UNIVERSAL GROUP

LA NOSTRA CANTINA

CATALOGO 2023

Guida ai
vini della nostra cantina:
caratteristiche
principali, gusto e
peculiarità delle nostre
etichette.

www.universaldolce.com

SOMMARIO

01. BOLLICINE

Spumanti, Prosecchi, Franciacorta, Trento DOC Champagne..

02. VINI BIANCHI

I nostri bianchi fermi

03. VINI ROSSI

I rossi della nostra cantina.

04. VINI DOLCI

…e per il dessert…

BOLLICINE

01.

Spumanti, Prosecchi,
Franciacorta, Trento DOC,
Champagne.

CHANDON Garden SPRITZ

CHANDON GARDEN SPRITZ

Cuvée Rosè, Extra Dry

Chandon porta la natura nel mondo dell'aperitivo creando un blend tra il suo vino spumante e le arance Valencia dal sapore dolce-amaro ben bilanciato, macerate in spezie ed erbe. Uno spritz 100% naturale, senza coloranti o aromi artificiali, con il doppio di bollicine e la metà di zuccheri. Fatto con il delizioso spumante Brut di alta qualità, e con uve Chardonnay, Pinot Noir e Sémillon assemblato con un liquore all'arancia amara preparato da Chandon e realizzato con bucce d'arancia, erbe e un mix di spezie. Ci sono voluti 64 tentativi e 4 anni per trovare l'equilibrio perfetto tra bollicine e liquore, tra amaro e dolcezza, e ne è valsa la pena! Come berlo? Stappalo e versalo con qualche cubetto di ghiaccio, una fetta d'arancia essiccata e un rametto di rosmarino.

ZONA DI PRODUZIONE

Argentina.

UVE / VITIGNO

47% Chardonnay,
33% Pinot nero, 20% Sémillon.

COLORE

Arancione tenue.

TIPOLOGIA

Spumante.

GRADAZIONE

11.5% VOL.

CANTINE LEONARDO DA VINCI

‘ MAPPA DI IMOLA ’

Pignoletto DOC

Da una selezione delle migliori uve Pignoletto di Romagna, uno Charmat di morbidezza setosa che carezza palato e olfatto con la sua livrea briosa di frutto e di fiore. Le uve Pignoletto per la spumantizzazione vengono raccolte manualmente e meccanicamente nel periodo di fine agosto e inizio di settembre. La vinificazione si effettua con una pressatura soffice. La fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C consente di ottenere aromi fruttati e floreali. La successiva spumantizzazione avviene in autoclave a temperatura e pressione controllata, per sviluppare il giusto perlage e le caratteristiche note olfattive.

ZONA DI PRODUZIONE

Imola, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

85% Grechetto gentile più altre uve bianche.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

TIPOLOGIA

Spumante Brut

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

MASCHIO DEI CAVALIERI

PRESTIGE
Gran Cuvée Millesimato

Questo spumante si distingue per il suo elegante carattere, deciso ma finemente delicato, con accenti floreali e di frutta. Nasce da una accurata e attenta selezione di mosti di particolari varietà d'uve rigorosamente autoctone.
Il perlage fine ed elegante rende ogni assaggio della Gran Cuvée Prestige Millesimato un'esperienza unica dove si possono riconoscere, in un mix sapientemente equilibrato, sentori caratteristici delle uve a bacca bianca del territorio veneto. Il tutto in un vino dal colore brillante e dorato, ideale per i momenti di celebrazione e festa.
Gran Cuvée Prestige Millesimato, ideale per ogni occasione, è ideale con primi piatti a base di verdure, vellutate, torte salate e pesce.

ZONA DI PRODUZIONE
Veneto.

UVE / VITIGNO
85% Grechetto gentile più altre uve bianche.

COLORE
Giallo cristallino.

TIPOLOGIA
Prosecco.

GRADAZIONE ALCOLICA
12.00% VOL.

MASCHIO DEI CAVALIERI

TREVISO
Prosecco DOC Extra Dry

Per la produzione del Prosecco Doc Treviso si utilizzano le basi della zona “storica” della Denominazione, che rappresenta il meglio del vasto territorio interessato alla coltivazione di uve Glera. La nostra cantina ottiene gli spumanti direttamente dal mosto sottoposto a presa di spuma con lieviti selezionati per la durata di un mese a temperatura controllata di 12-15°C. La presa di spuma viene interrotta abbassando la temperatura dell’autoclave per garantirsi il livello zuccherino residuo desiderato. Con la tecnica utilizzata si esaltano principalmente la bevibilità, definita dalla fragranza aromatica, gusto fresco e fine perlage.

ZONA DI PRODUZIONE

Treviso, Veneto.

UVE / VITIGNO

100% Glera.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Prosecco DOC Extra Dry.

GRADAZIONE ALCOLICA

11.00% VOL.

MASCHIO DEI CAVALIERI

Cuvée Rosè, Extra Dry

Quando il rosa fa la differenza c'è la cuvée Rosé Maschio dei Cavalieri. Freschezza e leggerezza disegnano l'aperitivo, in calice o in cocktail.
Questa bollicina emerge per una grande versatilità nel pairing.
Eccellente abbinamento per finger food e sushi, sorprende anche a fine pasto accompagnato a dolci a base di frutta e crema pasticcera.

ZONA DI PRODUZIONE

Triveneto

UVE / VITIGNO

85% Glera,
15% Pinot Nero.

COLORE

Rosa tenue

TIPOLOGIA

Spumante

GRADAZIONE ALCOLICA

11,00% VOL.

LE MANZANE®

PROSECCO SUPERIORE
Spumante, Extra Dry DOCG

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 200 e i 300 metri s.l.m
Coltivati su terreno di medio impasto tendente all'argilloso.
Gradazione alcolica 11,5%.
Profumo fruttato e sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche.

ZONA DI PRODUZIONE

Prealpi Trevigiane, fra Conegliano e Valdobbiadene, Veneto.

UVE / VITIGNO

85% Chardonnay,
15% Pinot bianco.

COLORE

Giallo paglierino

TIPOLOGIA

Spumante

GRADAZIONE ALCOLICO

11.50% VOL.

Anche Magnum

LE MANZANE®

PROSECCO SUPERIORE

Spumante, Brut DOCG

I vigneti si trovano ad un’altitudine variabile tra i 200 e i 300 metri s.l.m
Coltivati su terreno di medio impasto tendente all’argilloso.
Gradazione alcolica 11,5%.
Profumo fruttato e delicato con sentori di crosta di pane e sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare.

ZONA DI PRODUZIONE

Prealpi Trevigiane, fra Conegliano e Valdobbiadene

UVE / VITIGNO

Uve Glera, bacca bianca

COLORE

Giallo paglierino brillante

TIPOLOGIA

Spumante

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50% VOL.

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

JEIO - VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE

Prodotto a 200 metri s.l.m. la sua caratteristica nota fruttata esalta un sapore particolarmente morbido che si ritrova anche al palato.
Al naso la nota fruttata emerge piacevolmente.
Spumante estremamente fresco ed elegante.
Perlage finissimo e vivace.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene

UVE / VITIGNO

85% Glera

COLORE

Giallo paglierino, brillante, alcuni riflessi verdognoli.

TIPOLOGIA

Spumante Extra Dry

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50% VOL.

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

CREDE
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE.

Prodotto a 250 metri s.l.m., Crede presenta un perlage minuto e persistente.
Il suo profumo di fiori di prato è giustamente intenso, fresco ed elegante. Lascia emergere un fruttato assai gradevole.
Sentori di mela e pera, l'armonia si completa con una sapidità ricca e fine.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene

UVE / VITIGNO

85% Glera

COLORE

Giallo paglierino brillante, leggeri riflessi verdi.

TIPOLOGIA

Prosecco Superiore Brut

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50% VOL.

VAL D'OCA
VALDOBBIADENE PROSECCO

PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO DOCG
EXTRA DRY

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

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto - Valdobbiadene

UVE / VITIGNO

100% Glera,
vendemmia a mano

COLORE

Trasparente e limpido.

TIPOLOGIA

Prosecco Superiore
ExtraDry

GRADAZIONE ALCOLICA

11.00% VOL.

Anche Magnum

VAL D'OCA
VALDOBBIADENE PROSECCO

VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE

Il perlage, risale fine e in modo persistente così da permettere agli aromi di arrivare in superficie. In questo vino della tipologia Dry è possibile percepire una splendida combinazione tra l'aroma fruttato ed il floreale che, unita al gusto decisamente amabile, rende i brindisi indimenticabili.
All'altezza di ogni evento si fonde in una deliziosa armonia se stappato durante gli aperitivi e a fine pasto con della pasticceria fine come dettaglio d'eccellenza.
Servire a 6-8°C

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto – Valdobbiadene (San Pietro di Barbozza, Saccol e Santo Stefano)

UVE / VITIGNO

100% Glera

COLORE

Brillante, giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Prosecco Superiore Dry

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Cuvée Ca dei Frati
Brut Metodo Classico

Perlage fine e continuo.
Al naso è fragrante, con note biscottate e di nocciola, fieno e tabacco stagionato.
La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola.
Ideale per l'aperitivo ma anche a tutto pasto è capace di manifestare tutta la versatilità di un metodo classico.
Ottimo sul pesce d'acqua dolce, durante l'intera libagione, sui pollami, carni bianche fredde e insalate estive.
Sposa con successo un parmigiano di livello.

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia

UVE / VITIGNO

Turbiana e Chardonnay

COLORE

Giallo oro con riflessi verdi

TIPOLOGIA

Spumante di qualità

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

FRANCIACORTA
BRUT, VEZZOLI

Il Franciacorta DOCG Brut S.A. **Vezzoli** affina sui propri lieviti per un periodo non inferiore ai 20 mesi, acquisendo così profumi, perlage e struttura da vendere! Le uve, vendemmiate a mano, provengono da annate diverse (S.A. sta infatti per 'senza annata') e questo permette di creare un Franciacorta da diversi vini base che presenta molte sfaccettature organolettiche, riuscendo sempre a trovare **equilibrio** e grazia! Sorso gentile, in bilico tra freschezza e rotondità, presenta il perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri ed un lungo finale che ricorda le delicate note floreali.
Per un aperitivo ricercato, con un risotto ai frutti di mare ma anche con una pizza ai quattro formaggi!

