CATALOGO VINO



ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY

CATALOGO VINO



ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY



UN CATALOGO UNICO,

550 Etichette Italia e Francia.

80 anni di esperienza nel mercato Horeca.

Un lavoro di ricerca e di qualità: selezioniamo vini che soddisfino le richieste del mercato, dalle piccole realtà produttive ai prodotti di più largo consumo.

Più di 100 cantine, un solo fornitore.

I SELEZIONATORI



ANDREA DAGANI "BOERO"

"In arte Boero", soprannome che eredita dal nonno già commerciante di vini nel 1947 e fine conoscitore. Vive il mondo del vino come un vero mercante, facendo esperienza diretta dei luoghi dove si produce e si beve.

"Il gusto è una questione di evoluzione che è possibile solo attraverso la conoscenza".



GUIDO GAVAZZI

Fine selezionatore, vede nascere negli anni '80 l'AIS e ne è protagonista. Indicato dall'allora direttore dell'Espresso come uno dei più grandi palati d'Italia e grande conoscitore della Francia, firma in quegli anni la miglior carta dei vini d'Italia al ristorante Castello Malvezzi, grazie a 3 anni passati in Francia alla continua ricerca dell'eccellenza. Per oltre vent'anni ha accompagnato la Selezione Boero nella scelta dei migliori prodotti.

"A lui devo una buona parte dell'identità delle selezioni e della mia crescita enologica".
Andrea



LA SELEZIONE

BOERO - ALIPRANDI

Una selezione di vini di alta qualità.

La diversità è la nostra ricchezza: ogni cantina è espressione del terroir, della cultura e tradizione da cui nasce.

Ricerchiamo l'espressione massima dei territori, cultura e storia:

- Aziende familiari
- Piccole ed esclusive produzioni naturali
- Vini espressivi della tradizione del territorio
- Controllo della vigna da parte dell'uomo



LOMBARDIA

AZIENDA AGRICOLA MARTINELLI 12
VILLA FRANCIACORTA 14
AZIENDA AGRICOLA COLA BATTISTA 18
MURATORI 20
AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI 22
VITTORIO LENZA 24
CONTADI CASTALDI 27
BELLAVISTA 28
CAVALLERI 28
CÁ DEL BOSCO 29
MONTE ROSSA 29
AZ AGRICOLA AVEROLDI FRANCESCO 32
COSTARIPA 35
CANTINE GIUBERTONI 36
ANDREA DAGANI 37
PIETRALUNA 40
AZ AGRICOLA BRUNELLO 41
SOC AGRICOLA SGREVA 42
CA' DEI FRATI 43
CA' MAIOL 46

VENETO

OTTELLA 47
PIETRALUNA 51
CANTINE VEDOVA 52
CA' VENANZIO 54
BORTOLOMIOL 55
FRATTINA 55
BEPIN DE ETO 56
SERENA 58
VAL PARAJSO 64
CORTE SAN BENEDETTO 65
AZ AGRICOLA ROCCOLO GRASSI 67
TOMMASI VITICOLTORI 69
AZ VITIVINICOLA ZENATO 70
AZ AGRICOLA ALBINO PIONA 71
AZ AGRICOLA ALDO ADAMI 73
CANTINE PIROVANO 74
LE MANDOLARE 75

TRENTINO ALTO ADIGE

FONDAZIONE EDMUND MACH 78
CORVÉE 82
AZ AGRICOLA SALIZZONI 85
NENO PIFFER 88

PIEMONTE

CIABOT BERTON 92
NADA FIORENZO 95
TENUTA SANTA CATERINA 98
ARIONE VALERIO 101
GIACOMO FENOCCHIO 102
BARTOLO MASCARELLO 105
AZ AGRICOLA CASCINA FONTANA 107
AZ AGRICOLA SAN FEREOLO 109

LIGURIA

IL MONTICELLO 112

FRIULI VENEZIA GIULIA

BORGO DELLE OCHE 116
TENUTA PITARS 118

EMILIA ROMAGNA

QUATTRO VALLI 124
CANTINA CASALI VITICOLTORI 128

TOSCANA

AZ. AGRICOLA IL PICCHIO 132
AZ AGRICOLA LUNARDI 133
CASTEL RUGGERO 134
SOC AGRICOLA TRATTORIA LE FONTI 136
CANTINE LUCIANI 137
MARCO LAZZERETTI 138
POGGIO BRIGANTE 139
MARCHESI ANTINORI 141

MARCHE

FILODIVINO 144

ABRUZZO

CANTINA FRENTANA 148

CAMPANIA

MASTRO BERARDINO 152
MARIO FAPPIANO 153

PUGLIA

MASSERIA CAPOFORTE 158
VETRERE 161

SICILIA

ALAGNA VINI 166

SARDEGNA

CANTINA CASTIGLIA 170





CHAMPAGNE

177 BARON DAUVERGNE
182 SAINTGYBRYEN
183 ARMAND BOATAS ET FILS
185 LILBERT & FILS
186 LOUIS ROEDERER
187 MOËT & CHANDON
188 BOLLINGER
188 RUINART

ALSACE

192 DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH
195 ALLIMANT LAUGNER
196 DOMAINE AGAPÈ

JURA

202 EARL DOMAINE LIGIER

BOURGOGNE

206 VITTEAUT ALBERTI
207 CLOTILDE DAVENNE
209 LE CHANTEMERLE BOUDIN
211 VIGNOBLE DAMPT FRÈRES
213 DOMAINE JEAN DAUVISSAT
216 DOMAINE PAUL PERNOT
220 DOMAINE PETITOT
222 DOMAINE JEAN PIERRE MALDANT
224 DOMAINE MAURICE CHARLEUX
227 MAISON LE NID
228 JC GARNIER PÈRE ET FILS
229 DOMAINE GUILLOT-BROUX

LOIRE

234 DOMAINE MICHAUD
236 JEAN REVERDY
237 DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

BORDEAUX

242 CHATEAU LAPELLETRIE
243 CHÂTEAU CARROSSE MARTILLAC
244 CHÂTEAU LÉHOUL
246 CHÂTEAU HAUT MAYNE

PROVENCE

250 DOMAINE LATUILIERE

LANGUEDOC-ROUSSILLON

254 DOM BRIAL

SPAGNA

258 BODEGAS & VINEDOS SENTENCIA
259 JOSE' ANT. GARCIA VITICULTOR
260 CUME DO AVIA
261 BODEGA CA' DI MAT

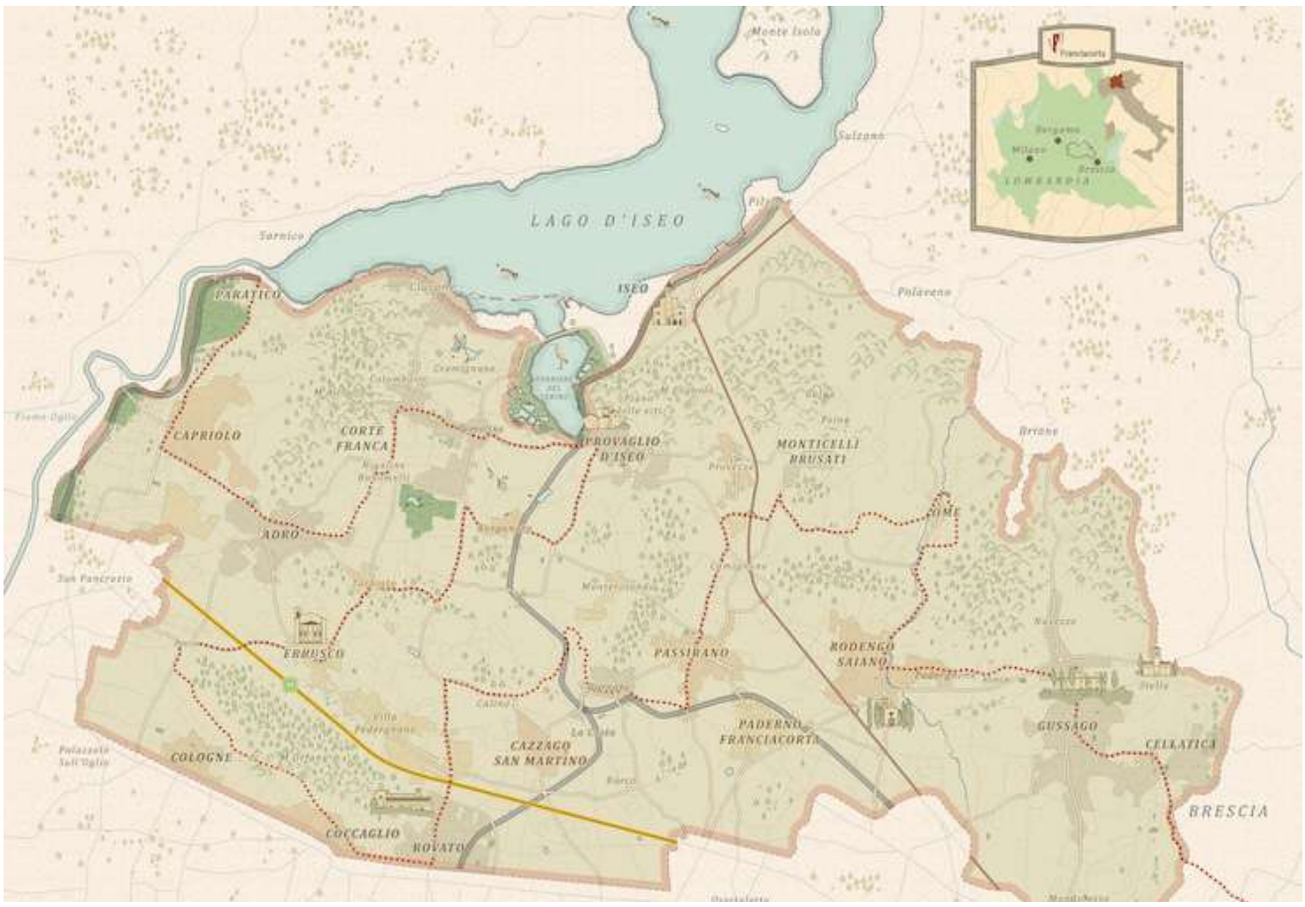




LOMBARDIA

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, il Lago d'Iseo e il Lago Maggiore, circondato da ville nobiliari, parchi e incantevoli borghi.

LA FRANCIACORTA



La Franciacorta si trova nel cuore della Lombardia, a due passi da Milano, affacciata sulle sponde del Lago d'Iseo, in un'area di circa 200 chilometri quadrati che comprende 19 comuni della Provincia di Brescia. Le sue dolci colline, delimitate ad ovest dal fiume Oglio e a nordest dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, devono le loro antichissime origini ai ghiacciai che, ritirandosi oltre 10.000 anni fa, hanno creato l'anfiteatro all'interno del quale ha preso vita la Franciacorta.
L'origine morenica dona ai terreni di quest'area una straordinaria ricchezza minerale, che unita all'eterogeneità che compone i suoli, costituisce l'elemento distintivo di una viticoltura di qualità, pienamente apprezzabile nelle caratteristiche sensoriali di ogni Franciacorta.

LA NOSTRA SELEZIONE

VILLA FRANCIACORTA · COLA FRANCIACORTA · MURATORI FRANCIACORTA · TENUTA MARTINELLI · FACCHETTI produttori dal 1960 · LENZA FRANCIACORTA 1964

Franciacorta

Uvaggio: Chardonnay e/o Pinot Nero, è permesso l'uso del Pinot Bianco fino ad un massimo del 50%, l'Erbamat è consentito nella misura massima del 10%.

Tempi minimi di affinamento:I vini a partire dalla data del tiraggio (imbottigliamento) iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti, fino alla sboccatura, così indicato: Durata minima in mesi: "Franciacorta" 18; "Franciacorta" Rosé 24; "Franciacorta" Satèn 24; "Franciacorta" millesimato, "Franciacorta" Rosé millesimato, "Franciacorta" Satèn millesimato 30; "Franciacorta" riserva, "Franciacorta" Rosé riserva, "Franciacorta" Satèn riserva 60.

Franciacorta Satèn

Uvaggio: Chardonnay minimo 50%. Può concorrere alla produzione di detto vino il vitigno Pinot bianco fino ad un massimo del 50%.

Caratteristiche: La morbidezza gustativa è data da un'accurata selezione dei vini base e dalla minore pressione in bottiglia, sotto le 5 atmosfere. Esclusivamente in tipologia Brut.

Franciacorta Rosé

Uvaggio: Pinot Nero (minimo 35%), Chardonnay e Pinot Bianco (massimo 50%),

Erbamat (massimo 10%).

Caratteristiche: Le uve Pinot Nero fermentano a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. È prodotto con vino-base Pinot Nero, vinificato in rosato in purezza (100%), oppure nasce dal suo assemblaggio con vini-base Chardonnay e/o Pinot Bianco.

Franciacorta Millesimato

Caratteristiche "millesimo" indica che l'85% de vino presente in bottiglia proviene dalla stessa annata. Si produce quando l'annata è particolarmente qualitativa e si valorizza con affinamenti . Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia per essere messo in commercio.

Franciacorta Riserva

Caratteristiche: I Franciacorta Riserva sono dei Millesimati dalla particolare eccellenza qualitativa che per esprimere al massimo le loro doti, devono rimanere in sosta sui lieviti per molti anni. Il Disciplinare ne impone almeno 5, quindi il Franciacorta Riserva viene immesso al consumo dopo almeno 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia.

Dosaggi

Le diverse tipologie di Franciacorta sono caratterizzate da differenti dosaggi di liqueur aggiunti dopo la sboccatura e sono quindi dotate di originali e spiccate personalità:

- **Non Dosato** - **Pas Dosé** - (zucchero fino a 3 g/l, residuo naturale del vino) - è il più secco della gamma dei Franciacorta;
- **Extra Brut** (zucchero fino a 6 g/l) - molto secco;
- **Brut** (zucchero inferiore a 12 g/l) - secco ma un po' più morbido rispetto all'Extra Brut, è sicuramente la tipologia di Franciacorta più versatile;
- **Extra Dry** (zucchero 12-17 g/l) - morbido, con un dosaggio leggermente maggiore rispetto al classico Brut,
- **Sec o Dry** (zucchero 17-32 g/l) - meno secco e leggermente abboccato;
- **Demi-Sec** (zucchero 33-50 g/l) - sapore abboccato dovuto al dosaggio zuccherino piuttosto elevato,

AZIENDA AGRICOLA MARTINELLI

La cantina Tenuta Martinelli dei fratelli Giuseppe, Fabio e Cristian collocata ai piedi del Monte Orfano, si sviluppa con vigneti di proprietà tra le località di Cologne, Provaglio d'Iseo e Passirano. Proprio questa diversificazione tra terreni colluvi gradonati e il maestoso anfiteatro morenico franciacortino, regala alle uve un grado di complessità unico. Unicità che si ritrova anche nella magnifica cornice del Monte Orfano che ospita la cantina e che custodisce un'antica storia che parla di peculiarità geologiche e del profondo rapporto che lega territorio e popolazione.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Martinelli

Via Cadamocco, 24
25033 Cologne (BS)



FRANCIACORTA BRUT DOCG
TENUTA MARTINELLI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 90%, Pinot Noir 10 %

Descrizione: Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e lieviti; al palato si presenta morbido, fresco, complesso e minerale.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, primi piatti, carni bianche



FRANCIACORTA SATEN DOCG
TENUTA MARTINELLI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Caratterizzato da un perlage finissimo e persistente presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia; al palato è morbido. Piacevolmente sapido e complesso.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce



FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÈ DOCG
TENUTA MARTINELLI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: Il suo rosa corallo caratterizzato dal pinot nero in purezza, lasciato a contatto con le proprie bucce, sprigiona profumi floreali e fruttati. Al palato intrigante, complesso, dal finissimo perlage.

Abbinamenti Gastronomici: Crostacei, piatti a base di carne elaborati.



CURTEFRANCA DOC BIANCO “CURTE”
TENUTA MARTINELLI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Giallo dorato con riflessi verdi, Fine ed elegante. Note di boisé ben integrate alla polpa gialla matura della pesca. Strutturato e grasso. Colpisce la freschezza unita alla mineralità.

Abbinamenti Gastronomici: Vino di spessore che si accompagna con antipasti di salumi. Perfetto con una lasagna vegetariana, grigliate di pesce e carni giovani.



CURTEFRANCA DOC ROSSO “ROMEO”
TENUTA MARTINELLI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Cabernet e Merlot

Descrizione: Rosso rubino con tonalità violacea, Aromi di viola, ciliegia, ribes, lampone e note speziate. Elegante e morbido allo stesso tempo. Gustoso e intrigante.

Abbinamenti Gastronomici: primi molto strutturati e saporiti, magari con un sugo di selvaggina. Anche salumi e formaggi di media e lunga stagionatura

VILLA FRANCIACORTA

La famiglia Bianchi, cosciente di essere custode di un terroir unico, produce da sempre i suoi vini esclusivamente con le uve provenienti dai 38 ettari vitati di proprietà. Fiore all'occhiello della filosofia aziendale la scelta di commercializzare unicamente Franciacorta millesimati, esaltando in questo modo le peculiarità dei propri terreni e dando la possibilità di leggere in ogni millesimo l'andamento climatico delle diverse vendemmie. La visita di Villa Franciacorta è un affascinante viaggio nel tempo in un borgo incantato che si adagia ai piedi del Colle Madonna delle Rose.





ANNO DI FONDAZIONE
1960

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Bianchi

ENOLOGO
Corrado Cugnasco

Località Villa, 12
25040 Monticelli Brusati (BS)



FRANCIACORTA BRUT DOCG BIO MILLESIMATO "EMOZIONE"

VILLA

BIO

CL 75
CL 150
CL 300

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%

Descrizione: colore giallo paglierino. Al naso sprigiona eleganti note floreali, di frutta fresca e crosta di pane. Accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'elegante struttura, terminando con un intrigante e persistente retrogusto. Affinamento di 36 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, ottimo a tutto pasto con carni bianche e pesce.



FRANCIACORTA SATÈN DOCG BIO MILLESIMATO "MON SATEN"

VILLA

BIO

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: prodotto unicamente da cloni selezionati di Chardonnay, riposa sui lieviti minimo 36 mesi. Il Saten Villa accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'infinita morbidezza e l'elegante struttura; molto vellutato e sensuale. Affinamento di 36 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: pesci cotti al vapore e primi piatti delicati di pesce o verdure; ottimo anche come aperitivo.



FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLESIMATO “CUVETTE”

CL 75
CL 150

VILLA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Descrizione: Affinamento parziale in barrique per 6 mesi e successivi 60 mesi di affinamento sui lieviti. Una Cru seducente dove la struttura, generosa e accattivante, si unisce ad una vivace freschezza. Pesca gialla, mela renetta, nocciola e vaniglia... Nei suoi profumi si ritrova la dolcezza dell’estate che con armonia si sposa ai caratteri più introversi dell’autunno.

Abbinamenti Gastronomici: aragosta, astice e crostacei in generale.



FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG BIO MILLESIMATO “EXTRA BLU”

BIO

VILLA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 90%**,** Pinot Nero 10%.

Descrizione: Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso è elegante e complesso, il bouquet si presenta ampio e di grande personalità. In bocca conquista per freschezza, sapidità e struttura. Seguno 6 mesi di affinamento parziale in Barrique+54 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, ma grazie alla sua grande dinamicità rappresenta un goloso abbinamento anche con primi e secondi piatti, soprattutto a base di pesce.



FRANCIACORTA PAS DOSÈ DOCG BIO MILLESIMATO “DIAMANT”

BIO

VILLA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%.

Descrizione: Nella sua essenza rappresenta la massima espressione del terroir unico da cui proviene: grande struttura, fragranza, complessità aromatica e nerbo. Un’imperdibile esperienza per coloro che ricercano vini dalla spiccata personalità. Le nocciole e i fiori bianchi si uniscono ad una leggera nota di vaniglia e croissant per un risultato di inebriante piacere. Seguno 6 mesi di affinamento parziale in Barrique+60 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetto come aperitivo, insuperabile con le ostriche.



FRANCIACORTA ROSÈ BRUT DOCG BIO MILLESIMATO ”BOKE”

VILLA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: un rosé capace di esaltare l’ineguagliabile signorilità del Pinot Nero. Bokè cattura tutti i sensi grazie al suo colore ammaliante, al vibrante perlage, alla struttura elegante ed avvolgente. I profumi inebriano ad ogni respiro, gli aromi intensi e persistenti accompagnano a lungo il palato.

Abbinamenti Gastronomici: ideale a tutto pasto e con piatti di pesce; ottimo come aperitivo.



FRANCIACORTA ROSÈ DEMISEC DOCG BIO MILLESIMATO ‘’BRIOLETTE’’

VILLA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Descrizione: lo Chardonnay si unisce al Pinot Nero creando un Rosè dai riflessi ramati. Intrigante, esuberante, il naso viene catturato da profumi di ribes, ciliegia, lampone e agrumi. Le bollicine lambiscono le labbra e con garbo sfiorano il palato.

Abbinamenti Gastronomici: ideale l’abbinamento con prodotti di pasticceria e dessert senza creme; da provare l’insolito accostamento con culatello e formaggi di media stagionatura.



SEBINO ROSSO IGT BIO “SELLA”

VILLA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 15%, Merlot 20%, Barbera 20%, Nebbiolo 10%

Descrizione: al naso si percepiscono gradevoli note di frutti rossi e spezie.
Al palato buona struttura, piacevole morbidezza e persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con salumi, secondi piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura.



AZIENDA AGRICOLA COLA BATTISTA

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.



ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	ENOLOGO	Via Indipendenza, 3
1985	Famiglia Cola	A.Musatti e A. Rudelli	25030 Adro (BS)



FRANCIACORTA BRUT DOCG
COLA BATTISTA

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con pesce crudo, antipasti e primi a base di pesce.



FRANCIACORTA SATEN DOCG
COLA BATTISTA

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: il vino si presenta di colore giallo oro brillante, il perlage è fine con abbondante spuma cremosa. L'ingresso in bocca è setoso e morbido ed incredibilmente lungo e di grande carattere.

Abbinamenti Gastronomici:, Carni bianche, pesce da polpa con verdure e formaggi latticini o semistagionati.



CL 75
CL 150

FRANCIACORTA PAS DOSÈ DOCG
COLA BATTISTA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Fresco e secco fa brillare il bicchiere con il suo giallo dorato e incanta le papille gustative con il suo fine perlage unito ad una elegante morbidezza. Al naso in bocca risulta coerente con la stoffa di grandi vini da vecchie vigne. Infatti non ha bisogno di correzioni.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna perfettamente a crostacei e cruditè, a tutto pasto e con ricette importanti sia di terra che di mare.



FRANCIACORTA ROSÈ DOCG
COLA BATTISTA

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

Descrizione: : Color rosa tenue, spuma abbondante e perlage fine e persistente
Profumi evoluti a spiccato sentore di frutti di bosco. Sapore secco, unito ad una elegante morbidezza. Finale suadente e grande equilibrio al palato.

Abbinamenti Gastronomici: salmone, roast beef ed anatra, mentre piatti tipici bresciani con cui il Rosé si abbina splendidamente sono lo spiedo Bresciano o il manzo all'Olio.

MURATORI

Da oltre vent'anni portiamo la nostra passione nella produzione di vini che rispecchiano i valori e l'identità della nostra storia. Per noi "Muratori" significa evolvere ogni giorno, nel segno della continuità: ecco l'essenza della nostra cantina. La famiglia Muratori gestisce le sue vigne in regime biologico ed è inoltre autosufficiente dal punto di vista energetico grazie al suo impianto agrifotovoltaico sospeso sulle vigne.





PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Muratori

ENOLOGO
M. Muratori e Riccardo Cotarella

Via Valli, 31,
25030 ADRO BS



FRANCIACORTA BRUT DOCG
MURATORI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Freschezza dettata dall'acidità, fruttato armonioso, cedro maturo, floreale dolce (tiglio), vegetale. Beva fluida per tutti i palati.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetto aperitivo si sposa felicemente con le crudità di pesce e con i piatti a base di verdure



FRANCIACORTA SATEN DOCG
MURATORI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Finezza perlage, naso dolce e vellutato, fiori bianchi (camomilla), albicocca acerba, bilanciato. Femminile accarezza il palato con una fine cremosità.

Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti di pesce, ostriche, sushi.



FRANCIACORTA ROSÈ DOCG
MURATORI

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

Descrizione: Colore delicato invita alla bevuta, naso pulito, pesca bianca, agrume, buona consistenza e intensità, acidità bilanciata. Presa di colore dalle bucce (Oeil de Perdrix). La beva è decisa ma fine come solo il pinot noir può donare.

Abbinamenti Gastronomici: Tartare di carne, carni bianche e primi piatti, coquillage.



FRANCIACORTA PAS DOSÈ BLANC DE BLANCS DOCG «NUMERO ZERO»
MURATORI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Fiori gialli, pesca bianca, dolcezza tipica dello Chardonnay, buona consistenza ed intensità. Gradevole sensazione al palato che ancora sempre più in equilibrio attendendo qualche anno dopo la degorgement.

Abbinamenti Gastronomici: Grandi portate di pesce, zuppe, aragosta astice. Formaggi latticini con misticanza di verdure.



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO BLANC DE NOIRS DOCG «CISIOLO»
MURATORI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero

Descrizione: Acidità, fruttato acerbo, pompelmo rosa, al gusto è vibrante, verticale, di buona acidità e persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: Accompagna a tutto pasto anche piatti saporiti come zuppe di pesce e le braci.



FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLESIMATO «MILLÈ»
MURATORI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso pulito, fragrante. Si percepiscono note di fiori bianchi, limone della Costiera, pesca bianca. Al gusto è croccante, saporito, avvolgente e cremoso.

Abbinamenti Gastronomici: Predilige abbinamenti con aperitivi eleganti e semplici, bevuto in compagnia.

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Sono i F.lli Facchetti che hanno portato avanti il progetto familiare, prima che imprenditoriale, di Pietro Facchetti, classe 1915, fondatore della omonima Azienda Agricola Facchetti, una delle tante piccole aziende del territorio con radici ancora più profonde della nascita della prima DOC degli anni '60. Sette ettari direttamente coltivati nel comune di Erbusco, cuore della Franciacorta, laddove la Pianura Padana lascia spazio alle colline che annunciano, più a nord, l'ambiente prealpino, e dove terra e clima aiutano la nascita di un prodotto di eccellenza. Una storia, quella della famiglia Facchetti, lunga e lontana, partita dalla vendemmia del 1960 che ha finito per coinvolgere la vita di tre generazioni.



ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	ENOLOGO	
1960	Famiglia Facchetti	Giuseppe Facchetti	**Via Solferino, 11** 25030 Erbusco (BS)



FRANCIACORTA BRUT DOCG
AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

CL 75
CL 150

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, pesce al forno.



FRANCIACORTA SATEN DOCG
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.



FRANCIACORTA NATURE PAS DOSÈ DOCG
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.



FRANCIACORTA ROSÈ DOCG “OCC DE PERNIS”

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero 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.



CURTEFRANCA BIANCO “CARPE DIEM”

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Vino dal colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli. Al naso è raffinato con ottima pulizia olfattiva e gradevoli note speziate. In bocca è calibratissimo il rapporto frutto-legno, è secco, privo di asperità, nerbo e stoffa evidenti, di piacevole morbidezza e complessità, ricco di note terziarie.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivi, antipasti di pesce, risotti, formaggi freschi.



SEBINO ROSSO IGT “CARPE DIEM”

AZIENDA AGRICOLA FACCHETTI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

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

Abbinamenti Gastronomici: ideale per accompagnare primi piatti riccamente conditi, arrosti e formaggi di media stagionatura.

VITTORIO LENZA

La cantina Lenza è stata una dei primi produttori di vini Franciacorta iniziando nel 1964. I vigneti si trovano in una posizione davvero strategica, dal momento che si trovano sulla collina più alta del territorio franciacortino (Monte Orfano) a 350m circa, ma allo stesso tempo sono sul versante esposto al sole, godendo della luce solare per tutta la giornata. Queste due caratteristiche contribuiscono in modo decisivo alla qualità ed il carattere personale dei vini. Oggi sono Vittorio Lenza e il figlio Matteo a condurre direttamente con la medesima passione quegli otto ettari di terra apparentemente permalosa austera e refrattaria che spesso richiede più fatica e più sacrificio ma che vendemmia dopo vendemmia sa regalare veri e propri capolavori enoici...fatti a mano.

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



ANNO DI FONDAZIONE
1964

PROPRIETÀ/FONDATORI
Vittorio Lenza

Via Sul Montorfano, 27
Coccaglio (BS)



FRANCIACORTA BRUT DOCG "LEVÌ"
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: almeno 20 mesi di permanenza sui lieviti. Colore paglierino con riflessi verdognoli, delicato profumo di lievito fine e pulito. Gusto sapido, piacevolmente fresco. Sboccato a mano senza l'utilizzo del freddo.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina ottimamente a risotti, a piatti di pesce e a carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.



FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Bianco

Descrizione: almeno 20 mesi sul lievito. Nessun dosaggio. Assolutamente secco. Aristocratico. Sboccato a mano senza l'utilizzo del freddo.

Abbinamenti Gastronomici: cucina di mare, ideale su ostriche, e pesce crudo.



SPUMANTE BRUT NATURE VSQ "HAL DE LA HOTA"
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100 %

Descrizione: Metodo classico non dosato essenziale di pronta beva sapido intatto e verticale al termine della presa di spuma viene sboccato solo su richiesta e non protetto da solfiti. Sboccato a mano senza l'utilizzo del freddo. L'omissione della protezione con solfiti in post-sboccatura, al di là dell'aspetto strettamente salutistico, offre l'opportunità di gustare integralmente le molteplici sfumature organolettiche della rifermentazione in bottiglia nonché di apprezzare la purezza aromatica del vitigno utilizzato.

Abbinamenti Gastronomici: Salumi-Cruditè-Fritti-Sushi



SPUMANTE BRUT NATURE VSQ ROSÈ "HAL DE LA HOTA"
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: Solo Pinot Nero del Monte Orfano vinificato senza solfiti aggiunti, nessuna chiarifica, nessuna filtrazione, fermentato ed affinato per due anni in piccoli barili di rovere, quindi imbottigliato per la presa di spuma, maturato in bottiglia per periodi variabili e sboccato manualmente senza l'utilizzo del freddo. Nessun dosaggio.

Abbinamenti Gastronomici: Spiedo alla bresciana, grigliata di carne, pesce affumicato, primi piatti con ragù bianco



SPUMANTE BRUT RISERVA 2005 "GIUSEPPE LENZA"
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100 %

Descrizione: Le uve interamente Chardonnay provengono dal vigneto aziendale più antico. Almeno 120 mesi sui lieviti per questo vino dedicato al fondatore. Giallo dorato con numerose bollicine. Al naso svela note iodate, di erbe officinali e dei loro oli essenziali. Finezza e compostezza al tempo stesso per una bocca dove la bolla è esuberante, entrata diritta con note di acidità e sapidità a guidare la lunghezza in armonia.

Abbinamenti Gastronomici: Risotto con crema di ricci di mare-Spaghetti alla Bottarga-Paccheri all'Astice



SPUMANTE ROSE' BRUT VSQ "CUVEE RARA"
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero da riserva perpetua con chardonnay

Descrizione: Colore rosa ramato tenue. Il profumo è delicatamente complesso, con ricordo di frutti rossi, buccia d'arancia, melograno e mela rossa. Al gusto rivela grande mineralità, notevole struttura e sapidità vibrante. Lungo finale con nota sfumata di miele da fiori rossi. 60 mesi in bottiglia sui lieviti. Produzione limitata. Mineralità, struttura e sapidità deliziosamente combinate in una sensazione di raffinata complessità.

Abbinamenti Gastronomici: Mezze maniche con Bisque di gamberi rossi-Tartara di Tonno/Asino-Catalana imperiale



SPUMANTE BRUT NATURE RISERVA 2007 ''TESI #44''
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100 %

Descrizione: brut nature vsq riserva 2007. Da solo chardonnay vinificato fermentato e maturato in barili di rovere. Nessuna chiarifica o filtrazione, maturazione in legno sull'intera biomassa della prima fermentazione per otto anni, affinamento in bottiglia sul lievito di rifermentazione per altri cinque anni. sboccato a mano senza l'uso del freddo. Nessun dosaggio. Bolla concettuale. Produzione limitatissima. Raccomandiamo, per una degustazione ottimale di lasciare "respirare" Tesi 44 per qualche minuto in ampio bicchiere.

Abbinamenti Gastronomici: Da studio e meditazione-Formaggi stagionati



CUVEE 73 VSQ
LENZA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Nero 100%

Descrizione: Riserva perpetua di solo Pinot Nero del Monte Orfano. Solera avviata nel 1997 . Da 120 a 180 mesi ed oltre sul lievito. Nessun dosaggio, produzione limitata, riservata ai soli cultori dell'ineffabile e del metamorfico. Sboccato a mano senza l'utilizzo del freddo.

Abbinamenti Gastronomici: Vino d'abbinamento per eccellenza. Adatto con piatti a base di pesce di mare e crostacei saporiti. Stupendo su carni rosse alla brace, nonché al forno e di sapori audaci.



ALTRE CANTINE

Contadi Castaldi FRANCIACORTA · Ca'del Bosco · MONTE ROSSA · BELLAVISTA FRANCIACORTA · CAVALLERI Franciacorta



FRANCIACORTA BRUT DOCG
CONTADI CASTALDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%

Descrizione: il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.

Abbinamenti Gastronomici: ideale a tutto pasto e con piatti di pesce; ottimo come aperitivo.



FRANCIACORTA SATEN DOCG
CONTADI CASTALDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.

Abbinamenti Gastronomici: aragosta, astice e crostacei in generale.



FRANCIACORTA ROSE' DOCG
CONTADI CASTALDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: 65% Chardonnay, 35% Pinot Nero.

Descrizione: il colore è rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie ad un abile uso delle uve Pinot Nero. Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche, ma ideale anche con pesce bollito.

ALTRE CANTINE

Contadi Castaldi FRANCIACORTA · Ca'del Bosco · MONTE ROSSA · BELLAVISTA FRANCIACORTA · CAVALLERI Franciacorta



FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG ''ALMA ASSEMBLAGE 1"
BELLAVISTA

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 86%, Pinot Nero 13%, Pinot Bianco 1%

Descrizione: Il palato si presenta dinamico e teso, con un finale minerale che aggiunge profondità e carattere. Mostra un'evidente struttura che si combina a un profondo equilibrio e armonia. La freschezza naturale si unisce a una maturità stilistica, creando un'esperienza gustativa completa e appagante.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo, si abbina molto bene a pesce crudo e crostacei.



FRANCIACORTA BRUT DOCG ''TEATRO ALLA SCALA''
BELLAVISTA

Provenienza: Lombardia

Varietà delle uve: Chardonnay 76%, Pinot Nero 24%

Descrizione: Il Gran Cuvée millesimato di Bellavista si distingue dai Brut tradizionali per la qualità della materia prima utilizzata e per il fatto che il 25% dei vini da cui è costituita matura per sette mesi in piccole botti di rovere.

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago e di mare, piatti a base di pesce importanti, visto il suo processo di maturazione, anch'esso importante.



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG BIO
CAVALLERI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Blanc de Blanc dal colore giallo paglierino e con un perlage fine e persistente. Un vino elegante, incisivo con un'acidità spiccata. Oltre un quarto dei vini da cui è costituita matura in botte grande di rovere.

Abbinamenti Gastronomici: eccellente come aperitivo; trova grande abbinamento con una classica tartare di salmone.

ALTRE CANTINE

Contadi Castaldi FRANCIACORTA · Ca'del Bosco · MONTE ROSSA · BELLAVISTA FRANCIACORTA · CAVALLERI Franciacorta



CL 75
CL 150

FRANCIACORTA BRUT DOCG «CUVÈE PRESTIGE»
CÀ DEL BOSCO

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 82%, Pinot Nero 16,5%, Pinot Bianco 1,5%

Descrizione: un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, ma anche con pesce crudo di mare e crostacei.



CURTEFRANCA ROSSO DOC «CORTE DEL LUPO»
CÀ DEL BOSCO

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Merlot 49%, Cabernet Sauvignon 31%, Cabernet Franc 9%, Carménère 11%

Descrizione: vino di carattere, piacevole e conviviale. Vengono esaltati il carattere del frutto del Merlot, l'eleganza del Cabernet Franc e la rotondità del Carménère;

Abbinamenti Gastronomici: si sposa bene con piatti importanti e grassi, essendo un vino corposo ed importante; ideale anche con arrosti, cacciagione e salmì.

