



LOMBARDIA



La Lombardia è una delle regioni italiane più estese. Situata all'estremità settentrionale della penisola, confina con la Confederazione Elvetica.

Il suo territorio, che si estende dalle Alpi alla bassa Pianura Padana, dà vita a una vasta gamma di paesaggi.

Di singolare fascino è lo scenario della catena alpina con la Valchiavenna, la Valtellina e la Valcamonica.

Altro panorama caratteristico della regione è offerto dalle distese di colline tra cui spicca l'area di Franciacorta, famosa per i vigneti e la produzione di vino.

E poi, il fascino dei grandi laghi. Il versante occidentale del lago di Garda, con Sirmione e altre rinomate località, è una meta turistica di forte richiamo; di estrema bellezza sono anche il Lago di Como e il Lago Maggiore, circondato da ville nobiliari, parchi e incantevoli borghi.



AZIENDA AGRICOLA BRUNELLO

Via Zappaglia 8 25010 Pozzolengo (BS)

ANNO DI FONDAZIONE

1930

PROPRIETÀ/FONDATORI

Moira Brunello



Azienda Agricola
Brunello

Sulla sponda meridionale del Lago di Garda, nella tipica zona di produzione del vino Lugana, nonno Battista fondò nel 1930 l'Azienda Agricola Brunello. Passando di generazione in generazione, è Galliano che negli anni la rinnova piantando nuovi vigneti e costruendo successivamente la moderna cantina. Nei 6 ettari di vigneti, curati personalmente dalla famiglia, la produzione di ottime uve permette di ottenere vini di qualità.





LUGANA DOC BRUNELLO "ETICHETTA NERA"

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Trebbiano di Lugana (detto anche Turbiana)

Descrizione: giallo paglierino lucente. Al naso suggestioni di frutta esotica matura e agrumi, spolverata di tiglio e gesso. Al palato pieno, equilibrato, con un finale delicatamente ammandorlato e morbido, quasi abboccato.

CL 75

CL 150



AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Via Solferino, 11 25030 Erbusco BS

ANNO DI FONDAZIONE

1960

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Facchetti



Piccola, una delle tante piccole aziende ma con radici profonde, radici che vanno oltre la nascita delle prima DOC negli anni '60. La società produce tutta la tipologia Franciacorta, compreso il Curtefranca bianco e rosso e, con l'aiuto dei vitigni cosiddetti "internazionali", del clima e un po' dell' uomo si prefigge l'obbiettivo di raccontare il territorio e l'atmosfera che si respira in Franciacorta, gestendo interamente tutto il processo produttivo. I terreni si snodano nel comune di Erbusco, là dove la pianura padana lascia spazio alle colline che annunciano più a nord l'ambiente prealpino.





CL 75

CURTEFRANCA BIANCO CARPE DIEM AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta giallo paglierino, con evidenti riflessi verdognoli, al naso risulta raffinato, con note speziate. Al palato calibrato il rapporto frutto-legno, secco, ma al tempo stesso privo di asperità risulta di piacevole morbidezza e complessità, ricco di note terziarie.



CL 75

CL 150

FRANCIACORTA BRUT AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta giallo paglierino, con sfumature verdognole, il perlage sottile e abbondante. Note vegetali di fieno aprono un profumo ben delineato. Il sapore fresco e minerale presenta una gradevole nota acidula.

Abbinamenti Gastronomici: consigliato per aperitivo o in accompagnamento a pesce crudo, sushi, carni bianche, pesci al forno, pizza





FRANCIACORTA BRUT ROSE' AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

Descrizione: vino dal colore rosa antico, con un perlage fine e persistente, al naso un profumo fragrante e delicato, nobile vena di amaretto, ancora evidenti le note fruttate. Sapore succoso ed incisive, gusto equilibrato e di gradevole mineralità

CL 75

CL 150



FRANCIACORTA MILLESIMATO AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Descrizione: vino dal colore paglierino dotato di tenui riflessi ramati, perlage fine, molto abbondante e persistente. Al naso profumo ampio e lungo con note leggere di frutta secca e tostata.

Sapore fresco, minerale, secco, di frutta matura

CL 75





CL 75

FRANCIACORTA NATURE CHARDONNAY PAS DOSE' AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: di buona brillantezza, il colore è giallo paglierino, dotato di riflessi ramati; il perlage fine, molto abbondante e persistente. Il profumo ampio e lungo rivela note leggere di frutta secca e tostata.

L'ingresso in bocca è ancora fresco, minerale e secco. La fase mediana è dominata da frutta matura.

Abbinamenti Gastronomici: consigliato in abbinamento a pesce e carni bianche.



CL 75

CL 150

FRANCIACORTA ROSE' OCC DE PERNIS AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Noir 100% (Blanc de Noirs)

Descrizione: Pas Dosè in presa di colore con brevissima macerazione sulle bucce pre fermentazione tumultuosa.

È strutturato ma fine, incisivo e molto minerale.

Profuma di spezie, liquirizia, anisette. Al palato è incredibilmente lungo.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con spiedo alla bresciana, primi piatti di carne come per esempio lasagne o tortelli di carne, vuole formaggi stagionati duri.



FRANCIACORTA SATEN AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta di colore giallo paglierino, il perlage è fine con spuma cremosa. Il naso appare dolce, con una leggera nota di panificazione. L'ingresso in bocca è setoso e morbido, Nella fase centrale ricorda la farina di mandorla.

Abbinamenti Gastronomici: consigliato in abbinamento a primi e secondi a base di pesce non troppo elaborati.

CL 75



SEBINO ROSSO AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%
Maturazione in Barrique

Descrizione: il vino si presenta di colore rosso intenso con riflessi granati. Il naso appare di buona finezza, disposto su sentori speziati, ricco di note di frutta matura. Al palato risulta secco, armonico, con buona struttura e persistenza.

CL 75

AZIENDA AGRICOLA COLA BATTISTA

Via Indipendenza 3 25030 Adro (BS)

ANNO DI FONDAZIONE

1985

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Cola

COLA

FRANCIACORTA

L'azienda agricola Cola nasce nel 1985 grazie all'impegno di Battista Cola, sebbene lui non fosse il solo in famiglia ad avere una passione per la vigna e per la produzione di vino. Già il padre di Battista, Giovanni, aveva iniziato a coltivare la vite in Franciacorta nel 1945, anno in cui, di ritorno dalla guerra, aveva ritrovato nel suo vino la gioia delle piccole cose fatte con cura, come coltivare la vite a mano e raccogliere ogni grappolo, produrre vino secondo antiche raccomandazioni ed aspettare il lento trascorrere del tempo necessario a rendere buono ogni Franciacorta. Battista ha fatto tesoro di questi precetti ed ha saputo trasformarli in un'azienda vitivinicola vera e propria: la cantina Cola. Oggi l'azienda agricola viene portata avanti da Stefano, figlio di Battista, che con la stessa dedizione produce bottiglie di vino e Franciacorta di altissima qualità, dal caratteristico bouquet e dal sapore inimitabile.





FRANCIACORTA BRUT DOCG ETICHETTA STORICA COLA BATTISTA

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: colore giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente, profumo spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto, di frutta secca e lievito. Freschezza ed acidità unite ad una elegante morbidezza

CL 75

CL 150



FRANCIACORTA NON DOSATO DOCG ETICHETTA STORICA COLA BATTISTA

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: colore giallo oro pieno, spuma abbondante e perlage fine e persistente, profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane. Freschezza ed acidità unite ad una elegante morbidezza

CL 75

CL 150





FRANCIACORTA SATÈN DOCG ETICHETTA STORICA COLA BATTISTA

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: colore giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente, profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto e lievito, frutta tropicale , ananas mango. Sapore secco, unito ad una elegante morbidezza

CL 75

CL 150



AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI FRANCESCO

Via Cantrina, 1 Bedizzole (Brescia)

ANNO DI FONDAZIONE

1873

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Averoldi



Nessuno in famiglia ricorda quale antenato iniziò a produrre il vino. Certamente nel pittoresco ed antico Borgo di Cantrina, gli Averoldi sono vignaioli e cantinieri da molte generazioni; ora tocca a Francesco continuare la tradizione. L'amore per la propria terra e la difesa della tipicità sono i principi ispiratori di Francesco Averoldi, sempre attento ad interpretare le nuove esigenze del mercato. I vini di Averoldi nascono così dalla costanza, dall'esperienza e dall'assiduo lavoro: la ricerca della qualità nel rispetto della tradizione. Il lavoro in cantina è ispirato alla massima valorizzazione della materia prima. Nei prodotti dell'azienda agricola Averoldi di Cantrina si intrecciano storia, tradizione, natura, lavoro artigianale, passione, ricerca ed innovazione.





CL 75

CHARDONNAY AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: bianco secco sapido di media struttura, acidulo, floreale e incredibilmente territoriale.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago, primi piatti leggeri come per esempio pasta al pomodoro e basilico e formaggi freschi.



CL 75

CL 150

GARDA BRESCIANO GROPPELLO NOTORIUS AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Gropello, Marzemino

Descrizione: rosso di grande eleganza e facile beva, infatti lo rendono rosso estivo che può essere servito leggermente fresco 12-14 gradi.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago come luccio e coregone, carni bianche magre come pollame e formaggi duri freschi.





IL MIO ROSSO RISEVA BENACO IGP AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Merlot, Sangiovese

Descrizione: lungamente affinato in legno e successivamente in bottiglia, ha grande potenza senza perdere in eleganza, sviluppando profumi di ciliegia, mora, lampone. Può essere ulteriormente atteso per molti anni.

Abbinamenti Gastronomici: stracotti, arrostiti o brasati e formaggi duri stagionati

CL 75

CL 150



PASSITO S. EUROSIA AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Bianco

Descrizione: dolce ma non stucchevole grazie alla grande freschezza acida, profuma di pesca, fiori ed agrumi.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi molli ed erborinati, biscotteria secca o torte secche

CL 37,5





CL 75

CL 150

PINOT BIANCO GARDA AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Pinot Bianco 100%

Descrizione: il Pinot Blanc è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con gradevoli sentori di cedro, arricchite da fresche note floreali. Al palato risulta ampio e setoso, con un finale fresco e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce di lago o formaggi latticini.



CL 75

PROEMIO BIANCO AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Uve autoctone

Descrizione: Bianco del Garda





PROEMIO ROSSO AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Uve autoctone

Descrizione: Rosso del Garda

CL 75



SEDESCOI ROSSO BENACO AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Rebo 70%, Barbera 15%, Cabernet Sauvignon 15%

Descrizione: prodotto con le uve delle più alte colline dei boschi di Cantrina e vendemmiato tardivamente, ne fanno un esercizio di stile, la degustazione ha sentori di frutta rossa, note di cacao e caffè, importante la massa strutturale, ma suadente grazie alle glicerine residue.

Abbinamenti Gastronomici: brasati e grandi carni e zuppe in genere.

CL 75

CL 150





VALTENESI DOC ZEUS AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Groppello Marzemino

Descrizione: è un groppello "rinforzato" da ripassaggio di uve stramature che donano maggior rotondità rispetto al fratello minore.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago come luccio e coregone, carni alla griglia e formaggi duri semistagionati.

CL 75

CL 150



VENETO

Il Veneto è una delle principali regioni d'Italia in termini di produzione quantitativa d'uva, i vini che si producono in questa regione sono famosi in tutto il mondo. Amarone, Recioto, Soave, Prosecco, Valpolicella e Bardolino, sono solamente alcuni nomi di vini conosciuti in tutto il mondo e che nella maggioranza dei casi identificano non solo il vino del Veneto ma anche quello Italiano. La caratteristica più interessante del Veneto è certamente rappresentata dal fatto che il successo dei suoi vini è largamente determinato dalle tante uve autoctone che si coltivano nella regione, sia bianche, sia rosse. Garganega, Trebbiano di Soave e Prosecco sono fra le principali uve con cui si producono vini bianchi; Corvina, Rondinella, Molinara e Raboso sono quelle principalmente utilizzate nella produzione dei vini rossi. L'enologia Veneta dispone di un ampio patrimonio ampelografico e diversità territoriali tali da consentire una produzione di vini con diverse qualità, da vini leggeri e piacevoli fino a quelli più robusti e impegnativi, come l'Amarone.



VAL D'OCA

Via per S. Giovanni, 45 Valdobbiadene 31049 (Treviso) Italy

ANNO DI FONDAZIONE

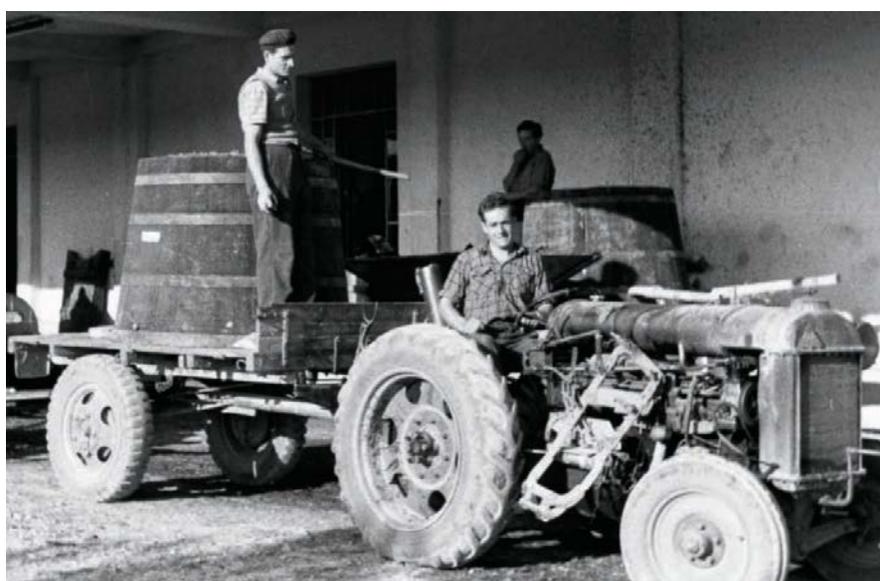
1952

PROPRIETÀ/FONDATORI

Cantina Sociale Valdobbiadene



La Cantina Produttori di Valdobbiadene è inserita in uno dei paesaggi più straordinari, suggestivi ed umanizzati d'Italia. Nella Valdobbiadene, territorio e uomini, che hanno saputo legarsi tra loro con un amore che è difficile oggi definire, sono in completa simbiosi con una volontà di trasformare e conservare un ambiente che affascina in ogni stagione dell'anno. La qualità del raccolto sta soprattutto nel tempo giusto e calcolato della vendemmia. La vite è tanto generosa, affascinante ma, al momento di coglierne il frutto, soffre di quel cielo al quale da sempre i viticoltori della Valdobbiadene hanno guardato e guardano con amore, con rabbia, con apprensione





CL 37,5

CL 75

PROSECCO SUPERIORE EXRTA DRY MILLESIMATO VAL D'OCA

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Glera100%

Descrizione: trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere. All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità. Una semplice armonia lascia in bocca una piacevole sensazione.

Abbinamenti Gastronomici: singolare ed armonico, lo si può stappare durante gli aperitivi, abbinandolo a biscotti salati e focacce. Grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrostiti di carne bianca.



CL 75

PROSECCO SUPERIORE EXRTA DRY MILLESIMATO VAL D'OCA

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Glera100%

Descrizione: trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere. All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità. Una semplice armonia lascia in bocca una piacevole sensazione.

Abbinamenti Gastronomici: singolare ed armonico, lo si può stappare durante gli aperitivi, abbinandolo a biscotti salati e focacce. Grazie alla sua delicata natura si presta molto bene servito accanto a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrostiti di carne bianca.

AZIENDA AGRICOLA ZANONI PIETRO

Via per S. Giovanni, 45 Valdobbiadene 31049 (Treviso) Italy

ANNO DI FONDAZIONE

1998

PROPRIETÀ/FONDATORI

Pietro Zanoni



Presentare la "Cantina di Pietro Zanoni" è il racconto di un sogno che si sta realizzando. Parlare dei vini che qui si producono è assistere al divenire di un'impresa. Pietro Zanoni non è soltanto un tecnologo alimentare, non è solo un enologo: è un appassionato abitante della propria terra. A Quinzano Lui ha saputo tornare per rimodellare l'azienda del Padre, per cambiarne il disegno e le finalità. Ha saputo dare al proprio impegno il valore di un progetto, alle proprie convinzioni la consistenza dei suoi prodotti. L'idea che da sempre lo guida è la schiettezza che si ritrova nel suo Valpolicella, la franchezza del suo Superiore e la "droit" del suo Amarone "Zovo", fiero della propria riconoscibilità di grande cru. Le viti che coltiva affondano le proprie radici nei terreni di natura calcarea e nella tradizione vignaiola della Valpolicella, esprimendo la verità dell'autoctono: Corvina, Corvinone, Rondinella.





CL 75

CL 150

AMARONE DELLA VALPOLICELLA AZ. AGRICOLA PIETRO ZANO

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvinone 40%, Corvina 40% Rondinella 20%

Descrizione: colore rosso granato di notevole intensità e profondità. Profumo particolarmente complesso e caldo, fine ed elegante dove si sviluppano soprattutto sensazioni di confettura di frutta rossa riconducibili alla ciliegia e all'amarena, con nette sensazioni surmature; sullo sfondo note di tabacco ed erbe aromatiche. In bocca si sviluppa caldo ed equilibrato nel corpo e nell'acidità, particolarmente piacevole nonostante la fittezza della trama tannica vellutata ed avvolgente. Molto potente la persistenza gustativa, con un ritorno netto alle sensazioni olfattive.

Abbinamenti Gastronomici: brasati, stracotti, la tipica "Pasticada de caval", grigliate di carne rossa e piatti con cacciagione a pelo come cinghiale, capriolo e cervo, formaggi stagionati a pasta dura.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA AZ. AGRICOLA PIETRO ZANO

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvinone 40%, Corvina 40% Rondinella 20%

Descrizione: colore rosso granato con venature rubine di buona intensità. Profumo intenso con note di uva sultanina accompagnata da fiori secchi e cioccolato, con piacevoli sfumature di frutta disidratata come l'albicocca. In bocca è dolce ma non stucchevole, scorre ben bilanciato dalla base acidica e da tannini morbidi. Deglutito persiste nella dolcezza e nelle sensazioni vinose che puliscono il palato.

Abbinamenti Gastronomici: dolci delle ricorrenze festive ma è altrettanto gradevole come dolce intermezzo ai pasti.

CL 37,5





CL 75

CL 150

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA SUP. AZ. AGRICOLA PIETRO ZANONI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: : Corvinone 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%

Descrizione: è ottenuto dal contatto del Valpolicella base sulle vinacce residue dell'Amarone per circa 15/20 giorni. Esso risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al Valpolicella base, da una maggiore alcolicità, da un'acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche. Di colore rubino con riflessi granati, offre un profumo, lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia; un sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

Abbinamenti Gastronomici: per le sue caratteristiche di piacevolezza, può accompagnare primi piatti invernali, secondi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura.



CL 37,5

VALPOLICELLA SUPERIORE CAMPO DENARI AZ. AGRICOLA PIETRO ZANONI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: : Corvinone 40%, Corvina 40%, Rondinella 20%

Descrizione: colore rosso rubino profondo con leggera vena granata. Profumo ricco e complesso, caldo e avvolgente dove si riconoscono note fruttate di confettura e frutta rossa molto matura; si avvertono leggere note vinose, di tabacco e vaniglia. In bocca si rivela caldo, rotondo e corposo, ben sostenuto da un'equilibrata acidità e da tannini fitti ed avvolgenti. Nel finale ritornano in modo netto le note olfattive in una notevole persistenza gustativa.

Abbinamenti Gastronomici: bolliti misti della tradizione veronese (manzo, lingua, cotechino...), brasati ed arrostiti di carne rossa, stracotti, piatti di selvaggina a piuma ed a formaggi importanti a pasta morbida.



CL 75

VALPOLICELLA SUPERIORE AZ. AGRICOLA PIETRO ZANONI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvinone 15%, Corvina 70%, Rondinella 15%

Descrizione: colore rosso rubino di buona intensità. Profumo ricco e variegato, vinoso e fruttato. In bocca si rivela fresco e di buon corpo, sostenuto da un'equilibrata acidità e rotondità dei tannini. Finale di buona persistenza nel gusto e nelle note olfattive.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con sughi di carne e pietanze a base di verdure della cucina mediterranea o ricette di pesce condito al pomodoro.



AZIENDA AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Via San Giovanni di Dio, 19 37030 Mezzane di Sotto Verona

ANNO DI FONDAZIONE

1996

PROPRIETÀ/FONDATORI

Marco e Francesca Sartori



ROCCOLO GRASSI

Rocco Grasso nasce nel 1996, per volontà di produrre vini importanti in una zona altamente vocata per la viticoltura.

La famiglia da sempre produce vino e con Marco e Francesca inizia un nuovo progetto:

produrre vini di terroir, di carattere e grande personalità, vini in grado di dare un'emozione e di lasciare un ricordo.

Vogliamo produrre vini dotati di carattere, personalità, identificabili nel territorio e nello stile di Rocco Grasso; vini capaci di evolvere e di maturare con l'affinamento in bottiglia.

Rocco Grasso è un progetto ambizioso, ma a carattere e a gestione familiare; l'obiettivo di Marco, Francesca e papà Bruno, è di ottenere grandi uve e produrre poche bottiglie ma di altissimo livello qualitativo, per questo il numero di bottiglie varia a seconda dell'annata.





CL 75

CL 150

AMARONE DELLA VALPOLICELLA AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Descrizione: è un vino di grande struttura e morbidezza, in cui si ricerca grande equilibrio, finezza e complessità; un vino in cui i tannini sono dolcissimi ma presenti e in grado di dare lunghezza e profondità al vino durante la degustazione. Ha un colore rosso rubino molto intenso; al naso si ritrovano sentori di ciliegia, di piccoli frutti rossi, prugna, spezie, tabacco ed erbe aromatiche. E' un vino molto fine e complesso, in cui questi aromi che si percepiscono al naso, si ritrovano poi in bocca e con il tempo diventeranno sempre più fini, precisi e complessi. E' un Amarone di grande carattere e personalità, espressione di un terroir ben preciso, il vigneto Rocco Grasso, che dona al vino queste note di spezie, di tabacco, di frutta matura e di erbe aromatiche.



