande struttura, morbido, ma con tannino evidente.

cod. 1002092



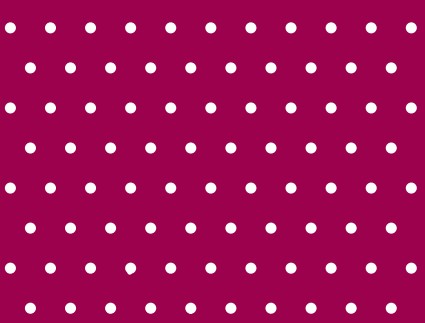
ROSSO PICENO SUPERIORE «MONTETINELLO»
DOC



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

Un vino imponente e di qualificante fragranza, di impeccabile pulizia enologica esecutiva, che si rivela al bicchiere nel suo colore rubino-viola intenso. Toni intensi e scuri all'olfatto, con profumi varietali netti e sensazioni che ricordano il frutto rosso.

cod. 0107509



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.





DI FILIPPO

vini biologici

Passione, rispetto, amore sono le tre forze che muovono Di Filippo nella vita quotidiana accanto alle vigne. Passione per il lavoro, rispetto per la terra, amore per la tradizione di famiglia nel coltivare i vigneti dai quali provengono vini che sono pura espressione del territorio. 30 ettari, che guardano Assisi, adagiati su colline splendidamente esposte al sole tra Torgiano e Montefalco nel cuore dell'Umbria. Praticare l'agricoltura nel pieno rispetto della natura, credendo fortemente nella necessità di trovare un costante equilibrio tra l'uomo, la terra, le piante e gli animali. Per questo si adotta un'agricoltura biologica, rispettando le regole della biodinamica, sicuri che questo permetterà ai figli di continuare a fare agricoltura.



MALAFEMMENA BIANCO FRIZZANTE ANCESTRALE
Umbria IGT



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

Giallo paglierino carico, più o meno carico a seconda dell'annata. Ha un profumo d crosta di pane, dovuto alla presenza dei lieviti, con sentori di frutta a polpa gialla e spezie. Al palato risulta fresco asciutto,, fruttato e minerale.

cod. 01210456



GRECHETTO NON SO
SENZA SOLFITI AGGIUNTI
Umbria IGT



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

Giallo paglierino carico tendente al dorato. Ha un profumo di frutta matura e note speziate. Al palato hanun buon corpo e persistente, tannini morbidi e tipici.



cod. 01210454



GRECHETTO
BIANCO DELL'UMBRIA
IGT



Grechetto
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino carico, più o meno a seconda dell'annata. Ha un profumo di frutta a polpa gialla e spezie. Al palato è fruttato, minerale e leggermente tannico.



cod. 01210453

UMBRIA

DI FILIPPO | BIANCHI, ROSSI e ROSATI



FARANDOLA TREBBIANO SPOLETINO Bianco dell'Umbria IGT

Trebbiano spoletino
13,5% vol. | 0,375 L

Trebbiano dal colore giallo paglierino con sfumature verdognole, al naso risulta fruttato con note agrumate e minerale mentre in bocca rimane piacevolmente acido, minerale, persistente.

cod. 01210455



TERRE SAN NICOLA ROSE' Umbria IGT



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

Rosa tenue tendente al ramato. Ha un profumo fruttato intenso con sentori di melograno lamponi e spezie. Al palato è fresco, sapido, retrogusto fruttato e persistente.



cod. 1000517



SANGIOVESE Rosso dell'Umbria IGT



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

Dal colore rosso rubinotendente al granato con l'invecchiamento. Ha un profumo intenso di marasca e frutti di bosco, al palato è armonico, vellutato e fresco. Vino da agricoltura sociale in collaborazione con l'azienda agricola sociale La Semente.



cod. 01210457

**NONSO**

Rosso dell'Umbria IGT

**Sagrantino**

15,5% vol. | 0,75 L

Colore rosso rubino, al naso è intenso di frutti a bacca rossa, spezie e balsamico. In bocca è caldo, pieno e persistente con finale tannico.

cod. 1000518

**MONTEFALCO ROSSO**

DOC

**Sangiovese, Barbera, Sagrantino**

13,5% vol. | 0,75 L

Rosso Rubinotendente al granato con l'invecchiamento. Al naso risulta speziato con note di sottobosco e frutta rossa. In bocca è di medio corpo, leggermente tannico e caratteristico.



cod. 01210458

**MONTEFALCO ROSSO**

SALLUSTIO

DOC

**Sangiovese, Barbera, Sagrantino**

13,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento- Al palato è persistente, leggermente tannico, si ammorbidisce con l'invecchiamento. Al naso è speziato con note di tabacco.



cod. 1000519



**SAGRANTINO DI MONTEFALCO «ETNICO»
DOCG**



Sagrantino
15% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con riflessi granati. Profumi intensi e fruttato, con note di sottobosco. Al palato si evidenzia la tannicità vellutata ed intensa, gusto fruttato e persistente.

cod. 1000519



**SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DOCG**



Sagrantino
15% vol. | 0,75 L

Dal profumo intenso di frutti a bacche rosse, con una nota di pietra focaia e sentori di sottobosco. Al palato è pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata. Dal colore rosso rubino tendete al granato con l'invecchiamento.

cod. 01210460
cod. Magnum 01210461





PASSITO SAGRANTINO MONTEFALCO



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

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, ha un profumo intenso e complesso, con sentori di more e frutti di bosco. In bocca risulta dolce e fruttato, con tannicità intensa e vellutata.

cod. 01210463

VERNACCIA DI CANNARA



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

Passito dal profumo fruttato e caratteristico, in bocca risulta dolce, leggermente tannico, con retrogusto asciutto. Il colore è rosso rubino.

cod.01210462



La cantina Le Cimate nasce nel 2011 dal desiderio di Paolo Bartoloni di intraprendere una nuova avventura, sul solco della tradizionale passione per la viticoltura che da sempre caratterizza la famiglia Bartoloni, dedita all'agricoltura sin dal 1800. Alla costruzione della cantina hanno partecipato tre generazioni di Bartoloni: il nonno Cavalier Paolo che ha dedicato la sua vita all'agricoltura, essendo stato anche presidente della cantina sociale dei Colli Spoletini per più di 20 anni; il figlio ing. Giovanni che ha avuto il coraggio di credere in questo investimento realizzando una delle più moderne cantine presenti nella zona, il nipote Paolo, titolare dell'azienda, che dedicherà la vita al vino prendendosi cura della Cantina Le Cimate. Il terreno di 28 ettari, in cui è situata l'azienda, è stato acquistato dalla famiglia Bartoloni nel 1993 dalla curia vescovile di Spoleto. Paolo Bartoloni ha scelto di denominare il suo progetto "Le Cimate", ispirandosi al nome dalla zona collinare in cui si trova la cantina, che infatti è situata al colmo di una splendida collina con vista panoramica sui monti Martani e la città di Montefalco, uno degli scenari più suggestivi nel cuore dell'Umbria. Il comune di Montefalco è famoso soprattutto per gli straordinari vini che qui si producono, come il Montefalco Sagrantino Passito DOCG, da cui deriva il Montefalco Sagrantino secco DOCG con la caratteristica dei suoi tannini molto pronunciati e il Montefalco Rosso DOC. Oltre a questi vini, sono presenti anche i grandi bianchi di alto valore enologico, tipo il Trebbiano Spoletino DOC.



TREBBIANO SPOLETINO DOC

Trebbiano spoletino
13% 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.

cod. 0108675
Magnum 1,5 l cod. - 1001669



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

cod. 0109151



VERMENTINO ARAGON Bianco Umbria IGT

Vermentino
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0108676



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.

cod. 0120554



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.

cod. 0109152



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.

cod. 0108672
Magnum 1,5 l cod. - 1001668



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

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.

cod. 0108669



LE CIMATE - SAGRANTINO
MONTEFALCO
Passito DOCG

Sagrantino
14% 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.

cod. 0120534



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 reticulatum 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 impreviositi da tartufo o curry, coniglio ripieno, rollè di manzo.

cod. ORZ17BT075



GRECHETTO

Umbria IGT

Grechetto

12,5% 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.

cod. CCGRE18BT075



ORVIETO CLASSICO

Superiore DOC

Grechetto, Sauvignon Blanc

13% vol. | 0,75 L

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

cod. CCOC18BT075



CALISTRI Lago di Corbara Sangiovese DOC

Sangiovese
14% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso. 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.

cod. LCSANG17BT75



IL CAIO 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.

cod. CCSM18BT075

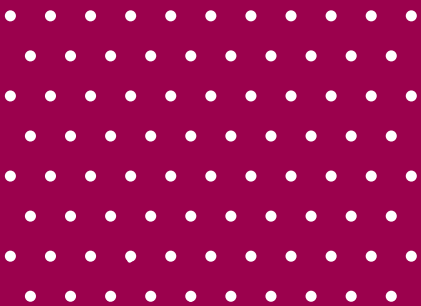


LAGO DI CORBARA DOC

**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.

cod. LC16BT075



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 viticoltori 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.



SPUMANTE «MAREDIVINO» BRUT METODO CHARMAT

Bellone
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.

cod. DIV1241



SPUMANTE «MAREDIVINO» ROSE' METODO CHARMAT

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

Il colore è sognante, un rosa salmone chiarissimo, come quello di alcune conchiglie.

I profumi vibrano di freschezza e ricordano gli agrumi e le fragoline, i fiori di glicine, con delicate note erbacee che richiamano l'origano. Il gusto ha un'incredibile bevibilità, grazie al giusto equilibrio tra durezza e morbidezze. Un assaggio in cui senti subito la freschezza delle erbe e del pompelmo, seguita dalla dolcezza dei frutti rossi e dall'eleganza delle note floreali.

cod. 1001222



SPUMANTE VENTO DI PONENTE METODO CLASSICO

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

Nel calice si presenta di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con perlage fine, numeroso e persistente.

All'olfatto è intenso, arrivano subito note di panificazione e crema pasticciera, abbinate ad aromi di frutta tropicale matura e una mineralità spiccata e marina.

Al palato è vibrante, ritornano le note olfattive in un sorso avvolgente e armonico.

cod. 1003197



FEUDO

Lazio IGP

Malvasia Puntinata, Chardonnay, Viognier
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.

cod. DIV1234



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.

cod. DIV1235



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.

cod. DIV1236



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.



cod. DIV1239
cod. 0,375 cl - DIV1252



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.

cod. DIV1238



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.

cod. DIV1237



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.

cod. DIV1248

**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.

cod. DIV1240

**ROMA BIANCO****DOP****Bellone**

13% 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.

cod. DIV1242

**SAUVIGNON****Lazio IGP****Sauvignon**

13% vol. | 0,75 L

colore giallo paglierino brillante; al naso sprigiona un bouquet aromatico complesso e intrigante con note di frutta esotica come il mango e la papaya, accompagnate da sentori di agrumi come il pompelmo e sfumature erbacee; al palato è fresco e ben equilibrato con acidità vivace, mentre il corpo medio dona struttura senza appesantire. Si percepiscono chiaramente le note fruttate e agrumate, con un finale leggermente minerale che persiste gradevolmente.

cod. 1001458



DIVINA AERIS **Rosato IGT**

Pinot Nero
13% vol. | 0,75 L

Colore rosa tenue e brillante. Al naso si presenta con sentori di frutta rossa, come fragola, lampone e ciliegia, con note floreali di rosa e geranio. Al palato è fresco, sapido e vivace, con un finale persistente. Vino versatile che si abbina bene a una varietà di piatti. È ideale per accompagnare antipasti di pesce e carne, primi piatti a base di verdure e pasta, secondi piatti di pesce e carni bianche. Fresco e vivace che si presta a un consumo quotidiano.

cod. 0120964



**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.

cod. DIV1246

cod. Magnum - 01210305 astucciato

**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 arrostiti, grigliate, salumi e stufati.



cod. DIV1244

cod. 0,375 cl - DIV1253

**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.

cod. DIV1245



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.