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto – Valdobbiadene (San Pietro di Barbozza, Saccol e Santo Stefano)

UVE / VITIGNO

90% Chardonnay e
10% Pinot Nero

COLORE

Brillante, giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Franciacorta Brut

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

FRANCIACORTA
SATEN, VEZZOLI

La fermentazione del vino base avviene in acciaio inizialmente, per essere completata in piccole botti di legno (barriques) per un periodo di 6/7 mesi fino al tiraggio. il Franciacorta satén possiede una spuma cremosa con perlage finissimo. Apido e nello stesso tempo fresco ed armonico, è ideale a tutto pasto ma esalta le sue virtù con paste al forno, risotti delicati e pesce sia di mare che di lago. Prodotto senza l'utilizzo di zuccheri esogeni da uve fenolicamente mature. Si utilizza mosto d'uva auto-prodotto in rifermentazione e in sboccatura, nel rispetto dell'integrità del frutto e della valorizzazione del territorio.

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto – Valdobbiadene (San Pietro di Barbozza, Saccol e Santo Stefano)

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Brillante, giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Franciacorta Satèn

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA

CUVEE REAL
Antica Fratta

Franciacorta elegantemente, fresco e vivace caratterizzato da piacevoli aromi fruttati e floreali. Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero. È un Franciacorta, ottimo come aperitivo, da provare a tutto pasto; particolarmente adatto a delicati piatti a base di pesce e carni bianche.
E' un prodotto senza annata, non millesimato, perché ottenuto dall'assemblaggio di vini di vendemmie diverse.
La vendemmia avviene tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina ma conservano ancora notevole acidità e freschezza. La maturazione poi avviene come da Disciplinare Franciacorta DOCG per minimo 24 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

Monticelli Brusati, Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

90% Chardonnay,
10% Pinot Nero.

COLORE

Giallo tenue con riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Franciacorta Brut DOCG

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Anche Magnum

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA

ESSENCE SATEN
Antica Fratta

Il brut cuvée real Antica Fratta è una selezione di uve pregiate da vari appezzamenti collinari altamente vocati che si trovano in diversi comuni della Franciacorta.
La vendemmia avviene tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina ma conservano ancora notevole acidità e freschezza. La maturazione poi avviene come da Disciplinare Franciacorta DOCG per minimo 24 mesi.
Ottimo come aperitivo, eccellente anche a tutto pasto è particolarmente adatto a piatti delicati a base di pesce e carni bianche.

ZONA DI PRODUZIONE

Monticelli Brusati, Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Franciacorta Satèn Brut DOCG

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Anche Magnum

ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA

ESSENCE ROSE'
Antica Fratta

Essence Rosé Franciacorta DOCG Antica Fratta, colore rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero. Il suo profumo è intenso con sentori di frutti rossi. In bocca è ben strutturato, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità. Essence Rosé Franciacorta DOCG Antica Fratta, si consiglia di abbinarlo a tutto pasto, soprattutto con primi, piatti di carne e pesci saporiti.

ZONA DI PRODUZIONE

Monticelli Brusati, Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

COLORE

Rosa tenue con riflessi tendenti al salmone.

TIPOLOGIA

Franciacorta Rose' Brut Millesimato DOCG

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Anche Magnum

CAVICCHIOLI
SINCE
1928

ROSÉ DEL CRISTO
Sorbara DOC

Un mondo, una cultura, una passione in rosa che ci parla dell'evoluzione di un vino e di un vitigno fatta a Modena. Se in Cavicchioli c'è la storia di tutto il Lambrusco, nel Rosé del Cristo si disvela l'altra faccia del Lambrusco possibile, lo spumante e la ricerca della perfezione.

ZONA DI PRODUZIONE

Emilia - Romagna

UVE / VITIGNO

Lambrusco Sorbara

COLORE

Rosè

TIPOLOGIA

Spumante

DENOMINAZIONE

DOC / DOP

MONTE ROSSA

MONTEROSSA
Prima Cuvée Brut

Il Franciacorta Brut “Prima Cuvée” è uno degli spumanti più rappresentativi della cantina Monte Rossa, una storica e prestigiosa istituzione della Franciacorta. La personalità fresca, ricca e minerale che da sempre contraddistingue tutta la gamma Monte Rossa si esprime al meglio in questa “Prima Cuvée”, realizzata con massima cura e attenzione. Il Franciacorta “Prima Cuvée” Monte Rossa si distingue per piacevolezza ed eleganza, rivelando buona personalità e struttura. Al naso evoca profumi di frutta tropicale, uniti a cenni minerali e a sentori di pasticceria secca.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

MONTE ROSSA

MONTEROSSA
Sansevé Satèn Brut

Il "Sansevé" di Monte Rossa è un Franciacorta Satèn di medio corpo, vivace e fragrante, affinato sui lieviti in bottiglia per 24 mesi. Al naso emana sensazioni di mandorle, frutta e pasticceria. Il gusto è fresco e brioso, morbido ed elegante, piacevole e ben equilibrato. Il Franciacorta Brut Saten Sansevè è il seducente spumante della cantina Monte Rossa. Storico nome della regione Franciacorta, Monte Rossa ha sede in una stupenda villa seicentesca che testimonia come l'azienda sappia fondere perfettamente tradizione e modernità. Da quando Paolo Rabotti l'ha fondata nel 1972, ha mantenuto abilmente la cantina in equilibrio tra queste due peculiarità, creando vini dal gusto tradizionale ma affidandosi alle più recenti tecnologie e filosofie vinicole.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta Satén Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

MONTE ROSSA

MONTEROSSA
Flamingo Rosè Brut

Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosé Brut. Dal colore rosa salmone brillante, con un perlage fine e persistente, al naso ricco ed elegante, con delicate nuance di fragoline, petali di rosa e agrumi.
Ottimo abbinamento su un risotto al frutti di mare, ma anche a fine pasto in compagnia di un dessert a base di frutti rossi.
Fine e persistente, la fermentazione avviene in parte in tini di acciaio a temperatura controllata e in parte in botti di rovere. Affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi. Sapido e fresco, dal perlage fine e persistente e un finale decisamente lungo.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

COLORE

Rosa salmone brillante.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta Rosè Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

CABOCHON
FRANCIACORTA

CREMANT D'ALSACE GRUSS
Gran Cuvée Brut

Lo Spumante Franciacorta Brut Cabochon di Monte Rossa nasce nei vigneti situati nelle colline moreniche del Comune di Bornato. E' prodotto al 70% con uve Chardonnay e al 30% con uve Pinot Nero, raccolte unicamente a mano. La fermentazione avviene in barriques di rovere a temperatura controllata per circa 6 mesi, successivamente il vino affina in bottiglia per 36 mesi. Il Cabochon è caratterizzato da un colore giallo dorato luminoso. Al naso si apre con aromi di pompelmo rosa e mandorla fresca, arricchiti da piacevoli tocchi salini e biscottati. Al palato risulta denso e pieno, con un mix di acidità e sapidità. Il vino presenta un finale persistente, con un piacevole retrogusto di nocciola. Perfetto per accompagnare aperitivi ed affettati, è ideale in abbinamento a crostacei e piatti a base di pesce.

.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia.

UVE / VITIGNO

70% Chardonnay,
30% Pinot Nero.

COLORE

Giallo dorato brillante.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Astucciato

Ca'del Bosco

CA' DEL BOSCO
Cuvée Prestige

Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.
Un vino da aperitivo o cena tra amici, la Cuvée Prestige di Ca' del Bosco si accompagna bene ad antipasti leggeri a base di pesce o verdura, a secondi piatti di mare semplici e a piccoli crostacei. Ottimo con carpacci di pesce e sushi o anche come aperitivo.
Cuvée Prestige è l'essenza stessa della Franciacorta, in perfetto stile Ca' del Bosco. Un gioiello nato nel 2007 da un sapere lungo trent'anni.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero.

COLORE

Giallo Paglierino.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Anche Magnum

Ca'del Bosco

ANNAMARIA CLEMENTI
Ca' del Bosco

Cuveé Annamaria Clementi Ca' del Bosco è un Franciacorta Riserva, prezioso nel nome ed eccellente nel gusto. È prodotto con un blend di Chardonnay 55%, Pinot bianco 25% e Pinot nero 20% raccolte rigorosamente a mano.
La vinificazione avviene in piccole botti di rovere, con successiva fermentazione malolattica e rifermentazione in bottiglia; il lungo affinamento sui lieviti (circa 8 anni) conferisce al Cuveé Annamaria Clementi l'unicità che lo contraddistingue.
Di un colore dorato brillante, al naso la sua presenza è minerale e arricchita da aromi fruttati e note di frutta secca. Cuvée Annamaria Clementi è armonico al palato, con perlage ricco e finissimo, a conferma dell'eccellenza Ca' del Bosco nella produzione di spumanti Franciacorta.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero.

COLORE

Dorato brillante.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta DOCG.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA
Gran Cuvée Alma Brut

Alma Cuvée nasce dalla sapiente unione di circa 60 delle 120 selezioni di vendemmia ottenute in cantina. Circa 100 selezioni provengono dalla medesima vendemmia e vengono individuate con estrema cura in 107 parcelle distribuite in 10 differenti Comuni della Franciacorta (“assemblaggio orizzontale”). A questo ampio patrimonio di varianti olfattive e gustative si aggiungono poi i profumi e i sapori di particolari “vini di riserva” provenienti da differenti vendemmie (“assemblaggio verticale”). Una cuvée unica, che con la elegante complessità rappresenta l’anima più integra e spesso misteriosa della Franciacorta.
Che lo si beva come aperitivo o durante il pasto saprà accompagnare bene numerose elaborazioni a base di pesce. Crostini a base di salmone affumicato o pasta al sugo di astice.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

77% Chardonnay, 1% Pinot Bianco, 22% Pinot Nero.

COLORE

Giallo paglierino, riflessi verdognoli.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta DOCG.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

BELLAVISTA
Rosè

Il Franciacorta Rosè di Bellavista è uno spumante elegante, piacevole e seducente, affinato sulle fecce per 36 mesi. Fragole selvatiche, petali di rosa, mele e agrumi conquistano l'olfatto e si fondono in un gusto fresco e avvolgente.
Prodotta in quantità molto limitate, questa Cuvée nasce da trenta selezioni di vendemmia, alcune delle quali fermentano in piccole botti di rovere bianco. Ha una ricca schiuma e un fine perlage, il colore evolve da rosa tenue a rosa antico, profuma di frutta bianca e fragole di bosco, rosa canina e pane tostato. In bocca regala freschezza e armonia, e un lungo finale di frutti rossi e mandorla. Elegantissimo, per un aperitivo o una cena romantica.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

62% Chardonnay, 38% Pinot Nero.