CL 75

SOAVE SUPERIORE AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Garganega 100%

Descrizione: vino di buona complessità aromatica, potente, fine, e di grande freschezza e mineralità. Al naso si avvertono note minerali, fiori bianchi, pesca. In bocca è fresco, sapido, ritornano i fiori bianchi e la frutta. Noi ricerchiamo la massima espressione del terreno calcareo ed alluvionale da cui proviene e la fermentazione in legno permette di aumentare la complessità e longevità di questo vino.



CL 37,5

RECIOTO DI SOAVE AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Garganega 100%

Descrizione: è un vino dolce importante, ambizioso. E' un vino dal colore giallo carico, quasi dorato; al naso è fine, complesso, con sentori di miele di acacia, agrumi, albicocca, frutta secca, nocciole tostate; tutto questo si riconferma al palato. In bocca il vino è grasso, potente, dolce, ma ha un grande equilibrio fra zuccheri ed acidità.



CL 37,5

RECIOTO DI VALPOLICELLA AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Croatina 10%

Descrizione: si presenta con un colore rosso rubino carico. Al naso si avvertono sentori di confettura di ciliegia, di prugna molto matura, piccoli frutti rossi spezie, tabacco, cioccolata. E' un vino di grande finezza e complessità aromatica; in bocca è potente, grasso, dolce, ma mai stucchevole, inoltre ritornano note di ciliegia, prugna, cacao e una leggera nota minerale.





CL 75

CL 150

VALPOLICELLA SUPERIORE AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto

Varietà delle uve: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5%

Descrizione: è ottenuto da circa il 50 % di uva fresca e 50 % di uva leggermente appassita per 20 giorni. Questo vino è prodotto in una parte di vigneto pensata per produrre solo il Valpolicella, in cui non vengono selezionate le uve per l'Amarone; questo permette di avere più concentrazione, grande complessità e finezza aromatica. Colore rosso rubino carico; al naso si avvertono note speziate, di tabacco e pepe bianco, note minerali, di grafite, di caffè, di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca è grasso, corposo, morbido; presenta un tannino dolce, ma di grande profondità. E' un vino molto fine e complesso, un Valpolicella ambizioso, di grande carattere e personalità, in cui l'affinamento in bottiglia migliorerà queste sue caratteristiche.



TRENTINO ALTO ADIGE



Il Trentino vanta un territorio dai diversi profili climatici: dal submediterraneo, al continentale, all'alpino, offrendo così una variabilità ambientale dalle innumerevoli sfumature. A questa si aggiunge una notevole varietà geologica dei suoli.

Queste combinazioni offrono la possibilità alle cantine e ai vignaioli di presentare al mercato diverse tipologie di prodotti vinicoli, frutto di una perfetta combinazione fra vitigno e area territoriale. Dalle sponde del Lago di Garda alle terrazze della Valle di Cembra la vite è una delle componenti più significative del paesaggio trentino.

Grazie ai tanti microclimi la natura coopera con il talento e l'esperienza dei vignaioli per offrire ottimi vini a Denominazione di origine controllata (DOC) o a Indicazione geografica tipica (IGT).



AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Via Valentini, 31 38060 Calliano (Trento)

ANNO DI FONDAZIONE

1986

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Salizzoni



Nata nel 1986 dalla passione di Valter nel coltivare i propri campi e di produrre un vino che rispecchi la realtà del territorio, ora l'azienda ha raggiunto dei livelli qualitativi importanti.

La cantina è ricavata nell'antico Palazzo Valentini di epoca settecentesca dove si effettuano vinificazioni e l'affinamento in piccoli carati di rovere. A partire dal Marzemino, il vino emblema della vallata, il rosso che ha permesso alla Vallagarina di conquistare, in gentilezza, traguardi incredibili, supportati dall'eleganza e dalla tipicità. Un vino genuino, ma tutt'altro che semplice. Trovi nel bicchiere uno spaccato storico, suggestivo, dove l'apporto umano, le qualità naturali del vitigno e la bontà del prodotto stesso si coniugano in un tutt'uno.

L'azienda, così facendo, rappresenta una testimonianza del nostro territorio inteso come comunità, capace di farsi ambasciatrice grazie alla conoscenza del prodotto vino in posti lontani; questo rimane un aspetto di grande importanza, quindi sempre ricorrente nelle strategie aziendali.





CL 75

CASTEL BESENO GOLDMUSCATELLER PASSITO AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Moscato 100%

Descrizione: è il vino bianco aromatico per eccellenza dell'Alta Vallagarina, coltivato nell'areale attorno alla collina di Castel Beseno. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati ed il profumo intensamente aromatico con sentori che vanno dalla mela Golden alla pesca matura, delicato e fragrante. Unico nel suo genere, è un vino da dessert che si può abbinare con formaggi freschi, non molto invecchiati. La sua amabilità esalta sia la più semplice, che la più elaborata pasticceria.



CL 75

GEWÜRZTRAMINER AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Gewürztraminer 100%

Descrizione: è coltivato in alta collina, ambiente che ne esalta la potenza e la finezza aromatica. Il suo aroma è intenso, con profumi che vanno dalla frutta esotica matura alla rosa, su uno sfondo di fiori d'acacia, per finire con un'elegante nota agrumata.

Abbinamenti Gastronomici: come aperitivo importante, o con antipasti leggeri e saporiti.





LAGREIN DE WEINFELD AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Lagrein 100%

Descrizione: "Weinfeld", appellativo nobile aggiunto alla famiglia de Valentini da Maria Teresa d'Austria nella persona di Giovanni Paolo cancelliere giudiziale. "Weinfeld" come campo vitato per eccellenza della Vallagarina, antica cesura ottocentesca, dove coltiviamo sapientemente il nostro Lagrein. Rosso di grande prestigio che sa emozionare i palati più raffinati per la sua complessità di profumi di frutta rossa matura e per il suo equilibrio di struttura e di tannicità che lo rende unico nel suo genere.

CL 75



MARZEMINO DI ISERA AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Marzemino 100%

Descrizione: ottenuto dal vitigno Marzemino, rappresenta il vino emblema della Vallagarina. Vino dal gusto complesso, di buona struttura, con una notevole armonia finale. Il colore è rosso rubino intenso; il profumo è delicato, caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola. Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con salmi, selvaggina da pelo e formaggi semistagionati

CL 37,5

CL 75





MERLOT LAURENTIUS AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Merlot 100%

Descrizione: "Laurentius", rosso importante che ispira il suo nome a San Lorenzo, patrono di Calliano. La bassa resa in vigneto per avere una materia prima che raggiunge a maturazione una gradazione zuccherina ed una concentrazione in sostanze polifenoliche ne fanno le basi essenziali per la produzione di questo vino. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino carico con profumi caratteristici che abbinano sia la freschezza varietale del Merlot che l'eleganza per nulla invasiva del legno.

CL 75

PINOT BIANCO RISERVA DOC TRENTINO AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Pinot Bianco 100%

Descrizione: si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo è intenso e il sapore è delicato, suadente, vellutato e floreale. Di corpo e con gradazione piuttosto elevata, elegante e un'acidità fissa medio - alta. Persistenza lunga sia a livello olfattivo che al palato

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con pesce, pesce bianco o crostacei alla griglia.

CL 75





CL 75

RULANDER PG PERLATO AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Ruländer 100%

Descrizione: "Perlato" è il nome di un vino unico nel suo genere delicato al profumo e di colore rosè. Si ottiene un vino complesso dal gusto pieno, fruttato ed armonico.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, si unisce piacevolmente con pietanze a base di pesce.



CL 75

ZIRESI CRU RISERVA TRENTINO AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Marzemino 100%

Descrizione: vino ottenuto dal CRU Ziresi, dal gusto complesso, di buona struttura, con una notevole armonia finale. Il colore è rosso rubino intenso; il profumo è delicato, caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola. Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con salmi, selvaggina da pelo e formaggi stagionati o molto stagionati



CL 150

VICTOR RISERVA LAGREIN CABERNET MERLOT AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 40% , Merlot 40%,
Lagrein 20%

Descrizione: "Victor" è il magico risultato di una tradizione che in tutto il mondo viene definito "taglio bordolese". Il nome "Victor" è il dovuto riconoscimento a Vittorio, il fondatore dell'azienda vitivinicola, padre di Valter. È simbiosi di sogno e tradizione, per gustare un vino in grado di trasmettere il carattere ed il fascino dell'identità del territorio della Vallagarina. Un rosso possente ed elegante in cui i colori, gli aromi, i sapori del Cabernet Sauvignon, del Merlot e del Lagrein invecchiati in piccole botti di rovere si fondono armoniosamente creando un vino di corpo unico, intenso e con grande profondità di gusto. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, si esprime con notevole intensità di profumi dall'amarena alla ciliegia su sfondo di vaniglia. Il gusto è pieno, caldo, di grande rotondità e con una persistenza aromatica intensa molto lunga.



ZENI

Via Stretta 2 - 38010 Grumo, San Michele all'Adige (TN)

ANNO DI FONDAZIONE

1870

PROPRIETÀ/FONDATORI

Roberto Zeni



DICEMBRE 1882 - La fondazione Roberto Zeni, dopo lunga fatica, domande e pratiche a non finire, aveva ottenuto dalla autorità rappresentanti, nel SudTirolo l'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe I d'Ausburgo e Lorena, la licenza di aprire una osteria nei pressi del ponte sull'Adige. Amici e conoscenti lo festeggiavano e in quella occasione, nonno Roberto Zeni, mesce un vino Teroldego ottenuto dalla prima vendemmia di alcune vigne in località "Pini". Il Campo Rotaliano, culla del Teroldego, nasce proprio in quel periodo...





CL 75

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Provenienza: Trentino Alto Adige

Varietà delle uve: Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzmannn (V.Riparia x V. Rupestris).

Descrizione: Teroldego Rotaliano ovvero "Oro del Tirolo" da una probabile interpretazione del idioma "Tiroler Gold" I regnanti d'Austria, durante la loro reggenza in Trentino, considerarono infatti questo vino eccellente sia per il colore intenso e profondo, profumato di lampone e mora che per il sapore pieno rotondo giustamente acido e privo di tannini: appunto Oro del Tirolo. Di colore rosso rubino vivo e brillante, al profumo risulta intenso, fruttato di lampone e mora. Vino al gusto secco, sapido e di corpo, ben strutturato

Abbinamenti Gastronomici: si accosta bene a soufflè di formaggi a primi piatti al ragù; ottimo con arrosti di carne rosse, formaggio a pasta dura semistagionato



FRIULI VENEZIA GIULIA

Nel Friuli-Venezia Giulia sono rappresentate tra le più importanti punte di eccellenza nella produzione vitivinicola Italiana, con particolare riferimento ai vini bianchi, ma non solo. E' una regione per buona metà collinare, con il 20% circa di territorio montuoso e un 40% di aree pianeggianti, e circa 20.000 ettari di terreno coltivati a vite. I vitigni a bacca bianca rappresentano circa il 50% del totale, ed i vigneti si trovano per più del 60% in aree pianeggianti e per il 35% in zone collinari. I più importanti vitigni a bacca bianca sono il Tocai Friulano (il cui vino, dopo la causa intentata dall'Ungheria viene per decreto denominato "Friulano"), il Verduzzo friulano, la Ribolla Gialla e il Picolit, nonché la Malvasia Istriana e la Vitovska nel Carso Triestino. I vitigni rossi autoctoni sono il Pignolo, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tazzelenghe, lo Schioppettino e il Terrano, concentrato soprattutto nella zona del Carso. A fianco di questi sono presenti vitigni internazionali, tra i più importanti dei quali ricordiamo Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc. Le forme di allevamento della vite maggiormente utilizzate sono la Capuccina (o doppio capovolto) e il Casarsa.



TENUTA PITARS

Via Tonello, 10/A 33098 San Martino al Tagliamento (PN)

ANNO DI FONDAZIONE

1968

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Pittaro



PITARS
Vigneti di famiglia in Friuli

Da tempi immemorabili la famiglia Pittaro coltiva la vite nella terra che ama e di cui si prende cura. Una storia autentica e appassionante testimoniata anche da antichi documenti ecclesiastici. Una passione autentica la nobile volontà dei Pitars, una fede. Come quella della tradizione cristiana tramandata dalle leggende medievali, che narrano l'origine della nascita del biancospino, pianta segno di grande valore e purezza, simbolo che orna il marchio Pitars con eleganza principesca e schietta allo stesso tempo. Come la forza della tradizione rurale friulana e il sapere raffinato di un mestiere speciale, coltivati insieme, giorno dopo giorno, dalle attività degli uomini che portano questo nome.





CL 75

ANGELO VINO BIANCO IGT TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Verduzzo 70%, Picolit 10%, Incrocio Manzoni 20%

Descrizione: Angelo è un vino complesso, dal colore antico, armonizza sensazioni dolci e acidule, sprigionando un avvolgente profumo di frutta candita, vaniglia e fiori di campo.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente tartufi di mare e ostriche. Si esalta sui formaggi saporiti, erborinati e piccanti, non è da meno sul fegato d'oca e d'anatra. Emozionante risulta l'accoppiata con la pasticceria secca. È comunque da sempre considerato un vino da dopo pasto, e perciò da ... meditazione



CL 75

CABERNET FRANC TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Cabernet Franc in purezza

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Il caratteristico sapore erbaceo di foglie e radici si ammorbidisce con cenni floreali e fruttati. Il sorso è fresco e vibrante con tannini flessuosi. Dopo l'invecchiamento, l'erbaceo scompare per lasciare posto all'eterea gamma di sfumature dei grandi vini rossi.

Abbinamenti Gastronomici: vino da carni fredde della grande cucina e fra i migliori vini da arrosto. Indicato in particolare con selvaggina e cacciagione, con formaggi a pasta dura e invecchiati.



CL 75

CABERNET SAUVIGNON TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon in purezza

Descrizione: colore rosso rubino, di corpo robusto, pieno e sapido. Ha i tipici profumi nei toni erbacei, con muschio, more di rovo, rosa e una leggera speziatura. Armonioso al palato già da giovane con tannini ben amalgamati.

Abbinamenti Gastronomici: carni fredde della grande cucina, da arrosti di carni bianche e rosse, ottimo con pollame e formaggi a pasta dura.



CL 75

FRIULANO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Friulano in purezza

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vino fine e delicato, regala profumi di ginestra, pescanoce, mandorla pallida e ananas. La bocca è vibrante, sapida e fresca di buona struttura con un finale agrumato e minerale. È un vino da bere giovane.

Abbinamenti Gastronomici: eccellente come aperitivo, ottimo sugli antipasti magri, minestre in brodo e asciutte, sul pesce, sulle carni bianche.





PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Glera in purezza

Descrizione: vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino tenue. Naso goloso di creme caramel, pesca bianca e litchi su gentili sensazioni minerali. Dal perlage cremoso, l'assaggio è morbido, fresco e sottilmente sapido, giustamente armonico nella struttura leggermente amabile.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.

CL 75

CL 150



MALVASIA ISTRIANA SECCA TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Malvasia Istriana in purezza

Descrizione: vino bianco dal colore giallo paglierino, offre toni dolci di mughetto e ciclamino, caramella al limone con pesca bianca ed erbe aromatiche. Fresco e fruttato, presenta un gusto asciutto, pulito e di grande sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti magri, piatti di pesce al forno e carni bianche.

CL 75





CL 150

MERLOT TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Merlot

Descrizione: colore rosso rubino vivo, virante al granata col tempo, presenta un bouquet pieno e fragrante di frutti di bosco e ciliegie in confettura con sfumature di felce, spezie fini e muschio. In bocca è morbido, di buona freschezza e dal tannino vellutato.

Abbinamenti Gastronomici: indicato con piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e con formaggi semistagionati.



CL 75

PINOT GRIGIO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: vino dalla decisa personalità, ha un bouquet intenso dai profumi di pera Kaiser, mandorla fresca, biancospino e scorza di lime. Gusto fresco, sapido, morbido e avvolgente con una piacevole scia agrumata.

Abbinamenti Gastronomici: si adatta molto bene agli antipasti, in particolare a prosciutto, minestre leggere, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.





CL 75

PRESTIGE BRUT TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Glera in Purezza

Descrizione: vino spumante ottenuto dall'esclusiva selezione di uve Glera. Presenta colore giallo paglierino tenue. Il profumo etereo regala note di mela, pera e magnolia. Al palato è brioso, fresco e morbido. Gusto secco e asciutto in questa versione Brut.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo fuori pasto o come aperitivo, con crostini o antipasti di pesce.



CL 75

PRESTIGE ROSE' EXTRA DRY TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Chardonnay (40%), Malvasia Istriana (30%), Refosco dal Peduncolo Rosso (30%)

Descrizione: spumante di raffinata eleganza, dal brillante colore rosa tenue, con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fragrante, fruttato con sentori dolci di fragolina, melograno e confetto. Gusto morbido, delicatamente aromatico e bilanciato da buone freschezza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: estremamente piacevole al gusto, è uno spumante versatile che si presta ad abbinamenti con aperitivi salati e con la pasticceria secca



CL 75

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza

Descrizione: di colore rubino luminoso, ha un profumo leggiadro e sottile di bacche rosse, visciole, roselline e ciliegie. Sapido, fresco e vivo dal tannino ordinato su una scia sapida e amaricante. Si presta anche a un invecchiamento specie se ottenuto in annate particolarmente felici.

Abbinamenti Gastronomici: sposa ottimamente le carni grasse, il pollame e i bolliti.



CL 75

RIBOLLA GIALLA TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Ribolla Gialla

Descrizione: colore è giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Il perlage è estremamente fine e persistente. Il profumo è delicato e complesso, fragrante di fiori e frutta: iris, glicine, pesca e limone. Al palato esprime al meglio le caratteristiche di freschezza tipiche del vitigno, è ricco di struttura e di frutto e sorprende per la lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, ostriche e tartufi di mare. Antipasti di pesce delicati, anche a tutto pasto.





CL 150

SAUVIGNON TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Sauvignon in purezza

Descrizione: colore paglierino. Ha i profumi tipici varietali del vitigno: foglia di pomodoro, erba secca, ginestra e agrumi. Al palato è vibrante, freschissimo e minerale

Abbinamenti Gastronomici: vino da aperitivo e da antipasti al prosciutto. Ottimo con piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi, salmone) e pesci salsati, creme e minestre delicate.



CL 75

TRAMINER AROMATICO TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Varietà delle uve: Traminer Aromatico in purezza

Descrizione: colore dorato smagliante. Naso intenso e goloso di frutta esotica, mimosa, rosa gialla, muschio bianco e buccia di limone in un perfetto mélange. Gusto morbido, ampio e fresco, saporoso.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati, formaggi saporiti.



PIEMONTE



Il territorio del Piemonte si trova per il 30% in collina, per il 26% in pianura e per il 44% in montagna. Con ciò, più del 90% della produzione vitivinicola regionale avviene nelle zone collinari, con sistemi di allevamento moderni (guyot, controspalliera). I vitigni coltivati sono perlopiù a bacca rossa, con qualche rimarchevole eccezione autoctona a bacca bianca.

In Piemonte si contano un totale di ben 16 DOCG e 42 DOC, nessuna IGT. 10 DOP tra cui spiccano i formaggi Bra e Castelmagno DOP e 6 IGP. Le zone vitivinicole principali sono le colline novaresi e vercellesi, il canavese, le colline Torinesi, il Monferrato (a sua volta suddiviso in astigiano, casalese e alto Monferrato), le colline tortonesi, il Roero e le sopracitate Langhe.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA FONTANA

Loc.tà Perno di Monforte d'Alba (CN) Italy

ANNO DI FONDAZIONE

1820 Famiglia Fontana

PROPRIETÀ/FONDATORI

Mario Fontana dal 1994



"I miei antenati coltivarono queste terre prima di me e, grazie al loro lavoro, oggi sono in grado di produrre questi vini" Cascina Fontana è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare situata sulle colline delle Langhe del Barolo, nei pressi di Alba, in Piemonte. Questa è una zona di rara bellezza paesaggistica, ora diventata anche parte del patrimonio UNESCO, con colline contornate da vigneti e paesi dominati da imponenti castelli medioevali, da cui si possono ammirare splendidi panorami sulle vallate sottostanti. E' qui, su queste terre vocate alla produzione del vino, che la famiglia Fontana coltiva i vigneti di proprietà e produce grandi vini da ormai sei generazioni.



BAROLO AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte

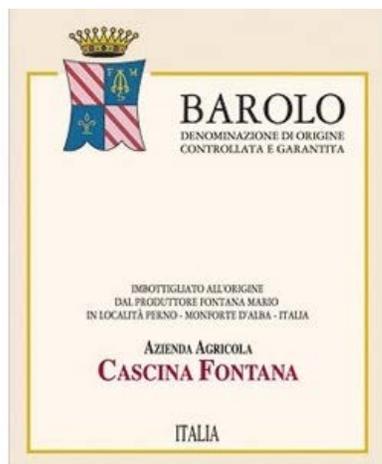
Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato intenso, dal naso ricco di note floreali e di frutti maturi, con sfumature di buccia d'arancia, liquirizia e mentolo. Al palato persistente ed elegante, con tannini avvolgenti, note di ciliegie sotto spirito e minerali.

Abbinamenti Gastronomici: il Barolo è un vino così complesso e completo che può essere assaporato anche senza cibo: stappato, volendo decantato, servito a volte anche solo con un biscotto oppure un pezzo di cioccolato fondente. Se accompagnato da cibo, questo deve essere almeno di eguale levatura, come un brasato al Barolo, selvaggina in umido ed altri piatti tipici delle Langhe a base di carne.

CL 75

CL 150



BAROLO RISERVA AZIENDA AGRICOLA FONTANA

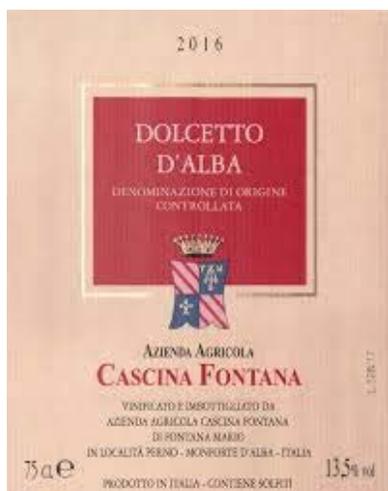
Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato brillante, al naso bouquet di fiori secchi e confettura di frutti rossi, con delicate note di spezie dolci, cacao, e mentolo. Al palato austero ed elegante, con tannini setosi ed avvolgenti che si fondono con una spiccata mineralità.