cod. DIV1247



BORGO Lazio IGP

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

Colore rosso rubino intenso con profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio, evidenziando struttura e morbidezza. Ottimo con Pollo alla cacciatora con olive nere, formaggi stagionati con gelatina di fragole, lardo di colonnata su crostini di pane.

cod. 1000863



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.

cod. DIV1243



CACCHIONE RISERVA 200 ANNI
Nettuno Bianco DOP

Cacchione
14% vol. | 0,75 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

cod. 1000548



ROMA ROSSO RISERVA 200 ANNI
Rosso DOP

Montepulciano, Cesanese
14,5% 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

cod. 1000549
Magnum 1,5 Lt - cod. 1001763



DOSITHEO Passito Lazio IGP

Cacchione, Malvasia Puntinata
13,5% 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.

cod. DIV1251



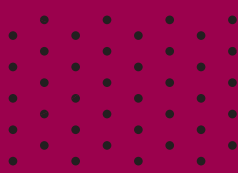
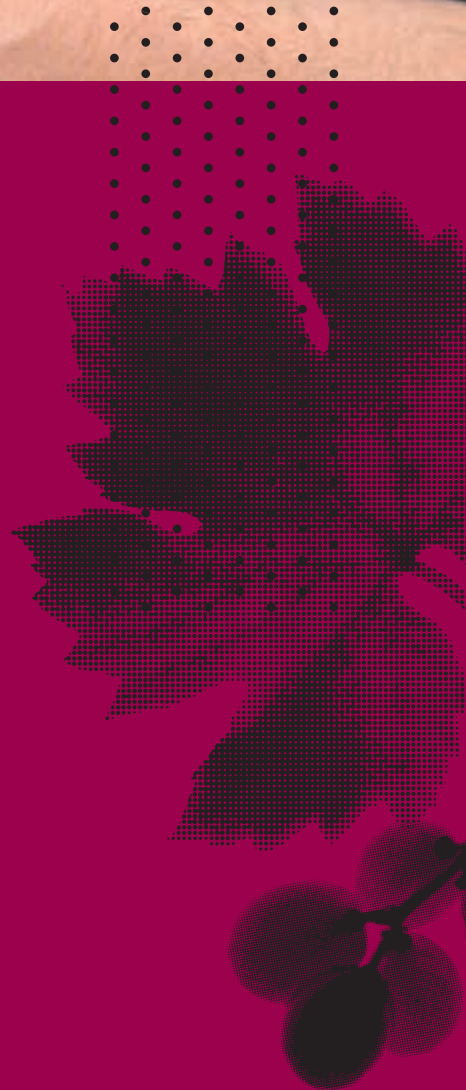
EPRUS

...la storia continua

Ottenuto da vigneti localizzati nei pressi di Santa Severa e Cerveteri dove il terreno argilloso e la ricchezza in microelementi derivanti dagli smottamenti vulcanici del Lago di Bracciano ne fanno il Terroir ideale per la crescita della vite.

Questa zona oggi si identifica con l'antica Etruria, tuttora patrimonio storico di alto valore. Il territorio, vicinissimo al mare gode di un'ottima brezza marina, struttura e mineralità.

Il nome Eprus, termine Etrusco che significa «soddisfatto», sta ad esaltare le origini della zona da cui esso proviene.





EPRUS CHARDONNAY

IGP

Chardonnay
12% vol. | 0,75 L

Un vino cristallino, dal colore giallo verdolino con giusta consistenza, al naso risulta delicati, fruttato e floreale, all'assaggio è fresco, sapido armonico di giusta struttura e carattere.

cod. 0120896



EPRUS VERMENTINO

IGP

Vermentino
13% vol. | 0,75 L

Ha un colore cristallino, giallo paglierino tenue, al naso minerale, fruttato e resinoso, all'assaggio morbido, sapido e suadente, armonico di buona struttura e tipicità.

cod. 1000236



EPRUS ROSATO IGT

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

Vino lucido, con tonalità del rosa tenue, al naso delicato, articolato su profumi di piccola frutta rossa e note di viola mammola, all'assaggio morbido, verticale nell'acidità e nella struttura, armonico con un buon ritorno sulla mineralità.

cod. 1000237



EPRUS MERLOT IGT

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

Rosso rubino, sentori idi frutta rossamatura, leggera nota floreale di viole. Sapore secco, di corpo e struttura, buona la persistenza gustativa con tannino presente ma corretto.

cod. 0120897



EPRUS SYRAH IGT

Syrah
13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso con sfumature violacee, sentori di frutta rossa dalla ciliegia al ribes, leggera nota floreale di viole e forte mineralità con sfumature affumicate e leggermente pepate. Sapore netto, ampio di corpo e struttura, buona la persistenza gustativa con tannino dolce ma di buona presenza.

cod. 1000238



20 08
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.

cod. 0108067



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.

cod. 0107700



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.

cod. 0107728
cod. Magnum 01210212



SAUVIGNON Lazio IGP

Sauvignon
12,5% 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.

cod. 0107731



ROMA BIANCO DOC

**Malvasia puntinata,
Trebiano giallo, Trebbiano verde**
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0107725



PETIT MANSENG Lazio IGP

Petit Manseng
13% vol. | 0,75 L

Giallo verdolino chiaro di buona struttura alcolica, naso etereo delicato e articolato con sentori che spaziano dalla pesca bianca al melone con lievi note floreali di lavanda e fiori di magnolia. Bocca complessa suadente sapida, dotato di grande verticalità, vino che si presta all'affinamento medio lungo.

cod. 0120953



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.

cod. 0107729



ROMA ROSSO DOC

Montepulciano, Sangiovese
14% 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.

cod. 0107727



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.

cod. 0108052



SYRAH

Lazio IGT

Syrah
13% 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.

cod. 0107730



CABERNET FRANC

Lazio IGP

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

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei, al naso esprime sentori tipici del Cabernet Franc, erbaceo, persistente, complesso, armonico, vino equilibrato. Ottimo con primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

cod. 0107726



R È B R U M

Gli 85 mila ettari di terreno dei Castelli Romani occupano parte dell'Agro Romano e dell'Agro Pontino e si concentrano principalmente nella provincia di Roma. Frascati è sicuramente considerata la capitale dei vini dei Castelli, tanto da essersi guadagnata una DOC propria nel 1966 e due DOCG nelle versioni Frascati Superiore e Cannellino di Frascati.

L'area dei Castelli Romani era inizialmente ricoperta dal mare, in seguito si è verificato un fenomeno di sollevamento del Vulcano Laziale, oggi spento. Per questo motivo, quindi, il terreno della zona è vulcanico e minerale e nel corso dei secoli ha assicurato coltivazioni abbondanti e di elevata qualità, come dimostrano oggi le diverse tipologie di vino Castelli Romani DOC.



**CASTELLI ROMANI
BIANCO DOC**

Malvasia di Candia, Trebbiano
11,5% vol. | 0,75 L

Giallo verdolino, floreale, balsamico, armonico.

cod. 1002280



**FRASCATI
DOC**

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

Giallo paglierino, minerale, sapido, moderno.
Al naso fresca vinosità, e buon frutto. Ottima persistenza aromatica e sapidità.

cod. 1002277
375 cl - cod. 1002282



**CASTELLI ROMANI
ROSSO DOC**

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

Rosso rubino, fruttato, fresco, equilibrato

cod. 1002279



**CESANESE
Lazio IGT**

Cesanese
12% vol. | 0,75 L

Rosso intenso, speziato, fragrante, avvolgente.
Al naso sentori di ciliegia e spezie, strutturato, giustamente tannico ed elegante.

cod. 1002278
375 cl - cod. 1002281



L'Azienda Ferri si trova a Frascati nel cuore dei Castelli Romani, una delle aree più fertili e suggestive del Lazio, caratterizzata da una grande varietà di paesaggi, che vanno dalle colline ai vulcani spenti. Il territorio, particolarmente vocato alla viticoltura, offre condizioni ideali grazie ai suoli di origine vulcanica, ricchi di pozzolana e tufo, e alla posizione favorevole che garantisce un'ottima esposizione solare e una buona ventilazione.

I vigneti dell'azienda sono coltivati seguendo metodi come il Guyot e il cordone speronato, che favoriscono una crescita ottimale delle piante e la produzione di uve di alta qualità. Tra i vitigni coltivati spiccano il Bombino, tipico del Lazio, lo Chardonnay, il Viognier e la Malvasia del Lazio. L'azienda è specializzata nella produzione di vini di eccellenza che si distinguono nel panorama enologico locale. Grazie alla combinazione di tradizione ed innovazione, Ferri Vini produce etichette che sono diventate sinonimo di qualità. I loro vini IGT Lazio e Frascati DOC e DOCG non solo riflettono la ricchezza del territorio, ma sono anche riconosciuti e apprezzati.

Questi vini, frutto di un'attenta selezione delle uve e di meticolosi processi di vinificazione, rappresentano il fiore all'occhiello della produzione vitivinicola dei Castelli Romani, portando avanti la tradizione e l'eccellenza che caratterizzano l'azienda da generazioni.

**FRASCATI
DOC**

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

Vino bianco innovativo, fresco e fruttato. Dal sapore intenso reminiscenza delle antiche tradizioni del luogo d'origine. È caratterizzato da una splendida bevibilità, da degustare in tutte le occasioni. Ottimo con antipasti e primi piatti della tradizione laziale.

cod. 1002587

**FRASCATI SUPERIORE
DOCG**

Malvasia puntinata, Bombino
13,5% vol. | 0,75 L

Giallo Paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di pesca, banana e albicocca. Morbido all'attacco, l'evoluzione rivela una discreta struttura acida, mentre la finale è estremamente persistente. Vino dotato di grande struttura, intensità e profumi eleganti. Splendido se abbinato alla cucina tradizionale locale dai primi piatti ai secondi di carne bianca.

cod. 1002588

**ASTREO**

Lazio IGT

Viognier, Malvasia del Lazio

14% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino. Profumo di pesca, banana, albicocca, frutta esotica, frutta secca, note di vaniglia e idrocarburi. Morbido all'attacco, l'evoluzione rivela una discreta struttura acida, mentre la finale è estremamente persistente. Retrogusto con sentore di mandorla. Vino dotato di grande struttura, intensità e profumi eleganti.

Si consiglia in abbinamento con pesce, carne, zuppe e formaggi freschi.

cod. 1002589

**CONTEXTUM**

Lazio IGT

Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah

14,5% vol. | 0,75 L

Contextum, vino rosso di grande struttura, dalle note profumate, corpose, fini richiami ai tannini. Vino di pregevole scelta per le degustazioni di carattere importante.

cod. 1002621



Azienda Agricola Enrico Pouchain

Dove i coniugi Marisa Taffuri e Maurizio Pouchain, con il figlio Enrico proseguono il loro progetto sulla produzione di un grande vino rosso, l'Aglianico. Fiore all'occhiello dell'azienda è la cantina realizzata all'interno di Villa Sasso, eredità dell'ingegnere Pouchain.

Maurizio Pouchain discende da un'antica famiglia meridionale, peraltro nota a San Lorenzello fin dalla prima metà dell'800, quando la famiglia materna, la dinastia dei Sasso, acquistò dai baroni Magnati la casa con corte sulla Via di Faicchio. Un "casino" di campagna, un tempo destinato alle battute di caccia del duca Carafa di Maddaloni, in seguito divenuto famoso ai primi del '900 per essere stata la dimora del generale Ferdinando Sasso, aiutante di campo del re Savoia, amico personale di d'Annunzio e collaboratore del Duca della vittoria Armando Diaz.

Il generale Sasso è stato tra gli eroi della grande guerra, mentre suo padre, l'ingegnere Pasquale Sasso, progettò l'architettura della chiesa parrocchiale, oggi dedicata a San Lorenzello.