ALTRE CANTINE

Contadi Castaldi FRANCIACORTA · Ca'del Bosco · MONTE ROSSA · BELLAVISTA FRANCIACORTA · CAVALLERI Franciacorta



FRANCIACORTA DOCG BRUT «PR» BLANC DE BLANCS
MONTE ROSSA

MONTE ROSSA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: frutto dell'appassionata ricerca tra armonia ed eleganza, un Blanc de Blancs che coniuga l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dai migliori cru.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo; si abbina ad antipasti a base di salumi e formaggi.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN «SANSEVÉ» BLANC DE BLANCS
MONTE ROSSA

MONTE ROSSA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Colore oro verde brillante; naso agrumato di cedro con sfumature iodate e salmastre. Chiusura di oliva verde e richiami di rosa selvatica. Bocca tesa con bolla fitta e compatta ed elegante. Chiusura salata, di pompelmo rosa.
Colpisce per la chiusura intensa e beva golosa.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo aperitivo, il Satèn di Monte Rossa è ottimo per accompagnare una cena giapponese a base di sushi e di sashimi.



AZ. AGRICOLA AVEROLDI FRANCESCO

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.



ANNO DI FONDAZIONE
1873

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Averoldi

Via Cantrina
Bedizzole (BS)



CHARDONNAY DEL GARDA
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%

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.



PINOT BIANCO DEL GARDA "IRIDESCENTE"
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 37,5
CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Pinot Bianco 100%

Descrizione: 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.



VALTENESI CHIARETTO DOC
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Groppello 75%, Sangiovese 10%, Barbera 10%, Marzemino 5%

Descrizione: vino rosato dal profumo intenso e floreale e dal sapore fruttato

Abbinamenti Gastronomici: pesce di lago in salsa, fresco aperitivo.



RISERVA DEL BENACO IGP "IL MIO ROSSO"
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 75
CL 150

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, arrosti o brasati e formaggi duri stagionati.



GROPPELLO NOTORIUS
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 37,5
CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Groppello, Marzemino

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

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



VALTENESI DOC ZEUS
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 75
CL 150

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Groppello, Marzemino, Rebo, Barbera

Descrizione: è un Gropello ''rinforzato'' da ripassaggio di uve surmature che donano maggior rotondità rispetto al fratello minore.

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



PASSITO S. EUROSIA
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

CL 37,5

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.



PROEMIO ROSSO
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Uve del Garda

Descrizione: Vino pensato per accompagnare la quotidianità dei pasti, esaltando la piacevolezza della tavola.

Abbinamenti Gastronomici: vino da pasto generico, preferire zuppe e carne.



PROEMIO BIANCO
AZIENDA AGRICOLA AVEROLDI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Uve del Garda

Descrizione: Vino pensato per accompagnare la quotidianità dei pasti, esaltando la piacevolezza della tavola.

Abbinamenti Gastronomici: Piatti leggeri

COSTARIPA

Costaripa è situata nel cuore della Valtènesi a Moniga del Garda.
L'architettura che si scorge, ridisegna i lineamenti della terra circostante e tramite l'utilizzo di materiali naturali si fonde completamente nella morfologia e nei colori del luogo in armonia con il territorio.
La cantina rappresenta da sempre il valore della ricerca di nuove tecnologie a servizio della tradizione e del rispetto di una filosofia esclusivamente volta alla qualità. L'azienda, nel suo stretto rapporto con l'uomo apre le sue porte a visite e degustazioni guidate per assaporare intensamente la storia e la tipicità dei suoi vini.

ANNO DI FONDAZIONE
1973

PROPRIETÀ/FONDATORI
Mattia Vezzola

Via della Costa n.1/A
25080 Moniga del Garda (BS)



MATTIA VEZZOLA BRUT S. A
COSTARIPA

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Spuma bianca e perlage persistente, con fini bollicine, indice di un lungo periodo di affinamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso ampio e delicato di frutta fresca, sensazione di maturità. Fragrante di mela renetta e leggero di salvia e miele. Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di freschezza agrumata. Fresco sapido ed estremamente elegante.

Abbinamenti Gastronomici: Accompagna crudo di pesce, crostacei e ostriche. Merluzzo mantecato, pollame nobile e carni bianche in generale..



MATTIA VEZZOLA BRUT ROSE' S. A.
COSTARIPA

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

Descrizione: Spuma bianca e effervescenza luminosa, Di un rosa chiaro delicatissimo, tenue, con un accenno quasi impercettibile che può nel tempo donare una sfumatura di rosa appena sfiorita. Il bouquet è nitido, fresco ed essenziale. Profumi di piccoli frutti rossi selvatici, ribes e lampone, si accompagnano a sfumature di scorza agrumata. Elegante nella sua armonia, carnoso e estremamente sapido.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivi anche con ostriche, plateau di frutti di mare e sushi.

CANTINE GIUBERTONI

L'avventura nel mondo del vino della nostra famiglia inizia a fine ottocento, con Angelo Giubertoni detto ``Il Bel Angelin`` che commerciando vini nei territori veronesi, in breve tempo passò dalla semplice vendita alla vera e propria produzione di Lambrusco Mantovano.



ANNO DI FONDAZIONE
1925

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Giubertoni

Via Papa Giovanni XXXIII
San Nicolò Po, MN 46031
Bagnolo San Vito



LAMBRUSCO MANTOVANO IGT "VECCHIO PONTE"
CANTINE GIUBERTONI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Lambrusco Salamino, Ruberti e Ancelotta

Descrizione: Rubino intenso che esprime struttura, corposità. Al naso si notano intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica. L'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Servito fresco diventa un ottimo compagno di piatti estivi come paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria Mantovana.



LAMBRUSCO MANTOVANO DOC "IL CONTE" SECCO
CANTINE GIUBERTONI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Lambrusco Salamino e Viadanese

Descrizione: Rubino intenso con evidenti riflessi violacei che si attenuano per dare spazio alle tonalità di rosso man mano che ci allontana dalla vendemmia. L'effervescenza la fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza sono ben evidenti e invitano a sorseggiare di nuovo questo lambrusco

Abbinamenti Gastronomici: Consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati, come arrosti, cotechino, salumi. Ottimo compagno del "bevrin vin" tipico della cucina mantovana. In estate bevuto fresco diventa compagno di paste fredde e piatti estivi.

ANDREA DAGANI

Il Vino per noi: genuino, di facile beva, con profumi d'uva e di integra intensità, di vero gusto classico, e digesto.
La nostra volontà è quella di diffondere il buon bere artigianale di alta qualità, con lo scopo di sensibilizzare ad una più attenta scelta e ad una reale selezione della qualità enoica, ambientale e sociale.

Proporre a professionisti un progetto interessante e di buona argomentazione, proponendo un'offerta di facile scelta economica e di gusto: questa è la nostra missione, il nostro lavoro.
L'amore per la varietà dei prodotti offerti sono gli strumenti che utilizzeremo per condurre i nostri clienti verso una esperienza di sapori ed emozioni. Forte attenzione alla tradizione ed artigianalità, mantenute nella loro integralità.

Il nostro impegno è massimo nel selezionare fornitori e prodotti nel modo più chiaro e trasparente possibile, attraverso un dato: Qualità- Prezzo!

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

PROPRIETÀ/FONDATORI
Andrea Dagani

Castenedolo
(Brescia)



MERLOTTO
ANDREA DAGANI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Merlot 88%, Trebbiano 12%

Descrizione: vino composto da uva Merlot raccolta in piena maturazione e fatta fermentare naturalmente; aggiunta di uva Merlot passita per una seconda fermentazione e successiva maturazione in botti fino alla primavera. Aggiunta di uva Trebbiano naturale e fatto ossigenare in piccole botti di quercia cruda. Imbottigliato a settembre, ne sono state prodotte 2900 bottiglie.

Abbinamenti Gastronomici: carne alla brace, zuppe di legumi, arrosto.



PICCOLO VERDOTTO
ANDREA DAGANI

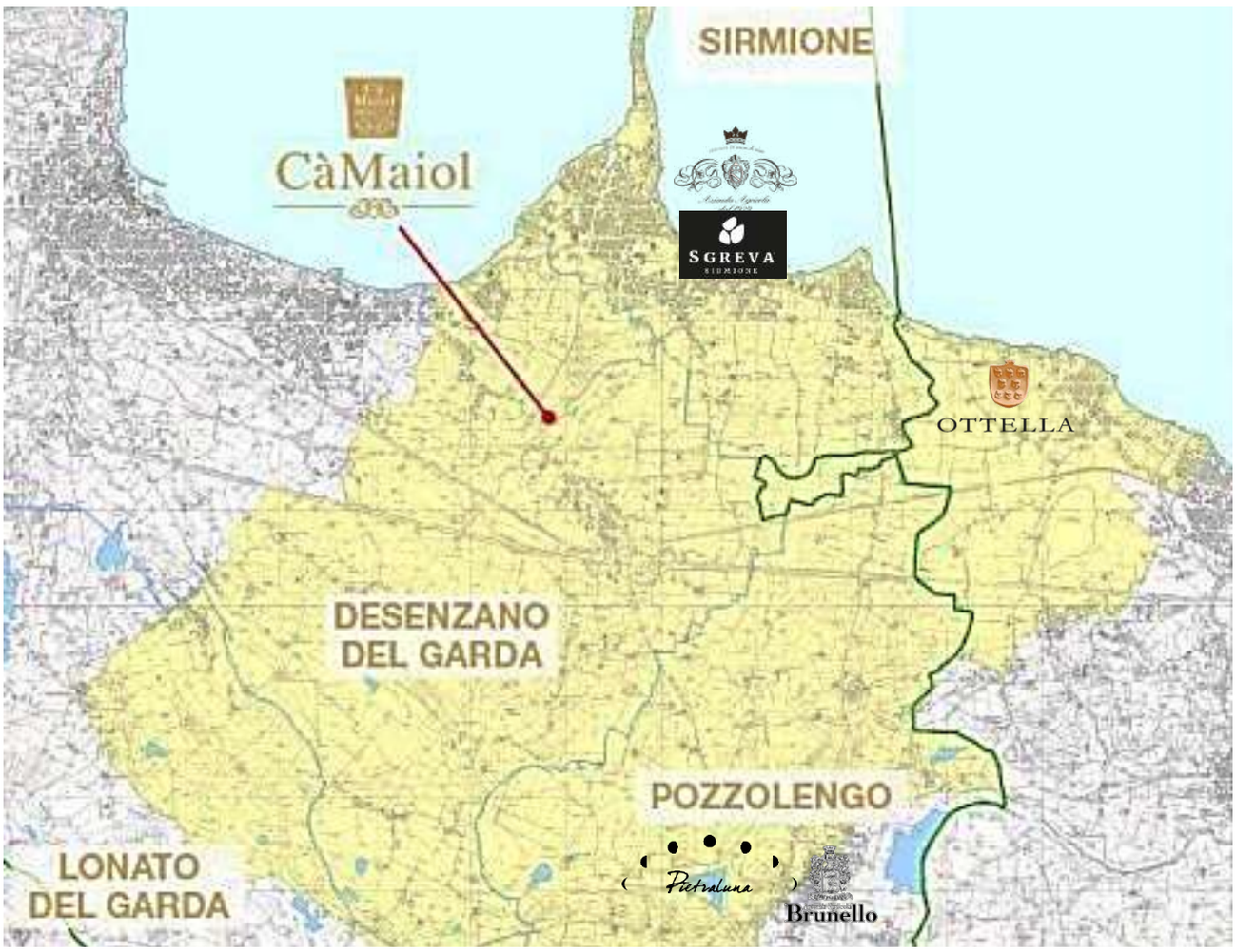
Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Petit Verdot 100%

Descrizione: rosso bresciano prodotto con uve al giusto grado di dolcezza, fermentate in grosse botti fino alla primavera e fatte poi ossigenare in botte cruda. Imbottigliata a fine settembre con un totale di 14,2 gradi, ne sono state prodotte 3100 bottiglie.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina da piuma, primi con salmì, speck.



IL LUGANA



Il vino Lugana è un vino DOC la cui produzione è consentita solo nelle province di Brescia e Verona. Il nome della denominazione deriva dalla località omonima nel comune di Sirmione, in provincia di Brescia.
Il vino Lugana è concepito per essere il vino dell'annata, ovvero quello che si beve già a partire da pochi mesi dall'ultima vendemmia; l'uva è la Turbiana, ovvero Trebbiano di Lugana. Questo vino esalta la sua freschezza ed immediatezza , grazie alla naturale alta acidità del Turbiana, unita alla mineralità del terroir del basso Garda; è un vino con ottime doti di invecchiamento. Il terreno è la base di quello che era il ghiacciaio che formò il lago di Garda; il colore paglierino, con profumo delicato, ed in bocca fresco, morbido, armonico e leggermente fruttato.

LA NOSTRA SELEZIONE LOMBARDIA

Pietraluna · Brunello · SGREVA · Azienda Agricola dal 1929 · CàMaiol

LA NOSTRA SELEZIONE VENETO

OTTELLA

PIETRALUNA

La selezione di vini della linea Pietraluna esprime al meglio le tendenze del consumatore moderno.
Dalla scelta delle uve al sapiente lavoro in cantina, l'intero progetto è permeato da vivacità e voglia di innovazione.
Il concept Pietraluna volge lo sguardo alle nuove occasioni di consumo coniugando l'eleganza delle forme all'eccellenza nella qualità del prodotto.
Gaetano Aliprandi, affiancato dai nostri Wine specialist, seleziona ogni anno le uve delle cantine partner per garantire un alto standard qualitativo.



ANNO DI FONDAZIONE
2010

PROPRIETÀ/FONDATORI
Aliprandi SRL

Via Zappaglia, 8
25010 Pozzolengo (BS)



LUGANA DOC
PIETRALUNA

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

Descrizione: Il colore è oro chiaro con riflessi brillanti, il profumo evidenzia note floreali, di mandorla e di pesca. Al palato intenso ed ampio, rivela nel finale un'equilibrata sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: vino a tutto pasto; ideale con piatti a base di pesce di lago e di mare, minestre e risotti leggeri, secondi a base di carni bianche.

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.



ANNO DI FONDAZIONE
1930

PROPRIETÀ/FONDATORI
Moira Brunello

Via Zappaglia, 8
25010 Pozzolengo (BS)



LUGANA DOC VECCHIE VIGNE "ETICHETTA NERA"

AZIENDA AGRICOLA BRUNELLO

CL 75
CL 150

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 mandorlato e morbido, quasi abboccato.

Abbinamenti Gastronomici: bigoli con le sarde del Garda, risotto con la Tinca, pesce di lago.

SOCIETÀ AGRICOLA SGREVA

L'azienda Agricola Sgreva è una realtà produttiva che nasce nel 1960 dal lavoro e dall'impegno della prima generazione della famiglia, stabilitasi a Lugana di Sirmione dalle Pianure Veronesi. La loro grande vocazione alla terra si è poi tradotta nel desiderio costante di valorizzarla, portando alla luce il pregio e la grande predisposizione alla vite che qui trova un habitat ideale. La filosofia aziendale è basata sulla curiosità ed il desiderio di scoprire metodi sempre più innovativi per ottenere il meglio dalla materia prima d'eccellenza; il carattere e l'unicità dei prodotti sono il risultato di un incessante lavoro di ricerca e miglioramento che permettono di comunicare forti sensazioni ed emozioni.



ANNO DI FONDAZIONE
1960

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Sgreva

Via S. Martino della Battaglia, 168
25019 Sirmione (BS)



LUGANA DOC "EUFRASIA"
SGREVA

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

Descrizione: colore giallo paglierino, dal profumo delicato, con sentori di agrumi e frutta bianca. Le note fresche ed agrumate e la sua sapidità, ottenute grazie alle argille dei suoli, sapranno farvi immergere nelle stupende atmosfere del territorio

Abbinamenti Gastronomici: ideale con antipasti delicati, primi e secondi piatti di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

ALTRE CANTINE

1939-2009 70 anni di vini
Azienda Agricola
dal 1939



LUGANA DOC “I FRATI”
CA’ DEI FRATI

CL 37,5
CL 75
CL 150

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

Descrizione: giallo paglierino dal bouquet giovane e fresco, lineare e fine dove spiccano note balsamiche di mandorla ed albicocca. Gusto sapido e dotato di una esuberante acidità che dona freschezza e piacevole beva.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna bene ad antipasti freddi o tiepidi, pesce bollito, al vapore o alla griglia. Ottimo anche come aperitivo.



LUGANA DOC “BROLETTINO”
CA’ DEI FRATI

CL 75
CL 150

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

Descrizione: vino bianco strutturato affinato di 10 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia. Giallo paglierino con riflessi dorati dal bouquet di frutta matura, rosa e note balsamiche. Gusto pieno e sapido caratterizzato da una gradevole acidità che pulisce il palato e lascia spazio alla coerenza con l’olfatto.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce, sia antipasti, primi piatti e secondi piatti; adatto anche a carni bianche.



BENACO BRESCIANO BIANCO IGT “PRATTO”
CA’ DEI FRATI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Turbiana, Chardonnay, Sauvignon

Descrizione: Colore giallo paglierino tendente al dorato, al naso ha una grande ricchezza di sensazioni di frutta tropicale e piacevoli note vegetali e minerali. Il palato è ricco con un ingresso morbido a cui segue una buona freschezza ed una sapidità ben armonizzate che inducono alla beva.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti strutturati, carni leggere e pesce con erbe aromatiche.

ALTRE CANTINE



SPUMANTE CUVÉE DEI FRATI BRUT METODO CLASSICO
CA' DEI FRATI

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

Descrizione: Questo spumante ha un perlage fine e persistente, colore giallo oro dorato. Al naso il Cuée dei Frati è fragrante, con note biscottate e di nocciola, erbe e tabacco stagionato. In bocca è soffice e cremoso, di buona freschezza, con ritorni aromatici piacevolmente biscottati. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

Abbinamenti Gastronomici: può accompagnare in maniera elegante e impeccabile interi pasti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



SPUMANTE CUVÉE DEI FRATI PAS DOSE' METODO CLASSICO
CA' DEI FRATI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Turbiana e Chardonnay

Descrizione: Visiva brillante, di colore colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Olfattiva Al naso è fragrante, con note biscottate, di pane e frutta fresca. Gustativa La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, Antipasti di pesce, Insalate, Torte Salate, Pesce alla griglia, Pollame e carni bianche

ALTRE CANTINE





CHIARETTO "ROSA DEI FRATI"
CA' DEI FRATI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Descrizione: al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità ed ai sentori di piccoli frutti rossi.

Abbinamenti Gastronomici: indicato con salumi non grassi, verdure fritte, carni bianche e risotti primaverili.



CL 37,5
CL 75
CL 150

ROSSO IGT "RONCHEDONE"
CA' DEI FRATI

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Marzemino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Descrizione: il colore è rosso rubino, dai profumi intensi, con aromi fruttati di amarena e frutti di bosco, note speziate e tostate di caffè e cacao.
Gusto caldo e deciso, con tannini ben presenti.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse e selvaggina da penna e pelo. Adatto anche con formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.



CL 75
CL 150

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "PIETRO DAL CERO"
CA' DEI FRATI

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina, Rondinella, Croatina

Descrizione: Color rosso rubino scuro intenso, presenta un bouquet ricco, con presenza di amarena cioccolato e spezie dolci. Sentori fini floreali di rosa, note balsamiche e di anice precedono un sorso corposo e robusto, con un lieve sentore di spezie, cannella e vaniglia. Un vino di grande presenza, caldo e avvolgente. Affinato per 2 anni in barrique.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi stagionati, carni a lunga cottura, brasati e selvaggina.

ALTRE CANTINE

CàMaiol



LUGANA DOC "MAIOLO"
CA' MAIOL

CL 37,5
CL 75

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

Descrizione: colore paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato con sentore di mandorla e sapore sapido dal gusto salino.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna a piatti a base di pesce e verdure. Interessante accostamento a carni bianche non particolarmente complesse.



LUGANA DOC "PRESTIGE"
CA' MAIOL

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

Descrizione: colore paglierino. All'olfatto offre profumi di kiwi, lavanda e mandorla; aromi di avena e pepe bianco. Al palato è piacevole e morbido con finale minerale.

Abbinamenti Gastronomici: adatto come aperitivo, ben si abbina a primi piatti con sugo di pesce, ad un carpaccio di carne ed a formaggi di media stagionatura.



LUGANA SUPERIORE DOC "MOLIN"
CA' MAIOL

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

Descrizione: giallo paglierino. Al palato risulta morbido, sapido e fresco d'acidità, con note agrumate e di frutta gialla matura ed una nota balsamica, caratteristiche date da un leggero passaggio in legno di una piccola parte del prodotto.

Abbinamenti Gastronomici: vino da aperitivo; ottimo anche con paste con sughi di pesce o risotti, pasta ripiena e formaggi di media stagionatura.



VALTENESI DOP "NEGRESCO"
CA' MAIOL

Provenienza: Lombardia
Varietà delle uve: Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino.

Descrizione: rosso porpora, sentori di frutta a bacca rossa, note balsamiche. Un vino avvolgente con tannini precisi, finale di frutta e spezie.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse non troppo strutturate.

ALTRE CANTINE

OTTELLA



LUGANA DOC
SOCIETA' AGRICOLA OTTELLA

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

Descrizione: spiccata freschezza di agrumi, canditi e frutta esotica. Al palato è fresco e consistente, di buona spalla acida che dona freschezza e facile beva.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con tutti i piatti a base di pesce di lago e di mare, minestre, primi piatti di pasta o riso saporiti e carni bianche con intingoli



LUGANA DOC ''LE CREETE''
SOCIETA' AGRICOLA OTTELLA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Trebbiano di Lugana 100%

Descrizione: giallo paglierino intenso con sottili riflessi dorati. Al naso è avvolgente e gradevole, sentori di ananas e pompelmo, cui si aggiungono delicati ricordi minerali. Il palato è ricco ed equilibrato, coerente con l'olfatto e di lunga persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi anche erborinati, pesce di mare e di lago.



LUGANA DOC RISERVA ''MOLCEO''
SOCIETA' AGRICOLA OTTELLA

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

Descrizione: colore dorato ed intenso. Note fruttate ed agrumate, con sentori di agrumi e fiori; inoltre, la nota minerale rende il gusto fine ed elegante, pensato alla longevità.

Abbinamenti Gastronomici: pesci di lago e di mare, carni saporite e grasse, come oca o maiale. Si abbina anche a formaggi stagionati e primi, anche elaborati.



ROSSO VERONESE IGT "GEMEI"
SOCIETA' AGRICOLA OTTELLA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Corvina, Molinara, Rondinella

Descrizione: colore rosso rubino, al naso mostra finezza, note di frutta. Bella corrispondenza naso-bocca, piacevole equilibrio. Morbido, avvolgente, è un vino serio con notevole presenza.

Abbinamenti Gastronomici: carni saporite, primi piatti elaborati e formaggi saporiti.



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.

IL PROSECCO



Prosecco è il nome di un vino bianco che può essere prodotto solamente nel Nord-Est Italia, nelle regioni del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia (escluse le province di Verona e Rovigo).

Il vitigno principale impiegato nella vinificazione è il Glera, presente almeno in quantità pari all'85%, mentre il restante 15% può derivare da 3 varietà autoctone chiamate Verdiso, Bianchetta e Perera.

LE DENOMINAZIONI:

1) Prosecco DOC (Denominazione di Origine Controllata)
La zona DOC (area marrone) è la zona più ampia di produzione. Si tratta per lo più di nuovi vigneti lavorati interamente a macchina, per raggiungere volumi molto elevati e costi di produzione contenuti. Questo prodotto nasce per soddisfare le esigenze di un mercato Internazionale della grande distribuzione in continua crescita. La resa è di 180 quintali/ettaro.

2) Prosecco Superiore DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)
La Zona DOCG (area verde) comprende le denominazioni Conegliano-Valdobbiadene ed Asolo. Qui le superfici collinari ricche di minerali sono l'habitat naturale del vitigno Glera. In queste colline si lavora quasi interamente a mano e la produzione viene ridotta a 135 quintali/ettaro per favorire la qualità del vino.

3) Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore di Cartizze
Si tratta di una selezione di 108 ettari dove la produzione d'uva è ridotta a 120 quintali per ettaro. Si produce un vino con caratteristiche organolettiche uniche

LA NOSTRA SELEZIONE

Pietraluna

CASA FARIVE

CA' VENANZIO

BEPI DE ETO

PIETRALUNA

La selezione di vini della linea Pietraluna esprime al meglio le tendenze del consumatore moderno. Dalla scelta delle uve al sapiente lavoro in cantina, l'intero progetto è permeato da vivacità e voglia di innovazione.
Il concept Pietraluna volge lo sguardo alle nuove occasioni di consumo coniugando l'eleganza delle forme all'eccellenza nella qualità del prodotto.
Gaetano Aliprandi, affiancato dai nostri Wine specialist, selezionano ogni anno le uve delle cantine partner per garantire un alto standard qualitativo.

ANNO DI FONDAZIONE
2010

PROPRIETÀ/FONDATORI
Aliprandi S.r.l.

Via C. Bianchi, 1
31015 Conegliano (TV)



PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY
PIETRALUNA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera (Min. 85%), varietà tipiche locali.

Descrizione: si presenta con una varietà di profumi tra cui spiccano, per intensità ed eleganza, acacia e mela fusi tra loro con armonia.
Il gusto continua con sentori di frutta acerba, dove la sinergia dell'acidità unita al residuo zuccherino, dona una sensazione vellutata al palato.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo. Ideale anche con piatti di pesce, crostacei, pesce crudo e risotti di pesce.



PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY
PIETRALUNA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera (Min. 85%), varietà tipiche locali.

Descrizione: Presenta un colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdognole e un profumo gradevole e fruttato di buona intensità. Un prosecco giovane extra dry adatto a tutte le occasioni.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo; ideale anche piatti a base di carni bianche, pesce e crostacei.



SPUMANTE BLANC DE BLANCS MILLESIMATO EXTRA DRY «VS»
PIETRALUNA

Provenienza: Veneto

Descrizione: Una cuvèe di colore giallo paglierino brillante. Si presenta con un perlage fine e persistente, al naso sprigiona un bouquet ampio ed elegante. Molto fresco al palato con una nota sapida che conquista.

Abbinamenti Gastronomici: Un ottimo aperitivo, perfetto miscelato per lo spritz.

CANTINE VEDOVA

Le cantine Vedova sono site nel cuore della Marca Trevigiana, a Valdobbiadene, nel territorio in cui viene prodotto il famoso Prosecco Docg di Valdobbiadene e Conegliano. Oltre alla produzione di vini della migliore qualità, la famiglia Vedova si occupa della gestione di un'azienda agrituristica, nella quale è possibile soggiornare per brevi o lunghi periodi. L'agriturismo Vedova è anche aperto per cenette romantiche, incontri o per festeggiare grandi eventi. È possibile degustare, oltre ai vini Vedova, menu raffinati e prodotti tipici, realizzati in azienda, tra cui insaccati e confetture.

ANNO DI FONDAZIONE
Anni '50

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Vedova

Via Erizzo, 6
31049 Valdobbiadene (TV)



PROSECCO DOC MILLESIMATO "CASA DEI FARIVE"

CL 37,5
CL 75
CL 150

CANTINE VEDOVA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera

Descrizione: con riflessi verdognoli dal bouquet delicato, di fiori e frutti dove emergono l'albicocca, la mela, la pera. Al palato è equilibrato, di media persistenza, con piacevole retrogusto amarognolo, giustamente acidulo.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, morbido anche per piatti leggeri, da tutto pasto.



PROSECCO DOCG BRUT SUPERIORE ASOLO

CANTINE VEDOVA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera

Descrizione: Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente, profumo gradevole e caratteristico di fruttato. Sapore gusto fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con i piatti a base di pesce.



SPUMANTE BRUT CUVÉE CASA DEI FARIVE

CL 75
CL 150

CANTINE VEDOVA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Blend autoctoni del territorio

Descrizione: con perlage fine e persistente. Il profumo è fruttato, floreale con delicati sentori di mela giovane. Il sapore secco, fresco con finale gradevolmente armonico e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo con crostini, primi piatti leggeri e secondi di carne bianca.



PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

CANTINE VEDOVA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera

Descrizione: colore giallo paglierino chiaro. Si presenta con un perlage ricco, fine e persistente. Il profumo è piacevolmente fruttato con note di mela golden matura e delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico.

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti di pesce, Secondi di pesce.



PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

CANTINE VEDOVA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera

Descrizione: dal colore giallo paglierino chiaro, presenta un perlage ricco, fine e persistente. Al naso è piacevolmente fruttato con evidenti note di macedonia di frutta esotica e mela golden, intense le note floreali di glicine e fiori di acacia.
Il gusto è fresco, amabile e gradevolmente morbido.

Abbinamenti Gastronomici: Adatto per accompagnare pesci di scoglio marinati o dessert.

CA' VENANZIO

Un' altra selezione dell'azienda Aliprandi. La linea Ca' Venanzio è frutto di un'attenta cernita di terreni con un'esposizione ideale, vigneti ed uve, le migliori e più adatte, per arrivare a dei vini eccellenti.
La cura e lo studio della bottiglia e dell'etichetta, condotta dai nostri esperti di Marketing, per arrivare ad avere, oltre alla qualità del prodotto, anche un'elegante visibilità.

ANNO DI FONDAZIONE
2020

PROPRIETÀ/FONDATORI
Aliprandi Srl

Via Montello, 22
25020 Gambara (BS)



PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY DOCG
CA' VENANZIO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e fragrante, con sentori di cedro candito e fiori di acacia; elegante, morbido e fruttato.

Abbinamenti Gastronomici: questo prosecco DOCG è ottimo da aperitivo, ma ideale anche per accompagnare piatti raffinati di pesce e crostacei o frutta fresca. .



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC
CA' VENANZIO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera selezionata da vigneti del Trevigiano

Descrizione: colore giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Profumo pronunciato di frutta candita; in bocca pulito, aromatico ma garbato, grazie ad un residuo zuccherino naturale

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo; è ideale per accompagnare piatti di pesce, frutta fresca e pasticceria da forno.



CUVEE EXTRA DRY
CA' VENANZIO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: uve a bacca bianca selezionate da vigneti del Trevigiano

Descrizione: colore giallo brillante, perlage fine e persistente; profumo floreale con sentori di fiori d'acacia, pesca ed ananas. Sapore pieno ed asciutto, con gradevole e persistente retrogusto profumato.

Abbinamenti Gastronomici: la Cuvée è ottima per ogni occasione

ALTRE CANTINE





PROSECCO EXTRA DRY SUP. VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO "SENIOR"

BORTOLOMIOL

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera (Min. 85%), varietà tipiche locali

Descrizione: Originariamente la "banda rossa" era un segno tracciato sulle bottiglie della migliore selezione dell'anno di Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo per ogni occasione, dappertutto. È ideale con primi piatti a base di verdure, creme, vellutate, sformati e piatti di pesce.



PROSECCO DOC

FRATTINA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera (Min. 85%), varietà tipiche locali

Descrizione: giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutta fresca
Abbinamenti Gastronomici: vino da aperitivo; ideale anche con primi piatti leggeri, minestre di verdure e pollame.

BEPIN DE ETO

Dal 1965, dopo aver appreso i segreti del mestiere ed aver conquistato la fiducia della sua terra, Ettore, figlio di Giuseppe, conduce con determinazione, aiutato oggi dalle sue tre figlie, l'azienda di famiglia. Ad essa ha voluto dare quel soprannome, Bepin de Eto, per ricordare suo padre, la sua famiglia, la sua storia.



ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	ENOLOGO	
1965	Ettore Ceschin	Cristina Ceschin	**Via Colle, 32/A** 31020 San Pietro di Feletto (TV)



PROSECCO EXTRA DRY SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO

BEPIN DE ETO

CL 75
CL 150

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera (Min. 85%), varietà tipiche locali.

Descrizione: colore giallo paglierino tenue con riflessi smeraldo dal perlage numeroso e persistente. Dall'aroma emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Il floreale è presente con un delicato sentore di rosa e fiore d'acacia, nel finale emerge una tenue nota vegetale.

Abbinamenti Gastronomici: pesce, carni bianche, minestre leggere e verdure.



PROSECCO BRUT SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO

BEPIN DE ETO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera (Min. 85%), varietà tipiche locali.

Descrizione: Spumante di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi dal perlage numeroso e persistente. L'aroma apre con un delicato sentore di crosta di pane, emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Il floreale è presente con un delicato sentore di rosa e fiore d'acacia. Al palato è fresco e sapido, nel finale lascia spazio ad una nota acida ben presente. Dotato di ottima bevibilità.

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo esalta al meglio i suoi profumi. Ideale anche a tutto pasto e con piatti di pesce.



MERLOT COLLI TREVIGIANI IGT
BEPIN DE ETO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Merlot

Descrizione: rosso di colore rubino molto intenso. L'aroma è ricco dove spicca la frutta rossa matura, le ciliegie e i frutti di bosco. Al palato ha struttura decisa, impreziosita da una trama tannica vellutata che permane a lungo con un gradevole retrogusto**.**

Abbinamenti Gastronomici: salumi, cacciagione, primi piatti importanti, arrosti di maiale e manzo, carne alla brace.



CABERNET COLLI TREVIGIANI IGT
BEPIN DE ETO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Descrizione: rosso dal colore rubino carico, con riflessi violacei. L'aroma è intenso, fresco e fruttato con leggera nota floreale che ricorda la viola. Al palato si presenta morbido e leggero con un'acidità equilibrata e una buona sapidità. Il finale è persistente.

Abbinamenti Gastronomici: questo rosso importante si abbina egregiamente a primi piatti robusti, arrosti e bolliti.



GRECCIO ROSSO
BEPIN DE ETO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Marzemino

Descrizione: rosso dal colore granato intenso con riflessi rubini. L'aroma è complesso, elegante dove spiccano note fruttate con piccoli frutti rossi. Presente un armonico e delicato profumo di vaniglia assieme a leggere note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è pieno, ricco, con un'acidità ben armonizzata, sapido e persistente, con finale asciutto.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con sughi di maiale e bovino, secondi alla griglia.

SERENA

Serena Wines 1881 è collocata nel cuore della regione del Prosecco, a due passi da Conegliano, terra a cui è connessa con un forte legame, come raccontano le sue storiche residenze sparse tra le dolci colline ricamate dai vigneti. L'azienda, da sempre a conduzione famigliare, è giunta alla quarta generazione con Giorgio Serena e alla quinta con il figlio Luca Serena, oggi al timone; la famiglia vanta una tradizione secolare nel mondo vino, unita ad una profonda passione enologica ed alla tenacia nel lavoro quotidiano. Il rispetto delle leggi vitivinicole si è fuso nel tempo con l'innovazione e resta vivo il forte legame con il territorio e il Veneto.

ANNO DI FONDAZIONE
1881

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Serena

Via C. Bianchi, 1
31015 Conegliano (TV)



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC
SERENA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera

Descrizione: Le condizioni climatiche ed i terreni migliori che permettono di ottenere un vino dai connotati unici. Un vino extra dry giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni. Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, il profumo è gradevole, fruttato di buona intensità.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo; ideale anche con minestre leggere a base di verdure o carni bianche, pesce ed anche crostacei.



PROSECCO BRUT ROSÉ DOC MILLESIMATO
SERENA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera 88%, Pinot Nero 12%

Descrizione: vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone.

Abbinamenti Gastronomici: vino a tutto pasto con più struttura del prosecco Extra Dry, dato dalla percentuale di uve Pinot Nero. Ottimo con antipasti di pesce, risotti e carni bianche.



PROSECCO BRUT DOC BIO
SERENA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Glera 88%, 12% Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio

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

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con i primi piatti ed è impareggiabile con i secondi di pesce dal gusto delicato.



SPUMANTE BLANC DE BLANCS EXTRA DRY MILLESIMATO “COL DELLE ROSE”
SERENA

Provenienza: Veneto

Descrizione: Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso è elegante, il bouquet si presenta ampio e di grande personalità. In bocca conquista per freschezza, sapidità e struttura.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo e miscelato per lo spritz.



VILLE D'ARFANTA SPUMANTE GRAN CUVÉE
SERENA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Chardonnay, Trebbiano

Descrizione: Bianco Spumante Gran Cuvée Brut è un vino brioso, creato da una pregiata selezione di uve bianche, con Metodo Charmat.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente con i primi piatti ed è impareggiabile con i secondi di pesce dal gusto delicato.