CL 75





DOLCETTO D'ALBA AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: colore rosso rubino vivo con riflessi porpora, al naso rivela un bouquet intenso di susina e frutti di bosco freschi e croccanti che si ritrovano al palato, sostenuti da un leggero tannino e da finale sapido.

Abbinamenti Gastronomici: il Dolcetto d'Alba può essere anche bevuto fresco durante i mesi estivi ed è ideale per accompagnare piatti di salumi ed antipasti, così come semplici preparazioni a base di pasta, carne o verdure crude.

CL 75



LANGHE NEBBIOLO AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato brillante, al naso si fondono intense ed eleganti note floreali di rosa, fresche fragoline di bosco e sfumature balsamiche. In bocca è ben equilibrato da tannini setosi e sapida persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: a tavola esalta divinamente tutti i tipi di pasta e i tradizionali Plin al ragù.

CL 75



CIABOT BERTON

Ciabot Berton - Fraz. S.Maria, 1 - La Morra (Cn) Italia

ANNO DI FONDAZIONE

1961



PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Oberto

L'attuale cantina costruita negli anni 80 si trova nel sito da sempre conosciuto come Ciabot Berton. Qui si erge un piccolo fabbricato (ciabot, nel dialetto piemontese) un tempo appartenuto a un tale Berton, il quale, nel tentativo di produrre artigianalmente dei fuochi d'artificio provocò l'incendio che ne distrusse il tetto. Ancora oggi, dalla cantina, è possibile scorgere i ruderi del vecchio ciabot che ha dato il nome all'azienda, circondato dai vigneti di Nebbiolo. La nuova cantina viene così a trovarsi in una zona dominante, che permette di godere del meraviglioso paesaggio che si apre sulle colline del Barolo, e, nelle giornate di cielo terso, di volgere lo sguardo al nord per intravedere il Cervino e il massiccio del Monte Rosa, mentre dalla parte opposta i paesi dell'Alta Langa fanno da cerniera tra il Piemonte e la Liguria.





CL 75

BARBERA D'ALBA BRICCO S.BIAGIO AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso offre un aroma ricco di frutta matura e note di confettura, bilanciate da una gradevole acidità.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna in modo ideale primi piatti con sughi importanti, secondi piatti a base di carni bianche e rosse e formaggi



CL 75

BARBERA D'ALBA FISETTA AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: Degustazione: il colore rosso violaceo, le note di ciliegia al naso ed il gusto fruttato, polposo e giustamente acido, ne fanno un vino fresco e gradevolissimo.

Abbinamenti Gastronomici: ideale servito a 16°C con i salumi, i primi piatti ed i formaggi freschi.





CL 75

BAROLO 1961 AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: rosso granato con riflessi rubini. Il profumo è etereo ed ampio con accenni minerali e note balsamiche, a cui si accompagnano sentori di rosa, spezie, frutti rossi e cera. Sapido, piacevole, con una struttura tannica presente, ma ben integrata. Molto persistente al finale.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna in modo ideale arrosti e carni rosse, brasati e formaggi stagionati.



CL 75

BAROLO DEL COMUNE LA MORRA AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fico rosso e carruba, supportati da note dolci di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida presente, ma ben integrata nel corpo del vino. Grande persistenza al finale.

Abbinamenti Gastronomici: eccellente con arrosti di carne rossa, pasta all'uova con ragù di carne e formaggi stagionati.



CL 75

BAROLO CRU ROCCHETTEVINO AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso rubino brillante, con lievi riflessi granati. Al naso gli aromi speziati e floreali ben si accompagnano a lievi sentori fruttati. Al palato è nitido e complesso, con corpo equilibrato e buona acidità, in perfetta armonia con la trama tannica classica del nebbiolo. Lungamente persistente al finale.

Abbinamenti Gastronomici: è eccellente con arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi saporiti.



CL 75

BAROLO CRU ROGGERI AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso granato intenso, con riflessi rubini, aroma decisamente fruttato, con note di prugna, fiori secchi e spezie. Al palato è corposo, con una struttura tannica robusta ma setosa. Lungamente persistente al finale.

Abbinamenti Gastronomici: è eccellente con la selvaggina, i brasati, i formaggi stagionati e tutti i piatti serviti con il tartufo bianco.





CL 75

LANGHE NEBBIOLO 3 UTIN AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità. Aroma fruttato con sentori di rosa canina e spezie. Vino armonico ed elegante, con una leggera nota tannica che lo rende ancor più gradevole.

Abbinamenti Gastronomici: ideale per secondi piatti a base di carni bianche e formaggi stagionati.



CL 75

DOLCETTO D'ALBA RUTUIN AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: Descrizione: vino rosso rubino carico, al naso offre un intenso aroma di ciliegie e frutti rossi. Al gusto è corposo e fruttato e si percepisce, ben integrata, la tipica vena tannica. Retrogusto ampio e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina molto bene con salumi, primi piatti e pietanze a base di carne bianca.



NADA FIORENZO

Via Ausario, 12/C - 12050 - Treiso (CN)

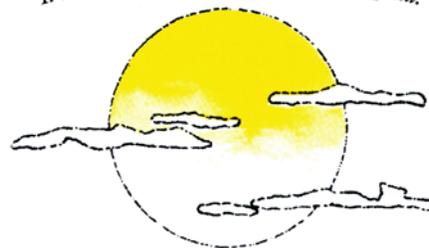
ANNO DI FONDAZIONE

1961

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Nada

Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.



NADA FIORENZO
VITICOLTORE

Carlo, Fiorenzo, Bruno, Danilo: conducono l'azienda da quattro generazioni la storia inizia con Carlo (classe 1880), intraprendente contadino di Langa, proveniente da una famiglia povera che lavorava la terra in mezzadria, acquista nel 1921 la cascina Rombone in Treiso e da subito inizia a produrre vino che vende sfuso ad alcuni ristoratori della zona. L'inizio del nuovo millennio sono gli anni della completa riscoperta del lavoro agricolo da parte dei giovani. Arriva in vigna una nuova generazione: motivata, "che parla inglese", rispettosa delle tradizioni e sensibile verso le tematiche ambientali. Così fa anche Danilo, figlio di Bruno, che dopo l'università sceglie i vigneti. Ed ecco la svolta di questa storia che, iniziata quasi un secolo fa, si proietta verso il futuro. Il domani, che Danilo ha cominciato a scrivere oggi; facendo tesoro del patrimonio dei saperi che "i suoi padri" gli hanno trasmesso, e supportato dalla generosità di questo suolo vecchio di milioni di anni che si chiama Terra di Langa.





BARBARESCO DOCG AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: elegante e dal bel color rosso granato brillante, ha profumi floreali intensi e fragranti. È piacevole in bocca, appagante e versatile negli abbinamenti. Ideale con timballi, pasta con sughi di carne, spezzatini, arrostiti delicati, formaggi a pasta dura.

Abbinamenti Gastronomici: "Arrosto di maiale al latte".

CL 75



BARBARESCO MANZOLA DOCG AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: nasce dai grappoli di Nebbiolo raccolti in Manzola, una delle microzone più storiche del Barbaresco. Il suo colore rosso granato brillante ed intenso precede l'ampio bouquet floreale; in bocca è sapido, austero ma già elegante in gioventù ed assumerà negli anni i caratteri della completa armonia. Dopo un'adeguata ossigenazione, offre il meglio di sé con arrostiti, brasati, coniglio, agnello, formaggi a pasta dura e, se affinato almeno 10 anni con pasticceria secca.

Abbinamenti Gastronomici: "Ravioli del plin al sugo d'arrosto".

CL 75

CL 150



CL 75

BARBARESCO MONTARIBALDI AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: proviene da un erto vigneto di Nebbiolo della storica Cascina Quinto, cuore di Montaribaldi; viti molto vecchie ancorate ad un fazzoletto di terra eroso dal tempo. Barbaresco molto ricco, dal colore granato carico, con profumo vinoso e gusto complesso e morbido. Vino già armonico in gioventù e capace di evolvere per molti anni in cantina. Come per gli altri Barbareschi, è consigliata un'adeguata ossigenazione prima di berlo con: pasta con sughi di carne, arrostiti, brasati, formaggi a pasta dura, formaggi stagionati.

Abbinamenti Gastronomici: "Coniglio al civet".



CL 75

BARBARESCO ROMBONE AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: nasce dalle viti di Nebbiolo più vecchie di Rombone. Barbaresco dominante, dal colore rosso granato intenso. È complesso al naso, sapido e caldo in bocca con presenza di tannini che, già eleganti in gioventù, si affineranno negli anni garantendo al vino un lungo e felice invecchiamento. Anche per il Barbaresco Rombone si consiglia un'adeguata ossigenazione prima di berlo insieme ad arrostiti, brasati, stufati, cacciagione, piatti con tartufo, formaggi stagionati.

Abbinamenti Gastronomici: "Brasato al Barbaresco".



CL 75

BARBERA D'ALBA DOC AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: dal colore rosso rubino profondo e tipico. Vino vellutato, vinoso e intenso al naso, è fresco, ricco e armonico in bocca. Di grande eleganza e finezza, è ottimo compagno per salami, risotti, pasta ripiena, bolliti misti, merluzzo, funghi.

Abbinamenti Gastronomici: "Bagna Caoda".



CL 75

DOLCETTO D'ALBA AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: dolcetto caratteristico, espressione di gioventù. Il suo color rosso rubino vivo è molto bello da vedersi; il profumo è fragrante, il sapore secco contraddistinto dal tipico retrogusto amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: "Carne cruda all'Albese". È molto versatile negli abbinamenti: antipasti, agnolotti, spaghetti, minestre, frittate, carni bianche.





NEBBIOLO LANGHE AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: ottenuto dalla scelta vendemmiale dei filari più freschi e dei vigneti più giovani, diventa l'espressione più pura del Nebbiolo in gioventù. Ha color rosso granato vivo ed è intenso al profumo con sentori di viola.

Sapido e fresco al sapore è ottimo per pasta al sugo, frittare, carni alla griglia.

Abbinamenti Gastronomici: "Fritto misto alla piemontese".

CL 75



TENUTA SANTA CATERINA

Via Marconi 17, 14035 Grazzano Badoglio (AT)

ANNO DI FONDAZIONE

1737

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Alleva



TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGLIO

La vera personalità della Tenuta Santa Caterina affonda nelle radici. Il terreno è stato vivisezionato per individuare le caratteristiche originarie dei suoli. Affascinante è stato ritrovare il substrato di origine marina, le conchiglie, testimonianza di un paesaggio di acque salate, dove oggi si affacciano le opere dell'uomo. La scoperta dell'identità dei suoli ha guidato le scelte di vitigni, di portainnesti, dei cloni più adatti per ogni varietà. La sfida più grande è stata la scelta della strada più difficile, ma la più giusta. La sfida dell'ecosostenibilità, la rinuncia alla facile protezione della chimica, per creare un'alleanza stretta con la natura. Così negli impianti a guyot o a cordone speronato è stata creata una simbiosi tra i ceppi e le radici con consorzi biologici, capaci di stabilire il giusto equilibrio tra suolo e vegetazione. La ricerca della naturalità e della salubrità delle uve è stato il principio ispiratore di tutto il lavoro in vigna da trasferire in cantina.





CL 75

ARLANDINO GRIGNOLINO D'ASTI DOC AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Grignolino

Descrizione: Arlandino si adatta bene al Grignolino così come il Grignolino si adatta bene al Monferrato e alla sua gente. Un paesaggio armonioso, piacevole, riservato, ma che nelle parole e nei gesti dei suoi abitanti rivela spesso la grande dote dell'ironia. Arlandino, la cui fragranza e personalità sono quasi inclassificabili secondo i canoni tradizionali, nasce nella vigna Poderi dei Mossetti e nei vigneti Penango e Bisoglio, terreni che sin dal 1300 erano stati scelti per l'impianto di questo vitigno tipico del territorio. Terre bianche, calcaree, ricche di freschezza contraddistinguono i suoli e sono capaci di conferire all'Arlandino profumi e struttura.



CL 75

NAVLE NEBBIOLO 100% RISERVA AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: nasce dall'omonima vigna che costeggia la strada dei Colli Divini portando verso Grazzano Badoglio. I vecchi del paese ricordano Navlè come il Cru che da sempre ha dato i risultati migliori, per le sue caratteristiche uniche. Una leggera brezza costante attraversa i filari, creando una particolare escursione termica che permette lo sviluppo di profumi delicati ed eleganti. Il suolo è composto da marne calcareo-argillose di origine marina che contribuiscono alla struttura e alla sapidità. In cantina la parola chiave è il tempo, un affinamento lento in botte e poi in bottiglia. Navlè non è solo un sogno, ma una sfida, quella di dimostrare che anche in Monferrato il Nebbiolo può puntare all'eccellenza.



CL 75

CL 150

SALIDORO MONFERRATO BIANCO DOC AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Chardonnay 75% – Sauvignon Blanc 25%

Descrizione: dove oggi si allineano i filari della vigna Strada di Valpagna un tempo c'era il mare. Da lontanissima origine derivano la sapidità e la mineralità del Salidoro, un uvaggio di Chardonnay e Sauvignon Blanc, un'interpretazione originale e intensa di aromi e profumi dei due vitigni internazionali. Le analisi specifiche dei terreni convinsero all'impianto, provocatorio se si vuole, di questi due vitigni "venuti da lontano". Spesso è proprio il coraggio di uscire dai canoni consueti che viene ripagato da Madre Natura. Chardonnay e Sauvignon Blanc nella vigna destinata al Salidoro assorbono la sostanza dallo stesso terroir e riescono a maturare insieme e a fondersi nella vinificazione, regalando al naso e al palato una fragranza e una straordinariamente equilibrata combinazione delle migliori caratteristiche dei due vitigni.



CL 75

CL 150

SETECAPITA BARBERA D'ASTI DOCG AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: il nome di chiara origine dialettale veneta, è un omaggio a un contadino che per cinquant'anni ha coltivato questo vigneto e che aveva come interloquire "setecàpita" nel suo parlare della vita e del lavoro in campagna. Le uve Barbera provengono da un versante di collina esposto a mezzogiorno. Il suolo si presenta sciolto, limo-sabbioso, con significativa presenza di calcare e con una discreta dotazione di sostanza organica. Queste caratteristiche morfologiche sono ottimali e rappresentano un delicato equilibrio fra i vari fattori vocati alla coltivazione del vitigno Barbera. L'oculata scelta dei portainnesti e dei cloni, determinata dalle analisi microbiologiche del terreno, fan sì che il prodotto finale abbia sempre come condizione primaria un elegante rapporto tra profumi e aromi del territorio monferrino.



CL 75

CL 150

SILENTE DELLE MARNE MONFERRATO BIANCO DOC AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: l'incipit di Silente delle Marne, con l'individuazione nel vigneto della Maddalena come il più adatto, con una zonazione metodica e razionale di ogni singola parcella, quasi zolla per zolla per scoprire l'anima geologica più segreta, in modo che ogni pianta di Chardonnay fosse scelta del clone più idoneo a quel pezzo di suolo. In un territorio noto per lo più per vini da uve da bacca rossa la sfida era porre le basi per portare in cantina uve capaci di dare un grande vino bianco, degno di gareggiare con i vertici soprattutto borgognoni della tipologia. Longevo e appagante, a tiratura limitata, ha l'ambizione di rappresentare l'essenza del terroir, un vero atto d'amore del vignaiolo per il suo vigneto ritrovato



CL 75

CL 150

SORI DI GIUL FREISA D'ASTI DOC AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Freisa

Descrizione: Sori nella toponomastica enoica piemontese indica i vigneti meglio esposti al sole, quelli favoriti dal clima. Giul è il diminutivo di Giulia Alleva, che ama definire questo vino "Nebbiolo al femminile". Una Freisa d'autore, ricca di profumi e di struttura di cui s'era persa memoria. Il vigneto di provenienza è il podere dei Mossetti: nel suolo si evidenziano argille miste a sabbie arenariche abbastanza superficiali e radicamenti capaci di equilibrare lo stato vegetativo e l'arricchimento delle maturazioni fenoliche delle uve.



CL 75

CL 150

VIGNALINA BARBERA D'ASTI DOGC AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: a due grandi personalità femminili legate alla famiglia Alleva, entrambe di nome Lina è dedicata la Barbera, il più diffuso vitigno autoctono del Monferrato. Due caratteri che hanno lasciato un'importante traccia di sé non solo in famiglia. Ad Asti c'è una via dedicata a Lina Borgo per le sue benemeritenze sociali. Vignalina nasce nel vigneto Podere dei Mossetti e dal crinale di Cornaletto, le cui uve hanno maturazioni lente e tardive, capaci di esprimere al meglio l'identità territorio-vitigno. Ricercate esperienze tecniche, non dimenticate tradizioni, valori e insegnamenti di "vecchi di vigna" hanno consentito la concretizzazione di un sogno: Vignalina appunto.



AZIENDA SAN FEREOLO

Borgata Valdibà, 59 12063 Dogliani (Cn)

ANNO DI FONDAZIONE

1992

PROPRIETÀ/FONDATORI

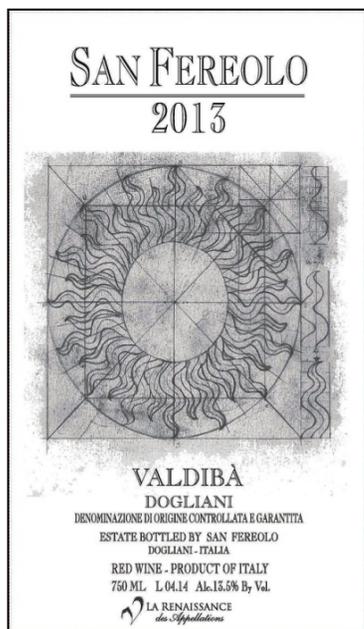
Nicoletta Bocca



SAN FEREOLO

A San Fereolo prevale il lavoro nella vigna. Coltivare la vite è un mestiere che richiede un profondo impegno morale. Non c'è posto per la menzogna e ogni errore porta conseguenze che si dovranno inevitabilmente affrontare, quindi bisogna essere pieni di attenzione, di amore ed onestà. E' anche un lavoro che ti fa capire cosa è la natura, quanto dipendiamo da lei e quanto possiamo guidarla, anche senza essere arroganti. Ti bastano un po' di esperienza e di osservazione per capire che se non la ascolti e non la rispetti stai remando contro te stesso. Ogni pianta, ogni vigneto, è come un individuo che si esprime nella corralità, in una rete di relazioni con le piante che la circondano, con il luogo in cui sono e persino con lo spazio in cui la terra è collocata. Ho cercato un'agricoltura che fosse attenta all'osservazione di questi rapporti, a queste metamorfosi continue, che si avvicinasse alla capacità di osservazione degli anziani. L'approccio biodinamico è stato inevitabilmente quello più rispondente.





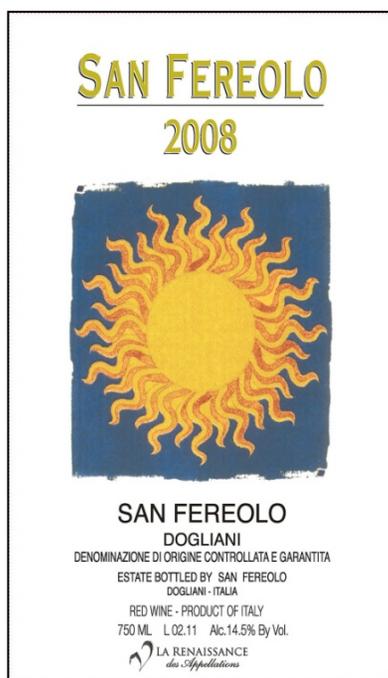
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE VALDIBÀ 2016

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: una versione classica del Dolcetto di Dogliani in cui si ritrovano tutte le caratteristiche consuete. Il frutto primario in evidenza, la vinosità, l'immediatezza, il retrogusto piacevolmente ammandorlato. Rubino dai contorni violacei, intenso e importante: ciliegia matura, mirtillo, mora e violetta con nota vegetale. Al palato appaga per polpa e succo, equilibrato, con tannini non invadenti e fini che fanno da sfondo. Epilogo succoso e lungo.

CL 75



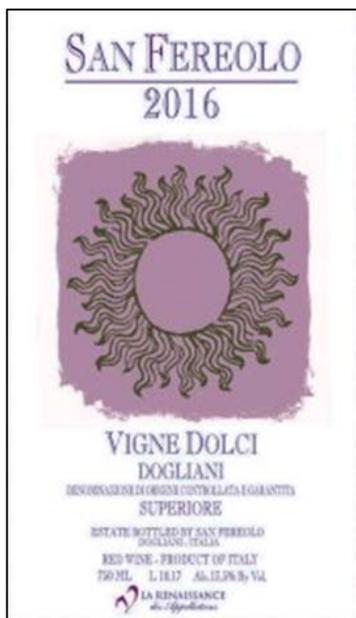
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE SAN FEREOLO 2016

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: delicato e lineare, dove la presunta fragilità data dal tempo viene respinta da un tannino estroverso. Note terziarie si contrappongono a sentori ancora freschi mentre la lunghezza si sprigiona in bocca lungo tutto il palato in una tensione verso l'alto. Il 2016 è stata un'annata classica, in cui calore, pioggia e luce si sono alternati senza eccessi ma con quella misura aurea che permette l'espressione di una austerità piemontese tipica. Ancora centrato su uve provenienti per lo più dai vigneti di San Fereolo, caratterizzati dalla tipica vena tannica della zona, con una vinificazione tradizionale portata a secco senza residui in modo lineare e regolare.