Attingendo a questa tradizione di cultura, di storia, di attaccamento alla terra di San Lorenzello, Maurizio Pouchain e la moglie Marisa Taffuri hanno creato un'azienda vinicola di eccellenza nelle cantine della "casa del generale" dove un tempo vinificavano i coloni dei Sasso.



«DON FERDINANDO» SPUMANTE Brut
Isola di Ponza

Biancoella, Chardonnay, Garganega, Incrocio Manzoni,
Malvasia, Sauvignon
12% vol. | 0,75 L

Sentori di fiori e frutti intensamente gialli, contornati da una crosta di pane via via più elegante, un palato cremoso e ampio, con bollicine piuttosto fini. Luminoso, giallo paglierino intenso. Profumo intenso, elegante e persistente. Complesso, con sentori di crosta di pane, Fruttato. Vino spumante elegante, rifermentato con Metodo Classico.

cod. 1000468

**VINO DI BIANCA PONZA**

Lazio IGT

Malvasia, integrata da Biancolella, Chardonnay e Sauvignon
13% vol. | 0,75 L

Di colore giallo paglierino leggermente intenso, luminoso con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo intenso, elegante e persistente. Complesso, floreale di giglio, fruttato di albicocca e mela acerba. E' fresco e vivace. In bocca risulta caldo, sensuale, con spiccate note fruttate di albicocca e mela e con una leggera sensazione di tostatura e iodate accompagnate da sentori floreali.

cod. 1000467

**LUCIA ROSA ROSATO PONZA**

Lazio IGT

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

Il Lucia Rosa è fatto con Forastera, Piediroso e Sangiovese provenienti da un piccolo vigneto sopra il porto. Al naso i sentori sono di frutti rossi in maniera molto delicata, al gusto è piacevole, mantenendo una buona acidità e freschezza. La produzione è di circa 8/900 bottiglie l'anno.

cod. 1002247



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.



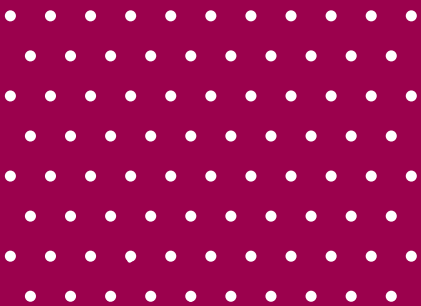
CESANESE DEL PIGLIO «BIVI»
DOCG

Cesanese di Affile
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.

cod. BIVICESX1





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.

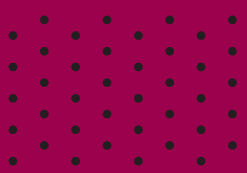
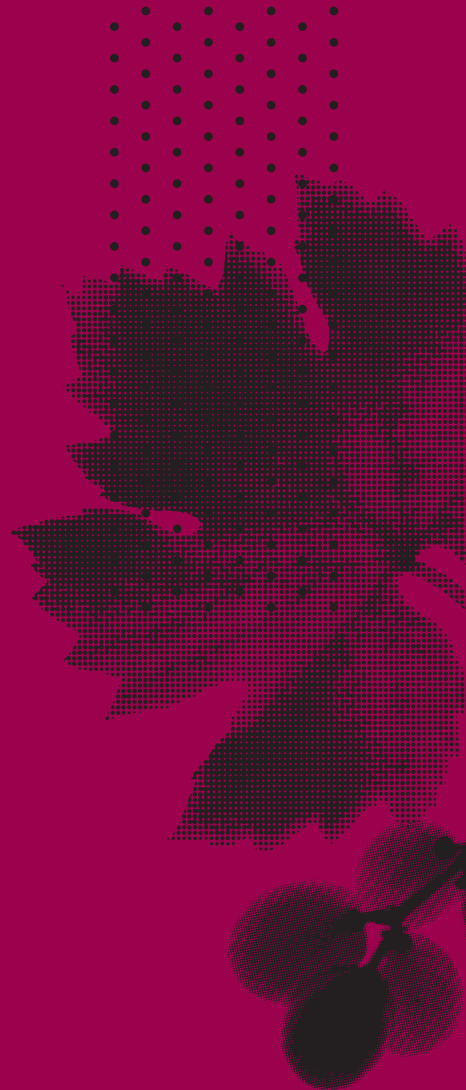
Al vertice della piramide incontriamo cantine storiche ed emergenti, piccole imprese artigiane e marchi da milioni di bottiglie. Senza dimenticare il ruolo, sociale ancor prima che commerciale, delle numerose cooperative abruzzesi da tempo sulla cresta dell'onda per livello medio delle gamme e vette 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
13% 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.

cod. 0107042



PASSERINA

Terre di Chieti IGT



Passerina
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con note verdoline. Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso. Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo aperitivo.

cod. 0107044



TREBBIANO D'ABRUZZO

DOC



Trebbiano D'Abruzzo
12,5% 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.

cod. 0107038



CHARDONNAY
Terre di Chieti IGT



Chardonnay
12,5% 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.

cod. 0107040



PINOT GRIGIO
Terre di Chieti IGT

Pinot Grigio
13% 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

cod. 0107051



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.

cod. 0107052



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Montepulciano D'Abruzzo
13,5% 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 arrostiti.

cod. 0107037



MERLOT Terre di Chieti IGT



Merlot
13% vol. | 0,75 L

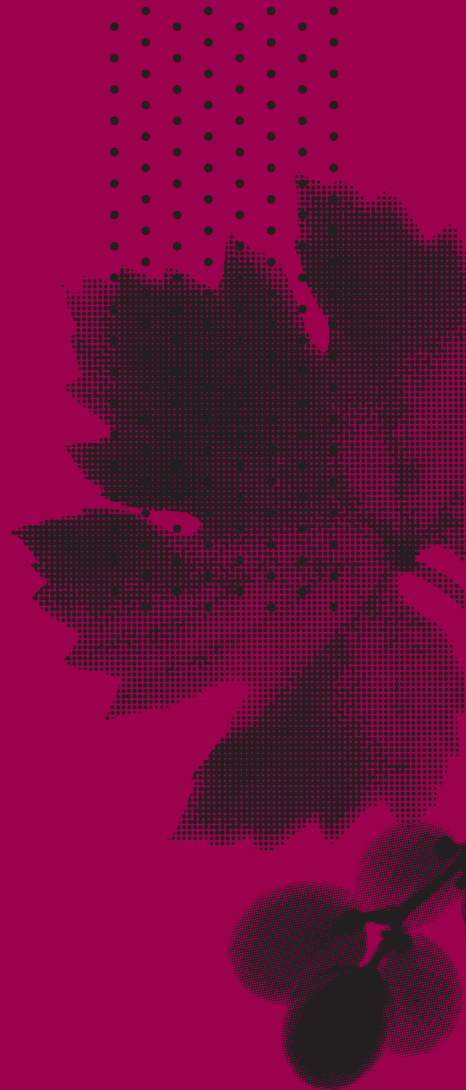
Rosso rubino. Sentori erbacei e leggere note speziate si fondono con profumi di frutta matura. Fresco, armonico, di medio corpo e buona persistenza. Antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carne, formaggi semistagionati.

cod. 0107041



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 dalla 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.





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.

cod. 0107037



PECORINO
«JUS PRIMAE NOCTIS»
Terre di Chieti IGT



Pecorino
13% 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.

cod. A40BFH019



**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.

cod. A40BFA018



TERZINI

TOCCO DA CASAURIA

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 dà 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.

cod. 14.23.015
375 ml - cod. 14.23.016



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

Trebbiano
13,5% 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.

cod. 14.23.016



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

Montepulciano
14% vol. | 0,75 L

Color rosa cerasuolo brillante, con sentori di piccoli frutti rossi come fragoline di bosco e ribes. Al palato è morbido, fresco di buon equilibrio e giustamente bilanciato tra la parte cremosa e quella minerale. Vino da consumare a tutto pasto, è ideale per accompagnare aperitivi con taglieri di salumi e formaggi e ottimo anche con le verdure grigliate.

cod. 14.23.013
375 ml - cod. 14.23.008



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Montepulciano
14% 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.

cod. 14.23.014



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "VIGNA VETUM" RISERVA 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.

cod. 14.23.017



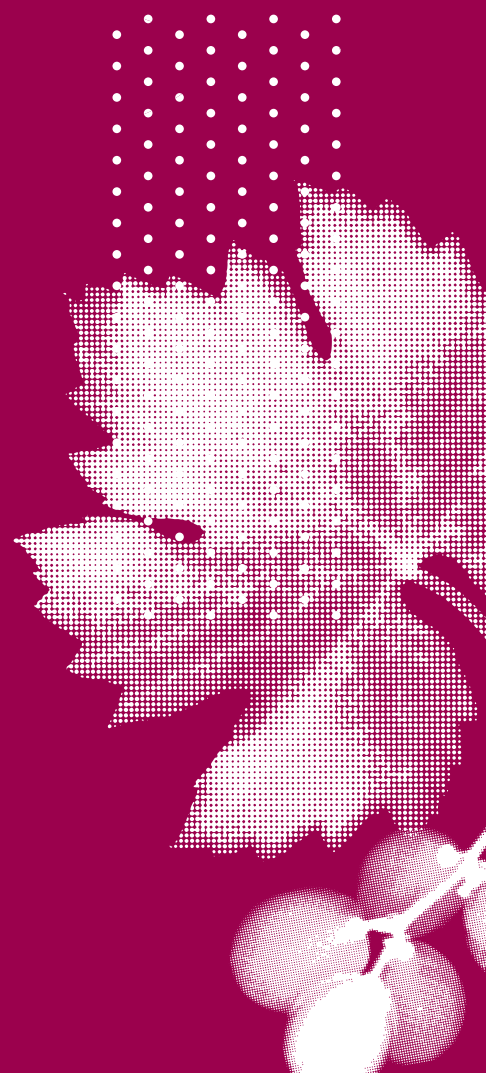
«Tra il mare
Adriatico
e il Gran Sasso,
adagiata sulle
incantevoli e fertili
colline teramane,
lavora le sue uve
Torri Cantine.»



Nata nel 1966 nel solco della migliore tradizione enologica abruzzese, l'azienda vinicola scrive oggi un racconto nuovo, senza dimenticare le radici che hanno dato vita alla sua storia e che le hanno consentito di produrre negli anni un'ampia gamma di vini di pregio.

Le raggianti colline vitate di Torri Cantine esprimono un'infinita varietà di profumi e tutti i colori della terra riscaldata dal calore del sole. I vigneti Torri Cantine si estendono per 60 ettari nei comuni di Colonnella, Controguerra e Torano, in provincia di Teramo, dai 100 ai 300 metri sul livello del mare. La condizione climatica favorevole e il terreno generoso, insieme al paziente e scrupoloso lavoro in vigna e in cantina, hanno consentito di ottenere vini di grande valore.

Con queste premesse e fiera delle sue radici, Torri Cantine scrive un nuovo racconto, basato sul pieno rispetto della natura e del frutto che dà vita al vino, su idee innovative e in continuo fermento e sull'eccellenza senza compromessi. Questi i valori che sono alla base delle nuove etichette, piena espressione della qualità e delle peculiarità del nostro prezioso terroir.





