

# INDICE

## AZIENDE

### BOLLICINE

● ● ANDRÉ ROGER	2
● ● BERNARD PERTOIS	4
● CHATEAU GAUDRELLE	6
● ● CHARLES BAUR	7
VEVEY - MARZIANO	8
● ● ALDENO	8
● FRANCONO	10
● TRE SECOLI	10
● FRANCO CONTERNO	11
TRAVAGLINA	11
● ● ● AMBROSINI	11
● ● ● CANTINA E. ABRAMI	14
○ RIVANI CANTINA DI ORA	15
CASERE	15
● ● ● MONTELLIANA	16
● SOMMARIVA	20
● ● ○ BACIO DELLA LUNA	22
TENUTA SAN GIORGIO	24
CA' VINI	25
● REGUTA DI ANSELMI	26
LA DELIZIA	27
EMILIO BULFON	27
GAZZOLA	27
MECELLA	28
● ● VIGNA MADRE	28
CANTINA BACCO	28
MONTESOLE	29
CANTINE DI NESSUNO	29

### BOLLICINE

MONTELLIANA	19
-------------	----

### VINI

● PIWI	
MONTELLIANA	19
ALDENO "Solaris" (Trentino)	42
VIN DE LA NEU NICOLA BIASI (Trentino)	50
NICOLA BIASI RESISTENTI (Veneto)	82
TERRE DI CEREALTO (Veneto)	83
LA FORNASE (Veneto)	87
JASCI "Vino Bianco" (Abruzzo)	111

● FRANCIA	
● ● CHARLES BAUR	30
FLEYS	32
POUILLY- FUISSÉ	32
POMMARD	32
● PRÉMEAUX	33
ROTISSON	33
REVERDY	34
POUILLY-FUMÉ - CHOLLET	34
LOYE	35
CALAVON	35
GRAND JEAN	36

● SLOVENIA	
KLEN'ART	38

● VALLE D'AOSTA	
● PIANTA GROSSA	40
VEVEY - MARZIANO	41

● TRENTO ALTO ADIGE	
● ● ALDENO	42
KELLEREI AUER C.D.O.	47
● CANTINE DI ORA	47
OXENREITER	48
VIN DE LA NUE	50

● PIEMONTE	
STROPPIANA	51
● ● FRANCO CONTERNO	52
FRANCONO	54
● TRE SECOLI	56
● BREZZO MICHELE	58

● LOMBARDIA	
LA TRAVAGLINA	60
● GIUBERTONI	62

● FRIULI VENEZIA GIULIA	
EMILIO BULFON-	64
CRASTIN	66
● ● BORGO SAVAIAN	68
TERRE DI GER	70
REGUTA DI ANSELMI	72
BARBIERI ADELE	74
LA DELIZIA	78
RAUSCEDO	80

● VENETO	
● ● LENOTTI	84
● ● LA FORNASE	86
CANTINA LEVORATO	88
● ● CANTINE DI ORA	90
MONTELLIANA	92

● TOSCANA	
● LUNADORO	93
CASTELLINUZZA	94
● ● SAMMONTANA	96
● ● SERNI FULVIO LUIGI	98
● ● RENZO COSIMI	99
● ● ● LE LUPINAIE	100
● ● RIDOLFO-CANTALICI	101
GASPARRI	102
● ● TRAMBUSTI	103
CANTINA COPPIERE	104

● UMBRIA	
TUDERNUM	105
LE THADEE	106

● MARCHE	
● ● DE ANGELIS	108
MECELLA	110

● ABRUZZO	
● ● CHIUSA GRANDE	112
● ● COLLE MORO	114
● LEPORE	115
● ● JASCI	116

● ● ORSOGNA	118
● ● VIGNA MADRE	120
● CANTINE DI ORA	125

● LAZIO	
● BACCO	126
● CASAL PILOZZO	127
CESANESE DEL PIGLIO	130
ILORI	132
● LOTTI	134
● CICCARIELLO	136
VALLE VERMIGLIA	137
● ● SAN MARCO	138

● CAMPANIA	
SELLA DELLE SPINE	140
● ● MONTESOLE	142
● CANTINE DI ORA	144
DEL VECCHIO	144
CORTE DEL GOLFO	145

● BASILICATA	
CROCCO	146

● MOLISE	
CIPRESSI	147

● PUGLIA	
● ● MASSERIA TORRICELLA	148
● ● ● GIANCARLO CECI	150
● CANTINE DI ORA	153
PRODUTTORI DI MANDURIA	153

● SICILIA	
● ● ● CALCAGNO	154
● CANTINE DI NESSUNO	156
● CANTINE EUROPA KALSA	158
● ● ROCCHES DELLA SALA	160

● SARDEGNA	
ZANATTA	161
CANTINE DI ORA	161
JANKARA	162

MAGNUM	164
MEZZE BOTTIGLIE	167
VINI DA DESSERT	169

● rosati	● linea blu
● bio	● mezze
● orange	● magnum
○ zero alcol	

\*I gradi alcolici dei vini possono variare in virtù delle nuove produzioni.  
Stampa Birimport S.p.A. - Luglio 2024



FRANCIA

# CHAMPAGNE ANDRÉ ROGER



DEPUIS 1870 FONDÉ EN 1896  
CHAMPAGNE  
ANDRÉ ROGER  
GRAND CRU



## Champagne André Roger Grande Réserve Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

**Uve:** 100% Pinot Nero

Alla vista questo Champagne brilla in un radioso giallo dorato e lascia salire un fine perlage. Al naso il bouquet espressivo rivela note aromatiche di frutta candita, albicocche mature e mandorle tostate. Inoltre, sfumature discrete dopo le praline, l'anice e il pepe si uniscono. Al palato si presenta una meravigliosa consistenza cremosa e un corpo potente. Il finale è di lunga durata e aspetta con note speziate.

**Affinamento:** da 24 a 30 mesi sui lieviti.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2841



## Champagne André Roger Grand Rosé Brut Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

**Uve:** 100% Pinot Nero

Colore rosato con riflessi frizzanti e un perlage meravigliosamente fine. Il bouquet sovrasta il naso con una varietà sfaccettata di aromi, di colorati bouquet di fiori, succose fragole selvatiche e ciliegia matura, sostenuti da note di fieno appena tagliato e un pizzico di fiori di tiglio. Al palato, questo champagne è meravigliosamente succoso con un corpo morbido e vellutato e note espressive di fragola. Il finale medio-lungo è accompagnato da sentori di agrumi ed erbe secche.

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2842



## LA CANTINA:

1876 - Alexis è il fondatore della cantina.

1900 - Il nipote Henri, estremamente intraprendente, aveva già una sua pressa, un alambicco in rame per la distillazione e... elettricità.

1968 - André e Alice decidono di creare il marchio Andre Roger.

1995 - Pur rimanendo fedele al terroir, e grazie alla cura data alla cultura di 19 località, Jean-Pol rivela l'espressione di Ay Pinot Noir attraverso annate dalla forte personalità.

2007 - A seguito di nuovi sviluppi, Jean-Pol e Marie-Hélène aprono le porte del Domaine per l'esportazione.

2018 - L'80% della produzione viene venduto in bottiglia, di cui il 75% destinato all'esportazione.

DEPUIS 1876 SINCE 1876  
CHAMPAGNE  
ANDRÉ ROGER  
GRAND CRU



### Champagne André Roger Vieilles Vignes NV Brut Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

**Uve:** 100% Pinot Nero

Colore dorato. Profumo spiccato potenziabile aromatico dovuto all'età delle viti. Ribes nero e bacche rosse, tipiche di Ay. Sapore di piccoli frutti rossi con un tocco speziato sul finale, vinosità e lunghezza.

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**Vol.** 12,0%



### Champagne André Roger Vieilles Vignes Rosè Brut Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

**Uve:** 100% Pinot Nero

Rosa intenso, schiuma bianca. Al naso: piccoli frutti rossi, ribes nero. Al palato: pieno, dritto, potente ed elegante.

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

**Vol.** 12,0%



### Champagne André Roger Vieilles Vignes Millesime 2016 Ay Grand Cru

Aÿ Champagne - Francia

**Uve:** 100% Pinot Nero

Alla vista color oro rame. Al naso: frutti maturi e canditi. Al palato: corposo, speziato, tipico del Pinot Nero di Ay.

**Affinamento:** 48 mesi sui lieviti

**Vol.** 12,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2843

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2845

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2844



FRANCIA

CHAMPAGNE  
BERNARD PERTOIS



CHAMPAGNE  
BERNARD PERTOIS



**Champagne Bernard Pertois  
Grand Cru Blanc De Blancs  
Brut Tradition**  
Mesnil sur Oger - Francia

**Uve:** 100% Chardonnay.

Colore oro pallido, bollicine fini e delicata effervescenza. Armonico ed espressivo; vivace in bocca. Champagne minerale con aromi di fiori bianchi.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2846



**Champagne Bernard Pertois  
Grand Cru Blanc De Blancs  
Brut Dosage Zéro**  
Mesnil sur Oger - Francia

**Uve:** 100% Chardonnay.

Colore oro pallido, schiuma fine e grande vivacità. Champagne senza dosaggio, franco e fresco, che rivela tutta l'espressione del nostro Chardonnay. Per gli amanti della pura sensazione.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2850



**Champagne Bernard Pertois  
Grand Cru Cuvée Flavie  
Brut Rosé**  
Mesnil sur Oger - Francia

**Uve:** Chardonnay, Pinot Nero.

Colore rosa pallido con un accenno di salmone. Una miscela perfetta di Chardonnay graziosamente effervescente e Pinot Nero a frutto rosso. Il nostro tocco femminile.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2847



FRANCIA

CHAMPAGNE  
BERNARD PERTOIS



CHAMPAGNE  
BERNARD PERTOIS



**Champagne Bernard Pertois  
Grand Cru Blanc De Blancs  
Brut Reserve**

Mesnil sur Oger - Francia

**Uve:** 100% Chardonnay.

Colore oro pallido, spuma fine ed effervescenza aggraziata con perlage ininterrotto. Champagne elegante e minerale con aromi sottili. Strutturato in bocca.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2839

**F.to** 150 cl. x 1 - **Cod.** 2223

**F.to** 300 cl. x 1 - **Cod.** 2216

LE MESNIL SUR OGER — Rue d'Oger



**Champagne Bernard Pertois  
Premier Cru  
Cuvée Vignes Voisines  
Extra Brut**

Mesnil sur Oger - Francia

**Uve:** 100% Chardonnay.

Colore oro pallido con riflessi verdi, effervescenza delicata. Al naso è floreale e fruttato. Uno champagne minerale con aromi di limone e agrumi.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2851



FRANCIA

TENUTA  
**CHATEAU GAUDRELLE**  
METODO CLASSICO



**CHATEAU  
GAUDRELLE**



**TOURAINÉ BRUT**  
DOC Rosé  
GAUDRELLE  
Roche-corbon - Francia

*Metodo tradizionale Francese*  
Uve: Cabernet Franc 40%,  
Grolleau de San Marc 60%

Vol. 12,5%

F.to 75cl x 1 - Cod. 2599



**VOUVRAY BRUT**  
DOC 2018  
GAUDRELLE  
Roche-corbon - Francia

*Metodo tradizionale Francese*  
Uve: Chenin Blanc 100%

Vol. 12,5%

F.to 75cl x 1 - Cod. 2622



**CREMANT DE LOIRE  
EXTRA BRUT**  
GAUDRELLE  
Roche-corbon - Francia

*Metodo tradizionale Francese*  
Uve: Chenin Blanc, Chardonnay

Vol. 12,5%

F.to 75cl x 1 - Cod. 2605



FRANCIA

TENUTA  
CHARLES BAUR

DOMAINE  
  
Charles Baur



### Crémant D'Alsace Brut

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

**Uve:** Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Chardonnay.  
Questo Crémant d'Alsace offre un bouquet complesso con note di frutti bianchi e fiori bianchi.

Al palato il vino è fresco, delicato e ben equilibrato.

**Metodo di raccolta:** Uve raccolte e selezionate a mano.

**Vinificazione :** Estrazione di mosti selezionati mediante pressione pneumatica di uve intere. Seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi adagiate a maturare.

**Certificazione biologica :** Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2615



### Crémant D'Alsace Brut Rosé

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

**Uve:** Pinot Nero.

Questo Crémant d'Alsace si caratterizza per le sue bollicine fini e consistenti. Seduce attraverso il suo bouquet di frutta. Dal gusto equilibrato, complesso e fresco. Metodo di raccolta: Uve raccolte e selezionate a mano.

**Vinificazione :** Estrazione di mosti selezionati mediante pressione pneumatica di uve intere. Seconda fermentazione in bottiglia. Le bottiglie vengono poi adagiate a maturare.

**Certificazione biologica :** Certificato biologico secondo le normative dell'Unione Europea..

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2626



AZ. VINICOLA  
**VEVEY MARZIANO**

METODO CLASSICO  
VALLE D'AOSTA



**Vevey Brut  
"Nature"**

**Metodo Classico**

Az. Vitivinicola Vevey Marziano  
Morgex (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** Prié Blanc 100%

Colore giallo paglierino scarico con una spuma fine e persistente. Profumo fruttato ed elegante con delicate note di lievito e crosta di pane. Spumante bianco pas dosé, prodotto ai piedi del Monte Bianco, nei vigneti tra i più alti d'Europa. Per la sua produzione si impiantano viti franche di piede. Il Vevey Brut Nature è un vino piacevolmente fresco e minerale, tipico spumante di montagna.

**Affinamento:** 24 mesi sui lieviti.

**Vol.** 11,5, %

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2620

CANTINA  
**ALDENO**

METODO CLASSICO  
TRENTINO ALTO ADIGE



**Trento Doc Brut  
"Altinum"**

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Chardonnay, Pinot Nero

"Altinum" era il nome dell'antica borgata romana di Aldeno. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; finale persistente.

**Affinamento:** oltre 30 mesi.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2412



**Trento Doc Pas Dosé  
"Altinum"**

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Chardonnay 100%

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle. Gusto pieno, elegante con un fondo delicato di mandorla e lievito. Persistente.

**Affinamento:** oltre 30 mesi.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2482



## LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione,

così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella

Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino. Medaglia d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini Oscar d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini



### Trento Doc Rosé "Altinum"

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Pinot Nero 70% e chardonnay 30%  
Colore rosa tenue; perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele e mandorle e frutti di bosco.  
Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla e lievito; persistente.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2588



### Blanc de Blancs Trento Doc "Altinate" BIO Vegan

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Chardonnay 100%  
Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso con sentori di fiori, frutta, miele e nocciole. Gusto secco, fresco ed elegante con fondo delicato di nocciole e lievito; finale persistente.

**Affinamento:** oltre 24 mesi.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2433



### Trento Doc Mirabel

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:**  
**Affinamento:**  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2565



CANTINA  
**FRANCONE**  
PIEMONTE

**FRANCONE**

METODO CLASSICO

CANTINA  
**TRE SECOLI**  
PIEMONTE



**Valsellera Brut Spumante Metodo Classico Vsq**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo dorato brillante. Bouquet fruttato di pesca e albicocca che si fonde a sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, morbido, equilibrato e sapido, con aromi fruttati. Il retrogusto è piacevolmente secco accompagnato da note di nocciola tostata.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2422



**Valsellera Pas Dosè Spumante Metodo Classico Vsq**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Uve:** Chardonnay

Colore paglierino con riflessi oro verde e il perlage è sottile. Sentori vegetali, fruttati con note di banana, pesca e melone bianco. Al palato, agrumato, mela e pera con finale di mandorle e nocciole tostate. Fresco, sapido e minerale.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2456



**Valsellera Brut Rosé Spumante Metodo Classico Vsq**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Vigneti:** Nel Comune di Neive

Colore rosa antico, bouquet con note fruttato di lampone e fragola di bosco e speziato di crosta di pane e vaniglia. Grande bevibilità con giusta freschezza e retrogusto asciutto. Grande persistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2524



**Brachetto d'Acqui Docg**

Cantina Tre Secoli (AT)  
Piemonte

**Uve:** Brachetto

Colore rosso rubino con perlage fine e persistente. Aroma muschiato delicato, intenso e fragrante con sentori di rosa. Gusto dolce e morbido.

**Vol.** 6,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4024



AZIENDA AGRICOLA  
**CONTERNO**  
PIEMONTE



Franco Conterno

CANTINA  
**TRAVAGLINA**



LA TRAVAGLINA

TENUTA  
**AMBROSINI**  
LINEA APRICACCIA  
LOMBARDIA



TENUTA AMBROSINI



**Alta Langa DCG  
Riserva Brut Nature  
Metodo Classico**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Pinot Nero e Chardonnay.  
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto presenta note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi e agrumi. Al palato ricorda la frutta secca, note di pasticceria e crosta di pane. Vino di ottima freschezza, mineralità intensa con un finale lungo e persistente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2591



**Martinburgo  
Pinot Nero  
Metodo Classico Brut**  
Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** Pinot Nero, Chardonnay.  
La persistenza e la freschezza sono un piacevole dettaglio che avvalorano la struttura di questo Metodo Classico Brut.  
**Affinamento:** Rifermentazione e sosta sui lieviti per 30 mesi minimo.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2421



**Franciacorta Brut  
Dcg  
Apricaccia**  
Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%,  
Pinot Bianco 10%  
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale. Ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2560



**Franciacorta Satèn  
Dcg  
Apricaccia**  
Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 100%  
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e perlage finissimo, bouquet con note di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera. Al palato si presenta con gentile freschezza, grande equilibrio e buona cremosità.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2558



LOMBARDIA

TENUTA  
**AMBROSINI**  
METODO CLASSICO



TENUTA AMBROSINI



**Franciacorta Brut Docg  
"Batudé"**

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 10%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage persistente e sottile, al naso elegante e delicato, con variegato bouquet floreale. Ben bilanciato, morbido e giustamente sapido al palato.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio / 20 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 37,5 cl. x 8 - **Cod.** 2583

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2418

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2217

**F.to** 3 lt. x 1 - **Cod.** 2203

**Franciacorta Extra  
Brut Docg  
"Santa Caterina"**

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Colore giallo paglierino brillante tendente al dorato, perlage finissimo e persistente. Profumo complesso e intenso, con note di frutti bianchi, agrumi e crosta di pane. Gusto asciutto, giustamente sapido e piacevolmente fresco.

**Affinamento:** 20 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2581

**Franciacorta  
Satèn Docg**

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 100%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e perlage finissimo, bouquet con note di lieviti, agrumi, frutti a polpa gialla e crema pasticcera. Al palato si presenta con gentile freschezza, grande equilibrio e buona cremosità.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio / 26 mesi sui lieviti / 6-7 mesi post sboccatura.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2439

**Franciacorta Brut  
Rosato Millesimato  
"Ambrosé"**

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%

Colore rosa dai riflessi ramati, bouquet intenso, delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, ribes, fragoline e un gradevole sentore affumicato. Al palato è pieno, di buon corpo e giusta morbidezza.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio / 30 mesi sui lieviti / 3-4 mesi post sboccatura.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1 **Cod.** 2430



## LA TENUTA:

Nel cuore della Franciacorta sorge il comune di Cazzago S. Martino, uno dei diciannove comuni che costituiscono l'area geografica d'elezione, tutelata per la produzione del Franciacorta. Qui la famiglia Ambrosini si dedica con passione,

dalla metà del Novecento, alla coltivazione di otto ettari di vigneto, destinati ai vitigni Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. I produttori definiscono così la loro filosofia aziendale: valorizzare i superbi vini locali. Oggi l'impegno e la

passione della famiglia continuano con il giovane Lorenzo che ha promosso un nuovo concetto di qualità d'eccellenza in stretta collaborazione con l'enologo Roberto Pepe, introducendo moderne tecnologie di vinificazione.



TENUTA AMBROSINI



### Franciacorta Millesimato 2015

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 100%

Colore giallo dorato brillante, perlage esuberante e persistente, al naso intenso e suadente, con sentori floreali, speziati e di crosta di pane; al palato è asciutto, elegante e di notevole persistenza.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio o in barriques.

**Vol.** 12,0%

F.to 75 cl. x 1 Cod. 2500

### Franciacorta Docg Dosage Zero "Nihil"

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage sottile e continuo, bouquet finissimo con delicate note agrumate. Al palato fresco e asciutto, morbido e pieno.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio / 24 mesi sui lieviti / 6-7 mesi post sboccatura.

**Vol.** 12,5%

F.to 75 cl. x 1 Cod. 2454

### Franciacorta Riserva Extra Brut Docg

Tenuta Ambrosini (BS)  
Lombardia

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo oro, brillante ed elegante, con perlage sottilissimo; all'olfatto si presenta con grande complessità e opulenza, con evidenti note di agrumi canditi, crema pasticcera, zafferano e nocciole; al palato è sapido, con giusto nerbo acido in un complesso di grande armonia.

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio e almeno 90 mesi sui lieviti.

**Vol.** 12,5%

F.to 75 cl. x 1 Cod. 2584



LOMBARDIA

CANTINE  
ELISABETTA ABRAMI



**Franciacorta  
Millesimato  
Blanc de Noir BIO**  
Cantine Elisabetta Abrami (BS)  
Lombardia  
**Uve:** Pinot Nero 100%  
Color giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo deciso, ampio, con evidenti note balsamiche e di miele. Sapore avvolgente, pieno, deciso, persistente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2536



**Franciacorta  
Brut DOCG BIO**  
Cantine Elisabetta Abrami (BS)  
Lombardia  
**Uve:** Cuvée di Chardonnay 70%  
Pinot Nero 30%  
Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo ampio, delicato, con note delicate di frutta a polpa gialla. Sapore avvolgente, pieno, accattivante e persistente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x - **Cod.** 2602  
**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2224



**Franciacorta  
Rosè BIO**  
Cantine Elisabetta Abrami (BS)  
Lombardia  
**Uve:** Cuvée di Pinot Nero 70%  
Chardonnay 30%  
Colore limpido, rosa buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Profumo elegante, ampio, con note di frutti rossi. Sapore fine, pieno e persistente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2621



**Franciacorta  
Satèn BIO**  
Cantine Elisabetta Abrami (BS)  
Lombardia  
**Uve:** Chardonnay 100%  
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e persistente, con note di frutta croccante. Sapore delicato, suadente quasi cremoso, ricorda la frutta matura.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2611





**Sparkling Bianco  
"ZERO ALCOL"**

**RIVANI**  
Cantine di Ora  
Veneto

**Uve:** Selezione delle migliori uve bianche del Mediterraneo. Giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso fruttato, con accenni tropicali come frutto della passione e note citriche mediterranee. Rinfrescante, giovane e pieno. Al palato le bollicine sono cremose, ricordando aromi fruttati combinati con un sapore fresco e leggermente dolce.

**Vol.** 0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4104



**Cuvée Extra Dry  
Millesimato**

Azienda Casere (VE)  
Veneto

**Uve:** Glera, Chardonnay. Di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4303



**Cuvée Brut  
Millesimato**

Azienda Casere (VE)  
Veneto

**Uve:** Glera. Questo spumante con le sue caratteristiche rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici. Il colore è giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente con spuma brillante.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4335



**Prosecco Doc  
Extra Dry  
Millesimato**

Azienda Casere (VE)  
Veneto

**Uve:** Glera. Vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4309



VENETO

CANTINA  
**MONTELLIANA**

MARTINOTTI O CHARMAT



**Prosecco Doc  
Treviso  
Extra Dry**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore giallo paglierino,  
tipico profumo fruttato,  
gusto fresco, morbido,  
con spiccata sapidità e  
finezza del perlage.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4092  
**F.to** 1,5lt. x 1 - **Cod.** 2220  
**F.to** 20cl. x 24 - **Cod.** 4210  
**F.to** 37,5cl. x 12 - **Cod.** 4046

**Sovrano Cuvè  
Extra Dry**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore giallo paglierino  
con riflessi verdi, per-  
lage ricco e sottile, con  
un profumo tipicamente  
fruttato. Gusto morbido,  
asciutto e delicato.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4188

**Sovrano Cuvè  
Brut**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore giallo paglierino,  
con riflessi verdi, per-  
lage ricco e sottile, pro-  
fumo fruttato e floreale.  
Gusto morbido, asciutto  
e delicato, dalla pro-  
nunciata personalità.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4176

**Spumante  
Moscato Dolce**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Moscato*  
Colore giallo paglierino,  
con perlage fine e persi-  
stente.  
Inconfondibili profumi  
dei vini aromatici, spic-  
cata amabilità.  
**Vol.** 7,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4175



## LA CANTINA:

Nel cuore della Marca Trevigiana, ai piedi dei Colli Asolani e del comprensorio del Montello, sorge Cantina Montelliana, una cooperativa di 400 viticoltori associati che producono vino

Prosecco DOC, DOCG e altri vini di alto valore organolettico. Cantina Montelliana è dotata di impianti moderni e all'avanguardia che garantiscono qualità, igiene e sicurezza lungo tutta

la filiera produttiva. Nel contempo, si avvale di metodi di vinificazione tradizionali, frutto dell'esperienza e della cultura vitivinicola del territorio.



MONTELLIANA



### Prosecco Millesimato Treviso Doc Extra Dry "Meliora"

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

#### Uve: Glera

Ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano. I terreni ricchi di marna calcarea gli conferiscono sapidità e mineralità, caratterizzandone l'aspetto olfattivo e gustativo. La bollicina gentile e vellutata, lo rende un ottimo aperitivo e ideale a tutto pasto.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4045



### Meliora Prosecco Rosé

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

#### Uve: Glera e Pinot Nero

Di colore rosa provenzale, questo spumante Millesimato metodo Charmat presenta bollicine fini e persistenti. Ben strutturato, al naso è delicato, con profumi floreali e sentori di frutti rossi. In bocca è fresco ed elegante, con piacevoli ritorni di aromi fruttati.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4186



### Mont Blanc Vino Frizzante

- Tappo a Vite Stelvin -  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

#### Uve: Autoctone.

Vino frizzante a fermentazione naturale. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile e armonico.

**Vol.** 10,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4093



### Spumante Extra Dry "Mont Blanc" Cuvée

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

#### Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, perlage ricco e sottile. Profumo tipicamente fruttato. Gusto morbido, asciutto e delicato.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4166



VENETO

CANTINA  
**MONTELLIANA**

MARTINOTTI O CHARMAT



MONTELLIANA



**Prosecco DOC**  
**Vino Frizzante**  
- Tappo a Vite Stelvin -  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Vino frizzante a fermentazione naturale. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, ha un profumo caratteristico floreale, fruttato e piacevole. Gusto pieno, leggermente amabile ed armonico.  
**Vol.** 10,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4103



**Prosecco Asolo 57**  
**Superiore Docg**  
**Extra Dry**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore giallo paglierino, profumo fruttato e fine, sapore gradevole. Prodotto in quantità limitata va bevuto giovane.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4264



**Prosecco Asolo**  
**Superiore Docg**  
**Extra Brut**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore giallo paglierino scarico, dal perlage fine e dal profumo caratteristico di fruttato giustamente intenso.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4091



**Prosecco Asolo**  
**Superiore Docg**  
**Extra Dry**  
Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha tipico profumo fruttato, di sapore caratteristico, gradevole e leggermente amabile.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4032



## LA CANTINA:

L'attenzione per le tradizioni e l'utilizzo delle migliori tecnologie del settore consentono di curare ogni lavorazione, nel rispetto della terra e dei suoi frutti. Tutto questo porta alla produzione di vini eccellenti, su tutti l'Asolo Prosecco

Superiore DOCG ed il Prosecco DOC Treviso (sia spumanti che frizzanti), ma anche vini bianchi e rossi di ottima qualità. Cantina Montelliana e dei Colli Asolani, con i suoi 400 conferitori e i

650 ettari di superficie vitata, opera nel rispetto del territorio, valorizzandone la bellezza e i suoi frutti. Un esempio di eccellenza nel settore della viticoltura italiana.



MONTELLIANA



### Spumante 4.07 ORGANIC - Piwi Extra Dry

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Souvignier Gris, Bronner.*  
Spumante Charmat prodotto da vitigni naturalmente resistenti alle principali malattie della vite. Giallo paglierino brillante. Profumo intenso, frutti esotici, fiori e muschio. Sapore abboccato, morbido e avvolgente, di ottima struttura e persistenza.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4181



### Prosecco Asolo Millesimato Superiore Docg

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Di colore giallo paglierino chiaro e brillante, ha intensi profumi floreali e decise fragranze di mela, pera con sfumature di agrumi. Dal gusto sapido e leggermente abboccato.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4194



### Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*  
Colore paglierino chiaro, brillante, profumo tipico dei fiori campestri. Gusto sapido e leggermente abboccato.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4090



VENETO

SOC. AGRICOLA  
**SOMMARIVA**  
MARTINOTTI O CHARMAT



**Vino Frizzante Bianco  
"Il Perline"**

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

**Uve: Glera**

Il colore è un giallo paglierino pallido. Il sapore fragrante ed asciutto si unisce alla delicatezza dei profumi varietali dell'uva ed ad una piacevole freschezza esaltata da una moderata quantità di anidride carbonica.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4255

**Prosecco Doc Treviso  
Extra Dry**

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

**Uve: Glera**

Il colore è un brillante giallo paglierino rinvigorito dal suo perlage. La sua qualità aromatica è fresca e ricca di aromi fruttati di mela e pera, con un tocco di limone che si confonde nel bouquet floreale. In bocca è morbido, allo stesso tempo secco, grazie alla sua acidità.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4094

**Prosecco Doc  
"Millesimo" Brut**

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

**Uve: Glera**

Giallo paglierino con un perlage animato ma molto fine. Il suo aroma fruttato, accompagnato da piacevoli tocchi di crosta di pane, accarezza il palato donando freschezza ed una squisita energia gustativa. La sua persistenza ed il delicato perlage puliscono il palato rendendo questo spumante non solo un perfetto aperitivo ma anche un vino eccellente a tutto pasto o degustato in compagnia.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4180



## LA FILOSOFIA:

Una dolce pendice, quella del Feletto, là si cela la nostra realtà con il suo carattere forte, l'audacia, il temperamento, dove la grazia ne ammorbidisce le asprezze e regala perle di sole.

Questa è la nostra essenza, così è la nostra terra. Ciò che è più ardito completa ed è fonte di ispirazione per ciò che è più dolce. A tali opposti sono forgiati anche i nostri vini:

aromi vibranti che al palato prendono corpo in un gusto armonioso, gocce di dolcezza che fluiscono in sottilissime bollicine.



### Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

#### Uve: Glera

Colore brillante giallo paglierino. Ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli tocchi di crosta di pane, che arrivano insieme al palato con squisita energia-gustativa. Il suo fine perlage assicura un sapore persistente che pulisce il palato, facendo di questo spumante un vino eccellente per la tavola.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4144

### Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Extra Dry "Rive di San Michele"

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

#### Uve: Glera

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, perlage ricco e sottile. Sentori fruttati e floreali, note di fiori di acacia. Gusto fresco e giovane, intenso, armonico.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4305

### Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Dry

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

#### Uve: Glera

Giallo paglierino con sfumature più intense. All'olfatto una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca all'ananas, con una gradevole nota di mandorle glassate nel retrogusto. Il sapore è piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, che il sottile perlage rinvigorisce in bocca.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4206

### Spumante Rosato Millesimo "Il Rosa" Extra Dry

Soc. Agr. Sommariva (TV)  
Veneto

#### Uve: Raboso e Pinot Nero

Il suo fine perlage viene esaltato dal colore rosa carico. È un vino spumante fresco, fruttato con ricordi di frutta rossa, come la marasca, il lampone e la fragola.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3974



VENETO

CANTINE  
**BACIO DELLA LUNA**  
MARTINOTTI O CHARMAT



BACIO DELLA LUNA



**Prosecco Doc Brut**  
Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*

Brillante, caratterizzato da un colore dorato con riflessi verdognoli e da un perlage fine e continuo. Al naso è delicato, fruttato, con delicate note floreali. Piacevole al palato, richiama fragranze di frutta matura come mela e pesca.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4195



**Prosecco Doc Extra Dry**  
Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*

Prosecco Doc Extra Dry Bacio della Luna si caratterizza per il suo colore dorato con riflessi verdognoli ed il suo perlage fine e continuo. Profumo intenso, elegante, fresco e fruttato. Gusto pieno ed equilibrato con prolungata sapidità che fonde note fruttate con una ricercata mineralità.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4182  
**F.to** 1,5 lt x 1 - **Cod.** 2205



**Spumante Metodo Classico Brut**  
Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Chardonnay 100%*

Cuvée di sole uve Chardonnay. Colore giallo brillante dai riflessi dorati e dal perlage fine e persistente. Bacio della Luna ha voluto esaltare le note tipiche di frutta a pasta bianca dello Chardonnay, dando eleganza e corpo al proprio Metodo Classico. Mineralità e sapidità sono frutto delle particelle posizionate a media altitudine e composte da sedimenti di origine dolomitica e vulcanica.

**Vol.** 12,5%.

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3984  
**F.to** 1,5 lt x 1 - **Cod.** 2225



**Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**  
Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Chardonnay 100%*

Il nostro Cartizze DOCG millessimato si distingue per il colore giallo paglierino brillante e il perlage di grande finezza e persistenza. Al naso conquista con il suo bouquet fresco e floreale, che si riconferma morbido e amabile al palato.

**Vol.** 11,0%.

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2578



## LA FILOSOFIA:

Nel cuore della rinomata area del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Bacio della Luna trova la sua migliore espressione. Delicatezza e intensità, eleganza e armonia: sono queste le note che quotidianamente ri-

cerchiamo per produrre i nostri spumanti. Nel rispetto della natura coltiviamo le nostre viti in modo sostenibile, controllando accuratamente ogni lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, per offrire un prodotto esclusivo, sinonimo

di eccellenza e di identità. Ha così origine la preziosa collezione Bacio della Luna, dove il profumo della tradizione si fonde con il gusto della qualità.

BACIO DELLA LUNA



### Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg Millesimato

Bacio Della Luna (TV)

Veneto

**Uve:** *Glera*

Questo raffinato spumante dal colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente, rappresenta le caratteristiche che fanno del Prosecco un prodotto unico. Il suo bouquet delicato di fiori d'acacia e glicine, unito alla fragranza di frutta fresca come la pera e la pesca, lascia in bocca una gioiosa sensazione di equilibrio.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4263



### Spritz Zero Alcol Sparkling

Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*

Spumante analcolico, zero calorie, senza zuccheri aggiunti e senza tracce di glutine.

**Vol.** 0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4058



### Spumante Blanc de Blancs

Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Pinot Bianco, Chardonnay*

Colore giallo paglierino, perlage elegante, fine e persistente. Bouquet delicato, fruttato con note minerali. Gusto vivace, fresco e gradevole.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4062



### Spumante Pinot Rosè Extra Dry

Bacio Della Luna (TV)  
Veneto

**Uve:** *Pinot Nero*

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e continuo. È caratterizzato da un profumo fruttato, con leggere note di viola. Al palato risulta fresco ed effervescente, di buon corpo e giustamente sapido.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4128





**Oper A**  
**Asolo Prosecco Superiore Doccg**  
**Extra Brut**

Società Agricola Tenuta San Giorgio (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera.*

Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Al naso si presenta con una classe fuori dal comune e un ventaglio aromatico finissimo sui toni della frutta a polpa bianca, impreziosita da accenni citrini di lime. Profumi unici e di grande stile. Estremamente asciutto e croccante, si esprime in bocca con decise percezioni agrumate. Perlage extrafine, spalla acida di notevole intensità.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4170

**Oper A**  
**Asolo Prosecco Superiore Doccg**  
**Extra Dry**

Società Agricola Tenuta San Giorgio (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera.*

Veste giallo paglierino tenue con pennellate verdognole. Bolla di grana molto fine e persistente. Quadro olfattivo raffinato, pulito ed elegante. Grande esplosività espressiva che gioca in prevalenza su note di pesca a polpa bianca. Ricordi esotici ne impreziosiscono il bouquet. L'ingresso è potente e vigoroso, di eccezionale larghezza al palato. Sorprende con una persistenza rara, figlia di un profilo acidulo sostenuto. Bollicina briosa e aggraziata.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4085

**Opus V Valdobbiadene**  
**Prosecco Superiore Doccg**  
**Extra Dry**

Società Agricola Tenuta San Giorgio (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera.*

Giallo paglierino di buona intensità, rinvigorito da luminosi riflessi dorati. Perlage denso e cremoso, spuma compatta. La fragranza dei fiori di campo estivi ben si combina con sensazioni più complesse di frutta gialla in maturazione, dando vita a un bagaglio olfattivo ricco e ben bilanciato. Bolla vivace, briosa e sgargiante. Gran piacevolezza di beva.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4196



VENETO

TOSER S.P.A.  
CA' VINI



**Cuvée Elite**  
**Extra Dry Millesimato**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)  
Veneto

**Uve:** *Glera.*

Un patrimonio olfattivo caratterizzato da sentori di mela Golden, pera Decana e delicate sfumature esotiche. La sua bollicina cremosa e persistente regala momenti di piacere a ogni sorso. Questo vino brillante si apre al palato con un gusto sopraffino e un'acidità naturale perfettamente bilanciata.

**Vol.** 11,0%

**Prosecco Doc**  
**Extra Dry**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)  
Veneto

**Uve:** *Glera.*

Metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico e riflessi verdolini, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca, tipiche dell'uva Glera. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora, al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica.

**Vol.** 11,0%

**Cuvée Platinum**  
**Extra Dry Millesimato**

Toser Vini - Trebaseleghe (PD)  
Veneto

**Uve:** *Glera.*

Metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e perlescenti, offre al naso meravigliose sensazioni di freschezza e raffinato equilibrio. Una bollicina cremosa e persistente scorre morbida sul palato accompagnata da vigorose nuance agrumate e di frutta a polpa bianca. Il buon equilibrio tra sapidità e mineralità dona questo spumante profondità e verticalità gustative.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4271

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4292

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4228

BIRIMPORT  
BEVERAGE WINE FOOD



FRIULI

MARTINOTTI O CHARMAT  
SOC AGR.  
**REGUTA DI ANSELMI**  
FRIULI



**Cuvée Blanche  
Extra Dry**

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Chardonnay, Sauvignon,  
Pinot bianco  
Colore giallo paglierino. All'ol-  
fatto presenta note floreali e  
di frutta a polpa bianca. Gusto  
fragrante, morbido e armoni-  
co.  
**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4063



**Prosecco Doc**

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Glera  
Colore giallo paglierino, con  
bollicine fini. Profumo di buo-  
na intensità, lievemente aro-  
matico, con sentori di mela  
renetta.  
Sapore molto morbido, soste-  
nuto con acidità sapida, di fa-  
cile bevibilità.  
**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4291



**Prosecco  
Millesimato Doc**

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Glera  
Giallo paglierino, perlage  
fine e persistente. Intenso e  
fragrante con note floreali e  
sentori di mela e pera. Gusto  
fine, aromatico ma allo stesso  
tempo rotondo.  
**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4368



**Spumante Cuvée  
Rose' Extra Dry**

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Merlot, Gamay  
Colore rosa brillante. Perlage  
fine. Bouquet fine, persistente  
ed equilibrato. Presenta note  
floreali e richiami di frutti ros-  
si. Gusto fragrante, morbido e  
armonico.  
**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4009



FRIULI VENEZIA  
GIULIA

CANTINE  
**LA DELIZIA**

la  
**delizia**

CANTINA  
**EMILIO BULFON**



CANTINA  
**GAZZOLA**  
EMILIA ROMAGNA

Pietro  
**Gazzola**



**Prosecco Doc  
Brut  
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Glera*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fine, fruttato e floreale, sapore piacevole, fresco e fragrante. Perlage fine e persistente.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4367



**Prosecco Doc  
Extra Dry  
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Glera*

Colore giallo paglierino, brillante, profumo intenso, complesso, fine, fruttato e fragrante, sapore rotondo, gradevole, fresco e fragrante.

Perlage fine e persistente.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4277



**"Sciaglin"  
Spumante Brut**

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sciaglin 100%*

Colore giallo paglierino con riflessi verdacei. Profumo aromatico, speziato, delicato, intenso. Di buona morbidezza, persistente freschezza e sapidità.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2483



**Cuvee Silver Fashion  
Extra Dry**

Cantina Pietro Gazzola (Pc)  
Emilia Romagna

**Uve:** *Chardonnay, Pinot Nero*  
Colore giallo brillante, profumo floreale, intenso con sentori di fiori e frutti. Sapore morbido, intenso ed equilibrato, armonioso.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4030



CANTINE  
**MECELLA**  
MARCHE



CANTINE  
**VIGNA MADRE**  
ABRUZZO



CANTINA  
**BACCO**  
LAZIO



**Passerina Brut  
Vino Spumante**  
Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** *Passerina.*  
Prodotto con uva Passerina vinificata in bianco a temperatura controllata. La rifermentazione avviene in autoclave con lieviti selezionati per un periodo di 50/60 giorni. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è intenso con fragranze di frutta fresca.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2586



**Roscià 1830  
Cuvée Prestige  
Spumante Rosè Brut**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano.*  
Dal perlage continuo e a grana finissima, ha un colore rosa intenso e luminoso. Al naso nuances fruttate di fragola, ciliegia e pesca bianca. Al palato è cremoso, morbido, elegante ed equilibrato.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4258



**Spumante Cacchione  
Igp Lazio Extra Dry**  
Cantina Bacco (RM)  
Lazio

**Uve:** *Cacchione*  
Colore giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente. Intensi profumi di frutta con note di fiori dolci d'acacia. Gusto armonico e complesso.  
**Affinamento:** Sulle fecce per 1-3 mesi.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4327



AZ. AGR.  
**MONTESOLE**  
CAMPANIA



AZ. AGR.  
**CANTINE DI NESSUNO**  
SICILIA

CANTINE  
DI NESSUNO



**Spumante Brut  
Irpinia Greco Doc**

Az. Montesole (AV)  
Campania

**Uve:** *Greco*

Colore paglierino con riflessi brillante, perlage persistente e grana fine. Sentori floreali con note minerale tipica. Gusto secco, corposo e armonico.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3961



**Vino Spumante Bianco  
Extra Dry**

Az. Montesole (AV)  
Campania

**Uve:** *Greco*

Colore giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati sentori floreali, note di frutta matura rimarcate dalla mineralità tipica del territorio Irpino. Il gusto leggermente secco, armonico ed equilibrato.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4308



**Apum Brut  
Etna DOC  
Millesimato**

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastagni (CT)  
Sicilia

**Uve:** *Nerello mascalese*.

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Fine, diffuso e persistente il perlage. Al naso intenso e variegato di stampo prevalentemente agrumato nel quale nitide note di cedro si fondono con richiami floreali, tenui sentori di frutta a polpa bianca e un tocco salmastro caratterizzante. Il sorso è ben calibrato nella struttura, pieno nel gusto, ma anche dotato di un'ottima acidità e di un finale lungo e salino.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2631



FRANCIA  
GRAND EST

# TENUTA CHARLES BAUR



DOMAINE  
*Charles Baur*



## Riesling Cuvée Charles 2020

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

**Uve:** Riesling.

Chiamata in onore del fondatore della tenuta, Charles Baur, la Cuvée Charles rappresenta, ogni annata, secondo Armand e Arnaud Baur, l'epitome del vino AOC Alsace Riesling della tenuta.

Il Riesling Cuvée Charles è un vino secco ed elegante che rivela aromi d'agrumi. Con una rotondità in bocca e una lunghezza superba, questo vino ha una meravigliosa mineralità.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2625

## Pinot Blanc 2021

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

**Uve:** Pinot Blanc.

Vino secco ed elegante che rivela aromi di frutti bianchi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2437

## Gewurztraminer 2020

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

**Uve:** Gewurztraminer.

Vino dai profumi di rose, litchi e frutta candita. In bocca è rotondo, equilibrato e generoso di gusto.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2614



## LA CANTINA:

Eguisheim, città dove si trova la tenuta Charles Baur, si trova a 5 km a sud-ovest di Colmar; Circondato da vigneti e riconosciuto come la culla dei vigneti alsaziani, questo villaggio si trova ai piedi del monte "Schlossberg". Le prime tracce di uomini risalgono ad alcune decine di migliaia di anni ad una tribù di Cro-Magnon. Più tardi, i Celti, poi i Romani si

accamparono all'ingresso di Eguisheim e svilupparono la coltivazione della vite. La famiglia Charles Baur coltiva i vigneti situati sulle colline di Eguisheim e dintorni. Il patrimonio vinicolo è costituito da diversi appezzamenti situati sui Grands Crus Brand, Eichberg e Pfersigberg. Per produrre i grandi vini d'Alsazia, ricercano rese moderate e raccolgono e sele-

zionano a mano tutta la loro produzione. Per garantire ogni anno un alto livello qualitativo, producono i loro vini esclusivamente con le uve raccolte. Dopo la cernita, le uve vengono pigiate intere su una pressa pneumatica per diverse ore. Nel 1975, le 2 colline più prestigiose di Eguisheim, l'Eichberg e il Pfersigberg, sono state classificate tra i Grands Crus dell'Alsazia.



### Sylvaner 2020

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

#### **Uve:** Sylvaner.

Questo vino è prodotto con uve che provengono da un vigneto, situato a Eguisheim, piantato più di 30 anni fa.

Il Sylvaner è un vino corposo ed elegante.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2529



### Pinot Noir Rosé 2020

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

#### **Uve:** Pinot Noir.

Vino secco ed elegante che rivela aromi di frutta.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2434



### Pinot Noir 2020

Tenuta Charles Baur  
Eguisheim - Francia

#### **Uve:** Pinot Noir.

Dal colore rosso ciliegia con sentori di viola, questo vino ha intensi sapori di frutti rossi e frutti di bosco al naso. Al palato, eleganza, freschezza ed equilibrio.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2425



FRANCIA  
BORGOGNA

TENUTA  
CHÂTEAU  
DE FLEYS



**Chablis Premier Cru  
Mont de Milieu**

Tenuta Château De Fleys  
Fleys - Francia

**Uve:** Chardonnay 100%.

Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed espressivo, sentori fruttati, note agrumate di limone, sentori floreali. Gusto elegante e strutturato, note di frutta a bacca gialla (pesca, pera) e note agrumate di limone, sentori floreali di gelsomino, sul finale note minerali. Equilibrato e complesso, ottima sapidità e freschezza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2494

TENUTA  
CHALET  
POUILLY



**Pouilly - Fuissé  
Grand Vin de Bourgogne**

Tenuta Chalet Pouilly  
Solutré Pouilly - Francia

**Uve:** Chardonnay 100%.

Secco, dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso bouquet minerale con piacevoli tocchi floreali. La grande presenza in bocca è rafforzata da pienezza, potenza e freschezza che si armonizzano perfettamente. I sapori sono spesso sul tono floreale del biancospino con una nota di nocciole fresche.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2419

TENUTA  
DOMAINE  
CAUVARD



**Pommard AOC**

Domaine Cauvard  
Beaune- Digione - Francia

**Uve:** Pinot Nero

Secco, dal colore dorato con riflessi verdi. Al naso bouquet minerale con piacevoli tocchi floreali. La grande presenza in bocca è rafforzata da pienezza, potenza e freschezza che si armonizzano perfettamente. I sapori sono spesso sul tono floreale del biancospino con una nota di nocciole fresche.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2642



FRANCIA  
BORGOGNA

TENUTA  
CHÂTEAU  
PRÉMEAUX

Château de Prémeaux

Accueil et Convivialité

TENUTA  
VIGNOBLES  
ROTISSON



**Nuits Saint  
Georges AOC**

Chateau de Prémaux  
Famille Pelletier de Pére en Fils  
Premaux-Prissey-Francia

**Uve:** Pinot Nero

Color porpora. Al naso pieno e solido, profumi di frutta rossa e spezie (pepe e cannella). Tannini fini e setosi. Perfettamente equilibrato, corposo e rotondo. Grande potenziale di invecchiamento.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2640

**Cote De Nuits  
Villages AOC**

Chateau de Prémaux  
Famille Pelletier de Pére en Fils  
Premaux-Prissey-Francia

**Uve:** Pinot Nero

Colore granato scuro. Al naso è intenso e deciso, con aromi di grandi frutti neri (ribes, more) del territorio. Al palato è splendidamente prolungato e piacevolmente corposo. Un ottimo vino da invecchiamento che sa già farsi apprezzare.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2659

**Chardonnay  
Bourgogne Blanc  
Tradition**

Vignobles Rotisson  
Saint Germain Nuelles - Francia

**Uve:** Chardonnay 100%.

Bel colore limone, note di agrumi, mela verde, pera, e un tocco di fiori bianchi. In bocca, i sapori si materializzano con intensi aromi di mela e pera, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2619

**Coteaux Bourguignons  
Rouge  
"Cuveé D'Antan"**

Vignobles Rotisson  
Saint Germain Nuelles - Francia

**Uve:** Gamay.

Bel colore rubino, note di frutti rossi freschi, lampone, e un accenno di violetta. Al palato, i sapori si materializzano con intensi aromi di frutta rossa, un bell'equilibrio con un'intensità di aromi e sapori.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2453



FRANCIA  
LOIRA

TENUTA  
DOMAINE  
REVERDY

*Sancerre*  
Daniel Reverdy & Fils

TENUTA  
DOMAINE  
CHOLLET

SÉVERIN & GILLES  
CHOLLET



**Sancerre AOC**

Domaine Daniel Reverdy & Fils  
Cyrille Reverdy  
Chaudenay- Verdigny - Francia

**Uve:** Sauvignon Blanc.

Colore giallo paglierino. Prodotto con uve Sauvignon Blanc, è un bianco secco, fresco e vivace, arricchito da aromi di agrumi. Si abbina magnificamente a pesce e formaggi.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 d. x 1 - **Cod.** 2629



**Pouilly-Fumé AOC  
Les Caillottes**

Domaine Séverin & Gilles Chollet  
Le Bouchot - Pouilly sur Loire - Francia

**Uve:** Sauvignon.

Colore oro paglierino con riflessi verdi. Vino luminoso e cristallino. Al naso è elegante e raffinato, con note di pesca, pera, acacia e caprifoglio.

Al palato riprende questo cesto primaverile e lo combina con frutta esotica (mango, litchi) e un tocco di sapidità sul finale, tipico del terroir.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 d. x 1 - **Cod.** 2652



FRANCIA  
LOIRA

TENUTA  
DOMAINE  
LOYE



### Menetou Salon AOC

Domaine De Loyer  
Moindrot Père et Fils  
Morogues - Cher - Francia

**Uve:** Sauvignon.  
Colore giallo pallido.  
Al naso è espressivo, molto fruttato.  
Al palato ha una buona rotondità, in linea con un'e-  
loquente freschezza.  
**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2645

FRANCIA  
PROVENZA

TENUTA  
CHÂTEAU  
CALAVON



### Roquerousse AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

Chateau de Calavon  
Lambesc - Francia

**Uve:** Syrah 70%, Rolle 10%, Carignan 10%,  
Grenache noir 10%.  
Fresco ed espressivo, caratterizzato da note di  
frutti rossi all'inizio, poi seguite da note di pom-  
pelmò.  
Attacco morbido. Bella grana al palato, con una  
rotondità che dà volume alla degustazione. Un  
rosé provenzale molto fresco.  
**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2653



FRANCIA  
NUOVA AQUITANIA

TENUTA  
CHÂTEAU  
GRAND JEAN



VIGNOBLES  DULON  
Depuis 250 ans

TENUTA  
CHÂTEAU GRAND JEAN

Vignobles DULON - Grand Jean  
Soulignac - Francia

DAL 1737

Una storia di famiglia, tra la Garonne e la Dordogne, i Vignobles Dulon si estendono su 150 ettari nel cuore dell'Entre-deux-mers, in Gironde. Dopo oltre 250 anni di esperienza nel settore viticolo, la famiglia Dulon è attualmente a capo di 4 proprietà, ognuna atipica come l'altra. Queste posizioni privilegiate consentono di produrre vini di qualità da 7 diverse denominazioni. Vigneti Dulon: una storia di famiglia.

I primi scritti della Famiglia Dulon risalgono al 1737 con Bertrand Dulon, nativo di Soulignac, oste-enologo inconsapevolmente predestinò le future generazioni al mondo del vino. L'eredità di Bertrand e Marguerite Dulon consisteva in 2 ettari di vigneto. Jean Dulon, il loro figlio, continuerà un approccio iniziato da suo padre: l'espansione delle aree vitate. La proprietà è stata così trasmessa di generazione in generazione.

Quando Michel Dulon ereditò la proprietà da suo padre nel 1970, con sua moglie Françoise, anch'essa proveniente da una famiglia di viticoltori, svilupperanno l'azienda di famiglia per raggiungere attualmente 150 ettari distribuiti su 4 proprietà: Châteaux Grandjean e Julian a Entre-deux-Mers, Château du Vallier a Cadillac Côtes de Bordeaux e Château Haut Pezat a Saint Emilion Grand Cru.

Situati sulla riva destra della Gironda, gran parte dei nostri vigneti si affacciano sul fiume. Circondati dal Garonne e dalla Dordogne, siamo in un tipo di clima oceanico temperato. I nostri terreni sono prevalentemente argilloso-calcarei. Troviamo così un equilibrio per la vite in termini di calore e apporto idrico, equilibrio che si ritrova nei nostri vini.



**Bordeaux Blanc**

Tenuta Château Grand Jean  
Vignobles DULON - Grand Jean  
Soulignac - Francia

**Uve:** 60% *Sémillon*, 40% *Sauvignon Blanc*.

Terreno argilloso-calcareo. Vendemmia meccanica nelle prime ore del mattino per mantenere quanta più freschezza possibile ed evitare ossidazioni. Affinamento su fecce fini in tini di acciaio inox per alcuni mesi al fine di affinare i profumi e apportare rotondità.

Questa miscela di *Sémillon* e *Sauvignon Blanc* rivela un bel colore giallo chiaro brillante. Al naso molto aromatico. Al palato mostra un bell'equilibrio tra la freschezza del *Sauvignon Blanc* e la rotondità del *Sémillon*. Il finale rimane lungo in bocca.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4127



FRANCIA  
NUOVA AQUITANIA

TENUTA  
CHÂTEAU  
GRAND JEAN



VIGNOBLES  DULON  
Depuis 250 ans



### Bordeaux Rouge

Tenuta Château Grand Jean  
Vignobles DULON - Grand Jean  
Soulignac - Francia

**Uve:** 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.  
Terreno argilloso-calcareo. Vendemmia meccanica. Macerazione prefermentativa a freddo per esprimere gli aromi primari delle uve (profumo di frutti rossi e note floreali). Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene affinato in vasche di acciaio inox e cemento termoregolato.

Vino rosso colore rubino. Al naso profumi di frutti rossi. Al palato morbido e fruttato con tannini rotondi e discreti.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4078

### Bordeaux Rouge Supérieur

Tenuta Château Grand Jean  
Vignobles DULON - Grand Jean  
Soulignac - Francia

**Uve:** 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Malbec.  
Terreno argilloso-calcareo. Vendemmia meccanica. Macerazione prefermentativa a freddo per esprimere gli aromi primari dell'uva (profumo di frutti rossi e note floreali). Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene affinato per due terzi in vasche di cemento e acciaio inox a temperatura controllata e per un terzo in botti di rovere francese e americano tra 8 e 12 mesi a seconda del lotto.

Il suo colore rosso rubino rivela un naso fine con note di frutti rossi e talvolta neri. La bocca è rotonda e delicata. Al palato, una sottile miscela di frutti rossi e note di vaniglia. Sarà apprezzato su carni cotte, funghi, selvaggina..

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3920 \*



SLOVENIA

AZIENDA AGRICOLA  
KLEN'ART



SLOVENIA



### Az. Agricola Klen'Art

Škofije - Istria - Slovenia

Il vino è il risultato di una interazione millenaria tra l'uomo e la natura. E benché ogni nuova generazione conosca la vite in modo sempre più profondo, ogni autunno l'uomo rimane alle mercè della fortuna, perché senza sole non c'è buon vino.

I nostri 11 ettari di vigneti si trovano a 110 m di altitudine, nell'angolo di terra tra Capodistria e Trieste, nell'idilliaco paesaggio di Plavje.

La posizione offre ottime condizioni climatiche per la crescita delle più rinomate varietà di vitigni quali: malvasia, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e l'autoctono refosco.

Il primo sole del mattino, la costante e delicata brezza di mare, il tepore piacevole delle ore pomeridiane e le fresche temperature notturne creano le condizioni ideali per la maturazione dell'uva sull'arido suolo di marnoso arenacea che ad Istria viene chiamato tassello.

La distanza tra le viti, la coltivazione ad uno sperone e l'accurata selezione delle uve, regalano al vino un'eleganza raffinata unita alla freschezza e delicatezza del gusto. Il metodo moderno di vinificazione e conservazione del vino, basato sulla tipizzazione delle particelle viticole in costante contatto con il legno delle botti che ne definiscono il livello di maturazione, trasformano ogni annata in una nuova storia familiare dei vini Klenart.



### REFOSK ISTRAS CRU

Soc. Agr. Klen'Art  
Škofije - Istra - Slovenija

**Uve:** Refosco.

Il Refosco è un vino speciale, con tanto colore e specifica acidità, proveniente dal vitigno autoctono d'Istria. Il colore di questo Refosco è rosso rubino intenso con sfumature di ciliegia matura. Al naso dominano i profumi di frutti di bosco selvatici. In bocca domina il gusto fruttato. La freschezza di questo vino si combina con i tannini dolci e delicati in un vino armonico.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2404



SLOVENIA

AZIENDA AGRICOLA  
KLEN'ART



### MALVAZIJA ISTRAS WHITE CRU

Soc. Agr. Klen'Art  
Škofije - Istra - Slovenija

**Uve:** Malvasia, Chardonnay.

Puoi sentire il respiro del maestrale, la mineralità e il calore della terra e la freschezza della vicinanza del mare. La malvasia è un vino bianco elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2414



### MALVAZIJA

Soc. Agr. Klen'Art  
Škofije - Istra - Slovenija

**Uve:** Malvasia.

La malvasia è un vino elegantemente ricco, tipico dell'Istria Slovena. Si distingue per un colore giallo con sfumature verdi. Al naso si combinano aromi di frutta e fiori che ricordano la frutta meridionale e i fiori di acacia. Il gusto è ricco, strutturale e minerale con un lungo retrogusto.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2401





p i a n t a g r o s s a

## AZ. AGRICOLA PIANTA GROSSA

Donnas (AO) Val D'Aosta

L'attività vitivinicola si pone nel solco di una tradizione familiare viva da tre generazioni. La coltivazione della vite avviene su un'estensione di circa quattro ettari con allevamento a pergola valdostana.

I vigneti sono siti su terrazzamenti a forte pendenza nei comuni di Donnas e Pont-Saint-Martin (circa 400/500 metri s.l.m.).

Il terreno di origine morenica è sabbioso e ricco di sostanza organica. La sabbia conferisce al vino finezza e profumo mentre la sostanza organica assicura un adeguato tenore di umidità nel terreno, i necessari nutrienti e un'equilibrata vita biologica: condizioni necessarie per l'ottenimento di grappoli sani e ben maturi. La sostanza organica è ottenuta in loco dallo sfalcio dell'erba che cresce sotto le pergole e che, lasciata sul suolo come pacciamatura, lo protegge dal freddo invernale e dall'azione degradante dei raggi solari estivi.

Grazie alla gestione del suolo con metodi naturali, la nostra azienda non ha mai dovuto ricorrere all'uso di erbicidi e alla pratica dell'irrigazione. I trattamenti fitosanitari sono effettuati secondo le linee guida europee del PMI (Pest Management Integrated), mentre per il contenimento di alcuni insetti (tignole), si adotta con successo la lotta per confusione sessuale, nel più rigoroso rispetto dell'ambiente.



### BIANC-ONE Vino Bianco

Azienda Agricola Pianta Grossa  
Donnas (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** 100% Erbaluce.

Colore giallo paglierino trasparente, consistente. Intenso e persistente, floreale e fruttato con fini note erbacee, sentori di fiori di montagna e sottili note vanigliate. In bocca il vino è importante, con aromi mandorlati e una spiccata sapidità.

**Vol.** 13,0%



### ROSE TENDRE DOC Rosé

Azienda Agricola Pianta Grossa  
Donnas (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** 100% Nebbiolo Picotendro.

Colore rosso rubino tenue con riflessi aranciati, consistente. Al naso intenso e persistente, floreale e fruttato con sentori di pompelmo rosa, fragola, pesca e piccoli frutti. Al palato il sorso è pieno ed avvolgente, equilibrato e finemente tannico.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2423

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2571



AZIENDA AGRICOLA  
PIANTAGROSSA  
VALLE D'AOSTA



piantagrossa®  
VITICOLTORI IN DONNAS

AZ. VINICOLA  
VEVEY  
MARZIANO  
VALLE D'AOSTA



**NEBBIOLO 396 DOC**

Azienda Agricola Pianta Grossa  
Donnas (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** 90% Nebbiolo Picotendro -  
10% altri vitigni autoctoni tra cui  
Fumin, Vien de Nus, Neyret e Freisa.

Colore rosso rubino trasparente  
con riflessi aranciati, consisten-  
te. Intenso e persistente, florea-  
le e fruttato con sentori di viola,  
fiori di montagna, piccoli frutti.  
In bocca il vino scende caldo,  
rotondo, equilibrato, finemente  
e piacevolmente tannico.

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio  
su feccia fine.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2608



**DESSUS DOC**

Azienda Agricola Pianta Grossa  
Donnas (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** 100% Nebbiolo Picotendro.  
Colore rosso rubino tenue con  
riflessi granato, consistente.  
Intenso e persistente. In evi-  
denza piccoli frutti, ciliegia,  
noce moscata, chiodi di garofa-  
no e china. In bocca è coerente  
con spezie ed echi fruttati.

**Affinamento:** 6 mesi in botti-  
glia.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2443



**GEORGOS DOC**

Azienda Agricola Pianta Grossa  
Donnas (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** 100% Nebbiolo Picoten-  
dro.

Colore rosso rubino tenue con  
riflessi granato, consistente.  
Intenso e persistente, profuma  
di piccoli frutti, eucalipto e li-  
quirizia. Morbido e sapido con  
gradevoli sensazioni fruttate e  
sfumature di spezie e liquirizia.

**Affinamento:** 6 mesi in botti-  
glia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2573



**Vevey Blanc DOP  
de Morgex et  
da la Salle**

Az. Vitivinicola Vevey Marziano  
Morgex (AO) Valle D'Aosta

**Uve:** Prié Blanc 100%  
Colore giallo paglierino scarico  
tendente al verdolino. Profumo  
netto con chiari sentori di sot-  
tobosco. Gusto secco, con una  
lieve venatura asprigna.