COLORE

Da rosa tenue a rosa antico.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta DOCG.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

MASCHIO DEI CAVALIERI

METODO CLASSICO
Millesimato Brut

Spumantizzato secondo il disciplinare del Metodo Classico, affina per 36 mesi sui lieviti.
Al **naso** profumo di frutta gialla matura, mela Golden, ananas e nocciola.
Al **palato** gusto equilibrato e minerale.
Perfetto come aperitivo. Ottimo abbinato ad antipasti e primi piatti delicati.
Le uve raccolte esclusivamente a mano, vengono pigiate e messe in grandi tini di acciaio per una prima fermentazione.
Successivamente il vino viene imbottigliato e riposto sulle pupitre, dove affina sui propri lieviti per almeno 24 mesi prima della sboccatura.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare ai piedi delle Dolomiti, Trento

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

MASCHIO DEI CAVALIERI

ETYSSA

Trento DOC Extra Brut

Lo Spumante Trento DOC "Cuvee N°6" di Etyssa, si presenta al naso con sentori fruttati e di fiori bianchi, con leggere note di nocciola tostata e crosta di pane. Il sorso si rivela pieno, fresco, con un ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità.
la “Cuvée N°6” vinifica per il 60% in acciaio e per il 40% in tonneaux di rovere austriaco, quindi affina sui propri lieviti per 7 mesi, con successivo affinamento in bottiglia per un minimo di 36 mesi. Prima della messa in commercio avviene la sboccatura con successiva aggiunta del dosaggio zuccherino che darà l'appellativo di Spumante Extra Brut.
Perfetto con antipasti e secondi a base di pesce e sushi.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare ai piedi delle Dolomiti, Trento

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

marco tonini
viticoltore in isera

TRENTO DOC
Brut Nature

Il TRENTODOC NATURE Marco Tonini viene prodotto con uve Chardonnay e Pinot Bianco, da vigneti coltivati in alta collina .
Un metodo classico “di montagna” con carattere e freschezza, che lascia ampio spazio di interazione fra gusto, olfatto ed espressione del territorio.
La godibilità del prodotto è assicurata dalla proporzione tra profumi delicati di agrumi, combinati ad un gusto lungo e persistente, il tutto supportato da una fine perlage.
Per sua natura si accompagna bene con piatti a base di pesce o carni bianche, ma si abbina molto bene anche a primi piatti a base di verdure, ed è ottimo con salumi d’ogni genere.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona collinare ai piedi delle Dolomiti, Trento

UVE / VITIGNO

70% Chardonnay, 30% Pinot Bianco.

COLORE

Giallo paglierino

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Pojer e Sandri

POJER E SANDRI
Cuvéè Extra Brut

Dal profumo maturo, ricorda chiaramente i caratteri dello Chardonnay, con l'invecchiamento si riscontrano sentori di vaniglia, paté di mandorla, nocciola, fieno, muschio, pietra focaia.
Al gusto è estremamente secco, franco, con molto carattere e una struttura importante. Considerati i caratteri, non dosato e piuttosto maturo, è da considerarsi uno spumante da tutto pasto.
Fermentazione ed invecchiamento in piccoli fusti di rovere a contatto del proprio lievito con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. La rifermentazione in bottiglia è fatta in primavera utilizzando vini base di due annate e di due varietà diverse, la sboccatura si effettua dopo non meno di 36 mesi di permanenza sui lieviti.

ZONA DI PRODUZIONE

Faedo e Valbona, Trento

UVE / VITIGNO

65% Chardonnay, 35% Pinot Nero.

COLORE

Giallo paglierino carico

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Pojer e Sandri

POJER E SANDRI
Brut Rosé

Dal profumo ampio e complesso, frutti rossi: ciliegia marasca e lamponi, ricordano chiaramente i caratteri del pinot nero, non mancano in sottofondo le note dello Chardonnay: paté di mandorla, nocciola e fieno. Il tutto integrato da profumi di pasticceria viennese: vaniglia, caffè d'orzo tostato, cacao.
Al gusto è franco, cremoso e consistente, l'armonia è ottenuta dopo un adeguato dosaggio (Brut).
La sapidità, carattere distintivo dello Chardonnay, coltivato in alta quota, ne fa un rosé di grande bevibilità. Ideale come aperitivo o per chiacchierare in compagnia.
Vino di colore rosa antico con riflessi ramati, molto fine con corona persistente.

ZONA DI PRODUZIONE

Faedo e Valbona, Trento

UVE / VITIGNO

50% Chardonnay, 50% Pinot Nero.

COLORE

Rosa antico con riflessi ramati

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM
Blanc de Blancs

Prima etichetta prodotta da Giulio Ferrari a inizio novecento è il Blanc de Blanc dallo stile inconfondibile che conquista per freschezza e fragranza.
Luminoso giallo paglierino e perlage di notevole persistenza. Di grande intensità. Le note fruttate tipiche dello Chardonnay preludono a piacevoli sentori di crosta di pane e nocciola conferiti dagli oltre 30 mesi di affinamento sui lieviti. Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il lungo finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.
Adatto a tutto pasto, Ferrati consiglia l'abbinamento con una mozzarella di bufala o un'insalata di polpo.

ZONA DI PRODUZIONE

Monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI MAXIMUM ROSE'

Blanc de Blancs

Uve raccolte con vendemmia manuale nella prima metà di settembre. Durata della maturazione per almeno 36 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture. Colore rosa antico elegante. Naso delicatamente fragrante, con sentori di piccoli frutti, lieviti e un fondo appena balsamico avvolgente di notevole complessità. Palato di grande eleganza con perfetta corrispondenza gustativa, arricchito da piccoli frutti di bosco, fresche note balsamiche, dal finale di notevole persistenza segnata da un ricordo tenue di tannino a cui si affiancano delicati sentori di lievito. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, per un consumo ricercato ed esclusivo. Temperatura di servizio prossima ai 6°C.

ZONA DI PRODUZIONE

Monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

70% Pinot Nero,
30% Chardonnay

COLORE

Rosa antico.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI PERLE'

Millesimato

Da un'accurata selezione di Chardonnay di montagna, il Trento doc millesimato che sintetizza al meglio l'arte Ferrari. Elegante fraseggio gustativo, con finale in crescendo. Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti. Ricchezza aromatica di straordinaria espressività: la scena è dominata da sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate.

ZONA DI PRODUZIONE

Monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Giallo intenso con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Anche Magnum

FERRARI
TRENTO 1902

FERRARI PERLE'
Nero Riserva, Blanc de Noirs

Primo e unico Blanc de Noirs della Casa. È la Riserva Trento doc frutto di quarant'anni di esperienza su un vitigno complesso e delicato come il Pinot Nero.
Sontuoso nel gusto, incorniciato da un'affilata sapidità e una freschezza agrumata. Il sorso è pieno e morbido. Persistente e squisitamente ammandorlato, per un finale avvolgente e maestoso.
Spettacolare complessità olfattiva ricca di sensazioni tropicali, che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi.
Chiari riflessi color oro, impreziositi da un perlage di rara finezza

ZONA DI PRODUZIONE

Monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Pinot Nero

COLORE

Dorato e brillante.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

FERRARI
TRENTO 1902

GIULIO FERRARI
Riserva del fondatore

È la firma che designa le migliori bollicine italiane nel mondo, in grado di vincere la sfida del tempo e consacrarsi al mito. Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica. L'invecchiamento ultradecennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessità, che colpisce per eleganza e freschezza.
Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele.

ZONA DI PRODUZIONE

Alle pendici dei monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay selezionato.

COLORE

Giallo brillante con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

FERRARI
TRENTO 1902

GIULIO FERRARI
Rosè

Dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre un secolo, il Trento doc che si candida a diventare l'icona delle bollicine rosé italiane. Colpisce per la vibrante intensità. La grande concentrazione è bilanciata dalla spinta fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo. Delicati sentori di confettura di rosa canina e di agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere.
Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo. Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose.

ZONA DI PRODUZIONE

Alle pendici dei monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

Pinot nero selezionato e percentuale di Chardonnay in base all'annata.

COLORE

Salmone splendente dai bagliori ramati.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

VERGNES

BLANQUETTE DE LIMOUX

Vergnes

Spumante della DO Blanquette de Limoux, che deve il suo nome alla sottile patina bianca che ricopre le foglie della sua uva, Mauzac, presente nella città di Limoux, all'interno della regione della Languedoc-Roussillon, nel sud della Francia. La sua denominazione è di origine molto antica, in quanto si dice addirittura sia il vero precursore dello Champagne.
La sua origine si deve ai monaci benedettini i quali, lavorando sulle tecniche di vinificazione in bottiglia, si accorsero che per un'accidentale combinazione il loro vino bianco fermo, era diventato frizzante.
Ideale con Antipasti di mare, fritto di paranza, pasta con salse bianche di crostacei, pesce in genere, fritto di pollo e caprese.

ZONA DI PRODUZIONE

Limoux, regione di Languedoc-Roussillon, Sud della Francia

UVE / VITIGNO

93% Mauzac, 3% Chardonnay, 4% Chenin Blanc

COLORE

Giallo carico.

TIPOLOGIA

Spumante Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Marsigny
Cremant de Bourgogne

CREMANT DE BOURGOGNE
Blanc de Noir

Spuma fine e persistente, il Pinot Noir conferisce la struttura e longevità mentre il Gamay porta la pienezza, duttilità ed eleganza. Al naso si avvertono profumi di piccoli frutti di rossi e un gradevole sentore di crosta di pane e di tostatura, in bocca è potente ed equilibrato con una buona persistenza gusto-olfattiva.

Ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente con antipasti a base di pesce e crostacei.

ZONA DI PRODUZIONE

Bailly, Borgogna, Francia

UVE / VITIGNO

90% Pinot Nero,
10% Gamay.

COLORE

Giallo pallido.