420 PECORINO
DOC

Pecorino
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di fiori e frutta gialla matura. Struttura ben equilibrata grazie alla freschezza e sapidità che sostengono la lunga persistenza di questo piacevolissimo Pecorino.

cod. 1002736



420 TREBBIANO
DOC

Trebbiano
12% vol. | 0,75 L

Colore Giallo paglierino. Profumo di fiori bianchi, gradevolmente floreale e fruttato. Asciutto, armonico e sapido con retrogusto amarognolo. La buona struttura e l'acidità sostenuta conferiscono a questo vino freschezza, eleganza e piacevolezza.

cod. 1002737



420 CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano
13% vol. | 0,75 L

Colore rosa intenso. Al naso si evincono profumi di ampone e ribes. Fresco e persistente con lievi sentori di frutta a bacca rossa. Morbido al primo incontro, si contraddistingue per la stimolante acidità in perfetto equilibrio con il volume alcolico.

cod. 1002738



420 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

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

Colore rosso intenso. All'olfatto di frutti di bosco, fiori e spezie. Elegante, gradevole e fruttato allo stesso tempo. Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente

cod. 1002735



KIRÙNA PECORINO
Colli Aprutini IGT

Pecorino
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di fiori e frutta gialla matura. Struttura ben equilibrata grazie alla freschezza e sapidità che sostengono la lunga persistenza di questo piacevolissimo Pecorino.

cod. 1002740



KIRÙNA TREBBIANO
DOC

Trebbiano
12% vol. | 0,75 L

Colore Giallo paglierino. Profumo di fiori bianchi, gradevolmente floreale e fruttato. Asciutto, armonico e sapido con retrogusto amarognolo. La buona struttura e l'acidità sostenuta conferiscono a questo vino freschezza, eleganza e piacevolezza.

cod. 1002742



KIRÙNA PASSERINA
Terre di Chieti IGT

Passerina
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi dorati. Vino bianco dai profumi intensi dal palato aromatico e fresco. Ottimo con crudi di pesce, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

cod. 1002756



KIRÙNA CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano
13% vol. | 0,75 L

Colore rosa intenso. Al naso si evincono profumi di ampone e ribes. Fresco e persistente con lievi sentori di frutta a bacca rossa. Morbido al primo incontro, si contraddistingue per la stimolante acidità in perfetto equilibrio con il volume alcolico.

cod. 1002741



KIRÙNA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

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

Colore rosso intenso. All'olfatto di frutti di bosco, fiori e spezie. Elegante, gradevole e fruttato allo stesso tempo. Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente

cod. 1002739



CHARDONNAY Cactus & Balloon

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

Cactus e Balloon sono la prova che l'amore è cieco. Non importa quanto siano diversi tra loro, l'amore troverà sempre la sua strada. Giallo paglierino cristallino con riflessi dorati. Delicati profumi di fiori bianchi e frutta a polpa gialla.

cod. 1002955



PECORINO Pecorino & Fave Terre di Chieti IGT



Pecorino
13% vol. | 0,75 L

Fave e Pecorino rappresenta non solo l'abbinamento cibo-vino perfetto, ma è un altro omaggio alla tradizionale cucina d'Abruzzo. Vino bianco di colore giallo paglierino tenue, contraddistinto da una particolare lucentezza.

cod. 1002947



SAUVIGNON Culo & Camicia



Sauvignon
13% vol. | 0,75 L

Una tipica espressione italiana che si riferisce ad un legame forte tra due persone. Essere culo e camicia con qualcuno, significa essere un tutt'uno con l'altra parte, una coppia inseparabile. Giallo paglierino tendente al dorato con profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana.

cod. 1002951



ROSE' Carrot & Stick

bacca rossa vinificata in bianco
12% vol. | 0,75 L

Carota e Bastone è un modo di dire italiano, forse un po' antiquato. Si riferisce al metodo di persuasione caratterizzato sia dalla ricompensa (la carota), che dalla punizione (il bastone). Con questa etichetta l'artista vuole riunire i due elementi, abbattendo il muro invisibile che li separa. Rosa tenue con profumi molto intensi e fini di frutta primaverile.

cod. 1002956



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Fornacella & Arrosticini



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

Prima volta in Abruzzo? Questa etichetta illustra come vivere a pieno la nostra tradizione: bere il Montepulciano, re dei vini rossi abruzzesi, mangiando i famosi arrosticini (spiedini di carne di pecora), cotti esclusivamente sulla "fornacella". Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime note di confettura rossa, lampone e mirtillo. In bocca è pieno ed avvolgente.

cod. 1002957



SYRAH BBQ & Bistecca



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

Quale accoppiata migliore?! Questa etichetta non ha bisogno di spiegazioni, fa solo venir voglia di accendere il barbecue e grigliare una bistecca, bevendo un calice di Syrah. Vino rosso dai profumi fruttati con note di ciliegia, piccoli frutti di bosco, note speziate e sfumature floreali.

cod. 1002958



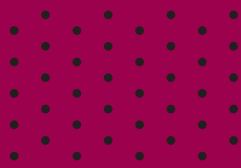
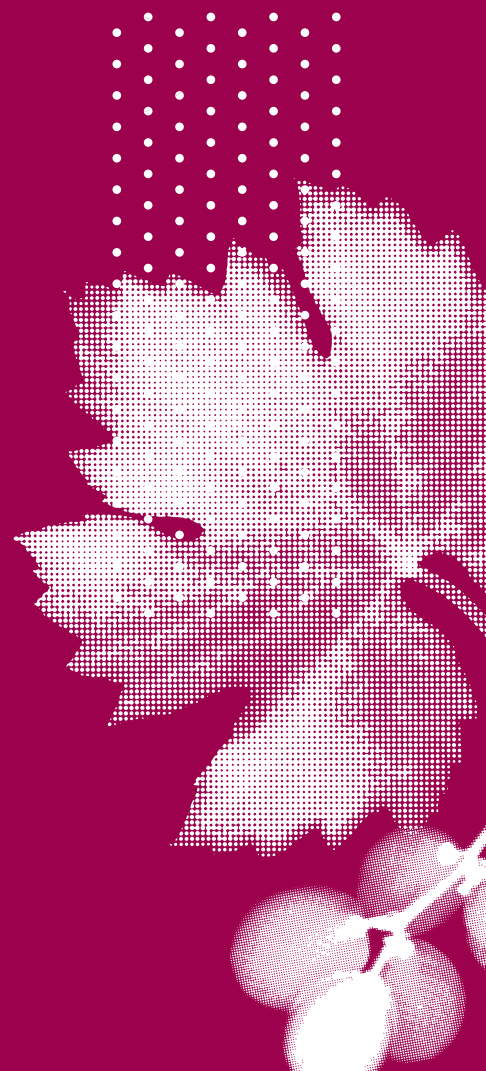
ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

Un fitto bosco di querce secolari circonda la Tenuta Rosarubra. Arrivando in azienda il visitatore ha la sensazione di essere approdato in un luogo fiabesco d' altri tempi, dove il solo rumore è quello del vento tra i boschi e della fauna autoctona che frequenta i laghi all'interno della tenuta.

Rosarubra si trova a Pietranico, nella provincia di Pescara, dove a 390 metri di altezza i boschi guardano il mare e le colline si adagiano verso est ad aspettare il sole che sorge. La sua estensione di circa 30 ettari rappresenta una vera oasi incontaminata dove l'agricoltura biologica e quella biodinamica trovano la loro vera essenza.

L'Azienda, infatti, certificata biologica dal 2003, attua oggi un sistema di agricoltura biodinamica migliorando la fertilità della terra e la qualità degli alimenti prodotti.

In questo luogo dove il tempo sembra essersi fermato, dai trentennali e generosi vigneti nascono uve straordinarie, raccolte con cura dopo una prolungata attesa per offrire il miglior prodotto possibile.





TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

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

Generosamente solare allo sguardo. Gli inerbimenti permanenti in vigna esaltano il carattere di un frutto che porta dentro di sé i profumi della natura che lo circonda. Le brezze di passaggio ai 400 metri d'altitudine della tenuta, sempre dirette dalla vicina montagna al mare, favoriscono esplosioni floreali al naso, inebrianti sensazioni di freschezza e fragranza aromatica. Al sorso è limpido, luminoso. Infinita è la morbidezza che esprime in bocca, suadente è la sua nota acida.

cod. 1002968



TRILUNA Colline Pescaresi IGT

Chardonnay, Sauvignon e Malvasia
14% vol. | 0,75 L

La potente ricchezza estrattiva si affianca ad un palato limpido, fresco e polposo. Perfettamente equilibrato tra acidità e morbidezza, evidenzia il suo palato estremamente fruttato con spiccati riferimenti a frutti gialli esotici.

cod. 1002974



INTIMO

Colline Pescaresi IGT

Montepulciano d'Abruzzo, Merlot

14,5% vol. | 0,75 L

Da una raccolta surmatura di uve Montepulciano e Merlot nasce un vino dalla fragranza sontuosa unita ad una straordinaria morbidezza. Il residuo zuccherino derivante dal parziale appassimento del grappolo su vigne di oltre 30 anni di età, si fonde con un'elegante concentrazione di elementi estrattivi che richiamano marasca, prugna e frutti rossi, svelando un tannino armoniosamente equilibrato. La sua essenza affascina il palato offrendo sensazioni di pienezza aromatica e integrità di frutto.

cod. 1002969



CERASUOLO D'ABRUZZO

DOC - Rosato

Montepulciano d'Abruzzo

13,5% vol. | 0,75 L

Vino giovane, vivace, espressione di freschezza, ma al tempo stesso estrattivamente importante. Lo rivela il colore. Carico di un rosso lucido, brillante, a tratti luminoso. Affascina allo sguardo per i suoi riflessi imprevedibili in ogni condizione di luce. Al naso esplode la sua fragorosità intensa, accompagnata da frutti rossi freschi, visciole mature e fiori di ciliegio. La bocca esprime la vera sorpresa: armonica e avvolgente la sua fragranza estrattiva.

cod. 1002967



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC

Montepulciano d'Abruzzo

14,5% vol. | 0,75 L

Uve mature raccolte nel loro pieno vigore aromatico ed estrattivo da vigne antiche che da oltre 30 anni, regalano frutti di straordinaria dolcezza e intensità aromatica. Violaceo e denso all'occhio, fruttato e polposo al naso, offre sensazioni nitide di fiori rossi, more e sentori di spezie dolci. I tannini morbidi di questo Montepulciano d'Abruzzo accarezzano piacevolmente il palato restituendo sensazioni di rotondità e appagamento e ottimamente bilanciate dalla componente acida.

cod. 1002966

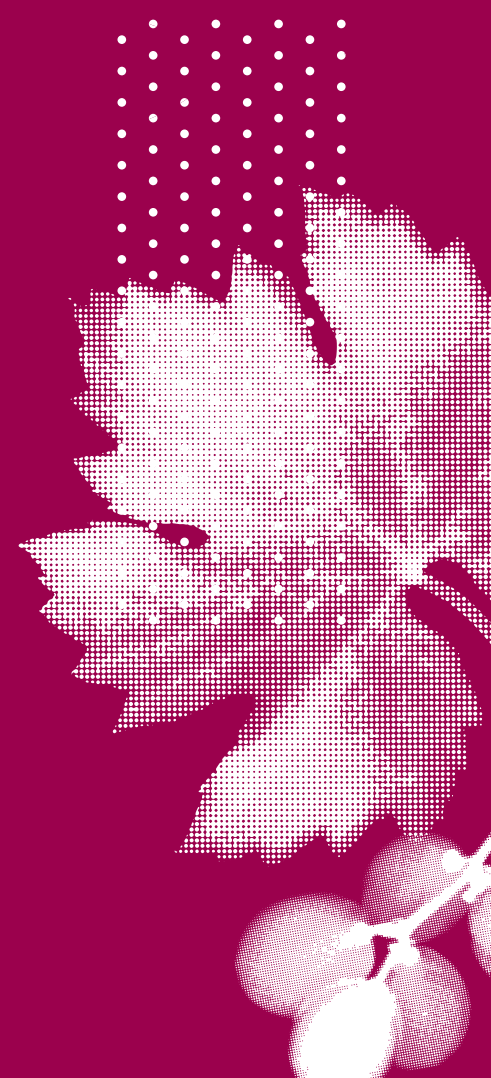


— FATTORIA — NICODEMI

La Fattoria Nicodemi è a Notaresco, nel cuore delle Colline Teramane, e si estende su 38 ettari di tenuta collinare di cui ben 30 vitati a corpo unico.