CL 75



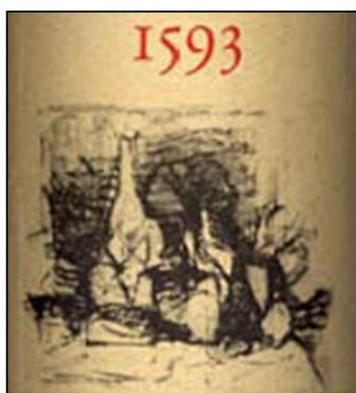
DOLCETTO DI DOGLIANI SUPERIORE VIGNE DOLCI 2016

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto

Descrizione: Dal 1992 che Nicoletta Bocca conduce quest'azienda in Borgata Valdibà; vigneti ripidi, su terreni di calcare e argilla con vene di sabbia, posti tra i 350 e i 400 mt, caratteristiche che fanno di questa zona una delle più vocate. Vini austeri e longevi che nascono da vigne di 40 anni con rese basse e una scelta orientata alla biodinamica

CL 75



LANGHE ROSSO RISERVA 2006 "1593"

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Dolcetto da vigneti storici

Descrizione: un vino di ricerca che incomincia a darci l'idea delle sue potenzialità solo ora, dopo aver cominciato a stappare le bottiglie di annate come il 1997 o il 1999. Bisogna dimenticarsi completamente ogni idea sul dolcetto e prepararsi ad un vino che ha altri tempi di evoluzione e altre evoluzioni. Rubino scuro, consistente e profumato: frutta nera sotto spirito, vaniglia, eucalipto con note di speziatura. Morbido, con corredo tannico in evidenza, termina polposo e fruttato.

CL 75

ARIONE VALERIO

Via Moncucco, 54 Santo Stefano Belbo (CN)

ANNO DI FONDAZIONE

1934

PROPRIETÀ/FONDATORI

Valerio Arione

L'azienda nasce nel 1934 quando Arione Giuseppe inizia a vendere vino, nel 1978 l'azienda passa al figlio Arione Valerio che amplia la produzione. Azienda a conduzione familiare con una produzione di bottiglie limitata. La nostra azienda nasce sulla collina di Moncucco, nel cuore delle Langhe, caratterizzata dai sovrani, terreni in forte pendenza e con un'esposizione particolare al sole, molto faticosi da coltivare, poiché la maggior parte del lavoro viene svolto manualmente. Ma sono proprio queste particolari condizioni che ci permettono di avere l'uva moscato dal suo inconfondibile profumo e colore.

Questa località ispirò un celebre scrittore di cui vantiamo la paternità e di cui siamo molto orgogliosi: Cesare Pavese, che proprio in una sua celebre poesia "I mari del sud" racconta della collina di Moncucco e dei suoi vigneti.





CL 75

MOSCATO PIEMONTE LA CATERINA

Provenienza: Piemonte

Varietà delle uve: Moscato bianco di Canelli parzialmente fermentato

Descrizione: Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. Una delicata spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto persistente. Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.



CL 75



MOSCATO ROSSO PIEMONTE LA CATERINA

Provenienza: Piemonte

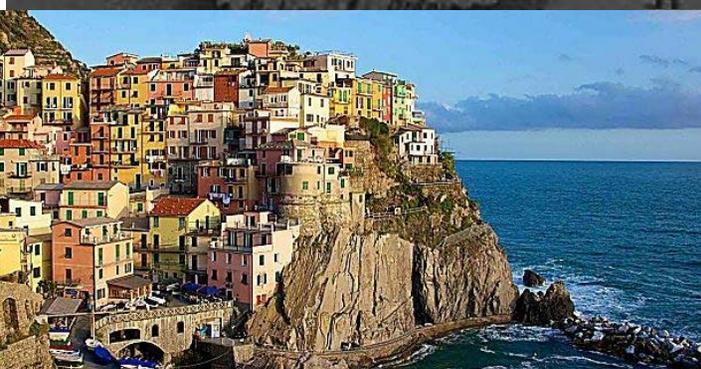
Varietà delle uve: Freisa parzialmente fermentata

Descrizione: colore rosso rubino con Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.



LIGURIA

Il mare e il paesaggio hanno da sempre esercitato un'influenza molto importante sulla viticoltura e la produzione di vino in Liguria. I vigneti, esposti alla brezza marina e spesso coltivati in scoscesi dirupi che degradano verso il mare, producono vini con una "salinità" tutta personale e particolare, difficilmente presente nei vini prodotti altrove. I terrazzamenti ed i ripidi pendii, spesso privi di strade di accesso, come nella zona delle "Cinque Terre", hanno fatto spesso definire la viticoltura ligure come "eroica". La vendemmia è svolta rigorosamente a mano e il trasporto delle uve a spalla, non per scelta ma per necessità imposta dalla conformazione del territorio. Le piccole quantità di vini che se ne ricavano si distinguono per la loro originalità nel panorama enologico italiano.



IL MONTICELLO

Via Groppolo 7 a Sarzana (La Spezia)

ANNO DI FONDAZIONE

1982

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Neri



L'azienda agricola Il Monticello nasce nel 1982 quando Pier Luigi Neri, ingegnere elettronico, ebbe in eredità una casa ottocentesca ed un terreno sulle colline sopra Sarzana, di fronte al mare. Per hobby cominciò a dedicarsi alla viticoltura, aiutato e sostenuto dalla moglie Maria Antonietta Bacciarelli e dai figli Alessandro e Davide, all'epoca studenti. L'incontro con Claudio Icardi, enologo piemontese, ha contribuito ad indirizzare la produzione, prima verso una coltivazione biologica e in seguito biodinamica della campagna. I vigneti vengono condotti con molta fatica, praticando metodi di coltura naturale, perché il rispetto dell'ambiente e la ricerca della qualità sono gli scopi che guidano il lavoro quotidiano. Oggi l'enologo dell'azienda è Nicola Tucci, specializzatosi nella zona della Mosella, che con la sua esperienza contribuisce a dare nuova linfa ed entusiasmo ad un'azienda dinamica, orientata verso un'agricoltura sostenibile, attenta all'aspetto ambientale ed al mantenimento del territorio.





CL 75

CL 150

COLLI DI LUNI VERMENTINO 'GROPPOLO' AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: penetrante olfatto di fiori bianchi, pera williams, agrumi maturi timo e basilico. Gradevolissimo equilibrio gustativo improntato su una buona avvolgenza e su un ottimo connubio fresco-acido.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo



CL 75

POGGIO MAGNI RISERVA COLLI DI LUNI AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: Sangiovese, Pollera Nera e una piccola parte di Canaiolo

Descrizione: di colore rubino compatto assai consistente. Naso speziato, su un fondo di confettura di prugne, bacche di ginepro, inchiostro e polvere di caffè. In bocca le morbidezze avvolgono il palato, dotato di ottimo bagaglio calorico che ben si sposa con un evidente quanto ben levigato tannino. In Barriques di Alier per 18 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse e cacciagione.



CL 75

POGGIO PATERNO RISERVA VERMENTINO AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: colore giallo paglierino con cristalli dorati. Olfatto agrumato e tropicale con richiami di fiori di campo mentuccia e dolci accenni speziati. Il sorso è potente di lunga generosità finemente equilibrato da una lunga vena sapida vagamente amaricante sul finale. Criomacerazione, poi acciaio e legno piccolo.

Abbinamenti Gastronomici: pesce crudo e crostacei, carni bianche.



CL 75

RUPESTRO ROSSO COLLI DI LUNI AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: 60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliagiolo.

Descrizione: colore rubino con riflessi porpora. Fragrante trama olfattiva di susina e lampone, seguono mora di gelso e glicine. Sorso di accattivante rotondità con un tannino finemente levigato e beva fina che crea dipendenza.

Abbinamenti Gastronomici: dalla carne bianca a quella rosa fino, abbassando un po' le temperature a pesci grassi.





CL 75

SERASUOLO ROSATO DI LEVANTE AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria

Varietà delle uve: 100% Ciliegolo

Descrizione: invitanti richiami olfattivi di frutta primaverile come amarene e fragoline di bosco, nuance di petali di rosa. Sorso fresco e piacevole che trova un succulento equilibrio fra le componenti.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo con pizza e crudités.



EMILIA ROMAGNA

L'Emilia-Romagna rappresenta una delle più grandi regioni vitivinicole in termini di estensione, con circa 60.000 ettari vitati. La superficie regionale è circa per il 50% pianeggiante, il 25% collinare ed il 25% montuosa (si arriva a superare i 2000 msl nell'Appennino Tosco-Emiliano). Quindi la distribuzione delle vigne è grossomodo del 75% in pianura, 20% in zone collinari e 5% in montagna (tra i 400 e i 600 msl). Il clima, e quindi le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, quindi avvicinandosi alle zone più miti della Riviera Romagnola. L'Emilia Romagna è una delle più importanti realtà Italiane anche sotto il profilo agroalimentare, come testimoniano le 13 DOP e le 12 IGP regionali, che si affiancano alle 2 DOCG già menzionate, alle 21 DOC e alle 9 IGT. Tra le prime segnaliamo l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia DOP, il Prosciutto di Parma DOP e il Culatello di Zibello DOP.



CANTINA ARCETO

via 11 Settembre 2001, 3 42019 Arceto di Scandiano (RE)

ANNO DI FONDAZIONE

1937

PROPRIETÀ/FONDATORI

Cantina sociale



Cantina Arceto

A metà degli anni '30 del secolo scorso un piccolo gruppo di viticoltori che vogliono vinificare in proprio fonda una società che ha la sua cantina nei sotterranei del castello di Arceto, paese di antiche tradizioni enologiche ai piedi delle colline reggiane a pochi chilometri da Scandiano. Col trascorrere degli anni, sull'onda del successo dell'iniziativa, prende corpo un progetto imprenditoriale che vede la Cantina arricchirsi di un numero via via crescente di soci e aumentare la produzione. fin dagli inizi, l'obiettivo è quello di privilegiare la vinificazione in proprio e di non tradire la vocazione di una terra naturalmente idonea alla produzione di grandi uve ed offrire vini di elevata qualità.





CL 75

LAMBRUSCO MIGLIOLUNGO

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Lambrusco

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità con lievi riflessi violacei. Al naso risulta intenso con spiccati sentori fruttati. Al palato deciso, leggermente tannico, bene armonizzano fragranza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: a tutto pasto con la cucina emiliana. Perfetto con i salumi.



CL 75

NIVEO ROSSO

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Lambrusco Salamino 75%, Lambrusco maestri 10%, Malbo gentile 15%

Descrizione: colore rosso rubino carico con tenui riflessi purpurei. Al naso intenso con spiccati sentori fruttati. Al palato pieno, leggermente tannico, bene armonizzano fragranza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: a tutto pasto, in particolare paste ripiene ed arrostiti leggeri.





CL 75

MALVASIA VILLA VALENTINI

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Malvasia

Descrizione: colore giallo paglierino con appena percettibili venature dorate lucenti. Al naso intenso e tipicamente varietale, fine ed elegante. Al palato delicatamente aromatico e armonico.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto come aperitivi, con gli antipasti, perfetto con i salumi.



CL 75

MARZEMINO AMARANTE

Provenienza: Emilia Romagna

Varietà delle uve: Marzemino 100%

Descrizione: colore rosso rubino molto intense, quasi impenetrabile. Al naso molto intensi e marcati i frutti rossi a bacca piccola quali il ribes, la mora e la ciliegia. Il palato risulta pieno, morbido, polposo con buona tannicità che piacevolmente si integra con una vellutata sensazione di morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: con arrostiti di selvaggina, carni grigliate e allo Spiedo, perfetto anche con formaggi ben

TOSCANA



La Toscana è di sicuro una delle regioni Italiane sinonimo di vini di altissima qualità. Regione grande in tutti i sensi: come estensione geografica (23.000 kmq di cui il 67% collinare, il 25% montuoso e l'8% pianeggiante, incluse le isole dell'Arcipelago Toscano), come superficie vitata (quasi 70.000 ettari), come numero di DOCG e DOC (11 le prime e ben 40 le seconde, oltre a 6 IGT). In Toscana, circa il 70% della produzione proviene da vitigni a bacca rossa, tra i quali il Sangiovese (e le sue varianti), il Canaiolo, il Ciliegiolo. Tra i vitigni a bacca bianca, ricordiamo il Trebbiano Toscano, la Malvasia Bianca Lunga, la Vernaccia, l'Ansonica. Come sistemi di allevamento, essendo la tradizionale Alberata ormai scomparsa, i più diffusi sono il Cordone Speronato, il Guyot e la Spalliera.



COLLE SPINELLO

58054 Scansano (GR) Località Pomonte

ANNO DI FONDAZIONE

Oltre 50 anni, sulle vigne vecchie del Nonno

PROPRIETÀ/FONDATORI

Avosani Arnoldo e Alberto



Dodici ettari a vite, azienda a conduzione biologica e vini incredibilmente territoriali, che non tengono conto delle mode enologiche mondiali, nessuna fase di raccolta e preparazione della vigna è meccanizzata...vini con l'Anima Toscana





CL 75

CL 150

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA COLLE SPINELLO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: figlio delle terre brulle della Maremma al palato risulta ricco, pieno, di grande struttura, tannico e austero.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina da pelo, formaggi duri stagionati, stracotti in genere.



CL 75

MORELLINO RISERVA TRE QUARTI COLLE SPINELLO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%, elevato in barrique

Descrizione: figlio delle terre brulle della Maremma al palato risulta ricco, pieno, di grande struttura, tannico e austero. Può affinare in bottiglia per più di dieci anni.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina da pelo, formaggi duri stagionati, stracotti in genere, grandi carni.



MEMO MERLOT 100% RISERVA COLLE SPINELLO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Merlot

Descrizione: vino unico e inimitabile, prodotto in pochissima quantità e non sempre disponibile; si presta ad essere affinato in bottiglia per oltre vent'anni, è possente ma tondo con grande spina dorsale una beva pressochè perfetta.

Abbinamenti Gastronomici: filetto alla griglia (fiorentina), primi piatti con ragù di carne, formaggi duri semistagionati e stagionati.

CL 75

SINTERRA IGT TOSCANA ROSSO COLLE SPINELLO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Merlot 50%, Petit Verdot 50%

Descrizione: vino caratterizzato da buona struttura e freschezza data dal Petit Verdot, in pieno stile bordolese, tenendo presente le alte temperature in vigna della Maremma toscana, per l'appunto una maggior alcolicità e maggior corpo.

Abbinamenti Gastronomici: zuppe in genere, formaggi duri, primi piatti al salmi.

CL 37,5

CAPOVERSO

Via Lauretana Sud, 67/A - 53045 Valiano di Montepulciano (SI)

ANNO DI FONDAZIONE

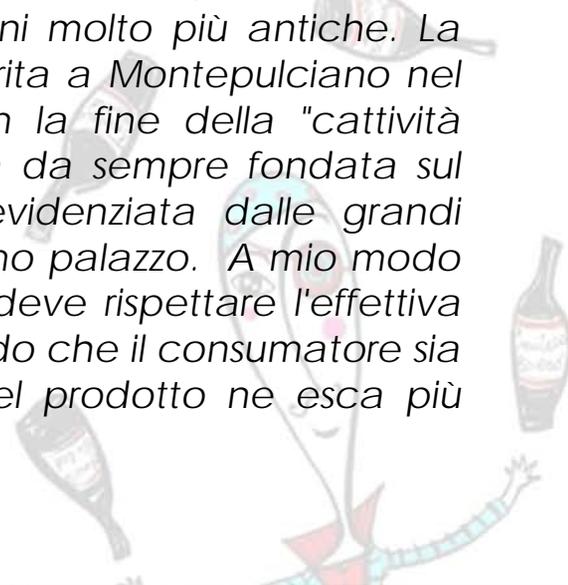
2000

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Avignonesi



Nella lingua italiana Capoverso significa "nuovo paragrafo" ed è usato quando in un documento si inizia una nuova frase, terminando l'argomento precedente ed iniziandone uno nuovo. Nel nostro caso Capoverso significa "nuovo inizio" nel campo dell'agricoltura e della produzione di vino. L'azienda è stata fondata nel 2000, ma la nostra storia familiare nel settore enologico ha origini molto più antiche. La famiglia di mia madre (Avignonesi) si è trasferita a Montepulciano nel XV secolo probabilmente dalla Francia, con la fine della "cattività avignonese", e poiché l'economia locale era da sempre fondata sul vino, ha iniziato una propria produzione, evidenziata dalle grandi dimensioni della cantina storica sotto l'omonimo palazzo. A mio modo di vedere, la piramide delle denominazioni deve rispettare l'effettiva qualità che l'azienda è in grado di fornire in modo che il consumatore sia facilitato nella scelta e la comunicazione del prodotto ne esca più semplice e lineare.





CL 75

CL 150

NOBILE DI MONTEPULCIANO CAPOVERSO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese e Merlot

Descrizione: il profumo è intenso, si apre con eleganza e rivela note di amarena, mandorle tostate e caffè. Corpo rotondo e armonioso, deciso, avvolgente e intenso. Lunga persistenza con note tanniche morbide ed equilibrate.



CL 75

ROSSO DI MONTEPULCIANO CAPOVERSO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese e Canaiolo

Descrizione: profumo intenso, vinoso, tipico, con note di frutta rossa. Al palato si presenta rotondo e generoso asciutto e armonico. Mostra una personalità decisa ed equilibrata. Buona persistenza.



CORTONA SYRAH DOC CAPOVERSO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Syrah 100%

Descrizione: rosso rubino brillante, il bouquet è vivace, con sentori di frutti rossi. Sapore asciutto, intenso, armonico, ben equilibrato, con note fruttate evidenti.

CL 75



CASTEL RUGGERO

Via Castel Ruggero, 33 Antella, 50011 (Firenze)

ANNO DI FONDAZIONE

1919

PROPRIETÀ/FONDATORI

Nicolò d'Afflitto



Su una collina situata tra Poggio della Fontanaccia e Poggio di Tizzano, a circa 15 km da Firenze, sorge la magnifica villa / castello di Castel Ruggero del XVI secolo. La tenuta di 250 ettari attualmente appartiene alla famiglia d'Afflitto, che la comprò nel 1929. L'azienda nacque grazie alle idee del nonno di Nicolò d'Afflitto che all'epoca aveva un fiorente commercio di tabacco e acquistò la proprietà nel 1929. La cantina risale al 1600 e conserva la sua antica struttura che dà ai vini un ideale ambiente grazie ad una temperatura naturale data da un buco naturale all'interno della cantina che raccoglie l'aria dall'esterno e la porta direttamente all'interno conservando sempre un 16-18 gradi sia in inverno che in estate.





CL 75

CHIANTI CLASSICO CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese, Canaiolo, Ciglegiolo

Descrizione: profumo intenso con note di ciliegie, prugne e violette, sapori ricchi di ciliegia e cuoio. Tannini morbidi e buona acidità.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto accompagnamento a un'ampia varietà di cibi, tra cui pasta al pomodoro, carne alla griglia e arrosti.



CL 75

SUPER TUSCANY CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet

Descrizione: colore rosso porpora intenso. Profumo intenso con note di frutta e spezie di mora. Cioccolato, caffè e aromi tostati. Il vino è corposo con una buona struttura. C'è un equilibrio mirabilmente eccellente tra tannini morbidi e acidità. Palato generoso di frutti rossi e neri maturi, lunghezza considerevole.

Abbinamenti Gastronomici: fantastico accompagnamento a carni arrosto o grigliate; ideale con selvaggina, ma eccellente con formaggi stagionati e duri.

MARCO LAZZARETTI

Podere Canchi, 34, 53024 Montalcino Siena

ANNO DI FONDAZIONE

2001

PROPRIETÀ/FONDATORI

Marco Lazzaretti

The logo features the letters 'LM' in a large, bold, black, hand-drawn font. Below them, the name 'Lazzaretti' is written in a black, cursive script.

Marco è il primo della famiglia a rilevare l'azienda del Nonno, nell'anno in cui è sotto il servizio militare, sua sorella si unisce successivamente e oggi sono in due a guidare questa giovane ma solida realtà montalcinese! Il simbolo portafortuna dell'azienda è una vecchia chiave, ritrovata in fase di impianto di una nuova vigna. che i due giovani conservano gelosamente! La struttura dell'azienda si divide in due realtà: La cantina, che si trova presso l'azienda, con la bella sala di Degustazione e L'enoteca nel centro del paese di Montalcino.



BRUNELLO DI MONTALCINO MARCO LAZZARETTI

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore granato con riflessi rubino, olfatto, bouquet ricco e variegato. Frutto maturo con ricordi di liquirizia, cuoio, terra e macchia mediterranea. Al gusto la piacevole morbidezza è contrastata da una viva acidità. Tannini di grande estrazione. Finale gradevolmente fruttato

Abbinamenti Gastronomici: tagliata e fiorentina. Con il tempo sarà degno compagno di cacciagione da pelo e da piuma

CL 75

ROSSO DI MONTALCINO MARCO LAZZARETTI

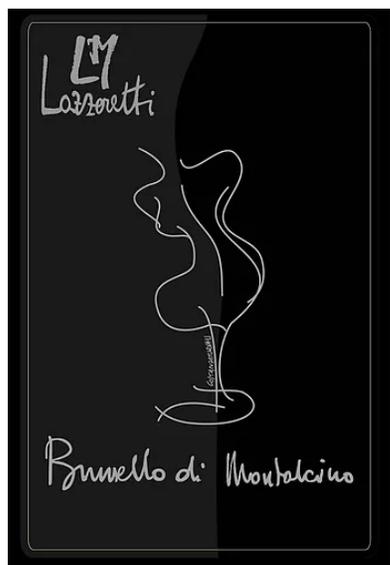
Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rubino intenso con riflessi violacei, all'olfatto piacevole e giovanile con sentori floreali e di frutta rossa, permeato da note vegetali Gusto: buon corpo, fresco, tannico e di piacevole bevuta.

Abbinamenti Gastronomici: dagli antipasti di salumi alla tipica pasta e fagioli, ottimo con arrostiti e formaggi semi-stagionati

CL 75



PUGLIA

La Puglia ha un territorio circa per metà collinare e metà pianeggiante. Presenta una formidabile superficie vitata (circa 110.000 ettari) dei quali la grande maggioranza si trova in pianura. I vitigni principali di questa regione sono il Primitivo ed il Negro Amaro. Attualmente la regione sta vivendo un periodo di notevole sviluppo nel settore vitivinicolo, soprattutto perchè dopo anni di produzione di vino basata sulle alte rese per ettaro di vini soprattutto da taglio, grazie alla loro colorazione e consistenza, si sta ora cercando di valorizzare il territorio raggiungendo dei livelli qualitativi di tutto rispetto per alcuni vini soprattutto a base di vitigni autoctoni. Soprattutto nella zona tra Brindisi e Taranto, la forma di allevamento più diffusa è l'Alberello, che però sta venendo sempre più sostituito dalla Spalliera.