RABOSO ROSATO FRIZZANTE VENETO IGT “RABOSELLO”
SERENA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Raboso

Descrizione: di colore rosato brillante con riflessi rubino è porpora accesi. In fase gustativa è evidente la vivace struttura acida,la briosità delle bollicine che fanno della freschezza un caratteristica fondamentale.

Abbinamenti Gastronomici: vino da tutto pasto, soprattutto con pesce o carni bianche.

NEW



SPUMANTE 0.0 ALCOHOL FREE
SERENA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Mosto non fermentato

Descrizione: Leggero e delicato, ideale per coloro che cercano il massimo benessere senza compromettere la qualità. Con un'attenzione particolare alla salute, questo prodotto offre un'esperienza rinfrescante e appagante per il corpo e la mente.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale da aperitivo e da miscelazione

---

BIANCO VENETO IGT VAR
CL 100
SERENA
Provenienza: Veneto - **Varietà delle uve:** Pinot bianco

MERLOT DEL VENETO VAR
CL 100
SERENA
Provenienza: Veneto - **Varietà delle uve:** Merlot

PINOT BIANCO VENETO IGT
CL 150
SERENA
Provenienza: Veneto - **Varietà delle uve:** Pinot Bianco

PROSECCO D.O.C.G.






Pietraluna · CASA FARIVE · VEDOVA WINE ART · CA' VENANZIO





BORTOLOMIOL VALDOBBIADENE · CIODET VALDOBBIADENE · BEPI DE ETO

PROSECCO D.O.C.









Pietraluna · CASA FARIVE · CA' VENANZIO · FRATTINA · SERENA WINES 1881

SPUMANTI CUVEE



Pietraluna



BORGOFULVIA



SERENA
WINES 1881



CA' VENANZIO



VA
VEDOVA
WINE ART



CASA FARIVE

LA VALPOLICELLA



Il nome Valpolicella – terra di vino, arte e cultura – indica la fascia pedemontana della provincia veronese compresa fra l'altopiano della Lessinia e la piana di Verona.
La fascia pedemontana della Valpolicella si estende dal fiume Adige sino ai colli di Soave (nell'Est veronese).

La produzione Doc dei vini Valpolicella interessa un'area divisa in tre zone di produzione, da ovest a est della provincia di Verona. Eccole:

- Zona a denominazione Valpolicella Classica: comprende i comuni di Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Fumane, Marano, Negrar.
- Zona a denominazione Valpolicella Valpantena: a fianco della Valpolicella Classica.
- Zona a denominazione Valpolicella: comprende il territorio di una serie di valli verdi dove lo sguardo mescola la vigna ai ciliegi e agli olivi: la Val Squaranto, la valle di Mezzane, la Val d'Illasi, la Val Tramigna e la Val d'Alpone.

Grazie alla sua posizione geografica, al clima mite e alla morfologia del territorio la Valpolicella è da secoli dedicata alla coltivazione della vite e alla vinificazione: vini Amarone, Recioto, Valpolicella Ripasso, Valpolicella Classico.
Ricca di sali minerali, con terreni a permeabilità elevata, bene irrigati e su pendii esposti al sole, la Valpolicella è il luogo ideale per far nascere le uve che daranno vita a un vino sublime.

LA NOSTRA SELEZIONE

VAL PARAJSO · Corte San Benedetto Produzione Vini Classici della Valpolicella · il Canovino · TOMMASI FAMILY · ESTATES

VAL PARAJSO

Verso la fine del 1800 la famiglia Lavarini iniziò la coltivazione delle poche viti allora esistenti in una piccola località sulle colline di Marano di Valpolicella chiamata “Camporal". Dapprima il poco vino prodotto era destinato a consumo familiare e locale ma quando, nel secondo dopoguerra, la richiesta di vino incominciò a crescere, Angelo, con l’aiuto dei figli, iniziò a dotare l’azienda di strutture per poter soddisfare un mercato più ampio.
Ben presto l'intera tenuta si trasformò in un vero e proprio giardino: accanto alle viti esistenti su quelle terre a inizio secolo, ne aveva aggiunte molte altre provenienti dalle svariate località della Valpolicella.

ANNO DI FONDAZIONE
Fine 1800

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Lavarini

Via Casa Zamboni, 8
37020 Arbizzano di Negrar (VR)



VALPOLICELLA CLASSICO DOC
VAL PARAJSO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 65%, Corvinone 10%, Rondinella 25%

Descrizione: vino color rosso rubino, dal profumo vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, che ricorda i frutti della zona: ciliegie, marasche e prugne. Il sapore è secco caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna bene a tutti i primi ed i secondi piatti in genere, ma è ottimo con carni e formaggi.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC
VAL PARAJSO

CL 75
CL 150

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%

Descrizione: vino ottenuto con l’antica tecnica del «ripasso» che consiste in una doppia fermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell’Amarone, si presenta con un colore rosso rubino carico, dal profumo complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. In bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti saporiti, grigliate di carni miste, arrosti, cacciagione e formaggi.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
VAL PARAJSO

CL 75
CL 150

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Descrizione: dopo una selezione accurata, le uve vengono messe a riposo in locali ben asciutti. Verso la fine di dicembre si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione; l’affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni ed in parte in tonneaux. Ha un colore rosso con riflessi granati ed un profumo di grande intensità, fruttato di amarene sotto spirito e prugna secca, con sentori di spezie e tabacco. Il sapore denota struttura e decisa morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.

CORTE SAN BENEDETTO

Corte San Benedetto
Produzione Vini Classici della Valpolicella

Selezione Vini Boero - Aliprandi

Verso la fine del 1800 la famiglia Lavarini iniziò la coltivazione delle poche viti allora esistenti in una piccola località sulle colline di Marano di Valpolicella chiamata “Camporal". Dapprima il poco vino prodotto era destinato a consumo familiare e locale ma quando, nel secondo dopoguerra, la richiesta di vino incominciò a crescere, Angelo, con l’aiuto dei figli, iniziò a dotare l’azienda di strutture per poter soddisfare un mercato più ampio.
Ben presto l'intera tenuta si trasformò in un vero e proprio giardino: accanto alle viti esistenti su quelle terre a inizio secolo, ne aveva aggiunte molte altre provenienti dalle svariate località della Valpolicella.

Quando giungeva la sera, al termine di ogni incontro, si arrivava a quella piccola cantina dalla quale non si usciva se prima non si aveva sorseggiato un goccio di recioto o amarone.
Era diventato quasi un rito e oggi un ricordo per tutte quelle persone che in quegli anni si sono immersi in quell’atmosfera quasi irreale che il vino, dono di bacco, ha il potere di far vivere.

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
Fine 1800

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Lavarini

Via Casa Zamboni, 8
37020 Arbizzano di Negrar (VR)



VALPOLICELLA CLASSICO DOC
CORTE SAN BENEDETTO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: : Corvina Veronese 65%, Corvinone 10%, Rondinella 25%

Descrizione: vino color rosso rubino, dal profumo vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, che ricorda i frutti della zona: ciliegie, marasche e prugne. Il sapore è secco caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna bene a tutti i primi ed i secondi piatti in genere, ma è ottimo con carni e formaggi.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC
CORTE SAN BENEDETTO

CL 75
CL 150

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%

Descrizione: vino ottenuto con l’antica tecnica del «ripasso» che consiste in una doppia fermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell’Amarone, si presenta con un colore rosso rubino carico, dal profumo complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato. In bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti saporiti, grigliate di carni miste, arrosti, cacciagione e formaggi.





AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
CORTE SAN BENEDETTO

CL 75
CL 150

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Descrizione: dopo una selezione accurata, le uve vengono messe a riposo. Verso la fine di gennaio si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione in vinificatori di acciaio inox; l'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni ed in parte in tonneaux. Ha un colore rosso granato inteso ed un profumo di grande persistenza, fruttato di amarene sotto spirito e prugna secca, fiori secchi e una gamma olfattiva di spezie dolci. Il sapore denota struttura e decisa morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG RISERVA CAMPORAL
CORTE SAN BENEDETTO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 25%, Rondinella 15%

Descrizione: le uve vengono messe a riposo in locali ben asciutti. Verso la fine di dicembre si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione; l'affinamento avviene in botti di rovere. Ha un colore rosso con riflessi granati ed un profumo di grande intensità, fruttato di amarene sotto spirito e prugna secca, con sentori di spezie e tabacco. Il sapore denota struttura e decisa morbidezza.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.



RECIOTO DI VALPOLICELLA
CORTE SAN BENEDETTO

CL 50

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina veronese 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%

Descrizione: vino rosso rubino carico con riflessi violacei, si presenta caldo e vellutato, con un alto contenuto di zuccheri. Dai sentori di fruttato, in particolare lampone, amarena, ciliegia , prugna e susina, ha un sapore pieno, armonico e rotondo, ricco di carattere e freschezza.

Abbinamenti Gastronomici: splendido vino da dessert, che si sposa con i dolci tipici della tradizione veronese, come il pandoro e la pasta frolla. Eccellente anche con cioccolato e biscotti, ma può essere anche abbinato a formaggi teneri e saporiti, come il gorgonzola.

AZIENDA AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

ROCCOLO GRASSI

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 Roccolo Grassi; vini capaci di evolvere e di maturare con l'affinamento in bottiglia. Roccolo Grassi 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.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1996

PROPRIETÀ/FONDATORI
Marco e Francesca Sartori

Via San Giovanni di Dio, 19
37030 Mezzane di Sotto (VR)



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC
AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

CL 75
CL 150

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

Descrizione: è ottenuto da 50 % di uva fresca e 50 % di uva appassita per 20 giorni. Prodotto in una parte di vigneto pensata per produrre solo il Valpolicella; questo permette di avere più concentrazione, grande complessità e finezza aromatica. Colore rosso rubino carico; al naso note speziate, di tabacco e pepe bianco, note minerali, di caffè, di ciliegia e piccoli frutti rossi. In bocca è corposo, morbido; presenta un tannino dolce, ma di grande profondità.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con ragù, arrosti e brasato.



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "VALFRESCA"
AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Oseleta 5%

Descrizione: Il vino nasce con l'idea di produrre un Cru di Valpolicella Superiore da uve Fresche, senza la tecnica dell'appassimento cercando di ottenere un vino importante e da evoluzione, valorizzando il terreno di roccia calcarea da cui proviene.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con ragù, arrosti e brasato.





AMARONE VALPOLICELLA DOCG
AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

CL 75
CL 150

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

Descrizione: vino di grande struttura e morbidezza, equilibrio, finezza e complessità, in cui i tannini sono dolcissimi ma presenti e in grado di dare lunghezza e profondità al vino. 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' molto fine e complesso, in cui questi aromi percepiti al naso, si ritrovano poi in bocca e con il tempo diventano sempre più fini, precisi e complessi.

Abbinamenti Gastronomici: grandi formaggi duri stagionati o meditazione con cioccolato.



CL 37,5

RECIOTO DI VALPOLICELLA
AZ. 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.

Abbinamenti Gastronomici: dolci al cioccolato, vino da meditazione.



SOAVE SUPERIORE ''LA BROIA''
AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega 100%

Descrizione: vino di 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.

Abbinamenti Gastronomici: pesce bianco in salsa, pesce di lago cucinato, carni bianche.



RECIOTO DI SOAVE
AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI

CL 37,5

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.

Abbinamenti Gastronomici: dolci secchi, formaggi molli saporiti.

TOMMASI VITICOLTORI

Azienda familiare situata nel cuore della Valpolicella, nel corso degli anni si è ben consolidata, arrivando a possedere vigneti e tenute in quattro regioni d'Italia: in Veneto, nell'Oltrepò Pavese in Lombardia, nella Maremma Toscana ed a Manduria in Puglia. È diretta dalla quarta generazione della famiglia, ognuno con il proprio ruolo e la propria responsabilità.

ANNO DI FONDAZIONE
1902

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Tommasi

Via Ronchetto, 4
37029 Pedemonte di Valpolicella (VR)



VALPOLICELLA CLASSICO DOC
TOMMASI

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Descrizione: dal colore rosso rubino brillante, dal sapore ricco, pieno, morbido, con sentori di ciliegia e prugna. Profumo intenso e persistente, con sentori di fiori e di ciliegia matura.

Abbinamenti Gastronomici: salumi, primi piatti con ragù, secondi di arrosto.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC
TOMMASI

CL 75
CL 150

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Descrizione: dal colore rosso rubino intenso, è ricco e speziato, con note di pepe nero e sentori di uva passita. Al palato si rivela pieno, molto intenso, elegante con note di ciliegia matura.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con ragù, arrosti di maiale, selvaggina.



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG
TOMMASI

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Descrizione: Rosso rubino intenso, con riflessi porpora, L'Amarone Tommasi è intenso e di grande finezza, con sentori di ciliegia matura e prugna. Complesso e vellutato, al palato è pieno e corposo, con tipiche caratteristiche di uva appassita.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti con salmì, risotto all'amarone, secondi di arrosti e selvaggina in salmì.

AZ VITIVINICOLA ZENATO

1960, San Benedetto di Lugana. È qui che inizia a battere il cuore di Sergio Zenato. La sua, è una storia fatta di passione e lavoro; di piena identità con il proprio territorio e la sua gente; di capacità imprenditoriale e apertura all'innovazione con nuove tecniche di vinificazione e l'investimento su vitigni autoctoni. Una storia che dalle rive del Garda ha raggiunto le colline della vicina Valpolicella, dove dai soleggiati vigneti di Corvina e Rondinella a Costalunga, nel comune di Sant'Ambrogio, nascono i rossi dell'azienda.

ANNO DI FONDAZIONE
1960

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Zenato

Via San Benedetto, 8
37019 Peschiera del Garda (VR)



LUGANA DOC "S. CRISTINA"
ZENATO – TENUTA SANTA CRISTINA

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

Descrizione: Questo vino illumina il calice con il suo giallo paglierino.
Impressiona al naso con un profumo poliedrico e fragrante, fresco e fruttato, nel quale si riconoscono sensazioni di uva, pesca, cedro e pompelmo con il tocco tropicale dell'ananas. Anche al gusto si manifesta un vino piacevolmente fresco e minerale.

Abbinamenti Gastronomici: Adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche e soprattutto il pesce di lago.



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC
ZENATO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5%

Descrizione: Color rosso rubino, presenta un profumo delicato che ricorda le mandorle e la viola. Il sapore asciutto, morbido e di buona struttura, sorprende il palato con una sferzata di ciliegie e prugne. Si fa ricordare per il finale lungo e saporito.

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna a piatti di pasta, carni rosse, arrosti o grigliate.



VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC "RIPASSA"
ZENATO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 85%, Corvinone 10%, Rondinella 5%

Descrizione: Un vino raffinato e concentrato estremamente morbido e vellutato, dai profumi intensi di piccoli frutti rossi. Il Ripassa offre al palato sentori fruttati e un tannino finissimo, con un'aura di cioccolato e spezie. Rappresenta uno dei vini più significativi dell'evoluzione enoica di Zenato.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrosti, salumi e formaggi stagionati.

AZIENDA AGRICOLA ALBINO PIONA

L'Azienda, a conduzione famigliare, si trova in prossimità del Lago di Garda e delle colline moreniche, nel pieno della zona vitivinicola del Custoza. Nel corso del tempo, grazie all'introduzione di macchinari sempre più innovativi e tecnologie all'avanguardia, la cantina ha potuto svilupparsi e ingrandirsi, fino a raggiungere gli oltre 45 ettari di vigneti e diventando un punto di riferimento per la produzione enologica delle doc del Custoza e del Bardolino.



ANNO DI FONDAZIONE
1893

PROPRIETÀ/FONDATORI
Albino Piona

Loc. Casa Palazzina di Prabiano, 2
37069 Villafranca (VR)



CUSTOZA DOC
ALBINO PIONA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega 30% Trebbiano 30% Trebbianello (Tai) 15% Bianca Fernanda (Cortese) 15% Riesling, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni 10%

Descrizione: colore giallo paglierino, brillante con riflessi verdognoli. Olfatto intenso, di frutta a polpa bianca, pera e agrumi come il pompelmo bianco. A chiudere note di timo e salvia. Dal gusto minerale e delicato, avvolgente, secco ma senza asprezza.

Abbinamenti Gastronomici: ideale e quasi insuperabile su antipasti leggeri, primi piatti di pasta o riso, tortelli e minestre. Si abbina a carni bianche, insalate di pesce, verdure grigliate e funghi.



CUSTOZA SUPERIORE D.O.C. ''CAMPO DEL SELESE''

ALBINO PIONA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega 40%, Trebbiano 30%, Trebbianello (Tai) 15%, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni 15%

Descrizione: colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Olfatto intenso con sentori di albicocca e mela golden; finale agrumato ed erbaceo. Al gusto è emozionante, pieno, sapido e minerale con una leggera nota tostata.

Abbinamenti Gastronomici: Consigliamo di provarlo in estate con una grigliata di carne rossa tipo filetto o fiorentina.



BARDOLINO DOC

ALBINO PIONA

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Corvina Veronese 80% Rondinella 20%

Descrizione: colore rosso rubino lucente. Profumo delicato e suadente di piccoli frutti, ciliegia e ribes rosso, accompagnati da una lieve speziatura, pepe bianco.
Al gusto è croccante, fruttato, con note di radice di rabarbaro e chiodi di garofano. Asciutto, dal tannino fine e intrigante.

Abbinamenti Gastronomici: considerato per eccellenza un vino da tutto pasto.
Trova naturale accompagnamento con i primi piatti della tradizione veronese, come tortellini, risotti e zuppe. Ottimo con carni bianche e rosse e pollame.

AZIENDA AGRICOLA ALDO ADAMI

Situata nel cuore della zona di produzione del Custoza e del Bardolino Doc, sul monte Valbusa, la cantina Aldo Adami è un'azienda agricola a conduzione familiare, che da oltre 30 anni produce vini tipici del territorio veronese. L'amore per il proprio lavoro, la cura della vite in ogni sua fase ed il rispetto delle condizioni ambientali, sono per l'azienda elementi fondamentali per ottenere vini di qualità.



ANNO DI FONDAZIONE
Anni '80

PROPRIETÀ/FONDATORI
Fam. Adami

Strada Valbusa, 29 - 37066
Custoza di Sommacampagna (VR)



CUSTOZA DOC
ALDO ADAMI

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega, Cortese, Trebbiano, Trebbianello

Descrizione: giallo paglierino brillante, elegante, delicato, leggermente aromatico morbido, gentile, di buon corpo con una struttura equilibrata e retrogusto lievemente amarognolo.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti magri, primi piatti di pasta, riso, tortellini e minestre leggere, carni bianche, verdure grigliate e pesce.

CANTINE PIROVANO

Continuare il lavoro e la tradizione ricevuta, in un momento di radicale cambiamento del mercato globale, con lo stesso entusiasmo di chi ci ha preceduto. Questa in sintesi la storia di quattro generazioni che, con impegno e dedizione, hanno fortemente creduto e voluto la crescita e lo sviluppo dell'azienda di famiglia, conducendola a superare le difficoltà economiche conseguenti ai due conflitti mondiali e consolidandola nel periodo del boom economico seguito alla seconda guerra.



Via Giovanni XXIII, 15
23885 - Calco



CUSTOZA DOC
CANTINE PIROVANO

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Trebbiano, Garganega, Cortese

Descrizione: giallo paglierino, profumi delicati sentori floreali, leggermente aromatico, sapore armonico, fresco, di facile bevibilità.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti leggeri, pesce in genere.

LE MANDOLARE

Da più di mezzo secolo, nella culla del Soave, la cantina Le Mandolare vinifica le uve nate dai vigneti di proprietà di Brognoligo, Castelcerino, Fittà e Monteforte.
La sfida di Renzo, Germana, Chiara e Riccardo annata dopo annata, è quella di conciliare innovazione e tradizione per promuovere la qualità che troviamo in ogni bottiglia. Un suolo importante quello de "Le Mandolare", che coltiva a vigneto circa 20 ettari di terreno fatto di basalto lavico e calcare, nella zona del soave Classico.





ANNO DI FONDAZIONE
1953

PROPRIETÀ/FONDATORI
Fam. Dal Bosco e Rodighiero

Via Sambuco, 180
37032 Brognoligo di Monteforte (VR)



SOAVE CLASSICO DOC «MENINI»
LE MANDOLARE

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega

Descrizione: Colore: Giallo dorato con riflessi verdognoli. Profumo: Fine, dolce, caldo, fruttato con sentori di agrumi e di banana, leggermente floreale. Sapore: Rotondo, armonico, mediamente lungo e con il caratteristico retrogusto di mandorla tipico dell'uva Garganega.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche. È consigliato anche come vino a tutto pasto.



SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG «MONTE SELLA»
LE MANDOLARE

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega

Descrizione: Colore: Giallo dorato carico. Profumo: Fine e delicato, spiccano note di fiori bianchi come giglio e acacia che si fondono a quelle fruttate di agrumi con note di vaniglia e amaretto. Sapore: Caldo, morbido, avvolgente, asciutto, si fa apprezzare per la sua lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina con primi piatti di pesce elaborati con verdure, minestre di legumi, pesci, crostacei, carni bianche e formaggi morbidi.



RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG «LE SCHIAVETTE»
CL 50
LE MANDOLARE

Provenienza: Veneto
Varietà delle uve: Garganega

Descrizione: Colore: Giallo dorato. Profumo: Speziato, caldo, con sentori di vaniglia, miele e orzetto. Sapore: Pieno, avvolgente, equilibrato, lungo, armonico, sapido con retrogusto di amaretto e vaniglia.

Abbinamenti Gastronomici: Vino da dessert e da meditazione, accompagna i dolci secchi, la piccola pasticceria, i formaggi muffiti, il patè d'oca.





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).

FONDAZIONE EDMUND MACH

Istituto Agrario San Michele all'Adige è cantina di produzione, ma soprattutto è scuola dove migliaia di ragazzi vengono istruiti e formati per diventare i migliori enologi a livello nazionale ed internazionale. La linea Edmund Mach comprende tutti i monovarietali tipici della tradizione trentina. Negli aromi i vini raccontano il carattere deciso di ogni vitigno sposato alla terra dalla quale provengono le uve. Sono vinificate le uve provenienti dai 50 ettari di terreno di proprietà della fondazione ed il prodotto è conservato nella cantina realizzata nell'ex convento agostiniano risalente al XII secolo.



ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	ENOLOGO	Via E. Mach, 1
1874	Fon. Edmund Mach	Enrico Paternoster	38010 S. Michele all'Adige (TN)



TRENTINO DOC CHARDONNAY
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Profumo ampio e caldo, caratteristico fruttato che ricorda la mela. Rotondo e pieno al gusto, di grande lunghezza e complessità; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con antipasti a base di formaggi, con primi piatti saporiti, pesce in salsa o alla griglia.



TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Gewurztraminer

Descrizione: il colore è giallo paglierino carico, ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati. Gusto ricco e di buona struttura; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: vino strutturato, molto floreale, adatto come aperitivo oppure abbinato a primi piatti, anche saporiti.



TRENTINO DOC MOSCATO GIALLO
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Moscato Giallo

Descrizione: giallo paglierino dal profumo coinvolgente, intenso con sentore di frutta e speziato vegetale. Al gusto è morbido, di grande eleganza e persistenza; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna bene primi piatti aromatizzati e/o speziati.



TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Muller Thurgau

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta. Al gusto risulta morbido elegante e persistente; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna bene primi piatti aromatizzati e/o speziati.



TRENTINO DOC KERNER
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Kerner

Descrizione: Colore giallo paglierino dalle sfumature verdognole; al naso sprigiona un'elegante vena aromatica definita da sentori floreali e agrumati ben amalgamati assieme. Il palato è intenso, verticale con un carattere sapido e minerale che rendono la beva scorrevole.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetto come aperitivo o in sinergia ai classici piatti della tradizione trentina..



TRENTINO DOC PINOT GRIGIO
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: colore giallo paglierino, profumo fruttato che ricorda la pera e sentori minerali. Gusto ricco e di buona struttura; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: vino strutturato, ottimo come aperitivo; indicato per accompagnare primi piatti, anche saporiti.



TRENTINO DOC RIESLING
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Riesling Renano

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo floreale-fruttato intenso e penetrante. Gusto sapido, fresco e persistente; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: ideale come aperitivo; accompagna bene antipasti di pesce, ma anche ostriche e primi piatti.



TRENTINO DOC SAUVIGNON
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Sauvignon

Descrizione: il colore è giallo paglierino, il bouquet armonioso si articola tra sentori vegetali e fruttati di buona struttura, con ritorno aromatico varietale. Vino strutturato, la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: vino strutturato, particolarmente adatto ad accompagnare antipasti a base di pesce o di carne e primi piatti in genere. Ottimo con gli asparagi.



TRENTINO DOC LAGREIN
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Lagrein

Descrizione: colore rosso rubino molto intenso; al naso si avvertono forti sentori di frutti di bosco e spezie. Gusto ricco e complesso, dalla lunga persistenza gusto-olfattiva. Vino con struttura importante, dove la qualità dei tannini è in perfetto equilibrio con l'acidità; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: è compagno ideale di arrosti, stracotto e cacciagione.



TRENTINO DOC MARZEMINO
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Marzemino

Descrizione: colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è floreale e fruttato. Al gusto è estremamente elegante, morbido ed equilibrato; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: le sue caratteristiche di eleganza e struttura ne suggeriscono un consumo in abbinamento a primi piatti saporiti e secondi piatti, anche impegnativi.



TRENTINO DOC PINOT NERO
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Pinot Nero

Descrizione: colore rosso rubino con sfumature aranciate, che si acuiscono con l'invecchiamento; sentore fruttato vagamente ammandorlato ed etereo; sapore secco, armonico e delicato, con sottofondo amarognolo; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: vino che si esalta con bolliti misti, ma non disdegna le carni bianche da cortile. Ottimo con i salumi della tradizione trentina tipo speck.



TRENTINO DOC TEROLDEGO ROTALIANO
FONDAZIONE EDMUND MACH

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Teroldego Rotaliano

Descrizione: colore rosso rubino vivo e brillante; gradevoli sfumature aranciate compaiono con la maturazione. Profumo vinoso netto, tipicamente fruttato con sentore di lampone e banana.
Sapore secco, strutturato, di elegante equilibrio; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo con risotti, si esalta particolarmente con carni rosse e formaggi stagionati.

CORVÉE

Corvée è un termine francese utilizzato nelle società feudali per indicare un tipo di prestazione di lavoro del vassallo o schiavo al proprio signore tramite giornate di lavoro gratuito solitamente destinate alla coltivazione delle terre padronali. Oltre 400 km di terrazze di muri a secco di porfido realizzate nei secoli dai vassalli della Valle di Cembra, 14 ettari delle vigne
L' obiettivo di Corvée è innanzitutto rivolto agli aspetti produttivi, attraverso la sostenibilità ambientale dell' intera filiera in maniera tale che la pianta possa esprimere tutto il suo potenziale e, di conseguenza, raggiungere nei vini un livello qualitativo d' eccellenza.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Mario Esposito, Moreno Nardin, Mauro e Michele Nardin

Località Bedin, 18
38034 Cembra Lisignago (TN)



TRENTO DOC BRUT
CORVÉE

CL 75
CL 150

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Il Corvée Brut è prodotto con pregiate uve Chardonnay coltivate su ripidi pendii della Val di Cembra. È fine e raffinato, dal profumo ampio e delicato che ricorda la frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera Spadone), la crema pasticcera, il cioccolato bianco. Le leggere note di mandorla e strudel e i delicati sentori di frutta secca accompagnano un sapore ricco e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con piatti a base di pesce, pesce alla griglia, frutti di mare e crostacei.



TRENTO DOC ROSÈ
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: 60% Pinot nero 40%, Chardonnay

Descrizione: Il Corvée Rosé è prodotto con uve Pinot nero e Chardonnay, maturate nei vocati vigneti della Val di Cembra. Dal colore rosa salmone, quasi rosa antico, ha un profumo delicato che ricorda le fragranze di ribes rosso e fragolina di bosco. Gli aromi di mandorla, pasticcino e cocco accompagnano un gusto ricco e persistente che l'acidità fresca e armonica esalta e amplifica in un finale lungo e piacevole.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei.



TRENTO DOC NATURE
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: L'anima del Corvée Nature risiede nella montagna. Il colore è paglierino tenue, l'ingresso è dinamico, animato da vibranti acidità e mineralità. L'entrata evolve in un finale sapido estremamente preciso ed equilibrato che lascia grande pulizia al palato. Al naso i sentori di ananas fresco e agrume si uniscono a erbe aromatiche.

Abbinamenti Gastronomici: Crostacei, sushi, primi piatti leggeri.



TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER "CLONGIAN"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Gewürztraminer

Descrizione: Il Gewürztraminer Clongìan, dal sapore nitido e concentrato, presenta aromi di agrumi (mandarino e scorza di limone), di frutta tropicale, (litchi e guava), di rosa e dragoncello che il tempo in bottiglia trasforma in profumi di spezie esotiche, sostenute da note di pesca bianca e albicocca.

Abbinamenti Gastronomici: vino strutturato, molto floreale, adatto come aperitivo oppure abbinato a primi piatti, anche saporiti. .



TRENTINO DOC SAUVIGNON "BISÙ"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Sauvignon

Descrizione: Il vino ha un delicato profumo di fiori di sambuco, litchi, mango e frutta esotica in genere. Bevibile, fresco, quasi dissetante, ha una personalità schietta e decisa tipica della montagna

Abbinamenti Gastronomici: vino strutturato, particolarmente adatto ad accompagnare antipasti a base di pesce o di carne e primi piatti in genere. Ottimo con gli asparagi. .



TRENTINO DOC MÜLLER THURGAU "VIÀCH"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Müller Thurgau

Descrizione: Un luogo ameno, come i profumi dei suoi vini, che ricordano i fiori bianchi come mughetto e gelsomino e la frutta fresca di montagna come mela Renetta e pera Kaiser

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna bene primi piatti aromatizzati e/o speziati.



VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT "ALTIGO"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau

Descrizione: Ogni sorso di Altigo è un invito ad addentrarsi tra i molteplici aromi di fiori, di frutti e di minerali tipici dell'ecosistema montano. In questo vino Corvée ha voluto ricreare una suggestiva rappresentazione di questo paesaggio incantato e della più emozionante viticoltura di montagna.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo; indicato per accompagnare primi e secondi piatti, anche saporiti.



TRENTINO DOC RIESLING RENANO "FAMEI"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Riesling Renano

Descrizione: Colore giallo paglierino. Al naso esprime profumi fruttati fragranti di pesca e albicocca. Al palato rivela subito la sua caratteristica vena acida accompagnata da note minerali ancora in fase d'evoluzione verso sentori terziari più complessi e profondi.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetto per accompagnare crostacei o pesci importanti, oppure secondi piatti a base di carni bianche.



TRENTINO DOC PINOT GRIGIO "CORVÀIA"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: I profumi di pera, pesca e incenso, la persistenza gustativa ricca e complessa, la bevibilità sostenuta da un'acidità, nerbo deciso di questo vino, donano freschezza e serbevolezza a questo raro Pinot grigio.

Abbinamenti Gastronomici: vino strutturato, ottimo come aperitivo; indicato per accompagnare primi piatti, anche saporiti.



TRENTINO DOC LAGREIN "PASSOCROCE"
CORVÉE

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Lagrein

Descrizione: Il Lagrein Passocroce è un vino strutturato ed elegante dal colore rosso rubino, con profumi di frutti di sottobosco (ribes, mora e mirtillo) accompagnati da sentori di anice stellato, cacao e tabacco. Il tempo in bottiglia favorisce aromi che ricordano la violetta, a volte il lillà e la salvia.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto a tutto pasto, con pietanze a base di molluschi o crostacei, zuppe di pesce, carni bianche e secondi cotti in umido. Eccellente come aperitivo.

AZIENDA AGRICOLA 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.

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



ANNO DI FONDAZIONE
1986

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Salizzoni

Via Valentini, 31 38060
Calliano (Trento)



TRENTINO DOC PINOT BIANCO RISERVA
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.



TRENTINO DOC GEWURZTRAMINER
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.



TRENTINO DOC LAGREIN RISERVA
AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Lagrein 100%

Descrizione: Il Lagrein è coltivato nell'antica cesura ottocentesca con il sistema di allevamento a pergola trentina con una bassa resa delle uve per ettaro.
E' un 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.

Abbinamenti Gastronomici: carni con spezie, insaccati crudi o cotti..



TRENTINO DOC 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 semi stagionati.



TRENTINO DOC MARZEMINO SUPERIORE RISERVA CRU «ZIRESI»
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



TRENTINO DOC RULANDER PERLATO
AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Ruländer 100% (Pinot Grigio)

Descrizione: "Perlato" è il nome di un vino unico nel suo genere delicato al profumo e di colore rosé. 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.



TRENTO DOC BRUT NATURE RISERVA «RHODIUM»
AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Descrizione: Un metodo classico che prevede una permanenza sui lieviti per ben 64 mesi, ed è proprio in questo tempo che avviene la magia. Un vino elegante, dagli ampi e raffinati sentori intensi, fruttati, floreali, fragranti e minerali. Al sorso è sicuramente altrettanto fresco, sapido, complesso ed equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a piatti a base di pesce e taglieri di salumi e formaggi.



TRENTO BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Si presenta limpido e brillante. Al naso emergono profumi freschi di spezie, frutta candita, agrumi e un accenno di pane. Al palato è elegante e armonico, con un finale pulito e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Di grande versatilità, si sposa in occasione di ranati aperitivi o in accompagnamento a piatti di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi vaccini stagionati



PASSITO GOLDMUSCATELLER CASTEL BERSENO
CL 50
AZIENDA AGRICOLA SALIZZONI

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Moscato 100%

Descrizione: 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.

Abbinamenti Gastronomici: dolci leggeri alla crema, lievitati o meditazione.

NENO PIFFER PRODUTTORI D'ELITE

Lavis, piccolo comune situato tra gli splendidi filari della provincia di Trento, offre un ambiente unico e particolarmente vocato per la viticultura, grazie alla composizione del suolo, l'ottima esposizione e il passaggio. Qui, dalla profonda conoscenza in campo enologico di Vito Piffer, enologo con oltre 30 anni di esperienza, nasce lo Spumante Metodo Classico firmato Neno Produttori d'Elite - Spumanti Piffer. Lo Spumantificio Piffer vanta infatti una perfetta sinergia tra viticultura qualificata, vocazione dei terreni e lavoro in cantina rispettoso delle materie prime e delle sue caratteristiche organolettiche, utilizzando pratiche agronomiche, vendemmie e vinificazioni ad hoc per ogni vigneto e spumante prodotto.

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



Via Fratelli Armellini, 35 (ex via stazione, 13)
38015 Lavis (TN)



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO "DIAMICTON"

PIFFER

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier

Descrizione: giallo paglierino scarico, con spuma fine e persistente. Il fresco bouquet richiama piacevoli sentori fruttati e floreali, con brevi cenni di crosta di pane e spezie dolci, seguiti da sbuffi minerali. Al palato si caratterizza per un gradevole guizzo fresco ed elegante sapidità, offrendo un sorso equilibrato, appagante e molto persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con piatti a base di pesce, pesce alla griglia, frutti di mare e crostacei.



SPUMANTE DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO MILLESIMATO "VULCANITE"

CL 75
CL 150

PIFFER

Provenienza: Trentino Alto Adige
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Colore giallo paglierino luminoso, perlage molto fine.
Al naso esprime profumi fruttati e floreali, con accenni di sentori di vaniglia e pasticceria. Al palato offre un sorso fresco e molto pulito; finale lungo dal retrogusto minerale.

Abbinamenti Gastronomici: Gillardeau gratinate-Cruditè-Risotti di mare-Tagliatelle all'Astice.







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.

CIABOT BERTON

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.



ANNO DI FONDAZIONE
1961

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Oberto

Fraz. S.Maria, 1
12064 La Morra (CN)



BARBERA D'ALBA DOC «FISETTA»
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Barbera 100%

Descrizione: 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: salumi, i primi piatti leggeri ed i formaggi freschi.



DOLCETTO D'ALBA DOC "RUTUIN"
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto 100%

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.



NEBBIOLO LANGHE DOC ‘’3 UTIN’’
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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.



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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’uovo con ragù di carne e formaggi stagionati.