L'esposizione è a sud-est, l'altitudine attestata sui 300 metri, con il massiccio del Gran Sasso a guardarle le spalle, e il mare a circa 10 km. a spettinarla con la brezza che rende fresche le serate estive. Qui le viti godono di un'escursione termica e di una ventilazione salutare per la maturazione dei loro frutti e tutte affondano le radici in una terra ricca di calcare e argilla, che dà ai vini la personalità che i fratelli Nicodemi vogliono esprimere.

Per questo hanno scelto di lavorare i vigneti con un protocollo biologico senza l'impiego di erbicidi, pesticidi o fertilizzanti chimici. Per questo hanno preferito l'inerbimento spontaneo permanente tra i filari. Per questo i nuovi vigneti sono stati reimpiantati con una selezione massale proveniente dalle vecchie vigne.





TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE «LE MURATE» COLLINE TERAMANE DOC

Trebbiano
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino. Naso intenso, ricco di sentori di fiori bianchi, note agrumete. Al palato scorrevole, equilibrato. Fresco, con una bella nota sapida che conquista. Perfetto con insalate di mare e pesce crudo. Ottimo con i risotti, verdure farcite, e ideale con preparazione al Wok.

cod. 1003171



PECORINO «LE MURATE» TERRE D'ABRUZZO IGT

Pecorino
13% vol. | 0,75 L

Colore giallo dorato. Al naso note di erbe aromatiche e sentori balsamici. Le sue note fruttate sono caratteristiche della frutta gialla, ma non mancano i profumi agrumati. In bocca è intenso, buona acidità e struttura ampia. Spiccate sensazioni minerali con rimandi agrumati, di ottima persistenza ed eleganza. Pesce in genere, ottimo con crostacei, crudité, frittare ma anche con carni bianche come coniglio pollo e formaggi di media stagionatura.

cod. 1003172



TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE «NOTÀRI» DOC

Trebbiano
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino. Offre un'ampiezza di sentori su note floreali, fruttate ed erbe aromatiche in elegante successione. Persistenza gustativa lunghissima con una vena sapida in perfetto equilibrio con la morbidezza. Chiude con una bella vena minerale. Ottimo con piatti a base di pesce. Da assaggiare con piatti a base di funghi o polenta grigliata e formaggi. Si accompagna a carni bianche come il pollo allo zafferano.

cod. 1003173



«COCCIOPESTO» TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Trebbiano
12% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino. Offre un'ampiezza di sentori su delicate note floreali ed erbe aromatiche in elegante successione. Al palato sorprende la sua vena sapida e minerale. Un vino che si distingue per la sua forza espressiva, dinamica di beva e grande finezza..

Perfetto con piatti a base di pesce, come insalate di mare e pesce crudo. Ottimo con risotti e verdure con preparazione con Wok. Si accompagna a carni bianche e formaggi poco stagionati.

cod. 1003174



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE «LE MURATE» COLLINE TERAMANE DOC

Montepulciano
12% vol. | 0,75 L

Colore rosso rinascimentale. Note di fragola e melograno. In bocca grande equilibrio tra morbidezza e la componente acida e minerale. Finale che riporta a chiare note di lampone.

Ottima proposta con un tagliere di salumi, ma anche con piatti vegetariani e zuppe di legumi.

cod. 1003175





**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO «LE MURATE»
COLLINE TERAMANE DOCG**

Montepulciano
13% vol. | 0,75 L

Rubino intenso. Naso di amarene, more e ribes al primo impatto, poi petali di rose e lieve aroma di pepe nero. Il tannino è morbido e il vino è voluminoso al palato. Sapidità perfettamente fusa nella struttura con una nota acida a renderlo fresco e lungo. Ottimo con formaggi stagionati, e primi piatti dai condimenti decisi come ragù di carne, Matriciana e Carbonara. Da accompagnare ad arrosti e grigliate di carne.

cod. 1003176



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO «NOTÀRI»
COLLINE TERAMANE DOCG**

Montepulciano
13% vol. | 0,75 L

Vino di notevole struttura, persistenza ed equilibrio. Rosso rubino intenso. Offre un ventaglio odoroso ampio: more, mirtilli e ribes poi pepe rosso e liquirizia con un accenno balsamico. Al palato ricco ed elegante con una lunga persistenza. Ottimo con la cucina piccante e speziata o con i piatti della tradizione abruzzese come l'agnello "cacio e ovo".

cod. 1003177



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO «COCCIOPESTO» COLLINE TERAMANE DOCG

Montepulciano
13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso con sfumatura violacee. Offre un ventaglio odoroso ampio: profumi intensi di frutti di bosco come more, mirtilli e ribes con un accenno balsamico. Al palato è complesso e ricco di frutto, caratterizzato da freschezza e una lunga persistenza. Vino di notevole struttura ed equilibrio. Fantastico con le pietanze in agrodolce e formaggi stagionati. Carni da forno, cacciagione. Piatti della tradizione abruzzese come l'agnello «cacio e ove».

cod. 1003178

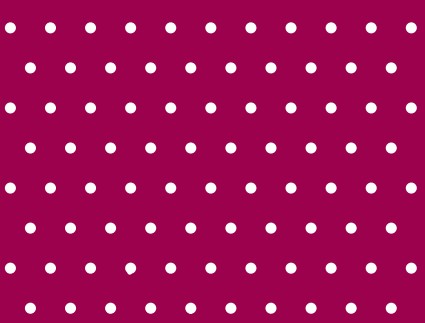


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA «NEROMORO» COLLINE TERAMANE DOCG

Montepulciano
13% vol. | 0,75 L

Vino di notevole struttura, persistenza ed equilibrio. Rosso rubino intenso. Offre un ventaglio odoroso ampio: more, mirtilli e ribes poi pepe rosso e liquirizia con un accenno balsamico. Al palato ricco ed elegante con una lunga persistenza. Fantastico con le pietanze in agrodolce e formaggi stagionati. Carni da forno, cacciagione. Piatti della tradizione abruzzese.

cod. 1003179



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.





Revolle

La Guardiense è una cooperativa agricola tra le più grandi in Italia, fondata nel 1960 da 33 soci lungimiranti e coraggiosi, oggi conta circa mille agricoltori che coltivano a conduzione diretta più di 1.500 ettari di vigneto. La produzione annua si aggira intorno ai 200.000 quintali di uve e la cooperativa può vantare uno tra i più importanti impianti di spumantizzazione del Mezzogiorno.

La Guardiense, guidata da soli tre presidenti in oltre sessant'anni ha saputo adeguarsi ai tempi e al cambiare dei mercati, diventando simbolo del progresso tecnologico per l'intera provincia e riuscendo a coniugare esperienza e modernità, prestando grande attenzione anche alla sostenibilità ambientale e alle energie rinnovabili. Siamo in terra di Sanniti, agricoltori instancabili e tenaci.

Siamo a Santa Lucia di Guardia Sanframondi, in provincia di Benevento, nella Valle Telesina, dove la coltura della vite dà forma a un paesaggio armonioso, incastonato tra i monti del Matese e il monte Taburno. È qui, nel Sannio, che si concentra il vero motore vitivinicolo della Campania, negli ultimi anni.



FALANGHINA DEL SANNIO DOP

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

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso esprime intense note floreali e fruttate di notevole intensità. In bocca unisce ad una notevole complessità una piacevole freschezza.

Ben si abbina a piatti a base di pesce o di verdure. Ottimo sulle carni bianche e con formaggi a pasta molle o filata.

Intrigante sulla pizza napoletana.

cod. 1002330



FIANO DEL SANNIO DOP

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

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso esprime intense note floreali di fiori bianchi e sentori di erbe aromatiche. In bocca esprime una piacevole eleganza e grande equilibrio.

Predilige i piatti a tendenza dolce come gli spaghetti con le alici, pesce al forno su letto di patate e succulente zuppe di pesce.

cod. 1002331



GRECO DEL SANNIO DOP

Greco

12,5% vol. | 0,75 L

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime intense note fruttate e sentori minerali. In bocca esprime la grande struttura tipica di questo vitigno complessato da una vibrante acidità.

A tavola accompagna molto bene i primi piatti di mare, i crostacei e pesci sapori. Tra gli abbinamenti territoriali, interessanti quelli con la mozzarella di bufala.

cod. 1002332



AGLIANICO DEL SANNIO DOP

Aglianico

13% vol. | 0,75 L

Vino dal colore intenso con sfumature violacee. Al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle speziate. Il gusto è avvolgente e intenso con tannini pieni ma setosi.

Ideale con primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, carni rosse arrosto o brasate, formaggi a pasta dura e stagionati.

cod. 1002334



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 Viticoltura 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
13,5% 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.

cod. 2171



GRECO DI TUFO DOCG

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

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

cod. 0108598



FIANO DI AVELLINO DOCG

Fiano
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0108600



SUADENS Campania Bianco IGT

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

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

cod. 0110039



24 MAGGIO
Fiano di Avellino D.O.C.G.

Fiano di Avellino
13,5% vol. | 0,75 L

Clorofilla, luce verde cristallina. All'olfatto precise note sia di mela "Limoncella" che pesca bianca con note di fiore di biancospino. Al palato polpa di uva morbida e densa. In armonia con piatti sapidi a base di pesce e crostacei, come sauté di vongole, zuppe di pesce, impepate di cozze, verdure, formaggi freschi e primi piatti.

cod. 1003183



25 RARE
Greco di Tufo D.O.C.G.

Greco di Tufo
14,5% vol. | 0,75 L

Giallo-oro con vene di menta e di clorofilla balsamica. Olfatto avvolgente di pesca "Bellella" di Taurasi, arancia amara, cedro e bergamotto. Sapore cremoso, sostenuto da acidità e mineralità. Sposa la cucina di mare, piatti sapidi a base di pesce e crostacei, si esalta con pietanze della tradizione mediterranea, minestre, sughi, formaggi molli.

cod. 1003184



ROSSO VELLUTO
Campania IGT

Aglianico
14,5% 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

cod. 1961



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.

cod. 0108596
Magnum 1,5 lt - cod. 1001666



CENTOVITI ROSATO BENEVENTANO
IGT

Aglianico
13% vol. | 0,75 L

Il vino è di colore rosa carico, al naso ricorda fiori di campo e ciliegia il gusto è ricco, corposo, fresco e fruttato.

cod. 0120829



SUADENS ROSÈ
Campania Rosato IGP

Aglianico, Piediroso
13% vol. | 0,75 L

Colore rosa antico, aromi di fiori bianchi e ciliegie "Maiatiche", poi pompelmo rosa avvolto da note di pepe rosa. Palato di mora, viola "mammola", prugna selvatica con nuances di legno balsamico. Si abbina con zuppe di legumi, pescato e crostacei, carni bianche e formaggi.

cod. 1003199



EREMO SAN QUIRICO

Aglianico Campi Taurasini DOC

Aglianico dei Campi Taurasini
15% 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.

cod. 0108581
Magnum 1,5 lt - cod. 0121099



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.

cod. 0108597



PETIT SUCRÈ

Vino bianco dolce

Fiano in purezza da vendemmia tardiva
10% vol. | 0,375 L

Vino dorato con raggi luminosi color cedro.
Al naso, fiore di zagara, pompelmo, arancia amara.
Palato di pera, pesca sciropata e frutta glassata.
Buon equilibrio tra l'esuberante dolcezza e la fresca acidità.
Vino certamente da meditazione ma ancor di più da "dolce compagnia".
Si misura piacevolmente con sapori intensi come foie gras, anatra caramellata e finanche con crostacei di buona salinità;
Esalta e completa il sapore dei dolci della tradizione mediterranea come la pastiera napoletana, biscotti secchi, babà, crostate con crema e frutta, sino alla cassata e cannoli siciliani.
Ottimo anche su patisserie e cioccolato d'autore.

cod. 1003200



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
Campania IGP

Falanghina
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0107548
cod. 0,375 - 0109054



FIANO
Campania IGP

Fiano
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0107550



GRECO
Campania IGP

Greco
13% vol. | 0,75 L

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

cod. 0107552



FALANGHINA
Sannio Taburno DOP

Falanghina
13% 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.