VETRERE

SP Monteiasi-Montemesola km 16 Taranto 74123

ANNO DI FONDAZIONE

2012

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Bruni

VETRÈRE
I VINI DEL SALENTO

Una azienda agricola, oggi più che mai, è presidio e ambasciatrice del territorio. La sua filosofia si iscrive in un ecosistema più ampio fatto di ambiente, qualità, cultura. Vetrère ha scelto la strada dell'energia pulita ed è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia. I nostri vini trovano in una struttura che risale ai primi dell'800 la loro dimora. L'edificio è interamente in pietra tufacea, detta tufo, una pietra calcarea tipica del Salento. Le sue volte a stella e le caratteristiche stesse del tufo consentono alla cantina di mantenere un isolamento termico e una temperatura costante, condizioni ideali per custodire le proprietà organolettiche del vino, in fase di affinamento e stoccaggio.





CL 75

BARONE PAZZO PRIMITIVO IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Primitivo

Descrizione: colore rosso intenso di ciliegia matura e prugna con nuances balsamiche dolcemente speziate. Vino di notevoli estratti, la cui morbidezza mette in risalto una massa tannica ben dosata, che dà nello stesso tempo equilibrio e consistenza.

Abbinamenti Gastronomici: pasta con sughi di carne, carni rosse, formaggi a pasta dura e semidura.



CL 75

FINIS TERRAE IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: giallo paglierino con riflessi verdi, al naso presenta richiami a pesca verde e mandarino, al palato in evidenza la freschezza della buccia di agrumi ben sposata ad una morbidezza che contribuisce ad una piacevole post-deglutizione.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivi, piatti di pesce, ricotta fresca, formaggi a pasta filata





CL 75

KEMELIOS ROSSO IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Negroamaro, Malvasia

Descrizione: colore rosso profondo con riflessi violacei, richiami a frutti rossi maturi, note speziate e tostate del rovere. Gusto rotondo, tannini importanti a morbidi e maturi. Permanenza al palato e al naso.

Abbinamenti Gastronomici: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati



CL 75

LAGO DELLA PERGOLA NEGROAMARO RISERVA VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Negroamaro

Descrizione: colore rosso scuro con riflessi violacei, richiami a mora e prugna corredati da note speziate e tostate del rovere. Vellutato al tatto, con la massa tannica avvolta in morbidezza a dare notevole persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia e arrostiti, formaggi a pasta dura e semidura stagionati





CL 75

LAUREATO CHARDONNAY IGT SALENTO VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Chardonnay e Minutolo

Descrizione: richiami olfattivi a pesca e melone bianco oltre a note balsamiche che aggiungono profondità a naso. Ampio palato, dove domina la pera e in deglutizione la freschezza del mandarino.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei e piatti di pesce, torte rustiche, formaggi a pasta tenera e filata



CL 75

TEMPIO DI GIANO NEGROAMARO IGT VETRERE

Provenienza: Puglia

Varietà delle uve: Negroamaro

Descrizione: colore rubino con riflessi violacei, richiami alla ciliegia e prugna, in un contesto di buona freschezza e nitidezza, in bocca presenta il tannino ben morbido e bilanciato.

Abbinamenti Gastronomici: paste al sugo, guazzetti di pesce e formaggi a media stagionatura



SICILIA

Il territorio vitivinicolo della Sicilia comprende anche, oltre all'isola stessa (la più grande del Mediterraneo) le Isole Eolie e Pantelleria. Altre isole o arcipelaghi minori non sono rilevanti sotto questo aspetto. La superficie vitata è tra le più importanti in Italia, circa 107.000 ettari (circa il doppio di una regione come l'Emilia-Romagna o la Toscana e circa il 15% in più della Puglia). Il territorio siciliano è collinare per circa il 60%, montuoso per il 25% e pianeggiante per il restante 15%. La vitivinicoltura della Sicilia, per molti anni finalizzata all'ottenimento di vini da taglio (alta gradazione e grossi quantitativi) ha fatto negli ultimi anni progressi notevolissimi, raggiungendo ragguardevoli risultati in campo enologico. La struttura dei vini siciliani, dovuta sia al tipo di vitigni che all'ambiente pedoclimatico, accompagnata al miglioramento qualitativo e all'affinamento delle tecniche enologiche, ha fatto sì che molti prodotti si siano ormai imposti con pieno merito sui mercati nazionali ed internazionali.



ALAGNA

C.da Amabilina, Via Salemi, 752 - 91025 Marsala (TP)

ANNO DI FONDAZIONE

1950

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Alagna



70 anni di passione e amore per il vino

La famiglia Alagna dalle uve pregiate prodotte nei propri vigneti, porta il sapore della natura, del sole e della terra fino al vostro bicchiere. Il rispetto della tradizione e l'amore per il nostro lavoro fanno nascere vini di qualità che caratterizzano il territorio. La cantina, ricavata da antiche cave di tufo, è aperta a tutti gli appassionati del vino.





CL 75

LANNI' NERO D'AVOLA RISERVA ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: blend di Nero d'Avola invecchiato e uve internazionali rosse

Descrizione: vino dedicato alla quotidiana bellezza della vita, di colore Rosso rubino intenso, al profumo risulta intenso, varietale e leggermente barricato. Vino dal sapore equilibrato, pieno, dai profumi intensi, con un gusto tannico non aggressivo ma persistente.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna agli arrostiti e ai formaggi stagionati.



CL 75

MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grillo, Catarratto e Inzolia

Descrizione: vino liquoroso di colore Ambra tipico, al profumo risulta etereo intenso, come di cioccolato fondente. Vino dal sapore pieno, dolce, morbido con una venatura dolceamara data dal mosto cotto

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a tutta la pasticceria di classe, particolarmente a quella siciliana come i cannoli e cassate siciliane.





CL 75

MARSALA SUPERIORE S.O.M. ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grillo, Catarratto e Inzolia

Descrizione: vino liquoroso di colore ambra tipico, al profumo risulta etereo, intenso. Vino dal sapore pieno, persistente, con una venatura dolce-amara data dal mosto cotto.

Abbinamenti Gastronomici: è un ottimo vino da meditazione e di fine pasto, oppure come aperitivo è ideale con i formaggi stagionati.



CL 75

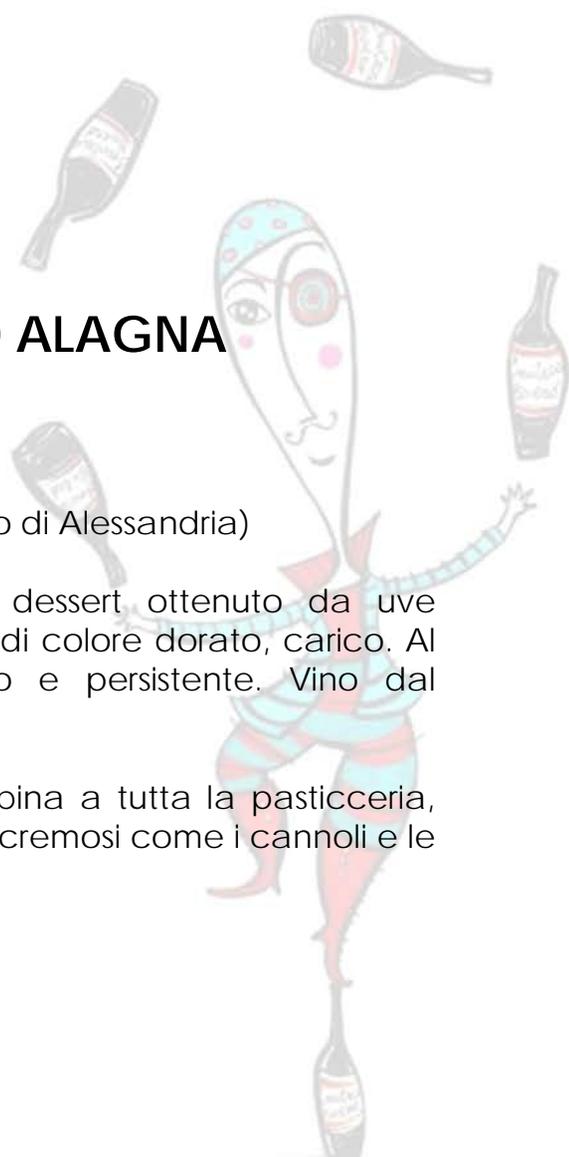
MOSCATO LIQUOROSO ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Descrizione: vino liquoroso da dessert ottenuto da uve leggermente appassite su pianta, di colore dorato, carico. Al profumo risulta aromatico, pieno e persistente. Vino dal sapore dolce caldo.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a tutta la pasticceria, particolarmente ai dolci morbidi e cremosi come i cannoli e le cassate siciliane





ZIBIBBO LIQUOROSO ALAGNA

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Descrizione: vino liquoroso da dessert di colore dorato, carico. Al profumo risulta aromatico, pieno e persistente. Vino dal sapore dolce caldo.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina perfettamente, quale vino da dessert a tutti i dolci, particolarmente a quelli da forno ed alla pasticceria secca.

CL 75



AETNA TERRE COSTANTINO

Via Garibaldi, 417 Viagrande (CT)

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Costantino

TERRA COSTA NTINO

La storia di questo vino nasce nelle centenarie cantine di Contrada Blandano fra gli antichi palmenti e le moderne macchine per la vinificazione. E' la storia dell'ETNA DOC, la cui produzione è consentita solo nella provincia di Catania, una mezzaluna che circonda il vulcano da sud a nord e si alza sul mare fino a 1.000 metri. A lungo il vino a estere latitudini, è stato un prodotto da consumo quotidiano. Oggi Dino insieme al figlio Fabio raccoglie l'ennesima sfida: portare DeEtna sulle tavole di consumatori e appassionati di tutto il mondo facendo un buon vino frutto di passione e sacrifici, vivendo l'Etna all'ennesima potenza, senza fronzoli, senza estremismi, senza presunzione, tranne quella di vivere in una terra magica.

“Noi ascoltiamo l'uva, odoriamo la terra, accarezziamo la vigna. Quando picchia il sole, quando le notti fredde soffiano sui tralci, quando cambiano i colori delle foglie, noi ci siamo. Il vino però non lo facciamo noi. Il vino, quassù lo fa l'Etna”

Dino e Fabio Costantino





ETNA BIANCO DE AETNA TERRE COSTANTINO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Carricante e Cataratto

Descrizione: un vino secco dal colore giallo paglierino e dal profumo delicato che nasce da uve Carricante e Cataratto

CL 75



ETNA ROSSO DE AETNA TERRE COSTANTINO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio

Descrizione: una perfetta combinazione di uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio che danno vita ad un vino dall'odore intenso e dal gusto pieno ed armonico.

CL 75



PRODUTTORI AMICI



CL 75

TIERRE TR TUA RITA



Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: merlot 80%, alicante 20%

Descrizione: il Toscana Rosso IGT "Terre TR", della cantina Tua Rita, è ottenuto da un blend tra alicante e merlot, in cui quest'ultima varietà predomina nettamente. Dopo aver trascorso qualche mese riposando in botti di legno, si svela morbido e gradevole. È pensato e ottenuto per essere un vino di pronta beva, e nel contempo si esprime su elevati standard qualitativi.



CL 75

REDIGAFFI ROSSO RISERVA TUA RITA

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: è un Merlot in purezza che deve il suo nome ad un piccolo torrente che scorre vicino alla proprietà. Quando nel 1994 Rita e Virgilio sottrassero alla produzione due barriques di Merlot, forse non pensavano di aver creato quello che sarebbe divenuto un cult-wine internazionale. Da quelle vigne piantate nel 1988, nel cuore dell'azienda in leggero declivio, nasceva un frutto eccezionale. La loro posizione, la composizione dei terreni ed i microclima nella loro combinazione avevano dato vita a questo vino unico nel suo genere. Primo vino italiano ad ottenere i 100/100 di Robert Parker.

PRODUTTORI AMICI



CL 75

ROSSO DI NOTRI TUA RITA

Provenienza: Toscana

Varietà delle uve: 50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Descrizione: Blend di Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Merlot e Syrah, ottenuto dai vigneti più giovani, è il vino che da sempre introduce all'articolato e affascinante mondo dei rossi di Tua Rita.



PRODUTTORI AMICI



CL 75

CATARRATTO BIANCO ZAFARA BAGLIO ORO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Catarratto 100%.

Descrizione: è un vino dagli aromi intensi, con note decise di frutta esotica e crosta di pane. Il Catarratto si contraddistingue per la sua spiccata sapidità e freschezza, espressione tipica delle colline marsalesi.



CL 75

GRECANICO KIGGIARI BIANCO BAGLIO ORO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grecanico in purezza.

Descrizione: è un vino fine e delicato con profumi floreali e fruttati prevalentemente a polpa bianca. Spiccata freschezza e sapidità tipica delle colline marsalesi.



PRODUTTORI AMICI



CL 75

GRILLO BIANCO ARALTO BAGLIO ORO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Grillo 100%

Descrizione: l'amore per la nostra terra, il rispetto per l'ambiente e i suoi equilibri ci nomina "guardiani" dei suoi preziosi frutti. Da una particolare selezione del nostro vigneto di "Aralto" otteniamo un vino elegante ed equilibrato, simbolo della produzione vitivinicola marsalese.



CL 75

NERO D'AVOLA CEPPINERI ROSSO BAGLIO ORO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Nero d'Avola 100%

Descrizione: l'amore per la nostra terra, il rispetto per l'ambiente e i suoi equilibri ci nomina "guardiani" dei suoi preziosi frutti. Da una particolare selezione del nostro vigneto di Ceppineri otteniamo un vino elegante ed equilibrato, simbolo della produzione vitivinicola marsalese.



PRODUTTORI AMICI



CL 75

SYRAH DONSAR ROSSO BAGLIO ORO

Provenienza: Sicilia

Varietà delle uve: Syrah 100%.

Descrizione: forza ed allo stesso tempo eleganza. È il vitigno siciliano per eccellenza che da sempre è presente nei vigneti di famiglia. Note piacevoli di ribes nero, viola ed amarena lo contraddistinguono.



CL 75

ZIBIBBO BIANCO SECCO BAGLIO ORO

Provenienza: Sicilia

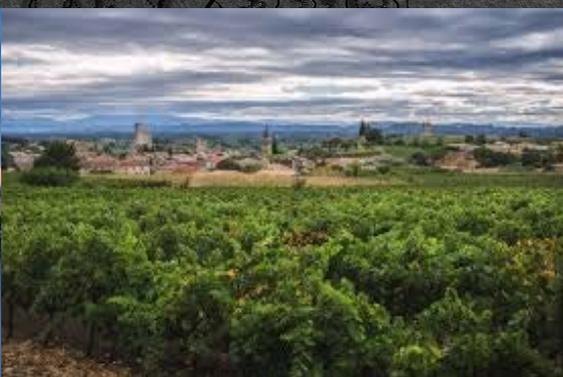
Varietà delle uve: Grillo 100%.

Descrizione: un vino dal colore giallo dorato, dagli aromi esaltanti che ricordano la frutta matura a polpa bianca e gialla. Un vino moderatamente dolce, fresco ed equilibrato che si adatta perfettamente sia a dolci a base di frutta (anche frutta secca) sia a formaggi erborinati o mediamente stagionati.



FRANCIA

La Francia è il paese la cui cultura enologica ha avuto nel tempo la più grande influenza su tutte le altre nazioni dove viene prodotto il vino. Essa ha compreso e saputo mettere in pratica un modello di qualità senza uguali, che ha fornito le basi per ogni produzione enologica di livello superiore. La qualità del prodotto, dalla vigna alla cantina, e una capacità di comunicare tale qualità ai mercati, è sicuramente il segreto del successo della vitivinicoltura Francese. Le singole zone vinicole della Francia sono considerate da tutti il modello di riferimento per la tipologia di vini che le caratterizza: Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano per i vini rossi; la Borgogna, la Valle della Loira e l'Alsazia per i vini bianchi; la Champagne per gli spumanti.



CHAMPAGNE

LILBERT-FILS

223 Rue du Moutier 51530 CRAMANT

ANNO DI FONDAZIONE

Oltre 100 anni

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Lilbert



Lo Champagne LILBERT-FILS si trova a CRAMANT, villaggio classificato ai vertici della gerarchia dei Grand Cru di Champagne, nella famosa Côte des Blancs, il terreno preferito del vitigno Chardonnay che sviluppa tutte le qualità ad esso specifiche. La vite radicata nel gesso, con un microclima eccezionale e una notevole esposizione, produce questo vino di alta gamma molto ricercato dagli intenditori e alla base delle Champagne Prestige Cuvées. Con l'amore per il commercio e l'esperienza acquisita da 5 generazioni, realizziamo noi stessi tutte le fasi della vinificazione, e questo nella più pura tradizione. Il risultato finale conferisce a Champagne LILBERT-FILS un carattere originale e di alta qualità, degno della notorietà di CRAMANT.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE GRAN CRU BLANC DE BLANCS LILBERT FILS

Provenienza: Cramant (Francia)

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: le bollicine sono molto fini, con una persistente goccia di schiuma, alimentata da un'intensa effervescenza. Grande finezza, freschezza, note floreali (tiglio) e fruttate (agrumi). Attacco vivace, con uno sviluppo fresco e delicato. Note fruttate (pesca bianca, pera, limone, pompelmo) e miele. Termina con un tocco di mandorla fresca. Buona lunghezza in bocca. Gli specialisti lo chiamano Chardonnay tipico della Côte des Blancs.

CL 37,5

CL 75

CL 150



CHAMPAGNE GRAN CRU MILLESIME BLANC DE BLANCS LILBERT FILS

Provenienza: Cramant (Francia)

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino elegante alla mousse leggera e cremosa, con una discreta effervescenza. Gli Antichi chiamavano questo vino "Crémant". Le bollicine sono ultra fini, con un'effervescenza molto discreta. Note di brioche, pane tostato. Bocca piena e generosa pur rimanendo piacevolmente acidula e fresca.

CL 75

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PERLE GRAN CRU LILBERT FILS

Provenienza: Cramant (Francia)

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: è uno Champagne di carattere, pieno di generosità, cresciuto pazientemente nelle nostre cantine per offrire tutta la maturità, tutta la ricchezza che ci si può aspettare da un grande Chardonnay della Côte des Blancs.



CL 75



CHAMPAGNE

BARON DAUVERGNE

Rue de Tours-sur-Marne, 31 - 51150 BOUZY

ANNO DI FONDAZIONE

1923

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Baron

CHAMPAGNE
**BARON
DAUVERGNE**
GRAND CRU - À BOUZY

Nel cuore delle montagne di Reims, a BOUZY nel villaggio Grand Cru nasce la nostra azienda di famiglia nel 1923 creata da Hubert Fernand DAUVERGNE BARON. Nel 1927, si associano con altri produttori di BOUZY e crearono la Cantina Sociale "Defynlieu", che sarà la prima Cooperativa di champagne. Un po' più tardi, Madeleine BARON e Michel DAUVERGNE si unirono per creare il loro marchio di champagne, e da questo momento che Michel Dauvergne, Hubert e il figlio Vincent suo piccolo figlio iniziarono a far crescere la cantina. Uno dei pochi casi dove il figlio supera le capacità del padre.



CHAMPAGNE



CL 75

PRIVILEGE BARON DAUVERGNE GRAND CRU À BOUZY

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot Nero 20% Chardonnay

Descrizione: complesso dalla possente struttura, di colore giallo carico. Profumi di fiori virando su viole cassis.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo in abbinamento con insaccati anche cotti, primi piatti succulenti e carni alla griglia.



CL 75

CHAMPAGNE BARON DAUVERGNE MARGUERITE EN FOLIE GRAND CRU A BOUZY

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo dorato brillante, al naso potente, bella struttura, odore di nocciole fresche. Bocca rotonda e ampia, toccata di burro. Ottimo dosaggio.



CHAMPAGNE



CL 75

CHAMPAGNE B. DE BLANCS 3 TERROIRS BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo dorato brillante. Al naso fine, elegante, floreale. Buona lunghezza in bocca, molta freschezza e vivacità. Un finale abbastanza rotondo tutto marlgè.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo, capesante in padella con panna.



CL 75

CHAMPAGNE CUVÉE ŒIL DE PEDRIX G. CRU BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo rosato, ambrato, abito scintillante che ispira curiosità. Al naso intenso, fragranza alla frutta rossa, amarena, lampone. La freschezza e la vinosità del terreno, conferisce una buona lunghezza in bocca.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con prosciutto affumicato, carne rossa e selvaggina.

CHAMPAGNE



CL 75

CHAMPAGNE SAPHIR BRUT G. CRU BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore oro giallo, intenso e vivace. Al naso intenso, odore di frutta secca, ribes, dattero, pasta di mandorle. Sapore: rotondo in attacco, struttura molto bella, rimane fresco nonostante gli anni.

Abbinamenti Gastronomici: ostriche, aragoste, tutti i tipi di crostacei e pesci.



CL 75

CHAMPAGNE CUVÉE SWEET VINTAGE BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, 20% Chardonnay

Descrizione: di colore rosa intenso, brillante e scintillante. Al naso elegante, con sentore di frutti rossi, lampone, ribes nero. In bocca buon attacco, effervescenza in abbondanza. I frutti rossi conservano tutto il loro sapore.

Abbinamenti Gastronomici: questa cuvée ravviverà tutti i vostri aperitivi e sublimerà i piatti delicati e creativi come scampi agli agrumi, carpaccio di Saint-Jacques e gratinati con code di gamberi.