Vino bianco secco, prodotto ai  
piedi del Monte Bianco, nei vi-  
gneti tra i più alti d'Europa, nei  
territori di Morgex e La Salle  
dai quali prende il nome. Per la  
sua produzione si impiantano  
viti franche di piede. **Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2405





**Chardonnay  
Trentino DOC**

**Bio Vegan**

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato con sentori di mela e frutta tropicale. Gusto ricco fragrante, morbido e persistente.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3930

**Müller Thurgau  
Trentino DOC**

**Bio Vegan**

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Müller Thurgau

Colore giallo paglierino scarico, verdolino. Profumo floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, fruttato con sentori agrumati. Gusto secco, sapido e fresco.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3931

**Gewürztraminer  
Trentino DOC**

**Bio Vegan**

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Gewürztraminer

Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura. Sapido e persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3933

**Moscato Giallo  
Trentino DOC**

**Bio Vegan**

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Moscato Giallo

Colore giallo paglierino. Vino con spiccati sentori aromatici sia all'olfatto che al palato, di buona struttura. Sapido e persistente.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3924

**PIWI Solaris  
Vigneti delle  
Dolomiti IGT**

**Bio Vegan**

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Solaris

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori con sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Al palato è secco, fresco, ricco e fragrante.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3928



## LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione,

così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella

Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino.

Medaglia d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini  
Oscar d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini



### Pinot Grigio Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

#### Uve: Pinot Grigio

Colore giallo paglierino, dal profumo fruttato con sentori di pera. Al palato è fresco, ricco e fragrante.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3929



### Lagrein Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

#### Uve: Lagrein

Colore rosso rubino carico, fruttato con sentori di piccoli frutti. Strutturato e sapido al palato con eleganti e morbidi tannini.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3932



### Pinot Nero Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

#### Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino. Fruttato al naso e strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3934



### Cabernet Sauvignon Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

#### Uve: Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino. Al naso è fruttato con sentori vegetali. Strutturato al palato con eleganti e morbidi tannini.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3925



### Merlot Trentino DOC Bio Vegan

Cantina Aldeno  
Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

#### Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino. Si presenta fruttato e speziato con un gusto secco, rotondo e con tannini morbidi.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3927





**Gewürztraminer  
Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Gewürztraminer*  
Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentori di rosa, garofano e melone. Gusto caldo, pieno, morbido, aromatico e persistente.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3915

**Pinot Grigio  
Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Pinot Grigio*  
Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note minerali e fruttate, sentori di pera matura. Gusto secco, morbido, ricco e persistente.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3958

**Sauvignon  
Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Sauvignon*  
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso, con sentori di sambuco, ortica e agrumi. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3992

**Müller Thurgau  
Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Müller Thurgau*  
Colore giallo paglierino. Profumo floreale con note di salvia e rosmarino, ortica, sambuco, con sentori agrumati. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3963

**Chardonnay  
Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Chardonnay*  
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo fruttato, con sentori di mela e frutta tropicale. Gusto ricco, fragrante, morbido e persistente.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3976



## LA CANTINA:

La storia della viticoltura aldenese risale ad alcuni secoli fa, quando tra le strade di questo piccolo paese del Trentino camminavano uomini che trasformavano il loro amore per la terra in alcuni dei migliori vini della regione. Il paesaggio trova una sua caratterizzazione,

così come la gente che fa della viticoltura la sua attività principale sul quale fondare il proprio futuro, la propria vita. Ed è proprio questo sogno che nel 1910 ha portato un gruppo di produttori a scommettere sul Vino di Aldeno, decidendo di unire le proprie fatiche nella

Cantina Sociale di Aldeno, che rappresenta un esempio del fervido movimento cooperativo che si stava sviluppando in Trentino.

Medaglia d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini  
Oscar d'Oro 2018 Mostra Nazionale Vini



**Lagrein**  
**Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Lagrein*

Colore rosso rubino carico con riflessi violetti. Sentori di mora, cioccolato con leggera vaniglia. Gusto ricco e strutturato, con tannini vellutati e persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3988

**Cabernet**  
**Sauvignon**  
**Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Cabernet*

Colore rosso rubino, acquista leggeri riflessi granati con l'affinamento. Profumo fruttato e speziato con note di peperone. Gusto strutturato ed elegante, con tannini morbidi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3944

**Merlot**  
**Trentino Doc**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Merlot*

Colore rosso rubino. Si presenta fruttato e speziato con un gusto secco, rotondo e con tannini morbidi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3969

**Teroldego**  
**Vigneti delle**  
**Dolomiti Igt**  
ATHESIM FLUMEN  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Teroldego*

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Sentori floreali di violetta e fruttati di piccoli frutti di sottobosco. Gusto ricco, corposo, morbido e persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3960





**Gewürztraminer  
Trentino Doc**

EN OPERE

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Gewürztraminer

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con sentori di rosa gialla, garofano e melone.

Gusto caldo, strutturato, sapido, pieno, morbido, aromatico e persistente.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2459

**San Zeno Bianco  
Vigneti delle  
Dolomiti Igt**

EN OPERE

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Chardonnay, Manzoni Bianco, Sauvignon blanc

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intrigante, fruttato e floreale con note minerali. Palato fresco, ricco, morbido e fragrante, sapido e persistente.

**Affinamento:** 12 mesi in piccole e grandi botti di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2528

**Merlot Riserva  
Trentino Doc**

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Merlot

Rosso rubino intenso, tendente al granato. Note fruttate di ciliegia e ribes, di liquirizia e spezie. Gusto ricco, avvolgente con tannini dolci, persistente e morbido.

**Affinamento:** 12 mesi in botti di rovere.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2441

**Pinot Nero  
Riserva Trentino  
Doc**

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Pinot Nero

Rosso rubino, tendente al granato. Note fruttate di amarena, mirtillo e spezie. Gusto ricco, avvolgente, sapido e persistente.

**Affinamento:** in botti di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2564

**Moscato Giallo  
Trentino Doc**

ATHESIM FLUMEN

Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Moscato Giallo

Colore giallo paglierino. Sentori di salvia, melissa, limone e frutta tropicale. Gusto aromatico, morbido e persistente, gradevolmente dolce.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2407



TRENTINO  
ALTO ADIGE

CANTINA  
KELLEREI  
AUER



Cantine di Ora  
Kellerei Auer

CANTINE  
DI ORA



**Gewürztraminer  
Doc Alto Adige**

Cantina Kellerei Auer (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Gewürztraminer**

Colore intenso giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico, pieno ed intenso, sentori di frutti esotici, fiori, agrumi e spezie. Strutturato e corposo, dal retrogusto persistente con note aromatiche e minerali.

**Vol. 14,0%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4227**

**Pinot Grigio  
Doc Alto Adige**

Cantina Kellerei Auer (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Pinot Grigio**

Colore giallo paglierino e bouquet delicato, note gradevoli e morbide di noci e miele. Sapore secco e armonico.

**Vol. 13,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4246**

**Pinot Grigio Doc  
"Valdadige"**

Cantine di Ora (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Pinot Grigio**

Colore giallo paglierino. Profumo delicato e persistente, con sentori di pera e frutta esotica. Elegante, con un buon equilibrio dell'acidità; ottima corrispondenza retro nasale degli aromi.

**Vol. 12,0%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4347**

**Chardonnay Doc  
"Valdadige"**

Cantine di Ora (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Chardonnay**

Colore giallo paglierino chiaro. Profumo vinoso, gradevole, caratteristico. Sapore ricco, intenso e persistente, con una buona aromaticità.

**Vol. 12,0%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4283**

**Gewürztraminer  
Tremisse**

Cantine di Ora  
Ungheria

**Uve: Gewürztraminer**

Giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet intenso e complesso, aromatico, elegante e speziato con sentori di frutta e di agrumi. Sapore ricco di aromi, elegante, intenso, fresco e floreale.

**Vol. 13,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4295**



TRENTINO  
ALTO ADIGE

AZ. AGR.  
**OXENREITER**



OXENREITER



**Gewürztraminer**  
**Doc Alto Adige**  
**Etichetta Nera**  
Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Gewürztraminer*  
Colore giallo dorato cristallino. Profumi floreali con sentori di rosa e frutta bianca matura. Gusto complesso, persistente, con grande freschezza e mineralità.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4207



**Sauvignon Selection**  
**Doc Alto Adige**  
Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Sauvignon*  
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi intensi con note di frutto della passione, fiori di sambuco e glicine. In bocca buona sensazione minerale.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4124



**Chardonnay Selection**  
**Doc Alto Adige**  
Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** *Chardonnay*  
Colore giallo dorato chiaro. Bouquet intenso e persistente con sapori di banane e frutti tropicali. In bocca è ben strutturato e di grande gusto.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4208



TRENTINO  
ALTO ADIGE

AZ. AGR.  
OXENREITER



OXENREITER



**Riesling  
Selection Igt**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Riesling**

Colore giallo paglierino smagliante. Note aromatiche con sentori di lime, lemongrass, mugghetto ed erba falciata. Gusto fresco, con gran carattere minerale e persistenza.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4027



**Kerner  
Selection Igt**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Kerner**

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi di lime, cedro, mela smith e basilico. Gusto fresco, sapido, con ritorni agrumati, persistente.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4021



**Lagrein  
Selection Igt**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Lagrein**

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Profumi di confettura di more, mirtilli, rosa appassita, cioccolata fondente, liquirizia e cenni minerali. Equilibrato, grande morbidezza, tannino elegante, fresco e sapido.

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4057



**Pinot Nero  
Selection  
Doc Alto Adige**

Az. Agr. Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve: Pinot Nero**

Colore rosso rubino. Profumi di marasca, vaniglia, frutta rossa, liquirizia, eucalipto. Sapore elegante, avvolgente, di buona persistenza, morbido.

**Affinamento:** 10 mesi in barrique.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2431



## VIN DE LA NEU

Coredo (TN)

Vin de la Neu nasce per rompere gli schemi e creare una nuova categoria di vini.

Vini unici, diversi con un grande potenziale evolutivo.

Per concretizzare questa sua ambizione, Nicola Biasi decide di riproporre la viticoltura di qualità in un'area oggi dedicata alla coltivazione delle mele, ma un tempo rifugio ideale per la vite.

Questo progetto trova casa sulle Dolomiti trentine, nella Valle di Non.

Un vasto altopiano a forma di conca allungata, circondato dalle montagne che si sviluppano tra le quote di 400 e 1.200 metri s.l.m. per la parte coltivata, fino a raggiungere oltre i 2.000 metri di altitudine per i versanti di quelle che fanno da corona alla Valle.

I terreni della zona, almeno la maggior parte, prediligono una composizione sabbiosa, solamente una piccola parte ricade nella categoria argillosa, a testimonianza di depositi lacustri di origine glaciale.

Il clima relativamente temperato della Valle di Non, aggiunto a un suolo agrario generalmente buono, ha consentito da sempre un'agricoltura ricca anche grazie agli estremi termici, che vanno da valori annui di - 8° a + 35°.

Le precipitazioni medie annue non sono molto elevate - tanto è vero che si è dato vita sin dal XVIII secolo a una rete di canali di irrigazione - e oscillano tra i 700 e gli 800 mm.

A Còredo, paese in cui il Vin de La Neu trova la sua identità, si contano mediamente 75 giorni di pioggia all'anno.



### Johanniter Igt Vigneti delle DOLOMITI

Nicola Biasi - Vin De La Neu (TN)  
Trentino

**Uve:** Johanniter 100%

Giallo limone con riflessi tendenti al verde. Profumi intensi di agrumi con caratteristiche erbacee di fieno tagliato, e di fiori bianchi. Al palato è secco, snello e vibrante. Sapido con finale minerale.

**Fermentazione:** In barrique di rovere francese

**Affinamento:** 10 mesi in barrique di rovere francese

**Vol.** 12,7%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2579





STROPPIANA

**Barolo Docg  
"Leonardo"**Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte**Uve:** Nebbiolo

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumi intensi di sottobosco, con note speziate e di tabacco. Gusto asciutto, caldo, vellutato, pieno ed armonico, tannico.

**Affinamento:** 24 mesi in barriques - 12 mesi in grandi botti - 12 mesi in bottiglia.

**Vol.** 14,5%**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2462**Dolcetto D'Alba Doc**Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte**Uve:** Dolcetto 100%

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fresco, fragrante, fruttato, con sentori di ciliegia, fragola e lampone. In bocca il vino si presenta pieno, asciutto, armonico nelle componenti alcoliche, acide e tanniche, finale piacevolmente morbido e persistente con gradevole retrogusto.

**Vol.** 13,0%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4134**Barbera D'Alba Doc**Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte**Uve:** Barbera 100%

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta fresca, marmosca e ciliegia sotto spirito. Con l'invecchiamento le note evolvono in speziature dolci e piccoli frutti.

In bocca il vino si presenta rotondo, sapido e dalla lunga persistenza. La piacevole leggera acidità ne facilita la beva.

**Vol.** 13,5%**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3949**Langhe Nebbiolo Doc**Cantina Stroppiana  
La Morra (CN)  
Piemonte**Uve:** Nebbiolo 100%

colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso si percepisce un bouquet complesso ed elegante con spiccano note di viola e piccoli frutti con un elegante sottofondo di spezie. All'assaggio risulta morbido e vellutato. Ha un finale molto lungo e persistente e una tannicità ben modulata.

**Affinamento:** 12 mesi in barriques.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4259





Franco Conterno



**Barolo Docg 2019**  
**"Panerole" Bio**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo Michet e Lampia.  
Vino prodotto dal Cru Panerole, situato nella zona di Novello.  
Colore rosso granata vivace. Olfatto ricco e complesso, gusto ruvido, giovane e tannico.  
**Affinamento:** 24 mesi in botte.  
**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2460



**Nebbiolo delle**  
**Langhe Doc Bio**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo  
Rosso porpora brillante. Olfatto ricco, complesso. Gusto tannico, gradevole con note di lampone.  
**Affinamento:** Da 8 a 12 mesi di affinamento in tonneaux.  
**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2417  
**F.to** 1,5 lt x 1 - **Cod.** 2206



**Barbera d'Alba**  
**Superiore Doc Bio**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Barbera  
Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Profumo di ribes, amarena e prugna matura, sentori di legno. Sapore intenso, speziato, di gran corpo e struttura.  
**Affinamento:** 12 mesi di affinamento in botti di rovere tonneaux e barriques.  
**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4049  
**F.to** 1,5 lt x 1 - **Cod.** 1921





Franco Conterno



**Dolcetto d'Alba Doc Bio**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte.

**Uve:** Dolcetto

Colore rosso violaceo intenso.  
Gusto pieno e vellutato, note di lampone maturo. Sapore piacevole, morbido, finale ammandorlato.

**Affinamento:** 6 mesi in botti di rovere di Slavonia.

**Vol.** 12,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4047



**Langhe Freisa DOC**  
**Cascina Sciulun Bio**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Freisa 100%

Colore rosso porpora, ha un'allegria spuma quando è versato nel bicchiere.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.

**Vol.** 14,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2609



**Langhe Nascetta DOC**  
**Comune di Novello Bio**

- Tappo a Vite Stelvin -

Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nascetta 100%

Colore giallo brillante con riflessi verdi; olfatto ricco con sentori di ananas, zagara, frutta esotica, banana e miele.

**Affinamento:** 5 mesi in botti d'acciaio, 5 mesi in bottiglia.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2606



**Barolo Docg**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Uve: Nebbiolo**

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo intenso, complesso, note fruttate e speziate, sentori di liquirizia, chiodi di garofano, cuoio e rosa canina. Gusto avvolgente, pieno, dalla tannicità evidente ma elegante.

**Affinamento:** 30 mesi in botte di rovere francese.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2486

**Barbaresco Docg  
Riserva**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Uve: Nebbiolo**

Il colore è rubino con tipici riflessi aranciati che compaiono a maturità. Il profumo è intenso e complesso, con note fruttate che lasciano il posto, con l'affinamento, a sentori floreali (soprattutto viola) e, a piena maturazione, di tè, tabacco e liquirizia.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2566

**Barbaresco Doc  
"I Patriarchi"**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Uve: Nebbiolo**

Colore rosso rubino. Profumo complesso con sentori fruttati e note di liquirizia, tabacco e vaniglia. Gusto fresco, strutturato e con piacevole tannicità.

**Affinamento:** 30 mesi in botte di rovere francese.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2461

**Barbaresco Docg  
Gallina**

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

**Uve: Nebbiolo**

Rosso granato con riflessi aranciati nella maturità. Profumo intenso, ma delicato e complesso, dove i sentori di viola, frutti di bosco e ciliegia si fondono con quelli di arancia candita, tabacco e liquirizia. Corpo notevole, tannino vellutato e alcolicità equilibrata dalla struttura.

**Vol.** 15,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2570



## LA CANTINA:

Dalla magica e irripetibile combinazione tra una terra unica e la tenacia e la passione per la viticoltura, nasce la cantina Francone, che affonda le proprie radici qui, a Neive, tra le colline sinuose delle Langhe e a due passi da Barbaresco. Un'azienda che ha saputo trovare

la propria natura nella dimensione familiare consolidandola nel tempo e nel legame con il territorio. I punti fermi della filosofia aziendale sono due: da un lato il rispetto delle vigne, come quelle sulla collina Gallina coltivate secondo i canoni dell'agricoltura integrata;

dall'altro, la vinificazione e l'affinamento dei vini con tecniche rispettose della materia prima (fermentazioni con lunga sosta sulle bucce) e della sua naturalezza (alcuni vini sono imbottigliati con contenuto in solfiti del 60% inferiore al limite ammesso).



### Langhe Bianco Doc Nascetta "Leonina"

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

#### **Uve:** Nascetta

Bianco delle Langhe, originario di Novello. Vino semi-aromatico dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è intenso con sentori di melone, pesca bianca, litchi, fiori di glicine. Un gusto pieno, con la giusta freschezza e un finale pulito.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2402



### Roero Arneis Docg "Magia"

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

#### **Uve:** Arneis

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet complesso, con note floreali, camomilla, ginestra, frutti tropicali, pompelmo, pera. Il gusto è pieno, vellutato, fruttato, con buona freschezza e persistenza.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4348



### Moscato d'Asti Docg "Poderi Gallina"

Cantina Francone (CN)  
Piemonte

#### **Uve:** Moscato Bianco

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo complesso con sentori di miele, albicocca, salvia e fiori d'acacia. In bocca si esprime con il giusto equilibrio tra dolcezza naturale, bassa gradazione alcolica e un leggero perlage.

**Vol.** 5,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4226





**Barbera d'Asti  
Superiore Docg  
"Sorangela"**

Cantina Tre Secoli (AT)  
Piemonte

**Uve:** Barbera

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo complesso, delicato di frutti a bacca rossa, spezie e vaniglia. Gusto pieno, ricco ed elegante, con tannini delicati.

**Affinamento:** 18 mesi in botte - 24 mesi in bottiglia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4266



**Barbera d'Asti Docg  
"San Pietro"**

Cantina Tre Secoli (AT)  
Piemonte

**Uve:** Barbera

Colore rosso rubino intenso. Profumo netto ed intenso di more e lamponi, sentori di legno. Gusto pieno, vellutato e grande lunghezza.

**Affinamento:** 6 mesi in botte di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4131



## LA CANTINA:

La cantina Tre Secoli si trova nella zona dell'alto Monferrato (Piemonte).

"...Un patrimonio di generazioni di vignaioli..." Sorta nel 1887, Tre Secoli è la prima realtà associativa del Piemonte.

Oltre il 90% della produzione è DOC e DOCG. Dal 2010 hanno puntato sulla coltivazione di uva per ottenere vino biologico ed in particolare hanno scelto la Barbera dei vitigni delle

terre dei comuni di Mombaruzzo e Castel Rocchero. Nel 2013 raccoglie le uve di Barbera d'Asti DOCG, denominata "Larame".

**Riconoscimenti:** Luca Maroni



**Organo di Controllo BIO:**  
Valori Italia Srl - cod. IT-BIO-01



### Dolcetto di Ovada Doc "Torci"

Cantina Tre Secoli (AT)  
Piemonte

#### **Uve:** Dolcetto

Colore rosso rubino profondo. Intensi sentori di frutta rossa matura. Gusto morbido, pieno, maturo, ottima struttura e persistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4362

### Gavi di Gavi Docg "Le Ginestre"

Cantina Tre Secoli (AT)  
Piemonte

#### **Uve:** Cortese di Gavi

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, persistente di fiori freschi e frutta bianca. Gusto delicato, armonico, fresco e persistente.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4364

### Barbera d'Asti Doc "Larame" Bio

Cantina Tre Secoli (AT)  
Piemonte

#### **Uve:** Barbera

Colore rosso rubino con riflessi violacei tendenti al porpora. Profumo vinoso, con sentori fruttati che ricordano la mora e la prugna, al gusto risulta un vino ricco e piacevole equilibrato nella sua struttura e di buona persistenza.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3986





Michele Brezzo  
dal 1921



### Nebbiolo Langhe DOC "Ruè"

Az. Agr. Michele Brezzo  
Valle dei Lunghi (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo

Colore rosso rubino carico, profumo mandorlato, sapore pieno e con tannini morbidi.

Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio; affinamento in botti di rovere per 8 mesi e poi in bottiglia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4243

### Barbera d'Alba DOC "Maiè"

Az. Agr. Michele Brezzo  
Valle dei Lunghi (CN)  
Piemonte

**Uve:** Barbera

Vino rosso rubino corposo, profumo vinoso intenso e di ciliegia. Sapore asciutto e di acidità amabile. Da antichi vigneti, si ottiene un vino ricco di struttura e di personalità.

Fermentazione e maturazione in vasche di acciaio e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4220

### Piemonte Barbera DOC "Ahuè"

Az. Agr. Michele Brezzo  
Valle dei Lunghi (CN)  
Piemonte

**Uve:** Barbera

Vino rosso secco, leggermente mosso. Colore rosso rubino carico, profumo intenso, sapore amabile.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4104



## LA STORIA DI 4 GENERAZIONI:

nel 1921, il bisnonno Michele da buon contadino, con grande passione e pazienza, intraprende dai propri vigneti le prime produzioni di vino genuine e ricche di personalità.

Agli inizi degli anni '70, papà Michele chiamato da tutti amabilmente "Michelino" e mam-

ma Teresina, iniziarono il lungo percorso che contribuì alla crescita della nostra tradizione agraria e viticola nel territorio, ponendo così le basi che portarono alla nascita delle prime etichette fino alle produzioni dei vini più moderni e contemporanei. Ad oggi, in seguito ad un

graduale subentro del figlio Gianni, lavoriamo da più di vent'anni con la forte volontà di mantenere viva la nostra tradizione, applicando negli anni la stessa dedizione nelle vigne e in cantina. Oggi l'azienda è costituita da 13 ettari totali, di cui 8 a vigneto e i restanti a noccioli e seminativi.

Michele  Brezzo  
dal 1921



### Langhe Rosato DOC "Rüs"

Az. Agr. Michele Brezzo  
Valle dei Lunghi (CN)  
Piemonte

**Uve:** *Nebbiolo*

Nebbiolo rosato, dagli intensi sentori floreali. Profumo fresco, fruttato e delicato, sapore asciutto. Fermentazione in bianco, a bassa temperatura e poi in bottiglia.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4016



### Roero Arneis DCG "Terè"

Az. Agr. Michele Brezzo  
Valle dei Lunghi (CN)  
Piemonte

**Uve:** *Arneis*

Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, ha un profumo fruttato e delicato e un piacevole sapore amabile, vellutato. Quest'uva, da sempre coltivata nel territorio Roerino, dà origine ad un vino bianco corposo e importante.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4311





**Bonarda dell'Oltrepò  
Pavese Doc**

**Frizzante**

Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** Croatina.

Di grande bevibilità e piacevolezza, è un vino da tutto pasto dall'intenso colore rubino tendente al violaceo; il naso evidenzia gli aromi di frutta rossa con sentori speziati; vivace per rifermentazione naturale, al palato è pieno, di corpo, morbido e persistente, leggermente fannico.

**Vol.** 13%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4042

**Barbera  
dell'Oltrepò Pavese Doc**

Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** Barbera 90%, Croatina 10%

Di colore rosso brillante tendente al porpora ha un profumo fine ed intenso ed una buona struttura che si combina perfettamente con l'acidità caratteristica della Barbera.

**Affinamento:** In acciaio e cemento vetrificato.

**Vol.** 13%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4034

**Pinot Nero Frizzante  
Oltrepò Pavese Doc**

Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** Pinot Nero in purezza.

Dall'uva più elegante e versatile, il Pinot Nero, otteniamo questo vino bianco frizzante adatto ad occasioni conviviali e frugali. Questa interpretazione porta nel calice profumi floreali e gradevolmente fruttati oltre a sapori delicati e freschi.

**Affinamento:** In contenitori d'acciaio dopo pressatura soffice e presa di spuma in autoclave.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4017



## LA CANTINA:

Nata nell'omonima cascina risalente almeno alla fine del 1600, l'azienda agricola La Travaglina si trova sulla prima fascia collinare dell'Oltrepò Pavese, a 270m s.l.m. Dal 1967 vinifichiamo le uve provenienti dai vigneti di

proprietà, piantati e coltivati per sfruttare al meglio le esposizioni e le tipologie dei terreni, sempre con la massima attenzione per l'ambiente. Partire da uve di ottima qualità semplifica il lavoro in cantina, dove dobbiamo "solo"

trasformarle in vino, con l'obiettivo di conservare e proporre, a chi degusta i nostri prodotti, i profumi ed i sapori del nostro territorio e della nostra tradizione.



**Cà del Tuono**  
**Oltrepò Pavese**  
**Pinot Grigio Doc**  
Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** *Pinot Grigio in purezza.*

Colore giallo paglierino scarico, profumo delicato ma intenso di frutta bianca. In bocca è sapido, elegante, armonico.

**Affinamento:** In serbatoi di acciaio a temperatura controllata in presenza delle fecce.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4011

**Riesling Rugiadé**  
**Oltrepò Pavese Doc**  
Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** *Riesling in purezza.*

Leggermente balsamico con distinti tratti minerali, ha un animo fresco proprio come la rugiada nei vigneti durante la vendemmia.

**Affinamento:** In serbatoi di acciaio a temperatura controllata in presenza delle fecce fini fino all'imbottigliamento.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4055

**Casaia Pinot Nero**  
**dell'Oltrepò Pavese Doc**  
Cantina La Travaglina (PV)  
Lombardia

**Uve:** *Pinot Nero.*

La vinificazione di uve in leggera sovrapproduzione prodotte da cloni selezionati, la bassa produzione a ceppo ed un paziente affinamento in piccoli carati di legno ci consentono di ottenere questo vino intrigante, caldo, di grande finezza ed eleganza, dagli aromi fruttati e caratteristici.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2413





GIUBERTONI



**Lambrusco Mantovano Igp  
Amabile "Il Conte"**

Cantine Giubertoni  
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

**Uve:** 85% Salarnino, 15% Viadanese

Colore rubino intenso con evidenti riflessi violacei. Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola, mora selvatica e marasca. L'effervescenza fa da padrona, il gusto di frutta-rossa e la morbidezza invitano a sorvegliare di nuovo questo Lambrusco.

**Vol.** 9,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4158



**Lambrusco Mantovano IGT  
"Il Bel Angelin"**

**Metodo Ancestrale**

Cantine Giubertoni  
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

**Uve:** 80% Lambrusco Ruberti, 20% Ancelotta

Colore rubino intenso con toni violacei. Appena versato presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso. Spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica. In bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente e secchezza strutturata.

**Vol.** 11,00%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4323



## LA CANTINA:

Cantine Giubertoni, è un'azienda vinicola che produce e commercia Lambrusco da 6 generazioni. Angelo Giubertoni, per tutti "Il Bel Angelin", iniziò a fine Ottocento commerciando vino dell'Oltre Po Mantovano nei territori veronesi. L'azienda in breve tempo passò dalla semplice vendita alla vera e propria produzione di Lambrusco. Gli eventi storici e familiari condizionarono l'evoluzione dell'azienda; dopo la seconda Guerra Mondiale, i soci

furono costretti a rivedere lo sviluppo dei mercati in quanto i bombardamenti avvenuti durante la guerra, interruppero le principali vie di collegamento con i territori dell'Oltre Po Mantovano. A San Nicolò Po giaceva un ponte che fu distrutto proprio in quegli anni, ed è proprio da questo ponte che trova ispirazione l'etichetta del Lambrusco IGT "Vecchio Ponte". Attualmente Cantine Giubertoni è ancora una piccola realtà che produce circa 100.000 bottiglie di vino all'anno. Le uve utilizzate

provengono dai conferitori storici dell'azienda e vengono raccolte manualmente e depositate in cassoni da massimo 300 Kg. La pigiatura viene sempre fatta il giorno stesso dell'arrivo delle uve, con una pressatura soffice e lasciata a macerare in tini di quaranta quintali. La struttura aziendale e tecnologica permette di lavorare il prodotto in tutte le sue fasi, dalla vite alla bottiglia, garantendo vino di alta qualità.



### Lambrusco Mantovano DOC Selezione G

Cantine Giubertoni  
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

**Uve:** 85% Lambrusco Salamino, 15% Ancelotta. Colore rubino intenso con riflessi violacei che esprime tutta la sua corposità. Nel bicchiere presenta una spuma di tonalità violacea che fa percepire il carattere vivace di questo vino. Al naso si notano intensi sentori fruttati che richiamano la mora selvatica, mirtillo e viola mammola. La rotondità al palato e le note marcate di frutta rossa sono le caratteristiche fondamentali di questo vino, l'acidità fa percepire la grande freschezza e longevità.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4197



### Lambrusco Mantovano IGT ZERO Senza Solfiti Aggiunti

Cantine Giubertoni  
San Nicolò Pò (MN) Lombardia

**Uve:** Salamino, Maestri. Colore rosso porpora dai colori violacei. Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi violacei. Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca. Dal gusto molto secco e con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4121





**Sciaglin Igp  
Venezia Giulia**

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sciaglin*

Colore giallo paglierino con riflessi verdacei. Bouquet floreale e aromatico. Gusto secco, caldo, fresco e persistente.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2498

**Blanc  
di Sanzuàn**

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Cividin, uve bianche*

Colore giallo paglierino. Profumo fragrante, fruttato di mela, intenso e persistente. Gusto secco, caldo, morbido, sapido, equilibrato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2508

**Blanc di Rugel  
Igp Venezia Giulia**

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Ucelut, Cividin*

Colore giallo brillante scarico. Bouquet molto fine ed elegante, si colgono sentori di frutta e fiori. Gusto secco, caldo, abbastanza fresco e moderatamente tannico.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2519

**Ros di Sanzuàn  
Cardenossa**

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Cordenossa*

Colore rosso rubino scarico. Profumo intenso, fruttato (frutti di bosco), persistente. Gusto caldo, morbido, strutturato

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2531

**Pecòl Ros**

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Piculit Neri, Refosco PdR, Forgarin*

Colore rosso rubino intenso e consistente. Profumo erbaceo, tannico, con sfumature di vaniglia e di "fumè", moderatamente tannico, fruttato. Gusto secco, caldo, abbastanza fresco, sapido, morbido.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2526



## LA CANTINA:

L'azienda vitivinicola Emilio Bulfon è nota in regione per aver riscoperto, recuperato e valorizzato antiche varietà autoctone di vitigni del territorio del Friuli occidentale: Ucelut, Piculit-Neri, Sciaglin, Forgiarin, Cvidin, Cjanorie e Cordossa. Si trova nell'area pedemontana della

provincia di Pordenone, immersa tra boschi, colline e le rive del fiume Tagliamento. Si estende con i suoi vigneti nel territorio che comprende i comuni di Castelnuovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento, su una superficie in parte collinare, costituita da 15,90 ettari di cui 11 coltivati

a vigneto esclusivamente di varietà autoctone friulane recuperate. L'azienda cerca di coniugare le innovazioni tecnologiche in campo enologico con la valorizzazione del territorio: immersa nel verde, dispone di una moderna cantina, un punto vendita e un'ampia sala degustazione.