cod. 0107547



FIANO
Taburno 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.

cod. 0107551



CODA DI VOLPE
Sannio Taburno DOP

Coda di Volpe
13,5% vol. | 0,75 L

Note Degustative: Il colore è giallo paglierino, al naso è fruttato, frutta fresca in particolare, che ritorna piacevolmente al palato. Si abbina ai frutti di mare. Da provare anche con i formaggi freschi.

cod. 0120672



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.

cod. 0107553



AGLIANICO
Campania IGT

Aglianico
13% vol. | 0,75 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.

cod. 0107546
cod. 0,375 - 0109053



AGLIANICO
Sannio DOP

Aglianico
14% vol. | 0,75 L

Di colore rosso rubino, ha un intenso profumo di frutta rossa. Ha un sapore morbido con una persistente fragranza fruttata e speziata. Ottimo con primi piatti, carni rosse arrosto o grigliate e selvaggina.

cod. 1002086



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.

cod. VIN201



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.

cod. 0107554



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO
Bianco DOP

Caprettone, Falanghina
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino al naso note di frutta bianca (pesca, mela, albicocca) presenza di note floreali come ginestra. Sorso fresco, sapido, vibrante con un finale dalla lunga acidità e persistenza
Ideale con antipasti di mare/terra, primi delicati, pesce, formaggi di media stagionatura e mozzarella di bufala.

cod. 1002083



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO
Rosso DOP

Piedirosso, Aglianico
13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino, al naso viola, ciliegia con la presenza di piccole note di spezia vaniglia e cannella. Sorso dinamico, fresco, sapido; tannini ben integrati e vellutati.
Ideale con antipasti di terra, primi delicati, formaggi molto stagionati.

cod. 1002084



TAURASI DOCG

Aglianico
14% vol. | 0,75 L

Di colore rosso porpora con sentori di amarena, confettura di frutti rossi e leggera speziatura. Al gusto è pieno, equilibrato, con tannini morbidi e finale intenso di frutti rossi, caffè, cacao e spezie.

Ottimo con ragù di carne rossa, cacciagione di cinghiale, stracotto, selvaggina e formaggi ben stagionati.

cod. 1002085





VIGNOLÈ



La linea Vignolè è prodotta da l'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, nonché 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.

cod. VINABDX1



FIANO SANNIO VIGNOLE' DOP

Fiano
13% 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.

cod. VINCAFIX1



**GRECO SANNIO
VIGNOLE' DOP**

Greco
13% 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.

cod. VINCAGX1

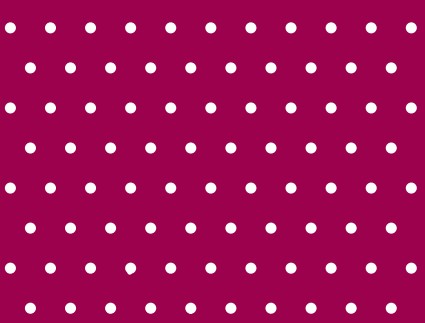


**AGLIANICO SANNIO
VIGNOLE' DOP**

Aglianico
13% vol. | 0,75 L

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

cod. VINAAGBDVIGX1



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 verdea 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

SANPANCRAZIO

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
12,5% 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.

cod. VIN29051X1



CHARDONNAY «AUSTRALE»

IGT

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

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto emerge un bouquet delicato, morbido, con profumi di frutta esotica, miele, burro e sentori speziati di vaniglia.

Al sapore è mediamente corposo, asciutto e vellutato, sapido con retrogusto elegante e persistente.

cod. 1000247



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.

cod. SALSAROSX1



PRIMITIVO CAMPO APPIO

Salento IGP

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, arrostiti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e frutta secca.

cod. PRIMPANX1



NEGROAMARO CAMPO APPIO

Salento IGP

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.

cod. NEGROSAX1



"RIVO DI LIANDRO"

Salice Salentino Riserva DOC

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

Vino di buona struttura e persistenza, ricavato con uve Negroamaro del territorio Salentino. Di sapore asciutto e leggermente tannico.

cod. 1000245



PASSIONE D'ITALIA

Negramaro Riserva IGT

Negramaro
15% vol. | 0,75 L

Dal colore rosso rubino profondo, al naso intenso e persistente con spiccate note di frutti rossi e sentori di spezie. In bocca è equilibrato, rotondo, morbido e avvolgente al palato, con tannini vellutati.

cod. 1000246



APPASSIMENTO 961 Negramaro IGT

Negramaro
16% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso rubino intenso con granati, ha un aroma intenso con note di frutta rossa matura e prugna cotta. Note di liquirizia, cioccolato e nel finale una dolce speziatura di noce moscata e vaniglia. In bocca risultano annini maturi e morbidi, bilanciato, con un piacevole finale amarognolo con sentori di nocciola.

cod. 01210356



SALUM Salento IGP

Negramaro, Primitivo
14,5% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo complesso di frutti rossi maturi, confettura, delicate note di vaniglia con finale di cioccolato e caffè. Sorso morbido ed avvolgente scandito da tannini setosi, finale armonico, persistente, equilibrato.

cod. 01210357



L'Azienda Agricola Romaldo Greco nasce nel 1973 a Seclì, un paesino nel cuore della penisola salentina, da sempre vocato alla coltivazione dell'uva da vino.

Il Fondatore, Romaldo, ha mantenuto fin dall'inizio un forte legame con la sua terra attraverso un lavoro quotidiano ricco di impegno e sacrificio, cercando costantemente di migliorare la qualità delle sue uve.

Nel 2005 il primogenito di Romaldo, Antongiulio, affianca il padre nella riorganizzazione dei vigneti, portando una forte spinta innovativa nella gestione aziendale: vengono introdotti nuovi vitigni e razionalizzati i sistemi di impianto con criteri moderni.

L'azienda si estende su una superficie di circa 15 ettari in quattro diverse tenute (Valentini, Murrone, Conte Grande e Renda). Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso. Da una tenuta all'altra, le consistenze del suolo presentano lievi ma significative differenze che consentono un'ampia eterogeneità nella produzione.

La superficie vitata, allevata a cordone speronato, è costituita principalmente dai due vitigni autoctoni per eccellenza, Negroamaro e Primitivo, affiancati da vitigni internazionali come Chardonnay, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon.



VERDECA «VERO»
Salento IGT

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

Giallo paglierino cristallino. Ha un profumo intenso, con sentori di frutta a polpa bianca uniti a note di fiori bianchi e macchia mediterranea. Al palato risulta armonico, con una buona freschezza supportata da un tocco di sapidità e mineralità.

cod. 01210391



ROSATO «PURO»
Salento IGT

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

Color rosa tenue brillante. Profumo delicato con richiami fruttati di ciliegia e mela rossa, impreziosito da rimandi floreali di sambuco. AL palato è morbido e fresco e ben equilibrato.

cod. 01210388



PRIMITIVO «VIVO»
Salento IGP

Primitivo
13% vol. | 0,75 L

Rosso intenso con sfumature violacee. Al naso rimanda a sentori intensi ed eleganti di frutta rossa, lampoini e ribes. Al palato risulta morbido e rotondo dai tannini eleganti ed avvolgenti.

cod. 01210386



NEGRAMARO «SONO»
Salento IGP

Negramaro
13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso al naso risulta fruttato con sentori di frutta a bacca rossa e lieve speziatura, al palato è elegante e signorile, piacevole e caldo con tannini non aggressivi.

cod. 0120385



CHARDONNAY «SHAHAR»
Salento IGP

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

Giallo paglierino con leggere sfumature verdognole. Al naso richiama eleganti note di ginestra eiglio. Seguono i profumi del muglietto. Toni di frutta tropicale e pasta di mandorle in chiusura. Al palato è un vino piacevole e di buona struttura, denota una sostenuta nota alcolica accompagnata da una dinamica freschezza. Coniuga sapidità e morbidezza.

cod. 01210384



ROSATO «DUODECIM»
Salento IGP

Negramaro
13% vol. | 0,75 L

Dal colore rosa chieretto limpido e brillante. Al naso esprime eleganti note floreali di rosa e violetta accompagnate da leggeri toni fruttati di ciliegia e misurati profumi di melagrana e lampone. Al palato è morbido e piacevole, pur con sostenuta sapidità e mineralità. Coniuga al menglio rotondità e freschezza, così da risultare un vino estremamente bevibile. Incanta per armonia e per la sua composta eleganza.

cod. 01210387



PRIMITIVO «PRIMUS»
Salento IGP

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

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi color granata. Al naso esprime un'immediata nota marasca, seguita da toni di amarena e prugna smussati da una buona mineralità leggero sottofondo floreale. Al palato è elegante e signorile, piacevole e caldo con tannini non aggressivi. La spalla acida accompagna al meglio la morbidezza data dalla tipicità alcolica.

cod. 1210389



NEGROAMARO «NIGRA»
Salento IGP

Negroamaro
13% vol. | 0,75 L

Rosso rubino con riflessi violacei, limpido e brillante. Al naso esprime un'elegante nota floreale di viole, insieme a toni più lievi di piccoli frutti a bacca nera ed echi speziati. Al palato risulta morbido, piacevole, di grande densità ma non stucchevole grazie a tannini equilibrati e ben integrati. Un'importante spalla acida di sottofondo fa sì che un sorso inviti al successo. Ottima persistenza finale.

cod. 01210390



PRIMITIVO «ERA»
Salento IGP

Primitivo
15% vol. | 0,75 L

Rosso rubino intenso con forti sentori di prugna e ciliegia. Una leggera nota speziata precede sfumature di vaniglia. Al palato risulta un vino corposo, equilibrato, giustamente tannico, morbido ed elegante. Perfetta corrispondenza tra naso e bocca, buona persistenza, retrogusto lungo.

cod. 01210392

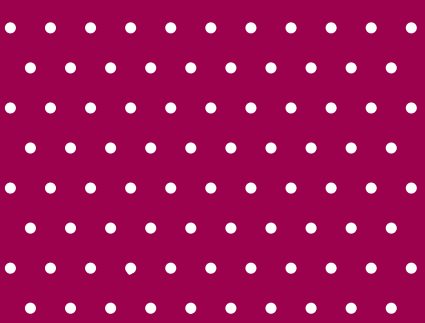


NEGROAMARO «VERSUS»
Salento IGP

Negroamaro
14% vol. | 0,75 L

Colore rosso porpora profondo. Al naso rimanda a bouquet intenso con spiccate note di marasche sciroppate e mandorla tostata, seguite da eleganti toni speziati con prevalenza di noce moscata. Tenue sottofondo vanigliato. Vino potente e polposo, ricco di tannini perfettamente integrati. Buona corrispondenza naso- bocca con echi di spezie finale.

cod. 01210393



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.