BAROLO DOCG ‘’1961’’
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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.



BAROLO DOCG CRU ROGGERI
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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



BAROLO DOCG CRU "ROCCHETTEVINO"
AZ. AGRICOLA CIABOT BERTON

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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: eccellente con arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi saporiti.

NADA FIORENZO

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.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1961

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Nada

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



NEBBIOLO LANGHE DOC
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, fritture, carni alla griglia.

Abbinamenti Gastronomici: "Fritto misto alla piemontese".



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, arrosti delicati, formaggi a pasta dura.

Abbinamenti Gastronomici: "Arrosto di maiale al latte"



BARBARESCO DOCG CRU 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, arrosti, brasati, formaggi a pasta dura, formaggi stagionati.

Abbinamenti Gastronomici: "Coniglio al civet".



BARBARESCO DOCG CRU ROMBONE
AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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 arrosti, brasati, stufati, cacciagione, piatti con tartufo, formaggi stagionati.

Abbinamenti Gastronomici: "Brasato al Barbaresco".



BARBARESCO DOCG- CRU MANZOLA
AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

CL 75
CL 150

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 arrosti, 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".



BARBERA D'ALBA DOC
AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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 Cauda".



DOLCETTO D'ALBA
AZ. AGRICOLA NADA FIORENZO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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.



TENUTA SANTA CATERINA

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.



ANNO DI FONDAZIONE
1737

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Alleva

Via Marconi 17,
14035 Grazzano Badoglio (AT)



MONFERRATO ROSSO DOC «NAVLÈ» RISERVA
AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: I vecchi del paese ricordano Navlè come il Cru che da sempre ha dato i risultati migliori. In cantina la parola chiave è il tempo, un affinamento lento in botte e poi in bottiglia. Navlè è una sfida, dimostrare che anche in Monferrato il Nebbiolo può puntare all'eccellenza.

Abbinamenti Gastronomici: Meditazione, grandi piatti di carne.



MONFERRATO ROSSO SUPERIORE DOC ''ILLEGALE''
AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo

Descrizione: Il nome di questo Nebbiolo in purezza fa ironicamente riferimento all'impossibilità, fino alla vendemmia 2019, di indicare in etichetta il nome Nebbiolo, a favore della generica Denominazione Monferrato Rosso, nonostante questo vitigno sia da sempre coltivato nel nostro territorio. Le uve provengono da un vigneto di Nebbiolo esposto a Sud/Sud-Ovest, su terre ricche di calcare, capaci di donare eleganza e finezza al vino, profumi fragranti e longevità.

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



BARBERA D'ASTI DOCG "VIGNALINA"
AZ. AGR TENUTA SANTA CATERINA

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Barbera 100%

Descrizione: a due grandi personalità femminili entrambe di nome Lina è dedicata la Barbera, il più diffuso vitigno autoctono del Monferrato. Vigna Lina nasce nel vigneto Podere dei Mosetti e dal crinale di Cornaleto, le cui uve hanno maturazioni lente e tardive, capaci di esprimere al meglio l'identità territorio-vitigno.

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe, carni rose, primi al ragù.



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

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Freisa 100%

Descrizione: Sorì 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.

Abbinamenti Gastronomici: Brasato, bagnacauda.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SETECÀPITA"
AZ. AGR TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Barbera 100%

Descrizione: L'oculata scelta dei portainnesti e dei cloni, fan sì che il prodotto finale abbia come condizione primaria un elegante rapporto tra profumi e aromi del territorio monferrino. nome di origine dialettale veneta, è un omaggio a un contadino che per anni ha coltivato questo vigneto

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe strutturate, carni alla griglia.



GRIGNOLINO D'ASTI DOC "ARLANDINO"
AZ. AGR TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Grignolino 100%

Descrizione: Arlandino si adatta bene al Grignolino così come il Grignolino si adatta bene al Monferrato e alla sua gente. Arlandino, la cui fragranza e personalità sono quasi inclassificabili secondo i canoni tradizionali,
Terre bianche, calcaree, ricche di freschezza contraddistinguono i suoli e sono capaci di conferire all'Arlandino profumi e struttura.

Abbinamenti Gastronomici: Carne alle spezie, pesce azzurro cucinato, soia.



PIEMONTE CHARDONNAY DOC ''SALIDORO''

AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Chardonnay 75%, Sauvignon Blanc 25%

Descrizione: 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 un' equilibrata combinazione delle migliori caratteristiche dei due vitigni.

Abbinamenti Gastronomici: Pesce bianco cucinato con agrumi.



MONFERRATO BIANCO DOC ''SILENTE DELLE MARNE''

AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: una zonazione metodica di ogni singola parcella, zolla per zolla a scoprire l'anima geologica più segreta. La sfida era porre le basi per portare in cantina uve capaci di dare un grande vino bianco, degno di gareggiare con i vertici borgognoni della tipologia. Longevo e appagante, ha l'ambizione di rappresentare l'essenza del terroir.

Abbinamenti Gastronomici: Carni bianche, pollame nobile.



SPUMANTE EXTRA BRUT B. DE BLANCS «GUIDOCARLO»

AZ. AGRICOLA TENUTA SANTA CATERINA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Il Metodo Classico Guido Carlo è dedicato al fondatore di Tenuta Santa Caterina. GuidoCarlo si presenta nel bicchiere con perlage madreperla, un giallo dorato luminoso e un bouquet preciso e varietale. Il sorso è diretto, vellutato e appagante.

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti e piatti di pesce, in particolare sushi, ostriche e crostacei.

ARIONE VALERIO

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 famigliare con una produzione di bottiglie limitata. La nostra azienda nasce sulla collina di Moncucco, nel cuore delle Langhe, caratterizzata dai sorì, 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.



ANNO DI FONDAZIONE
1934

PROPRIETÀ/FONDATORI
Valerio Arione

Via Moncucco, 54
12058 Santo Stefano Belbo (CN)



MOSCATO BIANCO PIEMONTE «LA CATERINA»
ARIONE VALERIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Moscato bianco di Canelli parzialmente fermentato

Descrizione: E' un vino prodotto dall'uva moscato bianco di Canelli. Il colore è paglierino ed ha un profumo caratteristico, fragrante dell'uva Moscato. Il sapore è dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante.

Abbinamenti Gastronomici: con frutta, un ottimo aperitivo con dolci lievitati.



MOSCATO ROSSO PIEMONTE «LA CATERINA»
ARIONE VALERIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Freisa parzialmente fermentata

Descrizione: Chiamato moscato rosso con licenza poetica è un vino prodotto dall'uva Freisa. Il colore è rosso rubino. Ha un profumo caratteristico, delicato di lampone di rosa. Il sapore è amabile, fresco con sottofondo assai gradevole.

Abbinamenti Gastronomici: con frutta rossa, crostate con confetture.

GIACOMO FENOCCHIO

Consideriamo la nostra azienda agricola un'azienda biologica anche se non siamo ancora certificati; stiamo partecipando, tuttavia, al progetto europeo che incoraggia l'agricoltura sostenibile e seguiamo pratiche agricole tramandate da generazioni. Uniremo i vigneti appena acquistati con quelli del nostro patrimonio di famiglia per creare un vino di qualità che rappresenti al meglio il suo territorio di origine, che puntiamo a tutelare in ogni modo possibile.
Ciò che da generazioni dà consistenza e forma la nostra azienda agricola familiare è il rispetto per il lavoro dei nostri antenati e la volontà di continuare questa tradizione.





CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1864

PROPRIETÀ/FONDATORI
Giacomo Fenocchio

Loc. Bussia, 72
Monforte D'Alba (CN))



NEBBIOLO LANGHE DOC
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Il colore è un rosso rubino intenso con riflessi granati e un profumo intenso e fruttato di prugna e ciliegia. Il sapore è secco di buon corpo, tannini ben equilibrati e armonico con sentori di liquirizia, rosa e gudron..

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina bene con tutti i tipi di cibo, dagli antipasti ai formaggi con carni rosse e bianche



BAROLO BUSSIA DOCG
GIACOMO FENOCCHIO

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: I colore è rosso granato intenso e il profumo è fine e gradevole, con intensi sentori di rosa speziata e liquirizia. Il sapore è secco, caldo, di buon corpo ed equilibrato con tannini pronunciati e retrogusto persistente. Un vino particolarmente adatto all'invecchiamento.

Abbinamenti Gastronomici: Il Barolo Bussia, con le sue caratteristiche di struttura e corposità, ben si accompagna a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati, piatti tipici della cucina locale, oltre che a tanti ricchi piatti internazionali.



BAROLO VILLERO DOCG
GIACOMO FENOCCHIO

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Il colore è rosso granato intenso con riflessi rubino, dall'aspetto brillante e vivace. Il profumo è complesso e ricco di sentori di frutta, floreali, spezie, sottobosco e prugne. Ha un sapore intenso con tannini dolci e un lungo retrogusto. Il Barolo Villero si esprime con il suo caratteristico profumo stimolante accompagnato da un sapore secco, ma caldo ed elegante che conserva a lungo.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati, piatti tipici della cucina locale, oltre che a tanti ricchi piatti internazionali



BAROLO CASTELLERO DOCG
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Il colore è il classico rosso granato intenso pulito e di buona sostanza al naso con note floreali e fruttate con sentori di liquirizia e radici. Vino di carattere con tannini marcati. Vellutato e armonico con note di spezie dolci e confettura.

Abbinamenti Gastronomici: è ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Così come con molti ricchi piatti internazionali



BAROLO CANNUBI DOCG
GIACOMO FENOCCHIO

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Il colore è rosso granato intenso con riflessi rubini. Il profumo è ricco di fragranze fruttate e floreali, e forti sentori speziati caldi. Vino elegante e vellutato, si caratterizza per la sua completezza, l'equilibrio e la nota longevità.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina bene a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati, tipici della cucina locale, oltre che a molti ricchi piatti internazionali



BAROLO RISERVA BUSSIA 90 DI' DOCG
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Il colore è un rosso granato intenso con riflessi aranciati. Profumi intensi tipici di nebbiolo, rosa, tartufo, cuoio. Al palato mostra sentori di amarena, tartufo, spezie e note di erbe aromatiche. Texture tannini sottili e vellutati di notevole profondità e complessità. La persistenza è piacevolmente lunga.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati, tipici della cucina locale, oltre che a molti ricchi piatti internazionali



FREISA LANGHE DOC
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Freisa 100%

Descrizione: Il colore è un rosso rubino intenso. Profumo intenso, varietale, speziato. Il sapore è secco con buon corpo, tannini ben equilibrati.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina a salumi, antipasti, primi, secondi di carne; consigliato con cibi piccanti e cucina etnica



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Barbera 100%

Descrizione: Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati. Ha un profumo piuttosto intenso, con sentori tipici del vitigno e un sapore pieno e asciutto, con una spiccata e gradevole acidità. Con l'invecchiamento matura, acquisendo un sapore pieno ed equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina a carni rosse e bianche, tagliatelle e formaggi



DOLCETTO D'ALBA DOC
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto 100%

Descrizione: Il colore è rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Il profumo è fresco e piacevolmente fruttato. Il sapore è secco e gradevolmente amarognolo con un corpo buono ed equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: Le particolari caratteristiche del Dolcetto lo rendono un ottimo vino da tutti i giorni, si abbina bene a tutti i tipi di cibo, dagli antipasti ai formaggi e buono in ogni stagione



ARNEIS ROERO DOC
GIACOMO FENOCCHIO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Arneis 100%

Descrizione: La leggera colorazione fieno è carica di riflessi verdognoli. Il profumo è morbido e complesso, particolarmente invitante con aromi che ricordano ginestra, camomilla e frutta fresca. Il sapore è piacevolmente sapido, pieno e molto persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo. Si abbina piacevolmente a piatti saporiti, carni bianche e pesce alla griglia

BARTOLO MASCARELLO

Bartolo Mascarello è un nome leggendario del Barolo e delle Langhe, un piccolo produttore che ha fatto la storia della denominazione.
La cantina Mascarello nasce nel 1919 quando Giulio, reduce dalla prima guerra mondiale, torna nel comune natale di Barolo e decide di mettersi in proprio. Negli anni Sessanta entra il cantina il figlio Bartolo, ex-partigiano e sindaco di Barolo, che, imprime una svolta decisiva nella produzione, mettendo a punto uno stile autonomo, originale e tradizionalista, senza indulgere alla moda francese e alle vinificazioni separate per vigneto, rimanendo, come lui amava definirsi, "tradizionalista nel vino e progressista in politica".
Oggi la proprietà familiare conta solamente 5 ettari di vigneti, di cui 3 dedicati al Nebbiolo.





CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	
1919	Maria Teresa Mascarello	**Via Roma, 15** Barolo (CN)



LANGHE NEBBIOLO DOC
BARTOLO MASCARELLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Alla vista si presenta con una luminosa veste color rosso rubino dai leggeri riflessi granato. Raffinato e fine, si apre all'olfatto con profumi floreali di violetta, aromi di ribes, piccoli frutti a bacca rossa, delicati cenni speziati, sfumature di erbe officinali e lievi sensazioni balsamiche. Al palato è di medio corpo, con una trama tannica fitta ed elegante, avvolta da una delicata sfaccettatura aromatica, che esprime un frutto piacevolmente croccante..

Abbinamenti Gastronomici: Il suo carattere fresco e scorrevole, equilibrato e armonioso, ne fa uno straordinario compagno di tavola per accompagnare arrosti di piccola selvaggina o carni rosse



BAROLO DOCG
BARTOLO MASCARELLO

CL 75
CL 150

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

Descrizione: Il Barolo di Bartolo Mascarello è un monumento enologico del Piemonte, un punto di riferimento. Le uve utilizzate per la produzione di questa storica e leggendaria etichetta provengono da soli 3 ettari compresi in alcuni tra i più importanti cru delle Langhe. Al naso sentori di frutta matura, di more, piacevoli aromi floreali di bacche, rosa appassita e viola. Il gusto è ricco e robusto, importante e vellutato, corposo ed equilibrato, con un'ottima persistenza tannica.

Abbinamenti Gastronomici: un vino perfetto da abbinare a portate di carne a lunga cottura come brasati, stracotti e carne in umido e formaggi stagionati



BARBERA D'ALBA DOC
BARTOLO MASCARELLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: una delle più interessanti e nobili espressioni del vitigno piemontese. Alla vista si presenta di colore rosso rubino scuro, con leggeri riflessi violacei. Il quadro olfattivo è intenso e ricco, con aromi di ciliegia, piccoli frutti a bacca scura, amarena, prugna a polpa rossa, sfumature floreali di violetta, cenni di morbide spezie orientali, cuoio, humus e sottobosco. Al palato è ampio, con una trama tannica fine e un frutto maturo e succoso, che accompagna verso un finale armonioso, sapido, molto fresco e di notevole persistenza gustativa

Abbinamenti Gastronomici: Una bottiglia ideale da degustare con un classico bollito misto piemontese o con delle carni di manzo arrosto.



LANGHE FREISA DOC
BARTOLO MASCARELLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Freisa100%

Descrizione: Fragrante e intenso, è caratterizzato da un bouquet che esprime aromi di mora selvatica, ribes, lampone, marasca, cenni di humus e sottobosco, sentori di morbide spezie, un piacevole tocco pepato e sbuffi balsamici. Al palato è vivace ed esuberante, con un sorso succoso e ricco, morbido e appagante, che anticipa un finale molto fresco, sapido e di buona persistenza gustativa.

Abbinamenti Gastronomici: È una bottiglia di facile beva, che a tavola si abbina molto bene con paste al ragù di carne o con carni bianche dai sapori delicati.



DOLCETTO D'ALBA DOC
BARTOLO MASCARELLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto 100%

Descrizione: Nel calice si presenta di colore rosso rubino con luminosi riflessi violacei. All'olfatto esprime un bouquet caratterizzato da profumi intensi e ricchi di ciliegia matura, frutti a bacca rossa, lievi cenni speziati e delicate sfumature di erbe aromatiche. Elegante e scorrevole, al palato è di media struttura, con un sorso dominato da un frutto denso ed espressivo, sostenuto da una tessitura tannica fitta e ben integrata al corpo del vino. Armonioso e avvolgente, chiude con una freschezza equilibrata e un finale leggermente ammandorlato, tipico della varietà.

Abbinamenti Gastronomici: I suoi ricchi aromi fruttati ne fanno un compagno ideale da degustare con paste ai sughi di carne o selvaggina o con arrosti di carni bianche..

AZIENDA AGRICOLA CASCINA FONTANA

"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.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	
1994	Mario Fontana	**Vicolo della Chiesa, 2** Loc.tà Perno di Monforte d'Alba (CN)



NEBBIOLO LANGHE DOC
AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Nebbiolo 100%

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.



BAROLO DOCG
AZIENDA AGRICOLA FONTANA

CL 75
CL 150

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 anche solo con un biscotto oppure con 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.



CASSA LEGNO

BAROLO RISERVA CASTIGLIONE FALLETTO DOCG

AZIENDA AGRICOLA FONTANA

CL 75
CL 150

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.

Abbinamenti Gastronomici: il Barolo è un vino così complesso e completo che può essere assaporato anche senza cibo: stappato, volendo decantato, servito anche solo con un biscotto oppure con 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.



BARBERA D'ALBA DOC

AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Barbera

Descrizione: colore rosso rubino intenso, impatto olfattivo ricco di sentori di rose rosse, confettura di ciliegie e frutti di sottobosco, seguono delicate note di spezie dolci ed eleganti note minerali di grafite. In bocca è fresca e sapida, con gusto deciso ed equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici: Barbera può accompagnare piatti di antipasti, salumi, piatti di pasta, carni arrosto e formaggi stagionati.



DOLCETTO D'ALBA DOC

AZIENDA AGRICOLA FONTANA

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto 100%

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.

AZIENDA SAN FEREOLO

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 coralità, 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.

ANNO DI FONDAZIONE
1992

PROPRIETÀ/FONDATORI
Nicoletta Bocca

Borgata Valdibà, 59
12063 Dogliani (Cn)



DOLCETTO DI DOGLIANI SUP. DOCG "VALDIBÀ"
SAN FEREOLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto 100%

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.

Abbinamenti Gastronomici: carni arrosto o brasate, primi con salmì.



DOLCETTO DI DOGLIANI SUP. DOCG RISERVA
SAN FEREOLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto 100%

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 t in una tensione verso l'alto. 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.

Abbinamenti Gastronomici: carni arrosto o brasate, primi con salmì, zuppe di legumi e carni.



"1593" LANGHE ROSSO DOC RISERVA
SAN FEREOLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: Dolcetto da vigneti storici

Descrizione: 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.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi duri stagionati, grandi portate di cacciagione



LIGURIA



Lo spazio destinato ai vigneti è ristretto. L'estensione del territorio vitato è di 1887 ettari, concentrati sul crinale appenninico, con una produzione, nel 2008 di 71005 hl, una delle più basse d'Italia, con coltivazioni difficili, su terrazze che possono trovarsi in collina, vicino al mare o nell'entroterra. La densità d'impianto è in genere elevata, fino a 6000-10000 ceppi/ha, ma ha questo non corrisponde una potatura altrettanto severa, benché normalmente la produzione non superi le 7.8 t/ha.

In genere a Ponente si trovano per lo più vitigni e tecniche simili a quelle del Piemonte, mentre a Levante le tendenze sono più vicine a quelle toscane. Le forme di allevamento più usate sono l'alberello e la spalliera nelle zone di produzione del Rossese e del Pigato, anche se nell'area delle Cinque Terre l'alberello subisce delle varianti; in altre zone si trova maggiormente la spalliera, o meno frequentemente la piccola pergola (detta in dialetto topie). I vitigni coltivati in Liguria, con prevalenza di quelli a bacca bianca, sono più di cento, numero che si spiga con la frammentazione delle proprietà, la difficoltà di coltivare terreni impervi, la vicinanza e la facilità di scambio con altre regioni vinicole. Il vitigno più diffuso è comunque il Vermentino, seguito da Albarola, Pigato e Sangiovese. Nella Rivera Ligure di Ponente la vite è coltivata ad alberello, e i vigneti si trovano ad altitudini varie tra i 200 e i 300 m s.l.m., coltivati su terrazze sia vicino al mare sia nell'entroterra, sempre in aree impervie e ripide che rendono difficile la coltivazione.

IL MONTICELLO

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

ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	ENOLOGO	
1982	Famiglia Neri	Claudio Icardi	**Via Groppolo 7** Sarzana (La Spezia)



VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC "GROPPOLO"

CL 75
CL 150

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: ideale a tutto pasto e con piatti di pesce; ottimo come aperitivo.



VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC "ARGILLE GRIGIE"

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria
Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: un vino di grande mineralità e dalle note balsamiche.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche e pesce, ottimo come aperitivo.



VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC "ARGILLE ROSSE"

AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria
Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: un vino corposo e rotondo di grande freschezza e sapidità

Abbinamenti Gastronomici: pesce crudo e crostacei, carni bianche.



VERMENTINO DOC RISERVA ''POGGIO PATERNO''
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.



IGT ROSSO LIGURIA DI LEVANTE ''RUPESTRO''
AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Liguria
Varietà delle uve: 60% Sangiovese, 40% Canaiolo, Ciliegiolo.

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.



COLLI DI LUNI DOC RISERVA ''POGGIO MAGNI''
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..



SERASUOLO LIGURIA DI LEVANTE IGT ROSATO
AZIENDA AGRICOLA IL MONTICELLO

Provenienza: Piemonte
Varietà delle uve: 100% Ciliegiolo

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.





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, nonchè 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.

BORGO DELLE OCHE

Nei terreni delle Grave, capaci di regalare profumi e freschezza, nasce l'azienda vinicola Borgo delle oche , unione di due passioni, quella per la terra e per la cura dei particolari.
Proprio in centro a Valvasone, a pochi passi dal castello medievale, ha sede l'azienda vinicola di Luisa e Nicola che trasforma le uve di propria produzione.
L' azienda vinicola è costituita da circa 7 ettari vitati di proprietà in zona Friuli Doc Grave.

ANNO DI FONDAZIONE
2004

PROPRIETÀ/FONDATORI
Menini Luisa

Via Borgo Alpi, 5
Valvasone Arzene (PN)



FRIULANO DOC
BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Friulano

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli, sentori di frutta matura, agrumi e mandorle; in bocca il vino risulta sapido ma con un' acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza e un finale molto minerale.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l' abbinamento con pesce insaccati e salumi, formaggi freschi o di capra, primi piatti.



MALVASIA DOC
BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Malvasia Istriana secca

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino carico , sentori di frutta a pasta bianca, fiori freschi; in bocca il vino risulta sapido e grasso, ma con un' acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l'abbinamento con pesce insaccati e salumi, formaggi freschi o di capra, primi piatti.



SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA
BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Sauvignon

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino con sentori di frutta: pompelmo rosa, pesca bianca, frutto della passione; in bocca il vino risulta sapido ma con un' acidità spiccata che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l' abbinamento con pesce, risotti, piatti a base di asparagi.



PINOT GRIGIO DOC FRIULI
BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Pinot Grigio

Descrizione: il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di frutta fresca matura; in bocca il vino risulta sapido ma con un' acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo. Se ne consiglia l' abbinamento con antipasti, primi piatti delicati, pesce al forno o alla griglia.



MERLOT IGT VENEZIA GIULIA
BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Merlot

Descrizione: il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei, sentori di frutti rossi (ciliegia, lampone), in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente, i tannini risultano dolci ed in equilibrio con il corpo, nel complesso risulta un vino fresco e piacevole con una buona struttura e una ragguardevole lunghezza in bocca.

Abbinamenti Gastronomici se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi lievemente stagionati.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT
BORGO DELLE OCHE

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso

Descrizione: il vino presenta un colore rosso rubino carico con riflessi violacei intensi, sentori di spezie (pepe verde), e di frutti di bosco, in bocca il vino risulta morbido ed avvolgente e l' aromaticità dello speziato dona quasi una piccantezza al gusto.

Abbinamenti Gastronomici: se ne consiglia l' abbinamento con carni rosse, stufati e formaggi stagionati.



FRIULI DOC EXTRA BRUT MILLESIMATO "ANNILUME"
BORGO DELLE OCHE

CL 75
CL 150

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot nero

Descrizione: Il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di crosta di pane, lieve vaniglia, nocciola ed agrumi maturi. La spuma presenta una buona consistenza ed ha un perlage fine e durevole. In bocca è molto vivo con una buona acidità che gli dona freschezza, lungo e setoso sul finale

Abbinamenti Gastronomici se ne consiglia l' abbinamento come aperitivo con finger food, primi piatti leggeri, pesce o molluschi crudi.

TENUTA PITARS

PITARS

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.



ANNO DI FONDAZIONE
1968

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Pittaro

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



FRIULI DOC SAUVIGNON
TENUTA PITARS

BEST SAUVIGNON OF ITALY
Concours Mondial du Sauvignon 2019

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: colore giallo 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: Ottimo con piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi, salmone) e pesci salsati, creme e minestre delicate.



VENEZIA GIULIA IGT RIBOLLA GIALLA
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Ribolla Gialla 100%

Descrizione: colore è giallo paglierino cristallino, la Ribolla Gialla è un vitigno autoctono friulano dai fragranti profumi floreali e fruttati che richiamano la susina e la pesca. Presenta al gusto un caratteristico sapore fresco e asciutto, elegantemente citrino, persistente sulle note agrumate

Abbinamenti Gastronomici: aragosta, astice e crostacei in generale.



FRIULI DOC PINOT GRIGIO
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Pinot Grigio 100%

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 finale agrumato.

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



FRIULI DOC FRIULANO
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Friulano (Ex Tocai) 100%

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.

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



FRIULI DOC TRAMINER AROMATICO
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Traminer Aromatico 100%

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.



PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO
TENUTA PITARS

CL 75
CL 150

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.tt



FRIULI DOC CABERNET SAUVIGNON
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 100%

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.



FRIULI DOC CABERNET FRANC
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Cabernet Franc 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Il caratteristico sapore erbaceo di fogliame 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.



FRIULI DOC MERLOT
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Merlot 100%

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 semi stagionati.



FRIULI DOC REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
TENUTA PITARS

Provenienza: Friuli Venezia Giulia
Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

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





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 ai 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.

CANTINE QUATTRO VALLI

La filosofia produttiva delle Cantine Quattrovalli è quella di offrire alla propria clientela una scelta articolata di vini provenienti dalle zone più vocate d'Italia; il principio rigoroso al quale non si viene meno è quello di garantire al consumatore che ogni vino esprima al massimo le sue origini territoriali di provenienza.

ANNO DI FONDAZIONE
1882

PROPRIETÀ/FONDATORI
Massimo Perini

Via Emilia Parmense, 184
29100 Piacenza (PC)



MALVASIA EMILIA IGT «LA MALVAGIA»
POGGIARELLO

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Malvasia di Candia aromatica

Descrizione: Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, spiccano note agrumate di cedro e lime con un retrogusto leggermente balsamico. Grande maturità di frutto con note di bucce di agrume e pesca bianca

Abbinamenti Gastronomici: Affettati, primi piatti, pesce e secondi di carne bianca



GUTTURNIO SUPERIORE DOC «IL VALANDREA»
POGGIARELLO

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Barbera 55%, Bonarda 45%

Descrizione: Rosso rubino intenso Consistente e ricco di frutta con sensazioni di prugna fresca e sottobosco, Fresco e maturo al tempo stesso, con la frutta ed il cuoio che si fondono in un armonioso equilibrio

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe saporite, carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura



GUTTURNIO SUPERIORE DOC «LA BARBONA»
POGGIARELLO

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Barbera 55%, Bonarda 45%

Descrizione: Rosso rubino intenso e profondo, Autorevole e ricco di frutta, acidità equilibrata, la potenza alcolica è ben integrata nel finale di legno e liquirizia sostenuta da tannini vellutati. Finale ricco e balsamico

Abbinamenti Gastronomici: Carni rosse e arrosti, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura



L'ALBA E LA PIETRA
POGGIARELLO

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Malvasia di Candia Aromatica 60%, Ortrugo 30%, Marsanne 10%

Descrizione: Giallo dorato Maturo e complesso con note speziate di miele e cera d'api Intenso e caratteristico. L'uva viene raccolta manualmente in cassette e viene macerata a temperatura controllata. Segue la fermentazione con lieviti autoctoni, la svinatura e la maturazione parte in legno di 3° passaggio e parte in acciaio inox

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con foie gras, pesce al forno,
carni bianche, formaggi stagionati. Da provare con anolini in brodo di terza.



GOTTURNIO SPAGO FRIZZANTE
POGGIARELLO

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Barbera, Bonarda

Descrizione: Vino rosso caratteristico della tradizione di Piacenza, sorso fresco, effervescente e avvolgente, precedendo un finale tutta frutta fresca. Da servire rigorosamente fresco.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, secondi piatti a base di pollame e carni bianche.



ORTRUGO SPAGO FRIZZANTE
POGGIARELLO

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Ortrugo

Descrizione: colore bianco paglierino, retrogusto piacevole ed armonico

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, secondi piatti a base di pollame e carni bianche.



MALVASIA SPUMANTE DOLCE COLLI PIACENTINI DOC
PERINI & PERINI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Malvasia di Candia aromatica 100%

Descrizione: da una rigorosa scelta di uve Malvasia, dopo una pigiatura soffice a bassa temperatura ed una spumantizzazione metodo Charmat, nasce questa partita limitata, dal colore giallo dorato intensamente profumata, dal sapore dolce e fresco.

Abbinamenti Gastronomici: ideale a tutto pasto e con piatti di pesce; ottimo come aperitivo.



GUTTURNIO FRIZZANTE DOC "DELL'ANGELO"
4 VALLI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Barbera 60%, Croatina (Bonarda) 40%

Descrizione: di colore rosso rubino brillante di buona intensità. Il sapore è fresco e giovane, persistente, con note di frutti di bosco e frutta.

Abbinamenti Gastronomici: la sua struttura e la freschezza del vino mosso va abbinata a salumi, primi piatti leggeri e secondi piatti di carne bianca.



CUVEE SPUMANTE BRUT BORGOFULVIA
BORGO FULVIA

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Colore giallo paglierino leggero, sapore morbido e asciutto con un fine perlage. Profumo di notevole intensità e pienezza con sentori di miele e rosa.

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti di pesce, primi con frutti di mare e pesce al forno



CABERNET
BORGO FULVIA

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Cabernet

Descrizione: colore rosso rubino carico, è intenso, ricco e corposo. Dal profumo leggermente erbaceo, possiede una spiccata personalità..

Abbinamenti Gastronomici: salumi e minestre a base di verdure, secondi di carne bianca.



CHARDONNAY
BORGO FULVIA

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: il colore del vino è giallo paglierino il profumo, caratteristico, è delicato e fruttato, il sapore elegante e armonico

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, si abbina anche a minestre e carni bianche.



CHARDONNAY FRIZZANTE EMILIA IGT
COSTA BINELLI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: un attento lavoro in vigna ed un'accurata vinificazione a bassa temperatura esaltano la freschezza e la fruttuosità di questo vino..

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo, minestre e secondi di carne bianca.



ORTRUGO FRIZZANTE COLLI PIACENTINI DOC
COSTA BINELLI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Ortrugo 100%

Descrizione: dal colore paglierino tendente al verdognolo, ha un sapore delicato e caratteristico con retrogusto floreale.

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo o associato a minestre e carni bianche.



GUTTURNIO FRIZZANTE DOC
COSTA BINELLI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Barbera, Bonarda

Descrizione: colore rosso rubino brillante di varie intensità, sapore consistente, fresco e giovane, profumo ampio e fragrante con note di frutti di bosco.

Abbinamenti Gastronomici: salumi piacentini, coppe e culacce, secondi di carne bianca.



MAGNUM
MALVASIA SECCA EMILIA IGT “MASTRO BINELLI”
CL 150

COSTA BINELLI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Malvasia di Candia Aromatica

Descrizione: dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il sapore è fresco, fruttato, con vena aromatica caratteristica, sentori di pesca ed albicocca.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, ma può essere abbinato a tutto pasto, con cibi leggeri ed armonici.

CANTINA CASALI VITICOLTORI

Fare vino oggi: un impegno costante, una grande attenzione per i dettagli, un coinvolgimento profondo che a volte sembra non lasciare spazio a nient'altro. In Casali, i viticultori hanno la sensazione di fare vino da sempre, affidandosi ad un sapere antico e più che mai attuale.
Ciò che resta comunque fondamentale è il fatto di poter contare su una tradizione secolare, un territorio vocato ed alcune preziose varietà autoctone. Tutto il resto sembra venire da sé.



ANNO DI FONDAZIONE
1900

PROPRIETÀ/FONDATORI
Giuseppe Casali

Via Delle Scuole, 7
42019 Pratissolo di Scandiano (RE)



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "IL LAMBRUSCONE"
CASALI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Salamino, Grasparossa, Marani, Malbo Gentile

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità, con lievi riflessi violacei, al naso risulta intenso con spiccati sentori fruttati, al palato deciso leggermente tannico.

Abbinamenti Gastronomici: cucina emiliana, pasta con sughi e salumi.



LAMBRUSCO SECCO DOC "CANTASTORIE"
CASALI

Provenienza: Emilia Romagna
Varietà delle uve: Maestri, Salamino, Ancellotta

Descrizione: Rosso rubino vivace; olfatto leggiadro con spiccati sentori fruttati rossi croccanti.
Vino di medio corpo, giusto bilanciamento tra freschezza, fragranza e sapidità.

Abbinamenti Gastronomici: a tutto pasto, in particolare con la cucina emiliana. Perfetto con salame nostrano.





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 e 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.

AZIENDA AGRICOLA IL PICCHIO

Siamo un'azienda vitivinicola ed il nome: "Il Picchio", trae origine dalla presenza, nella fauna della zona, di numerosi picchi che vi ritmano le giornate con il loro rumoroso e perseverante lavoro.

L'azienda si estende per circa 11 ettari e la giacitura è in parte pianeggiante ed in parte acclive. Attualmente vi si coltivano 5 vigneti per circa 4,2 ettari ed un uliveto di circa 3.5 ettari, mentre la restante parte è boschiva ed incolta....

PROPRIETÀ/FONDATORI
Gabriele Cappellini

San Miniato (Pisa)



SANGIOVESE TOSCANO IGT LE PAMPANE

IL PICCHIO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese

Descrizione: L'intensa natura del Sangiovese Toscano viene fortemente caratterizzata dal terreno ad alta prevalenza di argilla bianca.
La sua esuberanza viene lentamente addolcita dal processo di invecchiamento che ne preserva il carattere. Affinamento in botti di cemento.

Abbinamenti Gastronomici: Pici al ragù di cinghiale, insaccati e formaggi duri.



MESSER TOSCANO IGT

IL PICCHIO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon con Alicante Bouchet, Malvasia nera e Sangiovese

Descrizione: Vino dal sapore avvolgente e dall'intenso bouquet di ribes nero e frutti di bosco con finale di caramello dolce e tabacco tostato. L'eleganza del Cabernet trova in questo vino una naturale freschezza accompagnata da piacevole tannino. Il suo rosso intenso e vivo, completa in modo armonico l'esperienza degustativa.

Abbinamenti Gastronomici: Peposo, carni alte alla griglia.



CYRANO TOSCANO IGT

IL PICCHIO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 75%, Syrah 25%

Descrizione: vino avvolgente aromatico dalle note balsamiche; equilibrato, dal corpo medio intenso, vellutato dal tannino morbido ma deciso. Note speziate di cuoio e piccoli frutti rossi.

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe, formaggi duri stagionati, primi piatti di carne.

AZIENDA AGRICOLA LUNARDI

Il Podere Lunardi si trova nelle immediate vicinanze di Vinci, città del genio Leonardo. È qui che la nostra famiglia, da oltre 4 generazioni, raccoglie le proprie a mano, producendo ed imbottigliando, secondo tradizione, i propri vini, assai noti ed apprezzati per la loro qualità e le inconfondibili caratteristiche. Il nome Chianti deriva dall'omonima zona geografica toscana. Terra di antiche testimonianze etrusche e romane; vino nobile di alta qualità, conosciuto in tutto il mondo.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Lunardi

Via Daniella, 58
50059 Vinci (FI)



CHIANTI DOCG
AZ. AGRICOLA LUNARDI

Provenienza: Toscana, colline del Vinci
Varietà delle uve: Sangiovese 80%, Merlot 10%, Ciliegiolo 10%

Descrizione: il colore è un bel rosso rubino intenso. I profumi caratteristici del Sangiovese, piena espressione delle nostre zone, richiamano il fiore della violetta e della mammola, con aromaticità che ricordano i frutti rossi come la ciliegia. Buona la struttura, tannini di buona setosità, morbidezza e persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: indicato con salumi e formaggi semi stagionati e stagionati, primi piatti a base di sughi di carne e funghi, arrosti, carni rosse e selvaggina.