CHAMPAGNE



CL 75

CHAMPAGNE TOUR EIFFEL BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot Nero 20% Chardonnay

Descrizione: di colore giallo dorato, con molte bollicine. Al naso molto vivace con aromi di frutta candita. In bocca sapore fresco e leggero con un buon equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare un pasto (esempio: Chapon con crema di spugnole)



CL 75

CHAMPAGNE DELICE DE BOUZY CUVÉE DE RESERVE 50&50 BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Descrizione: di colore dorato con una lucentezza perfetta. Al naso potente, tipico Bouzy. Note di frutta matura, come frutta candita e pan di zenzero. In bocca ampia e potente. Cotogna congelata, prugne secche. Pompelmo di agrumi sul finale. Acidità fusa ma ben presente che consente un buon equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto per un aperitivo, con toast al foie gras

CHAMPAGNE



CL 75

CHAMPAGNE L'OR DE BOUZY EN FUT CHENE RESERVE BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 70% Pinot Nero 30% Chardonnay

Descrizione: di colore dorato con riflessi brillanti con belle bolle. Al naso fine e molto elegante, odore legnoso, mandarino e sentori di mandorla. Bocca piuttosto vivace. La gioia del mandarino esce, l'agrumo domina l'intera bocca.

Abbinamenti Gastronomici: per gustare con burro e aragosta



CL 75

ELEGANCE ROSE'BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 80% Pinot noir, 20% Chardonnay

Descrizione: rosé supportato, abito luminoso e scintillante. Al naso elegante con odore di frutti rossi, lampone, ribes nero. In Bocca buon attacco, effervescenza in abbondanza. I frutti rossi mantengono tutto il loro sapore e la vinosità è conservata

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BARON DAUVERGNE GRAND CRU CUVÉE FINE-FLEUR

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir

Descrizione: vino che viene prodotto tramite raccolta manuale, premendo dell'intero cluster, fermentazione a 18 ° C, fermentazione malolattica in acciaio, invecchiamento su assicelle nelle nostre cantine tradizionali. Realizzato solo negli anni migliori.

Abbinamenti gastronomici: da gustare con antipasti elaborati come il foie gras in padella e capesante al tartufo.



CL 37,5

CL 75

CL 150



CHAMPAGNE

WARIS LARMANDIER

CHAMPAGNE 608, rempart du Nord 51190 AVIZE

ANNO DI FONDAZIONE

1989

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Waris



Fondata nel 1989 dalla coppia Vincent e Marie-Hélène WARIS. Dal 2000, Marie-Hélène assicura la continuità circondata dai suoi tre figli, Jean-Philippe, Pierre-Louis e Inès. Associés dal 2010 che vi faranno apprezzare l'amore di champagne presenti nella famiglia da cinque generazioni. I doni di ciascuno saranno risvegliare i sensi che emana da loro vini. Dal momento che la sensibilità e poteri magnetici che animano gli esseri! Questi doni sono diventati il nostro motto e la nostra forza! Guardare avanti senza voltarsi, continuare con l'esperienza e la forza delle prove che ci scalare montagne con amore e passione.



CHAMPAGNE

RACINE DE TROIS "TERROIR"

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Pinot Nero, Pinot Meugner, Chardonnay

Descrizione: la diversità dei terroir offre all'enologo una sorprendente gamma di miscele. E' allora che le uve, i climi e i terreni ritornano in consonanza nelle nostre cantine, per dare un vino chiamato "radice di tre". Questo vino è l'essenza di tre vitigni e tre territori: la Cote des Bar, la Cote de Blancs e la Montagne de Reims.



CL 75

CHAMPAGNE GRAN CRU BLANC DE BLANCS PARTICULES CRAYEUS EXTRA BRUT

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: l'impronta del tempo crea le miglia. Come il sole che gira intorno alla terra, determina la qualità di un vino eccezionale, ricco e unico per ogni annata. Questa conca raccoglie i villaggi con i migliori vigneti: Avize, Chouilly, Cramant a Mesnil-sur-Oger.



CL 75

CL 150



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE L'ISTANT DE PASSION ROSE'

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Noir

Descrizione: la combinazione dei terreni che emerge dall'alchimia dell'enologo fa emergere un assemblaggio sensuale di vino rosato: "l'istante delle passioni". Un vino femminile da cui emerge il nostro savoir-faire nel trovare la giusta combinazione tra i terreni della Cote des Blancs e della Montagne de Reims.



CL 75

CHAMPAGNE MILLESIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il luogo dei nostri padri e maestri "porte de bas" in Avize è un appezzamento piantato da Jean Waris nel 1939. Jean-Philippe Waris onora la memoria del suo bisnonno e di suo nonno Alain, vinificando le uve degli appezzamenti più antichi.



CL 75



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE PARTICULES CRAYEUSES GRAND CRU BLANC DE BLANCS PARTICULES CRAYEUS

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: allo stesso modo in cui le radici cercano l'essenza del luogo, l'enologo cerca di trovare l'espressione del vivere del passato. Unendo metaforicamente con un gessetto il prodotto di questi cinque villaggi: Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger, in questa bottiglia sottile: "particelle gessose"

CL 75



CHAMPAGNE SES ARTS GRAN CRU BLANC DE BLANCS

Provenienza: Cotè de blancs - Avize

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: le arti illustrano e traducono un modo di fare che mostra il sapore di un senso estetico crescente. L'enologo sviluppa con la sua filosofia e il suo savoir-faire, un'arte suprema: il vino. Stimola i sensi e riflette la personalità del suo autore.

CL 75



CHAMPAGNE

SAINT GYBRYEN

RUE DU MONT FELIX, 59 à Cramant (51530) dans le département de la Marne

ANNO DI FONDAZIONE

1977

PROPRIETÀ/FONDATORI

Marie-Claude GANTOIS



Lo champagne Saint-Gybrien nasce a Cramant (uno dei 17 villaggi champagne classificati Grand Cru) al posto dell'ex locale Mœt & Chandon. Nel 1977 fu creato il marchio Saint-Gybrien. La casa si trova sulla costa dei bianchi, lavora principalmente champagne bianco dei bianchi (100% chardonnay). Il marchio Saint Gybrien è uno di quei produttori di champagne che possono essere classificati come pepite. Tutti gli champagne della casa sono classificati Grand Cru. La riserva vintage Brut white Grand Cru è notevole. Troverai champagne particolarmente ben vinificati, una grande freschezza tipica dello Chardonnay e un bellissimo longeur in bocca.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS SAINT GYBRIEN

Provenienza: Bouzy –Montagne di Reims

Varietà delle uve: Chardonnay Cramant 100%

Descrizione: il formato magnum della selezione Saint Gybrien Brut vintage. È uno champagne vintage. Di colore sostenuto con riflessi dorati, segno di un tranquillo invecchiamento delle cantine scavate nel gesso profondo. Dall'apertura, le fragranze di agrumi e di acacia emergono lentamente per finire con note burrose e pasticciere. Il finale è goloso, ricco di aromi di frutta. Una mineralità molto bella.



CL 75

CL 150



ALSACE

ALLIMANT-LAUGNER

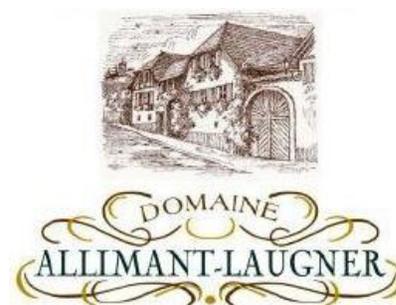
Hubert et Nicolas LAUGNER 10 Grand'rue - 67600 ORSCHWILLER

ANNO DI FONDAZIONE

1724

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Allimant



Gli antenati della famiglia Allimant iniziarono le loro attività agricole nel 1724 , e da allora ogni generazione a venire ha lavorato per migliorare e far fruttare la loro domaine familiare e le sue tradizioni. È una piccola azienda situata sui vosgi (linea di confine tra Germania e Alsazia) zona fresca e ventilata. Grazie alle caratteristiche del territorio riescono a produrre vini estremamente freschi e con una spiccata acidità, ottimi spumanti e vini incredibilmente longevi.



ALSACE

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: dal colore rosa pallido, con una bella freschezza al palato e sentori di frutti rossi. Al palato è fresco, equilibrato, giustamente sapido. Perlage fine e persistente.



CL 75

CL 150

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

Provenienza: Alsazia (Francia)

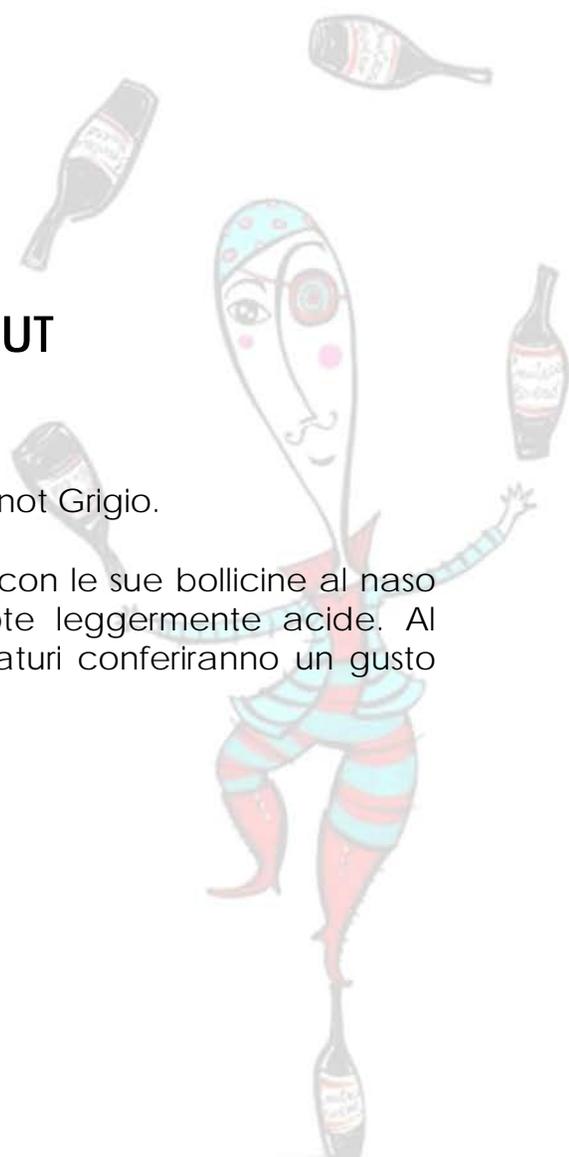
Varietà delle uve: Pinot Bianco e Pinot Grigio.

Descrizione: colore giallo brillante con le sue bollicine al naso si rivelano aromi di limone e note leggermente acide. Al palato una nota finale di frutti maturi conferiranno un gusto ricco ed elegante.



CL 75

CL 150



ALSACE



CL 75

VIN D'ALSACE RIESLING

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: un vino secco, intenso e fruttato, con una buona acidità, molto semplice, sapori di agrumi, anice e fiori bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: insaccati cotti (cotechino, salsiccia etc), infatti in Alsazia viene abbinato alla Choucroute alsaziana (salsiccia e crauti).



CL 75

VIN D'ALSACE GEWÜRZTRAMINER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Gewürztraminer

Descrizione: inebriante, corposo, morbido e pieno di nobiltà. Ha una grande complessità aromatica decorata con note di frutta candita con sentori di miele e un leggero tocco floreale.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con formaggio o formaggi erborinati in genere.



ALSACE

VIN D'ALSACE SYLVANER

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Sylvaner 100%

Descrizione: un vino secco, leggero, fresco e fruttato con aromi di agrumi. Troviamo un pannello di frutta bianca fresca. La bocca è rinvigorente con un fruttato discreto. Naso floreale, asciutto e di buona densità in bocca con una fine acidità.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti, ostriche, crostacei, frutti di mare e pesce alla griglia.



CL 75

VIN D'ALSACE PINOT BLANC

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Blanc

Descrizione: vino elastica e fruttata, con aromi di pesca, pera e mela. Note molto espressive e toccanti di fiori bianchi e altri fiori primaverili.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti caldi, terrine e cozze.



CL 75



ALSACE



CL 75

VIN D'ALSACE PINOT GRIGIO

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Gris

Descrizione: un vino inebriante, corposo, dolce, pieno di nobiltà. Ha una grande complessità aromatica con note di frutta candita con un lato mielato, fumoso, e un piccolo tocco floreale che ricorda la cotognata.

Abbinamenti Gastronomici: con il foie gras, come aperitivo e anche con carni bianche.



CL 75

VIN D'ALSACE PINOT NOIR

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: vino leggero, secco e fruttato. Ha una buona concentrazione e una buona struttura. Al naso rivela aromi di frutti rossi: ciliegia, ribes. Al palato, un fruttato molto piacevole, tendente verso aromi di amarene, un finale fresco e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: può essere servito fresco su carni grigliate o temperato su carni arrosto.



ALSACE



CL 75

VIN D'ALSACE RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: vino fruttato, floreale, tenero e fermo, è un vino sottile, molto ben definito, con sapori, di grande precisione. Il suo materiale sottile e cristallino, con una bella espressione di terroir e una mineralità filante ed elegante che si evolve in una promettente complessità.

Abbinamenti Gastronomici: da servire con tutti i pesci in salsa e con piatti gourmet.



CL 75



VIN D'ALSACE PINOT GRIS AU PUITES DES MOINES

Provenienza: Alsazia (Francia)

Varietà delle uve: Pinot

Descrizione: questo vino nasce da un'annata balsamica, è morbido, gli aromi di frutta ricordano canditi, presenta una sfumatura di mineralità affumicata. Sensazioni vellutate, carnose e tenere in competizione tra loro. Questo vino impone il suo temperamento e personalità con una forza elegantemente sensuale.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con foie gras o come aperitivo.



ALSACE

DOMAINE AGAPE

10, rue des Tuileries F - 68340 Riquewihr

ANNO DI FONDAZIONE

1996

PROPRIETÀ/FONDATORI

Vincent Sipp



Per cominciare, il nome significa amore in greco, l'amore universale che riceviamo nella sua forma più pura, senza vincoli. Questo è il nostro dono dalla natura e l'essenza ultima dei vignaioli. Responsabile di questa metamorfosi, la formazione si sforza di farlo accadere con cura e rispetto inesauribili. Nel cuore dei più famosi vigneti alsaziani, la tenuta vinicola Agape si estende su 10 ettari, di cui è dedicata alla produzione di grandi vini: Schoenenbourg a Riquewihr, Rosacker a Hunawihr e Osterberg a Ribeauvillé.



ALSACE



CL 75

GEWURZTRAMINER EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Traminer aromatico

Descrizione: alla vista appare giallo oro molto luminoso. Un naso intenso e complesso di frutta esotica (litchi, mango). Potente al palato con note speziate. Bel finale grasso con una leggera nota di dolcezza.

Abbinamenti Gastronomici: da bere da solo o come accompagnamento a piatti esotici (curry, tajine o Pho)



CL 75

GEWURZTRAMINER GRAND CRU SHOENENBOURG DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Traminer aromatico

Descrizione: alla vista appare di colore giallo dorato intenso. Il naso è sincero, con una bella complessità. I frutti esotici dominano e diventano ancora più prominenti con l'aerazione. La bocca è piena e setosa, portata dalla freschezza tipica di Schoenenbourg. Troviamo tutta l'espressione del naso con un finale molto persistente dominato dal sapore di albicocca secca.

Abbinamenti Gastronomici: foie gras, faraona e altri volatili con prugne, formaggi potenti (Munster, blu o vecchia contea)



ALSACE



MUSCAT SEC EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Muscat

Descrizione: alla vista appare luminoso con riflessi verdi. Al naso è molto aromatico con note di moscato, mentolo e leggermente pepato, fornisce un finale sostenuto. Il moscato tipicamente alsaziano condivide il suo lato croccante.

Abbinamenti Gastronomici: come aperitivo, ma anche su piatti di pesce e verdure (asparagi, carciofi, melanzane) o formaggi (formaggio di capra).

CL 75



PINOT BLANC EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Pinot Blanc

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. Al naso brioche con sentori di frutta gialla (pesca). L'attacco è franco con una bellissima struttura. L'acidità è meno marcata di Sylvaner e il finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici: il Pinot Bianco si miscela con piatti variegati ma leggeri: antipasti, pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.

CL 75



ALSACE



CL 75

PINOT GRIS EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Pinot Gris

Descrizione: alla vista appare giallo dorato. Al naso risulta complesso e sviluppa note fumose e tostate. Il palato è piuttosto grasso pur restando asciutto con una bella lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: è un vino senza eccessi di zucchero che si sposa bene con piatti corposi e speziati (pesce nobile o affumicato, carni candite e formaggi).



CL 75

PINOT GRIS OSTERBERG EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: alla vista appare di colore giallo, leggermente dorato. Al naso risultano note grigliate e legnose. L'attacco al palato è morbido, con una dolcezza ben integrata.

Abbinamenti Gastronomici: foie gras d'anatra su una fetta di pane tostato rimane il classico connubio di questo grande vino.



ALSACE



CL 75

RIESLING EXPRESSION DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è floreale con molta complessità. Al palato, troviamo una freschezza caratteristica seguita da una larga scala con note minerali.

Abbinamenti Gastronomici: molluschi, pollame, carni bianche ma anche cucina giapponese (sushi).



CL 75

RIESLING OSTERBERG DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. Al naso appare maturo con note di agrumi. Una leggera rotondità in bocca si sposa bene con la struttura e l'acidità.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti, pesce grigliato e cibo piccante.



ALSACE



CL 75

RIESLING ROSAKER DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. La forte mineralità è supportata da note floreali molto fini. In bocca abbiamo un'esplosione di sapori e una struttura molto ampia.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto accompagnamento agli antipasti conditi (carpaccio, foie gras, curry) e salse cremose.



CL 75

RIESLING SHOENENBURG DOMAINE AGAPE

Provenienza: Haut Rhin

Varietà delle uve: Riesling

Descrizione: alla vista appare di color giallo oro. Al naso troviamo frutti molto maturi (pesche, albicocche) e belle note minerali. Al palato il terroir si esprime con eleganza: lunghezza e grasso sostenuti da una bella acidità.

Abbinamenti Gastronomici: vino di grande gastronomia perfetto con antipasti, pesce e carne in salse.



BOURGOGNE

LE CHANTEMERLE BOUDIN

3, place des Cotats 89800 La chapelle Vaupelteigne

ANNO DI FONDAZIONE

1970

PROPRIETÀ/FONDATORI

Boudin Père et Filles



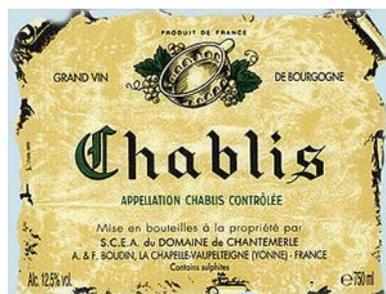
La tenuta è nata all'inizio degli anni Sessanta, dagli anni settanta la famiglia Boudin iniziò a dedicarsi esclusivamente alla coltivazione della vite. Con il passare del tempo l'azienda si è ingrandita ed attualmente la tenuta ha 16,5 ettari di viti su 3 diversi cru.

Perché Chantemerle?

Mio padre aveva appena comprato un pezzo di vite a Villy tra due boschi. L'ex proprietario disse che in questa vigna era stato tagliato fuori dal mondo e che sentiva solo il canto dei Merli.



BOURGOGNE



CHABLIS VIELLE VIGNE LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: al naso si rivvlsano aromi di frutta (mela, limone, pompelmo o frutta esotica). Il palato è pieno e piccante a seconda degli anni. La fine in bocca è abbastanza persistente.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei o pesci.

CL 37,5

CL 75

CL 150



CHABLIS VIELLE VIGNE 1ER CRU FOURCHAUME LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: rinomato per avere aromi di fiori (viola), l'inizio della bocca è un poco ampio e parte molto fine. Il finale è persistente e sottile.

Abbinamenti Gastronomici: salumi o carni bianche.

CL 75



BOURGOGNE



CHABLIS VIELLE VIGNE LE PREMIER CRU "HOMME MORT" LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: al naso sprigiona intensi aromi di pietra focaia. Il palato è minerale, oleoso e potente. La fine della bocca è molto persistente.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da gustare con piatti piccanti come lumache e salsa di pesce.

CL 75



BOURGOGNE

CLOTILDE DAVENNE

3 rue de Chantemerle, 89800 PREHY – France

ANNO DI FONDAZIONE

1989

PROPRIETÀ/FONDATORI

Clotilde Davenne



CLOTILDE DAVENNE

Figlia di Borgogna, Clotilde DAVENNE è cresciuta in campagna, ai piedi del Morvan. Questa infanzia nella natura forgia il suo approccio sensibile al mondo. Tutto è odori, sapori, colori, in una miscela di sensazioni ogni giorno rinnovate. Più tardi, Clotilde vuole sfruttare al massimo questo potenziale sensoriale: fare vino, una professione. È così che decide di studiare l'enologia. Maestro di cantina, pratica l'espressione dei terroir attraverso i vini che sviluppa dal 1989.

“I miei vini parlano del loro territorio con eleganza attraverso il frutto di ogni vitigno”

Clotilde Davenne



BOURGOGNE



CL 75

BOURGOGNE BLANC 2016 CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: sapore asciutto, molto fresco ed elegante con elementi di agrumi, pesca, mele gialle e minerali.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, per piatti di pesce e piatti leggeri a base di pesce.



CL 75

CHABLIS 2017 CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: il naso delicato è minerale sopra ogni altra cosa. Il palato è fresco e gustoso. Troviamo note di pesca bianca e vite.



BOURGOGNE

CHABLIS G. CRU LES CLOS CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: i Grand Cru di Garde Chablis sono vini che richiedono invecchiamento. Essi in realtà esprimono la finezza della loro terra dopo diversi anni in cantina. Il naso è delicato, floreale e minerale, miele, frutta secca, mandarini canditi, fico fresco, mandorla. Al palato è generoso, pieno, lungo, e molto ben costruito, con la densità, spessore e bellissimi punti di riferimento. Il finale persistente.

Abbinamenti Gastronomici: piatti dai sapori di frutti di mare, crudi o cotti, pesce crudo e marinato. Formaggio di capra fresco e raffinato



CL 75

CHABLIS VIELLES VIGNE 2015 CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: un delicato naso minerale, il palato è fresco e gustoso con la complessità e il carattere classico dello Chablis.