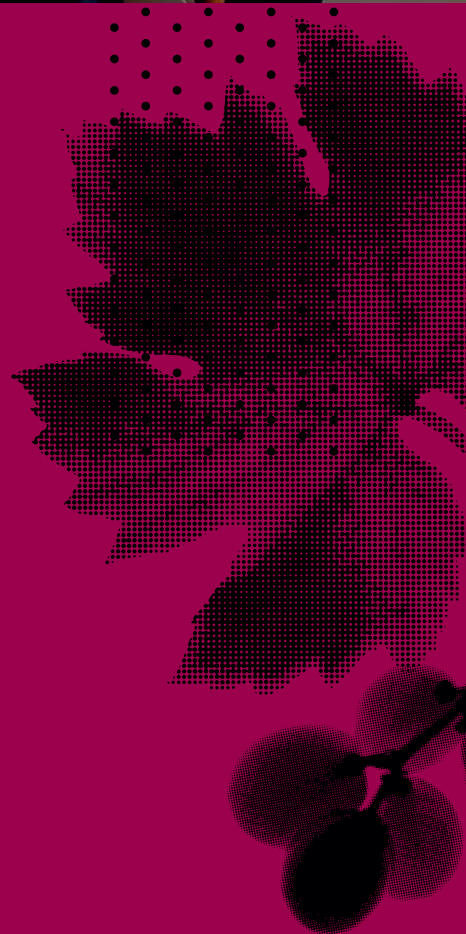




TENUTE MOKARTA

Produttori dal 1916

Nel 1916 nasce l'azienda agricola Favuzza gestita con amore e impegno dall'omonima famiglia per generazioni. L'azienda è portata avanti dall'erede Paolo Favuzza e dal 2005 dal figlio primogenito Mario Emanuele Favuzza. "Ho cominciato dal Sogno della mia famiglia, ho deciso di continuare la produzione del vino per godere di tutto ciò che questa terra offre. Amo condividere i sapori della Sicilia, creati da un mix di sole, vino, profumi, tutto racchiuso in un singolo grappolo". Grazie alla passione tramandatagli dal padre per i vigneti e per la produzione del vino, l'azienda è riuscita a imporsi sul mercato italiano ottenendo ottimi risultati e posizionando i suoi vini in una fascia di mercato medio alta. A pochi chilometri da Salemi, nel cuore della provincia di Trapani, insistente sulla val di Mazara, si erge la soleggiata collina di Mokarta. Un susseguirsi di vigneti alternati a piante di ulivo e piccoli appezzamenti di frumento esposti a sud, la posizione a più di 450 mt sul livello del mare, il terreno particolarmente fertile e il tocco dello scirocco e della brezza marina rendono la Contrada Mokarta terroir particolarmente vocato alla produzione di uve di qualità.





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.

cod. 0108611



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.

cod. 0108615



INSOLIA

Sicilia DOC

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

Appare con un colore Vivace. Risulta un vino piacevole, accattivante, con spiccata florealità e note fruttate. Al palato è dolcemente imponente. Ci piace definirlo rilassante.

cod. 01210263



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, arrostiti, funghi di bosco, piatti di selvaggina ed è ideale per piatti della tradizione sicula.

cod. 0108617



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.

cod. 0108619



SCIALII BIANCO VIVACE

Terre Siciliane IGP



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

Scialii è un vino da aperitivo, mosso. Degustalo per creare la giusta armonia in compagnia, accompagnandolo al tuo aperitivo o a pranzi e cene a base di pesce. Dal dialetto siciliano, Scialii vuol dire scialarsi, divertirsi, godere appieno dei momenti della vita in armonia, serenità e spensieratezza. Colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdi. Profumo intenso e fruttato, con note di agrumi, pesche bianche e un accenno di frutta tropicale.

cod. 1001268



SCIALII ROSATO VIVACE

Sicilia DOC



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

Colore rosa salmone brillante, Al naso sentori di rosa gallica, lampone e leggera cannella, con richiami sapidi di pietra marina che lo rendono gradevolmente complesso. In bocca strutturato, vellutato ed avvolgente, con una leggera carbonica che dona freschezza e persistenza. Aromi di ribes si avvertono in finale. Ideali con antipasti di pesce, primi di pesce, frittura mista, formaggi freschi

cod. 1001292



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.

cod. 0108601



ZIBIBBO SECCO
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.

cod. 0108602



CATARRATTO CHARDONNAY
Sicilia DOC Biologico



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

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, e anticipa al naso la sua anima fruttata, ampia ed esuberante, con delicate note di pesca, mela matura, passion fruit e sentori dolci di vaniglia dati dall'affinamento in barrique di rovere. Al palato rimane fresco e largo con un ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume.

cod. 01210292



SAUVIGNON BLANC
Sicilia DOC Biologico



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

Colore giallo paglierino dai riflessi verdi, profumo molto intenso, complesso e parietale, dalle spiccate note di ribes nero, uva spina, fiori di sambuco, salvia, foglie di pomodoro, pesca bianca, melissa, amalgamati a frutti tropicali.

cod. 01210262



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.

cod. 0108604



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.

cod. 0108605



PERRICONE

Sicilia DOC Biologico



Perricone
14% vol. | 0,75 L

Vino dal colore rosso intenso, emana sensazioni olfattive profonde che ricordano la marasca e la ciliegia, lasciando emergere note speziate. Al palato rotondo, elegante e ben strutturato, spiccano note di frutti di bosco. Vino da accompagnare ad un aperitivo di salumi e formaggi, pietanze a base di carne.

cod. 0108605



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.

cod. 1003006



CHARDONNAY
Terre Siciliane IGP

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

Al naso presenta note di frutta esotica. Si abbina perfettamente a primi di pesce, carni bianche e formaggi poco stagionati.

cod. 1003007



INSOLIA
Terre Siciliane IGP

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

Appare con un colore Vivace. Risulta un vino piacevole, accattivante, con spiccata florealità e note fruttate. Al palato è dolcemente imponente.

cod. 1003008



SYRAH ROSATO

Terre Siciliane IGP

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

Rosa salmone con delicati riflessi ciliegia, la luminosità al calice anticipa fresche note floreali con sentori di spezie e frutta esotica.

cod. 1003011



NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

Nero D'Avola
12,5% 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.

cod. 1003009



SYRAH

Terre Siciliane IGP

Syrah
12,5% 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.

cod. 1003010



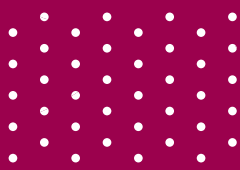
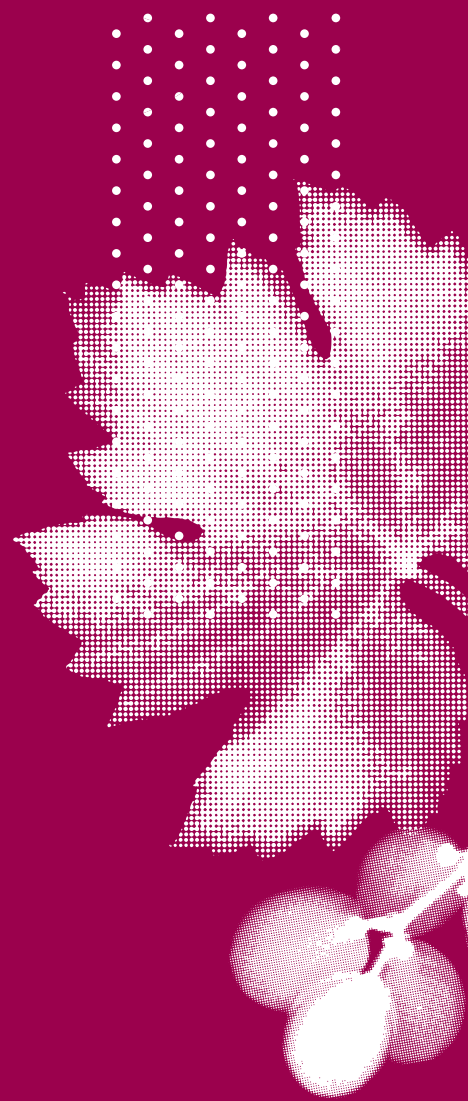
Era il lontano 1898 quando Francesco Nicosia, il bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. Tempi d'oro per il vino dell'Etna che già allora era conosciuto ed apprezzato in tutta Europa per la sua forza minerale e la sua "vulcanica" personalità.

La decisiva svolta imprenditoriale avviene alla fine del XX secolo, grazie alla tenacia e allo spirito innovativo dell'attuale proprietario, Carmelo Nicosia, che, investendo nell'ampliamento e ristrutturazione dei vigneti e nella costruzione di una moderna cantina, porterà l'azienda di famiglia a essere protagonista della rinascita del vino siciliano.

Oggi Cantine Nicosia è un'azienda dinamica, moderna ed efficiente, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione, alla cui guida Carmelo Nicosia è affiancato dai due figli Francesco e Graziano, da una squadra affiatata di giovani collaboratori e, non ultimo, dall'enologo Maria Carella, autentico interprete della filosofia produttiva dell'azienda.

Cantine Nicosia favorisce i più pregiati vitigni autoctoni e le varietà internazionali meglio adattatesi in Sicilia, promuovendo il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente e valorizzando la materia prima con un'attenta selezione delle uve e una cura costante del lavoro in cantina.

Un lungo percorso verso l'eccellenza, per produrre vini degni di rappresentare, in Italia e nel mondo, la migliore tradizione enologica siciliana.





TERRA DEI MITI Etna Bianco DOC

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

Espressivo ed elegante, ha un aroma complesso di fiori di campo, pompelmo e pera. In bocca rivela grande freschezza e sapidità, e richiami di frutta secca sul finale. Ideale come aperitivo o in accompagnamento a risotti agli agrumi, sushi, crostacei, frittura di pesce e verdure in tempura. Si abbina bene anche con formaggi a pasta molle saporiti e carni bianche.

cod. 1002121



TERRA DEI MITI Etna Rosso DOC

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

Vino ricco e complesso con una grande mineralità e aromi saporiti di frutti rossi, erbe aromatiche e liquirizia. Al palato questo vino vulcanico è ben equilibrato, con un gusto succoso, tannini raffinati e un lungo finale di frutta rossa. Ottimo per accompagnare formaggi, carni arrosto e cibi speziati, ben si abbina anche a piatti di pesce molto saporiti.

cod. 1002122



TERRA DEI MITI Etna Rosato DOC

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

Un vino molto fresco e intenso, dal colore rosa tenue brillante e dal bouquet ricco di note floreali e agrumate, con sentori di rosa canina, pompelmo e piccoli frutti rossi. Al palato è ben strutturato, armonico e persistente.

cod. 1003135



INSOLIA FONDO FILARA
Sicilia DOC



Insolia
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fresco ed intenso con note di frutta esotica e fiori gialli. Gusto fruttato, pieno, sapido e di buona struttura. Ottimo con carni bianche, crudità di pesce,

cod. 1002115



GRILLO FONDO FILARA
Sicilia DOC



Grillo
13% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino brillante. Profumi accattivanti di agrumi ed erbe aromatiche. Gusto fresco e morbido con una lunga persistenza aromatica. Ottimo con piatti di pesce, crostacei, aragosta, ma ben si sposa anche con verdure e formaggi freschi.

cod. 1002123



FRAPPATO FONDO FILARA - VEGAN

Sicilia DOC



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

Rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Al naso si mostra intenso e vivace. Prevalenti sono le fragranti note di frutta rossa fresca e frutti di bosco (dalle more ai mirtilli) tipiche di questa varietà. Gusto fresco, sapido, pieno e vellutato. Ottimo come aperitivo con a formaggi e salumi o da bere sulla pizza, si rivela una valida alternativa al bianco per accompagnare piatti di mare saporiti.

cod. 1000229



NERO D'AVOLA

FONDO FILARA

Sicilia DOC



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

Rosso rubino carico. Ricco ed intenso il profumo con prorompenti note di amarena e spezie dolci. Gusto caldo e persistente con una piacevole presenza di tannini dolci. Ottimo con primi piatti con ragù di carne, timballo di anelletti alla palermitana, cuscus di agnello, stufati, arrosti e formaggi stagionati.

cod. 1001970



SYRAH

FONDO FILARA

Sicilia DOC



Syrah
13% vol. | 0,75 L

Rosso porpora intenso. Profumo intenso con caratteristiche note di confettura e spezie. Gusto corposo, vellutato e persistente. Ideale per accompagnare grigliate di carne, ben si sposa con tagliatelle al ragù di cinghiale e porcini, salumi, formaggi affumicati ed erborinati,

cod. 1001848



TENUTE ORESTIADI

Un insieme di terroir unici, caratterizzati da diversi suoli, specifici microclimi e differenti altitudini per dare origine a vini frutto di passione e dedizione, oltre che di una profonda conoscenza della Valle e delle sue micro peculiarità: questo il punto di forza dei vigneti coltivati all'interno della Valle del Belice.