TIPOLOGIA

Spumante Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

VINS FINS D'ALSACE
GRUSS

CREMANT D'ALSACE GRUSS
Gran Cuvée Brut

Il naso è fresco ed espressivo con toni varietali tipici del Pinot Bianco. All'assaggio è elegante e vivace, con una bollicina di carattere e una buona acidità.
Dopo la vendemmia le uve vengono fatte fermentare all'interno di vasche di acciaio inox. A questa fase segue poi un affinamento sui propri lieviti che dura almeno 1 anno.
Le vigne da cui si ricavano gli acini hanno un'età media di sedici anni.
In Francia, al di fuori della regione della Champagne, gli spumanti prodotti seguendo il metodo classico vengono chiamati "Crémant".
Ottimo per l'aperitivo, antipasti e tartine miste.
Ideale con i calamari fritti e fiori di zucca.

ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia, Francia

UVE / VITIGNO

30% Pinot Bianco, 30% Auxerrois,
20% Riesling, 20% Pinot Nero.

COLORE

Giallo paglierino lucente.

TIPOLOGIA

Champagne Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

LAURENT-PERRIER
La Cuvée Brut

Veste il calice di un cristallino e brillante giallo dorato, con perlage elegante e persistente. Raffinato all'olfattiva, propone un bouquet ampio e complesso, in cui le note fruttate e agrumate sono arricchite dai classici rimandi alla crosta di pane, ai lieviti, alla pasticceria e al burro. L'assaggio è fragrante, armonioso ed equilibrato, di ottima lunghezza.
Da stappare per i più importanti aperitivi del fine settimana, è ottimo in abbinamento alla tartare di gamberi e mango.

ZONA DI PRODUZIONE

Tours sur Marn, sud-est della Montagna di Reims, Francia

UVE / VITIGNO

15% Pinot Meunier,
50% Chardonnay, 35% Pinot Nero.

COLORE

Giallo paglierino

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

LAURENT-PERRIER
Millésimé Brut

Lo Champagne Brut Millesimé di Laurent-Perrier è uno Champagne francese che affina per almeno 84 mesi sui propri lieviti in bottiglia. Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino leggero e di sfavillante brillantezza e sprigiona intensi profumi di erbe aromatiche, note minerali, susine gialle e albicocche, ricchi dettagli di scorza di agrumi.
Al sorso è rinfrescante come una carezza agrumata, dalla texture avvolgente, morbido ma di ampia sapidità.

ZONA DI PRODUZIONE
Regione Champagne, Francia

UVE / VITIGNO
50% Chardonnay, 50% Pinot Nero.

COLORE
Giallo paglierino.

TIPOLOGIA
Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA
12.00% VOL.

Anche Magnum

LAURENT-PERRIER

Cuvée Rosé Brut

Lo spumante Cuvée Rosé Laurent-Perrier è un prodotto particolare: uno champagne non millesimato che cattura immediatamente per la sua bottiglia dalle curve eleganti, quasi femminili, e per il suo prezioso colore rose-gold. L'intuizione e la voglia di cambiamento della cantina francese, assieme a un'accurata lavorazione vinicola, hanno dato vita a un risultato eccezionale; è il frutto di uve 100% Pinot nero e di un lungo riposo di almeno 4 anni sui propri lieviti.
Nasce così uno spumante dal color rosa salmone arricchito e impreziosito da luminose sfumature dorate che consentono un sorso piacevolmente vivace e morbido: note fruttate di fragola, ribes, lamponi, more e marasche che rendono il finale arrotondato e dolce.

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Champagne, Francia

UVE / VITIGNO

100% Pinot Nero.

COLORE

Da rosa salmone a color lampone.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

CHAMPAGNE
BOLLINGER

BOLLINGER
Special Cuvée

Gli Champagne firmati Bollinger si riconoscono tra mille. Lo “Special Cuvée”, proposto qui con il suo elegante astuccio litografato, è uno dei più freschi tra i vini proposti dalla maison francese, pur non trascurando per nulla le note calde e tostate che solitamente definiscono gli Champagne più pregiati. Lo Champagne Brut “Special Cuvée” di Bollinger è il risultato del sapiente e delicato assemblaggio tra una piccola parte di vino d’annata e una maggioranza di vini di riserva.
È connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. È ottimo insieme a pesce, crostacei e carni bianche. Se stappato per un aperitivo, diventa speciale insieme a parmigiano e prosciutto.

ZONA DI PRODUZIONE

Est della Francia, Champagne

UVE / VITIGNO

60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier.

COLORE

Giallo dorato.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Anche Magnum

PERRIER – JOUET
Grand Brut

Lo Champagne Grand Brut di Perrier Jouet è elegante, delicato e floreale, nato dal sapiente assemblaggio dei 3 classici vitigni della Champagne e affinato per 36 mesi sui lieviti in bottiglia. Agrumi, frutta e fiori bianchi compongono una sinfonia raffinata e vivace, di buona freschezza e sapidità.
Lo Champagne Grand Brut è lo storico gioiello della casa Perrier-Jouët, il primo Brut creato dalla prestigiosa Maison nel suo percorso di ricerca della perfezione e della raffinatezza assoluta. Nacque infatti nel 1856 dalla nobile intuizione di **ridurre la quantità di zucchero** del dosaggio per fare meglio percepire l'eleganza della cuvée e per conquistarsi così la clientela inglese, differenziandosi dalle altre etichette di Champagne, a quel tempo ancorate ai vecchi e omologati sapori.

ZONA DI PRODUZIONE
Champagne, Est della Francia

UVE / VITIGNO
40% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 40% Pinot Meunier.

COLORE
Oro argenteo.

TIPOLOGIA
Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA
12.00% VOL.

DOM PERIGNON
Astucciato

“Produrre il miglior vino al mondo”: questa l’ambizione che nel XVII secolo spinge il monaco Pierre Pérignon, uomo audace e lungimirante, a viaggiare in tutta la Francia e a guadagnarsi persino un posto alla tavola del Re Sole, affascinato dalla notorietà del suo vino, il Dom Pérignon. Tre secoli dopo, la Maison ha reso immortale il lavoro di questo asceta, oramai considerato a tutti gli effetti il padre spirituale dello champagne. I millesimati Dom Pérignon sono prodotti solo con le migliori uve della tenuta. Ognuno di essi è una creazione unica, con uno stile e un’identità irripetibili. Questa visione si rispecchia nel sottile equilibrio che caratterizza lo champagne della Maison: un’alleanza di complessità e intensità.

ZONA DI PRODUZIONE

Champagne-Ardenne, Francia

UVE / VITIGNO

45% Pinot Nero,
55% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino sgargiante.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

I VIGNERONS DELLA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
Autréau
DE CHAMPILLON

AUTREAU
De Champillon
(Tiratura 350.000 bottiglia)

Lo Champagne Premier Cru Brut rispecchia a pieno l'anima e la territorialità di Autreau, sia per la presenza di tutte e 3 i tipi di uve coltivate nella Domaine sia per l'attenzione ad ogni passaggio che lo rende uno champagne equilibrato nei gusti e della qualità tipica degli champagne.
La vinificazione come da tradizione avviene in vasche d'acciaio ed in seguito ogni vino riceve la malolattica completa, l'attenzione ad ogni passaggio è fondamentale per mantenere fedeli i sentori e i sapori dal vigneto fino alla singola bottiglia venduta. L'affinamento in bottiglia avviene per 30/36 mesi su lieviti selezionati.

ZONA DI PRODUZIONE

Francia

UVE / VITIGNO

40% Pinot Meunier,
20% Chardonnay, 40% Pinot Nero.

COLORE

Giallo brillante con riflessi oro-salmone

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Bonnet - Gilmert

BONNET-GILMERT

Champagne Réserve Brut
Blanc de Blancs Cuvée

(2018 per il 50% + vins de réserve)

Questo Champagne firmato Bonnet-Gilmert nasce da una lavorazione in purezza di uve Chardonnay. Cuvée de Réserve, questo spumante di alta qualità è classificato Grand Cru, proviene infatti da un villaggio della Côte des Blancs, Oger, ed è invecchiato per un minimo di 3 anni in cantina prima di essere proposto al mercato.
Al naso esprime sentori intensi e immediati, con frutta matura a polpa bianca, fiori e agrumi in evidenza, a cui seguono sentori più complessi di crosta di pane, lieviti e mineralità. In bocca è fresco e sapido.
Perfetto per l'aperitivo, questo Blanc de Blancs può tranquillamente sconfinare su primi e secondi piatti, in particolare a base di pesce, volendo anche salsato.
Tiratura Bonne-Gilmert: 40.000 bottiglie.

ZONA DI PRODUZIONE

Vallée de la Marne

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Aurélien Laherte

Aurélien Laherte
Brut Nature
Blanc de Blanc
(base 2019 + vins de réserve 2018-2017)

Lo Champagne Blanc de Blancs Magnum di Laherte nasce da vecchie viti di Chardonnay coltivate nelle migliori parcelle a sud di Epernay. Sviluppa un raffinato corredo aromatico di frutta secca, agrumi, note salate e gessose, con ricordi di pane appena sfornato. Il sorso è secco, teso, puro e pieno di energia, dalla freschezza pulsante e dal timbro minerale.
Splendida espressione del terroir, coniuga aromi varietali, **note gessose e minerali e una piacevole freschezza citrina**, che rende il sorso scorrevole appagante.
Il Blanc de Blancs Nature di Laherte Freres è uno Champagne in formato Magnum che rispecchia perfettamente lo spirito di una Maison fortemente legata al territorio di Chavot.
Tiratura Laherte Frères: 165.000 bottiglie.

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Champagne, Francia

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Waris Larmandier

WARIS LARMANDIER

Blanc de Blancs

Particules Crayeuses

(cuvée 2014 + vins de rèserve 2012-13)

Questo Champagne è frutto della vinificazione di uve Chardonnay, coltivate in regime biologico nei village di Chouilly, Cramant, Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Una bollicina che mette d'accordo un po' tutti, verticale ma ricca, succosa, dinamica, bella sia come aperitivo che a tutto pasto.
Al naso note di agrumi freschi, mandorla, fiori bianchi, crosta di pane, sentori di spezie Dolci E Leggeri Accenti Di Pasticceria Dolce,
La cantina si trova nel villaggio di Avize ed è stata fondata nel 1989 dal coltivatore di quinta generazione, Marie-Hélène Larmandier, e da suo marito Vincent Waris.
Tiratura Waris Larmandier: 35.000 bottiglie.