Abbinamenti Gastronomici: salumi o carni bianche.



CL 75



BOURGOGNE

CHAMPAGNE VITTEAUT-ALBERTI

Francia - Rully, Borgogna.

ANNO DI FONDAZIONE

1951

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Vitteaut-Alberti



La Maison Vitteaut-Alberti, oggi specialista del Crémant de Bourgogne, è nata nel 1951 a Rully, in Borgogna. Heartland degli spumanti della Borgogna dal 1822, Rully è un villaggio tipico della Côte Chalonnaise, situato a 20 km a sud di Beaune, capitale dei grandi vini della Borgogna. I suoi fondatori, Lucien Vitteaut e sua moglie Maria, Alberti, hanno scelto di specializzarsi nella creazione di vini bianchi frizzanti nel "méthode champenoise", ora chiamato méthode traditionnelle. Così è nato il marchio L.Vitteaut-Alberti.



BOURGOGNE



CL 75

CL 150

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT DESIREE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: brillante tonalità oro pallido, con belle bollicine satinata. Il naso è potente e raffinato con un palato di frutti gialli. Alla fine possiamo trovare la ricchezza della acquavite e la freschezza della pesca bianca. In bocca è setoso, questa Cuvée associa il frutto del Pinot Nero e la freschezza caratteristica del Crémant Vitteaut-Alberti.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo o con dessert, può accompagnare anche carni bianche.



CL 75

CL 150

CREMANT DE BOURGOGNE ROSE DESIREE

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosa intenso, con belle bollicine. Il naso è espressivo con note di frutti rossi. Il palato è ricco e pieno mantiene tutta la sua finezza con aromi di albicocche mature, ribes e lamponi. Questo Crémant Rosé de Bourgogne è un puro Pinot Noir, al tempo stesso intenso e raffinato.

Abbinamenti Gastronomici: molto espressivo come aperitivo, esalta i dessert al cioccolato o alla frutta rossa.



BOURGOGNE

DOMAINE PAUL PERNOT ET FILS

Puligny-Montrachet

ANNO DI FONDAZIONE

1959

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Pernot

Paul PERNOT & Fils
Propriétaires - Récoltants

Il Domaine fu fondato dal 1959 da Paul Pernot, ma la storia della famiglia iniziò nel XVII secolo con la coltivazione di 10 ettari di viti di proprietà a cui si aggiunsero nel tempo altri vigneti. Ad oggi l'azienda è giunta alla sesta generazione che porta avanti i dettami maturati in questo ampio margine di storia viticola, permettono oggi una reputation altissima dei vini provenienti da questo Domaine.



BOURGOGNE



BATARD MONTRACHET PAUL PERNOT ET FILS

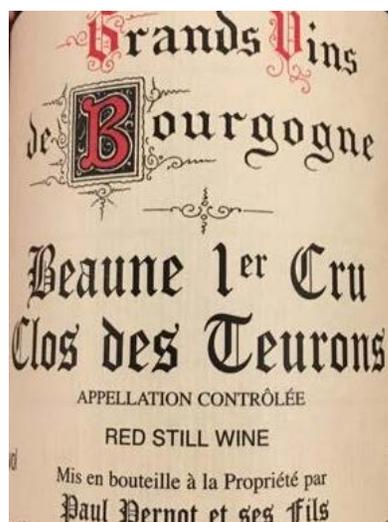
Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay Grand Cru

Descrizione: di colore giallo paglierino. Il bouquet di profumi al naso presenta note fruttate di melone, pesca e limone che si amalgamano a sentori minerali e a nuances lievemente speziate. In bocca è ricco, profondo e muscoloso, minerale. Chiude con un finale persistente. E' un vino con una struttura notevole, che necessita di piatti e preparazioni che possano renderlo assoluto protagonista.

Abbinamenti Gastronomici: da provare con un petto di pollo accompagnato da salsa ai funghi, lumache alla bourghinonne.

CL 75



BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DE TEURONS PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

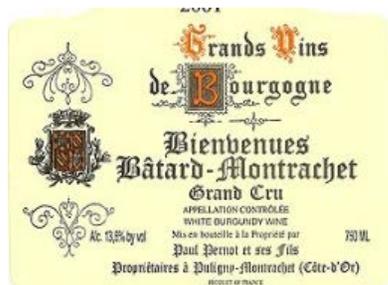
Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosso rubino brillante, offre aromi di amarena e viola incisivo ma snello, domina nei primi anni la grande spina dorsale acida e tannini maturi, questo vino vanta l'energia di uno stile molto sicuro e antico, finisce con un'eccellente lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: carni alla griglia, zuppe di legumi, funghi in genere, primi piatti al salmì.

CL 75

BOURGOGNE



BIENVENUES BATARD MONTRACHET PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay Grand Cru

Descrizione: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso presenta un bouquet ricco e denso con note calde e morbide di burro e croissants, frutta secca, spezie dolci e miele. L'eleganza di questo splendido Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru viene sottolineata anche in bocca, avvolta da un velo morbido ma deciso composto dai sentori di frutta gialla matura e spezie dolci. Finale raffinato ma di carattere.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto con piatti di pesce cucinato di una certa struttura, carni bianche, si sposa perfettamente con piatti a base di foie gras.

CL 75



BOURGOGNE CHARDONNAY PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: giallo oro pallido. All'olfatto è luminoso e vivace, con sentori agrumati e profumi di mandorla e brioche. In bocca è equilibrato, teso e lineare, ed è sorretto da una bella spalla acida e da una decisa mineralità. Fresca e lunga la persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce, o con formaggi freschi o semi stagionati a pasta dura.

CL 75

BOURGOGNE

POMMARD NOIZONS PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore rosso intenso, profumo di confettura di frutta rossa e spezie dolci. In bocca è potente, caldo e complesso, con tannini presenti ma fini e di grande persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: brasato di manzo, piatti esotici come tajine o cous cous, agnello, selvaggina o formaggi duri stagionati.



CL 75

PULIGNY 1^{ER} CRU GARENNE PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: presenta un colore giallo brillante con riflessi dorati. Al naso dona un intenso aroma di litchi e papaia. Al palato presenta un gusto ai frutti esotici, al mango che si abbinano perfettamente alle deliziose note di pasta di mandorle e vaniglia; fresco e leggermente pepato sul finale.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei alla griglia, foie gras, pollame e formaggio



CL 75

BOURGOGNE

PULIGNY DE MONTRACHET PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: questo vino presenta un colore oro brillante con riflessi verdognoli, diventando più intenso con l'età. Il bouquet riunisce fiori di biancospino, uva matura, marzapane, nocciola, ambra, erba limone e mela verde. Il latte (burro, croissant caldi) e gli aromi minerali (selce) sono comuni, così come il miele. Corpo e bouquet si fondono in un'armonia sottile. Questo vino combina grazia con un carattere ben definito e una concentrazione notevole.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con primi piatti di pesce, carni bianche o tartare.

CL 75



PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU CAMP CANET PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: questo vino presenta un colore giallo paglierino tenue, dai riflessi scintillanti; sorprende subito, all'olfatto per il tratto caratteristico di una piacevole pungenza da solforato di antimONIO, tipica nota percepibile in fase d'accensione dei fiammiferi; poi, a seguire, un delicatissimo sbuffo di fiori d'acacia e note di agrume, nonchè di pera matura; bocca sinuosa e lasciva, corposa e solcata da una striatura mentolata, effluvi di pepe chiaro, polvere di scaglie di pietra di fiume, soffiata su croccanti note di pinoli bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con grandi crostacei, aragosta o astice.

CL 75



BOURGOGNE



PULIGNY MONTRACHET 1^{ER} CRU CLOS DE FOLANTIERES PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay (100%)

Descrizione: Color oro luminoso, che profuma di mela matura e mandorla fresca, caprifoglio, miele e burro, vaniglia e spezie orientali. All'assaggio regala grande equilibrio tra morbidezza ed acidità, giusta sapidità e lunga persistenza boisé.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo compagno per un risotto con i funghi porcini o per un pesce di lago come il salmerino alle mandorle, si abbina perfettamente anche a un tortino di patate e tartufo nero e a formaggi mediamente stagionati.

CL 75



VOLNAY 1^{ER} CRU CARELLE SOUS LA CHAPELLE PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir (100%)

Descrizione: come in tutti i vini del produttore vengono caratterizzati da uno stile borggnone antico, nel calice ha un bel colore rosso rubino. L'esame olfattivo manifesta sensazioni di ciliegia, ribes nero, spezie e nuances che tendono al minerale. Al palato è di corpo leggero, elegante, equilibrato, con un tannino gentile che rende il sorso fragrante.

Abbinamenti Gastronomici: trova la propria consacrazione gastronomica con i secondi piatti a base di pollame nobile e selvaggina. Dà il meglio di sé con il fagiano all'uva.

CL 75

BOURGOGNE

DOMAINE PETITOT

place de la mairie, 26, 21700 Corgoloin

ANNO DI FONDAZIONE

1970



PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Petitot

"Vigneron" ci piace questo termine che si riferisce al ritorno alla terra, usando il buon senso, quale dei nostri anziani, quello dell'osservazione, della riflessione, nel modo più appropriato possibile, quindi essere presenti tutto l'anno, accompagna la nascita di ogni nuova annata. La nostra passione, nobile, nata per vocazione e in contatto con le generazioni precedenti, è sinonimo di lavoro ben fatto, e insieme a "Madre Natura", che ci ricorda ogni giorno che Umiltà non è una parola senza senso. La nostra ricerca della qualità è accompagnata da principi rigorosi e requisiti essenziali in ogni fase dello sviluppo dei nostri vini.

Speriamo di condividere con voi il nostro impegno nel rispetto della natura e dei nostri terroir attraverso i nostri preziosi Vini!



BOURGOGNE



BOURGOGNE ALIGOTE' 2016 DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

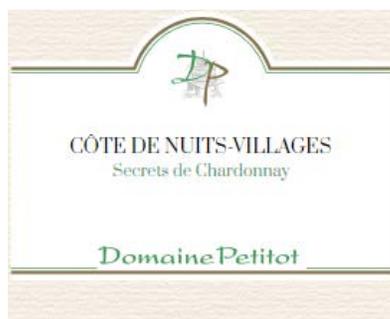
Varietà delle uve: Aligoté 100%

Descrizione: di colore giallo dorato pallido; al naso, aromi di agrumi (limone) e in bocca; una sensazione piuttosto appuntita, ma non eccessiva.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa bene con gli antipasti tipici francesi e con formaggi caprini.

Il nostro Aligoté, combinato con una spruzzata di liquore di bacche di ribes nero, è un incontro fatto in paradiso, conosciuto in tutto il mondo come il famoso cocktail "KIR".

CL 75



COTE DE NUITS VILLAGES CHARDONNAY 2016 DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: di colore giallo dorato, al naso aromi di fiori bianchi (acacia, biancospino), pera e mela cotogna, in bocca elegante e ampia, di bella lunghezza, tipica di questo vitigno.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina perfettamente con qualsiasi cosa provenga dal mare, terrine e formaggi della famiglia Gruyère (un formaggio duro e deciso).

CL 75



BOURGOGNE

COTE DE NUITS VILLAGE LES MONTS DE BONCOURT 2015 DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: nella stessa vena della terra borgognona vintage, ma con maggiore complessità

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia (costata di manzo, tagli di manzo), carne in salsa (bourguignon di manzo, spezzatino), pollame arrosto e formaggi della regione (Epoisses, Langres, Ami du Chambertin)

CÔTE DE NUITS-VILLAGES
"Les Monts de Boncourt"

Domaine Petitot

CL 75

CL 150

COTE DE NUITS VILLAGE LES MONTS DE BONCOURT 2016 DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: nella stessa vena della terra borgognona vintage, ma con maggiore complessità.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia (costata di manzo, tagli di manzo), carne in salsa (bourguignon di manzo, spezzatino), pollame arrosto e formaggi della regione (Epoisses, Langres, Ami du Chambertin)

CÔTE DE NUITS-VILLAGES
"Les Monts de Boncourt"

Domaine Petitot

CL 75



BOURGOGNE

COTE DE NUITS VILLAGE LES VIGNOTTES DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: colore rosso rubino di bella intensità; al naso, aromi di bacche rosse e nere (lampone, ribes, ribes nero) e note speziate nella sua giovinezza, che si evolvono nel tempo con aromi terziari; una bocca strutturata, molto più robusta rispetto ai nostri altri vini della Côte de Nuits-Villages, con tannini ben consolidati che si sciolgono con il tempo e ti donano rotondità e potere incomparabile.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia (costata di manzo, primi tagli di manzo), carne in salsa (bourguignon di manzo, spezzatino), pollame arrosto e selvaggina.

CL 75

LADOIX VIELLE VIGNE ROUGE DOMAINE PETITOT

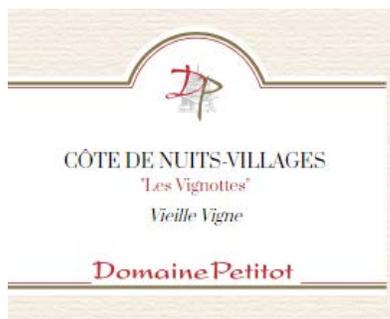
Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

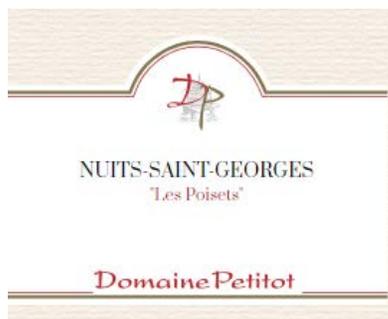
Descrizione: colore granato; al naso, aromi di bacche nere e spezie; una bocca equilibrata in forza e rotondità

Abbinamenti Gastronomici: coniglio o spezzatino di manzo, selvaggina, formaggi a pasta molle

CL 75



BOURGOGNE



NUITS SAINT GEORGES LES POISETS DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso, naso delicato con aromi di ciliegia, lampone nella sua giovinezza e aromi terziari (cuoio, selvaggina) con l'invecchiamento: un sentore di bocca pieno di finezza e complessità, con tannini setosi sempre presenti che si sciolgono nel tempo.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse alla griglia o carne in salsa, pollame arrosto e selvaggina

CL 75

CL 150



SAVIGNY LES BEAUNE 'LES PIMENTIERS' DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: colore ciliegia, naso delicato con sentori di lampone, ciliegia e viola e una bocca morbida e golosa; un vino molto "femminile", molto morbido!

Abbinamenti Gastronomici: pollame arrosto, laccato o caramellato; formaggi dolci (Chaource, Brie de Meaux, Tomme).

CL 75



BOURGOGNE

GAEL MARTIN

Les Truges 71570 Saint Verand

PROPRIETÀ/FONDATORI

Famiglia Martin

Les Grands Vins de la Bourgogne et du Beaujolais

Gaël MARTIN

Viticulteur - Récoltant

Con circa 9 denominazioni, distribuite su 19,50 ettari di vigneti, Gaël MARTIN offre un'affascinante scoperta del terroir Bourguignon e Beaujolais, nelle più piccole sfumature della sua autenticità. Vignaiolo di padre in figlio da diverse generazioni, Gaël MARTIN ha scelto di lavorare nel modo più tradizionale possibile. La maggior parte del lavoro dalla vigna alla vendemmia viene effettuato manualmente. Tutto è fatto per il rispetto della terra, della vigna e dell'ambiente.



BOURGOGNE

SAINT VERAN CUVÉE PRESTIGE GAEL MARTIN

Provenienza: Bourgogne

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: color giallo dorato trasparente. Il naso regala nuances di fiori bianchi (acacia, certo foglio), frutti a bacca bianca e frutta secca, con rimandi di miele e pietra focaia. Al palato, bella mineralità e corpo. Persistente, armonico ed elegante.

Abbinamenti Gastronomici: esalta meravigliosamente su primi piatti leggeri, secondi di pesce mediamente strutturati, pollame, coniglio..



CL 75



JURA

DOMAINE LIGIER

56, route de Pupillin 39600 ARBOIS

PROPRIETÀ/FONDATORI

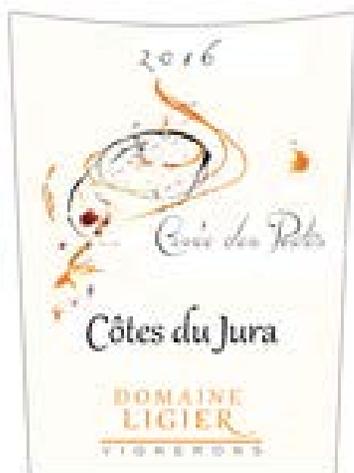
Herve Ligier

DOMAINE
LIGIER
VIGNERONS

Dalla sua creazione, il vigneto è condotto secondo i principi dell'agricoltura sostenibile. Il nostro approccio può essere riassunto come sapere, addomesticare e sfruttare la terra nel suo valore e rispetto per le sue componenti minerali, vegetali e animali. Seguire e elevare la vite con le stagioni nel rispetto degli equilibri naturali. Ogni intervento è ragionato in base alle nostre osservazioni e alla nostra esperienza preservando al meglio il nostro ambiente. Il nostro paesaggio quotidiano è parte del vino, è pieno di deliziose disuguaglianze.



JURA



COTES DU JURA CUVÉE DES POÈTES 2016 DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Savagnin

Descrizione: la Cuvée des Poètes, da parte sua, è preservata dall'ossidazione durante l'invecchiamento della botte grazie ad un ambiente regolare. Il nostro obiettivo è preservare la mineralità e la freschezza aromatica del vitigno, a differenza di una tradizione savagniniana.

Abbinamenti Gastronomici: asparagi, antipasti caldi, pesce, crostacei

CL 75



CL 75

CREMANT DU JURA BLANC DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: in una veste cristallina con riflessi leggermente dorati, emergono bollicine regolari e persistenti. Fresco e intenso, al naso offre sfumature floreali e fruttate (agrumate). Il palato è rotondo ed equilibrato, sempre sul frutto.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo, dessert



JURA



CL 75

MACVIN DU JURA BLANC DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: da succo d'uva non fermentato (uva Savagnin) a cui si aggiunge 1/3 del brandy Marc de Franche-Comté.

Descrizione: color ambra, il suo naso delicato e complesso è la testimonianza di un sottile matrimonio tra frutta e alcol. In bocca, l'attacco è franco, gli zuccheri si combinano in un'impressione di armonia e potenza su note di spezie e mela cotogna.

Abbinamenti Gastronomici: aperitivo, melone, dolci al cioccolato, gelato alla vaniglia, caramello o noci.



CL 75

VIN JAUNE ARBOIS DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Savagnin

Descrizione: prenditi il tempo per immergerti nel suo sontuoso abito giallo oro, che impiegò così tanti anni per ottenere la sua intensità. Poi il naso, un fuoco sapori straordinari fuochi d'artificio attende: noci fresche, spezie, mandorla, mela verde. In armonia con il naso, la bocca magnifica il potere, evidenziato da buona acidità. La densità delle note aromatiche e eccezionale persistenza linea lunghezza il palato ... un lungo viaggio affascinante!

Abbinamenti Gastronomici: pollame e pesce, crema, spugnole, cucina esotica (curry), foie gras, formaggio Comté

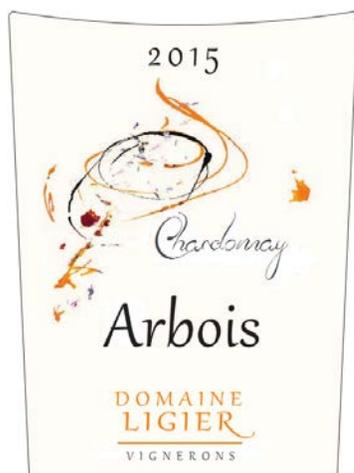
JURA

ARBOIS CHARDONNAY DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: lo Chardonnay è coltivato dal XIV secolo nel Giura. Cresce perfettamente sui nostri terreni argillosi, dove porta ai vini bianchi il loro incomparabile bouquet. Vinificato poi 1 anno in botti di rovere (pezzi di Borgogna da 228 L), protetto da qualsiasi ossidazione, il nostro Chardonnay rivela la finezza e la sottigliezza del vitigno. Il legnoso è leggermente presente al primo naso, poi lascia il posto a fiori bianchi e mineralità. Al palato ha un leggero attacco legnoso e si evolve su aromi di agrumi e un fondo imburrato.



CL 75



CL 75

CREMANT DU JURA ROSÈ DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura

Varietà delle uve: Trousseau, Pinot Nero

Descrizione: il vitigno Trousseau locale e il Pinot Nero vengono utilizzati per questo vino Crémant rosé. Bastano poche ore di macerazione tra il succo e il film dell'uva per ottenere un colore rosa chiaro con riflessi violacei. Successivamente, il percorso di produzione è lo stesso del Crémant bianco. Il naso evoca i piccoli frutti (ribes, lampone), la bocca ampia e abbastanza vivace mostra un buon equilibrio in una tavolozza aromatica fruttata.



LOIRE

DOMAINE MICHAUD

Rue des Martinières, 20, 41140 Noyers-sur-Cher



PROPRIETÀ/FONDATORI

Thierry Michaud

Nel cuore della Valle della Loira, la nostra tenuta si trova sulla riva destra del Cher Noyers sur Cher. La fattoria di famiglia è il risultato del lavoro e dell'esperienza di tre generazioni in armonia con la tradizione e il progresso. Il nostro motto: la ricerca della qualità attraverso l'espressione del nostro territorio

Osservare, rispettare il produrre è l'impegno della nostra cantina. Dalla vite al vino, il nostro lavoro è un connubio di metodi ancestrali e di tecniche più moderne per offrire il meglio della nostra "Natura".

Thierry Michaud



LOIRE

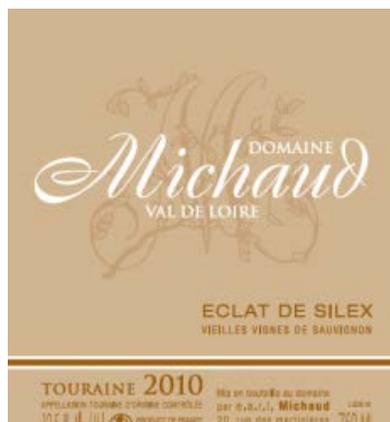
CUVEE ECLAT DE SILEX TOURAINE DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loir

Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: vino bianco della Valle della Loira dal colore giallo paglierino, al naso si distinguono aromi di agrumi e fiori bianchi. La bocca ampia e generosa. Mineralità specifica del terroir siliceo e sassoso.