**Piculit Neri**  
**Trevenezie Igp**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Piculit Neri*  
Colore rosso brillante con riflessi violacei. Profumo erbaceo, frutti di bosco, con sfumature di vaniglia e "fumè". Gusto secco, caldo, abbastanza fresco e tannico.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2487

**Cianorôs**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Cjanorie*  
Colore rosso rubino. Profumo fruttato di frutti di bosco. Gusto caldo, vinoso e intenso.  
**Vol.** 13%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2499

**Forgiarin Igp**  
**Venezia Giulia**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Forgiarin*  
Colore rosso con riflessi violacei. Profumo fruttato con sentori di sottobosco, ampio, intenso e persistente. Gusto secco, caldo, asciutto, moderatamente tannico.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2475

**Refosco dal Peduncolo Rosso**  
**Venezia Giulia Igp**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Refosco D.P.R.*  
Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti di bosco. Gusto pieno, rotondo e morbido, con un finale persistente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2509

**Fumo Rosso**  
**Fumat Igp**  
Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Fumat*  
Colore rosso violaceo. Odore vinoso con caratteristico profumo tannico amarognolo. Gusto asciutto, di media struttura con finale amarognolo.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2520





CRASTIN



**Friulano  
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Friulano**

Colore giallo dorato intenso. Profumi di mandorla amara e frutta a polpa gialla come la pesca. Gusto intenso, finale persistente.

**Affinamento:** il 30% per otto mesi in botti di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3942

**Pinot Grigio  
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Pinot Grigio**

Colore giallo paglierino con riflessi ramati. Profumo delicato e fragrante di fiori di campo e acacia, note speziate. Gusto fresco, acidulo, persistente.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3996

**Ribolla Gialla  
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Ribolla Gialla**

Colore giallo dorato intenso. Profumo fresco, delicato, floreale. Gusto intenso, con finale lungo e minerale.

**Affinamento:** il 30% per otto mesi in botti di rovere.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3975

**Sauvignon  
Doc Collio**

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Sauvignon**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo caratteristico, note di fiori di sambuco, salvia e peperone. Gusto intenso, finale persistente.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3980



## LA CANTINA:

L'azienda Collarig nacque nei primi anni cinquanta, quando fu condotta dai genitori Olivo e Cornelia in qualità di mezzadri. A quei tempi il terreno coltivato a vigneto era di 2 ettari e mezzo. Con il passare degli anni l'Azienda impiantò nuovi vigneti e iniziò a produrre una

maggiore quantità di vino. Nel 1980 il padre Olivo passò le redini al figlio Sergio, che si dedicò alla coltivazione della vite con grande passione e volontà. Oggi l'Azienda ha un'estensione di 10 ettari, dei quali 6 sono dedicati a vigneto specializzato, coltivato con sistema

di allevamento a Guyot ed una densità di circa 4.000 piante per ettaro. La vendemmia viene eseguita esclusivamente a mano, con un'accurata selezione. I vigneti sono situati sulle colline di Ruttars, a circa 160 metri sul livello del mare.

## CRASTIN



### Verduzzo Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### **Uve:** Verduzzo

Colore giallo dorato intenso, profumo fruttato con sentori di albicocca, miele e caramello. Gusto abboccato.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3945



### Merlot Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### **Uve:** Merlot

Colore rosso rubino brillante. Naso intenso e complesso, note di tabacco e liquirizia, cuoio e crostata di mirtillo, rosa appassita. Ottimo tannino, finale lunghissimo con sentori di mirtillo.

**Affinamento:** 15 mesi in botti di rovere.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3972



### Cabernet Franc Doc Collio

Az. Agr. Crastin (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### **Uve:** Cabernet Franc

Colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. Profumo spiccatamente erbaceo, note fruttate di lampone e frutti di bosco. Armonico, asciutto e corposo, persistente.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3957





BORGO  
SAVAIAIAN



**Chardonnay  
Doc Collio**  
Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Chardonnay**  
Colore giallo paglierino.  
Profumi intensi di fiori  
bianchi, lievito e crosta  
di pane. Sapore molto  
intenso.  
**Vol. 13,5%**

**F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4199**  
**F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2213**

**Ribolla Gialla  
Doc Collio**  
Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Ribolla Gialla**  
Colore giallo paglierino  
con riflessi verdi. Olfatto  
intenso di frutta e fiori  
freschi, mela, nespola,  
agrumi e gelsomino.  
Snello, pulito, con otti-  
ma persistenza.  
**Vol. 13,0%**

**F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4269**  
**F.to 1,5 lt. x 1 - Cod. 2210**

**Friulano  
Doc Collio**  
Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Friulano**  
Colore giallo paglierino  
con riflessi oro. Sprigio-  
na aromi di pesca gialla,  
frutta esotica, sambu-  
co e cenni minerali. In  
bocca è avvolgente con  
bella mineralità e persi-  
stenza.  
**Vol. 14,0%**

**F.to 75 cl. x 6**  
**Cod. 4316**

**Pinot Grigio  
Doc Collio**  
Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Pinot Grigio**  
Colore giallo paglierino  
chiaro e bouquet delica-  
to, note gradevoli e mor-  
bide di noci e miele. Sa-  
pore secco e armonico.  
**Vol. 13,5%**

**F.to 37,5cl. x 12 - Cod. 3993**  
**F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4022**

**Aransat  
Orange**  
Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Pinot Grigio e Sauvignon**  
Giallo carico tendente  
all'arancio, profumo di  
frutta matura, albicoc-  
ca e vaniglia dal sapore  
molto intenso.  
**Vol. 13%**

**F.to 75 cl. x 6**  
**Cod. 2535**



## LA CANTINA:

Tre generazioni legate alla terra e al luogo, Cormons.

A partire da Bruno, uomo infaticabile per cui le ghiaie cormonesi e le marne del Collio non avevano segreti. Poi fu il turno di Mario, e insieme a lui Marinella: agli inizi degli anni Set-

tanta seppero innovare l'azienda soprattutto in campo enologico, imbottigliando per la prima volta alla fine di quel fortunato decennio di cambiamento.

Il figlio Stefano, insieme alla sorella Rosanna, ne raccoglie l'eredità nel segno del binomio

perfetto: tradizione e innovazione. A partire dagli insegnamenti del nonno Bruno, nella ricerca di una progressione qualitativa sempre più esclusiva dei prodotti della vigna e della cantina.

BORG  
SAVAIAN



### Malvasia Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Malvasia

Colore giallo dorato. Intenso e floreale, note di artemisia, agrumi, frutta esotica e salsedine. Morbido, fresco, finale ammandorlato e di lunga persistenza.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4137

### Traminer Aromatico Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Traminer Aromatico

Colore giallo oro. Molto intenso con aromi di albicocca, rosa gialla, litchi, zenzero, sambuco e mandarino. In bocca è caldo e cremoso con buona sensazione sapida.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4189

### Sauvignon Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Sauvignon

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori, Menta, salvia e peperone. Sapore molto Intenso.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3994

### Merlot Isonzo Doc

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Merlot

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Spiccano note intense di mora, ciliegia, amarena, viola, china e tenue percezione speziato-balsamica. Sorso caldo, con buona freschezza e tannino elegante.

**Affinamento:** in botti di rovere.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4125



FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

AZ. AGRICOLA  
**TERRE DI GER**



TERRE DI GER



### **Sauvignon Blanc IGP**

Az. Agricola Terre di Ger  
Pravidomini (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sauvignon Blanc 100%*

Vino dal colore giallo paglierino, con eleganti sentori agrumati di mandarino misti a note erbacee di salvia e foglia di pomodoro. Gusto fresco e sapido, di media struttura e con tipico retrogusto fruttato di pesca. Con la sua complessità di profumi e aromaticità è un vino estremamente versatile.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4187

### **Pinot Grigio DOP**

Az. Agricola Terre di Ger  
Pravidomini (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Pinot Grigio 100%*

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi ramati, piacevole e intenso, con sentori floreali di gelsomino e note fruttate di mela. Fresco, di media struttura, con un piacevole retrogusto agrumato.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4370

### **Chardonnay IGP**

Az. Agricola Terre di Ger  
Pravidomini (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Chardonnay 100%*

Vino dal colore giallo paglierino. Al naso presenta tipici sentori floreali di acacia e marcate note di frutta tropicale. Morbido di media struttura, con un retrogusto di ananas e pesca.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4358



## LA CANTINA:

Nel 1975 viene piantato il primo vigneto con varietà tipiche locali, più per passione che per interesse, un passatempo da rubare al lavoro dei pali e per la soddisfazione di mantenere il legame con la terra e le origini. Negli anni

ottanta e novanta, Gianni, da sempre attratto dal Friuli con i suoi vigneti a "cappuccina" e dai suoi vini così importanti, decise di investire e piantare un nuovo vigneto nel territorio di Frattina, storica località del Pordenonese. Si

arriva quindi alla vinificazione vera e propria con la fondazione della cantina e le prime etichette "Podere del Ger", diventando poi Terre di Ger, a seguito dell'acquisizione di nuovi appezzamenti e l'impianto di nuovi vigneti.



TERRE DI GER



### Cabernet Franc DOP

Az. Agricola Terre di Ger  
Pravisdomini (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Cabernet Franc 100%

Vino dal colore rosso rubino. Ai tipici sentori erbacei si mescolano profumi di frutti di bosco. In bocca fresco e di media struttura, lievemente astringente con un tipico retrogusto balsamico.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4330

### Merlot IGP

Az. Agricola Terre di Ger  
Pravisdomini (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Merlot 100%

Note intense di frutti rossi come prugna e lampone. Morbido, di media struttura e lievemente tannico; lascia al palato un piacevole retrogusto di frutta rossa matura.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4302

### Refosco IGP

*dal Peduncolo Rosso*

Az. Agricola Terre di Ger  
Pravisdomini (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Vino dal colore rosso rubino. Complesso ed intenso, con tipiche note fruttate di marasca e note speziate di pepe nero. Vino robusto con piacevole retrogusto di viola e tabacco.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4221





**Chardonnay  
Superiore IGP**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Chardonnay**  
Colore giallo dorato.  
Profumo maliziosamente aromatico, con buona componente fruttata. Gusto armonioso e persistente.

**Vol. 12,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4116**

**Müller  
Thurgau Igt**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Müller Thurgau**  
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo floreale, con note di frutta matura, aromatico. Al palato è fresco, armonico, persistente, morbido.

**Vol. 12,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4286**

**Pinot Grigio Doc**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Pinot Grigio**  
Colore giallo paglierino intenso. Profumo fruttato. Fresco, giovane, intenso. Gusto vellutato, armonico dall'ottima persistenza.

**Vol. 12,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4301**

**Ribolla Gialla Igt**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Ribolla Gialla**  
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è fragrante e floreale. Al palato acidità gradevole ed elegante freschezza.

**Vol. 12,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4071**

**Riesling Igt**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Riesling**  
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Bouquet profumato, fresco, floreale, con note di rosa. Sapore elegante, fine, asciutto, da bere giovane.

**Vol. 12,5%**

**F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4118**



## LA CANTINA:

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia.

In quest'area la coltivazione della vite trova

il suo territorio ideale. E' proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola Reguta di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con

grande senso di appartenenza. Oggi l'Azienda vanta 250 ettari di vigneti, che sono "il nostro giardino vicino al mare", ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali.



### Traminer Aromatico IGP

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Traminer Aromatico

Colore giallo paglierino intenso. Profumo floreale, ricorda la rosa, il fiore di tiglio. Gusto aromatico, mediamente alcolico, di buon corpo.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4324

### Sauvignon Igt

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Sauvignon

Colore giallo paglierino intenso. Profumo delicato e leggermente aromatico. Sapore asciutto, fresco, armonico.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4345

### Pinot Nero Trevenezie Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino con sfumature viola. Profumo delicato, sentori di ribes nero e mirtillo e note di vaniglia. Gusto secco, di buona struttura, equilibrato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3954

### Merlot delle Venezie Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Merlot

Colore rosso rubino, tendente al granato. Profumo delicato, sapore asciutto, sapido, robusto, giustamente tannico, armonico.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4173



CANTINE  
**BARBIERI ADELE**



azienda  
agricola  
barbieri  
adele

FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA



SOC. AGRICOLA  
**REGUTA DI ANSELMI**



**OUVERTURE  
COLLIO ROSSO**

Az. Agricola Barbieri Adele  
(GO) Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Merlot 100%

Rosso rubino intenso, luminoso. I riflessi violacei denotano giovinezza e un grande potenziale evolutivo. Al naso complesso, frutta e fiori si uniscono in un bouquet accattivante ma allo stesso tempo semplice ed invitante. Al palato: strutturato e dinamico. Un vino che unisce la struttura dei rossi importanti ad una beva facile e invitante. La struttura tannica, dolce e matura, conferisce al sorso una persistenza tipica dei grandi vini rossi.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2610

**PRELUDIO  
COLLIO BIANCO**

Az. Agricola Barbieri Adele  
(GO) Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Friulano 70%, Malvasia 30%

Preludio è un bianco che racchiude in sé l'eleganza e la tipicità del territorio del Collio. La grande corrispondenza naso bocca, racchiude profumi e sapori di fiori e frutta a polpa bianca. La bella acidità abbinata alla sapidità tipica di questo vino, garantisce un sorso sempre piacevole e raffinato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2595

**AltroPasso  
Trevenezie Igp**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot Rosso dalla tinta violacea. Vino di grande eleganza. Si percepiscono aromi fruttati come il mirtillo e la mora, con note tostate e vanigliate di qualità fine. In bocca si presenta morbido e corposo, con lunga persistenza.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4247

**Prediale  
Trevenezie Igp**  
Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante e aromatico con sentori floreali e di frutta esotica. Al palato si presenta morbido, avvolgente con una lunga e piacevole persistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4244





### Chardonnay Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Chardonnay  
profumo particolarmente aromatico e raffinato con note di frutta matura, erbe officinali e frutta tropicale  
**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 3918



### Friulano Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Friulano  
Vino dalla mineralità spiccata, dall'acidità contenuta, dal gusto pieno e morbido al contempo.  
**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 3998



### Müller-Thurgau Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Müller-Thurgau  
Fresco e delicato all'olfatto grazie alle profumazioni floreali e di frutta matura, corposo e dal gusto persistente.  
**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4008



### Pinot Grigio Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Pinot Grigio  
Giallo paglierino. Profumo fruttato, gusto vellutato e armonico. Ottima persistenza.  
**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 3917





### Ribolla Gialla Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Ribolla Gialla*

Profumo elegante e delicato, leggere note floreali ed erbacee. Al palato risulta essere aromatico, dal sapore persistente.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4222



### Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sauvignon*

Note erbacee di finocchio, sedano e salvia e dal delicato aroma fruttato. Al palato risulta elegante e dal sapore sciutto.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4313



### Traminer Aromatico Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Traminer Aromatico*

Fresco, con evidenti note floreali di rosa e tiglio e caratterizzato da un sapore piacevolmente dolce e aromatico.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4122



## LA CANTINA:

Non lontano dalla cittadina di origine romana Aquileia e da Palmanova, storica città fortezza fondata nel '500 dai Veneziani, si trova il comune di Pocenia.

In quest'area la coltivazione della vite trova

il suo territorio ideale. E' proprio qui che si trova l'Azienda vitivinicola Reguta di Giuseppe e Luigi Anselmi, fondata nel 1928 dal padre Ettore, il quale ha trasmesso ai figli ed ai nipoti la sua esperienza, coltivando la terra con

grande senso di appartenenza. Oggi l'Azienda vanta 250 ettari di vigneti, che sono "il nostro giardino vicino al mare", ventilati dalle brezze marine e con terreni prevalentemente argillosi e ricchi di sali minerali.



### Cabernet Sauvignon Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Cabernet Sauvignon

Vino intenso all'olfatto e al palato. Molto aromatico, ha note di bosco (lamponi, ribes e foglie di quercia), floreali e speziate; al palato risulta intenso, vellutato e sapido.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4225

### Merlot Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Merlot

Profumo delicato, l'invecchiamento ne intensifica le note speziate e fruttate di ciliegia, prugne e bacche. Al palato risulta robusto, inteso, tannico e leggermente abboccato.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4357

### Pinot Nero Igp

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Pinot Nero

Vino fruttato, caratterizzato da note di ciliegia e petali di rosa. Al palato ha una consistenza morbida e vellutata.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4361

### Refosco IGP

Reguta di Anselmi (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Vino dal profumo intenso e fruttato, con note che ricordano la ciliegia, le more e i frutti di bosco. Ha un gusto pieno e corposo, con una nota amarognola per la presenza di tannini.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4363



FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

CANTINE  
**LA DELIZIA**  
LINEA FARFALLA

la  
delizia



**Pinot Grigio Doc  
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Pinot Grigio*  
Colore giallo paglierino.  
Profumo particolare di  
fiori di campo e acacia.  
Sapore asciutto pieno e  
armonico.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4087

**Chardonnay Doc  
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Chardonnay*  
Colore giallo paglierino  
con riflessi verdognoli.  
Profumo di mela, pera  
e fiori di campo. Gusto  
fruttato, morbido giusta-  
mente acido.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4139

**Ribolla Gialla  
Doc Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Ribolla Gialla*  
Colore giallo paglierino  
brillante. Intenso e pro-  
fumato con sentori flore-  
ali e una nota erbacea. Al  
palato fresco, elegante  
con un'equilibrata acidi-  
tà e sapidità.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4307

**Sauvignon Doc  
Farfalla**

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sauvignon*  
Colore giallo paglierino  
brillante. Profumo frut-  
tato, sentori di acacia e  
noce moscata. Sapore  
asciutto e armonico.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4365



## LA CANTINA:

Nata nel 1931 come Cantina Sociale Cooperativa Destra Tagliamento, la società Viticoltori Friulani La Delizia rappresenta la maggiore realtà vitivinicola della Regione Friuli Venezia Giulia. L'azienda associa oltre 500 viticoltori con 2000 ettari di vigneti, all'interno delle rino-

mate aree D.O.C. "Friuli Grave" e "Prosecco", storicamente vocate alla coltivazione della vite e ad una produzione che consente di ottenere vini con forte identità e tipicità, esportati con successo nei principali paesi esteri. In una specifica area di oltre 100 ettari sono presenti

le diverse varietà di uve coltivate in Friuli. In collaborazione con prestigiosi Istituti ed Enti di Ricerca, viene attuata una sperimentazione clonale e viene sviluppata un'attività vivaistica finalizzata alla ricerca ed al miglioramento qualitativo del patrimonio vitivinicolo.

la  
delizia



### Traminer Aromatico Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Traminer Aromatico*  
Colore giallo paglierino intenso. Il profumo ricorda le foglie di pesca e mandorla. Gusto secco, caldo, pieno, leggermente ammandorlato.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4000

### Friulano Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Friulano*  
Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo floreale, sentori di foglie di pesca. Gusto gradevole, con note di mandorla e crosta di pane.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4161

### Merlot Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Merlot*  
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, penetrante, con sentori di sottobosco. Sapore asciutto, corposo e caldo.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4184

### Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Refosco dal Peduncolo Rosso*  
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, gradevole con sentori di mora, e ciliegia. Sapore leggermente tannico dal piacevole retrogusto.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4013

### Cabernet Sauvignon Doc Farfalla

Cantine La Delizia (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Cabernet Sauvignon*  
Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Profumo erbaceo con ricordi di mandorla e glicine. Sapore pieno vellutato e caldo.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4039





**RIBOLLA GIALLA  
IGT**

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Ribolla Gialla*  
Colore giallo paglierino  
brillante. Elegantemente  
varietale, fresco e vellu-  
tato con note fruttate e  
agrumate intense.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4293

**SAUVIGNON DOC**

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Sauvignon*  
Colore Giallo con rifles-  
si verdolini. Ricordi di  
salvia, peperone verde  
e bosso. Fresco e sapido  
con note vegetali di frutta  
tropicale.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4157

**CHARDONNAY  
DOC**

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Chardonnay*  
Colore giallo paglierino.  
Dal profumo elegante,  
aroma floreale con ricor-  
di di mela e fiori di acacia  
Secco ed armonico con  
ricordi agrumati.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4371

**TRAMINER  
AROMATICO DOC**

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Traminer Aromatico*  
Colore giallo paglierino  
con riflessi dorati. Dall'a-  
roma intenso e speziato  
ricorda note di rosa, pe-  
sca gialla e ananas.  
Morbido ed equilibrato  
con retrogusto persi-  
stente e grande corpo.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4339

**PINOT GRIGIO  
DOC**

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** *Pinot Grigio*  
Colore giallo paglieri-  
no pallido con riflessi  
verdini. Il suo bouquet è  
un insieme di fragranze  
fruttate dove spiccano  
sentori di pera e frutta a  
polpa bianca. Gusto pie-  
no e voluminoso, mor-  
bido con ricordi di frutta  
matura.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4353



## LA CANTINA:

La Cantina Rauscedo nasce nel 1951, un intero paese, fatto di persone e famiglie, si è unito in una cooperativa i cui soci conferiscono le uve coltivate sul territorio. È così che siamo arrivati fin qui, divenendo una solida realtà per la produzione di vini di grande qualità, espressio-

ne autentica del territorio e della sua gente. Siamo nella bassa pianura alluvionale friulana, disegnata dal corso dei fiumi Tagliamento, Meduna e Cellina. Letti di fiumi "ghiaiosi", magari ma densi di vita conferiscono alla vite i sentori irripetibili che danno vita a vini freschi e

armonici. Qui a Rauscedo, già nel 1917, la nostra comunità adotta la tecnica dell'innesto su vite americana, fondamentale per preservare le viti europee. Una competenza che ha fatto del nostro territorio un'eccellenza mondiale.



### PINOT NERO ROSATO IGT

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Pinot Nero  
Colore rosato tenue.  
Profumo delicato, sentori di ribes nero e mirtillo. Dal sapore vellutato è intrigante e gustoso.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4343

### MERLOT DOC

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Merlot  
Colore rosso rubino intenso.  
Aroma di mora selvatica e note di frutti di bosco.  
Equilibrato, di buona struttura e persistenza.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4341

### REFOSCO DOC dal penducolo rosso

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Refosco  
Colore rosso rubino con riflessi violacei.  
Aroma di frutta rossa, note di sottobosco. Dal gusto pieno; voluminoso, con tannini fitti ed integrati in una dolce nota fruttata.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4285

### PINOT NERO DOC

Cantina Rauscedo  
Rauscedo (PN)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve:** Pinot Nero  
Rosso rubino scarico e cristallino. Profumo delicato di piccoli frutti del sottobosco, con un richiamo debolmente erbaceo e un finale speziato. Un debole accenno di tannino che in bocca si fonde alla parte morbida e calda del vino.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4060



VENETO

AZIENDA AGRICOLA  
NICOLA BIASI

PIWI



RESISTENTI  
NICOLA BIASI



**PIWI**  
Veneto



#### RESISTENTI DI NICOLA BIASI:

Guidati dall'enologo Nicola Biasi abbiamo scelto di produrre vini che uniscano, dal vigneto alla bottiglia, l'eccellenza qualitativa alla reale e concreta sostenibilità. Per fare ciò abbiamo puntato sui vitigni resistenti alle malattie fungine, anche noti come Piwi.

Questa difesa del territorio, coniugata a una viticoltura di precisione e a un'enologia dedicata e scrupolosa, ci permette di esaltare le qualità di queste nuove varietà e di conquistare così anche i palati più esigenti e rigorosi.

I nostri vini sono frutto di un'etica giovane, duro lavoro e lungimiranza.

Tre valori fondamentali ci uniscono: sostenibilità totale e reale, vini eccellenti e di grande personalità e massima competenza e dedizione del nostro enologo: Nicola Biasi.

#### Forte 2019 IGT Colli Trevigian

Nicola Biasi - Soc.Agr. Colle Regina (VI)  
Veneto

**Uve:** Solaris 100%

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al palato, minerale, leggermente aromatico. Accattivante per la sua freschezza e facilità di beva. Dal profumo intenso, fine ed elegante. Floreale e minerale allo stesso tempo.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2603

#### 3|6|9 2020 Bianco / IGT Veneto

Nicola Biasi - Az. Ca' Apollonio (VI)  
Veneto

**Uve:** Sauvignier Gris 100%

Splendido al naso con il suo profumo di erbe aromatiche, frutta a polpa bianca e una delicata ma persistente nota minerale. Sorso diretto, corpo pieno e solido.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2597



VENETO

# TERRE DI CEREALTO

Terre di Cerealto

Vicenza - Italia



## MASNADA EZZELINA Rosso / IGT Veneto

Nicola Biasi - Az. Ca' Apollonio (VI)  
Veneto

**Uve:** *Regent e Cabernet Eidos*

All'assaggio è fresco, fragrante negli aromi fruttati retronasali. I tannini sono evoluti e sottili. I caratteri varietali si esprimono con compostezza e l'affinamento di un anno in barrique di rovere francese gli dona una bella trama e armonicità. L'acidità iniziale sfuma su sensazioni tattili vellutate e saline, lasciando infine un bel ricordo aromatico.

**Affinamento:** *di 12 mesi in barrique francesi.*

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2612



## Cerealto Bianco Veneto 2017

Terre di Cerealto (VI)  
Veneto

**Uve:** *Johanniter 60%, Bronner 40%*

Colore giallo paglierino con riflessi oro. Sentori di frutta esotica come ananas e agrumi freschi. Gusto intenso, avvolgente, morbido con grandissima freschezza. Finale minerale con ottima persistenza.

**Affinamento:** 7 mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage e 1 mese di affinamento in bottiglia.

**Vol.** 12,4%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2420



VENETO

AZ. AGR.  
**LENOTTI**



**LENOTTI**



**Soave Classico  
Superiore Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** *Bianca Garganega*  
Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumo delicato e fine, note di fiori di vite e di ciliegio. Sapore fresco, asciutto, con accenno di mandorla.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4051  
**F.to** 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4342

**Bianco di Custoza Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** *Trebbiano Toscano, Friulano, Garganega, Malvasia, Cortese*  
Colore giallo paglierino. Profumo fruttato leggermente aromatico, con sentore di frutta fresca. Morbido, delicato, di corpo, leggermente mosso.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4007

**Chiaretto Bardolino  
Classico Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** *Corvina 40%, Rondinella 40%, Molinara 20%*  
Colore rosa chiaretto. Profumo fruttato con delicati sentori di fiori di pesco. Sapore fresco, asciutto, fragrante e vivace.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4052

**Valpolicella  
Classico Doc**

Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** *Corvina 40%, Rondinella 40%, Molinara 20%*  
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, fragrante, con note di mandorla. Sapore asciutto, corposo e vellutato, leggero tannino.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4053



## LA CANTINA:

Già nel 1906, figurava il nome LENOTTI nella produzione del vino Bardolino classico. A quei tempi l'azienda commercializzava esclusivamente vino sfuso in cisterne o damigiane. Nei periodi successivi e fino al 1968 l'azienda ha continuato ad ampliare la propria attività. Dal

1968 sono iniziate le attività di imbottigliamento e commercializzazione diretta. Da oltre 40 anni, l'intera produzione, che nel frattempo si è ampliata per quantità e varietà di vini, viene venduta esclusivamente in bottiglia. L'azienda con le sue strutture ha subito nel tempo

numerosi interventi di ampliamento, il più importante dei quali nel 2005 ha portato alla ristrutturazione completa con rinnovo totale della cantina di vinificazione, della barricaia e dell'impianto di imbottigliamento.



LENOTTI



**Bardolino Classico Doc**  
Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** Corvina 40%, Rondinella 40%, Molinara 20%  
Colore rosso rubino. Profumo vinoso, delicato, con sentori di frutta rossa. Sapore asciutto, sapido, morbido, di buon corpo.  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4054



**"DECUS" COLLEZIONE LUGANA DOC**  
Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** Turbiana 100%  
Colore giallo paglierino leggero con riflessi verdolini. Profumo caratteristico, fragrante e fruttato. Dal sapore fresco, sapido con corpo.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2537



**Ripasso della Valpolicella Classico Superiore Doc**  
Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%  
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, fine, fragrante, note di legno pregiato. Gusto asciutto, sapido, corposo e vellutato.  
**Affinamento:** 12 mesi in botte di rovere.  
**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2485



**Amarone della Valpolicella Classico Docg**  
Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%  
Colore rosso granato intenso. Profumo etereo intenso con sentori di legno pregiato. Sapore pieno, vellutato e con finale ammandorlato.  
**Affinamento:** in botti di legno di rovere.  
**Vol.** 15,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2465



VENETO

AZ. AGR.  
**LA FORNASE**



**LA FORNASE**



**AD MAIORA BIANCO IGP  
VENETO BIOLOGICO**

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV)  
Veneto

**Uve:** *Fleurtaï 100%*

È un vino fresco e speziato, con un profilo aromatico complesso, di sorprendente bevibilità. Vino con una struttura complessa, sapido, pieno al palato. Uve da vitigni PIWI, viti resistenti alle principali malattie fungine

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2616



**PROSECCO DOC BRUT ROSÉ  
BIOLOGICOc**

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera e Pinot Nero*

Perlage fine, elegante e persistente. Di colore rosa madreperla brillante. Note fruttate di mela e piccoli frutti rossi. Al palato fresco e delicato, si presenta fragrante e conferma le caratteristiche olfattive.

**Vol. 11,5%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4015



**PROSECCO DOC BRUT  
BIOLOGICO**

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV)  
Veneto

**Uve:** *Glera*

Perlage fine, persistente e delicato. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, acacia, fiori gialli di campo e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Al palato asciutto e sapido.

**Vol. 11,5%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4100



## CANTINA:

La Fornase è un'Azienda Agricola nata dall'amore per l'agricoltura e il rispetto per la Natura. I nostri vigneti sorgono a Rivarotta di Pasiano, nella zona delle fornaci, da cui l'Azienda prende il nome. La parte operativa, ammi-

nistrativa e di trasformazione dell'uva in vino si trova invece a Meduna di Livenza, dove la struttura che ospita le varie fasi di lavorazione, si trova immersa tra i vigneti. La Fornase conta tra i terreni di Rivarotta di Pasiano e di Meduna di Livenza, 70 ettari.

All'interno dell'Azienda è fondamentale il "gioco di squadra"! Ognuno segue il suo settore nella più assoluta specificità, permettendo di ottenere un prodotto di qualità, genuino, definito e perfettamente centrato in tutte le sue caratteristiche Biologiche.