ROSATO TOSCANA IGT
AZ. AGRICOLA LUNARDI

Provenienza: Toscana, colline del Vinci
Varietà delle uve: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Descrizione: Vinificazione: breve macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni. Presenta un colore rosa tenue. Profumi complessi di frutti di bosco e violetta. In bocca si presenta morbido, floreale, con piacevoli note di frutta rossa fresca.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, ideale in abbinamento con piatti di pesce, salumi e formaggi freschi

CASTEL RUGGERO

Su una collina situata tra Poggio della Fontanaccia e Poggio di Tizzano, a circa 15 km da Firenze, sorge la magnifica villa di Castel Ruggero del XVI secolo. La tenuta di 250 ettari appartiene alla famiglia d'Afflitto, che la comprò nel 1929. L'azienda nacque dall'idea 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, un ideale ambiente per i suoi vini, grazie ad una temperatura naturale che si mantiene sempre attorno ai 16 – 18 gradi sia in inverno che in estate. Questo grazie ad un buco naturale all'interno della cantina che raccoglie l'aria dall'esterno e la porta direttamente al suo interno.



ANNO DI FONDAZIONE
1919

PROPRIETÀ/FONDATORI
Nicolò d'Afflitto

Via Castel Ruggero, 33
50011 Antella (FI)



CHIANTI CLASSICO DOCG
CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Franc 5%

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 ad un'ampia varietà di cibi, tra cui pasta al pomodoro, carne alla griglia ed arrosti.



SUPERTUSCANY TOSCANA IGT
CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Merlot 40%, Cabernet 40%, Syrah 20%

Descrizione: colore rosso porpora intenso. Profumo intenso con note di frutta e spezie di mora. Cioccolato, caffè ed aromi tostati. Il vino è corposo con una buona struttura. C'è un equilibrio mirabilmente eccellente tra tannini morbidi ed 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.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG VIGNA SANT' EUSTACHIO

CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese

Descrizione: Il vino si presenta con un colore rosso rubino arricchito da riflessi granato. Al naso offre un bouquet complesso, caratterizzato da aromi di frutti rossi maturi, erbe aromatiche, spezie e sfumature terrose. Al palato risulta equilibrato, elegante e strutturato, con tannini morbidi ma persistenti che conducono a un finale lungo e avvolgente. 30 mesi in grandi botti di rovere francese, seguiti da 3 mesi in cemento.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina perfettamente a una varietà di piatti toscani e italiani, come pappardelle al cinghiale, bistecca alla fiorentina e formaggi stagionati.



TOSCANA IGT «PLACIDO»

CASTEL RUGGERO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Cabernet Franc

Descrizione: Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, impreziosito da riflessi violacei. Al naso sprigiona intensi aromi di frutta nera, cassis, pepe nero, tabacco e vaniglia. Al palato è ricco, strutturato e avvolgente, con tannini decisi ma eleganti, un'acidità bilanciata e un finale lungo e complesso. 24 mesi in tonneaux e barriques di rovere francese, seguiti da 12 mesi in piccole vasche di cemento.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetto in abbinamento a carni rosse grigliate o arrosto, selvaggina, formaggi stagionati e piatti della tradizione toscana come la bistecca alla fiorentina o il peposo. La sua struttura e complessità lo rendono una scelta ideale per occasioni speciali e cene eleganti.

SOC. AGRICOLA FATTORIA LE FONTI

La famiglia Imberti è originaria della provincia di Bergamo e da cinque generazioni si dedica all'importazione e alla lavorazione di legnami pregiati. E' stato un vero e proprio amore quello nato oltre 50 anni fa tra Vito Arturo Imberti e queste colline del Chianti Classico. Oggi sono i figli Franca, Ferdinando, Giovanni e il nipote Mattia a prendersi cura dell'azienda di oltre 140 ettari, di cui 27 vitati, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica. La passione per l'agricoltura e la vita all'aria aperta, il desiderio di proporre vini di alta qualità, riservando la massima attenzione alla sostenibilità dei processi, l'amore per il patrimonio storico-artistico della Toscana.



ANNO DI FONDAZIONE
1960

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Imberti

Loc. Le Fonti S. Giorgio,
53036 Poggibonsi (SI)



CHIANTI CLASSICO DOCG BIO
LE FONTI

BIO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: sulle colline di Poggibonsi nasce questo Sangiovese in purezza, dal colore rosso rubino intenso; ha un profumo caratteristico con note di frutti rossi maturi ed il sapore è armonico con finale leggermente tannico.

Abbinamenti Gastronomici: con un vino così corposo si accostano egregiamente carni alla griglia, fiorentine, cacciagione e selvaggina importante.

CANTINE LUCIANI 1888

L'azienda Luciani si estende per oltre 50 ettari, prevalentemente sul versante orientale della collina di Montalcino, zona notoriamente vocata alla produzione del Brunello. I vigneti sono situati ad un'altitudine media di 350 m s.l.m. su terreni calcarei ricchi di scheletro ed esposizione ad Est, Sud-Est. L'allevamento è a cordone speronato unilaterale con un limitato carico di gemme per pianta ed una densità che va dai 3000 ai 4200 ceppi per ettaro, con la potatura verde e vari diradamenti la produzione è contenuta in circa 50 quintali di uva per ettaro e ulteriormente selezionata al momento della raccolta, rigorosamente manuale.



ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	ENOLOGO	Loc. La Chiusa, 87
1988	Famiglia Luciani	Francesco Luciani	53024 Montalcino (SI)



ROSSO DI MONTALCINO DOC
AZ. AGRICOLA LUCIANI

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto profumo fine e persistente, piacevolmente fruttato e fragrante, vinoso al palato, giustamente tannico. Morbido in bocca con un gusto lungo; la vendemmia è manuale.

Abbinamenti Gastronomici: con questo vino nobile, ci vogliono piatti strutturati; primi grassi e sapidi, secondi di arrosti e selvaggina.

MARCO LAZZERETTI

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.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
2001

PROPRIETÀ/FONDATORI
Marco Lazzeretti

Podere Canchi, 34
53024 Montalcino Siena



ROSSO DI MONTALCINO DOC
MARCO LAZZERETTI

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. Raccolta manuale a fine settembre

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



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
MARCO LAZZERETTI

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. Raccolta manuale a fine settembre

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

POGGIO BRIGANTE

Magliano in Toscana, in questi luoghi in cui è ancora viva la tradizione contadina, Franco Rossi e suo figlio Leonardo conducono, dal 2001, l'Azienda Agricola Poggio Brigante, che prende il nome dalla collina su cui è situata. In questa terra vocata, i due proprietari portano avanti la passione per la vite e il vino trasmessa dal fondatore dell'Azienda Enos Rossi, che si trasferì nella Maremma negli anni '50 e qui piantò la prima vigna.



ANNO DI FONDAZIONE
2001

PROPRIETÀ/FONDATORI
Leonardo Rossi

Colle di Lupo 13,
Magliano in Toscana (GR)



MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO
POGGIO BRIGANTE

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso. Profumo etereo con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti, primi piatti carne rossa e formaggi freschi.



TOSCANA IGT SYRAH BIO
POGGIO BRIGANTE

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Syrah 100%

Descrizione: colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo delicato, con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico.

Abbinamenti Gastronomici: carni di cavallo, straccetti, primi piatti al salmì.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG-BIO VECCHIE VIGNE
POGGIO BRIGANTE

CL 75
CL 150

BIO

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura e leggermente tannico.

Abbinamenti Gastronomici: sughi di carne, selvaggina, carne alla griglia, formaggi freschi.



BIO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG-BIO CRU ARSURA
POGGIO BRIGANTE

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese 100%

Descrizione: Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi stagionati, cinghiale, arrosti di carne rossa.



MAREMMA TOSCANA DOC CILIEGIOLO «SCAMPOLI»
POGGIO BRIGANTE

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Ciliegiolo

Descrizione: Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e fruttato con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di ottima struttura, pieno, equilibrato e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Antipasti di carne, primi di carne in bianco, carne alla griglia e formaggi freschi.

MARCHESI ANTINORI

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.
La Marchesi Antinori esprime la propria passione per la viticoltura cercando margini di miglioramento sempre più sottili.



ANNO DI FONDAZIONE
1850

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Marchesi Antinori

Via S. Maria a Macerata
50026 San Casciano Val di Pesa (FI)



''TIGNANELLO'' TOSCANA IGT
ANTINORI

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Descrizione: di colore rosso rubino intenso, colpisce al naso per la sua complessità. Note di frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alternano a delicati sentori speziati di chiodo di garofano e liquirizia; Al palato è ricco, avvolgente e vibrante con tannini morbidi e vellutati. Lungo il finale e persistente il retrogusto.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna perfettamente con arrosti o brasati, selvaggina e formaggi gustosi e speziati.



CHIANTI CLASSICO DOCG ''PEPPOLI''
ANTINORI

Provenienza: Toscana
Varietà delle uve: Sangiovese, Syrah e Merlot

Descrizione: si presenta di un colore rosso rubino. Al naso spicca per le intense note di frutta rossa, come ciliegia e fragola, ben in equilibrio con sensazioni floreali di rosa canina; completano il bouquet delicati sentori speziati uniti ad aromi di tostatura dolce e di erbe aromatiche. Al palato è vivace, fresco, con tannini morbidi e un retrogusto che richiama le note percepite al naso.

Abbinamenti Gastronomici: arrosti, cacciagione e formaggi strutturati



MARCHE



Le Marche sono un territorio molto variegato, collinari per il 70% e montuose per il 30%. Le fasce pianeggianti sono limitate a piccole aree lungo la costa e lungo il corso dei fiumi. Il clima delle Marche è molto vario, in funzione della disposizione e dell'altitudine dei rilievi. È più mediterraneo lungo la costa e verso sud e più continentale all'interno e verso nord, con escursioni termiche maggiori e maggiore rischio di gelate. Le sue caratteristiche pedoclimatiche rendono le Marche una regione particolarmente votata per la viticoltura, infatti i suoi 19.000 ettari vitati sono quasi totalmente in zone collinari che assicurano una produzione superiore al milione di ettolitri di vino all'anno. La tradizionale forma di allevamento ad alberello o a tutori vivi come olmi o aceri ha lasciato il posto alle più moderne forma a spalliera.

FILODIVINO

Studiare la tradizione e la storia del territorio per proporne un'interpretazione originale e distintiva. Questa è l'essenza della nostra filosofia vinicola. Tutto ruota attorno al Verdicchio e alla Lacrima, coltivati con certificazione biologica e accogliendo i principi base della biodinamica. In cantina interveniamo il meno possibile per lasciare che ogni vitigno e ogni annata si esprimano nella forma più pura.





Via Serra, 46 - 60030
San Marcello (AN) Italia



VERDICCHIO CLASSICO CASTELLI DI JESI SUPERIORE BIO «MATTO»

FILODIVINO

Provenienza: Marche
Varietà delle uve: Verdicchio 100%

Descrizione: Colore giallo paglierino, aromi intensi di fiori bianchi, fiori di pesco e agrumi. Sostenuto da una spiccata mineralità che promette una grande evoluzione. Bocca pulita e secca che richiama le note agrumate.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti di pesce, paste di mare e carni bianche.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE BIO «DIANA»

FILODIVINO

Provenienza: Marche
Varietà delle uve: Lacrima 100%

Descrizione: Accattivante e diretto. Chiama un sorso dietro l'altro ma esprimendosi con profondità e persistenza. Espressione classica di un vitigno autoctono e raro vinificato in maniera tradizionale.

Abbinamenti Gastronomici: Insaccati, primi piatti in salsa rossa.







ABRUZZO

L'Abruzzo è una regione molto varia e interessante sia dal punto di vista dei vini che si producono, sia da quello della gastronomia regionale. Il panorama enologico è caratterizzato dalla presenza di vitigni autoctoni, sia a bacca rossa che a bacca bianca. L'Abruzzo è una regione prevalentemente montuosa o collinare, limitata a nord dal fiume Tronto, che segna il confine con le Marche, ad est dall'appennino centrale che la divide dal Lazio, a sud dal fiume Trigno, oltre il quale c'è il Molise, e ad ovest dal mar Adriatico. Ad ovest abbiamo così una fascia montuosa, formata dai monti della Laga, dal Gran Sasso e dal massiccio della Maiella, che degrada dolcemente verso una fascia collinare subappenninica, fino a raggiungere l'Adriatico. Il clima della regione è mite soprattutto sul versante adriatico. Diventa più continentale andando verso l'interno e con l'aumentare dell'altitudine. Il livello medio delle precipitazioni è buono, più scarse sulla costa e maggiori all'interno.

CANTINA FRENTANA

La Cantina Frentana è una società cooperativa a cui partecipano 400 viticoltori, in prevalenza piccole aziende familiari, che coltivano circa 800 ettari di vigneti sulle colline frentane: una fascia di territorio che si estende tra le ultime pendici della Majella e la magnifica Costa dei Trabocchi, nel sud dell'Abruzzo. Un terra di vigneti e oliveti, solcata da torrenti che scorrono tra valli boscose. Il generoso suolo calcareo, il dolce alternarsi delle brezze di mare e di terra, l'azione mitigante del mare esaltano la vocazione di questo territorio a una viticoltura di alta qualità, focalizzata quasi interamente su vitigni autoctoni.

ANNO DI FONDAZIONE
1958

PROPRIETÀ/FONDATORI
Soc coop. di 400 viticoltori

Via Perazza, 32
66020 Rocca San Giovanni Chieti



PASSERINA ABRUZZO DOC
COSTA DEL MULINO

Provenienza: Abruzzo
Varietà delle uve: Passerina 100%

Descrizione: è un vino bianco secco, profumato e di buon corpo, di beva piacevole e versatile negli abbinamenti. colore giallo paglierino piuttosto intenso, note floreali e sentori di pesca bianca. Vino fresco, armonico e con buona acidità.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna gustosi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura.



PECORINO ABRUZZO DOC
COSTA DEL MULINO

Provenienza: Abruzzo
Varietà delle uve: Pecorino 100%

Descrizione: Bianco giovane, floreale e nitido dell'Abruzzo, vinificato in acciaio per preservare e valorizzare gli aromi primari del vitigno. Giallo paglierino, mediamente intenso; al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla, con profumi di fiori di campo. Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciato da una buona acidità che rinfresca il palato.

Abbinamenti Gastronomici: ideale con piatti di mare, ma anche con carni bianche, formaggi di media stagionatura, salumi e primi piatti.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
COSTA DEL MULINO

Provenienza: Abruzzo
Varietà delle uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Descrizione: Colore rosso rubino carico, profumo di prugna, mela rossa estiva, ciliegia nera e violetta. Al palato evidenzia una buona struttura ed un corpo notevole, pur nella sua natura di vino giovane e fresco.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina a molti piatti, come minestre di legumi, paste importanti, carni e formaggi di buona struttura.





CAMPANIA

La Campania è una regione di antichissime tradizioni vitivinicole, che in tempi recenti ha saputo dare vita a vini di altissimo livello sia a partire da vitigni a bacca bianca che a bacca rossa. Geograficamente la coltivazione della vite in Campania è favorita dalla presenza di una superficie per oltre il 50% collinare e per oltre il 30% montuosa. I metodi di allevamento in una regione così vasta variano a seconda della zona. Nel Casertano si prediligevano le alberate maritate, mentre l'alberello è più diffuso nell'Avellinese e nelle zone di alta collina-montagna in generale. Allevamenti più moderni come la spalliera sono diffusi ovunque, mentre in taluni casi si incontrano anche allevamenti a pergola.



MASTROBERARDINO

La famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche.
Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino.
Le tenute di famiglia sono localizzate in Irpinia, culla di tre DOCG: Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi.



ANNO DI FONDAZIONE
Metà del '700

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Mastroberardino

Via Manfredi, 41
83042 Atripalda (AV)



FALANGHINA DEL SANNIO DOC
MASTROBERARDINO

Provenienza: Campania
Varietà delle uve: Falanghina 100%

Descrizione: il colore è giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, il profumo è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato.

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe di pesce e crostacei. Primi piatti a base di frutti di mare. Secondi di pesci bianchi alla piastra e al forno



GRECO DI TUFO DOCG
MASTROBERARDINO

Provenienza: Campania
Varietà delle uve: Greco di Tufo 100%

Descrizione: dal colore giallo paglierino, ha sentori fruttati di albicocca, pesca, cedro, mandorla amara e sfumature di salvia. Fresco, minerale, fruttato e di buona persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe e crostacei, risotti e portate a base di pesce. Secondi di carni bianche, fritture di pesce e verdure.

MARIO FAPPIANO

«L'attività vitivinicola è nella storia della nostra famiglia. Mio nonno Giuseppe prima e mio padre Antonio poi mi hanno tramandato i coloriti racconti del mio bisnonno Antonio, iniziatore di questa avventura. Con la stessa identica passione e l'amore viscerale per la mia terra oggi tocca a me, Mario, continuare e arricchire questa storia avvincente.» Fappiano ha ereditato circa venti ettari di vigneti, dove coltiva le varietà tipiche del Sannio: aglianico, piedirosso, fiano, barbera (o meglio, camaiola) e, naturalmente, falanghina.





PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Fappiano

Via Napoli, 4bis
82030 San Lorenzello (BN)



FALANGHINA DEL SANNIO DOC
MARIO FAPPIANO

Provenienza: Campania
Varietà delle uve: Falanghina

Descrizione: Piuttosto dorata nel colore, si presenta con toni di erbe aromatiche secche e spezie, scorze di cedro e un tocco lievemente minerale e iodato. In bocca ha buona pienezza, tanto sapore, ma il sorso è scandito soprattutto da una vivace scia salina che allunga su un finale che torna sulle erbe aromatiche.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale per fritti e grigliate di pesce, arrosti.



CODA DI VOLPE SANNIO DOC
MARIO FAPPIANO

Provenienza: Campania
Varietà delle uve: Coda di Volpe

Descrizione: Il vino ha un colore giallo paglierino, con riflessi dorati. All'olfatto, si sprigionano aromi fruttati di mela cotogna, ananas, banana e pesche gialle, accompagnati da note floreali di ginestra.

Abbinamenti Gastronomici: portate di pesce anche particolarmente gustose. Si sposa anche con le verdure ed i formaggi freschi.



FIANO SANNIO DOC
MARIO FAPPIANO

Provenienza: Campania
Varietà delle uve: Fiano

Descrizione: Il colore è giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, il profumo è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato.

Abbinamenti Gastronomici: Zuppe di pesce e crostacei. Primi piatti a base di frutti di mare. Secondi di pesci bianchi alla piastra e al forno



AGLIANICO SANNIO DOC
MARIO FAPPIANO

Provenienza: Campania
Varietà delle uve: Aglianico

Descrizione: Di colore rosso rubino, profumo caratteristico del vitigno con sentore di marasca e viola. Sapore asciutto, armonico, vellutato.

Abbinamenti Gastronomici: Si abbina bene con arrosto di maiale, selvaggina, formaggio a pasta dura ben stagionati.







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 Negroamaro. 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.

MASSERIA CAPOFORTE

La Masseria Capoforte nasce nella terra antica del Salento, tra eucalipto, fichi e ulivi. Lungo la via percorsa e abitata da monaci Gesuiti e nobili cavalieri Templari. In un luogo unico al mondo, dove il Mediterraneo più arcaico bagna un litorale aspro scaldato da una luce abbagliante che sorprende la mente portandola lontano. Nella terra che fu Magna Grecia e Porta d'Oriente, che custodisce i preziosi Ori di Taranto ed è costellata di cattedrali romaniche e torri di avvistamento. Nella Grecia dei miti omerici. Grazie ad Ettore, l'uomo che l'ha incontrata.



ANNO DI FONDAZIONE
2000

PROPRIETÀ/FONDATORI
Ettore Ceschin

Contrada Morrone Palombara
74122 Taranto (TA)



FALANGHINA SALENTO IGT
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Falanghina 100%

Descrizione: dal colore giallo intenso con profumo dominante di frutta matura e agrumi, con ananas, albicocca e cedro, con una persistente nota floreale di fiori gialli, seguita da uno speziato timo mediterraneo e da una nota finale delicatamente burrata. Dal gusto pieno, ricco, caldo e armonico, salato, con finale morbido e persistente

Abbinamenti Gastronomici: vino da aperitivo, ottimo anche con pesce crudo e crostacei. I primi piatti di pesce esaltano la struttura e l'armonia di questo vino



FIANO SALENTO IGT
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Fiano 100%

Descrizione: dal colore giallo paglierino con riflessi verdi e profumo intenso dalle note sottili ed eleganti, tra le quali spiccano quelle di frutta matura e agrumi come cedro e limone, seguite da note floreali di fiori di campo e camomilla. Dal gusto ricco, armonico, con finale sapido e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina piacevolmente al pesce, ma anche a carni bianche tipo pollame.



CL 75
CL 150



PRIMITIVO SALENTO IGT
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Primitivo 100%

Descrizione: il colore è rosso rubino profondo con riflessi violacei. Profumo intenso, con predominanza di piccoli frutti rossi con confettura di fragola e lampone. Sono presenti delicate sfumature di tabacco e di caffè accompagnate da note speziate di vaniglia e cannella.

Abbinamenti Gastronomici: grigliate importanti di carni rosse, arrosti succulenti e pieni di gusto, selvaggina e salmì.



PRIMOCAPO PRIMITIVO SALENTO RISERVA IGT
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Primitivo 100%

Descrizione: vino prodotto solo nelle migliori annate, di colore rosso strutturato affinato 18 mesi in botte di rovere, successivamente affinato in bottiglia. Dal colore rubino intenso e dal profumo dolce e complesso, sentori di ciliegia, marasca mirtillo e prugna, con un finale che rimanda a note di vaniglia, cannella e tabacco. Dal gusto caldo, ricco di grande forza tannica, al retrogusto si ritrovano note fruttate. Forte predisposizione all'invecchiamento.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse ed arrosti, primi piatti sapidi e pieni di gusto, per fronteggiare la dirompenza di questo grande vino.



NEGROAMARO SALENTO IGT
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Negroamaro 100%

Descrizione: vino dal colore rosso rubino. Intenso e profondo. Profumo intenso e complesso, domina la frutta rossa matura accompagnata da delicate sfumature di vaniglia e cacao con note di tabacco e caffè. Vino ricco, caldo, di giusta acidità, armonico e sapido. Le note olfattive ritornano al palato trasportate dell'alcolicità pronunciata, ma in maniera delicata e mai irruente. Vino di buona persistenza con finale asciutto

Abbinamenti Gastronomici: grigliate di carni rosse e bianche, arrosti, ma anche primi piatti importanti a base di carne



SPUMANTE BRUT
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Falanghina

Descrizione: dal colore giallo intenso, perlage fine e persistente, spuma cremosa. Il profumo è di buona intensità, di frutta matura, con ananas, albicocca e cedro, seguono note di fiori gialli, camomilla e speziato mediterraneo con timo. Al gusto è pieno, caldo e armonico, con acidità equilibrata, salato con finale lungo e morbido.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, accompagnato con tartine di pesce anche crudo. Ideale anche a tutto pasto, merito della sua intensità.



SPUMANTE ROSE'
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Aglianico

Descrizione: dal perlage fine e persistente, di colore rosa tenue, con profumo fresco e fine dominato da piccoli frutti rossi, con fragola, lampone e mirtillo, seguiti da eleganti note di rosa e leggero speziato mediterraneo. Al gusto morbido, fresco e sottile.

Abbinamenti Gastronomici: ideale a tutto pasto e con piatti di pesce; ottimo come aperitivo.



SPUMANTE BRUT ''PAPANERO''
MASSERIA CAPOFORTE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Lambrusco, Negramaro, Primitivo

Descrizione: rosso intenso profondo con riflessi violacei. Al naso è di buona intensità, dolce e decisamente fruttato con fragola, ciliegia e mora. Il floreale è presente con note di viola e rosa. Il gusto è morbido, equilibrato, riconferma le note fruttate percepite all'olfatto.

Abbinamenti Gastronomici: salumi di tutti i tipi, non speziati (salame, coppe, prosciutto crudo). A tutto pasto sprigiona il suo aroma e la sua freschezza con primi piatti.

VETRÈRE

Un'azienda agricola, oggi più che mai, è presidio e ambasciatrice del territorio. La sua filosofia si inscrive in un ecosistema più ampio fatto di ambiente, qualità, cultura. Vertère 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.



ANNO DI FONDAZIONE
2012

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Bruni

SP Monteiasi-Montemesola Km 16
74123 Taranto



SALENTO IGT NEGROAMARO ''TEMPIO DI GIANO''
VETRERE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Selezione Negroamaro

Descrizione: Colore rubino con riflessi granati, richiami alla ciliegia e prugna. Il ricco bouquet aromatico esalta il finale persistente. Caratterizzato da un buon corpo, bilanciato da una piacevole nota acida.

Abbinamenti Gastronomici: Una lunga spina acida lo rende versatile e permette di poterlo abbinare a diversi piatti della tradizione gastronomica Italiana. Paste al sugo, guazzetti di pesce e formaggi a media stagionatura.



SALENTO IGT PRIMITIVO ''LIVRUNI''
VETRERE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Primitivo

Descrizione: Colore rubino con riflessi violacei, note di ribes nero all'olfatto persistenti anche in fase gusto-olfattiva. Morbido al palato rivela nel finale un grande fascino, intenso e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Salumi, carni alla griglia, formaggi.



CL 75
CL 150



SALENTO IGT PRIMITIVO ''BARONE PAZZO''
VETRERE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Selezione 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. A contatto con legno 12 mesi , consigliato in bottiglia per 12 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: Arricchisce le tue esperienze quotidiane. Perfetto con pasta con sughi di carne, carni rosse, formaggi a pasta dura e semidura.



SALENTO IGT NEGROAMARO RISERVA ''LAGO DELLA PERGOLA''
VETRERE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Negroamaro da vigne antiche

Descrizione: colore intenso, caldo e avvolgente 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. A contatto con legno 12 mesi ,consigliato in bottiglia per 12 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale per momenti conviviali o per un momento di meditazione. Carni rosse alla griglia e arrostite, formaggi a pasta dura e semidura stagionati.



SALENTO IGT ROSSO ''KEMELIOS''
VETRERE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Negroamaro, Malvasia

Descrizione: Vino nobile e iconico. Viene prodotto in piccole quantità con bottiglie numerate, mettendo in commercio solo le annate eccezionali. Colore rosso profondo con riflessi violacei, richiami a frutti rossi maturi, note speziate e tastate del rovere. Gusto rotondo, tannini importanti a morbidi e maturi. Permanenza al palato e al naso. A contatto con legno 12 mesi ,consigliato in bottiglia per 14 mesi.

Abbinamenti Gastronomici: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.



SALENTO IGT MALVASIA ''PASSATURO''
VETRERE

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Malvasia

Descrizione: I passaturi erano viottoli di campagna, genericamente strade private, strette e non asfaltate. Ne è testimonianza una mappa storica dell'azienda, datata 1600 e rappresentata sull'etichetta del vino. Richiami di cacao e foglia di tabacco lo rendono estremamente piacevole. Colore rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, all'olfatto persistenti sentori di fragola di bosco. Morbido al palato rivela nel finale una leggera nota dolce.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale per essere degustato in un bicchiere ampio per poterne apprezzare i profumi. Salumi, carni alla griglia, formaggi.



SALENTO IGT ROSATO BIO ''TARANTA''

VETRERE BIO

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Negroamaro, Malvasia Nera

Descrizione: Evocativo di un'estate ricca di colori. Rosa ciliegia, con riflessi brillanti. Al naso presenta richiami a frutta rossa e marasca, al palato in evidenza freschezza e vivacità ben sposata ad una morbidezza che contribuisce ad un piacevole palato.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivi, piatti di pesce, formaggi freschi a pasta filata.



SALENTO IGT MINUTOLO BIO ''CRE''

VETRERE BIO

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: 100% Minutolo

Descrizione: 100% Minutolo, profumi intensi che donano carattere. Conserva fedelmente gli aromi tipici della bacca e ne esalta le sfumature. Possiede un'inaspettata capacità di stupire grazie all'equilibrio tra aromaticità e acidità. Al naso richiami olfattivi a fiori d'arancio, di tiglio, frutta esotica come papaia e ananas. Ottima spina acida che nulla toglie alla rotondità del gusto.

Abbinamenti Gastronomici: Crostacei e formaggi a pasta dura o erborinati.



SALENTO IGT CHARDONNAY BIO '' LAUREATO''

VETRERE BIO

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Chardonnay e Minutolo

Descrizione: Laureato scrive la storia di Vetrère con la prima etichetta realizzata dall'azienda. Un blend tra Chardonnay e Minutolo, tra tradizione e attualità. Elegante e strutturato, ideale per chi ama un vino di carattere e persistente con delicati toni fruttati. 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.



SALENTO IGT CHARDONNAY BIO ''FINIS TERRAE''

VETRERE BIO

Provenienza: Puglia
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Lo Chardonnay è il più celebre vitigno a bacca bianca, conosciuto in tutto il mondo e in grado di esprimere differentemente i territori ove viene coltivato. Nel Salento stupisce per i suoi delicati aromi. 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.





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'Emila-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 raggurdevoli 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 si che molti prodotti si siano ormai imposti con pieno merito sui mercati nazionali ed internazionali.

ALAGNA VINI

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.

ANNO DI FONDAZIONE
1950

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Alagna

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



NERO D'AVOLA DOC
ALAGNA

Provenienza: Sicilia
Varietà delle uve: Nero d'Avola

Descrizione: Rosso rubino intenso. Ha un profumo intenso e varietale. Sapore equilibrato e strutturato.

Abbinamenti Gastronomici: si accompagna a tutti gli arrosti e ai formaggi stagionati.



NERO D'AVOLA DOC RISERVA "LANNI"
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 arrosti e ai formaggi stagionati.



GRILLO SICILIA DOC
ALAGNA

Provenienza: Sicilia
Varietà delle uve: Grillo.

Descrizione: È un vino fresco dai profumi intensi di frutta tropicale e piacevole finale di erbe aromatiche.

Abbinamenti Gastronomici: accompagna amabilmente il pesce, le carni bianche ed i formaggi magri.



MOSCATO SICILIA IGT
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 SICILIA IGT
ALAGNA

Provenienza: Sicilia
Varietà delle uve: Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Descrizione: da: 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.



SARDEGNA

La coltivazione della vite e la vinificazione vantano in Sardegna una storia antichissima, che affonda le radici nell'età del bronzo e si sviluppa nei secoli grazie alle eccezionali caratteristiche ambientali e climatiche dell'isola, ma anche attraverso l'incontro e il reciproco scambio con le numerose popolazioni che, nell'arco della sua storia, sono entrate in contatto con la Sardegna, la sua gente e la sua cultura.

La Sardegna gode di una fortunata combinazione di clima mite, venti marini, grande diversità di terreni e di esposizione al sole: un patrimonio unico che permette di coltivare uve differenti e di produrre vini dalle caratteristiche organolettiche e strutturali uniche e identitarie.



CANTINA CASTIGLIA

La Cantina Castiglia è stata profondamente desiderata dal fondatore, Nino Castiglia, animato dal desiderio di far nascere un'azienda agricola moderna e raffinata. Con le idee congiunte dei suoi collaboratori nasce così una realtà dinamica e all'avanguardia.

Le vigne sono situate ai piedi del Monte Limbara, immerse in un territorio a disfacimento basaltico granitico, accarezzate dai venti e circondate da macchia mediterranea e sugherete con uno sguardo sul mare. Questa invidiabile posizione dei nostri vigneti permette alle viti di beneficiare del microclima tipico della Gallura, favorevole alla trasformazione naturale di estratti e zuccheri.

Questo straordinario terroir, le basse rese per ettaro, la rigorosa scelta delle uve in vendemmia, consentono di esaltare al meglio le potenzialità ambientali.



ANNO DI FONDAZIONE
1899

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Castiglia

Via Mosca 3
07023 Calangianus (SS)



VERMENTINO DI GALLURA DOCG ''MYALI''
CANTINA CASTIGLIA

Provenienza: Sardegna
Varietà delle uve: Vermentino 100%

Descrizione: All'olfatto, si apre con note fresche e floreali di fiori di campo, accompagnate da sentori di frutta tropicale e agrumi. In bocca, si presenta equilibrato e sapido, con una piacevole acidità che rende il sorso vivace e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina perfettamente con piatti di pesce e frutti di mare, ma anche con formaggi freschi e salumi leggeri.



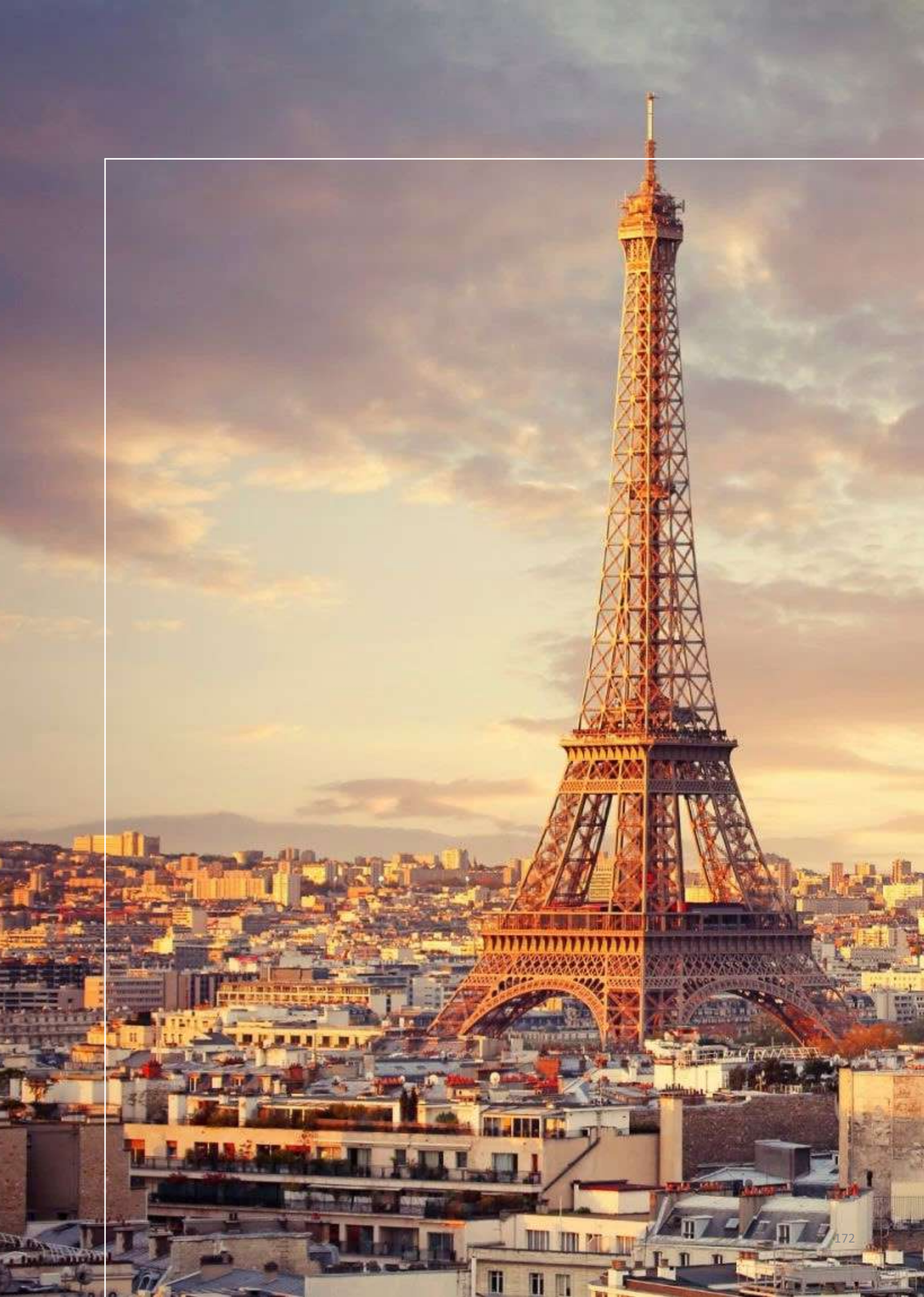
CANNONAU DI SARDEGNA DOC ''NINO 70''
CANTINA CASTIGLIA

Provenienza: Sardegna
Varietà delle uve: Cannonau 100%

Descrizione: Si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante.
Al naso si percepiscono profumi di frutta rossa matura, come ciliegie e prugne, accompagnati da note speziate e leggermente erbacee. In bocca è secco e sapido, con una buona struttura tannica e una giusta acidità. Il sapore è caratterizzato da una piacevole persistenza di frutti rossi, spezie e legno.