ZONA DI PRODUZIONE

Regione dello Champagne, Francia

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Giallo paglierino, piccoli riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Vincent Couche

VINCENT COUCHE

Champagne Zero Dosage

(cuvée 2018 + vin de rèserve)

Lo Champagne Dosage Zero viene prodotto dalla maison Vincent Couche nella parte più meridionale della zona delle grandi bollicine, la piccola **Côte des Bar.** Siamo nella terra del Pinot Noir. Il naso ha profumi che richiamano la piccola frutta rossa di bosco, gli agrumi maturi (arancio su tutti), la crosta di pane, la crema pasticcera, la vaniglia, la mandorla tostata e una leggera sfumatura fumé. Al palato domina una sensazione **cremosa e soffice**, lasciando comunque emergere una decisa impronta di freschezza e mineralità. Un sorso che nel complesso mostra anche un'insospettata morbidezza e rotondità, nonostante la mancanza di dosaggio. Anche a tavola si dimostra un vero jolly, in grado di accompagnare antipasti, primi piatti, secondi di carne o pesce con grande classe ed eleganza!

Tiratura Vincent-Couche: 80.000 bottiglie.

ZONA DI PRODUZIONE

Cote des Bar, Francia

UVE / VITIGNO

85% Pinot Noir,
15% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino vibrante.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Lancelotte - Pienne

LANCELOT - PIENNE

Cuvée Accord Majeur Brut

(80% cuvée 2015 + 20% vin de réserve)

Il Brut “Accord Majeur” di Lancelot-Pienne è uno Champagne armonioso ed equilibrato, realizzato con un 80% di vino d’annata e un 20% di vini di riserva, che comprende 15 annate diverse. Nel calice si presenta di colore giallo chiaro, attraversato da un perlage sottile e continuo. Il bouquet è intenso ed espressivo, con sfumature floreali, aromi di frutta matura, cenni di crosta di pane e pasticceria. All’assaggio è ricco e appagante, con un sorso elegante e un finale di **piacevole freschezza salina**.
Lo Champagne Brut “Accord Majeur” di Lancelot-Pienne è l’etichetta più classica della Maison, quella che rappresenta meglio la grande tradizione della Champagne.
Tiratura Lancelot-Pienne: 70.000 bottiglie.

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Champagne, Francia.

UVE / VITIGNO

70% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir
15% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino, riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Tutti I bianchi fermi della nostra cantina

02.

I VINI BIANCHI

RUBICAIA
Trebbiano DOC

Vino prodotto da uve esclusivamente del vitigno omonimo vinificate a temperatura rigorosamente controllata. Bianco secco di colore paglierino piuttosto chiaro; il bouquet è delicato e fresco; gusto asciutto ed armonico.
Il Romagna Trebbiano è caratterizzato da un sapore sapido e secco, che sprigiona in bocca freschezza e fragranza. Servito a 7-8°C ben si presta per accompagnare secondi di pesce o insalate di mare e primi piatti leggeri. Lo si può gustare e gradire anche per aperitivi 100% made in Romagna, a base di piadina, salumi e squacquerone o altri formaggi freschi.

ZONA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

100% Trebbiano.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50% VOL.

ZINGARINA
Rebola DOC

Questo vino bianco di Tenuta Santa Lucia prende il nome dal vigneto di provenienza, il “Zingarina”, situato in provincia di Rimini, in Emilia Romagna. Il rebola è un vigneto autoctono della tradizione enologica locale, vinificato dalla famiglia Benedetti secondo i dettami dell’agricoltura biologica, nel pieno rispetto delle qualità e potenzialità del vitigno stesso. È un vino bianco che ben si abbina alla saporita cucina e le storiche tradizioni culinarie della regione, di cui esalta gusto ed aromi.
Da abbinare ad antipasti e piatti di pesce saporiti, primi della tradizione culinaria romagnola, secondi di carne bianca e formaggi a pasta molle.
Nel bicchiere si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intrigante, con sentori di ginestra, glicine, erbe aromatiche, agrumi e note minerali. In bocca il sapore è netto, piacevole e molto fresco, con lungo finale sapido.

ZONA DI PRODUZIONE

Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

100% Rebola.

COLORE

Giallo paglierino, riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

ALBANA
Secco DOCG

Primo tentativo di presentare una Albana senza compromessi, cercando di rispettare al massimo il vitigno. Freschezza e acidità, longevità. L'etichetta arriva dal quadro della pittrice Lucie Cernochova con cui abbiamo iniziato una bella collaborazione e amicizia.
Sorso avvolgente e strutturato, fresco e piacevole. Finale fruttato e citrino.
Al naso sentori di frutti tropicali, agrumi. Fiori di Ginestra, erbe aromatiche e frutta secca
Ottima con tagliolini al pesce.

ZONA DI PRODUZIONE
Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO
100% Albana.

COLORE
Giallo paglierino con riflessi oro.

TIPOLOGIA
Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.00% VOL.

CANTINE LEONARDO DA VINCI

DAMA CON L’ERMELLINO

Pinot Grigio

Avvolgente, come il tocco della Dama con le sue dita morbide, affusolate, raffinate. Fresco, come il suo aspetto fuori dal tempo, slanciato verso chi guarda, verso il futuro. Intrigante, come il suo fascino luminoso che si rinnova a ogni sguardo, a ogni sorso. Questo Pinot Grigio è un privilegio da ammirare e gustare dal vivo.
Al naso emergono note di fiori di ginestra, gelsomino e sottofondo fresco erbaceo.
Ottima corrispondenza gusto-olfattiva, intensificata da gradevoli note minerali in chiusura.
Il Pinot Grigio Dama con l'Ermellino è un raffinato vino bianco da abbinare a piatti di pesce, come ravioli di baccalà al burro e salvia.

ZONA DI PRODUZIONE

Bertinoro, Faenza, Brisighella.

UVE / VITIGNO

100% Pinot Grigio.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

BOTTEGA SpA
Family Vintners Since 1635

TREVENEZIE
Sauvignon IGT

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", dicitura con cui ancora oggi viene identificato questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Sauvignon, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. È dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato. Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti leggeri a base di pesce, asparagi, minestre di verdure e risotti.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia.

UVE / VITIGNO

100% Sauvignon.

COLORE

Giallo paglierino brillante,
Con lievi riflessi verdi .

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

BOTTEGA SpA
Family Vintners Since 1635

TREVENEZIE
Chardonnay IGT

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", dicitura con cui ancora oggi viene identificato questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Sauvignon, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. È dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato. Indicato come aperitivo, si abbina particolarmente bene con antipasti e minestre a base di pesce, pasta e risotti, passati e vellutate di verdure, piatti a base di asparagi e uova, oltrechè con tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi preparati in modo semplice.

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino brillante,
Con lievi riflessi verdi .

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

BOTTEGA SpA
Family Vintners Since 1635

SOAVE
Classico DOC

Il Soave Classico Santi ha caratteristiche di pregio molto particolari, legate alla severa scelta delle uve che provenendo da vigneti di mezza collina, danno vita ad un vino di grande fragranza e interessante ricchezza aromatica.
Colore paglierino carico; profumo intenso, di particolare finezza, con fresca fragranza di fiori di sambuco e con sentori di frutta esotica e miele d'acacia. Il sapore è sapido, molto garbato ed armonico, di grande corpo ed elegante persistenza.
Si consiglia con: tradizione veneta: baccalà mantecato, faraona arrosto. In genere: primi piatti, pesce e carni bianche.

ZONA DI PRODUZIONE

Veneto

UVE / VITIGNO

70% Garganega,
30% Trebbiano di Soave e Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

CANTINE DE CICCO

TORMARESCA
Chardonnay di Puglia IGT

Giallo paglierino con riflessi verdolini di grande lucentezza, al naso esprime note fresche di fiori d'arancio, timo, rosa e lavanda. Al palato è fresco, caratterizzato da una decisa mineralità, con un delicato retrogusto sapido e fruttato. Chardonnay inusuale per essere un bianco del Sud, questo vino di Tormaresca è apprezzato soprattutto per la sua freschezza a cui si somma una piacevole intensità di aromi. Dagli antipasti ai secondi, quando il pesce è protagonista in tavola, questo è il vino che non deve mancare in frigorifero.

ZONA DI PRODUZIONE
Alto Salento, Puglia.

UVE / VITIGNO
100% Chardonnay.

COLORE
Giallo paglierino, riflessi verdolini lucenti.

TIPOLOGIA
Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA
12.00% VOL.

TENUTE LUNELLI

PIETRAGRANDE
Trentino Bianco DOC

Molto piacevole questo Trentino Bianco DOC "Pietragrande" della Tenuta Margon che rappresenta perfettamente il territorio trentino da cui proviene, con quegli aromi di fiori d'altura, quel tratto sapido e diretto al sorso, tipico di un vino di montagna prodotto a base chardonnay e sauvignon blanc, estremamente rappresentativo, quasi didattico. Un vino che fermenta in acciaio, mantenendo integri i varietali dei vitigni, che può accompagnare un aperitivo con gli amici, o dopo il primo accattivante sorso sceglierlo a tutto pasto. Ideale come antipasto, accompagna degnamente una cena a base di verdure e piatti di mare.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

85% Chardonnay, 15% Sauvignon.

COLORE

Giallo paglierino tenue e luminoso.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

TENUTE LUNELLI

VILLA MARGON

Trentino Chardonnay DOC

Il freschissimo Chardonnay "Villa Margon" della famiglia Lunelli, titolare del rinomato marchio Ferrari, è il tipico bianco che ricorda i tipici paesaggi montanari altotesini. L'altitudine a cui sono ubicati i vitigni, il clima e il suolo tendenzialmente sabbioso favoriscono la coltivazione di uve Chardonnay particolarmente ricche e abbandonati, espressione di una terra di vino dalle caratteristiche singolari Dopo l'imbottigliamento, il vino completa l'affinamento con ulteriori 8-10 mesi in bottiglia. Il Villa Margon si presenta di colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Vi ritroviamo tra i profumi più disparati che vanno dalla zagara e fiori di mandorlo, al lime e pompelmo per poi terminare con sfumature di vaniglia e frutta tropicale. Il sorso scorrevole e morbido assieme al finale sapido e persistente rendono questo vino di un equilibrio sensazionale.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo intenso con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

I FRATI LUGANA

Ca’ dei Frati

Il **Lugana I Frati** di Cà dei Frati è un’etichetta che non solo ha fatto conoscere l’azienda nel mondo ma che ha contribuito in maniera decisiva al rilancio del Lugana. Nato come vino da gustare giovane, ha dato prova di grandi evoluzioni negli anni. È un vino bianco fresco e immediato con aromi fini di fiori bianchi con sentori di albicocca e mandorla e una nota sapida. Con il tempo acquisisce mineralità e rivela note speziate e di frutta candita che lo rendono elegante e mai banale. Ottimo con antipasti di pesce, fritture vegetariane, pizza, frittura di pesce, pesce alla griglia

ZONA DI PRODUZIONE

Sirmione, Brescia, Lombardia.