## LA FORNASE



### FRIULANO DOMINA T VINO BIANCO BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV)  
Veneto

#### **Uve:** Friulano

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e luminoso. Gradevole profumo di mandorla amara, note vegetali, note di fiori bianchi, sapido e minerale in bocca. Al palato individua la sua caratteristica principale nel sentore di mandorla.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3952

### PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV)  
Veneto

#### **Uve:** Pinot Grigio 100%

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo fruttato con sentori di mela e pera. Al palato persistente buona struttura, acidulo.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4198

### CABERNET IGP TREVENEZIE BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV) Veneto

#### **Uve:** Cabernet Franc

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo di frutti rossi, amarene selvatiche, sentori di ciclamino, violetta e tannini morbidi. Al palato struttura complessa. Il terreno argilloso dà pigmentazioni molto intense, sensazioni olfattive complesse, morbidezza e longevità.

**Affinamento:** in Barrique.

**Vol. 12,5%**

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2618

### CABERNET FRANC IGP TREVENEZIE BIOLOGICO

Az. Agricola La Fornase  
Meduna di Livenza (TV)  
Veneto

#### **Uve:** Cabernet Franc

Colore rosso violaceo, molto intenso. Spiccano profumi di frutti rossi, amarene selvatiche. Al Palato, di buona struttura, leggermente tannico.

**Vol. 12,5%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3987



VENETO

CANTINA LEVORATO



**Pinot Grigio delle Venezie  
D.O.C.**

Cantine Levorato  
Veneto

**Uve:** *Pinot Grigio*

Colore paglierino tipico, con riflessi verdognoli. Sapore morbido e pieno, asciutto ed equilibrato. Odore caratteristico, ampio e fruttato, lievemente aromatico e di ottima persistenza.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3956



**Sauvignon Blanc Trevenezie  
I.G.T.**

Cantine Levorato  
Veneto

**Uve:** *Sauvignon*

Colore giallo paglierino abbastanza carico. Profumo ricco ed importante di frutta e fiori. Armonico e vellutato.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4001



**Falanghina di Puglia I.G.T.**

Cantine Levorato  
Veneto

**Uve:** *Falanghina*

Colore giallo paglierino brillante. Sapore asciutto, fresco, equilibrato. Profumo intenso, ricco, con note floreali e fruttate.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4167



## CANTINA LEVORATO:

Molta strada è stata fatta da quando Umberto Levorato nel 1928, e successivamente Gino e Giovanni, rispettivamente fratello e figlio di Umberto, vendevano i propri vini in botti o damigiane nella città di Venezia e nei paesi lungo

il Naviglio del Brenta. Oggi il commercio globale pone sfide articolate ed importanti. A tal fine prosegue l'opera di ristrutturazione che la Cantina Levorato S.r.l. ha iniziato nel 2017 mettendo in atto un piano industriale che riguardava sia il potenziamento della capacità produttiva

sia il potenziamento dell'amministrazione per adeguare tutto alle nuove esigenze del commercio nazionale ed internazionale.



### Chardonnay del Veneto I.G.T.

Cantine Levorato  
Veneto

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo paglierino. Odore intenso e fresco, fruttato e delicato. Dal sapore asciutto, complesso, morbido e pieno.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4038



### Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Cantine Levorato  
Veneto

**Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino carico, con riflessi porpure. Asciutto, morbido, leggermente tannico. Vinoso, tenue, molto gradevole.

**Vol. 12,5%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4366



### Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T.

Cantine Levorato  
Veneto

**Uve:** Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino scuro, con sfumature granato. Dal sapore asciutto, equilibrato, leggermente erbaceo. Odore vinoso, intenso, caratteristico.

**Vol. 12,0%**

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3953





**Bianco Veneto Igt  
"Amicale"**

Cantine di Ora  
Veneto

**Uve:** Gewürztraminer, Pinot Bianco, Chardonnay  
Giallo paglierino brillante, con riflessi verdi. Bouquet intenso di frutti maturi come frutti tropicali e albicocca, e note di vaniglia. Al palato bilanciato e speziato, corposo con la giusta acidità.

**Affinamento:** il 30% per otto mesi in botti di rovere.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3947



**Pinot Grigio delle Venezie  
Rosè Doc  
"Amicale"**

Cantine di Ora  
Veneto

**Uve:** Pinot Grigio  
Vino dal colore rosa tenue con riflessi ramati e dai piacevoli sentori di frutta rossa come ciliegia, mirtillo e lampone. Al palato possiamo apprezzare la sua mineralità, la sua ampiezza ed equilibrio.

**Affinamento:** sui propri lieviti per circa 2 mesi.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3991



**Rosso Veneto Igt  
"Amicale"**

Cantine di Ora  
Veneto

**Uve:** Corvina, Rondinella, Molinara  
Colore rosso porpora intenso, impenetrabile. Profumo intenso, complesso, floreale di rosa, fruttato, con sentori di spezie, legno, cioccolata e cacao. Sapore secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, minerale.

**Affinamento:** 12 mesi in tonneaux.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4061

**F.to** 150 cl. x 1 **Cod.** 2218







VENETO

# CANTINA MONTELLIANA



MONTELLIANA



## Chardonnay Igt Veneto

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

### Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino, ha profumo caratteristico ed intenso di frutta esotica. Sapore asciutto e persistente.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6.  
**Cod.** 4142



## Pinot Grigio Igt Veneto

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

### Uve: Pinot Grigio

Colore giallo paglierino, di profumo intenso e persistente, caratteristico floreale. Sapore asciutto e pieno.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6.  
**Cod.** 4217



## Cabernet Sauvignon Doc Montello e Colli Asolani

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

### Uve: Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino intenso. Vino secco di corpo, armonico e vellutato. Profumo intenso, caratteristico di ciliegia selvatica.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6.  
**Cod.** 4005



## Merlot Doc Montello e Colli Aso- lani

Cantina Montelliana (TV)  
Veneto

### Uve: Merlot

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Ha profumo intenso, caratteristico e gradevole. Sapore asciutto, sapido e armonico.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6.  
**Cod.** 4048



TOSCANA

AZ. AGRICOLA  
LUNADORO



Lunadoro



**Vino Nobile  
di Montepulciano Docg**

Az. Agricola Lunadoro (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino tendente al granato. Naso complesso e caratteristico, fruttato, note di pepe nero, marmellate di susine, viola, legno, sigaro e cioccolato scuro. Gusto strutturato, equilibrato, tannini dolci, finale lungo. **Affinamento:** almeno 24 mesi in botti grandi di rovere.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1 **Cod.** 2440  
**F.to** 150 cl. x 1 **Cod.** 2222



**Rosso di  
Montepulciano Doc**

Az. Agricola Lunadoro (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese 90%, Merlot, Mammolo.

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Note floreali di viola mammola e note agrumate, ma anche di carruba ed una nota leggermente speziata di chiodi di garofano. Al palato risulta armonico, con sentori fruttati. Giustamente tannico e finale piacevole e fresco.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2492



AZ. AGRICOLA  
CASTELLINUZZAAZIENDA STORICA  
CINUZZI DAL 1570AZ. AGRICOLA  
CASTELLINUZZA  
Greve in Chianti (FI)

La storia della famiglia Cinuzzi parte da Siena intorno alla metà del 1400 per arrivare, oggi, a Roma. Lo stemma di famiglia è tutt'ora presente nella sala del consiglio del Comune di Siena essendo i Cinuzzi discendenti diretti di Marcantonio Cinuzzi, poeta membro dell'Accademia degli Intronati e figlio di Mariano, erede di una famiglia della nobiltà, iscritta al "monte" dei gentiluomini. Da allora sono passati secoli e generazioni, ma la famiglia è rimasta indissolubilmente legata a Castellinuzza e alla produzione di Vino Chianti Classico.

In questo antico borgo situato sulla strada per Lamole da sempre si produce Chianti Classico. Un territorio di alta collina caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte e che preserva tutti gli aspetti organolettici delle uve di Sangiovese. I vini così ottenuti godono di caratteristiche uniche di freschezza, eleganza e finezza. Castellinuzza è membro dell'Associazione Viticoltori di Lamole, ed è sinonimo di storia, famiglia e ospitalità in Chianti Classico. In questo borgo millenario persiste un perfetto equilibrio tra Territorio, Artigianalità e Passione. Il Territorio di Lamole, Paesaggio Rurale Storico d'Italia, fa da cornice all'Artigianalità di chi produce vini ed olio di assoluta qualità seguendo una passione innata per tutto quello che è bello e buono. Il Borgo di Castellinuzza ha origini antiche e poco conosciute. Era un antico castello cinto da basse mura che potrebbe essere appartenuto inizialmente alla famiglia dei Gherardini per poi passare nel corso dei secoli alla famiglia Cinuzzi, attuale proprietaria di una parte del borgo.

Chianti Classico Docc  
2020

Az. Agricola Castellinuzza  
Greve in Chianti (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese 95%, Canaiolo e  
Malvasia Nera 5%

Bouquet floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato è fresco e sapido, con tannini vibranti e acidità sostenuta.

**Affinamento:** per un anno in vasche di acciaio e successivamente per un ulteriore anno in botti grandi di rovere da 22HL.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2474



TOSCANA

AZ. AGRICOLA  
**CASTELLINUZZA**

AZIENDA STORICA  
CINUZZI DAL 1570



**Chianti Classico Docg  
2018**

Az. Agricola Castellinuzza  
Greve in Chianti (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese 95%, Canaiolo e  
Malvasia Nera 5%

Bouquet floreale e di piccoli frutti  
rossi. Al palato è fresco e sapido,  
con tannini vibranti e acidità so-  
stenuta.

**Affinamento:** per un anno in va-  
sche di acciaio e successivamen-  
te per un ulteriore anno in botti  
grandi di rovere da 22HL.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2446

**Chianti Classico Docg  
Riserva 2018**

Az. Agricola Castellinuzza  
Greve in Chianti (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese 95%, Canaiolo e  
Malvasia Nera 5%

Profumi intensi di frutti rossi ma-  
turi, sottobosco e leggera spezia-  
tura. Il sorso è rotondo pur man-  
tenendosi fresco e sapido.

**Affinamento:** per un anno in va-  
sche di acciaio e successivamen-  
te per due anni in botti grandi di  
rovere da 22HL.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2458

**Chianti Classico Docg  
Gran Selezione 2015**

Az. Agricola Castellinuzza  
Greve in Chianti (FI)  
Toscana

**Uve:** Selezione di Sangiovese 98%  
Canaiolo e Malvasia Nera 2%

Prodotto solo nelle annate mi-  
gliori da Sangiovese, Canaiolo  
e Malvasia nera. I profumi sono  
intensivi, con note di frutti rossi  
maturi, sensazioni mentolate e  
speziatura accentuata. Il sorso  
è largo e avvolgente con tannini  
morbidi e levigati.

**Affinamento:** dopo la vinifica-  
zione affina per tre anni in botti  
grandi di rovere da 22HL..

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2525



FATTORIA  
**SAMMONTANA**  
 VINI ARTIGIANALI

  
 FATTORIA DI  
 SAMMONTANA  
 1867



**FATTORIA SAMMONTANA**  
 Montelupo Fiorentino (FI)

Nel 1870 l'edificio principale, con l'annessa chiesetta, la fornace, e l'intera azienda agricola, fu acquistata da Michele Dzieduszycki, che dalla Polonia amava trascorrere lunghi periodi di vacanza in Italia.

Suo figlio Maurizio, specializzatosi in arte e letteratura rinascimentale, sposò un'italiana e venne a risiedere stabilmente in Toscana. Fu merito però del figlio di lui, Massimo, lo sviluppo dell'azienda agricola sempre più indirizzata ad una specifica produzione vinicola ed olearia di qualità.

Oggi, la famiglia, giunta alla sua quarta generazione, gestisce l'azienda con criteri biologici e biodinamici, con l'intento di preservare integralmente le tradizioni ed i segreti enologici di questa terra.

**La terra**

Questo terreno che normalmente viene definito come "ingrato", è quello che da carattere e personalità ai nostri vini. I nostri vigneti e i nostri oliveti degradano dolcemente lungo la collina che limita ad Est la valle dell'Arno, in comune di Montelupo Fiorentino a poco più di 20 Km. di distanza da Firenze. Si tratta di circa 15 ettari di vigneti e di oltre 3.000 piante di olivo, posti ad un'altitudine compresa fra i 70 ed i 150 metri s.l.m.

Il terreno è di tipo alluvionale, con molto "scheletro", si direbbe in linguaggio tecnico: ciò significa che è un terreno pieno di sassi, che varia dal ghiaioso al ciottoloso, con ciottoli anche di grossa dimensione.



**Sangiovese DOC**  
**Rosso Toscana 2020**

Fattoria di Sannontana  
 Monte Lupo Fiorentino (FI)  
 Toscana

**Uve:** Sangiovese.

Vino che nasce dalla spontanea fermentazione di uva Sangiovese. Vino non filtrato.

**Vinificazione:** Diraspatura, macerazione e successiva fermentazione alcolica spontanea per circa 15 giorni in tini di acciaio e di in cemento.

**Affinamento:** in cemento e acciaio per 9 mesi. Non subisce alcuna filtrazione.

Bottiglie prodotte: 4,000 bottiglie.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3967



**Chianti DOCG**

Fattoria di Sannontana  
 Monte Lupo Fiorentino (FI)  
 Toscana

**Uve:** Sangiovese 95%  
 Canaiolo 10%

Il più tipico e tradizionale vino della Fattoria di Sannontana, un classico Chianti della tipologia giovane: fresco e vivace, di media gradazione e di medio corpo. Lavorazione in biologico e biodinamico.

**Affinamento:** in tini di acciaio e di cemento. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni. Bottiglie prodotte: 20,000

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4183



TOSCANA

# FATTORIA SAMMONTANA VINI ARTIGIANALI



FATTORIA  
SAMMONTANA  
1867



## Sanfirenze DOCG Chianti Superiore

Fattoria di Sarmontana  
Monte Lupo Fiorentino (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese.

Il Chianti Superiore Sanfirenze è ottenuto da uve provenienti da una vigna di Sangiovese di circa due ettari, che fiancheggia il lato sud della fattoria, le cui rese vengono volutamente limitate al fine di ottenere una miglior qualità e concentrazione. Lavorazione in biologico e biodinamico.

**Affinamento:** in botti di rovere di 2° o 3° passaggio per 6-8 mesi. Non subisce alcuna filtrazione. Bottiglie prodotte: 6,000.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2600

## Primo Fuoco IGT Bianco Toscana

Fattoria di Sarmontana  
Monte Lupo Fiorentino (FI)  
Toscana

**Uve:** Trebbiano toscano.

Nel linguaggio dei ceramisti "Primo Fuoco" sta a indicare la prima cottura della creta che dà origine alla terracotta. Nasce da un'accuratissima selezione del migliore Trebbiano toscano dell'azienda. Le uve vengono fermentate e successivamente maturate in grandi anfore di terracotta. Lavorazione in biologico e biodinamico.

**Affinamento:** 3+6 mesi in anfora. Bottiglie prodotte: 1.200.

**Vol.** 12,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2624

## Primo Fuoco IGT Rosso Toscana

Fattoria di Sarmontana  
Monte Lupo Fiorentino (FI)  
Toscana

**Uve:** Cabernet Sauvignon.

Nel linguaggio dei ceramisti "Primo Fuoco" sta a indicare la prima cottura della creta che dà origine alla terracotta.

**Vinificazione:** Dopo una prima fermentazione spontanea su lieviti indigeni, questo vino viene messo a "maturare" per circa un anno in grandi anfore di terracotta (500 Lt). Il vino non viene filtrato.

Bottiglie prodotte: 900.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2607

## Tinaio IGT Rosso Toscano

Fattoria di Sarmontana  
Monte Lupo Fiorentino (FI)  
Toscana

**Uve:** Syrah, Sangiovese, Colorino. Questo vino nasce da una selezione di uve rosse, che a nostro parere, meglio rappresentano l'annata. Lavorazione in biologico e biodinamico.

**Affinamento:** terminata la vinificazione il Tinaio viene affinato per circa 24 mesi in una botte di rovere (non barrique) di piccole dimensioni (HL. 15), successivamente imbottigliato e lasciato a maturare per almeno un altro anno. Bottiglie prodotte: 2,500.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2452



TOSCANA

AZIENDA AGRICOLA  
**SERNI FULVIO LUIGI**



Azienda Agricola  
*Serni Fulvio Luigi*

Riconoscimenti: Luca Maroni - Veronelli



**Vermentino di Toscana Igt "Campofitto"**

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi  
Castagneto Carducci (LI)  
Toscana

**Uve:** Vermentino.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

**Affinamento:** in bottiglia  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3977

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2209

**Bolgheri Bianco Doc "Le Lame"**

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi  
Castagneto Carducci (LI)  
Toscana

**Uve:** Vermentino, Trebbiano, Malvasia Bianca di Candia.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, cristallino; ha sentori di fiori gialli e frutta gialla tropicale, intenso e persistente; in bocca morbido, equilibrato e armonioso, buona lunghezza, persistenza e volume.

**Affinamento:** in bottiglia  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3978

**Bolgheri Vermentino Doc "Radius"**

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi  
Castagneto Carducci (LI)  
Toscana

**Uve:** Vermentino.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso è intenso con note di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.

**Affinamento:** in bottiglia  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4253

**Bolgheri Rosato Doc "Arcanto"**

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi  
Castagneto Carducci (LI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese, Syrah, Merlot.

Colore rosa brillante, sfumato alla buccia di cipolla di Tropea. Ha sentori di frutti rossi con prevalenza di ciliegia. Bella freschezza, morbido, piacevolmente lungo il finale.

**Affinamento:** Maturazione in vasche di acciaio per circa 6 mesi.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4036

**Bolgheri Rosso Doc "Tegoletto"**

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi  
Castagneto Carducci (LI)  
Toscana

**Uve:** Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa. In bocca ha buon equilibrio ed eleganza: i tannini si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.

**Affinamento:** un 30% in barriques di rovere francese per 6 mesi.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4132

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2212



TOSCANA



*Serni Fulvio Luigi*

TOSCANA

AZ. AGR.

RENZO COSIMI



POGGIO DELL'AQUILA



**Bolgheri Rosso Doc  
"Acciderba"**

Az. Agr. Serni Fulvio Luigi  
Castagneto Carducci (LI)  
Toscana

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese.

Colore rosso intenso con riflessi vinaccia. Sentori di piccoli frutti neri, frutta rossa matura ed una dolce nota speziata. Di bella struttura, con tannini fitti e dolci.

**Affinamento:** maturazione di 12 mesi in barriques di rovere francese.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2424

**Rosso di Montalcino  
"Poggio dell'Aquila" Doc**

Az. Agr. Renzo Cosimi  
Montalcino (SI) - Toscana

**Uve:** Sangiovese Grosso

Colore rosso rubino profondo con sfumature violacee. Profumo ampio e persistente, con note di frutta, sentori di legno e spezie. Struttura importante, morbido con note persistenti di frutta matura, sapido.

**Affinamento:** 12 mesi circa in barriques da 225 lt. e tonneaux da 500 lt.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4262

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2207

**Brunello di Montalcino  
"Poggio dell'Aquila" Docg**

Az. Agr. Renzo Cosimi  
Montalcino (SI) - Toscana

**Uve:** Sangiovese Grosso

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo intenso, persistente, ampio, sentori di liquirizia e frutti di bosco. Elegante ed armonico, asciutto con lunga persistenza aromatica.

**Affinamento:** 36 mesi in rovere, 12 mesi in Tonneaux da 500 lt.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2467

**Vermentino IGT  
Toscana 2020  
"Poggio dell'Aquila"**

Az. Agr. Renzo Cosimi  
Montalcino (SI) - Toscana

**Uve:** Vermentino

Il colore è giallo paglierino, tenue e brillante, con riflessi verdognoli. I profumi sono fruttati con forti note varietali di mela, agrumi e frutta tropicale. Al gusto, la freschezza e la componente acida risultano perfettamente bilanciate dalla pienezza e dalla rotondità, con un finale lungo e persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4081



TOSCANA

AZ. AGR.  
**LE LUPINAIE**



**Organo di Controllo BIO:**  
Suolo e Salute Srl - cod. IT-BIO-004



**Morellino di Scansano Docg**

Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino intenso con tonalità violente. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa, sapore morbido e pieno.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4288

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2219

**F.to** 3 lt. x 1 - **Cod.** 2221

**F.to** 37,5cl.x12 - **Cod.** 4216



**Morellino di Scansano Riserva Docg**

Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino intenso con tonalità violente. Profumo di frutta matura, con note calde di marasca e spezie esaltate dal maggior contenuto alcolico; gusto molto corposo ed avvolgente, di grande persistenza con tannini morbidi e vellutati.

**Affinamento:** 18 mesi in botti grandi di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2466



**Morellino di Scansano Docg "Biologicamente"**

Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino con riflessi porpora. Al naso sensazioni di frutti di bosco e prugna con note floreali. Il gusto è equilibrato, caldo con tannini eleganti che denotano morbidezza e completezza. Di ampia persistenza e freschezza con rotondità fruttata.

**Affinamento:** 4/5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4143



**Maremma Toscana Doc "Ciliegiolo"**

Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Ciliegiolo

Rosso porpora. Profumo fruttato floreale con note di frutta matura, rosa canina e sentori speziati. Al palato è morbido e piacevolmente tannico.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4019



TOSCANA

# ANTICA FORNACE DI RIDOLFO CANTALICI



Riconoscimenti: Bibenda

CANTALICI

Organo di Controllo BIO:  
QCertificazioni Srl - cod. IT-BIO-014



## Chianti Classico Gallo Nero Docg "Cantalici"

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)  
Toscana

**Uve:** 85% Sangiovese, 5% Cabernet  
Suvignon, 10% Merlot.

Colore rosso rubino intenso con tenui riflessi granata. Profumi di ciliegia marasca e frutti di sottobosco, integrati da note vanigliate. Gusto equilibrato, con una buona trama tannica ed una acidità ben bilanciata, che evolve in un finale sapido e persistente. **Affinamento:** 12 mesi (il 70% del prodotto in barriques di rovere francese per metà nuove, il rimanente 30% in tini di acciaio). **Vol.** 14,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4276



## Chianti Classico Gallo Nero Riserva Docg "Cantalici"

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese 100%

Colore rosso porpora intenso. Al naso sentori di frutta in contrasto al leggero tono minerale, pastoso e energico nel gusto.

**Affinamento:** 18 mesi (il 70% del prodotto in botti di rovere francese da 20 hl, il rimanente 30% in barriques di rovere francese).

**Vol.** 14,5%

F.to 75 cl. x 1  
Cod. 2432



## Rosso Toscano Igt "Petali" Bio

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino. Aroma ricco e ampio con note di ciliegia marasca, sfumature speziate e vanigliate. Gusto morbido e piacevole, acidità ben bilanciata, tannino vivace, finale sapido e persistente.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4242



## Rosé Toscano Igt "Petali" Bio

L'Antica Fornace di Ridolfo (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosa intenso corallo con riflessi porpora. Piacevolmente morbido, profumi di lampone e fragoline di sottobosco, integrati da note floreali. Gusto fresco e sapido, di grande beva.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 6  
Cod. 4160





### Bianco di Toscana Igt Carro Matto

Fattoria dell'Agresto Gasparri (FI) - Toscana

**Uve:** *Trebbiano Toscano, Vernaccia*  
 Colore giallo chiaro paglierino.  
 Profumo di fiori e frutta a polpa bianca.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4338



### Rosso di Toscana Igt Carro Matto

Fattoria dell'Agresto Gasparri (FI) - Toscana

**Uve:** *Sangiovese e Canaiolo*  
 Colore rosso rubino con riflessi violacei.  
 Profumo molto fruttato, frutti rossi e viola.  
 Sapore armonico e delicato.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 12  
**Cod.** 4328



TOSCANA

# CANTINA TRAMBUSTI

TRAMBUSTI



## Chianti Docg "Gonfalone" Fiasco

Trambusti (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese, Canaiolo,  
Trebiano, Malvasia

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo caratteristico e ben percepibile. Gusto secco, di buon corpo e sensazioni retrolfattive tipiche.

**Vol:** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4012  
**F.to** 37,5 cl. x 24 **Cod.** 4223



## Chianti Docg "Celsus"

Trambusti (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese, Canaiolo,  
Trebiano, Malvasia

Caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco. Di colore rosso rubino vivace, possiede un profumo intenso e persistente.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4119



## Chianti Docg Val Serena

Trambusti (FI)  
Toscana

**Uve:** 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Colore rosso rubino vivace. Un vino caratterizzato da uno spiccato profumo e sapore armonico, asciutto e fresco.

**Vol:** 12,5%.



**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 4302  
**F.to** 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4202



TOSCANA

# CANTINA COPPIERE



## Chianti Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino. Profumo intenso, vinoso e fruttato. Sentori floreali con gusto morbido e leggermente tannico. Buona struttura.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4066



## Chianti Classico Gallo Nero Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino. Profumo intenso e persistente con note di frutti rossi e ciliegia. Gusto armonico, elegante, asciutto.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4273



## Morellino di Scansano Docg "Coppiere"

Cantina Coppiere (FI)  
Toscana

**Uve:** 100% Sangiovese

Di colore rosso rubino acceso, bouquet intenso e vinoso, si presenta pieno sapido e persistente al sapore.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4203



UMBRIA

# CANTINA TUDERNUM



Riconoscimenti: Bibenda - Gambero rosso - Veronelli



## Grechetto di Todì Doc

Cantina Tudernum (PG)  
Umbria

**Uve:** Grechetto

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo intenso, fruttato con sentore di miele e caramello. Sapore morbido con un'acidità equilibrata, persistente al palato.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4140



## Rosso di Montefalco Doc

Cantina Tudernum (PG)  
Umbria

**Uve:** Sangiovese 70%

Sagrantino 15% - Merlot 15%  
Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumo di frutti rossi maturi con lieve sentore vanigliato. Gusto morbido, strutturato con finale gradevolmente tannico.

**Affinamento:** 18 mesi, di cui 6 in botti di rovere

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2496



## Sagrantino di Montefalco Docg

Cantina Tudernum (PG)  
Umbria

**Uve:** Sagrantino

Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo di frutti maturi con tipici sentori di spezie. Sapore asciutto, giustamente tannico con elevato corpo e struttura.

**Affinamento:** 30 mesi di cui 12 in botti di rovere e 6 in bottiglia

**Vol.** 16,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2470





### Montefalco Sagrantino Docg "Carlo Re" 2018

Az. Agricola Le Thadee  
Loc. Montefalco - (PG) Umbria

**Uve:** *Sagrantino.*

Rosso rubino intenso e profondo con note granata. Profumo intenso e speziato, presenta accenti di sottobosco, con note decise di frutti rossi maturi, in particolare mirtillo e mora, e speziatura di pepe nero e incenso. Al palato è strutturato e complesso, con setosa trama tannica sulla quale si sviluppano una fresca acidità e corposa persistenza.

Nato e prodotto nel territorio di Montefalco, il Carlo Re, grazie alla raccolta delle uve a perfetta maturazione e al lungo affinamento in legno, è un Sagrantino setoso, rotondo, grasso e ben bilanciato.

**Elevazione:** in tonneau di rovere francese con diversi livelli di tostatura per diciotto mesi, con bâtonnage mensili.

**Affinamento:** in bottiglia per un minimo di quattro mesi.

**Vol.** 15,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2628



### Montefalco Rosso Doc "Giulio II" 2018

Az. Agricola Le Thadee  
Loc. Montefalco - (PG) Umbria

**Uve:** *Sangiovese, Merlot, Cabernet.*

Rosso rubino intenso e profondo con note violacee. Dal profumo pulito e intenso, con note decise di frutti rossi, in particolare lamponi maturi e more di rovo, e speziatura di anice stellato, zenzero, liquirizia dolce e pepe nero. Note evidenti di melograno con entrata potente che permette di apprezzare tutte le sue caratteristiche e una componente complessa di frutti rossi ben maturi, tannino setoso e integrato.

Ottenuto combinando uve di Sangiovese con la tannicità del Sagrantino e un taglio bordolese caratterizzato dalla morbidezza del Merlot e la struttura del Cabernet Sauvignon.

**Elevazione:** in vasche d'acciaio per diciotto mesi sulle proprie fecce fini applicando bâtonnage.

**Affinamento:** in bottiglia per quattro mesi.

**Vol.** 14,0 %

**F.to** 75cl x 1 - **cod.** 2601



## LA CANTINA:

Le Thadee è stata fondata selezionando e acquisendo alcuni dei migliori vigneti che appartenevano a un'importante famiglia di viticoltori di Montefalco: vigneti di diversi cultivar in cui uve come Sagrantino, Sangiovese, Grechetto,

Merlot, Cabernet Sauvignon e Trebbiano Spoletino, crescono su dolci pendii che si estendono in tutto l'areale di Montefalco. L'unicità del territorio e del suo terroir, uniti a una coltivazione che rispetta pienamente l'ambiente e ad

una raccolta adeguata, rigorosamente fatta a mano, facilitano il raggiungimento dell'obiettivo aziendale contribuendo alla grande qualità delle uve e, di conseguenza, dei nostri vini.



AZIENDA AGRICOLA  
LE THADEE



### Trebbiano Spoletino Doc "Fijoa"

Az. Agricola Le Thadee  
Loc. Montefalco (PG) Umbria

**Uve:** 100 % Trebbiano Spoletino.  
Colore giallo con riflessi dorati. Profumo molto intenso, con note di albicocca matura, limone candito, papaya, zafferano, e marcata speziatura di pepe nero. Gusto intenso, conferma in bocca le sensazioni al naso; buona acidità e lunghezza, con note di marmola, albicocca, frutta esotica e zafferano.

**Affinamento:** tonneau di rovere francese per sette mesi poi in bottiglia per quattro mesi.

**Vol.** 13,0 %

F.to 75cl x 1 - cod. 2630

### Rosso Umbria Igt "Costasecca"

Az. Agricola Le Thadee  
Loc. Montefalco (PG) Umbria

**Uve:** Sangiovese, Merlot e Cabernet in blend con varietà locali del territorio di Montefalco.

Colore rosso intenso e brillante. Note di prugna, mirtillo, violetta e amarena e un sentore di pepe. Gusto intenso e fruttato con una buona acidità. Il tannino ben integrato, croccante, lo rende molto vivace, piacevole e persistente.

**Vol.** 14,0 %

F.to 75cl x 6 - cod. 4115

### Bianco Umbria Igt "Du Rasole"

Az. Agricola Le Thadee  
Loc. Montefalco (PG) Umbria

**Uve:** Grechetto e Trebbiano Spoletino.  
Perfetto connubio tra i due vitigni autoctoni a bacca bianca del territorio di Montefalco. Dal colore giallo con riflessi oro. Profumo intenso, con note di albicocca, e limone. Gusto intenso, buona acidità e lunghezza, con note di marmola, albicocca, frutta esotica.