Abbinamenti Gastronomici: è ideale per accompagnare piatti di carne, specialmente arrosti e grigliate, ma si sposa anche bene con formaggi stagionati e salumi.





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

Effervescente e autentica, la Champagne-Ardenne è la regione dei grandi laghi, dei Parchi naturali della montagna di Reims e della Foresta d'Orient, oltre che del Massiccio delle Ardennes, il tutto vicino a Parigi e a Disneyland Paris. Dai grandi spazi perfetti per la randonnée a piedi, a cavallo o in mountain-bike, alle attività nautiche sui laghi, gli adepti dello sport all'aria aperta trovano qui quel che può farli felici.
Il festival di sapori della regione si accompagna naturalmente ai suoi vini tipici, primo fra tutti lo Champagne. Al Phare de Verzenay nel cuore dei vigneti, vengono spiegati tutti i segreti del vino dei re. La Côte des Blancs è votata allo Chardonnay e allo champagne Blanc de Blancs. La visita e la degustazione nelle cantine e nei vigneti dello Champagne è una tappa obligata per gli enofili. La famose Cantine Veuve-Clicquot aprono i loro sotterranei scavati nel terreno gessoso a Reims e a Epernay l'Avenue de Champagne, sede delle più grandi maisons de champagne, riserva delle gran belle degustazioni.

CHAMPAGNE

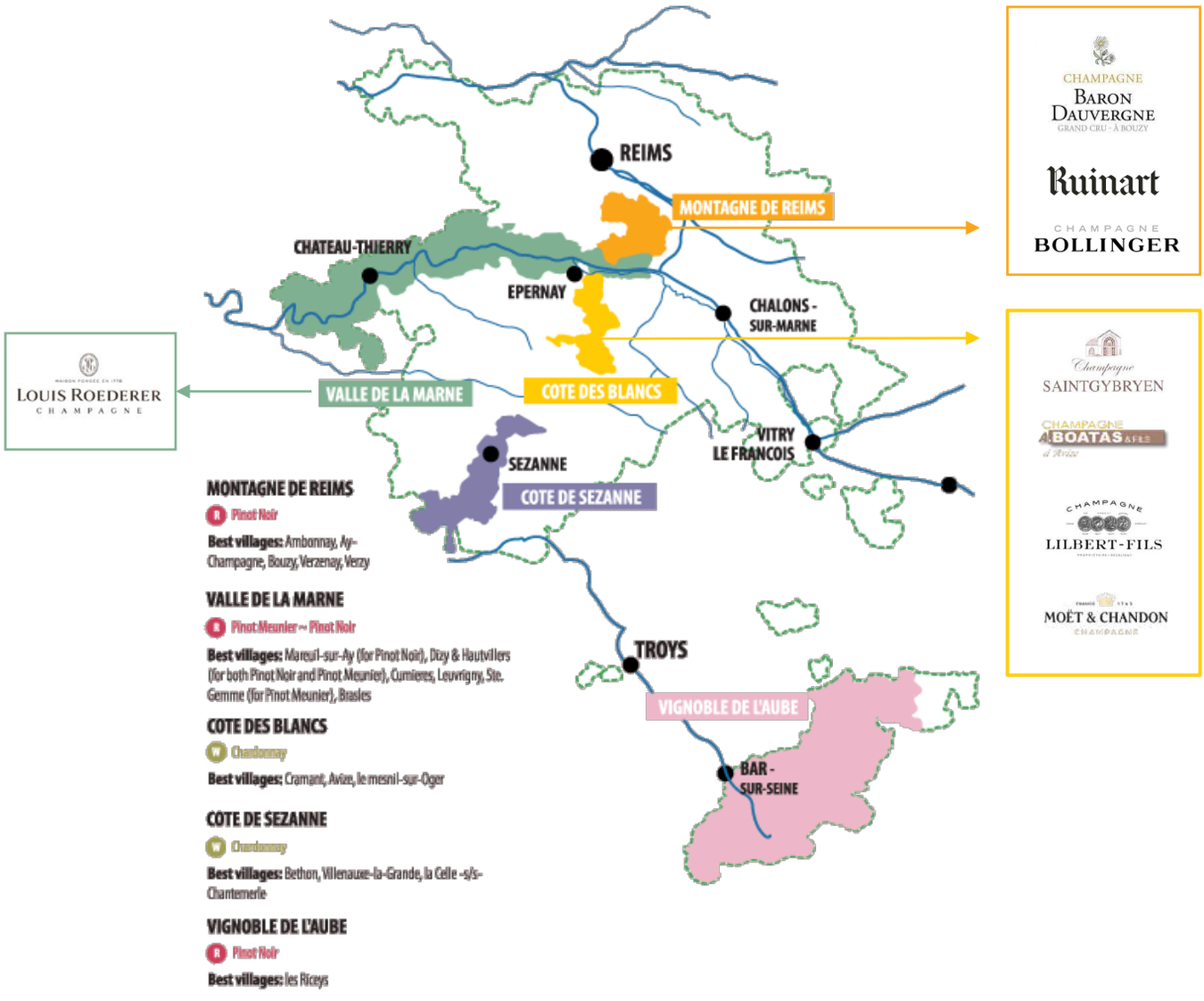
I Distretti della champagne: geograficamente la regione Champagne è divisa in cinque distretti:
la *Montagne de Reims*, la *Vallée de la Marne*, la *Cotes de blancs*, la *Cote de Sezanne* e *Aube*.

I vitigni autorizzati per la produzione dello Champagne sono tre, due sono vitigni ad uve nere, e uno a bacca bianca:
- il **Pinot Nero** e il **Pinot Meunier** sono uve nere a succo bianco
- lo **Chardonnay** è un vitigno ad uva bianca.

Il Pinot Nero è coltivato prevalentemente a Nord del fiume Marne, nella Côte des Noirs, parte della Montagne de Reims.

Lo Chardonnay è coltivato a Sud del Marne nella Côte des Blancs dove dà dei vini splendidi per leggerezza, freschezza, finezza ed eleganza. Qui troviamo i cosiddetti blanc de blanc, di colore chiaro con profumi morbidamente fruttati e nota elegante proprie del vitigno.

Il Pinot Meunier è coltivato nei terreni meno adatti al Pinot Noir e allo Chardonnay, l'alto delle colline e la pianura. Questo perché il Pinot Meunier grazie alla pruina, resiste meglio al freddo, al vento e alle nebbie.



BARON DAUVERGNE

Baron Dauvergne è un'azienda vitivinicola familiare fondata nel 1929 ormai alla quarta generazione, con sede a Bouzy, nel cuore della montagna di Reims, villaggio classificato Grand Cru. Si tratta del massiccio più alto di tutta la piana vallonese la cui altezza media non supera i trecento metri. È in questa zona che regna la produzione del Pinot Noir. La grande qualità dei vini prodotti in questa zona deriva principalmente dal suolo: si tratta di un massiccio blocco di gesso e di una posizione che permettono a questo grande vitigno rosso di sviluppare le sue qualità. La posizione del sole rispetto alle varie zone opera in modo da apportare una sensibile distinzione fra i Crus. Ad esempio, nel villaggio di Bouzy, orientato a sud, il Pinot Noir fornisce un prodotto più strutturato e potente. Negli anni '80, Eliane voleva creare una bottiglia speciale per distinguersi dagli altri viticoltori. Nacque così la bottiglia di sérégraphiée Cuvée "Fine Fleur" con margherite (fiore di Champagne). Oggi questo fiore è diventato il loro emblema. Nel 2011 Vincent, l'attuale proprietario, ha deciso di creare il marchio "BARON DAUVERGNE" per rendere omaggio ai suoi bisnonni.



ANNO DI FONDAZIONE
1960

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Baron

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



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ''PRESTIGE''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Descrizione:
Visivo: Colore giallo dorato, aspetto brillante e scintillante.
Olfattivo: Profumo elegante, con sentori di frutta gialla, pesca di vigna e mirabella.
Gustativo: Buona persistenza iniziale, vivacità, freschezza, ottimo equilibrio e lunga persistenza al palato.

Abbinamenti Gastronomici: Perfetta come aperitivo, la nostra Cuvée è ideale per qualsiasi pranzo festivo o cena romantica.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY BRUT '' SAPHIR''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Dosaggio: 0g di zucchero per litro.

Descrizione:
Visivo: Colore giallo oro, veste profonda e vivace.
Olfattivo: Naso intenso, profumo di frutta secca, ribes, datteri, pasta di mandorle.
Gusto: Rotondo al palato, molto ben strutturato, rimane fresco nonostante gli anni.

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



CL 37,5
CL 75
CL 150
CL 300



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY B. DE NOIRS ‘’FINE-FLEUR‘’

BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione:
Visivo: Colore giallo oro, brillante e frizzante.
Olfattivo: Naso fruttato, con un gusto di nocciola e tostatura.
Gusto: Ottima struttura e una freschezza che dura nel tempo.

Abbinamenti Gastronomici: Questa cuvée è perfetta da condividere tra amici, in famiglia, per l'aperitivo. Da gustare anche con antipasti raffinati come il foie gras scottato o le capesante al tartufo.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ‘’ŒIL DE PERDRIX’’

BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Descrizione: Dal colore rosa salmone con riflessi ambrati ricorda bene il contorno dell'occhio della Pernice. Il naso è piacevolmente inebriato da sentori di ribes rosso e fragole. Seguono altra frutta matura e fiori rossi. Un equilibrio tra freschezza e vinosità del terroir, con una buona persistenza al palato.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo o per accompagnare un pasto**.** ottimo con prosciutto affumicato, carne rossa e selvaggina.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ‘’LES NOTRE DAMES’’

BARON DAUVERGNE

Provenienza: Bouzy – Montagne di Reims
Varietà delle uve: Pinot Meunier

Descrizione: Visivo: Colore oro giallo brillante, schiuma densa e cremosa.Olfattivo: Naso floreale con note di mughetto e fiori bianchi.Gustativo: Un primo impatto molto dinamico che porta a una sensazione morbida, arricchita da aromi di polpa di frutti bianchi. Il finale è lungo e vivace, con un tocco salino. Ottimo equilibrio e buona bevibilità.

Abbinamenti Gastronomici: Come aperitivo, con cubetti di formaggio a pasta dura. Come piatto, con aragostine o un risotto al tartufo.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY B. DE BLANCS ‘’3 TERROIRS‘’

BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru : 2/3 de la Côte des Blancs et 1/3 de la Montagne de Reims (Bouzy)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione:
Visivo: Giallo oro brillante.
Olfattivo: Naso fine, elegante, floreale.
Gustativo: Buona persistenza in bocca, molta freschezza e vivacità. Un finale abbastanza rotondo nonostante tutto..

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, capesante saltate in padella con crema.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ''DELICE DE BOUZY''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Descrizione:
Visivo: Colore oro dorato, brillantezza perfetta.
Olfattivo: Naso potente, molto tipico di Bouzy. Note di frutta matura, addirittura frutta candita e pan di spezie.
Gustativo: Bocca ampia e potente. Gelatina di cotogna, prugne secche. Agrume tipo pompelmo nel finale. Acidi ben integrati ma presenti, il che conferisce un buon equilibrio

Abbinamenti Gastronomici: Risotto alle lumache, tartare di tonno con sesamo tostato, crudo di salmone in tartare con riso nero venere e crema di nocciola.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ''TOUR EIFFEL''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 75 % Pinot Noir, 25% Chardonnay. Liqueur 100% Chardonnay vieillie en fût.

Descrizione:
Visivo: Giallo oro brillante.
Olfattivo: Naso potente, bella struttura, profumo di nocciole fresche.
Gustativo: Bocca rotonda e golosa, molta ampiezza, con una nota burrosa. Ottimo dosaggio.

Abbinamenti Gastronomici: Toast di pan brioché con foie gras e crema di albicocche, bigné ripieni con mousse di prosciutto cotto, frittura di pesce aromatizzata agli agrumi.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ''ELEGANCE ROSÉ''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 22% Pinot noir, 66% Chardonnay, 12% Pinot Noir vinifié en rouge

Descrizione:
Visivo: Rosé intenso, veste brillante e scintillante.
Olfattivo: Naso elegante, profumo di frutti rossi, lampone, ribes nero.
Gustativo: Buon attacco, effervescenza abbondante. I frutti rossi mantengono tutta la loro sapore e la vinosità è preservata.

Abbinamenti Gastronomici: Questa cuvée illuminerà tutti i vostri aperitivi e esalterà i piatti delicati e creativi: aragostine agli agrumi, carpaccio di capesante e gratin di code di gamberetti.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ''MARGUERITE EN FOLIE''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 75 % Pinot Noir, 25% Chardonnay. Liqueur 100% Chardonnay vieillie en fût.

Descrizione:
Visivo: Giallo oro brillante.
Olfattivo: Naso potente, bella struttura, profumo di nocciole fresche.
Gustativo: Bocca rotonda e golosa, molta ampiezza, con una nota burrosa. Ottimo dosaggio.

Abbinamenti Gastronomici: grandi crostacei, granchio, astice.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY RESERVE "OR CACHÉ DE BOUZY''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: 70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir

Descrizione:
Visivo: Colore oro dorato, riflessi brillanti. Belle e fini bollicine.
Olfattivo: Naso fine e molto elegante, profumo di legno, mandarino e note di mandorla.
Gustativo: Piuttosto vivace. Il sapore di scorza di mandarino emerge, l'agrume domina l'intero palato.

Abbinamenti Gastronomici: Questo champagne accompagnerà perfettamente i vostri pasti. Da gustare con un branzino al burro, aragosta...



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU-BOUZY ROSE' DEMISEC ''SWEET VINTAGE ''
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Descrizione: Dal colore rosa brillante, Il naso del vino è intenso, con un bouquet di frutti rossi, ribes e marmellata. Al palato è dolce e fresco con sapori ben equilibrati. Dosaggio 22g di zucchero per litro.

Abbinamenti Gastronomici: La sua delicata dolcezza e gli autentici sapori rosati lo rendono una scelta elegante per qualsiasi dessert. Questo delizioso champagne si abbina particolarmente bene con l'ananas arrostito alle spezie o il classico gelato alla vaniglia e al cioccolato.



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE BOUZY
BARON DAUVERGNE

Provenienza: Grand Cru di Bouzy– Montagne di Reims
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino che viene prodotto tramite raccolta manuale. Di colore rosso lampone brillante. Al naso profumo di caramello e vaniglia, in bocca sapori di legno e di frutta come ciliegia, liquirizia.

Abbinamenti Gastronomici: salumi, carni bianche, formaggi.



SAINTGYBRYEN

Siamo a Cramant, un villaggio della Côte des Blancs, rinomato per i suoi Champagne Grand Cru. Cramant è infatti uno dei diciassette comuni i cui vigneti sono classificati come Grand Cru. Lo Chardonnay, l'unico vitigno a bacca bianca, viene utilizzato per produrre uno Champagne la cui finezza, freschezza e complessità aromatica sono meravigliose. L'azienda, fondata nel 1950, dispone oggi di moderne presse e di una sala tini in acciaio inossidabile per produrre questo grande vino di Champagne.

ANNO DI FONDAZIONE
1989

PROPRIETÀ/FONDATORI
Marie-Claude GANTOIS

Rue du Mont Felix, 59
51530, Cramant



CHAMPAGNE AOC BLANC DE BLANC GRAND CRU CRAMANT

SAINTGYBRYEN

CL 75
CL 150

Provenienza: Cramant –Cote de Blanc
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Dal colore giallo paglierino carico, perlage fine e persistente. Al naso è intenso con sentori fruttati di pesca e albicocca, accompagnati da note di panificazione e piccola pasticceria. Al palato è setoso fine e decisamente fresco. Chiude con un finale lungo e morbido

Gastronomici: Ottimo come aperitivo, pesce crudo, ostriche, aragoste bollite e crostacei. Eccezionale a tutto pasto.

ARMAND BOATAS ET FILS

Armand Boatas, ha preso le redini dell'azienda vinicola di famiglia nel 2005, la quale è attiva nella viticoltura da quattro generazioni. Le bottiglie provengono da 3,4 ettari di vigneto, suddivisi in sette appezzamenti del comune di Avize, e tutte sono classificate come grand cru. Dal 2015, l'azienda ha adottato un approccio sostenibile e rispettoso dell'ambiente, abbandonando la viticoltura convenzionale. Alcuni vini sono prodotti senza la fermentazione malolattica per preservare la loro freschezza ed esprimere tutto il potenziale del terroir. Armand Boatas si definisce un viticoltore cooperativo e beneficia della mutualizzazione delle risorse e del contributo degli altri viticoltori per offrire delle bottiglie ottenute dall'assemblaggio di pinot nero e chardonnay



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	
1960	Fam. Boatas	**176 Av. de Mazagran,** 51190, Avize



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU
ARMAND BOATAS ET FILS

Provenienza: Avize - Côte des Blancs
Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Descrizione: Il suo naso gourmet di agrumi, mandorla fresca e crosta di pane, la sua bocca vivace e rinfrescante e il suo finale arioso incanteranno i tuoi aperitivi. affinato "sur lattes" per almeno 36 mesi. Viene dosato a 8 g/l.

Abbinamenti Gastronomici: Maiale, Pesce grasso (salmone, tonno, ecc.), Frutti di mare



CHAMPAGNE EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS MILLÉSIME
ARMAND BOATAS ET FILS

Provenienza: Avize - Côte des Blancs
Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Descrizione: Il naso coinvolgente fonde burro, pera, frutta gialla, agrumi canditi e note tostate. Questi aromi continuano in una bocca strutturata, sorretta da un'acidità ben sciolta che porta lontano il finale di menta e liquirizia.

Abbinamenti Gastronomici: Uno champagne festivo che stuzzica l'appetito come aperitivo e che può accompagnare un buon foie gras così come i vostri pesci nobili e i vostri piatti a base di pollame.



CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC DE BLANCS MILLÉSIME
ARMAND BOATAS ET FILS

Provenienza: Avize - Côte des Blancs
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Millesimato prodotto in quantità limitata nel cuore del nostro terroir di Avize, con uve selezionate di vigne con più di 40 anni.
Il vino, affinato per diversi mesi in botti di rovere, è stato poi nuovamente affinato in bottiglia per un risultato ricco, complesso ed espressivo. Ampia è la varietà degli aromi, che spaziano dagli agrumi gialli e pompelmo maturi alla frutta secca tostata (nocciole o mandorle), fino a delicati sentori affumicati. La bocca è fresca, con aromi di frutta bianca matura. Si apre con ricchezza: nobili aromi di pasticceria, brioche, fumo e vaniglia (aromi di rovere). Il dosaggio è fissato a 0 g/l di zuccheri aggiunti.

Abbinamenti Gastronomici: Crostacei, frutti di mare, piatti di pesce in salsa.



CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU ''CHARLES LEGENDRE''
ARMAND BOATAS ET FILS

Provenienza: Avize - Côte des Blancs
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Primo naso minerale e fiori gialli. L'agitazione ne rivela la complessità aromatica: frutta candita, agrumi e albicocche, biscotto, grano maturo e frutta secca. Attacco fresco e carnoso, le note di confettura rivestono il palato e rivelano una magnifica ampiezza. Il finale delicatamente tostato termina con una bella amarezza. Questa cuvée è un omaggio al nostro antenato Charles Legendre e alla sua carriera. Il suo senso dell'innovazione e la sua creatività sono valori che ci ha trasmesso.

Abbinamenti Gastronomici: Cibi burrosi, pan brioches, carni o piatti al burro fuso.

LILBERT-FILS

La famiglia è stabilita da diverse generazioni a Cramant, grand cru della Côte des Blancs. La tenuta lavora solo il chardonnay su 3,50 ettari. Lilbert-Fils è uno dei punti di riferimento del grand cru Cramant, producendo vini dal forte carattere minerale, molto diritti e strutturati, al limite della riduzione. L'età media delle viti qui raggiunge i quaranta anni.

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	
Oltre 100 anni	Famiglia Lilbert	**Rue du Moutier,** 51530, Cramant



CHAMPAGNE AOC GRAN CRU CRAMANT BLANC DE BLANC
LILBERT FILS

CL 37,5
CL 75
CL 150

Provenienza: Cramant-Cote de Blanc
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione:: Dal colore oro dorato le sue bollicine sono molto fini e numerose. Di grande finezza e freschezza spiccano le note floreali (tiglio) e fruttate (agrumi). Attacco vivace, con uno sviluppo delicato. Note fruttate (pesca bianca, pera, limone, pompelmo) e miele. Termina con un tocco di mandorla fresca. Chardonnay tipico della Côte des Blancs.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei, ostriche, aperitivo.



CHAMPAGNE AOC GRAN CRU BLANC DE BLANCS MILLESIME
LILBERT FILS

Provenienza: Cramant-Cote de Blanc
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.

Abbinamenti Gastronomici: pesce azzurro in salsa o al naturale, zuppa di pane nero e salmone.



CHAMPAGNE AOC GRAND CRU "PERLÉ"
LILBERT FILS

Provenienza: Cramant-Cote de Blanc
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: frutto della selezione di uve delle "vecchie viti" (la più vecchia è stata piantata nel 1930) ed invecchia in cantina 2 anni. la caratteristica principale è che è meno frizzante di tutti gli altri champagne classici perché presenta una pressione interna da 3.5 a 4 atmosfere invece delle 6 abituali. questo metodo di elaborazione originale ci dona uno champagne elegante con un'effervescenza discreta.

Abbinamenti Gastronomici: primi piatti di pesce, zuppa di cipolle.

LOUIS ROEDERER

Con un vigneto di 240 ettari, di cui quasi il 70% in grand cru, la maison si assicura una bella diversità di approvvigionamento. Dopo una conversione alla biodinamica su 12 ettari, nel 2020 il marchio ha completato con successo il terzo e ultimo anno della sua certificazione biologica per metà del suo vigneto. I vini, piuttosto dominati dal pinot nero, sono invecchiati in grandi botti di rovere e le riserve sono di importanza fondamentale per il brut premier, uno dei migliori BSA (brut senza anno) della regione. Negli ultimi anni, Frédéric Rouzaud e il capo cantina, Jean-Baptiste Lecaillon, hanno svolto un lavoro notevole su tutta la gamma, apportando ancora più raffinatezza.



ANNO DI FONDAZIONE
1776

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Roederer

Rue du Champ de Mars
51100, Reims



CHAMPAGNE AOC BRUT «COLLECTION 244»
LOUIS ROEDERER

CL 75
CL 150

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Chardonnay 42%, Pinot Nero 36%, Pinot Meunier 22%

Descrizione: Giallo paglierino dai riflessi dorati percorso da fini e persistenti bollicine. Ampio e variegato al naso con sentori di pesca gialla, mango e cedro candito, di nocciola, pan brioche e gesso. Assaggio contraddistinto da una viva freschezza, che coniuga forza e rara eleganza in termini di cremosità e articolazione aromatica.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo da aperitivo, oppure a tutto pasto a base di pesce.



CHAMPAGNE AOC «CRISTAL»
LOUIS ROEDERER

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Descrizione: colore giallo oro, con riflessi luccicanti. Effervescenza estremamente vivace e di grande dinamismo! Bouquet ricco e complesso che rivela aromi di frutti aciduli e canditi (limone), note agrumate, dove si mescolano polline (fiore bianco), nocciola tostata e vaniglia del Madagascar, arricchito poi da note dolci di pasticceria e fumé. Al palato è invitante, concentrato e gessoso.

Abbinamenti Gastronomici: ostriche, astice o aragosta bollita. Da aperitivo in occasioni importanti.

MOËT & CHANDON

Si tratta del gigante dello champagne, delle dimensioni di un mastodonte, un marchio iconico e conosciuto in tutto il mondo del gruppo LVMH, con una produzione di circa 25 milioni di bottiglie all'anno. "La grande maison", come si dice in Champagne, esiste da oltre 270 anni e possiede oltre 1.180 ettari. Si nota un indiscutibile progresso qualitativo, apportato da Benoît Gouez, chef de cave dal 2005, in particolare per il brut "Moët Impérial". Realizzare una tale qualità su una così grande quantità è una prova da applaudire in un mondo che spesso pensa "small is beautiful". Una nuova cantina ipermoderna con etichetta HVE (alta qualità ambientale), chiamata Montaigu in riferimento al pendio situato proprio di fronte, è stata inaugurata a Oiry nel 2014.

ANNO DI FONDAZIONE
1743

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Moët

20 Avenue De Champagne
51200, Epernay



CHAMPAGNE AOC BRUT «IMPÉRIAL»
MOËT & CHANDON

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 30%

Descrizione: Colore elegante, Giallo paglierino con riflessi dorati e venature verdi.
Il Bouquet spumeggiante rivela la vibrante intensità della mela verde e degli agrumi, la freschezza delle sfumature minerali e dei fiori bianchi e l'eleganza delle note bionde (brioche, cereali, noci fresche). Palato generoso, che coniuga sontuosità e finezza: la delicata sontuosità dei frutti a polpa bianca (pera, pesca, mela).
La carezza seducente del perlage fine, la morbida vivacità degli agrumi e le sfumature di uva spina.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo aperitivo, ben si abbina a sushi e frutti di mare in generale.



CHAMPAGNE AOC BRUT «YELLOW LABEL»
VEUVE CLICQUOT

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Meunier

Descrizione: Veuve Clicquot Yellow Label riesce a conciliare due caratteristiche opposte - forza e setosità - e a mantenerle in perfetto equilibrio con l'intensità aromatica e una grande freschezza. Questa costante capacità di appagare il palato ne fanno l'ideale per un aperitivo, nonché uno Champagne perfetto con il quale accompagnare un pasto.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, Frutti di mare, Tartare di pesce



CHAMPAGNE AOC BRUT «VINTAGE»
DOM PERIGNON

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Chardonnay, Pinot Nero

Descrizione: Il naso è delicato e rivela note di eucalipto, menta, vetiver, prugna, albicocca e fiori d'arancio, seguite da accenti speziati di pepe, cardamomo e liquirizia. Sul finale percepiamo fragranze iodate e tostate.
L'attacco è avvolgente e arioso. La bocca di grande stoffa è armonica, setosa, semplice e precisa. Il finale è profondo e salino.

Abbinamenti Gastronomici: Si fa apprezzare all'aperitivo ma può anche accompagnare un intero pasto

CHAMPAGNE
BOLLINGER

Ruinart



CHAMPAGNE AOC «SPECIAL CUVEE»
BOLLINGER

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%,

Descrizione: Il colore è dorato e il vino è caratterizzato da un'effervescenza molto fine. Al naso presenta profumi complessi di frutta matura e spezie, con note di mela cotta, salsa di frutta e pesche. Al palato è strutturato, lungo e vivace e offre gustosi accenni di pere, brioche, spezie e noci fresche.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce, sushi, crostacei, pollame o anche parmigiano e prosciutti crudi d'eccezione.



CHAMPAGNE AOC BRUT BLANC DE BLANCS
RUINART

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: L'aspetto brillante del Ruinart Blanc de Blancs denota un bel giallo pallido, arricchito di riflessi verde mandorla e sfumature giada. Al primo naso emergono intensi aromi di frutta fresca: limoni maturi, pere succose o pesche appena raccolte. Più floreale, al secondo naso rivela un sentore di fiori bianchi, assieme a una nota speziata di zenzero e bacche rosa. Tra tensione e rotondità, la texture è avvolgente, sublimata da una freschezza aromatica di agrumi maturi e frutti esotici. La nota minerale è persistente e delicata.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce o frutti di mare



CHAMPAGNE AOC BRUT ROSÈ
RUINART

Provenienza: Champagne
Varietà delle uve: Chardonnay 45%, Pinot Nero 55%

Descrizione: Al primo naso emergono intensi aromi di frutti esotici: melograno, litchi e guava, supportati dalle essenze floreali della rosa damascena e dei frutti rossi appena raccolti. Al secondo naso rivela calde spezie come la fava tonka e la noce moscata. In bocca, la freschezza di questa cuvée si combina con una struttura raffinata e una rotondità delicata. La degustazione termina con una nota elegante di menta peperita e pompelmo rosa.

Abbinamenti Gastronomici: piatti a base di pesce grasso e crostacei. Può essere abbinato a salumi o carni come l'anatra.

CRÉMANT

In Francia ci sono otto AOC di **Crémant**. Il fattore comune rimane quello dei nove mesi minimo di sosta sui lieviti in bottiglia.

Il Crémant d'Alsace è uno dei prodotti più rappresentativi per questa tipologia di vino, punto di riferimento in questa fetta di Francia, dove il clima è fresco ed umido e le rese per ettaro sono tenute appositamente generose. Molto raramente si produce da mono vitigno; in genere i vini sono freschi, leggeri e delicati.

Il Crémant du Jura è la penultima AOC in ordine di tempo; in questo territorio, a ridosso delle Alpi, la propensione è quella di utilizzare esclusivamente il pinot bianco e lo chardonnay, chiamato localmente melon d'Arbois o gamay blanc.

Il Crémant di Borgogna è il più storico di tutti i Crémant, anche il più prevedibile vista la poca distanza della zona dello Champagne. Le basi per questi vini sono sempre il pinot nero e lo chardonnay.

ALSACE



JURA



BOURGOGNE



CRÉMANT D'ALSACE BRUT

CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ



CRÉMANT D'ALSACE BRUT



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ



CRÉMANT D'ALSACE PAS DOSÉ



CRÉMANT DU JURA BRUT



CRÉMANT DU JURA ROSÉ



CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT DESIRÉE



CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ DESIRÉE

DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH ALSACE

DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER

DOMAINE LIGIER VIGNERONS

Villeaut-Alberti DEPUIS 1951





ALSACE

La terra alsaziana è ricca e generosa. Perciò produce uve di eccellente qualità. I vigneti alsaziani richiedono il massimo impegno e i viticoltori investono nella loro professione tutta la passione e il know-how di cui dispongono. Nella bella stagione, il paesaggio alsaziano diventa ancora più accattivante e attira ogni sguardo sui suoi rigogliosi vigneti, che si estendono fin dove l'occhio può arrivare!

I vini d'Alsazia provengono da sette vitigni principali: Sylvaner, Pinot bianco, Riesling, Moscato d'Alsazia, Tokay Pinot grigio, Gewurztraminer e Pinot nero.

Per scoprire questi sapori, avventuratevi sulla magnifica Via dei Vini d'Alsazia, che si estende da Thann a Marlenheim: oltre 400 viticoltori vi aspettano nelle loro cantine per proporvi di degustare i loro vini dagli aromi variegati, sempre piacevoli e sorprendenti!

DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Domaine Schwach fa parte del patrimonio familiare da tre generazioni. Originariamente fondata da François Schwach. Oggi la terza generazione con Sebastien Schwach è pronta a seguire con passione la tradizione ricca di "savoir-faire". 19 ettari di vigneti e circa 1 milione di grappoli d'uva da custodire ogni annata. Viticoltori indipendenti, tutti i vini provengono dall'uva di vigneti di proprietà lavorati con cura. Orgogliosi della nostra regione, dei suoi punti di forza, della sua storia, dei suoi valori e del suo futuro, portiamo forte e chiaro il marchio Alsazia.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Sebastien Schwach

Route De Ribeauvillé
68150, Hunawihr



CRÉMANT D'ALSACE AOC EXTRA BRUT
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay (100%)

Descrizione: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta note fruttate di mela, pera e agrumi, accompagnate da delicati aromi di fiori bianchi e lieviti. In bocca è fresco, secco e vivace, con un'acidità ben bilanciata e una piacevole effervescenza.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo da aperitivo. Si abbina a piatti di pesce, crostacei, pesce crudo e carni bianche. Adatto anche a tutto pasto.



CRÉMANT D'ALSACE AOC ROSÉ
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Nero 100%- "Rosé de saignée"

Descrizione: presenta un colore rosa tenue, un aroma delicato di frutti rossi come la fragola, la ciliegia e il ribes nero, con note floreali. Al palato è secco, fresco e fruttato, con un perlage fine e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Consigliato come aperitivo, può anche accompagnare alcuni piatti salati esotici (Sushi Sashimi) o dolci (Melone, dessert alla frutta).



PINOT BLANC VIEILLES VIGNES
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Blanc 100%

Descrizione: Fine e delicato, unisce freschezza e morbidezza. L'uva cresce su terreno argilloso e calcareo. Con una leggera acidità, può essere gustato in ogni occasione.

Abbinamenti Gastronomici: quiche, insalate, pesce, capesante, buffet di campagna. Adatto anche a tutto pasto.



PINOT GRIS D'ALSACE
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Gris (100 %)

Descrizione: Come un variopinto paesaggio autunnale, esprime svariate sensazioni. Al palato è deliziosamente ricco e unisce corpo e freschezza.

Abbinamenti Gastronomici: crumble di albicocche, cucina piccante, formaggio Comté, formaggio Beaufort, carni bianche, pesce.



GEWURZTRAMINER D'ALSACE
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Gewurztraminer (100%)

Descrizione: Prodotto da uno dei vitigni più aromatici al mondo è molto espressivo. Al palato è ampiamente goloso e fruttato. Di ottima freschezza, finale pulito e armonico

Abbinamenti Gastronomici: foie gras, formaggio, cucina asiatica o speziata, dessert alla frutta e/o al cioccolato.



GEWURZTRAMINER D'ALSACE GRAND CRU-KAEFFERKOPF
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Gewurztraminer (100%)

Descrizione:. Un terreno geologicamente ricco, un microclima favorevole, un lavoro attento in vigna e le più esigenti modalità di conduzione della vite sono alcuni degli ingredienti che consentono di raggiungere il massimo livello. Le uve sono sublimi, tutto ciò che l'enologo deve fare è farsi da parte per lasciare che l'ampiezza del vino si esprima con dolce intensità.

Abbinamenti Gastronomici: foie gras, formaggio, cucina asiatica o speziata, dessert alla frutta e/o al cioccolato



GEWURZTRAMINER D'ALSACE GRAND CRU-GRUENSPIEL TERRE D'EXPRESSIONS
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Gewurztraminer LIEU-DIT (100%)

Descrizione: Prende quota sui famosi grand cru della città di Ribeaupierre (Ribeauvillé). Il suolo di questo vigneto è un vero e proprio mosaico geologico da cui scaturisce il carattere potente e la fenomenale lunghezza in bocca dei suoi vini

Abbinamenti Gastronomici: foie gras, piatti speziati, cucina asiatica, pollame, formaggio tipo munster o livarot, con un buon pezzo di cioccolato.



RIESLING D'ALSACE
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: Re dei vitigni d'Alsazia, unisce freschezza, fruttato e mineralità. È caratterizzato da vivacità e da una bocca ampia. È il vino della gastronomia per eccellenza.

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



RIESLING D'ALSACE TERRE D'EXPRESSIONS GRAND CRU-MUEHLFORST
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: Muehlforst è la località più grande nel distretto di Hunawihr. L'esposizione è a sud su dolci pendii a 311 m. Equilibrio e finezza sono le parole chiave di questo vino.

Abbinamenti Gastronomici: Piatti di pesce, frutti di mare, torte salate, tajine, cuscus.



RIESLING D'ALSACE GRAND CRU-SCHOENENBOURG
DOMAINE FRANÇOIS SCHWACH

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Riesling 100%

Descrizione: La denominazione Alsace Grand Cru riunisce le 51 migliori località della regione. Questi sono i vitigni che storicamente sono stati piantati dai nostri avi perché il luogo si presta naturalmente ad esso. Un terreno geologicamente ricco, un microclima favorevole, un lavoro attento in vigna e le più esigenti modalità di conduzione della vite sono alcuni degli ingredienti che consentono di raggiungere il massimo livello

Abbinamenti Gastronomici: pollame, piatti al curry, insalate primaverili, verdure

ALLIMANT-LAUGNER

Gli antenati della famiglia Allimant iniziarono le loro attività agricole nel 1724 , e da allora Hubert e il figlio Nicolas lavorano per migliorare ed accrescere le tradizioni familiari. È una piccola azienda situata sui monti Vosgi nella linea di confine tra Germania e Alsazia, caratteristica zona fresca e ventilata. Grazie alle particolarità del territorio Hubert e il figlio Nicolas riescono a produrre vini estremamente freschi e con una spiccata acidità. Ottimi spumanti e vini incredibilmente longevi. Oggi in azienda lavorano tre generazioni della famiglia Allimant – Laugner. I vini prodotti sono principalmente bianchi fermi, a cui si affiancano i metodo classico Crémant d'Alsace.