UVE / VITIGNO

100% Turbiana.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

ROSA DEI FRATI

Ca’ dei Frati

Nasce da uve groppello, marzemino, sangiovese e barbera cresciute nei vigneti I Frati di Sirmione e La Tür di Desenzano sul Garda. Un breve periodo di macerazione permette di ottenere la particolare tonalità rosata di questo chiaretto dal carattere delicato ma deciso, gentile e di grande personalità. I profumi di fiori bianchi e frutti rossi si percepiscono intensamente sia al naso che al palato, dove permangono piacevolmente a lungo. Fresco e di facile beva, accompagna riso, verdure, carni bianche e pesce, e si sposa a meraviglia con il piatto che contiene tutti questi ingredienti: la paella valenciana.

ZONA DI PRODUZIONE

Sirmione, Brescia, Lombardia.

UVE / VITIGNO

55% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 15% Barbera.

COLORE

Rosa Salmone.

TIPOLOGIA

Vino rosè.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

LE VAGLIE
Verdicchio Stefano Antonucci

Il Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi “Le Vaglie” di Santa Barbara è un vino bianco che nasce nel 1992, con l’intenzione da un lato di uscire dai classici schemi della tradizione e dall’altro di riuscire nel contempo a rendere il **giusto omaggio alla storia vinicola marchigiana**. Obiettivo centrato, perché se è vero che questa bottiglia presenta un tipico riferimento alla mandorla sia al naso sia in bocca, è altrettanto interessante notare come l’anima di questo Verdicchio sia multiforme, alimentata da una beva che si ripete grazie a una bella freschezza.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Profumi: Al naso note intense e persistenti di frutta agrumata e mandorle fresche.

Gusto: In bocca di media intensità e struttura, con un bouquet ricco e variegato, di bella freschezza e persistenza sul finale.

ZONA DI PRODUZIONE

Jesi, Marche.

UVE / VITIGNO

100% Verdicchio.

COLORE

Giallo Paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

SENSUADE
Azienda Santa Barbara

Il “Sensuade” di Santa Barbara è un rosé di grande fascino e tipicità territoriale, che conquista con **suadenti profumi floreali e fragranti e sottili aromi fruttati**. Viene prodotto con un assemblaggio di uve a bacca rossa tradizionalmente presenti nelle terre marchigiane: la Lacrima di Morro d’Alba, la Vernaccia di Pergola e il Moscato rosso, che donano al vino un profilo unico e molto armonioso. È un’etichette realizzata con una particolare attenzione e passione per le tradizioni regionali e che esprime molto bene la storia della viticoltura marchigiana e le sue migliori eccellenze.

Profumi: Al naso delicato, emergono note floreali di rosa e viola, melograno, fragola e ciliegia.

Gusto: In bocca fruttato, fresco, croccante, con un finale pulito e leggermente sapido.

ZONA DI PRODUZIONE

Jesi, Marche.

UVE / VITIGNO

Lacrima di Morro d’Alba, Vernaccia di Pergola, Moscato Rosso.

COLORE

Rosa Tenue con riflessi luminosi.

TIPOLOGIA

Vino rosè.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

GAROFOLI

Antica Casa Vinicola

SERRA DEL CONTE
Verdicchio di Jesi DOC

È una selezione di quella tipologia di Verdicchio Classico più diffusa e più nota al consumatore. Si tratta di un vino di media struttura, fruttato, fresco, delicato e piacevole da bere giovane.
L'affinamento avviene in acciaio a temperatura controllata.
Raccolta delle uve a maturazione, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
Al naso risulta fine e fruttato.
In bocca sapido e morbido allo stesso tempo
Ottimo per tutti gli antipasti, per primi delicati e piatti a base di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE

Jesi, Marche.

UVE / VITIGNO

100% Verdicchio.

COLORE

Paglierino molto tenue, tendente al verdino

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

GAROFOLI

Antica Casa Vinicola

GALE
Falerio Pecorino DOC

Il **Pecorino Gale** di Garofoli viene prodotto sulle colline ascolane nella zona della Doc Falerio Pecorino, denominazione delle Marche dal 1970. Le uve Pecorino vengono raccolte a piena maturazione e dopo la pressatura soffice, il mosto viene pulito a freddo e svolge la fermentazione a temperatura controllata. I profumi sono delicati e fini con prevalenza di note fruttate. Al palato è fresco, sapido, piacevole, di pronta beva. Perfetto vino quotidiano.

ZONA DI PRODUZIONE

Jesi, Marche.

UVE / VITIGNO

100% Pecorino.

COLORE

Giallo chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

GAROFOLI

Antica Casa Vinicola

SUPERA
Verdicchio di Matelica DOC

Oltre cinquanta ettari, divisi in quattro appezzamenti, costituiscono il patrimonio viticolo dell'azienda. I primi cinque ettari sono in località Paterno, nel comune di Ancona, a 250 metri di altitudine, con terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, interamente dedicati al Montepulciano. In località Piancarda, in pieno Parco del Conero, a due passi da Sirolo con le sue spiagge, si estendono, tra i 200 e i 250 metri di altitudine, i 22 ettari, ricchi di calcare, votati al Montepulciano con piccole concessioni agli internazionali. Ad Acquaviva, nel comune di Castelfidardo, in circa sei ettari trovano dimora Verdicchio, Trebbiano e Passerina. Verdicchio di Matelica DOC Supèra Garofoli, si abbina con primi piatti ai frutti di mare, secondi di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE

Conero, Marche.

UVE / VITIGNO

100% Verdicchio.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

GAROFOLI

Antica Casa Vinicola

KOMAROS
Rosato IGT

Il **Komaros Rosato** Garofoli viene prodotto dalla vinificazione "in bianco" di uve Montepulciano, vitigno caratteristico delle Marche, che conferisce un caratteristico colore corallo a questo rosé. Piacevolissimi e fragranti profumi fruttati con note di ciliegia e fragola in evidenza anticipano un sorso fresco, armonico ed elegante. È un vino rosato versatile e dalla beva accattivante, da abbinare a antipasti, primi piatti e fritture. Ottimo con antipasti di pesce, antipasti di terra, insalate, torte Salate, fritture vegetariane, Pizza, Primi piatti di verdure, Primi piatti di pesce, Zuppe, Frittura di pesce, Pesce in umido, Pollame e carni bianche

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Marchigiane.

UVE / VITIGNO

100% Montepulciano.

COLORE

Rosa corallo.

TIPOLOGIA

Vino rosè.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Orlandi
Contucci
Ponno

ADRIO
Trebbiano d’Abruzzo DOC

Questo vino fresco, allegro e leggero, prodotto da un blend delle uve aziendali, ben corrisponde alle caratteristiche richieste dal mercato odierno per un vino di uso quotidiano da tutto pasto.Raccolta manuale delle uve seguita da un’immediata diraspatura e pigiatura soffice e controllata. Fermentazione a temperature controllate in acciaio.Il vino riposa durante l’inverno sulle sue fecce per essere poi imbottigliato a primavera per lasciare freschezza sapidità.

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo.

UVE / VITIGNO

100% Trebbiano Abruzzese.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Orlandi
Contucci
Ponno

PODERE COLLE DELLA CORTE

Trebbiano Superiore d’Abruzzo DOC

Nonostante la grande diffusione del Trebbiano su tutto il territorio Italiano, abbiamo cercato di produrre un vino che privilegi gli aspetti più qualitativi di questo vitigno. Abbiamo voluto aderire al disciplinare della denominazione di “Trebbiano Superiore” che richiede un’attenta cura del vigneto, la riduzione della produzione e la selezione dei grappoli migliori per arrivare ad una vinificazione mirata all’estrazione dei profumi e dei sapori, spesso dimenticati, di questo vitigno tradizionale e che ritroviamo in questo vino sapido, dal sentore floreale e di frutta fresca.

Abbinamento gastronomico: primi piatti di pasta al forno, torte di verdure, piatti di pesce e carni bianche.

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo.

UVE / VITIGNO

90% Trebbiano Abruzzese,
10% Passerina.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

Orlandi
Contucci
Ponno

PECORINO
Superiore d’Abruzzo DOC

Il **Pecorino** Superiore di **Orlandi Contucci Ponno** è un vino fresco, strutturato, con marcata acidità varietale ottenuto da uve Pecorino, vitigno recuperato nei primi anni ’90 del secolo scorso dopo che in passato se ne erano quasi perse le tracce dopo la distruzione della fillossera e conseguentemente abbandonato e sostituito con varietà più produttive e, quindi, più remunerative.
Sentori tipici della frutta tropicale e di fiori bianchi e ginestra, gradevole al gusto, fresco di buona acidità, sapido, ben strutturato.
Da bere a tutto pasto, consigliato per piatti di pesce, dove l’acidità ricopre un ruolo determinante. Non disdegna l’abbinamento con brodetto, i quali richiedono vini di buona struttura.

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti, Abruzzo.

UVE / VITIGNO

100% Pecorino Abruzzese.

COLORE

Giallo paglierino lievi riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

BASTIANICH

RIBOLLA GIALLA
Bastianich

Ribolla Gialla Friuli DOC Bastianich, vino bianco del Friuli Venezia Giulia dal gusto equilibrato e beverino.
Due i terreni d'elezione su cui insistono i vigneti dell'azienda di Joe Bastianich e famiglia: uno sulle colline di Buttrio, a sud, caratterizzato da un clima caldo-marittimo da cui si ricavano vini corposi e ricchi; l'altro è a Cividale del Friuli, più a nord, in una zona in cui la Bora ha una funzione termoregolatrice che consente alle uve di mantenere alti livelli di acidità e di sviluppare una profonda intensità aromatica.
Ribolla Gialla Friuli DOC Bastianich ha un colore giallo paglierino profuma di mela Golden, pera, nespola, fiori gialli, erbe aromatiche. Una nota minerale introduce un sorso fresco, sapido e scattante.
Acciaio. Ribolla Gialla Friuli DOC Bastianich abbinato con anelli di calamari al forno.