**Vol.** 13,0 %

F.to 75cl x 6 - cod. 4163





Riconoscimenti: Bibenda

DeAngelis



**Falerio Doc**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** *Trebbiano, Passerina, Pecorino*  
Colore giallo paglierino, profumo fresco di fiori. Gusto armonico, secco, fragrante e avvolgente.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3955

**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** *Verdicchio*  
Colore giallo paglierino tenue, profumo floreale con sentore di crosta di pane. Gusto fresco, lascia in bocca una nota di mandorla amara.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4152

**Passerina Offida Docg Bio**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** *Passerina*  
Colore giallo paglierino tenue. Aromi floreali e di pesca gialla. Palato freschissimo, sapido, piacevole e di facile beva.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4336

**Pecorino Offida Docg Bio**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** *Pecorino*  
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4067  
**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2211



## LA CANTINA:

L'azienda è stata fondata negli anni 50 da De Angelis Alighiero e Ciabattini Giovanna a Cosignano, un paesino dell'entroterra piceno. Nel 1985, con l'arrivo in azienda di Fausti Quinto, viene realizzata una nuova cantina nel comune di Castel di Lama per il rilancio qua-

litativo dell'azienda passando dalle immense quantità di vini da taglio alla produzione e di vini doc di qualità ed inserendo l'azienda nella elite dei produttori vinicoli delle Marche. Con l'arrivo della terza generazione l'azienda, ad ulteriore conferma della sua storica atten-

zione per le produzioni territoriali, ha riscoperto due antichi vitigni, pecorino e passerina, e insieme ad altre aziende si è resa sostenitrice della nuova doc Offida per la produzioni di vini doc ad alto valore tipologico.

DeAngelis



**Rosso Piceno Superiore Doc Bio**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** Montepulciano 70%  
Sangiovese 30%

Colore rubino intenso profumo etereo ricco di sentori di frutta di ciliegia e sottobosco. Il sapore evidenzia un grande temperamento.

**Affinamento:** in botti grandi di rovere per 15-18 mesi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4191



**Anghelos Igt**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Colore porpora con riflessi viola, impenetrabile. Al naso confettura di amarena e sottobosco. Sapore armonico, di grande struttura, note speziate, fruttate e di vaniglia, finale persistente.

**Affinamento:** 15 - 18 mesi in barrique.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2468



**Rosso Piceno Doc**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** Montepulciano 70%  
Sangiovese 30%

Colore rosso brillante, vivo, giovane ma intenso, un profumo che evolve al fruttato-floreale. Sapore pieno, vinoso, fresco, di buona struttura.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4138



**Rosso Piceno Superiore Doc "Oro"**  
Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve:** Montepulciano 70%  
Sangiovese 30%

Colore rosso rubino scuro. Profumo fruttato, note di inchiostro, vaniglia e liquirizia nera. Tannini fitti e austeri, ma morbidi e avvolgenti, lungo finale in bocca.

**Affinamento:** In botti di rovere da 30 hl e barrique per circa 15-18 mesi.

**Vol.** 15,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2469





**Verdicchio di Matelica  
Doc Preludio**

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Verdicchio.

Prodotto con uve Verdicchio provenienti da più vigneti della zona di Matelica, vinificate in bianco a temperatura controllata. È dotato di buona struttura, alla vista paglierino, all'olfatto presenta una notevole quantità di profumi fruttati; al gusto è sapido ed armonico con un particolare retrogusto di mandorla amara.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4174

**Passerina  
Marche Igt**

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Passerina

È un vino elegante e delicato che si esprime al meglio nei primi due anni di vita. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, con un profumo tipicamente proprio, dove prevalgono note dolci floreali, ha un gusto morbido, con un finale aromatico molto lungo.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3962

**Rosso Piceno  
Doc**

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Sangiovese, Montepulciano.

È fine, elegante, dai tannini poco pronunciati ed è ottenuto con uve Sangiovese e Montepulciano (con prevalenza della prima uva). Viene prodotto con metodi tradizionali, con macerazione a "cappello sommerso" non molto prolungata, per mantenere freschi i sentori di frutta matura.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3968

**Rosso Conero Doc  
I Lavi**

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Montepulciano.

La vinificazione delle uve avviene in fermentini di acciaio a "cappello sommerso" con controllo della temperatura. Il vino ottenuto raggiunge eleganza ed equilibrio con permanenze più o meno lunghe in botte (35/50 hl). Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei che volgono al granato con l'invecchiamento.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 3985



## LA CANTINA:

In questa situazione geografica si colloca l'attività delle Cantine Mecella, dove Enzo, titolare dell'azienda vinicola fondata dal padre Marsilio più di 50 anni fa, dopo il diploma in Enologia a Conegliano Veneto ha assunto nel 1977 la piena responsabilità dell'attività paterna.

Il piacere di proporre vini di alto livello, lo ha indirizzato a selezionare e a presentare prodotti di qualità, continuando in questa ricerca nel corso del tempo anche a discapito di linee commerciali ben più vantaggiose. Personaggio istrionico, pioniere nell'uso della "barrique"

per l'affinamento del vino nella regione Marche, ha avuto nel corso della sua carriera diversi riconoscimenti in Italia e all'estero. Nel corso degli anni le Cantine Mecella hanno creato uno stretto legame di collaborazione con i propri fornitori di uve, intervenendo direttamente nelle scelte di conduzione dei vigneti.

**M CANTINE  
MECELLA**



### Marche Rosso Igt Braccano

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** 80% Cilieggiolo, 20% Merlot  
Vinificazione a "cappello sommerso", sosta per 8/10 mesi in barrique. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia. Risultato un particolare insieme di sensazioni fruttate, vanigliate e resinose. Prodotto solo in annate particolarmente favorevoli.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2445



### Lacrima di Morro d'Alba Doc

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Lacrima di Morro d'Alba.

La fermentazione avviene a temperatura controllata con macerazione per circa 20 giorni. Presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e caratteristici profumi di rosa, violetta e frutti di sotto bosco; il gusto è asciutto e sapido, gradevolmente tannico.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2587



### Verdicchio di Matelica Doc Sainale

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Verdicchio.

La fermentazione, con parziale macerazione delle bucce, avviene in maniera spontanea con i soli lieviti presenti nell'uva, senza aggiunta di quelli selezionati. Il profumo è intenso e persistente con sentori di frutta esotica. Al palato è sapido e voluminoso, con finale leggermente agrumato.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2442



### Verdicchio di Matelica Doc Godenzia

Cantine Mecella (AN)  
Marche

**Uve:** Verdicchio.

Vinificazione in modo tradizionale con parziale macerazione delle bucce; i mosti tranquilli passano poi a soggiornare in Barrique di rovere del Limousin. Segue un importante periodo di affinamento in bottiglia. Elegante ed equilibrato, con sentori di frutta matura e con un gusto leggermente vanigliato.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 2438



ABRUZZO

# AZIENDA AGRICOLA CHIUSA GRANDE



**Riconoscimenti:**  
Luca Maroni - Bibenda

**Premi:**  
Qualità - ISO 9001  
Ambiente - ISO 14001

*Chiusa Grande*



**Certificazioni:**  
I.C.E.A. - A.I.A.B.



## Trebbiano d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Trebbiano*

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Fresco ed intenso, con note di salvia e menta. Gusto armonico e morbido di grande rotondità.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4215



## Pinot Grigio Igt "Vinofollia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Pinot Grigio*

Colore paglierino con riflessi ramati. All'olfatto è fragrante, intenso con note di gelsomino, sentori di pesca gialla e albicocca. Al palato è fine, fresco, sapido, armonico.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4136



## Pecorino Igt "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Pecorino*

Colore giallo paglierino, tendente al dorato. Sentori di frutta fresca, erbe balsamiche, biancospino e banana. Sapore molto caldo, con una bella vena acida, Persistente e piacevole, nota ammandorlata.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4310



## Cerasuolo d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*

Colore rosa cerasuolo. Sentori intensi di ciliegia e mandorla. Gusto giovane, fresco e morbido, di buona corposità e persistenza.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4325



## LA CANTINA:

L'Azienda Agricola Chiusa Grande di Nocciano, in provincia di Pescara, fondata da Franco D'Eusanio, agronomo, membro della stirpe dei Roccosecco di Tollo.

E' una tenuta a conduzione biologica posta sulle colline abruzzesi a ridosso dei massicci della Majella e del Gran Sasso.

"... un vino veramente grande non viene solo prodotto, viene ideato.

Un vino degno di nota non è da assaggiare, bensì da amare sciaguratamente..."

**Organo di Controllo BIO:**  
BIO: ICEA - cod. IT-BIO-006

*Chiusa Grande*



### Montepulciano d'Abruzzo Doc "Vinosophia" Bio

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

#### **Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo spiccatamente fruttato, dai sentori di spezie e liquirizia. Gusto gradevole, morbido, rotondo.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4146

### Trebiano d'Abruzzo Doc "KARMA"

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

#### **Uve:** Trebbiano

Colore giallo paglierino tendente al verde. Profumo fresco ed intenso con lievi sentori floreali, gusto armonico, fresco e morbido.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4033

### Montepulciano d'Abruzzo Doc "KARMA"

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

#### **Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumo intenso e fruttato con sentori floreali, gusto gradevole, morbido, di media compostità.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4086

### Montepulciano d'Abruzzo Doc "Perla Nera"

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

#### **Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ampio, con sentori di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie, gusto gradevole, morbido, persistente.

**Affinamento:** oltre 24 mesi in botti di rovere.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2473

### Trebiano d'Abruzzo Doc "Perla Bianca"

Az. Agr. Chiusa Grande  
Nocciano (PE) Abruzzo

**Uve:** Trebbiano 85%  
e Malvasia 15%

Colore giallo paglierino carico, profumo con note di frutta esotica matura e sentori di vaniglia, spezie e leggera tostatura. Gusto fresco e sapido, armonico e morbido con ottima struttura, compostità e persistenza.

**Affinamento:** oltre 18 mesi in botti di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1-Cod. 2476



ABRUZZO

# CANTINA COLLE MORO



## Chardonnay Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro  
Frisa (CH) - Abruzzo

### **Uve:** Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di frutti tropicali con eleganti sentori speziati. Gusto fresco, persistente, rotondo.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 4274  
**F.to** 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4178

## Pecorino Terre di Chieti IGP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro  
Frisa (CH) - Abruzzo

### **Uve:** Pecorino

Colore giallo paglierino tenue. Profumo floreale, con sentori di fiori bianchi ed agrumi. Gusto sapido, fresco, equilibrato, di ottimo corpo.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 4290  
**F.to** 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4025

## Montepulciano d'Abruzzo DOP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro  
Frisa (CH) - Abruzzo

### **Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo vinoso, con note di frutta rossa matura. Asciutto, sapido, caldo con tannini maturi ben equilibrati.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 4272  
**F.to** 37,5 cl. x 24 - **Cod.** 4214

## Cerasuolo d'Abruzzo DOP "Valle Moro"

Cantina Colle Moro  
Frisa (CH) - Abruzzo

### **Uve:** Montepulciano

Colore rosso ciliegia più o meno carico, profumo delicato fruttato. Sapore morbido e soave delicatamente mandorlato, la sua freschezza permette l'accostamento ad ogni raffinata gastronomia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 12 - **Cod.** 3923



ABRUZZO

AZIENDA VITIVINICOLA  
**LEPORE**



**Riconoscimenti:**

Bibenda - Luca Maroni - Veronelli - Gambero Rosso



**Montepulciano d'Abruzzo Doc  
"Passione"**

Az. Vitivinicola Lepore  
(TE) Abruzzo

**Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Bouquet ricco complesso e persistente. Caldo, giustamente tannico intenso e sorprendentemente persistente.

**Affinamento:** 6 mesi in botte di rovere.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4147



**Cerasuolo d'Abruzzo Doc  
"Lunadea"**

Az. Vitivinicola Lepore  
(TE) Abruzzo

**Uve:** Montepulciano

Colore cerasuolo carico e limpido. Profumo fruttato con sentori di frutti di sottobosco e cerase mature. Gusto fresco e ben equilibrato, con note leggermente tanniche, di corpo caldo ed equilibrato.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3979



**Passerina Doc Controguerra  
"Lunadea"**

Az. Vitivinicola Lepore  
(TE) Abruzzo

**Uve:** Passerina

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Vino di notevole carattere floreale. Gusto secco con ottima acidità, di corpo, morbido, fragrante, intenso.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 3982



**Montepulciano d'Abruzzo Doc  
"Tenimenti"**

Az. Vitivinicola Lepore  
(TE) Abruzzo

**Uve:** Montepulciano

Colore rosso rubino tendente al granato. Ricco bouquet di frutta matura con note speziate e un piacevole sentore di mandorla. Giustamente tannico, morbido ed equilibrato, tipico il sentore di liquirizia finale.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 12

**Cod.** 4151



ABRUZZO

AZIENDA AGRICOLA  
JASCI

JASCI



**Chardonnay IGT  
Histonium**

**BIO**

Az. Agricola Jaschi  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo paglierino brillante. Bouquet fruttato e ampiamente floreale; ricorda il melone bianco e la banana, fiori di ginestra e gelsomino con sentori di vaniglia e castagna. Gusto equilibrato e armonico con una leggera nota di acacia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4130

**Pecorino IGT  
Terre di Chieti**

**BIO**

Az. Agricola Jaschi  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** Pecorino

Colore giallo paglierino brillante. Sentori di frutta a polpa gialla e note agrumate. Buona freschezza e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, persistenza e morbidezza.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4185

**Trebbiano d'Abruzzo  
Doc BIO**

Az. Agricola Jaschi  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** Trebbiano.

Colore giallo paglierino vivace. Profumo legante e delicato con sentori di frutta gialla matura, ginestra e vaniglia. Gusto piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4149

**Piwi  
Vino Bianco**

**BIO**

Az. Agricola Jaschi  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** Sauvignon Kretos

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori che ricordano la pesca e l'albicocca con accenni di frutta esotica. Morbido con una piacevole mineralità e persistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4346



## LA CANTINA:

*Il vino è un affare di famiglia*

La famiglia Jasci si dedica alla produzione vinicola da tre generazioni, concentrando ogni sforzo nella ricerca della qualità assoluta di ogni bottiglia.

Una passione per il vino che è nata con nonno Pasquale e sua moglie Maria negli anni '60, crescendo con gli anni grazie a suo figlio Giuseppe e la moglie Irma che hanno dato la storica svolta del biologico

nel 1980, per tramandarsi a partire dagli anni '90 a Donatello Jasci e sua moglie Piera, che guidano l'azienda con l'aiuto e la partecipazione dei loro predecessori che apportano tutt'oggi esperienza e sapienza.

# JASCI



### Cerasuolo d'Abruzzo Doc **BIO**

Az. Agricola Jasci  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*

Colore rosso ciliegia con sfumature rosse-violee.

Profumo fruttato con sentori di ciliegia e fragola, al palato risulta fresco e fruttato, di buon corpo con retrogusto di mandorla amara.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4177

### Cabernet Sauvignon IGT Terre di Chieti **Bio**

Az. Agricola Jasci  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** *Cabernet Sauvignon*.

Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti rossi e di fiori freschi, picevoli note erbacee tipiche di questa varietà. Gusto persistente ed elegante, rotondo, dai tannini forti e levigati.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4037

### Montepulciano d'Abruzzo Doc **Bio**

Az. Agricola Jasci  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*.

Colore rosso rubino. Profumo persistente con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di cannella e vaniglia. Gusto equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4050

### Domino DOC **Bio** Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Az. Agricola Jasci  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*.

Colore rosso intenso. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

**Vinificazione:** Matura 1 anno in barrique, successivamente altri 6 mesi in bottiglia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2585

### Poema DOC **Bio** Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Az. Agricola Jasci  
Vasto (CH) - Abruzzo

**Uve:** *Montepulciano*.

Colore rosso intenso. Profumo potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. Al palato sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

**Vinificazione:** Permane 2 anni in barriques, successivamente altri 12 mesi in bottiglia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2512



ABRUZZO

# CANTINA ORSOGNA

Orsogna  
WINERY  
dream now

Vegan  
Qualità Vegetariana®

demeter



## Pecorino Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo

**Uve:** 85% Pecorino  
15% altri vitigni autoctoni.

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, olfatto intenso, raffinato, con sentori di frutta esotica e floreale di biancospino, fiori d'acacia e gelsomino. Bouquet complesso, elegante e armonico. Sapore delicato, persistente leggermente amarognolo.

**Vol.** 13,0%

## Pinot Grigio Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo

**Uve:** 85% Pinot Grigio 15% altri vitigni.

Colore rosato buccia di cipolla. Odore profumi di frutti rossi che si intrecciano a sentori di frutta polpa gialla e note agrumate. Sapore piacevolmente morbido, sostenuto da una vivace freschezza e da una decisa mineralità nel finale.

**Vol.** 13,5%

## Vino Rosso da Uve Appassite Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo

**Uve:** Montepulciano.

Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento, note prevalenti fruttate e profumi speziati di origine terziaria (affinamento), sapore armonico, vellutato, morbido e di lunga persistenza.

**Vol.** 14,5%

## Primitivo Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo

**Uve:** 85% Primitivo 15% altri vitigni.

Colore rubino con riflessi violacei. Profumi di ciliegie mature, note speziate e di macchia mediterranea. Grande struttura e morbidezza. Notevole bevibilità di sorso, nonostante l'alta gradazione.

**Vol.** 14,0%

## Primitivo da Uve Appassite Terre di Chieti IGP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo

**Uve:** Primitivo.

Colore rubino con riflessi violacei, aromi intensi di prugna, mora seguite da sentori di violetta, vaniglia e tabacco. Sapore pieno, potente ricco di tannini vellutati ben bilanciati con una elegante mineralità.

**Vol.** 14,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 3914

F.to 75cl.x6 - Cod. 4065

F.to 75cl.x6 - Cod. 3936

F.to 75cl.x6 - Cod. 4023

F.to 75cl.x6 - Cod. 4281



## LA CANTINA:

Cantina Orsogna è una storica cooperativa fondata il 29 febbraio 1964 nell'omonimo comune, in provincia di Chieti. Oggi circa l'87% della superficie vitata è coltivata e certificato Demeter.

Il percorso della sostenibilità e del rispetto per il territorio, iniziato con le coltivazioni biologiche, è proseguito nel 2005 con l'introduzione dei metodi di agricoltura biodinamica per arrivare nel 2018 ad essere riconosciuta dalla con-

ferenza Mondiale della Biodinamica la più grande realtà al mondo. Premiata nel 2012 come Miglior Cantina d'Italia al Vintaly e con un medagliere che raggiunge i 200 premi conseguiti in importanti concorsi enologici internazionali

Orsogna  
WINERY  
dream now



demeter



### Montepulciano d'Abruzzo DOP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo  
**Uve:** Montepulciano.

Colore Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, complesso, con sentori di frutti di bosco, prugne, amarene e finale speziato (pepe nero). Sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.  
**Vol.** 14,0%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4070

### Bianco Frizzante Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo  
**Uve:** Cococciola.

Il suo colore è giallo tenue, paglierino chiaro, con un giusto perlage. Vino leggermente aromatico e fruttato; si percepiscono i sentori di mela acidula.  
**Vol.** 12,5%

F.to 75cl.x6 Cod. 4028

### Cococciola Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo  
**Uve:** Cococciola.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenze esotiche. Al palato persistente, con un finale piacevole di frutta bianca.  
**Vol.** 13,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4076

### Cerasuolo d'Abruzzo DOP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo  
**Uve:** Montepulciano.

Colore rosato. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e fragola. Al palato risulta fresco e fruttato con sentori di mandorle, di buon corpo.  
**Vol.** 14,5%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4035

### Montepulciano d'Abruzzo DOP Biologico e Biodinamico Demeter

Cantina Orsogna  
Orsogna (CH) - Abruzzo  
**Uve:** Montepulciano.

Colore Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, complesso, con sentori di frutti di bosco, prugne, amarene e finale speziato (pepe nero). Sapore pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.  
**Vol.** 14,0%

F.to 75cl.x6 - Cod. 4018





FAMIGLIA DI CARLO  
VINI DAL 1820



**Montepulciano d'Abruzzo DOC Capo Le Vigne**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi intensi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio. Gusto secco, pieno, fruttato e di ottima struttura.

**Vinificazione:** 12 mesi in barrique di rovere francese e americano, nuove e di secondo passaggio.

**Affinamento:** 18 mesi in bottiglia.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2593

**Cerasuolo d'Abruzzo DOP Capo Le Vigne**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Colore rosato intenso con brillanti sfumature granate. Profumi intensi di fragola, lampone e visciole, con fresche note floreali di viola, rosa canina e melograno. Di buona struttura, avvolgente e morbido dal finale fruttato e persistente con retrogusto mandorlato.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2594

**Montepulciano d'Abruzzo DOC Terreum**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Colore rosso rubino intenso con ampia consistenza, tonalità viola con sfumatura porpora. Sentori intensi di frutta rossa matura e fichi. Corposo con note di amarena sotto spirito e confettura.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4340

**Passerina IGP Terreum**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Passerina.

Colore giallo oro con riflessi verdolini. Dal profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con finale di frutta bianca.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4337

**Ancestrale**  
VINO BIANCO FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Trebbiano.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. profumi di frutta matura, floreale, crosta di pane. Sapido, con buona acidità, persistente, retrogusto di crosta di pane.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4041



## LA CANTINA:

VignaMadre è una azienda nata dalla passione, dalla ricerca e dalla lunga esperienza enologica della Famiglia Di Carlo, viticoltori dal 1830 e pionieri delle coltivazioni biologiche dal 1991. Per questo i vini di VignaMadre assicurano

elevati standard di qualità e salubrità, garantendo la massima tutela dell'ambiente in linea con le aspettative dei consumatori del terzo millennio. I nostri vini provengono da vitigni autoctoni che mantengono inalterate le profonde

caratteristiche varietali e territoriali. Il marchio VignaMadre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino, attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.

ORGANIC  
WINES



### Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Nobu 1830

Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Montepulciano  
d'Abruzzo 100%.

Rosso granato. Profumi di confettura di frutti rossi con cacao e vaniglia. Al palato ottima struttura con tannini morbidi, dolci e persistenti, speziato con sentori tostati di caffè e frutta matura.

**Affinamento:** 12 mesi in barriques francesi e 24 mesi di affinamento in bottiglia.

**Vol.** 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4224



### Vino Bianco Apoteo

Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** 40% Trebbiano d'Abruzzo,  
40% Chardonnay, 20% Malvasia.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Grande complessità olfattiva, fresche note agrumate con nuances dolci di confettura di limoni e frutta candita. Note burrose ricche di vaniglia. Corposo, complesso, minerale, intenso con finale lungo e persistente. Al palato, vaniglia, frutta, polpa bianca e fiori gialli.

**Vol.** 13,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2484



### Vino Rosso Apoteo

Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** 40% Montepulciano  
d'Abruzzo, 40% Primitivo,  
20% Sangiovese.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumi intensi di amarena, piccoli frutti di bosco, delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio.

Secco, pieno, fruttato e di ottima struttura

**Affinamento:** per 12 mesi in acciaio e per 12 mesi in barriques francesi poi 6 mesi in bottiglia.

**Vol.** 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 2563



### Primitivo IGP Recastro "Colli Aprutini"

Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Primitivo.

Colore rosso rubino intenso e profondo. Sentori di frutta rossa molto matura, con note floreali.

In bocca, vino intenso, vellutato, con sapori concentrati e persistenti.

**Vol.** 14,5%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4321



ABRUZZO

# AZIENDA VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO  
VINI DAL 1820

ORGANIC  
WINES



**Becco Reale  
Pecorino IGP  
BIO-Vegan**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca che si fondono con eleganti nuances di salvia e lavanda. Fresco, deciso e sapido, minerale, strutturato ed equilibrato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4080



**Becco Reale  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOP**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH) - Abruzzo

**Uve:** Montepulciano  
d'Abruzzo 100%.

Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Tipico di piccoli frutti rossi, viola, liquorizia, vaniglia e cacao. Ottima struttura con tannini morbidi, dolci e lunga persistenza.

**Affinamento:** 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4135



**Chardonnay IGP  
IAVA**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Chardonnay 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi di frutta esotica e delicate note floreali. Fresco, morbido e gradevole; di medio corpo e buona consistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4265



**Pecorino IGP  
IAVA**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4168



## LA CANTINA:

VignaMadre è una azienda nata dalla passione, dalla ricerca e dalla lunga esperienza enologica della Famiglia Di Carlo, viticoltori dal 1830 e pionieri delle coltivazioni biologiche dal 1991. Per questo i vini di VignaMadre assicurano

elevati standard di qualità e salubrità, garantendo la massima tutela dell'ambiente in linea con le aspettative dei consumatori del terzo millennio. I nostri vini provengono da vitigni autoctoni che mantengono inalterate le profonde

caratteristiche varietali e territoriali. Il marchio VignaMadre interpreta il DNA autentico, vivo e selvatico di ogni vino, attraverso una cura costante e maniacale dalla vigna alla cantina.

ORGANIC  
WINES



### Passerina IGP IAVA

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Passerina 100%.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4077



### Cococciola IGP IAVA

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Cococciola 100%.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4369



### Cerasuolo d'Abruzzo Doc IAVA

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Rosato tenue con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana. Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4003



### Montepulciano d'Abruzzo Doc IAVA

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Rosso rubino con ampia e consistente tonalità viola. Sentori intensi di frutta rossa matura. Secco, corposo e di bella acidità.

**Vol.** 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4284



ABRUZZO

# AZIENDA VITIVINICOLA VIGNA MADRE



FAMIGLIA DI CARLO  
VINI DAL 1850

ORGANIC  
WINES



## Bianco Frizzante Finamore

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Bianco d'Italia.

Il suo colore è giallo tenue, paglierino chiaro, con un giusto perlage. Vino leggermente aromatico e fruttato; si percepiscono i sentori di mela acidula.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4098

## Rosato Frizzante Finamore

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Rosato d'Italia di uve Raboso e Merlot.

Colore rosa intenso e vivace, profumo fruttato, elegante. Vino fresco e piacevole, con note di fragola selvatica.

Vol. 11,0%

F.to 75 cl. x 1 - Cod. 4304

## Chardonnay IGP Kriya

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Chardonnay 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Varietale con profumi di frutta esotica e delicate note floreali. Fresco, morbido e gradevole; di medio corpo e buona consistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4075

## Passerina IGP Kriya

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Passerina 100%.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4318

## Pecorino IGP Kriya

Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Pecorino 100%.

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Pesca nettarina, pera matura e leggero agrumato in combinazione con note minerali di torba e pietra focaia con raffinate nuances di erbe aromatiche. Totale il riscontro olfattivo con buona sapidità in equilibrio con la dolcezza estrattiva.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4329



AZIENDA VITIVINICOLA  
**VIGNA MADRE**



**FAMIGLIA DI CARLO**  
VINI DAL 1830

ABRUZZO

**CANTINE  
DI ORA**



**Cococciola IGP  
Kriya**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Cococciola 100%.  
Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine e fruttato con sentori agrumati di pompelmo rosa e presenza esotica di papaia. Avvolgente e persistente, con un finale piacevolissimo di frutta bianca.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4204



**Cerasuolo  
d'Abruzzo Doc  
Kriya**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo

**Uve:** Montepulciano  
d'Abruzzo 100%.  
Rosato tenue con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana. Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4129



**Montepulciano  
d'Abruzzo Doc  
Kriya**  
Az. VignaMadre  
Ortona (CH)  
Abruzzo  
**Uve:** Montepulciano  
d'Abruzzo 100%.

Rosso rubino con ampia e consistente tonalità viola. Sentori intensi di frutta rossa matura. Secco, corposo e di bella acidità.

Vol. 13,0%

F.to 75 cl. x 6 - Cod. 4233



**Montepulciano  
d'Abruzzo Doc**  
Cantine di Ora  
Abruzzo

**Uve:** Montepulciano  
Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei; il profumo richiama quello dei frutti rossi. Ha una bassa acidità che riporta una punta di spezie.



Vol. 12,5%

F.to 75 cl. x 6 Cod. 4289





### Viognier Lazio Igp

Cantina Bacco  
Nettuno (RM)  
Lazio

**Uve:** *Viognier*

Il Viognier è un vino bianco del Lazio dal profumo intenso ed elegante, con preziose note fruttate di pesca bianca, albicocca ed agrumi e dolci sentori floreali. Si ottiene dalla vinificazione in purezza delle uve Viognier, la fermentazione a bassa temperatura permette di esaltare le doti di freschezza ed equilibrio di questo vino pregiato.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4231



### Petit Verdot IGT

Cantina Bacco  
Nettuno (RM)  
Lazio

**Uve:** *Petit Verdot 100%*

Una lunga macerazione dona al vino un gran corpo e un colore rosso cupo con riflessi porpora.

Al naso esprime sentori di frutti a bacca rossa e nera, potpourri, fiori e dolci note speziate. Al palato risulta morbido ed avvolgente, ampio, intenso ed etereo.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4192



### Cacchione Nettuno Dop "Pantastico"

Cantina Bacco  
Nettuno (RM)  
Lazio

**Uve:** *Cacchione*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali. Avvolgente ed equilibrato, ottima persistenza, fresco, armonico. Vino prodotto dall'unico vigneto esistente al mondo di cacchione a piede franco.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4212



LAZIO

## COLLI DI CATONE CASAL PILOZZO



CASAL PILOZZO S.R.L.



### Chardonnay Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** Chardonnay

Colore giallo paglierino. Profumo fruttato ed aromatico. Gusto secco, fresco con sentori di mela e frutta esotica, minerale.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4240



### Frascati Superiore Docg

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano.

Colore giallo paglierino. Profumo ricco e prolungato con note erbacee. Struttura ricca e complessa, sentori di nocciola, persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4148



### Lazio Igp Rosato "Poesia"

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** Pinot Nero

Al naso, inizialmente timido, sentori fruttati, floreali e una spiccata mineralità. Al palato è una "poesia" fresca, sapida, morbida, dal finale asciutto e fragrante.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2511



LAZIO

# COLLI DI CATONE CASAL PILOZZO



CASAL PILOZZO S.R.L.



## Malvasia Lazio Igt Bianco

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Malvasia del Lazio*  
Colore giallo paglierino. Ha un profumo ricco e floreale con un retrogusto di minerali e nocciola. Al palato è corposo e persistente con una struttura complessa.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2488 vendem. 2004  
**Cod.** 2502 vendem. 1994  
**Cod.** 2450 vendem. 2003  
**Cod.** 2447 vendem. 1996

## Bianco Lazio Igt "Colle Gaio"

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Malvasia di Candia*  
Colore giallo paglierino intenso. Profumo ricco e prolungato, sentori erbacei. Gusto corposo, ricco e complesso, note di nocciola ed una grande persistenza.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2510 vendem. 1997  
**Cod.** 2523 vendem. 2007  
**Cod.** 2538 vendem. 2012

## Cabernet Sauvignon Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Cabernet Sauvignon*  
Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutti di bosco, vaniglia, cannella, tabacco. Gusto secco, sentori di frutta matura, fresco.  
**Affinamento:** 4/6 mesi in botte.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4238

## Merlot Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

**Uve:** *Merlot*  
Colore rosso rubino. Profumo fruttato, fresco e corposo. Al palato è secco con sentori di frutta, mediamente tannico.  
**Affinamento:** 4/6 mesi in botte.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4200



## LA CANTINA:

La Casal Pilozzo è proprietà della famiglia Pulcini situata nel comune di Monte Porzio Catone su una splendida collina a circa 15 Km a Sud di Roma, dalla quale si ha una bellissima veduta della Città Eterna. Il Casale è stato costruito

sui resti di un'antica abitazione. Alcuni libri di storia riportano che è stata l'abitazione della sorella e la nipote dell'Imperatore Traiano. Nel sottosuolo del Casale si trova un'antica grotta scavata nel tufo, dove sono tenuti in affina-

mento i vini con un perfetto grado di umidità ed una temperatura naturale e costante di 15°C. I vigneti e la vinificazione sono controllati personalmente dalla famiglia Pulcini come pure la qualità degli ulivi e la produzione dell'olio.