Abbinamenti Gastronomici: da servire come aperitivo o su un pesce in salsa



CL 75

CL 150

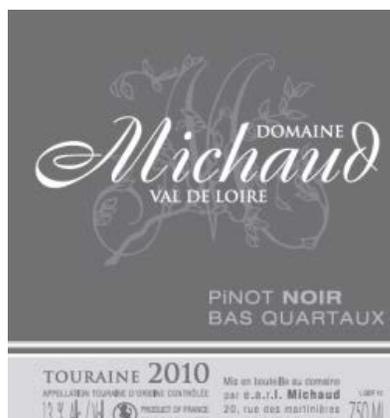
CUVEE BAS QUARTAux PINOT NOIR DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loir

Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: vino rosso vivace con aromi di frutti rossi maturi e lamponi, di colore rosso brillante, al naso si distingue il profumo dei frutti rossi come lampone e mora, in bocca vino sulla frutta ben bilanciato e di piacere.

Abbinamenti Gastronomici: grigliate



CL 75



LOIRE



GAMAY AOC TOURAINE ROUGE DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loir

Varietà delle uve: Gamay 100%

Descrizione: vino rosso fruttato con aromi di frutti rossi (ciliegia, mirtillo), leggero e facile da bere, di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di frutti rossi e ribes. Al palato frutto ciliegia matura e aspra.

Abbinamenti Gastronomici: grigliate.

CL 75



SAUVIGNON TOURAINE DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loir

Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: vino bianco secco della Valle della Loira dal colore giallo con riflessi verdi, tipico del Sauvignon de Loire, al naso potente, pompelmo rosa e agrumi. La bocca ampia e generosa con un finale di frutta matura, pera e fiori bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: pesce, crostacei, salumi o come aperitivo

CL 75

JEAN REVERDY

ANNO DI FONDAZIONE

1950

PROPRIETÀ/FONDATORI

Christophe Reverdy

Questa tenuta si trova a Verdigny, uno dei migliori villaggi di Sancerre. Risale al 1650 ed è stato nella famiglia da circa 10 generazioni. Originariamente la famiglia coltivava vitigni e altre colture, ma dagli anni '50 si sono concentrati esclusivamente sulla produzione di vino. Christophe Reverdy, figlio di Jean reverdy ora esporta circa il 70% della produzione totale nel Regno Unito, Germania, Svezia, Giappone e Stati Uniti.



LOIRE

SANCERRE BLANC JEAN REVERDEY

Provenienza: Loir

Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: Jean Reverdy and Sons, è la tradizione della famiglia Sancerre e l'amore per un lavoro ben fatto. Una bella bottiglia che questa armoniosa e sempre luminosa senza austerità; trasporta note mentolate intorno al ribes nero e al limone maturo. Colpo di cuore.



CL 75

CL 150



BORDEAUX

VIGNOBLE MENARD CHATEAU MEMOIRES

Lieu-dit - Cussol, 33490 Saint-Maixant, Francia

ANNO DI FONDAZIONE

1985

PROPRIETÀ/FONDATORI

Jean-François Ménard



Creata nel 1985 da Jean-François Ménard, Château Mémoires si estendeva per oltre 5 ettari a quel tempo. Nel 1992, Jean-François Ménard ha acquisito un'antica tenuta vinicola situata in cima alle piste di Saint-Maixant. Vignaioli da tre generazioni, con la volontà di soddisfarvi con eccellenti vini di Bordeaux. Poiché occuparsi dell'ambiente è una delle nostre priorità, nel 2012 abbiamo deciso di convertire il nostro vigneto in agricoltura biologica. Siamo orgogliosi di proporvi un'ampia offerta di vini AOC con non solo grandi vini dolci, alcuni vini rossi complessi e corposi ma anche vini bianchi secchi e fruttati.



BORDEAUX



CL 75

BORDEAUX ROUGE BIO VIGNOBLE MENARD CHÂTEAU MEMOIRES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet, Sauvignon

Descrizione: il suo colore è rubino Il suo naso canta le note tostate e la sua bocca di piccole bacche rosse è sostenuta da una linea succulenta e golosa.



CL 75

CADILLAC CHÂTEAU MEMOIRES VIGNOBLE MENARD CHÂTEAU MEMOIRES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Sauvignon, Semillon, Muscadet

Descrizione: questa denominazione della riva destra della Garonna offre vini carnosì e ampi, con profumi di albicocche, scorza d'arancia candita, che termina con un lungo tratto di fiori bianchi, syringat, acacie e pere.

Abbinamenti Gastronomici: come aperitivo, con foie gras (scottato), carni bianche, formaggio di capra e pecora, frutta o con un dessert al cioccolato.



BORDEAUX

CHÂTEAU HAUT-MAYNE SAUTERNES EARL ROUMAZEILLES

Ch. Haut-Mayne 33210 Preignac France



*Château
Haut-Mayne*

PROPRIETÀ/FONDATORI

famiglia Roumazeilles

Château Haut-Mayne si trova sull'altopiano di Preignac, si trova a poche miglia a nord-est del villaggio di Sauternes, non lontano dal castello Bastor Lamontagne e a pochi chilometri da Château d'Yquem e Lafaurie Peyraguey. La famiglia Roumazeilles possiede l'Haut-Mayne Chateau Grillon. Il vigneto High Mayne è composto da 10 ettari (25 acri) piantati su argilla e calcare. Le uve vengono raccolte dai vigneti, con un'ulteriore selezione prima della pressatura.



BORDEAUX

BORDEAUX ROUGE SUPERIEUR LAFLEUR DU HAUT MAYNE EARL ROUMAZEILLES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Merlot 100%

Descrizione: veste di un bel rosso carico e luminoso. Naso affascinante di frutta a bacca nera matura a cui segue un sorso ricco e carnoso, dal corpo rotondo e fruttato. Abbinamenti Gastronomici: ottimo per accompagnare un ricco e saporito pasto a base di carne rossa grigliata o arrosto. Da provare anche con brasato di manzo, spezzatino e involtini in umido.



CL 75

SAUTERNES CHÂTEAU HAUT MAYNE EARL ROUMAZEILLES

Provenienza: Aquitaine

Varietà delle uve: Sauvignon, Semillon, Muscadet

Descrizione: un bellissimo giallo dorato alla vista. Al naso le note fruttate di albicocca, pesca e fichi si fondono con sentori di miele e grafite, in un bouquet molto complesso. In bocca è concentrato, morbido ed equilibrato, con grande persistenza, il finale è lunghissimo. Le note dovute alla muffa sono presenti fino alla fine con molta eleganza.

Abbinamenti Gastronomici: uno straordinario Sauternes da provare insieme a dei formaggi piccanti, accompagnato da un ottimo miele di castagno, oppure con formaggi erborinati come il Bleu d'Auvergne o il Bleu de Bresse.



CL 37,5

CL 75

PRODUTTORI AMICI

CHAMPAGNE
PINOT NOIR
BRUT GUSTAVE
GOUSSARD
75 CL



CHAMPAGNE CUVEE
RES. PINOT
MEUGNER/NOIR BRUT
COLLARD CHARDELLE
75 CL



CHAMPAGNE PINOT
NOIR BRUT GUY DE
FOREZ
75 CL



BRUT TRADITION
GUY DE FOREZ
75 CL
150 CL

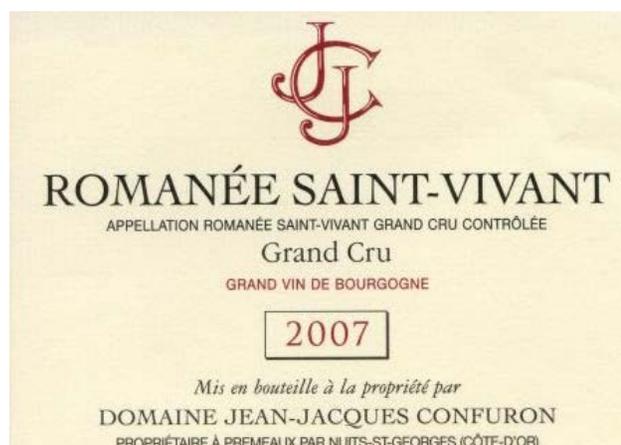
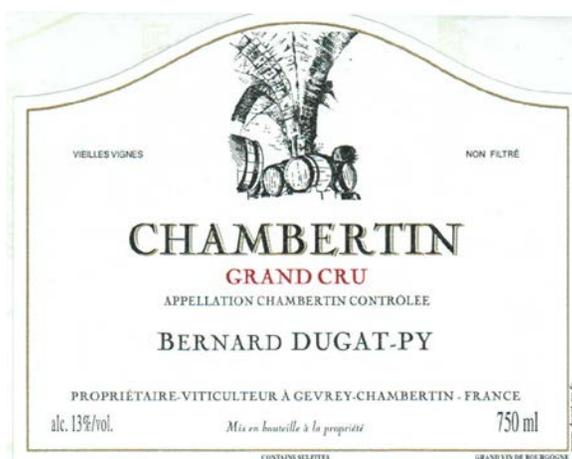


CHAMPAGNE RESERVE
DESIREE DE MATTIEU PINOT
BLANC 100% LEBLOND LENOIR
75 CL



ETICHETTE RARE

"I piccoli ma grandi produttori, vanno prenotati ... qualcosa c'è sempre basta chiedere!"



DISTILLATI



VERMOUTH BIANCO
CARLO ALBERTO
COD. 066W
100 CL



VERMOUTH ROSSO
CARLO ALBERTO
COD. 066Q
100 CL

COCCHI



VERMOUTH
COCCHI
COD. B342
75 CL



BAROLO CHINATO
COCCHI
COD. B286
50 CL



VERMOUTH BIANCO
ETRUSCO FERTUNA
COD. B051
75 CL



VERMOUTH NERO
ETRUSCO FERTUNA
COD. B349
75 CL

DISTILLATI



**CREME CASSIS
GILLES JOANNET
COD. B275
70 CL**



**LIQUEUR DE FRAMBOISE
GILLES JOANNET
COD. B277
70 CL**



**PRUNELLE
GILLES JOANNET
COD. B276
70 CL**



**LIQUIRIZIA AMARA
CASONI
COD. B278
50 CL**



**AMARO RICETTA STORICA
CASONI
COD. B281
70 CL**



**AMARO DEL CICLISTA
CASONI
COD. B282
70 CL**



DAL 1870



**ANISETTA MELETTI
DOLCE
COD. B272
70 CL**



**ANISETTA MELETTI
DRY
COD. B273
70 CL**



**MELETTI
LIMONE
COD. B274
100 CL**

DISTILLATI

Dr. Mario Montanaro



**VERMOUTH BIANCO
MONTANARO
COD. B346
75 CL**



**VERMOUTH ROSSO
MONTANARO
COD. B347
75 CL**



**VERMOUTH EXTRA DRY
MONTANARO
COD. B348
75 CL**



**GRAPPA BRANDA
BIANCA
MONTANARO
COD. B293
70 CL
COD. B294
150 CL**



**GRAPPA DI NEBBIOLO
BARBARESCO
MONTANARO
COD. B295
70 CL**



**GRAPPA DI NEBBIOLO
BAROLO
MONTANARO
COD. B296
70 CL**



**DISTILLATO ANTICO BRANDY 1964
MONTANARO
COD. B297
70 CL**

DISTILLATI

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



PORTO
LAGRIMA
COD. B327
70 CL



PORTO
TAWNY
COD. B332
70 CL


TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGLIO



GRAPPA DI FRESIA
LA CATERINA
COD. B292
50 CL



GRAPPA DI BARBERA
LA CATERINA
COD. B291
50 CL

POLI
1898



GRAPPA BARRIQUE
FULL PROOF 55°
POLI
COD. B298
70 CL



GRAPPA VINACCE DI
SASSICAIA
POLI
COD. B299
70 CL

DISTILLATI



**GRAPPA ACQUAVIVA
CAMOMILLA
ROVERO
COD. 689T
70 CL**



**GRAPPA ACQUAVIVA
MOSCATO
ROVERO
COD. 689Q
70 CL**



**GRAPPA BARBERA
ROVERO
COD. 689W
70 CL**



**GRAPPA BARBERA RISERVA
ROVERO
COD. 689K
50 CL**



**GRAPPA DECANTER INVECC.
ROVERO
COD. 689C
100 CL**



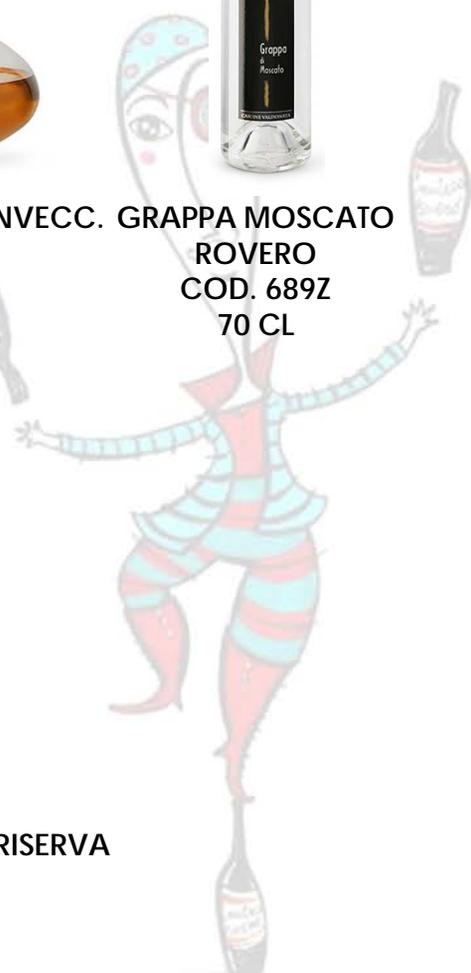
**GRAPPA MOSCATO
ROVERO
COD. 689Z
70 CL**



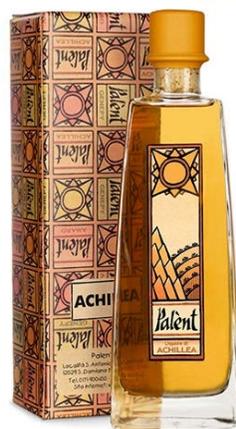
**GRAPPA MOSCATO RISERVA
ROVERO
COD. 689J
50 CL**



**GRAPPA NEBBIOLO RISERVA
ROVERO
COD. 689Y
70 CL**



DISTILLATI



**ACHILLEA LIQUORE
PALENT
COD. B283
50 CL**



**PETALI DI ROSA
PALENT
COD. B284
50 CL**



**ROOTS
TENTURA
COD. 061R
70 CL**



**GINGER SPIRITS
DOMAINE DE CANTON
COD. 0865
70 CL**



**CHINA ANTICO ELIXIR
CLEMENTI
COD. B290
70 CL**



**DON ZOILO
PEDRO XIMENEZ
COD. B289
75 CL**



**AMARO
ZEROTRENTA
COD. 061Q
70 CL**



**AMARO
DEL FARMACISTA
COD. B280
70 CL**

DISTILLATI



"COEUR DU BREUIL"
CHÂTEAU DU BREUIL
COD. B316
70 CL



CALVADOS MILL. 1998
CHÂTEAU DU BREUIL
COD. B317
70 CL

DOORLY'S



RUM BARBADOS 12 ANNI
DOORLY'S
COD. B307
70 CL



RUM XO
DOORLY'S
COD. B308
70 CL



10 ANNIVERSARIO
RON MILLONARIO
COD. 085L
70 CL



XO
RON MILLONARIO
COD. 086L
70 CL

DISTILLATI



**RUM DIPLOMATICO
RESERVA EXCLUSIVA
COD. 0822
70 CL**



**CLEMENT LIQUEUR
CREOLE SHRUBB
COD. B326
70 CL**



**RUM DON Q
PUERTO RICO 2007
COD. B312
70 CL**



**SOLERA N. 14
RUM DEMERARA
COD. 082B
70 CL**



**LAGAVULIN 16
COD. 0701
70 CL**



**RUM LA HECHICERA
COLOMBIA 12Y
COD. B311
70 CL**



**RUM FOURSQUARE SPICY
BARBADOS
COD. B310
70 CL**



**RUM R.L. SEALE'S FINEST
BARBADOS
COD. B309
70 CL**



**COGNAC POIRE
PEYROT
COD. B288
70 CL**



**WHISKY SHERRY CASK
MALT SINGLE HIGHLAND
COD. 0831
70 CL**



DISTILLATI



**WHISKY AMARONE
WOOD FULL PROOF 50°
ARRAN
COD. B303
70 CL**



**WHISKY MACHIRE
MOOR 58.8° 7° EDITION
ARRAN
COD. B304
70 CL**



**WHISKY SAUTERN
WOOD FULL PROOF 50°
ARRAN
COD. B302
70 CL**



**WHISKY KILCHOMAN
100 ISLAY FULL PROOF
COD. B306
70 CL**



**WHISKY KILCHOMAN
LOCH GORM SHERRY WOOD
COD. B305
70 CL**



**BAS ARMAGNAC BARON GASTON LEGRAND
CASSA LEGNO VINTAGE
COD. B323 ANNO 1949 (SU ORDINAZIONE)
COD. B322 ANNO 1950 (SU ORDINAZIONE)
COD. B321 ANNO 1959 (SU ORDINAZIONE)
COD. B319 ANNO 1981
COD. B320 ANNO 1986
COD. B318 ANNO 1996/1997
70 CL**

BIRRE

IRLANDA



**THE FULL IRISH
IPA
EIGHT DEGREES**
COD. 149B
33 CL



**HOWLING GALE
PALE ALE
EIGHT DEGREES**
COD. 149H
33 CL



**SUNBURNT
IRISH RED
EIGHT DEGREES**
COD. 149I
33 CL



**KNOCKMEAL DOWN
STOUT
EIGHT DEGREES**
COD. 149K
33 CL

USA - UK



**GOOSE IPA
EIGHT DEGREES**
COD. 126I
35,5 CL



**THOMAS HARDY'S ALE
COD. 127Y
33 CL**



**THOMAS HARDY'S
HISTORICAL ALE
COD. 127T
25 CL**

GERMANIA



**GANTER
BADISCH HELL
COD. 057X
50 CL**



**GANTER
LAGER 150°
COD. 056X
50 CL**



**GANTER
URTRUNK
COD. 057J
33 CL**



**GANTER
WODAN
COD. 058X
33 CL**

BIRRE

GERMANIA



**MULLER
ALTBAYRISCH HELL**
COD. 055L
50 CL



**MULLER
WEISS PREMIUM**
COD. 056W
50 CL



**MULLER
DUNKEL**
COD. 056D
50 CL



**MULLER
HOPFENLAND PILS**
COD. 056P
33 CL



**MULLER
HELL ALKOHOLFREI**
COD. 055K
50 CL



**MEIN ORIGINAL TAP 7
SCHNEIDER WEISSE**
COD. SCHN
50 CL

ITALIA



**ELAV
GRUNGE IPA**
COD. 149F
75 CL



**ELAV
INDIE ALE**
COD. 149M
75 CL



**ELAV
PUNKS DO IT BITTER**
COD. 149A 33 CL
COD. 149D 75 CL



BIRRE



BLOEMENBIER
COD. 027C
33 CL



**BRUGSE ZOT
BLOND**
COD. 028M 33 CL
COD. 030Y 75 CL



**BRUGSE ZOT
DUBBEL**
COD. 028N 33 CL
COD. 030L 75 CL



**DE DOLLE
ARABIER**
COD. 032U
33 CL



**DEUS BRUT DES
FLANDRES**
COD. 027H
75 CL



**GROTTENBIER
KAZEMATTEN**
COD. 031E
33 CL



**HERCULE
STOUT**
COD. 036G
33 CL



**KASTEEL
ROUGE**
COD. 031H
33 CL



**LA TRAPPE
WITTE**
COD. 035W
33 CL



**LIEFMANS
Goudenband**
COD. 035G
33 CL



**LIEFMANS KRIEK
CUVEE BRUT**
COD. 034M
33 CL



**LINDEMANS
CASSIS**
COD. 031V
25 CL

BELGIO - OLANDA

BIRRE



LINDEMANS FARO
COD. 032T
37,5 CL



LINDEMANS FRAMBOISE
COD. 031Q
25 CL



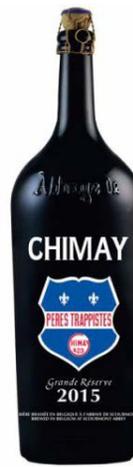
LINDEMANS GUEZE CUVÉE RENÉ'
COD. 031L
37,5 CL



LINDEMANS KRIEK
COD. 031C
25 CL



LINDEMANS PECHERESSE
COD. 034T
25 CL



CHIMAY GRAND RESERVE MAGNUM
COD. CHI8
150 CL



ORVAL
COD. 027T
33 CL



OUDE GEUZE VIEILLE GUEZE
COD. 031P
37,5 CL



STRAFFE HENDRIK QUADRUPPEL
COD. 029Q 33 CL
COD. 030Q 75 CL



STRAFFE HENDRIK TRIPEL
COD. 028E 33 CL
COD. 030W 75 CL



STRAFFE HENDRIK HERITAGE
COD. 030I 75 CL
COD. 031I 75 CL X 3



STRAFFE HENDRIK WILD
COD. 029K
33 CL

BELGIO - OLANDA



BIRRE



ROCHEFORT 10
COD. 030N
33 CL



**TIMMERMANS
BLANCHE LAMBICUS**
COD. 031B
37,5 CL



**TIMMERMANS
OUD GUEUZE**
COD. 033E
37,5 CL



**WESTMALLE
DUBBEL**
COD. 028A
33 CL

BELGIO - OLANDA



Tutti i testi e le immagini in questo catalogo e pubblicate sul nostro sito sono protetti da copyright. Il loro utilizzo senza previa autorizzazione sarà da considerarsi legalmente perseguibile. I prodotti possono subire modifiche senza preavviso, sia dimensionali che estetiche che come disponibilità. Salvo errori e omissioni.