ANNO DI FONDAZIONE
1724

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Allimant

Grand'Rue
67600, Orschwiller



CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT
ALLIMANT-LAUGNER

CL 75
CL 150

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.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo da aperitivo. Si abbina a piatti di pesce, crostacei, pesce crudo e carni bianche. Adatto anche a tutto pasto.



CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT ROSÉ
ALLIMANT-LAUGNER

CL 75
CL 150

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Nero

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.

Abbinamenti Gastronomici: insaccati crudi o cotti, aperitivo.

NEW



CRÉMANT D'ALSACE AOC PAS DOSÉ EXTRA BRUT «PLATINE»
ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Bianco 60%, Riesling 40%

Descrizione: Dal colore bianco-agrumato-dorato, offre al naso aromi brillanti, intensi ed eleganti, intrecciati a note di brioche, sentori cristallini e pietra focaia. Morbido, fresco ed elegante al palato, è un Crémant denso, ricco e strutturato, salino e secco sul finale, con un carattere ancora giovane e accattivante.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo da aperitivo. Si abbina a piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi.

NEW



GEWÜRZTRAMINER D'ALSACE AOC
ALLIMANT-LAUGNER

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Gewürztraminer

Descrizione: Al naso, intensi e complessi aromi di litchi, rose e spezie esotiche, con sfumature di frutta matura. Al palato, offre una struttura elegante accompagnata da una piacevole freschezza. La texture è vellutata e rotonda, con un finale persistente che lascia una piacevole sensazione di freschezza e complessità aromatica.

Abbinamenti Gastronomici: Piatti asiatici speziati, formaggi erborinati, carne bianca.

DOMAINE AGAPE

Questa cantina sorge tra i colli dell'Alsazia, una zona in cui l'aria, la terra, il sole, l'acqua nel cielo e la mano dell'uomo si sono uniti per secoli per creare un vino capace di distinguersi.
Con uno stile caratterizzato da finezza ed eleganza, tutti i vini sono puri, distinti e di grande precisione. La collezione Expression gioca sulle sfumature, mentre i Grands Crus sono pezzi di alta moda, più strutturati e più complessi.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

PROPRIETÀ/FONDATORI
Vincent Sipp

ANNO DI FONDAZIONE
1996

Rue Des Tuileries F
68340, Riquewih



GEWURZTRAMINER EXPRESSION BIO
DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
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).



PINOT BLANC EXPRESSION BIO
DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Blanc

Descrizione: alla vista appare di colore giallo paglierino. Al naso brioche con sentori di frutta gialla (pesca). In bocca è fresco e vivace, con una buona acidità e un sapore fruttato che richiama la mela e la pesca. Il finale è persistente e leggermente minerali.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti, pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.



PINOT GRIS EXPRESSION
DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
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).



PINOT GRIS GRAND CRU OSTERBERG
DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Gris

Descrizione: Al naso questo vino mostra note tostate e legnose. L'attacco al palato è soave, senza pesantezza, con una leggera dolcezza che l'acidità bilancia perfettamente. Il finale è elegante, lunghissimo.

Abbinamenti Gastronomici: taglieri di affettati, formaggi e piatti vegetariani.



RIESLING EXPRESSION BIO
DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
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).



RIESLING D'ALSACE BIO GRAND CRU-ROSAKER

DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
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.



RIESLING D'ALSACE GRAND CRU-SHOENENBURG

DOMAINE AGAPE

Provenienza: Alsazia (Francia)
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.



JURA



I più importanti vitigni coltivati nello Jura sono cinque, di cui due a bacca bianca (Chardonnay e Savagnin) e tre a bacca nera (Pinot noir, Poulsard e Trousseau).

Lo Chardonnay è attualmente la varietà più coltivata in Jura visto che copre oltre il 50% del totale del vigneto. Il Savagnin è un vitigno autoctono simile al traminer aromatico che sembra essere giunto in zona in tempi antichi dall'Austria-Ungheria e che oggi, con i suoi 300 ettari vitati, rappresenta circa il 15% del vigneto totale dello Jura. Il Savagnin è l'uva principalmente utilizzata per la produzione del Vin Jaune. Il Poulsard è un vitigno tipico dello Jura ed è presente nell'area fin dal XV secolo. Ha una buccia molto fine, scarso contenuto polifenolico ed è attualmente la seconda varietà per diffusione nello Jura con circa il 20% della superficie vitata. Il Trousseau è un altro vitigno autoctono, piuttosto raro, tardivo e poco produttivo. Ha alcune similitudini genetiche col Bastardo (Portogallo) e il Verdejo negro (Spagna) e rappresenta solamente il 5% della superficie vitata dello Jura. Il Pinot nero rappresenta infine circa il 10% della superficie vitata.

DOMAINE LIGIER

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. Situato nella pittoresca e verde collina di Arbois, a nord di Revermont, il Domaine attualmente possiede 10 ettari - 8 parte di AOP Arbois e 2 parte di AOP Côtes du Jura. Tutti questi vigneti sono situati su pendii collinari, con terreni che sono una combinazione di marne diverse, argilla e ghiaia calcarea.
I vigneti sono piantati a circa un terzo ciascuno di Chardonnay, Savagnin e dei vitigni rossi locali (Poulsard, Trousseau e Pinot Nero).

ANNO DI FONDAZIONE
1986

PROPRIETÀ/FONDATORI
Herve Ligier

Route De Pupillin
39600, Arbois



CRÉMANT DU JURA BLANC
DOMAINE LIGIER

CL 75
CL 150

Provenienza: Jura (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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

Abbinamenti Gastronomici: aragosta, astice e crostacei in generale.



CRÉMANT DU JURA ROSÉ
DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura (Francia)
Varietà delle uve: Trousseau, Pinot Nero

Descrizione: Blend di Pinot Nero e Trousse dal colore rosato intenso. Perlage fine e persistente. Al naso piccola frutta rossa e fiori. Buona la presenza di lieviti. In bocca piacevolissimo ed avvolgente. Assolutamente equilibrato tra la dolcezza e l'acidità della frutta, i fiori e la salinità tipica del terroir.

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo, crostaci in genere e fritto di pesce. Ottimo da tutto pasto



CHARDONNAY ''ARBOIS''
DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Chardonnay che affina in barrique con legno di quercia per 12 mesi con uve provenienti da vigne di circa 70 anni, vino equilibrato, molto piacevole e pulito, mostra belle note aromatiche e di frutta esotica. .

Abbinamenti Gastronomici: pesce bianco, sushi, primi con agrumi.



COTES DU JURA AOC ‘’CUVEE DES POETES’’
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.

Abbinamenti Gastronomici: asparagi, antipasti caldi, pesce, crostacei



MACVIN DU JURA AOC 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



VIN JAUNE ‘’ARBOIS’’
CL 62
DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura
Varietà delle uve: Savagnin 100%

Descrizione: Il vin jaune è ottenuto da una vendemmia tardiva di uva Savagnin, sfrutta in pieno il processo di ossidazione e la tecnica del “velo de flor” grazie al prolungato affinamento in botte per 6 anni e ha un potenziale di invecchiamento di decenni. Imbottigliato sul finale nell’esclusiva bottiglia da 62cl chiamata ‘’Clavelin’’.

Abbinamenti Gastronomici: pollame e pesce, crema, pietanze speziate, foie gras, formaggio Comté.



POULSARD ‘’ARBOIS’’
DOMAINE LIGIER

Provenienza: Jura
Varietà delle uve: Poulsard 100%

Descrizione: un delizioso rosato ottenuto dall'uva Poulsard dopo macerazione durante la notte tra la buccia dell'uva e il succo, seguita da vinificazione in tini di acciaio inox e affinamento per 10-11 mesi anche in tini. I suoi aromi di ribes rosso, il gusto morbido e fruttato lo caratterizzano.

Abbinamenti Gastronomici: barbecue, buffet freddi, pesce alla griglia, pizza



BOURGOGNE



Non è necessario essere grandi esperti di enologia per conoscere la Borgogna. È considerata uno dei territori in cui la produzione di vino è seguita con maggiore attenzione e dimestichezza. Localizzata nella zona centro – orientale della Francia, questa è nota soprattutto per la produzione di vini bianchi da uve Chardonnay e di vini rossi prodotti da Pinot Nero, entrambi vitigni autoctoni di questa regione. Vi può stupire, eppure la Borgogna è il luogo più a nord del mondo in cui vengono prodotti vini rossi (ed anche di ottima qualità).

Ma cos'è davvero che assicura una così alta qualità della produzione vinicola? Senza dubbio le condizioni climatiche fresche, che assicurano risultati ottimali sia dallo Chardonnay sia dal Pinot Nero. E se questo, da un lato, garantisce la produzione di prodotti di alta qualità, dall'altro comporta svantaggi non indifferenti, dato che le condizioni meteorologiche avverse possono causare annate sfavorevoli e di conseguenza vini di qualità mediocre. Questo significa che i vini Borgogna variano a seconda delle annate, il che rende ancora più affascinante l'intera produzione enologica del territorio francese.

VITTEAUT-ALBERTI

La Maison Vitteaut-Alberti, oggi specialista del Crémant de Bourgogne, è nata nel 1951 a Rully, in Borgogna. Nel cuore della zona 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 spumanti nel ''méthode champenoise'', ora chiamato méthode traditionnelle. Così è nato il marchio L.Vitteaut-Alberti.



ANNO DI FONDAZIONE
1951

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Vitteaut-Alberti

16 Rue De La Buisserole
71150, Rully



CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC DESIRÉE BRUT BLANC DE NOIR
VITTEAUT-ALBERTI

CL 75
CL 150

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: Ha un colore giallo oro brillante, bollicine fini e satinate. Al naso sottili note di cedro e fiori. In bocca equilibrato tre la vivacità dominati degli agrumi e la pera; leggermente mielato e tostato. Finale elegante e resistente.

Abbinamenti Gastronomici: Sia come aperitivo, ottimo con frutti di mare, crostacei e sushi



CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC DESIRÉE BRUT ROSE
VITTEAUT-ALBERTI

CL 75
CL 150

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: Colore petalo di rosa vivo intenso dalle bolle fini. Al naso note di frutti rossi (fragola, lampone) In bocca ricco e carnoso (aromi di albicocca matura, ribes e lamponi) mantiene molta finezza.

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

CLOTILDE DAVENNE

La regione di Chablis è il territorio francese a vocazione vinicola più settentrionale della Borgogna. Le vigne intorno alla città di Chablis sono composte principalmente da chardonnay.
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.



ANNO DI FONDAZIONE
1989

PROPRIETÀ/FONDATORI
Clotilde Davenne

3 Rue De Chantemerle
89800, Prehy



CHABLIS AOC
CLOTILDE DAVENNE

CL 75
CL 150

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Giallo paglierino quasi dorato, limpido, abbastanza consistente. Intenso, complesso e fine. Fruttato, floreale, erbaceo. Sentori di pietra focaia, estremamente minerale.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei , pesce crudo e frutti di mare.



CHABLIS AOC VIEILLES VIGNE
CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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



SAINT BRIS AOC VIEILLES VIGNE
CLOTILDE DAVENNE

CL 75
CL 150

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: colore giallo verdolino. Al naso è floreale (tiglio), note di pietra fuocaia. Al palato è asciutto, di buona acidità, intensità gustativa e finale lungo.

Abbinamenti Gastronomici: frutti di mare, cruditè in genere, pesce crudo e marinato. Formaggio di capra fresco e raffinato.

PRODOTTO SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



BOURGOGNE ALIGOTÉ
CLOTILDE DAVENNE

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Aligote

Descrizione: Colore dorato, limpido, brillante, Naso vivace di acacia, biancospino, mela e pesca. In bocca freschezza minerale tipica del terroir a cui si accompagna un corpo fruttato di pesca e fiori bianchi. Il vino è rotondo ed elegante con un finale rinfrescante.

Abbinamenti Gastronomici: crostacei e verdure o formaggio di capra.



BOURGOGNE BLANC
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.

LE CHANTEMERLE BOUDIN

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.
Situato nella parte più settentrionale della Borgogna, il nostro vigneto beneficia di un'esposizione che favorisce la maturazione dell'uva, per un vino bianco secco dalla personalità ben definita.



ANNO DI FONDAZIONE
1970

PROPRIETÀ/FONDATORI
Boudin Père et Filles

3 Pl. des Cotats
89800, La Chapelle Vaupelteigne



CHABLIS AOC VIEILLE VIGNE
LE CHANTEMERLE BOUDIN

CL 75
CL 150

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: giallo dorato scarico al naso aromi di frutta (mela, limone, pompelmo o frutta esotica). Il palato è pieno e minerale a seconda delle annate. Finale lungo ammandorlato abbastanza persistente.

Abbinamenti Gastronomici: Adatto a carni bianche, pollo in particolare.



CHABLIS AOC VIEILLE VIGNE 1ER CRU-FOURCHAUME

LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: giallo dorato con riflessi verdolini, al naso aromi di nocciolo e frutti tropicali. Ottenuto da viti di 40 anni, affinato in acciaio 100% inox. Al palato agrumi note di mela croccante e pesca. Questo vino di medio corpo ha una fresca acidità, un buon equilibrio e un finale lungo e morbido che termina con una consistenza cremosa e minerale.

Abbinamenti Gastronomici: salumi o carni bianche.

PRODOTTO SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



CHABLIS AOC VIEILLE VIGNE 1ER CRU-HOMME MORT

LE CHANTEMERLE BOUDIN

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Giallo dorato pallido al naso sprigiona intensi aromi di pietra focaia. Il palato è minerale, oleoso e potente. Il finale in bocca è molto persistente.

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

PRODOTTO SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



VIGNOBLE DAMPT FRÈRES

Bernard Dampt ha lavorato le terre della sua famiglia proprio come i suoi genitori, nonni e bisnonni avevano fatto prima di lui. Ma alla fine del 1970 ha deciso di iniziare l'avventura di vinificazione in modo da poter garantire un futuro per i suoi tre figli.
Portando avanti l'eredità del padre, Eric, Emmanuel, e Hervé hanno ampliato a 60 ettari i vigneti di famiglia, distribuiti nelle aree della Tonnerre e Chablis.

Amanti della precisione e dell'accuratezza, i fratelli Dampt vogliono esprimere in ogni vino una parte di un patrimonio, un terroir, una storia.



ANNO DI FONDAZIONE
1970

PROPRIETÀ/FONDATORI
Bernard Dampt

1 Rue De Fleys
89700, Collan



PETIT CHABLIS AOC VIEILLE VIGNE
DAMPT FRÈRES

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Il colore è giallo verde con riflessi luminosi e intensi. Al naso presenta aromi di punte di asparagi che lasciano il posto a un carattere iodato e aromi più rotondi di menta piperita e fiori di tè. Oltre a questi aromi piuttosto classici, le papille gustative olfattive sono impreziosite da note di brioche e lampone che conferiscono al vino un tocco esotico. Al palato è rotondo, setoso, vellutato e delizioso. Queste sensazioni tattili gli conferiscono una dimensione voluttuosa e una sensazione di sollievo sorretta da una bella acidità. Il finale è sottile, gessoso e segnato dalla liquirizia.

Abbinamenti Gastronomici: Squisito l'abbinamento con piatti a base di pesce grasso (come salmone o tonno), carne di maiale, frutti di mare e formaggi a pasta molle.



BOURGOGNE BLANC ''TONNERE CHEVALIER D'EON''
DAMPT FRÈRES

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: : Colore oro con riflessi dorati. Al naso emergono note minerali (calcare) poi fruttate (frutta mela cotogna esotica, molto matura). La bocca è gourmet, unisce franchezza e freschezza. Il finale persistente si conclude piacevolmente con la degustazione.

Abbinamenti Gastronomici: Aperitivo, salumi, insalate estive, ostriche, tartare di pesce



LE CLOS DU CHÂTEAU BOURGOGNE TONNERRE BLANC
DAMPT FRÈRES

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Un naso grazioso, delicato e carezzevole che evoca sentori minerali di calcare tenero, frutta (limone, mela, uva fresca) e fiori bianchi. Al palato è fine e minerale e lascia una sensazione pura di uva croccante che lascia una buona amarezza sul finale che evolve dopo qualche tempo verso un insieme più pieno. Equilibrio e carattere definiscono questo vino fresco e gourmet.

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con lumache, prosciutto al prezzemolo, pesce in salsa o terrina, pollame mantecato, carni bianche, granite di verdure e formaggi cremosi.



CHABLIS AOC VIEILLE VIGNE
DAMPT FRÈRES

CL 75
CL 150

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Dal profumo delicato con note di pesca e prugna gialla. Con l'aerazione evolve verso note minerali marnose, frutto della passione, rosa fresca e ananas. Ampia sensazione in bocca, si sviluppa sulla frutta polposa e croccante, sorretta da un'acidità che ricorda il limone e la frutta esotica. La mineralità marno-calcarea dona un certo volume. Il finale è concentrato, al tempo stesso arioso e profondamente minerale.

Abbinamenti Gastronomici: Maiale, pesce grasso (salmone, tonno, ecc.), frutti di mare, formaggio dolce e a pasta molle.



CHABLIS AOC GRAND CRU-LES PREUSES
DAMPT FRÈRES

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Colore giallo oro brillante. Il naso sviluppa note fruttate (frutta bianca, albicocca), minerale e floreale (fiori gialli). L'attacco al palato è persistente ,Il finale è concentrato, al tempo stesso arioso e profondamente minerale

Abbinamenti Gastronomici: Pesce, astice, astice alla griglia crostacei.



CHABLIS AOC GRAND CRU-BLACHOT
DAMPT FRÈRES

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: : Dal bel colore oro pallido luminoso. Bel naso puro ed elegante con predominanza minerale (calcare) associato a bellissimi aromi di frutta esotica e agrumata. L'attacco in bocca è vivace e teso. Questo vino cristallino ha un ottimo equilibrio. Il finale è persistente e accompagnato da alcune note iodate.

Abbinamenti Gastronomici: Pesce, astice, astice alla griglia crostacei.



CHABLIS AOC GRAND CRU-LES CLOS
DAMPT FRÈRES

CL 75
CL 150

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100 %

Descrizione: Colore dorato con riflessi scintillanti. Il bouquet è dominato da note di calcare e agrumi uniti ad un sentore floreale. La bocca è precisa, densa ed elegante. Di una maturità armoniosa, questo vino presenta anche note di pesca bianca e aromi iodati. Il finale tende ad una struttura minerale, vigorosa ed elegante.

Abbinamenti Gastronomici: Pesce, astice, astice alla griglia crostacei.



BOURGOGNE ROUGE ÉPINEUIL
LIEU DIT-LES BEAUMONTS
DAMPT FRÈRES

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot nero 100%

Descrizione: Il vino si presenta di colore rosso rubino. Il primo naso è eloquente e affascinante. Evoca aromi di liquirizia, fumo, mora, prugna e tabacco. In bocca fragola, amarena e cannella con sentori balsamici. Tannini setosi, leggero, equilibrato, morbido.

Abbinamenti Gastronomici: Manzo, vitello, cacciagione (cervo, camoscio), pollame.

DOMAINE JEAN DAUVISSAT PÈRE ET FILS

Lasciare che il terroir si esprima e conservarlo nel miglior modo possibile. Questi sono i principi guida dei nostri interventi, dal primo taglio delle cesoie all'imbottigliamento. Nelle viti interveniamo solo per aiutare le piante a fare ciò che sanno fare meglio. Cerchiamo anche di preservare il nostro ambiente quando pensiamo ai nostri trattamenti. Favoriamo l'uso di rame e solfato (prodotti biologici), abbiamo smesso di usare insetticidi (a parte in circostanze eccezionali), al fine di rispettare la fauna dei nostri vigneti. Stiamo anche cercando di sviluppare e preservare la vita nei nostri terreni al fine di migliorare la qualità dei nutrienti per le nostre viti.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1989

PROPRIETÀ/FONDATORI
Jean Dauvissat

11 Et 13 Rue De Léchet
89800, Milly



CHABLIS AOC
DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino al naso fresco e fruttato, esprime sentori di selce e agrumi ma anche note di frutta fresca come la pera. Al palato, questi aromi mantengono la loro freschezza con una dominante floreale duratura. Asciutto, con una delicatezza perfetta, questo Chablis possiede una personalità unica, ma molto riconoscibile.

Abbinamenti Gastronomici: sublime come aperitivo, si abbina a frutti di mare e pesce alla griglia. Equilibra egregiamente con la consistenza morbida e delicata del sushi.



CHABLIS AOC ''HERITAGE'' BIO
DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: la cuvée Héritage deriva dalle viti più vecchie, piantate tra il 1950 e il 1960 sull'altopiano della Chapelle Vaupelteigne. Queste viti di 60 anni hanno radici molto profonde, direttamente a contatto con il substrato roccioso calcareo, che conferisce al vino una profonda mineralità. Le basse rese delle vecchie viti aggiungono una notevole complessità a questo vino.

Abbinamenti Gastronomici: perfetto con cibi nobili e sottili come capesante o scampi.



CHABLIS AOC ''LES TIERCES'' BIO
DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Les Tierces è uno Chablis di buona struttura (terreni calcarei nel comune di Chapelle Vaulpegne). Una buona esposizione al sole e le vigne riparate da un leggero altopiano che le protegge da correnti fredde ne fanno uno Chablis «da struttura».

Abbinamenti Gastronomici: adatto a piatti tipici borgognoni come selvaggina da piuma e lumache bourghignonne. Se pesce si preferisca poisson con carni importanti come branzino tendenzialmente “grassi“ e polposi.



CHABLIS AOC
1 ER CRU-COTE DE LECHET
DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: La Côte de Léchet si affaccia a sud-est e domina il villaggio di Milly. La caduta di 38 gradi è in pieno sole, il suo suolo molto povero e sassoso aiuta a mantenere basse le rese e produce vini minerali. Un puro Chablis! La Côte de Léchet ha un carattere floreale molto marcato in bocca, con fiori bianchi.

Abbinamenti Gastronomici: la selce, la caratteristica di un vino minerale, è evidente, quindi si abbina magnificamente al pesce grigliato più fine.



CHABLIS AOC
1 ER CRU-VAILLONS
DOMAINE JEAN DAUVISSAT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Chablis Premier Cru 'Vaillons' è un vino vigoroso e relativamente robusto. Mostra un naso che è sia minerale che fruttato. Sorprende anche con il suo lato più pieno, associandosi con aromi leggermente speziati.

Abbinamenti Gastronomici: pesce in salsa, salumi fini e carni bianche in salsa di panna.

DOMAINE PAUL PERNOT ET FILS

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.
L'azienda ha sede in una delle piazze più centrali di Puligny-Montrachet. I Pernot vinificano per lo più chardonnay, ma non lesinano di produrre risicate ed intriganti interpretazioni di pinot noir, quasi introvabili.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1959

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Pernot

Rue De But,
21190, Puligny-Montrachet



BOURGOGNE COTE D'OR CHARDONNAY
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: vino al naso fresco e fruttato, esprime sentori di selce e agrumi ma anche note di frutta fresca come la pera. Al palato, questi aromi mantengono la loro freschezza con una dominante floreale duratura. Asciutto, con una delicatezza perfetta, questo Chablis possiede una personalità unica, ma molto riconoscibile.

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



MEURSAULT BLAGNY BLANC AOC 1ER CRU-LA PIECE SOUS LE BOIS
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay del comune di Meursault

Descrizione: inizio floreale con aromi agrumati, scorza di limone, buccia d'arancia e cenni noci tostate. Grande frutta al palato con vera finezza e struttura. Acidità adeguata.

Abbinamenti Gastronomici:si accompagna bene con piatti della cucina francese, quali bourguignonne, petto d'anatra o d'oca, formaggi duri semi-stagionati o stagionati e piatti di pesce cucinato.



PULIGNY DE MONTRACHET 1ER CRU
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: questo vino presenta un colore oro brillante con riflessi verdolini. 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.



PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU CHAMP CANET
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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

Abbinamenti Gastronomici: grandi crostacei, aragosta astice



PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU CLOS DE LA GARENNE
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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.



PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU CLOS LES FOLATIERES
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**.**



PULIGNY MONTRACHET 1ER CRU LES PUCELLES BLANC
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Al naso, il vino si presenta con intensi profumi di frutta tropicale, agrumi e note floreali, accompagnati da una delicata sensazione di tostato derivante dall'affinamento in botti di legno. Al palato, il vino è pieno e strutturato, con un'ottima acidità che gli conferisce un'eccezionale freschezza e una lunga persistenza aromatica.

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.



BIENVENUES BATARD MONTRACHET GRAND CRU
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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



BATARD MONTRACHET GRAND CRU
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

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 bourguignonne.



BEAUNE ROUGE
CLOS DU DESSUS DES MARCONNETS
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: colore rosso delicato, profumo di frutta rossa di sottobosco e spezie. In bocca è floreale, caldo e complesso, con tannini presenti ma fini e di grande persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: carni arrosto, primi piatti con ragù di selvaggina, formaggi duri stagionati



BEAUNE 1ER CRU ROUGE CLOS DE TEURONS
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

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.



POMMARD NOIZONS
PAUL PERNOT ET FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

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



VOLNAY 1ER 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 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.

DOMAINE 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!



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1970

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Petitot

Place De La Mairie
21700, Corgoloin



COTE DE NUITS VILLAGE ''LES VIGNOTTES''
DOMAINE PETITOT

Provenienza: Borgogna (Francia)
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..



ROUGE VIEILLE VIGNE ''LADOIX''
DOMAINE PETITOT

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

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.



NUITS SAINT GEORGES "LES POISETS"
DOMAINE PETITOT

CL 75
CL 150

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.



COTE DE NUITS VILLAGES "LES MONTS DE BONCOURT"
DOMAINE PETITOT

CL 75
CL 150

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: Al naso frutta rossa matura, cuoio, vaniglia, note floreali. Sapori di ciliegia, ferro, scorza d'arancia. Bel tannino e media acidità.

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).

DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Situato a Ladoix-Serrigny, ai piedi della collina di Corton, nella parte più settentrionale della Côte de Beaune, il Domaine Jean-Pierre MALDANT ha visto succedersi cinque generazioni di viticoltori dal 1895. Il dominio è composto da piccole parcelle, per la maggior parte molto vecchie, situate nei comuni di Ladoix-Serrigny, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune e Aloxe-Corton. Sono piantati con il vitigno pinot nero per i rossi, chardonnay e pinot bianco per i bianchi. Viene prestata grande attenzione alla vite e alle uve: coltivazione ragionata, lavori di aratura tradizionali, vendemmia manuale... La produzione ammonta a circa 50.000 bottiglie.

CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1895

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Maldant

30 Route De Beaune, Cidex 29 Bis
21550, Ladoix-Serrigny



ALOXE CORTON VIEILLES VIGNES ''CRAPOUSUETS''
DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: Aloxe-Corton è un vino con un'imponente struttura tannica in bocca. Dal colore granato rubino scuro, il naso esala sentori di frutta rossa, cuoio e spezie. Produzione: circa 2000 bottiglie.

Abbinamenti Gastronomici: risotto, primi con funghi.



ALOXE CORTON 1 ER CRU ''MARECHAUDES''
DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino di colore rosso rubino. Naso concentrato di frutti rossi come il lampone. Buon vino Al palato Aloxe-Corton 1er Cru Maréchaudes è molto delicato.

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



ALOXE CORTON 1 ER CRU ''VALOZIERES''
DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: : vino di colore rosso scuro. Aromi di frutta rossa e nera (ribes nero, mora), ma anche funghi e sottobosco. È un vino corposo, generoso e potente.

Abbinamenti Gastronomici: insaccati cotti, agnello al forno



BOURGOGNE ROUGE ‘’LA CHAPELLE NOTRE DAME’’
DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: Di colore rosso rubino. Al naso, il bouquet si apre su un cesto di bacche rosse e nere (fragola, ciliegia, ribes nero, mirtillo). La vigna è situata sul sito chiamato "La cappella Notre Dame", nel comune di Ladoix Serrigny, da cui prende il nome.

Abbinamenti Gastronomici: fagiano al forno, primi con salmì



CORTON GRAND CRU ‘’LES MARECHAUDES’’
DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: due parcelle entrano nella composizione di questa cuvée. Il primo si trova nel cuore di Maréchaudes (luoghi chiamati "Les Maréchaudes" su Aloxe-Corton). Rara in Borgogna, la seconda si trova sul sito "La Marechaude", un po' 'più in basso, nella città di Ladoix-Serrigny e ha la stessa classifica in Aloxe-Corton 1er Cru. Il colore rubino. Naso concentrato di frutti rossi come il lampone.

Abbinamenti Gastronomici: anatra arrosto, oca



CORTON GRAND CRU ‘’LES GRANDES LOLIERES‘’
DOMAINE PETITOT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: vino rosso di colore rosso rubino intenso, il suo bouquet esprime accenti fruttati e floreali che evolvono verso il sottobosco con l'invecchiamento.

Abbinamenti Gastronomici: pernice, selvaggina da piuma



CORTON GRAND CRU ‘’CHARLEMAGNE’’
DOMAINE JEAN-PIERRE MALDANT

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Di colore oro ornato da riflessi verdi, assume sfumature ambrate e più gialle con l'età. Di infinita delicatezza, il suo bouquet esprime su toni burrosi mela cotta, agrumi, ananas, tiglio, felce, ginepro, cannella e pietra focaia. Sono frequenti le note di miele. Il bicchiere e il palato si riempiono di un respiro potente. un'acidità notevole, perfettamente padroneggiata da una rotonda opulenza al palato.

Abbinamenti Gastronomici: i crostacei nobili, aragosta, astice, granchio. Anche il pollame e il vitello



DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Maurice e Vincent CHARLEUX cercano di rispettare i terroir il più possibile. Sono consapevoli del fatto che la viticoltura deve essere rispettosa dell'ambiente, vale a dire ecologicamente sana. "I genitori non trasmettono la terra ai loro figli, sono i bambini che prestano la terra ai loro genitori". La protezione del vigneto è ragionata. L'uso di prodotti fitosanitari è ridotto al minimo. E quando sono necessari, la scelta si rivolge a quelli più rispettosi della fauna ausiliaria e l'applicazione viene eseguita nelle migliori condizioni possibili di irrorazione. Così, grazie al controllo delle rese e allo stripping, Maurice e Vincent CHARLEUX cercano la maturazione ottimale, quella che rivelerà la tipicità del terreno.

.

Selezione Vini Boero - Aliprandi



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1894

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Charleux

Petite Rue,
71150, Dezize-lès-Maranges



MARANGES BLANC
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: presenta un colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso, offre note di fiori bianchi, frutta a polpa gialla, agrumi e spezie leggere. Al palato è fresco, equilibrato e armonioso, con una buona acidità e un finale lungo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: pesci di fiume, tra cui lucioperca, formaggio fresco di capra.



MARANGES 1 ER CRU BLANC LA FUSSIERE
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: anche nella «versione» bianca La 1° Cru La Fussiere dà un enorme imprinting allo Chardonnay, grazie anche alle vecchie vigne concentra i profumi, lo spessore glicerico e la verticalità passando dai profumi di biancospino e mandorla a confettura di agrumi e frutta tropicale. Vino da bere giovane o da affinare per molti anni in cantina, non delude mai.

Abbinamenti Gastronomici: carni arrosto, primi piatti con ragù di selvaggina, formaggi duri stagionati



SANTENAY BLANC
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay

Descrizione: Ricco, grasso, completo, presenta una bocca deliziosamente imburrata. , finisce con un'eccellente lunghezza.

Abbinamenti Gastronomici: pesci, crostacei o carni bianche.



MARANGES VIEILLES VIGNES
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: in questo vino troviamo tutte le caratteristiche delle Maranges: colori sostenuti, potenza, aromi di piccoli frutti rossi, Questo vino è fatto da vecchie viti, infatti i vigneti sono stati piantati nel 1933 e nel 1937; questo gli conferisce molta concentrazione e volume. I tannini sono fini.

Abbinamenti Gastronomici: selvaggina da piuma, filetto al fois gras, primi con salmì.



MARANGES 1 ER CRU LES CLOS DE ROIS
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: la complessità caratterizza questo terroir più calcareo e basso di Maranges. All'assaggio rivela aromi di frutti rossi, fiori (peonia e viola) e spezie.

Abbinamenti Gastronomici: il vino giovane, è adatto con carni rosse in salsa o una costola di manzo, quello invecchiato con spezzatino di lepre o con un tipico formaggio di Borgogna.



MARANGES 1 ER CRU LES CLOS ROUSSOTS
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

CL 75
CL 150

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: la complessità caratterizza questo terroir più calcareo e basso di Maranges. All'assaggio rivela aromi di frutti rossi, fiori (peonia e viola) e spezie.

Abbinamenti Gastronomici: il vino giovane, è adatto con carni rosse in salsa o una costola di manzo, quello invecchiato con spezzatino di lepre o con un tipico formaggio di Borgogna.



MARANGES 1 ER CRU ROUGE LA FUSSIERE
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: il terroir di 1er Cru si trova nel mezzo della collina. La sua caratteristica: è un intenso aroma di frutta rossa fresca, in particolare lampone. La selezione di vecchie viti accentua la concentrazione e la finezza di questo terroir.

Abbinamenti Gastronomici: il vino giovane, è adatto con carni rosse in salsa o una costola di manzo, quello invecchiato con spezzatino di lepre o con un tipico formaggio di Borgogna.



SANTENAY 1 ER CRU CLOS ROUSSEAU
DOMAINE MAURICE CHARLEUX & FILS

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Pinot Noir 100%

Descrizione: i tannini sono meno marcati rispetto al Marange ma il potenziale di invecchiamento è grande. Invecchiando, il Santenay prende profumi di sottobosco e funghi.

Abbinamenti Gastronomici: carni bianche, primi con ragù, pollame.

MAISON LE NID

Le Nid è un'azienda vinicola situata nel Cru Moulin à Vent, una delle zone più rinomate del Beaujolais. La tenuta si estende per 7 ettari e produce vini pregiati da uve Gamay Noir, il vitigno autoctono della regione.
I terreni di Le Nid sono caratterizzati da un mix di argilla e calcare, che conferisce ai vini una struttura complessa e un gusto elegante. Le uve sono raccolte a mano e vinificate con metodi tradizionali, al fine di preservare le caratteristiche uniche del terroir.
I vini di Le Nid sono conosciuti per la loro intensità aromatica, la loro morbidezza e la loro lunga persistenza.







CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1924

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Lardet

Hameau Moulin À Vent,
71570 Romaneche-thorins, France



MOULIN A VENT ROUGE LA ROCHELLE
MAISON LE NID

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Gamay Très Vielle Vigne (80 anni)

Descrizione: Caratterizzato da un intenso colore rosso rubino. Al naso si aprono fini sentori di frutti rossi accompagnati da un tocco di vaniglia. Al palato è corposo, dominato da frutti di nocciolo come la ciliegia, e completato da note speziate di noce moscata. Un vino strutturato con tannini già molto setosi, presenta una bella armonia ma dovrà attendere qualche anno per raggiungere il suo apice.

Abbinamenti Gastronomici: Brasati, carni grigliate e formaggi stagionati.



MOULIN A VENT ROUGE LA ROCHEGRES
MAISON LE NID

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Gamay Très Vielle Vigne (85 anni)

Descrizione: Rosso rubino intenso con riflessi granati, il colore di questo vino cattura subito l'attenzione. Un'ampia e complessa sinfonia di profumi avvolge il naso, con note di frutti rossi maturi che si intrecciano a spezie dolci, liquirizia e un tocco minerale. Al palato, il vino si rivela pieno e corposo, con tannini ben integrati che donano una piacevole struttura. La persistenza è lunga e il finale fruttato e speziato.

Abbinamenti Gastronomici: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

JC GARNIER PÈRE ET FILS

Nata nel 1850 ad Auxey-Duresses, Maison Garnier vanta una lunga tradizione vitivinicola. Dopo un periodo difficile, la famiglia Garnier ha ripreso in mano la cantina, rinnovandola e trasformandola in una Maison de Négoce.
Philippe e Vincent Garnier, padre e figlio, puntano all'eccellenza, unendo innovazione e rispetto per il terroir. Investono in tecnologie all'avanguardia e perseguono una filosofia produttiva sostenibile.
I loro vini, eleganti e bilanciati, esprimono la personalità unica dei vigneti di Borgogna.







CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
1850

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Garnier

Route De Beaune,
21190 Auxey Duresses - Meursault



BOURGOGNE ROUGE
JC GARNIER PÈRE ET FILS

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir, Gamay

Descrizione: Colore granato scuro e intenso con riflessi violacei, veste brillante e profonda. Aromi di frutti neri, leggermente muschiati, caffè nero, ciliegie griotte, gelso selvatico e piccoli frutti rossi. Bocca ampia ed elegante, con una buona vivacità e freschezza. Persistente, goloso, con tannini suadenti e una bella polposità.

Abbinamenti Gastronomici: Pollame alla griglia, carni bianche e rosse, anatra arrosto, coq au vin, tagli di manzo, formaggi duri semistagionati.



CÔTE DE BROUILLY
JC GARNIER PÈRE ET FILS

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Gamay

Descrizione: Colore porpora bluastro con riflessi violacei, veste brillante e profonda. Aromi di frutti neri ben maturi, note di pepe, mirtillo e sottile mineralità. Bocca ampia e vivace, persistente e golosa, tannini ben maturi, unione di morbidezza e freschezza. Vino profondo e complesso, leggermente fumé e salino, alleanza di finezza e equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici: Pollame alla griglia, carni bianche e rosse, formaggi semistagionati, primi piatti con carne. Zuppa di pesce.

DOMAINE GUILLOT-BROUX

Immerso nella bellezza della Borgogna, Domaine Guillot-Broux rappresenta un'oasi di passione e dedizione alla viticoltura. Dal 1991, Patrice e Emmanuel Guillot-Broux coltivano i loro vigneti con metodi biologici, nel rispetto della terra e dell'ambiente.
La loro filosofia si basa sull'amore per la natura e sulla ricerca di un'autenticità che si traduce in vini puri e complessi. La gamma di etichette spazia da bianchi freschi e minerali come il Mâcon-Villages Chardonnay a rossi fruttati e speziati come il Mâcon Cruzille, fino a Pinot Noir di Borgogna eleganti e strutturati.
Ogni bottiglia racchiude l'essenza del terroir e la dedizione di una famiglia che ha fatto della viticoltura un'arte. Domaine Guillot-Broux: un'esperienza di gusto unica da scoprire nel cuore della Borgogna.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Guillot

Route de Martailly,
71260 Cruzille



PINOT NOIR
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: vino rosso di grande freschezza. Aromi di frutti rossi maturi, lamponi ed erbe aromatiche. Di colore rosso brillante, al naso si distingue il profumo di frutti rossi come lampone e mora. Chiude con note balsamiche e pepate.

Abbinamenti Gastronomici: Manzo, vitello, pollame e pesce cucinato.



BOURGOGNE ROUGE ''LA MYOTTE''
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Pinot Noir

Descrizione: Questo vino è prodotto dalla vigna di Pinot Nero più antica della cantina. Il nonno dei proprietari si recò a Pommard per procurarsi degli innesti per ripiantare la parcella di questo nobile vitigno. Prodotto solo nelle annate eccellenti. Al palato è floreale e speziato come solo la vecchia scuola di borgogna insegna.

Abbinamenti Gastronomici: pernice, selvaggina da piuma. Primi piatti con salmì.



MÂCON CRUZILLE ''BEAUMONT''
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Gamay 100%

Descrizione: Coltivato sui terreni argilloso-calcarei del Mâconnais, questo vino presenta note pepate e speziate molto particolari. "Beaumont" è una cuvée emblematica della tenuta, un vero Gamay in stile Borgogna.

Abbinamenti Gastronomici: Carni rosse, formaggi stagionati, cibi speziati.



MÂCON CRUZILLE ''LE CLOS DE LA MOLLEPIERRE''
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Circondato da un muro a secco alto quasi due metri, questo clos apparteneva in origine all'Abbazia di Cluny. Caduto in disuso a causa della fillossera, la tenuta ha iniziato a ripiantare il vigneto nel 2011, producendo la prima annata nel 2015. Al palato è caratterizzato da una finezza unica ed acidità citrica-dolce.

Abbinamenti Gastronomici: pesci, crostacei o carni bianche.



MÂCON-CHARDONNAY ''EN SERRE''
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Bourgogne
Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Descrizione: Le uve per questa cuvée provengono da una parcella di due ettari nel "lieu-dit" o vigneto nominato "En Serre", che risale al IX secolo. Il vigneto scomparve durante la fillossera, ma è stato riportato in vita e ripiantato 10 anni fa. È certificato biologico AB e non è mai stato trattato con erbicidi o prodotti chimici di sintesi. Di rara finezza è floreale delicato ma incredibilmente lungo e persistente.

Abbinamenti Gastronomici: pesci, crostacei o carni bianche.



POUILLY FUISSÉ 1ER CRU "LA MARÉCHAUDE"
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100% (1200 bt)

Descrizione: La Maréchaude di Pouilly-Fuissé è stata recentemente promossa in 1er Crù e non c'è da stupirsi. Grazie alla sua esposizione a sud, lo Chardonnay ha delicati aromi di pera, miele, agrumi. Corpo pieno con un gusto deciso finissima l'acidità e grande lunghezza retrogustativa.

Abbinamenti Gastronomici: Molto versatile**:** Pesce con salsa mediterranea, carni bianche, crostacei, formaggi semistagionati.



SAINT ROMAIN
DOMAINE GUILLOT-BROUX

Provenienza: Borgogna (Francia)
Varietà delle uve: Chardonnay 100% (1200 bt)

Descrizione: Nel 2022, per la prima volta, abbiamo avuto l'opportunità di acquistare uva da Saint Romain, storica denominazione della Côte d'Or. Coltivata da un amico, egli stesso attuale generazione di una vecchia tenuta a conduzione familiare come la nostra, la frutta è tutta certificata biodinamica Demeter. Dopo 12 mesi in rovere seguiti da un mese di decantazione in vasca, il vino finito mostra un'eleganza altamente minerale che si arrotonderà con il tempo in bottiglia.

Abbinamenti Gastronomici: Carni crude, pollame nobile, primi piatti di carne.



LOIRE

La regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo di Francia. La Loira si trova a ovest della Borgogna e lungo il fiume si susseguono le diverse aree che compongono la regione, inframezzate da zone non particolarmente vocate. Le aree più importanti si trovano a partire dalle città di Nevers e Bourges e poi Orléans. Da queste zone provengono i vini più celebri della regione, che appartengono ad AOC come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.

Il clima nella Valle della Loira è piuttosto fresco e sia per la temperatura che per la latitudine essa si trova quasi al limite per la sopravvivenza della vite. Questo fa si che la quantità di zuccheri nell'uva sia particolarmente bassa e i vini che se ne ottengono siano leggeri e poco alcolici, anche se caratterizzati da elevata acidità. L'utilizzo della barrique per la maturazione dei vini li rende robusti e con evidenti note di tostatura, caratteristiche molto distanti da quelli che si possono considerare gli stili classici della regione.

DOMAINE 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 offre il meglio della nostra "Natura".

Thierry Michaud





CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

PROPRIETÀ/FONDATORI
Thierry Michaud

Rue des Martinières,
41140, Noyers-sur-Cher



SAUVIGNON TOURAINE AOC
DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon

Descrizione: colore giallo con riflessi verdolini, 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
CL 150

TOURAINE AOC ‘’CUVEE ECLAT DE SILEX‘’
DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: 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.



PINOT NOIR ‘’CUVEE BAS QUARTAUX‘’
DOMAINE MICHAUD

Provenienza: Loira
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: carni bianche, primi con ragù, pollame

JEAN REVERDY ET FILS

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.

.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Christophe Reverdy

163 Rue du Carroir Perrin
18300, Verdigny



SANCERRE AOC BLANC
JEAN REVERDY

CL 75
CL 150

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: Jean Reverdy and Sons, è la tradizione della famiglia Sancerre e l'amore per un lavoro ben fatto, trasporta note mentolate, ribes nero e limone maturo.

Abbinamenti Gastronomici: primi con peperoni, ostriche e crudités.

DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

DOMAINE
DIDIER DAGUENEAU

Didier Dagueneau: un personaggio virtuoso.
“Tutto, in quest’uomo, era fuori dal comune”, scrisse Jacques Perrin di lui: dall'aspetto selvaggio, un modo di fare quasi sempre provocatorio e con un atteggiamento di infinita modestia e gratitudine nei confronti della vita, Didier era un convinto seguace della biodinamica e al tempo stesso aspro critico dei rigidi canoni imposti dalle certificazioni.
Si è schierato senza mezzi termini contro le pratiche all'epoca diffuse a Pouilly-sur-Loire, dove i vignerons prediligevano Sauvignon di qualità media praticando basse densità per ceppo e raccolte meccanizzate.
“Mi sforzo di curare il mio vigneto come fosse un’opera d’arte”, affermava Didier. E i suoi Sauvignon lo sono. Vini che vanno oltre al donar piacere: vini intrisi di lirismo e di fascino, capaci di leggere meravigliosamente i vari terreni di Saint-Andelain e in grado di donare emozioni che fanno vibrare i sensi umani.





CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all’Ufficio Commerciale

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Dagueneau

Le Bourg
58150, Saint-Andelain



PUR SANG
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo paglierino luminoso, il naso rivela aromi nitidi di frutta esotica e agrumi. Il sorso è di grande classe con potente slancio minerale. Immensa freschezza, coerentemente con il millesimo 2011, in bocca si distende poi con buona tensione, chiudendo lungo su sensazioni citrine.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa meravigliosamente con qualsiasi piatto di pesce poco elaborato, crostacei e frutti di mare. Ottimo con la paella.



SANCERRE BLANC LE MONT DAMNE
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: giallo dorato luminoso. Il naso si esprime con eleganza su aromi di frutti esotici (ananas) e fiori di campo e una bella mineralità. All'assaggio, il vino si presenta con corpo pieno e chiara vena sapida. Caldo e morbido e al contempo tagliente, si sviluppa con equilibrio e grande vigore. Finale persistente, su una nota di piacevole mandorla amara.

Abbinamenti Gastronomici: si abbina benissimo ad antipasti freddi, sushi e carpacci di pesce. Ideale anche con formaggi e frutti di mare



SILEX
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo paglierino brillante e trasparente. Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica (papaia e mango) e fiori selvatici, con spettacolare traccia minerale di pietra focaia e una leggera nota boisé. Il sorso è di classe suprema, producendosi in una performance straordinaria: il prologo fresco e affilato, lascia campo a suggestioni vellutate e aromatiche, con un finale infinitamente sapido, armonico e persistente.

Abbinamenti : superbo con piatti di mare e crostacei. Ottimo con un formaggio di capra o su un'aragosta alla catalana..



BLANC FUME
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: giallo paglierino luminoso, il naso si pronuncia su note di delicati fiori bianchi e frutti esotici, con spettacolare tocco minerale e citrino. Bocca tesa e corpo vigoroso, all'assaggio si esprime subito con grande sapidità. Nerbo acido, ma non graffiante, nel finale chiude con armonia.

Abbinamenti Gastronomici: si esalta in maniera sublime con zuppe di legumi o cereali e primi piatti poco strutturati. Accompagna a meraviglia piatti di carne bianca ed è ottimo anche come aperitivo.



BUISSON RENARD
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon Blanc 100%

Descrizione: Giallo paglierino luminoso, il naso si schiude su sentori netti di frutta esotica (frutto della passione) e agrumi delicati. L'assaggio è pieno ed equilibrato, con bocca tesa e bella trama minerale. Il finale è lungo, armonico e di grande finezza.

Abbinamenti Gastronomici: Si accosta splendidamente a piatti di mare, crostacei e molluschi. Ottimo un couscous di verdure.



LES JARDINS DE BABYLONE MOELLEUX/DOUX
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

CL 75
CL 150

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Sauvignon 100%

Descrizione: Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e brillante, con questo vino il naso si schiude elegantemente su note di frutta matura (albicocca e pesca gialla), di frutta tropicale e di agrumi delicati, con un tocco dolce di miele. Olfatto complesso e intenso, il sorso è profondo e morbido, al contempo equilibrato e armonico con una netta traccia acida.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa meravigliosamente con desserts a base di frutta fresca e preparazioni al cioccolato. Ideale anche da bere da solo, come vino da meditazione o conviviale.



JARDINS DE BABYLONE DEMISEC
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Petit Manseng 100%

Descrizione: Colore giallo dorato intenso e brillante, con questo vino il naso si schiude su note di frutta matura (albicocca e pesca gialla), di frutta tropicale e di agrumi delicati, con un tocco dolce di miele. Olfatto complesso e intenso, il sorso è profondo e morbido, al contempo equilibrato e armonico con una netta traccia acida. Persistente, chiude con grande finezza.

Abbinamenti : desserts a base di frutta fresca e preparazioni al cioccolato. Ideale anche da bere da solo, come vino da meditazione o conviviale.



JARDINS DE BABYLONE SEC
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU

Provenienza: Loira
Varietà delle uve: Petit Manseng 100%

Descrizione: Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso e brillante, con questo vino il naso si schiude elegantemente su note di frutta matura (albicocca e pesca gialla), di frutta tropicale e di agrumi delicati, con un tocco dolce di miele. Olfatto complesso e intenso, il sorso è profondo e morbido, al contempo equilibrato e armonico con una netta traccia acida. Persistente, chiude con grande finezza.

Abbinamenti Gastronomici: si sposa meravigliosamente con desserts a base di frutta fresca e preparazioni al cioccolato. Ideale anche da bere da solo, come vino da meditazione o conviviale.



BORDEAUX

Bordeaux si trova sulla costa occidentale Francese, sull'oceano Atlantico. L'estuario della Gironda e dai due fiumi che vi si immettono, la Dordogna e la Garonna, rendono le caratteristiche ambientali e climatiche uniche nel loro genere. Il clima è temperato anche grazie alle correnti che si sviluppano tra la Gironda e i due fiumi che scorrono nella regione e questo si somma all'influsso dell'oceano Atlantico, per assicurare una clima stabile, grazie anche alla presenza di foreste che isolano la regione dai freddi invernali. I terreni ghiaiosi di Bordeaux assicurano inoltre un eccellente drenaggio dell'acqua. Grazie a questa caratteristica una delle più estese zone vitivinicole di Bordeaux è stata nominata Graves. Il grande successo commerciale di Bordeaux è inoltre legato ai porti dislocati lungo la Gironda, che consentivano un facile attracco per le navi mercantili, che riprendevano il largo verso l'Inghilterra.

CHATEAU LAPELLETRIE

Agricoltura biologica, principi biodinamici, installazione di siepi, alberi da frutto negli appezzamenti, alveari... Tutto è cercato per trovare un equilibrio il più vicino possibile alla Natura con la N maiuscola. Integrità delle uve, valorizzazione del terroir, vinificazione dolce, maturazione dolce nelle nostre cave di pietra.
Nei nostri vini privilegiamo l'eleganza, la freschezza e la mineralità. Che potrebbero essere un ritratto di famiglia.

PROPRIETÀ/FONDATORI
Anne Biscaye

Lapelletrie
33330**,** St-Christophe-des-Bardes



SAINT EMILION GRAND CRU CANOPÉE DE LAPELLETRIE
CHATEAU LAPELLETRIE

Provenienza: Saint-Christophe-des-Bardes
Varietà delle uve: Merlot 100%

Descrizione: La cuvée Canopee de Lapelletrie proviene solo dalla nostra parcella più antica ed è realizzata nel massimo rispetto delle uve. Viene lavorato con tutto il rispetto che dobbiamo a queste uve. Il rispetto per la vita, la fauna e la flora del nostro vigneto.

Abbinamenti Gastronomici: carne rossa grigliata o arrosto.



SAINT EMILION GRAND CRU
CHATEAU LAPELLETRIE

CL 75
CL 150

Provenienza: Saint-Christophe-des-Bardes
Varietà delle uve: Merlot 90%, Cabernet Franc 10%

Descrizione: Raccolta manuale o meccanica con cernita a bordo, seguita da 2 cernite successive. In cantina molteplici piccoli rimontaggi, estrazioni delicate per lavorare sulla finezza dei tannini. 1/3 del raccolto viene affinato in botti nelle nostre cave di calcare per 12 mesi. Imbottigliamento: 24 mesi dopo la vendemmia

Abbinamenti Gastronomici: carne rossa grigliata o arrosto.



SAINT EMILION GRAND CRU ENVOLÉE DE LAPELLETRIE
CHATEAU LAPELLETRIE

Provenienza: Saint-Christophe-des-Bardes
Varietà delle uve: Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Descrizione: L'Envolee de Lapelletrie è prodotto solo dalla parcella di Merlot più giovane. Maturazione in tini di cemento. Imbottigliamento 8 mesi dopo la vendemmia.

Abbinamenti Gastronomici: antipasti a base di salumi, formaggi erborinati o a media-lunga stagionatura



CHATEAU CARROSSE MARTILLAC

La famiglia Miailhe, proprietaria dello Château, era desiderosa di tornare alle proprie radici e dare vita allo Château Carrosse Martillac a Martillac, nel cuore della regione di Pessac Leognan, nel 2015.
Per diversi anni, la coltivazione della vite e la vinificazione sono state le attività principali della famiglia durante il periodo delle Graves, molto prima di Pessac Leognan.







CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Miailhe

31 Lieu dit la Salle
33650, Martillac



CHÂTEAU CARROSSE MARTILLAC PESSAC-LÉOGNAN AOC
CHÂTEAU CARROSSE MARTILLAC

Provenienza: Bordeaux (Martillac)
Varietà delle uve: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Descrizione: Profondo e brillante, lo splendido colore rosso ciliegia presenta sfumature violacee, segno di giovinezza e longevità. Il vino presenta un maestoso bouquet di frutti rossi (lampone, fragola selvatica) e di frutti neri (mora, ribes), sottilmente mescolati a note tostate. Denso e dotato di tannini setosi e maturi, si svela al tocco del palato senza mai perdere la sua eleganza.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse, carni bianche, selvaggina e formaggi.



L'ÉQUIPAGE DU CARROSSE MARTILLAC PESSAC-LÉOGNAN AOC
CHÂTEAU CARROSSE MARTILLAC

Provenienza: Bordeaux (Martillac)
Varietà delle uve: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Descrizione: Di colore granato scuro molto profondo, suggerisce frutti neri (ribes nero, ribes rosso), il bouquet fresco si apre gradualmente per lasciare spazio a note grigliate, tostate e torrefatte, aggiungendo complessità.
All'attacco, la freschezza è percepibile e poi i tannini leggermente serrati rafforzano il frutto.

Abbinamenti Gastronomici: carni rosse, carni bianche, selvaggina e formaggi

CHÂTEAU LEHOUL

La zona di Graves è la regione vinicola che si trova nella costa sinistra di Bordeaux dove sono prodotti i vini più apprezzati al mondo. Château Lehoul appartiene alla stessa famiglia da molte generazioni. Con passione e competenza, la famiglia Fonta assicura lo sviluppo della cultura, della vendemmia (che è manuale), della vinificazione, dell'imbottigliamento e contribuisce quindi a perpetuare la tradizione del saper fare di un grande vino in un terroir eccezionale.
Bordeaux rimanda a Château, termine ormai arcinoto per rappresentare la qualità della regione e la sua fama a livello mondiale.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Fonta

Route d'Auros
33210, Langon



CL 75
CL 150

BORDEAUX GRAVES ROUGE
CHÂTEAU LEHOUL

Provenienza: Aquitaine (Francia)
Varietà delle uve: Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Malbec 10%, Cabernet Franc 5%

Descrizione: Questa è la prima annata della tenuta. I tannini potenti sono vellutati e setosi. Una bella maturità conferisce a questo vino complessità e lunghezza in bocca.

Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti con sughi importanti , selvaggina e carni rosse alla griglia



BORDEAUX GRAVES BLANC
CHÂTEAU LEHOUL

Provenienza: Aquitaine (Francia)
Varietà delle uve: Sauvignon 80%, Sémillon 20%

Descrizione: Prodotto con uve raccolte a mano, questo vino ha un naso di grande finezza aromatica. In bocca è teso, lungo e complesso, mescolando agrumi e frutti a polpa bianca.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi erborinati poco stagionati, pollame, pesce



GRAND VIN DE LÉHOUL PLÉNITUDE
CHÂTEAU LEHOUL

Provenienza: Aquitaine (Francia)
Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Descrizione: ottenuto dalle nostre migliori parcelle e dalle nostre vecchie vigne, questo è il grande vino della tenuta. Le rese sono controllate dalla vendemmia verde, tra i 30 e i 40 hl/ha.È un grande vino da riposo che si esprimerà almeno dopo 3 anni.

Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti con sughi importanti , carne rossa grigliata o arrosto.

PRODOTTO SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale



GRAVES BLANC FÛT DE CHENE
CHÂTEAU LEHOUL

Provenienza: Aquitaine (Francia)
Varietà delle uve: Sauvignon 60%, Sémillon 40%

Descrizione: Dopo un affinamento di 6 mesi in barriques nuove, questo vino acquisisce un grande potenziale di invecchiamento. Il Sémillon porta una miscela di frutti maturi insieme a una tensione e una freschezza date dal Sauvignon blanc.

Abbinamenti Gastronomici: formaggi erborinati poco stagionati, pollame, pesce

PRODOTTO SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

CHÂTEAU HAUT-MAYNE EARL ROUMAZEILLES

Château Haut-Mayne si trova sull'altopiano di Preignac, 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. L'Azienda Haut Mayne è composta da 10 ettari (25 acri) piantati su argilla e calcare. Le uve vengono raccolte dai vigneti, con un'ulteriore selezione prima della pressatura.



PROPRIETÀ/FONDATORI
Famiglia Roumazeilles

Ch. Haut-Mayne
33210, Preignac



BORDEAUX ROUGE SUPERIEUR LAFLEUR DU HAUT MAYNE
CHÂTEAU HAUT-MAYNE

Provenienza: Aquitaine (Francia)
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.

Abbinamenti Gastronomici: carni alla griglia, zuppe di legumi.



SAUTERNES
CHÂTEAU HAUT-MAYNE

CL 37,5
CL 75

Provenienza: Aquitaine (Francia)
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 nobile sono presenti fino alla fine con molta eleganza.

Abbinamenti Gastronomici: da provare insieme a formaggi piccanti, accompagnato da un ottimo miele di castagno, oppure con formaggi erborinati, formaggi forti e corposi accompagnati da marmellate, mostarde e miele







PROVENCE

La Provenza è un'antica provincia del sud-est della Francia.
La coltivazione della vite e la produzione dei vini in questa regione cominciano ai tempi dei galli, grazie anche all'influsso della cultura e della tradizione enologica degli antichi Romani.
La Provenza è una regione molto interessante, sia dal punto di vista paesaggistico che dal punto di vista enogastronomico. Il paesaggio è decisamente mediterraneo, con presenza di olivi e di erbe aromatiche.
In Provenza si producono i più famosi vini rosati della Francia, ma non solo. Anche i vini rossi di Bandol e i bianchi di Cassis sono ugualmente noti. Il clima mediterraneo molto soleggiato e con temperature che d'estate arrivano anche a 40°C crea le condizioni ideali per la coltivazione della vite e il Mistral, vento di terra contribuisce assieme alla brezza marina a mitigare gli effetti dell'aria troppo secca.

DOMAINE LA TUILIERE

Nel cuore del parco regionale naturale del Luberon, tra i magnifici villaggi di Murs e Lioux, si annida un vigneto di 40 ettari. Su pendii che offrono condizioni climatiche ideali, i vini DOC Ventoux del Domaine La Tuilière propongono gamme diverse e gustose.
Cuvée storiche e nuove creazioni accompagneranno i vostri numerosi momenti di vita; che sia per i pasti estivi, invernali, romantici, in famiglia o con gli amici, troverete il vino che fa per voi e che incanterà il vostro palato.
Domaine La Tuilière propone vari vitigni, tra cui Grenache nero, Cinsault, Carignan, Merlot, Grenache bianco e Viognier. Tanti elementi per degustare vini pieni di freschezza o di carattere!



PROPRIETÀ/FONDATORI

Route D60
84220, Murs



TRADITION ROSE'
DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Murs
Varietà delle uve: Grenache Noir 60%, Cinsault 25%, Syrah 15%

Descrizione: vino leggero e fruttato, ottenuto tramite spremitura e fermentazione a freddo per privilegiare il sentore di frutta. Frutti rossi, fragole, lamponi, ciliegie.

Abbinamenti Aperitivo, grigliate, volatili, verdure ripiene.



VIEILLES VIGNES ROUGE
DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Murs
Varietà delle uve: Grenache Noir 50%, Syrah 50%, Vieilles Vignes de 1960

Descrizione: vino ricco e complesso, lungo in bocca. Aromi di frutti rossi, noir confits.

Abbinamenti Gastronomici: Pollame, carne arrosto, piatti speziati.



SYRAH ROUGE
DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Murs
Varietà delle uve: Syrah 95%, Grenache Noir 5%

Descrizione: vino fine ed intenso. Aromi di frutti rossi, spezie e di tostato. Affinamento in cisterne per 2 anni.

Abbinamenti: Carne rossa, piatti speziati, formaggi.



ROUGE RESERVE "CHASSEUR"
DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Murs
Varietà delle uve: Merlot 70%, Syrah 30%

Descrizione: vino potente e generoso, con dei tannini equilibrati. Aromi di sottobosco e prugna secca.

Abbinamenti Gastronomici: Selvaggina, orata o manzo alla bourguignon, carni con salse.



VIOGNIER BLANC
DOMAINE LA TUILIERE

Provenienza: Murs
Varietà delle uve: Viognier 100%

Descrizione: vino secco e fruttato, aromi di albicocca, pesca e frutta fresca.

Abbinamenti Gastronomici: da aperitivo, con pesce in salsa o crostacei.





LANGUEDOC-ROUSSILLON

La Languedoc-Roussillon si trova a sud della Francia e si affaccia sul Mediterraneo, fino al confine con la Spagna. E' una regione da sempre molto grande (la più estesa del paese) e produttiva: ancora oggi la Languedoc-Roussillon produce oltre un terzo di tutto il vino francese. Questi fattori hanno portato a sottovalutare le potenzialità del territorio, che in tempi più recenti, migliorando la qualità delle uve, la selezione dei vigneti e ammodernando le pratiche vinicole è entrata a pieno diritto tra le più interessanti realtà vinicole di Francia. La regione vinicola, sede di diverse AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*) è suddivisa in due zone distinte: la Languedoc, più a est, prevalentemente pianeggiante e il Roussillon, più a sud vicino ai Pirenei.

DOM BRIAL

Dom Brial è stato creato nel 1923 a Baixas come risposta all'enorme crisi del vino che la Francia aveva appena attraversato. Un pugno di viticoltori con un'idea comune: “Insieme saremo più forti” DOM BRIAL, padre domenicano nato a Roussillon, lasciò in eredità una rendita perpetua ai comuni di Baixas e Pia affinché ciascuno di essi mantenesse una scuola per i bambini più poveri. I viticoltori di Baixas, gioielli della viticoltura catalana, hanno saputo far prosperare e perpetuare il loro vigneto e strumento di produzione. Oggi rappresentiamo 247 viticoltori che coltivano con passione 2100 ettari.



ANNO DI FONDAZIONE
1923

Avenue Maréchal Joffre
66390, Baixas



MUSCAT AOP DE RIVESALTES
CHATEAU LE PINS

Provenienza: Languedoc-Roussillon
Varietà delle uve: Muscat petits grains 50%, Muscat d'Alexandrie 50%

Descrizione: Intenso e fruttato, note di frutta esotica e fiori bianchi. Il finale è lungo con una spiccata acidità e marcata mineralità che bilanciano l’equilibrata dolcezza del vino.

Abbinamenti Gastronomici: Biscotteria, dolci secchi, sorbetti.



PRIMAGE AOP
CHATEAU LES PINS

Provenienza: Languedoc-Roussillon
Varietà delle uve: Grenache Noir 100%

Descrizione: Al naso è intenso e fruttato. In bocca si contraddistingue per la freschezza, ampie le note di confettura. Il finale è lungo con note tostate di cioccolato fondente e cacao.

Abbinamenti Gastronomici: Tortino di cioccolato con cuore caldo su salsa agli agrumi- Torta Foresta nera.



RIVESALTES AOP GRANDE RESERVE 1989
DOM BRIAL

Provenienza: Languedoc-Roussillon
Varietà delle uve: Macabeo, Grenache Blanc, Grenache Gris

Descrizione: Invecchiato in botti per 20 anni in ambiente ossidativo naturale. mogano con riflessi oro antico, aromi di noci, tofee, pan di zenzero e scorza d'arancia. Finale lungo con sentori di caramello.

Abbinamenti Gastronomici: Accompagnamento ideale dolci al cioccolato o dolci in generale. Sorprendente con formaggi come Roquefort, Tomme de brebis. Da meditazione oppure come digestivo.



RIVESALTES AOP GRANDE RESERVE 1999
DOM BRIAL

Provenienza: Languedoc-Roussillon
Varietà delle uve: Macabeo, Grenache Blanc, Grenache Gris

Descrizione: Invecchiato in botti per 20 anni in ambiente ossidativo naturale. Il colore è oro antico con riflessi ramati, note di miele, caramello, tabacco biondo, noci e scorza d'arancia. Vino rotondo e ampio; bella freschezza, seguita da note di frutta secca e tostatura.

Abbinamenti Gastronomici: Accompagnamento ideale dolci al cioccolato o dolci in generale. Sorprendente con formaggi come Roquefort, Tomme de brebis. Da meditazione oppure come digestivo.



SPAGNA

La Spagna è uno dei più importanti protagonisti della vitivinicoltura Europea, ed il terzo al mondo in termini di quantitativi prodotti. La Spagna ha una tradizione centenaria nel campo dell'enologia e della viticoltura ed alcuni suoi vini sono giustamente entrati a far parte della ristretta cerchia delle tipologie più apprezzate nel mondo intero. Si pensi ad esempio allo Jerez, (o Xérès, alla francese, o Sherry, all'inglese). L'importanza della tradizione nella vitivinicoltura spagnola è confermata dal fatto che in nessuna nazione, tranne forse il vicino Portogallo, la diffusione dei vitigni "internazionali" di origine Francese sia stata così ridotta e si registri pertanto una nettissima prevalenza dei vitigni autoctoni spagnoli.

BODEGAS & VINEDOS SENTENCIA

Sentencia è nata per proteggere un patrimonio viticolo familiare insostenibile nell'attuale modello produttivo. La reinterpretazione di un patrimonio unico, con i suoi vigneti ancestrali, le sue varietà quasi dimenticate, il suo ambiente, la sua storia, la diversità dei suoi terreni, hanno dato vita a vini all'avanguardia, fatti a mano, pieni di autenticità e originalità.
Se c'è un luogo al mondo in cui posso sentirmi veramente in pace, è senza dubbio la nostra piccola bodega. La vecchia cantina di famiglia, che ha chiuso i battenti negli anni '60 con l'avvento del movimento cooperativo, è ora la nuova cantina di Sentencia.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
2006

Carretera Almansa, 23
46355, Los Pedrones, Valencia



ILLUVA
BODEGAS & VINEDOS SENTENCIA

Provenienza: Los Pedrones, Requena (Valencia).
Varietà delle uve: Garnacha 100%

Descrizione: è il risultato della ricerca dal 2015 di un vino più spontaneo, fresco, immediato. Si distingue per un naso molto profumato e pulito, dove la parte floreale spicca su quella fruttata. In bocca è fine e delicato ma molto fresco, vibrante e persistente, il che lo rende coinvolgente.

Abbinamenti Gastronomici: Pollame, carne arrosto, piatti speziati.

JOSE' ANT. GARCIA VITICULTOR

Con padre originario di Corullón e madre di Valtuille de Abajo, José Antonio è nato e cresciuto a Barcellona. All'età di 25 anni si è trasferito nel Bierzo per occuparsi dell'eredità lasciatagli dal nonno (6 ettari di vigneti suddivisi in 75 parcelle). José Antonio ha iniziato con 3600 bottiglie nel 2010 e oggi ne produce più di 60.000 gestendo 22 ettari di vigneto distribuiti in 158 parcelle. A differenza delle altre cantine della zona, tutto il vino di José Antonio è prodotto con le sue uve, coltivate in asciutto e trattate con metodo biologico. In cantina vinifica tutte le parcelle separatamente e le migliori vanno in barrique. José Antonio non usa alcun controllo della temperatura durante la fermentazione e lavora solo con lieviti autoctoni permettendo al suo vino di esprimere il terroir.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
2009

PROPRIETÀ/FONDATORI
Josè Antonio Garcia

Calle El Puente
24530, Valtuille de Abajo, León



UNCULIN
JOSE ANTONIO GARCIA

Provenienza: Bierzo, village of Valtuille de Abajo

Varietà delle uve: Mencía 85%, Mix di varietà locali (Godello, Doña Blanca, Alicante Bouchet, Palomino e altre) 15%

Descrizione: Il vitigno Mencia, nelle mani giuste, può dar vita a un vino rosso aromatico, fresco e minerale. È proprio questo l'obiettivo che si sono prefissati i coniugi Garcia, entrambi profondamente legati alla regione del Bierzo, che hanno lavorato duramente (a mano) per ridare vita a vecchie vigne.

Abbinamenti Gastronomici: Pollame, carne arrosto, piatti speziati.

CUME DO AVIA

Cume do Avia è un progetto biologico pionieristico a Ribeiro iniziato nel 2005 come cooperativa tra 5 amici provenienti dallo stesso villaggio. Hanno abbandonato la loro vita in città e sono tornati in campagna, dove sono nati i loro genitori, iniziando il loro progetto da zero. Il progetto è stato concepito come biologico e biodinamico fin dall'inizio, nonostante le loro famiglie avessero fin dall'inizio, anche se le loro famiglie avevano alcuni vigneti convenzionali che producevano per Viña Costeira. Hanno scelto un appezzamento di 9 ettari circondato dalla foresta nel punto più alto della valle del fiume Avia per una migliore aerazione.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE
2005

PROPRIETÀ/FONDATORI
Diego e Alvaro Collarte

Lugar Camporredondo, 69
32415, Ourense



COLLEITA N° 10 BRANCO BIO
CUME DO AVIA

Provenienza: Valle del Avia
Varietà delle uve: Treixadura 50%, Albariño, Loureira, Lado and Caíño Branco

Descrizione: Freschezza, eleganza e purezza. L'Albarino porta con sé tutto il suo notevole carattere fresco, salino e marino - il naso si tuffa direttamente negli agrumi, nell'erba e nel limone conservato. Il palato è così rinfrescante che ci trasporta davvero sulla costa.

Abbinamenti Gastronomici: frutti di mare, tapas, acciughe, polpo alla griglia, ottimo con paella mista

BODEGA CA' DI MAT

I nostri vigneti sono vecchi, piantati in piccoli appezzamenti di terreno granitico e resistono al clima rigido della Sierra de Gredos. Ci prendiamo cura di loro utilizzando tecniche di viticoltura biologica, con rispetto, pazienza e duro lavoro.
La filosofia di Ca' Di Mat è la ricerca della delicatezza, dell'eleganza e della complessità dei vecchi vitigni sui terreni granitici di Gredos. Si basa su un processo di vinificazione non interventista, con l'utilizzo di lieviti indigeni e macerazioni lunghe e delicate con grappoli interi. Per l'invecchiamento vengono utilizzate foudres, vasche di cemento e botti di rovere francese al fine di riflettere la massima espressione del terroir e dell'annata.



CANTINA SU ASSEGNAZIONE:
Necessario richiedere disponibilità ed assegnazione all'Ufficio Commerciale

ANNO DI FONDAZIONE	PROPRIETÀ/FONDATORI	C. del Hilero, 7,
2017	Paolo Armando e Victoria Serrano	28696 Pelayos de la Presa, Madrid



VALAUTÍN ALBILLO REAL
BODEGA CA' DI MAT

Provenienza: DOP Vinos de Madrid, San Martín de Valdeiglesias area
Varietà delle uve: Albillo Real

Descrizione: È un bianco floreale e fresco con alcune note speziate ed erbacee, espressivo e un po' selvatico. È elegante, sfumato e complesso, molto giovane e con la complessità del medley di vigneti utilizzati

Abbinamenti Gastronomici:, riso, pollame, pesce e frutti di mare.



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.



ALIPRANDI
BEVERAGE COMPANY



www.aliprandibeverage.com