### Syrah Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

#### Uve: Syrah

Colore rosso rubino. Profumo delicatamente fruttato ed aromatico. Gusto secco con note di ribes, mirtillo ma anche pepe nero, timo e lauro.

**Affinamento:** 4/6 mesi in botte.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4237



### Pinot Nero Igt "Regina Vitæ"

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

#### Uve: Pinot Nero

Colore rosso rubino intenso. Corposo ed intenso, profumo fruttato e floreale. Al palato è secco e persistente, con prolungata sensazione retrolfattiva.

**Affinamento:** 9 mesi in botte.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2471 vendem. 2006  
**Cod.** 2504 vendem. 2003



### "San Cristiano" Lazio Rosso Igt

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

#### Uve: Pinot Nero

e Cabernet Sauvignon

Rosso corposo, con un profumo floreale. L'intenso sapore fruttato e la generosa, ma nobile struttura dei tannini danno a questo prodotto un notevole potenziale d'invecchiamento.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2569 vendem. 2004



### Lazio Rosso Igt "Dedo"

Casal Pilozzo  
Monte Porzio Catone (RM)  
Lazio

#### Uve: Merlot, Cabernet Franc

Colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutti di bosco, vaniglia, cannella, tabacco. Gusto secco, sentori di frutta matura, fresco.

**Affinamento:** 4/6 mesi in botte.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2429 vendem. 1993  
**Cod.** 2435 vendem. 1995  
**Cod.** 2444 vendem. 1998  
**Cod.** 2457 vendem. 2000



LAZIO

# Cantina CESANESE DEL PIGLIO



CANTINA SOCIALE  
CESANESE DEL PIGLIO



## Cerciole Rosso Cesanese del Piglio D.O.C.G.

Cantine Cesanese del Piglio  
Piglio (FR) - Lazio

**Uve:** *Cesanese di Affile 100%*.

Colore rosso rubino con riflessi violacei tenui. Sfumature floreali e frutti a bacca rossa. Giusta rotondità, fresco e minerale. Invita alla beva. La vinificazione avviene in completa riduzione, in modo da mantenere il frutto integro. L'evoluzione del vino avviene completamente in bottiglia. Il Cerciole rappresenta appieno il concetto di vino del territorio che è alla base della nostra filosofia. La zona di produzione abbraccia infatti diversi paesi dell'area del Cesanese del Piglio, essendo i vigneti dislocati nei comuni di Piglio, Anagni, Paliano e Serrone.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3919



## ILIA Passerina del Frusinate I.G.T.

Cantine Cesanese del Piglio  
Piglio (FR) - Lazio

**Uve:** *Passerina del Frusinate IGT 100%*.

La passerina Ilia è il risultato di una selezione dei grappoli effettuata direttamente in vigneto, in modo da mantenere una buona acidità e freschezza. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Dal gusto morbido, sapido, giusta persistenza.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4314





## LA CANTINA:

La Cantina Sociale Cesanese del Piglio nasce nel 1960 grazie ad un gruppo di viticoltori con lo scopo di creare vini di elevata qualità utilizzando i vitigni autoctoni della zona del Piglio. Fin dalla sua istituzione, la cooperativa ha sempre evidenziato il forte legame con il terri-

torio, promuovendo il Cesanese del Piglio fino a farlo diventare vino DOC nel 1973. Nel 2008, diventa l'unico vino rosso ad ottenere la classifica DOCG nella Regione Lazio. I vini prodotti dai vitigni autoctoni della Ciocciaria erano noti già in epoca romana e apprezzati

da Papi, nobili e signorotti locali che frequentavano questo fertile e strategico lembo di terra a due passi da Roma. Ed è proprio la Cantina Sociale che è il primo socio fondatore del Consorzio di tutela per il Cesanese del Piglio DOCG, chiamato anche semplicemente Piglio.



### Elcini Rosso Cesanese del Piglio Superiore DOCG

Cantine Cesanese del Piglio  
Piglio (FR) - Lazio

**Uve:** Cesanese di Affile 100%.

Un vino che rappresenta la quintessenza del territorio di Piglio, in tutte le sue sfumature. L'evoluzione per 18-20 mesi in grandi botti da 20 ettolitri ne fa emergere il carattere e la personalità, che si affinano lentamente fino a raggiungere una sorprendente pienezza. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Libera sfumature floreali, note molto concentrate di frutti a bacca scura e toni speziati. Base ampia e vellutata, di buon corpo, tannino morbido e sapido.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2604

### Elcini Bianco Passerina del Frusinate IGT

Cantine Cesanese del Piglio  
Piglio (FR) - Lazio

**Uve:** Passerina del Frusinate IGT 90%,  
Malvasia Puntinata 10%.

La passerina Elcini è il frutto di tre semplici regole: attenta selezione delle uve, operata sui vigneti dei produttori del comune di Piglio; ottima conoscenza del vitigno; elevata tecnologia in cantina. Tutto questo ci permette di ottenere un vino che è l'autentica espressione del nostro territorio. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Delicatamente fruttato con sentori di mela golden. Gusto morbido, sapido, giusta persistenza.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6.  
**Cod.** 4159



LAZIO

AZ. AGRICOLA

ILORI

I·L·Ó·R·I  
AZIENDA AGRICOLA



### MONSIGNORE BELLONE IGT

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Bellone 100%.  
Colore giallo paglierino carico.  
Note di frutta esotica, mango, papaya, ananas e cocco, con ricordi di burro di cacao, seguono in un secondo momento note tostate di spezie dolci e una buona mineralità ad invogliare la beva. Al palato coerente con le note olfattive, fresco, ampio, sapido, per nulla ruvido, con una spiccata acidità che ci fa pensare possa essere molto longevo, persistente.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1 - **Cod.** 2651

### MONSIGNORE NERO BUONO IGT

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Nero Buono 100%.  
Colore rosso rubino. Al naso, spezie e piccoli frutti rossi, leggera nota di sottobosco e foglie di tabacco tostate, quasi fumé. Gusto caldo, avvolgente, con una buona spalla acida, con tannini mai invasivi, persistente, e mai deludente.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2661

### POGGIO SANTA LUCIA NERO BUONO IGT

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Nero Buono 100%.  
Colore rosso rubino carico. Al naso, elegante e fruttato con note di ciliegia e marasca in evidenza. Al palato è ricco e corposo, giustamente tannico, ma mai aggressivo.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2667

### POGGIO SANTA LUCIA BELLONE IGT

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Bellone 100%.  
Colore giallo paglierino. Al naso si presenta ampio ed equilibrato con note di gelso e frutta a polpa bianca. Al palato, equilibrato e persistente.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2649



**LA CANTINA:** L'Azienda Agricola I LORI nasce nel 2010, in concomitanza con l'uscita sul mercato della sua prima etichetta per l'Olio EVO di cultivar itrana. Il territorio di Cori (LT) è considerato l'ambiente ideale per questo tipo di coltivazione, grazie

ai Monti Lepini che proteggono dal gelo e al vento del mare che accarezza i raccolti. Nel 2017 l'azienda decide di cominciare ad esplorare anche il mondo del vino ed è così che nascono le prime etichette di Nero Buono e Bellone in purezza.

Questa data segna un percorso di forte crescita che porta alla realizzazione di nuove linee: Poggio Santa Lucia e Monsignore, quest'ultimo diventato prodotto di punta dell'azienda. Ad oggi la tenuta de I LORI conta 12 ettari di impianti viticoli.

**I·L·Ó·R·I**  
AZIENDA AGRICOLA



**SPUMANTE BIO  
EXTRA DRY IGT**

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Bellone 100%.  
Colore giallo paglierino tenue.  
Perlage fine e persistente.  
Bouquet, intensi profumi di frutta fresca, con note complesse di fiori dolci d'acacia.  
Al palato risulta fresco e piacevole, elegante nella beva e intenso.  
Spumante di grande bevibilità e piacevolezza.  
**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4111



**IL BUONO  
NERO BUONO IGT**

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Nero Buono 100%.  
Colore rosso rubino carico.  
Al naso è ampio con note di frutta rosa matura e leggere note speziate.  
Al palato è ricco e corposo con eleganti tannini che ne allungano il finale in bocca.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4252



**IL BELLO  
BELLONE IGT**

Az. Agricola ILORI  
Cori (LT) Lazio

**Uve:** Bellone 100%.  
Colore giallo paglierino.  
Al naso si presenta fresco ed equilibrato con note di fiori di frutta a polpa bianca.  
Al palato risulta morbido, avvolgente e di buon corpo.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4150





### PROCANICO "Poppetta"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** Procanico 100%.  
Cristallino, colore giallo paglierino tenue.  
Profumo fragrante con sentori di frutta fresca.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4190

### VIIGNIER "Vioni"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** Viognier 100%.  
Limpido, colore giallo con riflessi verdi.  
Al naso, fruttato con note di pesca e albicocca.  
Al palato, morbido elegante.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4014

### MALVASIA PUNTINATA

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** Malvasia Puntinata  
Lazio 100%.  
Cristallino, colore giallo dorato.  
Al naso, note di frutta bianca, floreale. Al palato, fresco, sapido, ben equilibrato.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4162

### SAUVIGNON "Meridio"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** Sauvignon Blanc 100%.  
Limpido, colore giallo con riflessi verdi. Al naso, sentori erbacei, peperone verde, pompelmo e fiori di bosco. Gusto secco, sapido, fresco e persistente.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3981



## LA CANTINA:

La nostra voglia di vivere naturale e biologici ci ha portati alla creazione di tutti i nostri prodotti. La cantina mantiene ancora la tradizione

locale aggiornata alle moderne tecnologie. Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella nostra filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al nostro territorio.

E' questo il valore aggiunto di quello che produciamo... un ingrediente che non potete trovare in nessun altro posto.

**Lotti**  
Azienda Agricola Biologica



### VERMENTINO "Crògnelo"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** Vermentino 100%.  
Colore giallino con riflessi verdolini. Al naso profumo di agrumi e fiori bianchi. Al palato è morbido con note minerali. Bel retrogusto di frutta.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4298



### BIANCO LAZIO IGP "Sterpenngo"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** Uve bianche autoctone.  
Giallo paglierino e riflessi verdolini con un aspetto non limpido dovuto alla non filtrazione. Molto fruttato con note di pesca, banana e ananas.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2567



### ROSSO TUSCIA "Ascaro"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** 20% Merlot,  
80% Petit Verdot.  
Limpido, dal colore rosso rubino. Al palato gradevole, vinoso. Sentori di frutti rossi.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3935



### ROSSO TUSCIA "Murcicara"

Az. Agricola Biologica Lotti  
Loc. Ascarella-Cellere (VT) Lazio

**Uve:** 20% Merlot,  
80% Cabernet.  
Limpido, dal colore rosso intenso. Profumo di confettura di Ribes e Amarena. Note erbacee, peperone verde.  
**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4120



**Frascati Doc**

Casa Vinicola Ciccariello  
Velletri (RM) - Lazio

**Uve:** Malvasia di Candia,  
Trebiano, Bombino

Vino ottenuto da uve selezionate di Trebbiano e Malvasia di Candia, prodotte nella provincia di Roma. Dal profumo fresco, fruttato, secco, con un leggero retrogusto amarognolo.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4083

**Castelli Romani  
Bianco Doc**

Casa Vinicola Ciccariello  
Velletri (RM)  
Lazio

**Uve:** Malvasia Bianca, Trebbiano  
Colore giallo paglierino scarico. Profumo fruttato e dal gusto morbido e leggermente acidulo.

**Vol.** 12,0%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4082

**Castelli Romani  
Rosso Doc**

Casa Vinicola Ciccariello  
Velletri (RM)  
Lazio

**Uve:** Montepulciano, Sangiovese,  
Merlot

Colore rosso rubino abbastanza intenso. Profumo di frutti di bosco e dal gusto armonico.

**Vol.** 12,0%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4084



LAZIO

AZIENDA AGRICOLA  
VALLE VERMIGLIA



**Eremo Tuscolano  
Frascati Superiore Docg**

Azienda Agricola Valle Vermiglia (RM)  
Lazio

**Uve:** *Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo, Bombino bianco.*

Colore giallo paglierino limpido, profumo intenso e delicato, evoluto di vegetali secchi, paglia essiccata, pasta di mandorle. Sapore leggermente ossidativo, ma l'insieme è molto armonioso e sostenuto da reale freschezza.

**Vol.** 13,0%

**F.to.** 75 cl. x 6

**Cod.** 3913



LAZIO

## CANTINE SAN MARCO



Riconoscimenti:  
Bibenda



### Frascati Docg Superiore Biologico

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano  
Colore giallo paglierino intenso. Sentori eleganti, fruttati e floreali di ginestra e gelsomino. Gusto fresco, sapido, ben equilibrato.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4251



### Frascati Doc "Villa Conti"

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** Malvasia di Candia - Malvasia del Lazio - Trebbiano Toscano  
Colore giallo paglierino. Intenso, con profumo caratteristico e delicato. Gusto secco, sapido, morbido, fine, vellutato.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4282  
**F.to** 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4213



### Malvasia IGP "Villa Conti"

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** Malvasia del Lazio  
Colore giallo paglierino. Intenso, con profumo caratteristico e delicato. Gusto secco, sapido, morbido, fine, vellutato.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3989



LAZIO

## CANTINE SAN MARCO



SAN MARCO  
vinicoltori



### Cesanese Igt "Villa Conti"

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** *Cesanese*

Colore rosso rubino intenso. Al naso è molto intenso, fine con sensazioni di ribes, mirtillo e mora. Tannini finissimi sostenuti da una buona vena acida.

**Vol.** 13,0%



### Shiraz Igt "Villa Conti"

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** *Shiraz*

Colore rosso rubino. Bouquet intenso, persistente, con note di frutti di bosco e spezie. Al gusto è caldo, pieno, equilibrato.

**Vol.** 14,0%



### Roma Doc Rosso "Villa Conti"

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** *Montepulciano, Cesanese.*

Colore rosso rubino-intenso. Al naso bouquet esteso, intenso ed elegante. Gusto fresco, rotondo e persistente.

**Vol.** 13,5%



### Roma Doc Bianco "Villa Conti"

Cantina San Marco  
Frascati (RM)  
Lazio

**Uve:** *Malvasia Puntinata del*

*Lazio, Trebbiano Verde, Greco.*  
Giallo paglierino dorato. Intenso, persistente, fruttato, ampio (ricorda l'uva matura). Gustoso, pieno e leggero con un lieve retrogusto amarognolo.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4275  
**F.to** 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4229

**F.to** 75 cl. x 6 - **Cod.** 4287  
**F.to** 37,5 cl. x 12 - **Cod.** 4002

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4248

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3973





### Falanghina Igt Centenus

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Falanghina 95%, Greco di Tufo,  
Fiano di Avellino 5%

Dal colore giallo, frutto della commistione di uve di qualità Falanghina, Greco di Tufo e Fiano di Avellino è caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca gialla, e al palato sprigiona grande sapidità e acidità, in un buon equilibrio con la sua componente alcolica.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4294

### Aglianico Igt Centenus

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Aglianico 95%, Piedirosso,  
Sangiovese 5%

Colore rosso frutto della commistione di uve di qualità. E' caratterizzato da un profumo floreale, che richiama un'essenza di frutta a bacca rossa, e al palato sprigiona una buona tannicità, con note equilibrate per quanto riguarda acidità e sapidità.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 4334

### Fiano Di Avellino Docg "Eugenia"

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Fiano 100%

Colore giallo paglierino acceso con sfumature verdine. All'olfatto presenta dei delicati sentori di nocciola e albicocca che si fondono con fragranze di frutta tropicale. Gusto secco, morbido, delicato, colpisce per la grande piacevolezza.

**Vol.** 14%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2627

### Greco di Tufo Docg "Don Raffaele"

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Greco 100%

Colore giallo paglierino carico, dal profilo olfattivo molto complesso, con note di frutta matura e sentori di pesca, albicocca, cedro e mandorla. Gusto secco, morbido, con una buona freschezza e sapidità.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2562



## LA CANTINA:

Sella delle Spine nasce a Taurasi nel 1970, un piccolo comune dell'Irpinia situato nella media valle del Calore dall'iniziativa di una famiglia che, pur restando ancorata alla tradizione vitivinicola irpina e al suo territorio, si affaccia alle nuove tecnologie con l'obiettivo di proporre un vino dalla forte personalità e dai sentori legati alle terre d'origine. L'a-

zienda, sempre in continua evoluzione coltiva ogni vigneto in relazione alle caratteristiche del terreno, del tipo di produzione desiderato e del clima rispettando il naturale processo di vinificazione. In un luogo antico, dove i padri sono cresciuti tra distese di vigneti, trasmettendo ai propri figli il bene viscerale per la natura, dove ogni pianta equi-

vale a un bene prezioso da conoscere, curare e conservare, figlio della terra irpina, Luigi Caggiano è riuscito a richiamare nel suo "Aglianico Taurasi" i profumi e gli odori incontaminati dei territori taurasini, frutto senza storia del rapporto indissolubile tra l'uomo ed un patrimonio ambientale dai sapori unicamente mediterranei.



### Falanghina Igt Beneventano

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Falanghina 100%

Colore giallo paglierino e dal profumo estremamente fruttato e floreale con sentori di acacia, albicocca secca e agrumi canditi. Gusto secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adequata persistenza gusto-olfattiva.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4332

### Aglianico Irpinia Doc "Rosso Tau"

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Aglianico 100%

Colore rosso rubino intenso e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi, persistente ed equilibrato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3946

### Irpinia Doc Campi Taurasini "Sella"

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Aglianico 100%

Colore rosso rubino e dal profumo di marasca, prugna e frutti di bosco, ai quali si aggiungono alcune note speziate. Dal gusto secco, di grande struttura ed eleganza, una bella espressione di tannini morbidi e molto persistente.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2592

### Taurasi Docg "Vigna Piano D'Angelo"

Az. Sella delle Spine  
C.da Piano D'angelo  
Taurasi (AV) - Campania

**Uve:** Aglianico 100%

Colore rosso rubino intenso e dal profumo ampio e fruttato, che richiama i sentori di prugne e ciliegie e le fragranze del sottobosco collinare che caratterizzano i territori taurasini. Dal gusto secco, morbido, con una buona concentrazione di tannini eleganti, di lunghissima persistenza che amplifica i sentori organolettici.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 2617





MONTESOLE®



### Falanghina Irpinia Doc

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Falanghina*  
Giallo paglierino tenue.  
Intensi profumi floreali  
con note di frutti esotici  
maturi, banana e pesca  
gialla.  
Gusto fresco e raffinato,  
delicata mineralità.  
**Vol.** 12,75%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4074



### Fiano di Avellino Docg

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Fiano*  
Colore giallo paglieri-  
no. Sentori floreali che  
ricordano i fiori bianchi,  
la frutta, lieve sentore  
di nocciole. Gusto fine,  
morbido ed equilibrato.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4359



### Greco di Tufo Docg

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Greco*  
Colore giallo paglieri-  
no. Profumi floreali con  
sentori di agrumi, frut-  
tati di pesca matura e  
ananas ben integrati ad  
una nota minerale.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4073



### Aglianico Irpinia Doc

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Aglianico*  
Colore rosso rubino in-  
tenso. Sentori di frutti  
a bacca rossa che ricor-  
dano in particolare la ci-  
liegia e la prugna, Gusto  
pieno e morbido.  
**Affinamento:** in botti di  
rovere per 8 mesi.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4044



## LA CANTINA:

L'azienda in produzione dal 1996, è collocata sulle verdi colline al confine tra i due distretti della regione Campania, l'Irpinia e il Sannio. I vigneti pregiati che, come vivide frange, valorizzano questo territorio, discendono tutti da antichi vitigni ellenici e latini. L'attento studio

di tali varietà autoctone e delle loro particolari uve è stato l'obiettivo prioritario e fondamentale dei fondatori dell'azienda, sin dalla prima vinificazione, consolidando e concretizzando sempre, negli anni successivi, la consapevolezza che la coltivazione della vite è un'arte

complessa che richiede sapienza e dedizione, competenza tecnica e passione, e affiancando costantemente i viticoltori, in una proficua collaborazione e continua condivisione in tutte le fasi di produzione.

## LINEA LE VIGNE



### Taurasi Docg

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Aglianico*

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Sentori di frutti a bacca rossa come l'amarena, con un insieme di spezie che completano il quadro aromatico.

**Affinamento:** barriques per 8 mesi e botti di rovere per oltre 12 mesi.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2477

### Falanghina Irpinia Doc "Zampino"

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Falanghina*

Colore giallo paglierino. Bouquet floreale con note di mango, banana e melone giallo.

Gusto pieno e delicato.

**Vol.** 13,4%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3965

### Fiano di Avellino Docg "Acquaviva"

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Fiano*

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet floreale di biancospino, salvia e finocchietto, note di mandorle e nocciole. Gusto fine, armonico, minerale.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3971

### Greco di Tufo Docg "Breccia"

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Greco*

Giallo paglierino con riflessi verdi. Bouquet fruttato, note di mandorla, pompelmo rosa, pesca bianca.

Gusto secco, corposo, armonico e minerale.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 3983

### Taurasi Docg "Vigna Vinieri"

Az. Montesole  
Montefusco (AV)  
Campania

**Uve:** *Aglianico*

Colore rosso rubino intenso. Sentori di marasca, prugna nera matura e frutti rossi con note di vaniglia e spezie. Gusto corposo, secco e armonico.

**Affinamento:** botti di rovere per oltre 24 mesi.

**Vol.** 14,1%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2410



CAMPANIA

CANTINE  
DI ORA



CAMPANIA

LA VINICOLA  
DEL VECCHIO



**Falanghina  
Beneventano Igt**

Cantine di Ora  
Campania

**Uve:** Falanghina

Giallo paglierino con riflessi verdi; profumo delicato, fruttato e caratteristico; sapore fresco, secco ed armonico.

**Vol.** 12,5%



**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4280

**Falanghina  
Benevento Igp**

La Vinicola Del Vecchio  
Telese (BN)  
Campania

**Uve:** Falanghina

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo di frutta gialla, sapore caldo, pieno, sapido, equilibrato.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4069

**Aglianico  
del Sannio Doc**

La Vinicola Del Vecchio  
Telese (BN)  
Campania

**Uve:** Aglianico

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso, con note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Gusto morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4320



CAMPANIA

CANTINA  
CORTE DEL GOLFO



CORTE DEL GOLFO



**Coda di Volpe Irpinia Doc**

Corte del Golfo (AV)  
Campania

**Uve:** Coda di Volpe

Vino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con sentori di agrumi, erbe aromatiche e frutta bianca. Al naso troviamo note di mela cotogna, pera, pesca e camomilla. Al palato risulta secco, fresco e ben equilibrato.

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, con piatti a base di pesce fresco e sushi.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4095

**Greco di Tufo Docg**

Corte del Golfo (AV)  
Campania

**Uve:** Greco di Tufo

Vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature dorate e da una forte personalità. Longevo e ben strutturato, fresco e intenso con sentori di note fruttate, come albicocca, pera, mela, frutti esotici, e una spiccata mineralità, derivata dal terreno vulcanico.

**Abbinamenti:** Perfetto con crudi di pesce e pietanze a base di pesce. Ideale anche con carni bianche, mozzarella e verdure grigliate.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4097

**Falanghina Irpinia Doc**

Corte del Golfo (AV)  
Campania

**Uve:** Falanghina

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati con sentori di frutta bianca, come pera e pesca, frutta tropicale ed erbe aromatiche. In bocca regna freschezza, mineralità ed una raffinata aromaticità.

**Abbinamenti:** Perfetto con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6

**Cod.** 4096





## AZ. AGRICOLA CANTINE CROCCO

C. da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

La Masseria Crocco si trova in un luogo collinare unico, circondata da un grande spazio naturale e coltivato. Per ettari ed ettari ci sono vigneti, alberi da frutto e i calanchi una meraviglia geologica che crea un museo a cielo aperto. Questi profondi solchi nel terreno argilloso, sono frutto dell'erosione secolare del terreno da parte delle acque su rocce argillose, lungo il fianco di un monte o di una collina come nel caso dei calanchi di Montalbano Jonico (Matera). I Calanchi Lucani nella parte orientale della Basilicata, sono una bellezza derivante dalla presenza del mare in epoche geologiche remote. Oggi i calanchi sono delle sculture naturali, con canyon e pinnacoli.

I nostri terreni si estendono per circa 60 ettari, coltivati a drupacee, olivi e vitigni. La natura argillosa della terra dona ai nostri vini delle qualità speciali: ricchi di gusto, intensi, strutturati, longevi nel tempo. I nostri vitigni godono sempre del ciclo solare, per avere una corretta ed equilibrata illuminazione. Ma non basta: il segreto è nell'aria. La Tramontana, il vento fresco di montagna, tiene a bada l'umidità e rende i vini esclusivi.

### *Raccolta manuale*

Il lavoro manuale di raccolta delle uve, permette di selezionare i grappoli migliori, con attenzione, ancora prima della lavorazione. Il sapiente fare dei nostri tecnici ci dona dei chicchi sani e nessuna fermentazione anticipata.

### *Lavorazione artigianale*

Ci allontaniamo da tutte le metodologie industriali di vinificazione, poiché crediamo che la natura fornisca tutto ciò che serve per ottenere un vino di eccellenza. Abbiamo deciso di produrre un vino sano, partendo da uve sane.

### *Analisi organolettica "umana" delle uve*

Nel periodo di pre-raccolta delle uve, facciamo delle campionature ed effettuiamo delle analisi organolettiche "umane". I nostri nonni ci hanno insegnato dei grandi segreti per valutare la qualità e il grado di maturazione delle nostre uve.

Effettuiamo degli assaggi e degustazioni delle uve che richiedono tempo ed esperienza. Ci soffermiamo alla degustazione del nocciolo della nostra uva, poiché è lui che ci mostrerà se le caratteristiche del frutto rispecchiano l'eccellenza, e se le uve sono pronte per la vendemmia.



## Puleggio Basilicata IGT Bianco Vivace

Cantine Crocco  
C. da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

### **Uve:** Chardonnay

Colore giallo verdolino, intenso, fine, dai sentori di frutta gialla. Al palato acido, secco, equilibrato, ottimo per aperitivo.

**Vol.** 11,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4236



BASILICATA

CANTINE  
CROCCO



**Puleggio Basilicata IGT  
Primitivo**

Cantine Crocco  
C.da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

**Uve:** *Primitivo*

Colore rosso rubino con note giovani, limpido, abbastanza consistente. Al naso intenso e fruttato. In bocca abbastanza caldo ed equilibrato.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4270



**Sulco IGT  
Aglianico Basilicata**

Cantine Crocco  
C.da Ventomare - Montalbano Jonico (MT)

**Uve:** *Aglianico*

Colore rosso rubino con note granata, limpido, consistente. Al naso intenso, complesso, fruttato, vanigliato. Dal gusto caldo, morbido, corposo, con una vena di tostatura, con tannini dolci e maturi.

**Affinamento:** 10 mesi in barrique

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4020

MOLISE

CANTINE  
CIPRESSI



**Tintilia Doc  
"Macchiarossa"**

Cantine Cipressi  
San Felice del Molise (CB)  
Molise

**Uve:** *Tintilia*

Colore rosso con riflessi tendenti al granato dai riflessi brillanti. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate. Gusto morbido, rotondo ed avvolgente.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1 **Cod.** 2472



PUGLIA

CANTINA  
MASSERIA TORRICELLA



**AD ASTRA  
ANCESTRALE BIO**

**PRODUZIONE LIMITATA**

Masseria Torricella  
Alberobello (BA) Puglia

**Uve:** Minutolo 100%

Colore paglierino con tipica velatura. Ha carattere aromatico e fragrante, con netti richiami a pesca bianca e confetto, fiori d'arancio, una cascata floreale e tocco mielato. È l'equilibrio fatto a vino grazie alla gradevole carbonica che ben si sposa alla carezza dei lieviti.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 **Cod.** 2662



**MINÙ  
BIANCO IGP BIO**

**PRODUZIONE LIMITATA**

Masseria Torricella  
Alberobello (BA) Puglia

**Uve:** Minutolo 100%

Colore oro splendente dalle nuance ambrata. La distinzione e la varietà di profumi fruttati (albicocca matura su tutti) e balsamici, abbracciano sensazioni di miele grezzo, arancia e tamarindo. Assaggio di grande carattere: corposo, sapido, dalla tannicità piacevole ed autorevole persistenza minerale.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1 **Cod.** 2638



**U' MEST  
PRIMITIVO IGP BIO**

**PRODUZIONE LIMITATA**

Masseria Torricella  
Alberobello (BA) Puglia

**Uve:** Primitivo 100%

Rosso rubino dalla magnifica luminosità. Tessitura olfattiva ben particolareggiata, con piacevolezza fruttata in primo piano (succo di ciliegia, frutti selvatici, prugna California), che vira su una parata di ricordi di rosa canina, mirto, carubo e pepe rosa. Impossibile non lasciarsi ammaliare dal gusto: allettante, preciso nell'equilibrio acido-glicerico, pieno e di rara estrazione tannica. Altisonante la lunghezza in chiusura, segnata da note di torrefazione.

**Vol.** 16,5%

**F.to** 75 cl. x 1 **Cod.** 2654



## LA CANTINA:

Una cantina artigianale deve avere rispetto per la natura e per i suoi tempi di sviluppo, avvalersi dei migliori collaboratori in vigna ed in cantina, avere estremo riguardo per i consumatori, essere sempre all'avanguardia. Questa è la storia di Cantina Masseria Torricella.

La vallata denominata "Canale di Pirro" è da sempre famosa per i suoi terreni particolarmente fertili e vocati alla viticoltura. Nel secondo dopo guerra viene suddivisa da latifondo in piccole parcelle che verranno distribuite a con-

tadini locali con un accordo di gestione trentennale. Uno di questi agricoltori è Francesco Consoli e così comincia il nostro viaggio.



### INCIPIIT BIANCO IGT BIO

Masseria Torricella  
Alberobello (BA) Puglia

**Uve:** Minutolo 100%

Giallo paglierino adamantino per un naso che ben esprime il calore del Sud. Sa di agrumi, melone bianco, camomilla, fieno e resina. Una piacevole sponda fresco-sapida si scioglie in un contesto di ammiccante morbidezza. Aromatico il finale.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4064



### AURORA PRIMITIVO ROSATO BIO

Masseria Torricella  
Alberobello (BA) Puglia

**Uve:** Primitivo 100%

Color rosa pieno e brillante. Panorama olfattivo solare di carcadè, rosa e ciliegia, seguono percezioni di amarena disidratata e vetiver. Ha gran gusto, reattivo, fresco-sapido, dalla gradevolissima chiosa fruttata.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4141



### MONTE DEL VENTO PRIMITIVO IGP BIO

Masseria Torricella  
Alberobello (BA) Puglia

**Uve:** Primitivo 100%

Rubino brillante e pieno. Il naso esprime a dovere il calore del Sud, donando sensazioni di spezie e ricordi di amarene e prugne, immancabile tono di ciliegia e frutti di bosco. Sorso dall'equilibrio compiuto, che unisce tannino serico sorretto da giusta freschezza a sensuale morbidezza. Lungo finale di spezie dolci.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4342



PUGLIA

# CANTINA GIANCARLO CECI



GIANCARLO CECI

demeter



## Fiano "Clara" Puglia Igp Biovegan

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

### Uve: Fiano

Colore giallo paglierino intenso con note verdastre. Profumi di fiori bianchi e frutta matura. Delicata speziatura di pepe e mentuccia.