ZONA DI PRODUZIONE

Confine fra Friuli e Slovenia.

UVE / VITIGNO

100% Ribolla Gialla.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% VOL.

BASTIANICH

FRIULANO
Bastianich

Giallo paglierino, al naso esprime note fresche e piacevolissime di pera e di pesca prima di lasciare spazio ad una diffusa mineralità. Sentori pietra focaia aprono infatti ad un assaggio di grande freschezza ed acidità, teso come una corda di violino, brillante per espressività, tanto generoso quanto equilibrato. Persistente, chiude con un finale di grande pulizia, su note leggermente ammandorlate.
Fresco ed equilibrato, il Friulano di Bastianich è vino bianco perfetto per accompagnare la speziatura tipica della cucina indiana. Da provare con del riso al curry con gamberi.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia

UVE / VITIGNO

100% Friulano.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

BASTIANICH

VESPA BIANCO 2019
Bastianich

Sapiente blend di Chardonnay, Sauvignon e Picolit, unione perfetta tra vitigno autoctono e vitigno internazionale, il Vespa bianco riesce a trascendere la somma delle sue parti, confermandosi un vino di complessità e longevità fuori dal comune. Ricco di magnifiche sfumature, questo vino è il primo classificato nella linea aziendale, un progetto ambizioso sempre in grado di migliorarsi ma già ai vertici.
Colore giallo dorato cristallino
Naso ampio e disteso su toni di bergamotto, ananas maturo e pesca gialla, insieme a note balsamiche e minerali, pietra focaia, pepe bianco, accenni tostati e vanigliati.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia

UVE / VITIGNO

45% Chardonnay, 45% Sauvignon, 10% Picolit.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

TERCIC
Ribolla Gialla IGT

Ribolla Gialla Collio DOC Tercic, ha un colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Il quadro olfattivo è caratterizzato di note tropicali, mandorle tostate e spezie dolci, dovute alla vendemmia tardiva. Il sapore è ricco, morbido, vivacizzato da freschi sentori di agrumi e da una spiccata mineralità. In chiusura una discreta dose di sale lo mette al riparo da eventuali limiti di bevibilità. La ribolla gialla è concepita in modo personale, senza ricorrere alle lunghe macerazioni, né al legno.
Ribolla Gialla Collio DOC Tercic, ideale con primi e secondi di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio, Gorizia.

UVE / VITIGNO

100% Ribolla Gialla.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

TERCIC

Sauvignon Venezia Giulia IGT

Chardonnay Collio è un vino che non conosce “il tempo”: tutti i vini di **Matijaž Terčič** son così, non hanno fretta di esser bevuti. Questo vino rispecchia **Matijaž Terčič**: tenace, paziente, equilibrato e nello stesso tempo ti fa capire che nulla è scontato e il suo impegno quotidiano garantisce un giusto equilibrio nella produzione dei vini che sono il legame tra l’uomo e la terra.

ZONA DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio, Gorizia.

UVE / VITIGNO

100% Sauvignon.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

TERCIC
Chardonnay Collio DOC

Sauvignon Collio DOC Tercic , ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso profumi complessi, di frutta tropicale quali ananas e papaia, ai quali seguono note più profonde di pasticceria con tenui sentori fumè. Al palato grande sapidità minerale, sostenuta dal grado alcolico. Sauvignon Collio DOC Tercic, ideale per accompagnare secondi di pesce e verdure di stagione

ZONA DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio, Gorizia.

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

CERETTO

BLANGE’
Langhe DOC Arneis

L’esame organolettico ci restituisce un vino dal colore giallo paglierino chiaro, con un leggerissimo perlage. Il profumo è delicato e richiama la naturalità del frutto. Al naso si esprime con netti sentori fruttati, di mela e di pera in particolare. Il sapore è fragrante, sapido, secco e piacevolissimo. Chiude con un finale decisamente fresco, che invita al secondo sorso. Raggiunge una gradazione alcolica di 12,5% Vol.

Il vino Blangé Langhe DOC Arneis di Ceretto è ottimo come aperitivo. Si abbina bene a portate di antipasti leggeri di mare. Ottimo con sushi e sashimi inoltre Tagliata di Manzo, Vitello tonnato, Formaggi freschi.

ZONA DI PRODUZIONE

Vezza d’Alba, Castellinaldo
Piemonte

UVE / VITIGNO

100% Arneis.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% VOL.

COSTAMOLINO
Vermentino di Sardegna

Color paglierino chiaro e luminoso, profuma di gelsomino, pesca bianca e lime, erbe aromatiche, cenni salmastri e iodati. Al palato rivela subito un buon equilibrio tra leggera vena calorica e bella acidità, è delicatamente sapido e con discreta chiusura agrumata. Ottimo come aperitivo, si sposa bene ad un'insalata di mare, agli spaghetti con le vongole e ad una grigliata mista di pesce e crostacei.
Vermentino di Sardegna Costamolino, una volta stappato, con i suoi fragranti aromi fruttati ci fa subito pensare all'estate e ai pranzi in riva al mare sotto un pergolato; un vino **fresco e pulito**, che mette allegria e che ben si abbina a piatti di pesce o a primi con verdure.

ZONA DI PRODUZIONE

Serdiana, Cagliari
Piemonte

UVE / VITIGNO

100% Vermentino.

COLORE

Giallo paglierino con riflesso verdognolo.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

JOSEPH
Gewurztraminer

Un Gewürztraminer di grande tipicità: colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità. Consigliamo di lasciar invecchiare ulteriormente questo vino in bottiglia per almeno 1 anno, affinché possa affinare al massimo il suo bouquet. Eccellente come aperitivo, con crostacei, fegato d`oca, ostriche e formaggio gorgonzola.

ZONA DI PRODUZIONE

Termeno, Trentino Alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Gewurztraminer.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50% VOL.

WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

CHARDONNAY
Hoffstatter

Lo Chardonnay di Hoffstatter è un vino piacevole, fresco e fragrante come deve essere un bianco vinificato tradizionalmente in fusti d'acciaio e non elevato in legno. E' rivolto ad una fascia di consumatori affezionati a bianchi profumati, ma senza eccessi.
Si abbina perfettamente ad antipasti leggeri, pasta e pesce. La buona acidità, unita ad una solida polpa e ad una solida persistenza al gusto, rappresenta le credenziali per puntare sulla possibilità di evoluzione di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio senza flessioni per due anni almeno dalla data della vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Termeno, Trentino Alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay

COLORE

Giallo paglierino di buona intensità, con sottili sfumature verdognole.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

WEINGUT J. Hofstätter TENUTA

MICHEI
Sauvignon

Siamo nella splendida regione dell' Alto Adige, in provincia di Bolzano, dove nella tenuta vitivinicola Hofstätter si produce il profumato vino Michei di Michei Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT. L'azienda vanta una lunga tradizione famigliare e attualmente è giunta alla quarta generazione, grazie alla passione e alla dedizione nei confronti di un territorio unico. Le uve provengono dai vitigni Müller Thurgai coltivati su un terreno calcareo e argilloso a 850 metri sul livello del mare lungo un soleggiato pendio mitigato dalle freschi correnti alpine. Dopo la vendemmia manuale, le bucce rimangono a contatto con il mosto prima di essere pressate, in seguito si procede alla fermentazione che ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

ZONA DI PRODUZIONE

Dolomiti, Trentino Alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Pinot nero.

COLORE

Giallo chiaro vivace con
Lievi riflessi verdognoli.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% VOL.

J. Hofstätter

RIESLING TROCKEN
Dr.Fischer

Il Riesling Trocken Dr. Fischer - Hofstatter proviene da uve raccolte in alcuni dei cru più prestigiosi della Mosella, patria elettiva del famoso vitigno a bacca bianca. Per quanto riguarda la denominazione Tedesca, che prende in considerazione la maturazione dell'uva e di conseguenza il suo grado zuccherino, la parola Trocken indica i grappoli con **minore contenuto zuccherino**, compreso tra i 4 e i 9 g/l. Il vino che ne deriva è quindi asciutto e fa dell'esplosiva mineralità il suo punto di forza. Oltre la notevole longevità tipica di vitigno e zona, lo stile di Martin e Nik fa sì che i vini siano approcciabili e godibili da subito. Espressione pura di terroir, tutta da scoprire.

ZONA DI PRODUZIONE

Mosella, Germania

UVE / VITIGNO

100% Riesling.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% VOL.

CANTINE DE CICCO

SABA
Falanghina del Sannio DOC

Le uve raccolte manualmente nella seconda e terza decade di Settembre, vengono pigiate ed il mosto fatto fermentazione alla temperatura controllata di circa 14 °C con affinamento sul fecciolino per circa 20 giorni.
Al naso profumi intensi, fruttati di mela, ananas, frutta gialla e floreali, mentre in bocca presenta una buona sapidità al palato, equilibrato e ben strutturato.
Perfetta come vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, cucinato a base di pesce, salumi e formaggi freschi.

ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Benevento, Campania.

UVE / VITIGNO
100% Falanghina.

COLORE
Giallo paglierino, riflessi verdognoli.

TIPOLOGIA
Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.00% VOL.

VINOSÌA
LUCIANO ERCOLINO

GRECO DI TUFO
Vinosia

Greco di Tufo Ariella DOCG è un vino bianco da uve **Greco di Tufo 100%**. I vigneti si trovano nella splendida zona di Avellino dal terreno arenario ricco di carbonato di calcio e danno vita ad un vino che porta con sé tutti i profumi e le sensazioni della meravigliosa terra da cui proviene.
Pigiatura soffice e pressatura dei grappoli interi, illimpidimento statico a freddo e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
Un vino dal colore giallo paglierino con vene dorate dal profumo aromatico con note di mela verde e acacia. Al gusto risulta croccante e di spiccata ma armonica acidità supportata da una fresca mineralità. Buon corpo e persistenza.