Terra rossa, bianca e nera si incontrano, si avvicinano fin quasi a sfiorarsi, donando la giusta sfumatura di colore per ogni varietale, dipingendo paesaggi unici e permettendo a chi si dedica allo studio dei suoli di trovare le terre più vocate per ciascuna cultivar.

In un angolo di Sicilia in cui la viticoltura incontra l'arte fino a fondersi con essa, Gibellina, nascono nel 2008 le Tenute Orestiadi. Un viaggio attraverso terroir completamente differenti, con caratteristiche ricche e varie, che raccontano il sole e le dolci brezze siciliane, con un denominatore comune: la capacità di valorizzare i varietali autoctoni.





INZOLIA

Terre Siciliane IGT

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

Di colore giallo paglierino all'olfatto emergono aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati di mela verde al floreale dell'acacia, mentre al palato risulta ben strutturato fresco e sapido, con finale lungo e persistente.

cod. 1000228



GRILLO

Sicilia DOC



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

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta sentori di agrumi mediterranei e al palato è elegante e sapido, ottimo l'equilibrio.

cod. 1000230



ROSATO

NERELLO MASCALESE
Terre Siciliane IGP

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

Dal colore rosato buccia di cipolla vivace e brillante, al naso sentono sentori freschi e fragranti di frutta rossa mentre in bocca risulta elegante e di piacevole beva.

cod. 1000227



NERO D'AVOLA Sicilia DOC



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

Rosso rubino intenso, con note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco al palato è un vino dalla struttura importante e dai tannini morbidi

cod. 1000229



SYRAH Terre Siciliane IGP

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

Un vino rosso violaceo molto intenso, al naso emergono aromi evidenti di violetta e ribes, ricchi di note di liquirizia e pepe nero, mentre al palato

cod. 1000226



NERELLO MASCALESE Terre Siciliane IGP

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

Di colore rosso tendente al granato, intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate. Elegante, con una buona struttura ed ottima armonia

cod. 1000225



PAXMENTIS

Terre Siciliane IGP

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

Rosso intenso con tonalità purpuree accese e complesse, all'olfatto un mix di note di frutti rossi dolci, di prugna, ciliegie sotto spirito e vaniglia. In bocca è austero ma al contempo regala un finale sontuoso e di intrigate fragranze.

cod. 1000234



PERRICONE

Sicilia DOC

Perricone
14% vol. | 0,75 L

Dal colore viola intenso, bouquet aromatico di frutti a bacca rossa misto a sentori di pepe nero e spezie mediterranee, mentre in bocca è morbido elegante e fruttato con dense sensazioni di frutti di bosco, finale sontuoso, persistente

cod. 1000233



FRAPPATO

Sicilia DOC

Frappato
14% vol. | 0,75 L

Rosso lucente con delicate nuances viola. Al naso è fresco, avvolgente con delicati sentori floreali e di frutta rossa. Morbido al palato e ben bilanciato, con un'acidità molto vivace, il finale è intensamente vellutato, lungo e persistente. Da abbinare a spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.

cod. 1000640



ETNA BIANCO «TENUTE LA GELSOMINA»
Sicilia DOC

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

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e dai profumi intensi, complessi ed eleganti impreziositi da note di frutta bianca, fiori di gelsomino e piacevoli sentori agrumati. Ne nasce un vino fresco, piacevole ed armonico.

cod. 1000231

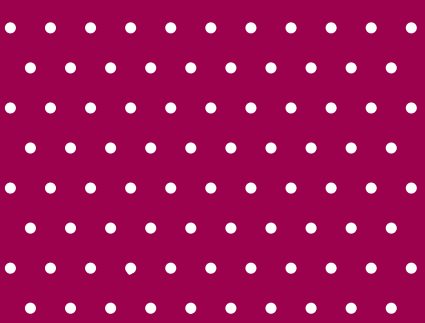


ETNA ROSSO «TENUTE LA GELSOMINA»
Sicilia DOC

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

Questo vino brilla nel bicchiere vestito di un bel rosso rubino dai riflessi granati. Al naso si dimostra elegante e intenso con spiccati sentori di frutta rossa e vaniglia. All'assaggio riconferma le sensazioni olfattive e si dimostra pieno e armonico, in perfetta linea con la tipicità del Nerello Mascalese con cui viene prodotto. Un grande omaggio ad una grande terra.

cod. 1000232



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.





CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

VINI CON UNA STORIA

La Cantina Sociale del Vermentino di Monti è una delle più importanti realtà galluresi e una delle più grandi aziende cooperative dell'isola: il suo nome è legato indissolubilmente a quello del Funtanaliras, Vermentino di Gallura DOCG per antonomasia, e al vitigno di cui porta il nome, elaborato in tutte le forme possibili, dallo spumante al passito, passando per il bianco di pronta beva e quello strutturato. Qui trova il suo habitat prediletto il vermentino, cultivar quasi certamente portata in Sardegna intorno al Settecento dai toscani, originaria con tutta probabilità della zona tra Luni e le Cinqueterre. La Cantina Sociale del Vermentino di Monti ne ha fatto la propria bandiera, basando su di essa il proprio prodotto simbolo, il Funtanaliras, e ricavandone una gamma vastissima di prodotti, dallo spumante secco al frizzante al bianco di pronta beva, quello più strutturato, quello elevato in botte e il passito, con prodotti più volte premiati a livello nazionale e internazionale.



VERMENTINO DI GALLURA DOCG

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

Colore giallo paglierino, tenui riflessi verdognoli. Bouquet pregiato, lontano sentore di mela, mandorla amara.
Gusto asciutto, morbido.
Ottimo con frutti di mare, pesci, crostacei

cod. 1002393



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

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

Colore rosso rubino. Bouquet ampio e persistente.
Gusto asciutto, armonico. Fresco bevendo.
Perfetto con grandi arrostiti, cacciagione, formaggio ovino sardo Dop maturo.

cod. 1002392



L'azienda nasce nel 1980 a Monti, paese collinare dell'entroterra gallurese a soli 15 minuti dalla costa di Olbia. Si estende per una superficie 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. Tani non è solo una numerosa ed ospitale famiglia, non è solo un'azienda professionale che produce vino, Tani oggi è un brand di qualità nel panorama dei grandi vini italiani. Un'azienda che con amore e passione è riuscita negli anni a conquistare posizioni e riconoscimenti di alto prestigio nel mercato di riferimento. Ne sono un'esempio i Vini Serranu e Taerra che hanno saputo conquistare, negli eventi importanti, i più alti e prestigiosi premi. Questo è il frutto di tanti anni di sacrifici e di duro lavoro e del grande amore per la propria terra, la Gallura, una terra che se saputa capire sa donare tanto come una amorevole madre.

**MEORU**

Vermentino di Gallura DOCG

Vermentino

13,5% 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 avvolgente al gusto con retrogusto lungo. Da accompagnare alla grande cucina di mare, minestre e formaggi non stagionati.

cod. VEGG19075

**TAERRA**Vermentino di Gallura
Superiore DOCG**Vermentino di Gallura**

13,5% 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.

cod. VGGG19075

**VILU'**

Cannonau di Sardegna DOC

Cannonau di Sardegna

15% vol. | 0,75 L

Dal colore rosa tenue, al naso risulta bouquet intenso e delicato con sentori fruttati di fragole e more, al palato si presenta pieno, equilibrato, sapido e dal finale persistente.

cod. 1000314



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.

cod. CANC18075



SERRANU

Isola dei Nuraghi IGT

Uvaggi Vari
14,5% vol. | 0,75 L

Dal Colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi granati, ha un bouquet lungo, di particolare finezza, con sentori di frutti rossi e spezie, al gusto si presenta ampio, vellutato, morbido, giustamente tannico.

cod. 1000315



PASSITO DI VERMENTINO
TANI
Isola dei Nuraghi IGT

Vermentino
16,5% vol. | 0,50 L

Colore intenso, giallo dorato sentori di frutta secca; minerale, gusto intenso, lungo e persistente. Si consiglia con dolci speziati e formaggi di lunga stagionatura

cod. 1001315

CHAMPAGNE & CRÉMAN'T





ESTERLIN

CHAMPAGNE



BRUT ÉCLAT

Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
12% vol. | 0,75 L

Giallo paglierino, con un perlage fine. Profumi freschi e complessi, con note di albicocca, pesca, cotogno e miele. I circa 8 grammi litro di zuccheri conferiscono profondità a questa cuvée che riesce a soddisfare tutti i palati, sia neofiti che appassionati. Ottimo aperitivo, si abbina in modo egregio ad antipasti, piatti a base di pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi e a media stagionatura, salumi e pasticceria secca.

cod. 0120981
cod. Magnum - 0121097



BLANC DE BLANCS ÉCLAT

Champagne

Chardonnay
12% vol. | 0,75 L

Limpido e con riflessi verdolini, questo Blanc de Blancs è il vero "biglietto da visita" della Maison. Profumo fine e delicato, note di limone amalgamate a sensazioni che ricordano la nocciola. Tenero, fresco e con una bella mineralità. Freschissimo, con la tipica finezza dello Chardonnay e una bella trama setosa.

Ottimo con piatti di mare, pesce al burro. Ottimo come aperitivo, in particolare con toast al salmone o foie gras. Si abbina anche a dessert di frutta fresca.

cod. 0120982



ROSÉ ÉCLAT
Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
12% vol. | 0,75 L

Prodotto con il metodo «saignée», la metodologia più indicata per le bollicine rosate di qualità. La freschezza, che rappresenta il timbro della Maison, è la caratteristica dominante.

Il colore rosa antico ricorda molto le case della Riviera mediterranea. Gli aromi che spiccano sono fruttati: fragole e amarene in primis.

Ideale per un aperitivo più fruttato, si accompagna bene anche alla cucina asiatica e alle sue spezie dolci, alle carni bianche, alle verdure estive, al caviale, ma anche ai dolci a base di frutta rossa.

cod. 0120983



BRUT NATURE VINTAGE 2009
Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
12% vol. | 0,75 L

Permanenza di più di 7 anni sui lieviti. Secco e ampio, proprio come ricercano gli appassionati. Questa cuvée millesimata - annata 2009 - è un'etichetta di grande carattere e profondità. Espressivo, teso, potente: il tutto bilanciato dalla solita freschezza che ne crea la vera spina dorsale. Ideale con piatti a base di pesce, delizioso con il sushi e maki. Ottimo anche come aperitivo.

cod. 0120984



LOUIS VALLON
CRÉMANT DE BORDEAUX



LOUIS VALLON CRÉMANT DE BORDEAUX
Blanc De Noirs

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

Questo elegante Crémant offre una deliziosa miscela di aromi di pesca bianca, mandorle, brioche e frutta estiva, rendendolo un accompagnamento ideale per frutti di mare o salmone affumicato.

cod. 1002911



LOUIS VALLON CRÉMANT DE BORDEAUX
Brut nature

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

raffinato ed equilibrato, ha un colore brillante e un naso immediatamente seducente che si apre su delicati aromi di limone candito, menta e garofano. Il bouquet di fiori bianchi gli conferisce sensualità ed eleganza. La bocca, fresca quanto elegante, offre note di agrumi, una consistenza fine e rotonda, una bella persistenza e delle bollicine leggere. La delicatezza dei sentori di pesca sul finale regala una sottile nota dolce.

cod. 1002912

LA NOSTRA SELEZIONE

METODO CLASSICO / CHAMPENOISE



LOUIS VALLON
CRÉMANT DE BORDEAUX



LOUIS VALLON CRÉMANT DE BORDEAUX Rosè De Noirs

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

Questo crémant ha bollicine leggere e un colore rosa tenue. Al naso è molto fruttato. Al palato è rotondo e deliziosamente profumato. Perfetto per l'aperitivo o come dessert con una zuppa di fragole, una crostata ai frutti rossi, un gelato alla frutta, una granita allo champagne.

cod. 1002913





Gioia S.p.A.

Tel. 06.69.461
info@gioiaspa.com

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

www.gioiaspa.com