**Affinamento:** Botte di rovere francese per 5 mesi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2416



## Bombino Bianco "Panascio" Castel del Monte Doc Biologico

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

### Uve: Bombino bianco

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al profumo emergono gradevoli aromi di frutta e fiori di campo; al palato è fresco, asciutto complessivamente equilibrato.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4006  
**F.to** 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4260



## Chardonnay "Chiusolillo" Castel del Monte Doc Biologico

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

### Uve: Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fresco con note di frutta a polpa bianca, mela verde e fiori di campo. Al palato è fresco, morbido e delicato. Ottima mineralità.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4235



## LA CANTINA:

Radici profonde e una grande passione familiare a partire dal lontano 1819 quando Consalvo Ceci acquisisce la Tenuta. La Tenuta si colloca in una posizione strategica, a 250 metri di altitudine, tra Andria e Castel del Monte, e a 20 chilometri dal mare nell'area pre-murgiana

collinare che a quei tempi (primi ottocento) era destinata a pascoli. Fu nel corso degli anni 1840-1900 che le generazioni seguenti operarono miglioramenti piantando olivi da olio e viti da vino tracciando la strada verso il futuro. Nel 1988, conseguita la laurea in Agraria, Giancarlo

fonda Agrinatura con l'obiettivo di continuare le tradizioni agricole familiari nel pieno rispetto dell'ambiente. A testimonianza di questo converte l'azienda, fin dal 1988, al biologico e nel 2011 la trasforma in azienda biodinamica.



GIANCARLO CECI

demeter



### Rosato Bombino Nero "Parchitello" Castel del Monte Docg Biovegan

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

#### Uve: *Bombino nero*

Colore rosso rubino corallo, profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone; in bocca piacevole fresco ed equilibrato. Bouquet di frutti rossi con in testa il melograno.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4040



### Rosato "Parco Petrullo" Castel del Monte Docg Biologico

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

#### Uve: *Uva di Troja*

Colore rosa vivo. Profumo vinoso e frutta rossa come ciliegie e lampone. Al palato è fresco ed equilibrato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4257



### "Parco Grande" Rosso Castel del Monte Doc Biologico

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

#### Uve: *Nero di Troia, Aglianico e Montepulciano*

Rosso rubino. Vino di media struttura. Profumo di frutti rossi maturi e di note speziate tipiche dell'uvaggio. Spiccata bevibilità legata ad una freschezza aromatica intensa.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6 **Cod.** 4031  
**F.to** 37,5 cl. x 12 **Cod.** 4155





GIANCARLO CECI



**Chardonnay  
"Pozzo Sorgente"  
Castel del Monte Doc  
Biovegan**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia  
**Uve:** Chardonnay

Giallo paglierino intenso con note verdastre; il profumo di frutta esotica, note di agrumi e di vaniglia data dal legno. Profumo di frutta esotica, note agrumate e di vaniglia date dal legno. **Affinamento:** Battonnages in barriques di rovere francese 7 mesi.  
**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2436

**Nero di Troia  
"Parco Marano"  
Castel del Monte Doc  
Biologico**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** Uva di Troia  
Rosso rubino vivace. Al profumo emergono sentori di piccoli frutti rossi maturi e note speziate tipiche dell'uvaggio.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2426

**Nero di Troia Riserva  
"Felice Ceci"  
Castel del Monte  
Docg Biologico**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia  
**Uve:** Uva di Troia

Colore rosso rubino, all'olfatto presenta profumi intensi e di buona persistenza, nello specifico ciliegia e note speziate. Al gusto offre un buon equilibrio tra la componente acida e quella tannica.

**Vol.** 13,5%  
Acquistando 6 bottiglie le riceverete in cassetta di legno.

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2576

**Dolce "Rosalia"  
Moscato di Trani  
Castel del Monte Doc  
Biologico**

Giancarlo Ceci  
Andria (BT) - Puglia

**Uve:** Moscato di Trani Raisin  
Colore giallo dorato luminoso. Profumo di frutta matura, con note di vaniglia date dal legno.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2451



CANTINE  
DI ORA

CANTINE DI ORA

PUGLIA

SOC. COOP.  
PRODUTTORI  
DI MANDURIA

1952  
PRODUTTORI DI MANDURIA



**Rosso Salento IGT BIO**  
**"Le Anfore"**  
**Masso Antico**

Cantine di Ora  
Puglia

**Uve:** Primitivo, Negro Amaro

Alla vista presenta un colore rubino intenso, mentre al naso si percepiscono profumi di vaniglia e cioccolato, ma anche di whisky e caffè. Al palato risulta essere corposo e avvolgente ma allo stesso tempo armonico.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2598



**Negroamaro**  
**del Salento Igp**  
**"Vini dell'Arco"**

Produttori di Manduria  
Manduria (TA)  
Puglia

**Uve:** Negroamaro

Colore rosso rubino con riflessi viola. Profumi di frutti rossi, amarena, ciliegia. Sapore sapido e lungo.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4201



**Primitivo**  
**di Manduria Dop**  
**"Vini dell'Arco"**

Produttori di Manduria  
Manduria (TA)  
Puglia

**Uve:** Primitivo

Colore rosso rubino con riflessi viola. Sentori di marmellata, ciliegia sotto spirito, frutti rossi. Sapore morbido, pieno, corposo.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4218



SICILIA

# AZ. AGRICOLA CALCAGNO

CALCAGNO

Riconoscimenti:  
Bibenda



## Etna Bianco Doc "Ginestra"

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT)  
Sicilia

**Uve:** Carricante e altre varietà.  
Giallo paglierino, delicato, fine e floreale. Sentori di frutta a pasta bianca, note minerali. Sapido, nervoso, minerale, con buona persistenza e intensità.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2491

## Primazappa Etna Doc Bianco Superiore 2017

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT)  
Sicilia

**Uve:** Carricante.  
Colore giallo paglierino, sapore ricco complesso, riporta in bocca le note del suo territorio unico.

**Abbinamenti:** Aperitivi, antipasti, primi e secondi a base di pesce della cucina siciliana

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2501

## Rifunniri IGT Terre Siciliane Bianco da Nerello 2018

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT) - Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese.  
Bianco da Nerello ricavato da una pressatura soffice di uve di Nerello Mascalese. Maturate su ceppi di vite centenarie sul versante nord dell'Etna. Una successiva fermentazione a temperatura controllata e un mantenimento sui lieviti fini rendono questo vino ricco, ampio ed elegante, un vino che unisce l'uomo alla sua terra.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2449

## Riterza IGT Bianco Macerato Terre Siciliane 2018

Az. Agr. Calcagno

Passopisciaro (CT) Sicilia  
**Uve:** Carricante, con una piccola percentuale di Minnella.  
Dal colore bianco oro, un profumo intenso e un sapore deciso che traducono emozioni di una vigna sulle pendici dell'Etna. Non subisce processi di stabilizzazione forzata e pertanto potrebbe generare, talora col tempo, una leggera precipitazione.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2448



## LA CANTINA:

La storia della cantina, nata dai due fratelli Franco e Gianni e della figlia Giusy che con la passione e la dedizione per le vigne ereditate dal nonno, decidono nel 2006 di imbottigliare un vino che rappresenti l'essenza del loro territorio. Gianni con meticolosità e l'esperienza acquisita dal papà e dal nonno cura i vigneti, Franco gestisce

la parte economica dell'azienda e Giusy l'accoglienza in cantina per le degustazioni. In una tradizione vitivinicola che si tramanda da padre in figlio, insieme a Giusy, in questi anni, si sono prefissati di sperimentare in cantina senza mai abbandonare la tradizione.

## I nostri vigneti

Due Contrade: Feudo di Mezzo e Arcuria. I vigneti della famiglia Calcagno rientrano nel territorio Etna DOC e si trovano nei pressi di Passopisciaro tra il Parco dell'Etna, dell'Alcantara e dei Nebrodi. Le viti ad alberello sono principalmente varietà di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio per i vini rossi e Carricante per i vini bianchi.

CALCAGNO



### Etna Rosato Doc "Romice delle Sciare"

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese,  
Nerello Cappuccio

Vino fragrante e delicato con note floreali e di frutta esotica. Fresco, sapido, minerale di buona persistenza.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2493

### Etna Rosso Doc

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese

Un vino dalla perfetta armonia e dal colore vivace che testimonia i grandi profumi del territorio etneo. In particolare, si possono constatare richiami di frutta rossa e sottobosco.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2495

### Etna Rosso Doc "Arcuria"

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese,  
Nerello Cappuccio

Note di frutti rossi, di melagrana e di ciliegia marasca, sentori balsamici e di essenze aromatiche. Sapore morbido ed elegante.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique di rovere francese.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2400

### Etna Rosso Doc "Feudo di Mezzo"

Az. Agr. Calcagno  
Passopisciaro (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese,  
Nerello Cappuccio

Fresco e armonico, di colore rosso rubino, Feudo di Mezzo esprime la sua complessa struttura in un gusto delicato e in profumi fruttati di notevole intensità, con note di ciliegia e lampone.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique di rovere francese.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2479





### Milus 2020 Etna Bianco Superiore DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)  
Sicilia

**Uve:** Carricante.

Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso fine e variegato. Profuma di fiori bianchi, zagara, scorza di cedro fresco, sottili sentori di erbe aromatiche e una nota marina. Sorso pieno, avvolgente, ma anche spiccatamente acido, salino e molto lungo. Finale giocato tra una nota citrina e richiami salmastri.

**Affinamento:** in botti di rovere/acciaio e poi in bottiglia per altri 4 mesi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2660



### Milice Etna Bianco DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)  
Sicilia

**Uve:** Carricante.

Giallo paglierino limpido tendente al dorato. Complesso, sentori di banana, ananas, pesca e frutta gialla. Al palato moderatamente morbido, secco, fresco e minerale. Corpo pieno, tipico, sufficientemente equilibrato, intenso e persistente, dal finale lungo e salino.

**Affinamento:** in botti di rovere per 12 mesi e poi in bottiglia per altri 4.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2645



### Milice Etna Rosso DOC

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello mascalese.

Al naso è ammaliante di dolcezza di fragoline e ribes, prugna matura su un tappeto di foglie fresche, ricca mineralità vulcanica, percezioni balsamiche d'eucalipto, cuoio, tabacco e vaniglia.

All'assaggio è fresco, finissimo nel tannino, di bella lunghezza.

**Affinamento:** in botti di rovere per 24 mesi e poi in bottiglia per altri 4.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2641



## LA CANTINA:

CANTINE di NESSUNO vuole valorizzare le potenzialità dei vitigni autoctoni conciliando le moderne tecnologie di vinificazione con la tradizione etnea. Con una filosofia tesa alla ricerca del "lusso inteso come piacere di vivere", le nostre scelte sono scevre dall'ansia da prestazione

economica, ma orientate alla ricerca continua della qualità per trarre benefici indotti da un territorio unico, laddove abbiamo avuto la fortuna di nascere e crescere.

Cantine di Nessuno si trova nel versante SudEst del vulcano, tra Fleri e Trécastagni, in mezzo ad

una suggestiva area caratterizzata dalla presenza di conetti vulcanici spenti. Siamo tra i 700 metri di altitudine di Monte Gorna, gli 800 di Carpene e i 900 metri di Monte Ilice, tre contrade adiacenti, ma diverse tra loro per caratteristiche, esposizione e vocazione produttiva.

CANTINE  
DI NESSUNO



### **Nenti** **Etna Bianco DOC**

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)  
Sicilia

**Uve:** Carricante, Catarratto.  
Colore giallo paglierino è cristallino. Al naso intenso profumo di fiori gialli ed erbe aromatiche, poi arriva anche la pesca. Al palato è la sapidità a conquistarci, un bianco equilibrato..  
**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2650



### **Nuddu** **Etna Rosso DOC**

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese e Cappuccino.  
Rosso rubino intenso, consistente. Al naso non solo frutti rossi, ma intense note minerali e qualche nota speziata. In bocca è caldo, abbastanza morbido, fresco e con un tannino elegante.  
**Affinamento:** in botti di castagno per 20 mesi e poi in bottiglia per altri 4.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2644



### **Nerosa** **Etna Rosato DOC**

Az. Agr. Cantine di Nessuno  
Etna Sud-Est Trecastragni (CT)  
Sicilia

**Uve:** Nerello Mascalese e Cappuccio.  
Rosato dal colore aranciato. Al naso frutta rossa e note minerali lo contraddistinguono. In bocca è fresco, sapido e complesso. Una buona persistenza e una complessità di cui ci si accorge minuto dopo minuto.  
**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2632



SICILIA

CANTINE  
EUROPA



KALSA



**Inzolia Bianco Igp  
Kalsa**

Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia

**Uve:** *Inzolia*

Colore giallo con riflessi verdolini, profumi di frutti e fiori bianchi come acacia, zagara e ginestra. Gusto minerale, fresco e sapido con ricordi di mela e pesca bianca.

**Vol.** 11,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4153



**Grillo Igp  
Kalsa**

Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia

**Uve:** *Grillo*

Giallo paglierino lucente, al naso sentori di frutta a polpa bianca fresca che ritornano al gusto con morbidezza e piacevolezza, giustamente sapido.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4068



**Chardonnay Igp  
Kalsa**

Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia

**Uve:** *Chardonnay*

Limpido, giallo paglierino, al naso intenso, delicato, agrumato e floreale, gusto avvolgente, fresco e persistente.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4205



SICILIA

CANTINE  
EUROPA



KALSA



**Nero d'Avola Igp  
Kalsa**

Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia

**Uve:** *Nero d'Avola*

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso fruttato e balsamico, sapore morbido, delicato giustamente tannico.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4245



**Syrah Igp  
Kalsa**

Cantine Europa  
Petrosino (TP) Sicilia

**Uve:** *Syrah*

Colore rosso rubino con riflessi porpora, profumi di piccoli frutti rossi, elegante speziatura. Al gusto equilibrato, avvolgente con ritorno di frutti rossi.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4279





SICILIA

# AZ. AGRICOLA ROCCHES DELLA SALA



Rocche della Sala  
Azienda Agricola Biologica

Organo di Controllo BIO:  
Agricoltura Italia - cod. IT-BIO-009



## Bianco Doc Sicilia "Biancomosso" Biologico

Rocche della Sala  
Partanna (TP) - Sicilia

### Uve: Grillo e zibibbo

Vino equilibrato finemente mosso e aromatico. Perfetto per accompagnare un fresco aperitivo estivo

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4250



## Grillo Doc Sicilia Bianco "Gri" Biologico

Rocche della Sala  
Partanna (TP) - Sicilia

### Uve: Grillo

Colore giallo paglierino intenso. Bouquet floreale con note di gelsomino e fiori bianchi. Fruttato con note di pesca gialla, ananas e agrumi. Gusto gradevolmente fresco, minerale, morbido, equilibrato e persistente.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4254



## Nero d'Avola Doc Sicilia Rosso "Nero" Biologico

Rocche della Sala  
Partanna (TP) - Sicilia

### Uve: Nero d'Avola

Colore rosso amaranto. Odore tipico di frutta rossa (ciliegia, prugna) con note speziate. Gusto morbido, ottimo equilibrio di tannini e acidità, intenso e persistente.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4333



SARDEGNA

VIGNETI  
ZANATTA



CANTINE  
DI ORA

VIGNETI  
ZANATTA

CANTINE DI ORA



**Vermentino di Sardegna Doc "Orion"**

Vigneti Zanatta (OT)  
Sardegna

**Uve:** Vermentino

Di colore paglierino, con riflessi verdognoli, profumo tipicamente aromatico fine ed elegante, sapore equilibrato, morbido, di buona struttura.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4360



**Vermentino di Gallura Doc "Renadoro"**

Vigneti Zanatta (OT)  
Sardegna

**Uve:** Vermentino

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, complesso, floreale. Gusto secco, sapido, morbido, equilibrato e ben strutturato.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4312



**Cannonau di Sardegna Doc "Salana"**

Vigneti Zanatta (OT)  
Sardegna

**Uve:** Cannonau

Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo intenso, floreale con note di viola e spezie. Gusto secco e vellutato, persistente, ampio.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4232



**Vermentino di Sardegna Doc**

Cantine di Ora  
Sardegna

**Uve:** Vermentino

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Bouquet sottile, intenso e delicato. Sapore morbido con retrogusto leggermente amarognolo.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 75 cl. x 6  
**Cod.** 4278



SARDEGNA

AZ. AGRICOLA  
**JANKARA**



**755 IGT**  
**ISOLA DE NURAGHI**

Soc. Agr. Jankara  
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante, Cannonau, Carignano, Sangiovese.

Di colore molto carico e denso, sul naso propone un frutto vanigliato notevole con un palato ricco, denso e profondo. Il tannino è presente insieme ad un'ottima acidità ma entrambi molto equilibrati con una persistenza molto lunga sul fine.

**Affinamento:** in acciaio poi botti di rovere francese 12 mesi.

**Produzione:** limitata (2.100 bott).

**Vol.** 16,0%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2636



**CANNONAU DI SARDEGNA**  
**RISERVA DOC**

Soc. Agr. Jankara  
Sant'Antonio di Gallura (SS) Sardegna

**Uve:** 98% Cannonau, 2% Alicante.

Sentori di pelle e spezie nere sul bouquet, con un palato morbido ed equilibrato che termina con una persistenza notevole.

**Affinamento:** in acciaio poi botti di rovere francese sia Barrique che Tonneaux per 24 mesi.

**Vol.** 15,5%

**F.to** 75 cl. x 1

**Cod.** 2666



## LA CANTINA:

Jankara è stata fondata nel 2006, anno in cui Renato ed Angela Spanu hanno acquistato 8 ettari di terreno incontaminato nella prestigiosa "Vena di San Leonardo", situata nelle colline dell'Alta Gallura. Nel 2008 hanno piantato i primi 4 ettari interamente con uva Vermentino.

Nel 2023 Renato ed Angela sono stati affiancati da amici di lunga data, proprietari di Empson & Co., una prestigiosa azienda, iniziando una collaborazione nata per portare Jankara a nuovi ambiziosi livelli. Una profonda passione per la

Sardegna, ed in particolare per la sua Gallura, ha portato Renato e sua moglie Angela a realizzare il sogno di produrre un vino di eccellente qualità, e di promuovere la bellezza e ricchezza delle montagne e dei terreni granitici della Gallura nel mondo.



### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Soc. Agr. Jankara  
Sant'Antonio di Gallura (SS)  
Sardegna

**Uve:** 98% Cannonau, 2% Alicante.  
Sentori di spezie vanigliate sul naso, con un frutto piano ed intenso sul palato, il tannino si presenta morbido e setoso con una lunghezza notevole sul palato.

**Affinamento:** in acciaio poi botti di rovere francese 12 mesi.

**Vol.** 16,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2643



### LU NIEDDU IGT COLLI DEL LIMBARA

Soc. Agr. Jankara  
Sant'Antonio di Gallura (SS)  
Sardegna

**Uve:** Caricaggiola, Pascale, Cannonau, Dolcetto, Barbera e Cabernet Franc.

Rosso scarlatto con sentori di vaniglia e frutti rossi all'olfatto, leggermente speziato, soffice al palato ed accompagnato da un gusto elegante.

**Affinamento:** Barrique di rovere francese 12 mesi.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2648



### VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG

Soc. Agr. Jankara  
Sant'Antonio di Gallura (SS)  
Sardegna

**Uve:** Vermentino.

Giallo paglierino con rilessii verdolini tipici del Vermentino. Morbido, equilibrato con retro gusto mandorlato. Dai profumi intensi e persistenti di mandarino sardo e fiori bianchi di mandorla.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2655



SELEZIONE

1,5 LT  
MAGNUM



**Barolo Riserva Bussia  
Docg**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo

Colore rosso rubino con note arancio. Olfatto complesso, note floreali, di frutta e spezie. Gusto etereo, ricco, tannico, potente e di struttura.

**Affinamento:** 24 mesi in botte.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 1,5 lt x 1  
**Cod.** 2204



**Nebbiolo delle  
Langhe Doc**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Nebbiolo

Rosso rubino, con lievi note arancio. Olfatto ricco, complesso. Gusto tannico, gradevole con note di lampone.

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 1,5 lt x 1  
**Cod.** 2206



**Barbera d'Alba  
Superiore Doc**  
Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Uve:** Barbera

Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Profumo di ribes, arancia e prugna matura, sentori di legno. Sapore intenso, speziato, di gran corpo e struttura.

**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 1,5 lt x 1  
**Cod.** 1921



**Vino Nobile  
di Montepulciano  
Docg**  
Az. Agricola Lunadoro (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese

Colore rosso rubino tendente al granato. Naso complesso e caratteristico, fruttato, note di pepe nero, marmellate di susine, viola, legno, sigaro e cioccolato scuro. Gusto strutturato, equilibrato, tannini dolci, finale lungo.

**Affinamento:** almeno 24 mesi in botti grandi di rovere.

**Vol.** 14,0%

**F.to** 150 cl. x 1 **Cod.** 2222





**Morellino di Scansano Docg**  
Az. Agr. Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese  
Colore rosso rubino intenso con tonalità violente. Profumo fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa, sapore morbido e pieno.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1 - **Cod.** 2219  
**F.to** 3 lt. x 1 - **Cod.** 2221  
**F.to** 5 lt. x 1 - **Cod.** 2216



**"Amicone" Rosso Veneto Igt**  
Cantine di Ora  
Veneto

**Uve:** Corvina, Rondinella, Molinara  
Colore rubino. Profumo intenso, bouquet delicato e vinoso con aromi intensi di lampone e amarena. Sapore corposo, morbido e vellutato, con dolci sentori di spezie e cioccolato. **Affinamento:** 12 mesi in tonneaux.  
**Vol.** 14,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1  
**Cod.** 2218



**Bolgheri Rosso Doc "Tegoleto"**  
Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)  
Toscana

**Uve:** Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese  
Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa. In bocca ha buon equilibrio ed eleganza: i tannini si armonizzano con una adeguata struttura ed acidità.  
**Affinamento:** in barriques.  
**Vol.** 13,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1  
**Cod.** 2212



**Rosso di Montalcino Poggio dell'Aquila Doc Biologico**  
Renzo Cosimi (SI)  
Toscana

**Uve:** Sangiovese Grosso  
Rosso rubino profondo. Profumo ampio e persistente, con note di frutta, sentori di legno e spezie. Struttura importante, morbido con note persistenti di frutta matura, sapido.  
**Vol.** 14,5%

**F.to** 1,5 lt. x 1  
**Cod.** 2207





**Vermentino  
di Toscana Igt  
"Campofitto"**

Agr. Serni Fulvio Luigi (LI)  
Toscana

**Uve: Vermentino**

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, al naso è intenso e variegato di frutti gialli e frutta tropicale matura. In bocca è morbido, buona freschezza e sapidità. Bel retrogusto di frutta.  
**Vol. 13,5%**

**F.to 1,5 lt. x 1  
Cod. 2209**



**Ribolla Gialla  
Doc Collio**

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Ribolla Gialla**

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Olfatto intenso di frutta e fiori freschi, mela, nespola, agrumi e gelsomino. Snello, pulito, con ottima persistenza.  
**Vol. 13,0%**

**F.to 1,5 lt. x 1  
Cod. 2210**



**Chardonnay  
Doc Collio**

Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**Uve: Chardonnay**

Colore giallo paglierino. Profumi intensi di fiori bianchi, lievito e crosta di pane. Sapore molto intenso.  
**Vol. 14,5%**

**F.to 1,5 lt. x 1  
Cod. 2213**



**Pecorino Offida  
Docg Bio**

Tenuta De Angelis (AP)  
Marche

**Uve: Pecorino**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso aroma intenso di frutta e di fiori bianchi. Sapore secco, fragrante, armonico e caldo, intenso.  
**Vol. 14,0%**

**F.to 1,5 lt. x 1  
Cod. 2211**





**Pinot Grigio  
Doc Collio**  
Borgo Savaian (GO)  
Friuli Venezia Giulia

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 3993



**Morellino di  
Scansano Doc**  
Le Lupinaie (GR)  
Toscana

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4216



**Chianti Doc**  
**Val Serena**  
Trambusti (FI)  
Toscana

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4202



**Montepulciano  
d'Abruzzo Doc**  
Pirovano  
Abruzzo

**F.to** 25 cl. x 24  
**Cod.** 4355



**Chardonnay  
Terre di Chieti  
Igp "Valle Moro"**  
Colle Moro (CH)  
Abruzzo

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4178



**Pecorino  
Terre di Chieti  
Igp "Valle Moro"**  
Colle Moro (CH)  
Abruzzo

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4025



**Montepulciano  
d'Abruzzo Dop  
"Valle Moro"**  
Colle Moro (CH)  
Abruzzo

**F.to** 37,5 cl. x 24  
**Cod.** 4214



**Castelli Romani  
Bianco Doc**  
Pirovano  
Lazio

**F.to** 25 cl. x 24  
**Cod.** 4219





**Frascati Doc  
"Villa Conti"**  
San Marco (RM)  
Lazio

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4213



**Cesanese Igt  
"Villa Conti"**  
San Marco (RM)  
Lazio

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4229



**Shiraz Igt  
"Villa Conti"**  
San Marco (RM)  
Lazio

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4002



**Falanghina  
Irpinia DOC**  
Montesole (AV)  
Campania

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4241



**Bombino Bianco  
"Panascio" Doc  
Biodinamico**  
Giancarlo Ceci (BT)  
Puglia

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4260



**"Parco Grande"  
Rosso Doc  
Biodinamico**  
Giancarlo Ceci (BT)  
Puglia

**F.to** 37,5 cl. x 12  
**Cod.** 4155





### Punta Gialla Moscato

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Moscato Giallo

Vino dolce dal profumo fine e aromatico, con intense fragranze di noce moscata e note floreali, colore giallo chiaro brillante.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2522



### Moscato Rosa delle Venezie Igp

Emilio Bulfon (PN)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Moscato Rosa

Vino dal caratteristico color rosa intenso, profumo di rosa canina e di pesca selvatica. Al gusto è abboccato morbido e vellutato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2428



### Moscato di Trani Dolce Castel del Monte Doc "Rosalia" Biovegan

Giancarlo Ceci (BT)  
Puglia

#### Uve: Moscato di Trani

Colore giallo dorato luminoso. Profumo di frutta matura, con note di vaniglia date dal legno.

**Vol.** 13,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2451



### Picolit Docg Colli Orientali del Friuli

Arzenton (UD)  
Friuli Venezia Giulia

#### Uve: Picolit

Ottenuto da uve lungamente passite. Colore oro con profumi avvolgenti di miele millefiori, pesca matura, fiori passiti. Dolce ma mai stucchevole, non appesantisce il palato.

**Vol.** 13,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2572



### Passito Rosso Colli Aprutini Igt "No Name"

Lepore (PE)  
Abruzzo

#### Uve: Montepulciano d'Abruzzo

Colore rubino scarico con riflessi dorati. Intenso di frutta matura. Al gusto è caldo, morbido, abboccato, giustamente tannico. Sensazioni lunghe ed articolate. Finale di liquirizia del vitigno.

**Vol.** 14,5%

**F.to** 37,5 cl. x 1  
**Cod.** 1855





**Moscato Giallo  
Trentino Doc**

**MOSCATO**  
Cantina Aldeno (TN)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Moscato Giallo  
Colore giallo paglierino. Sentori di salvia, melissa, limone e frutta tropicale. Gusto aromatico, morbido e persistente, gradevolmente dolce.

**Vol.** 12,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2407

**Recioto  
Valpolicella  
Docg**

**VINO LIQUOROSO**  
Az. Agr. Lenotti (VR)  
Veneto

**Uve:** Corvina, Rondinella, Molinara  
Amabile e vellutato, corposo e fruttato. Prodotto solo nelle annate migliori in quantità estremamente limitate dalle migliori uve rosse della Valpolicella.

**Vol.** 12,5%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2575

**Barolo Chinato  
Ast**

Franco Conterno (CN)  
Piemonte

**Ingredienti:** Barolo riserva, china agrumi e spezie.  
Rosso mattone con riflessi granata, poco intenso e tendente all'aranciato. Il profumo è intenso e delicato di barolo, china e spezie.

**Vol.** 17,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 1091

**Elixir**  
**VINO LIQUOROSO**  
Oxenreiter (BZ)  
Trentino Alto Adige

**Uve:** Pinot Nero, Marasche, Ribes, Grappa di Pinot Nero  
Colore rosso rubino intenso. Profumo varietale di marasche, ribes nero e ciliegie.

**Vol.** 25,0%

**F.to** 70 cl. x 1  
**Cod.** 1861

**Il Grillino  
Il Santo**  
**VINO LIQUOROSO**  
Rasna (FI)  
Toscana

Di sapore pieno e armonico. Profumo intenso e persistente. Ideale con la pasticceria secca.

**Vol.** 16,0%

**F.to** 75 cl. x 1  
**Cod.** 2423

**Il Santo Giglio  
di Firenze**

**VINSANTO**  
Giglio di Sparta & Gerardi (FI)  
Toscana

**Uve:** Trebbiano, Malvasia, Catarratto.  
Dorato con riflessi ambrati. Profumo intenso e persistente con sentori di mandorla, nocciola e cacao. In bocca è caldo e vellutato, con sensazioni dolci.

**Vol.** 16,0%

**F.to** 50 cl. x 1  
**Cod.** 2574





## CI PRENDIAMO CURA DELLA TUA CANTINA



Ormai da diversi anni dedichiamo grande attenzione anche al mondo vitivinicolo, perla del Made in Italy. I nostri Sommelier professionisti ci guidano nella scelta attenta ed accurata delle cantine vinicole: ciò che ricerchiamo in maniera imprescindibile è l'Alta Qualità, e siamo lieti di offrirla. Tutte le nostre aziende, tra cui non mancano cantine Biologiche e Biodinamiche per rispondere alla crescente domanda di vini organici, sono da noi distribuite in esclusiva su Roma e provincia ed unicamente nel canale dell'Ho.re.ca. Non siamo un'agenzia d'intermediazione ma una grande realtà distributiva capace di garantire velocità nel rifornimento e prezzi competitivi: tutto ciò rivoluziona il mondo legato all'approvvigionamento del vino poiché esonera il cliente dalla necessità di avere grandi quantità di prodotto da ordinare con largo anticipo e da stipare. Molte referenze di qualità superiore, inoltre, sono vendute anche a bottiglia singola; ulteriore vantaggio in termini economici oltre che organizzativi.

Non ci occupiamo solo di selezionare cantine emergenti e non, per soddisfare a 360 gradi le diverse esigenze e tipologie di clientela offriamo un servizio più ampio e altamente qualificato. Con il supporto dei nostri sommelier forniamo consulenze professionali per le degustazioni dei prodotti e per le stesure delle carte vini, la cui realizzazione può essere curata dal nostro ufficio grafico interno; organizziamo eventi come cene e aperitivi-degustazioni volti a far conoscere più da vicino le aziende e i viticoltori. Abbiamo inoltre messo a punto corsi di formazione per i clienti ed il loro personale in cui, in diverse lezioni, si apprende il linguaggio del mondo del vino, si scoprono le diverse tecniche di vinificazione, le corrette modalità di servizio al tavolo ed i principi del corretto abbinamento cibo-vino.

Ci auguriamo di offrire sempre il meglio per il futuro: la soddisfazione dei nostri clienti è ciò per cui lavoriamo giorno dopo giorno.