ZONA DI PRODUZIONE

Campania

UVE / VITIGNO

100% Greco di Tufo.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

01.
I NOSTRI VINI ROSSI

RUBICAIA
Sangiovese DOC

Il vino Romagna DOC Sangiovese è una delle tipologie di vino previste dalla denominazione Romagna DOC, una DOC della regione . I disciplinari delle denominazioni DOC prevedono al loro interno specifiche tipologie di vino, che si caratterizzano per la loro composizione ampelografica, ossia per i vitigni ammessi per la loro produzione, per le procedure di vinificazione e per le specifiche caratteristiche organolettiche del vino. I vitigni che rientrano nella composizione del vino Romagna DOC Sangiovese sono Sangiovese min.85%, altri. Le caratteristiche organolettiche del Romagna DOC Sangiovese prevedono un colore Rosso rubino. Il profilo olfattivo del vino Romagna DOC Sangiovese è , delicato, Floreale e al palato risulta armonico, poco tannico.

ZONA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino, tendente al granato.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

TENUTA S.LUCIA BIODINAMICA

S-CETT

Rubicone Sangiovese IGT

S-cétt, ovvero “schietto” in dialetto emiliano, è un nome perfetto per questo Sangiovese 100% a zero solfiti aggiunti, di color rosso rubino profondo, che al naso offre aromi di frutta fresca di bosco per un palato rotondo e di buona acidità. Ottimo sulla pasta al ragù, i funghi e le carni bianche e rosse, è speciale sulla cucina tipica emiliana, dai tortellini agli arrosti, e con gli straccetti ai funghi porcini. Da servire a circa 14/16°C dopo breve preapertura. colore rosso rubino profondo; al naso offre aromi di frutta rossa fresca; acidità tagliente.
Abbinamenti: piatti di pasta al ragù e carni rosse, carni bianche, si accompagna bene a straccetti ai funghi porcini.

ZONA DI PRODUZIONE

Mercato Saraceno (FC) Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.50% VOL.

Zero solfiti aggiunti.

CANTINE LEONARDO DA VINCI

ROCCA DI CESENA

Sangiovese Superiore Riserva

Eccellenza naturale.
Questo vino nasce dall'osservazione diretta di Leonardo. Ci riporta nel 1502, in piena Romagna, ad ammirare l'eccellenza della natura e la sapienza dei viticoltori. L'amore per la terra e per la vigna qui tocca vette assolute, facendo raggiungere al nostro sangiovese una ricchezza e una morbidezza d'aroma che racconta valori genuini e senza tempo.
Premiato dalla critica enogastronomica più esigente. Tannino potente ma soffice, questo vino gode di un perfetto equilibrio tra freschezza e calore. Se sulla tavola la carne alla griglia è protagonista, nel bicchiere il vino giusto non può che essere questo Rocca di Cesena.

ZONA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme, Predappio, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

85% Sangiovese,
15% Syrah.

COLORE

Rosso rubino intenso, tendente al granato.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

Leonardo da Vinci
CANTINE LEONARDO DA VINCI

1502 DA VINCI IN ROMAGNA
Sangiovese Passito DOC

Leonardo nel 1502 trascorre sei mesi della sua vita in Romagna. Seguendo il suo viaggio, **1502 Da Vinci in Romagna** è la linea dedicata ai vini dei migliori vigneti romagnoli prodotti seguendo le indicazioni del Metodo Leonardo. Sono una unione di cantine italiane impegnate a realizzare le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia e l'essenza del proprio territorio valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche del panorama nazionale.
Al naso note di piccoli frutti rossi di sottobosco, iris e viola, mentre al palato il gusto risulta caldo e soffice.

ZONA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme, Predappio, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

85% Sangiovese,
15% altri vitigni a bacca nera.

COLORE

Rosso rubino intenso, tendente al granato.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

Leonardo da Vinci
CANTINE LEONARDO DA VINCI

MONNALISA
Sangiovese Superiore DOC

Le bottiglie dei vini Monnalisa sono concepite come un omaggio al "Genio" e, in particolare, un omaggio alla sua opera più celebrata, più vista e più conosciuta. Leonardo da Vinci, infatti, per vestire i tre vini Monnalisa, ha indetto un contest in cui artisti di ogni specialità, dalla street alla tattoo art, dalla fotografia alla pittura, vengono coinvolti per creare la loro personale interpretazione della Gioconda.
Paesaggi fertili e fioriti dell'Emilia-Romagna ci regalano queste uve, dalle quali l'enologo della cantina italiana Cantine Leonardo da Vinci evoca questo vino rosso con raffinatezza e sensibilità. Questo eccezionale vino rosso Monnalisa Sangiovese Superiore Romagna DOC corona ogni pasto festivo con eleganza e finezza. Consiglio culinario di Flaschenpöstler: Questo Sangiovese è ideale per essere servito con agnello o pasta.

ZONA DI PRODUZIONE
Toscana.

UVE / VITIGNO
100% Sangiovese.

COLORE
Rosso intenso con orli violacei.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
15.00% VOL.

ROMANDIOLA

GALANTE ROMANDIOLA

Sangiovese appassimento DOC

Le terre e i vigneti di viticoltori in un territorio dove la vite dimora da oltre due millenni. Un ampio bacino vocato alla coltivazione della vite, che si estende dalle dolci colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo fino al mare, dove si producono vini strutturati, eleganti e raffinati a Denominazione di Origine Controllata. Il forte legame con il territorio si riscontra nel marchio stesso Romandiola, l'antico nome della Romagna originato al tempo delle invasioni barbariche, come terra dei romani, gli antichi coltivatori della vite.
Si consiglia con primi piatti, arrosti di carni bianche e formaggi.

ZONA DI PRODUZIONE

Coriano, Rimini, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso intenso con orli violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.50% VOL.

SAN VALENTINO
AZIENDA AGRICOLA

SCABI SANGIOVESE
Romagna Sangiovese DOP

Il Sangiovese "**Scabi**" della Cantina **San Valentino** è un vino rosso biologico dall'eccezionale rapporto qualità/prezzo. Ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso emergono profumi fruttati di prugna, ribes, lamponi e rosa rossa. Al palato è ricco, armonioso e ben strutturato. Elegante e fresco e con un tannino dolce. Finale piacevolissimo di marmellata di prugne. Affinato 6 mesi in botti di Rovere francese.
Dopo la vendemmia, che avviene di solito a partire dalla seconda decade di settembre per il Syrah e terza decade di settembre per il sangiovese, si procede alla selezione e alla diraspapigiatura delle uve raccolte.
Il pigiato ottenuto è avviato alla fermentazione alcolica spontanea senza l'utilizzo di lieviti selezionati.

ZONA DI PRODUZIONE
Rimini, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO
90% Sangiovese, 10% Syrah.

COLORE
Rosso rubino vivace.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
14.00% VOL.

SAN JOVES

Vino ottenuto totalmente da uve Sangiovese, affinato 18 mesi in botte di rovere usate e acciaio. Ulteriore affinamento di alcuni mesi in inox poi almeno 8/12 mesi in bottiglia.
Il colore e l'aroma fruttato sono classici del Sangiovese del territorio, ma il San Joves si differenzia per la morbidezza al palato e la bevibilità. Vino persistente ed equilibrato.
Ottimo con coniglio al forno e patate.

ZONA DI PRODUZIONE

Forlì, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

SIMONA’
Superiore DOP

Vino ottenuto da uve Sangiovese e Merlot, si presenta colore rosso rubino , trasparente con riflessi violacei. Al naso sprigiona note fruttate di ciliegia e ribes, di fiori rossi e un tocco di balsamico.
Il sorso è dinamico e fresco con tannini avvolgenti. Chiude con un finale agrumato. Ottimo con medaglioni di coniglio in salsa.

ZONA DI PRODUZIONE
Forlì, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO
85% Sangiovese, 15% Merlot.

COLORE
Rosso rubino luminoso.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.50% VOL.

MAESTROSO
Romagna Sangiovese DOC
Superiore RISERVA

Vino Sangiovese al 100%, ottenuto da uve provenienti da vigneti situati a Predappio Alta, da viti cinquantenarie situate su terreno gessosolfifero con calcari e argille molto mineralizzate a zolfo. Questa tipologia di terreno e l'età delle vigne conferiscono un'impronta significativa al vino.
Affinato 24 mesi in piccole botti di rovere e 12 mesi in bottiglia.
All'olfatto sentori di ciliegia, mora, ribes nero, lamponi. Viola passita, rosa. Tocco speziato di cannella e chiodi di garofano. Complesso.
Palato elegante, piacevole, morbido. Tannini ben integrati con apporto di alcol equilibrato. Finale fruttato, non invadente con delicati toni balsamici. Fine
Abbinamento ottimo con primi piatti con sughi di verdure; carni al forno e alla griglia. Brodetto di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE

Forlì, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino vivace.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

SOLFATARA
Romagna Sangiovese DOC
Superiore RISERVA

Vino ottenuto da **uve selezionate con cura**, prodotte da viti cinquantenarie situate su terreno gesso-solfifero con calcari e argille molto mineralizzate a zolfo.
Affinato almeno 24 mesi in botti di rovere da 700 lt. e per 12 mesi in bottiglia.
Assaggio elegante, di buona struttura, dinamico, tannino fitto e freschezza in sintonia nel lungo ritorno olfattivo.
Frutta rossa,spezie dolci, cannelle, chiodi di garofano, pepe. Finale balsamico e agrumato.

ZONA DI PRODUZIONE

Forlì, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

MERLOT
IGP Forlì Rosso

Vino ottenuto da uve Merlot in purezza, nel calice veste colore rosso porpora compatto e luminoso. Il profumo è ricco di sentori di frutta croccante, ciliegia, tocchi speziati, di vaniglia, chiodi di garofano e sensazioni balsamiche.
Il sorso è pieno con tannini presenti, fresco e di buona struttura. Chiude con un finale fruttato e balsamico.
Adatto particolarmente con pasta fagioli e cotiche, petto di Faraona con prugne.

ZONA DI PRODUZIONE
Forlì, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO
100% Merlot.

COLORE
Rosso porpora.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
14.50% VOL.

GAROFOLI

Antica Casa Vinicola

COLLE AMBRO 2019

Rosso Piceno DOC

Il Colle Ambro DOC è un vino rosso maturo importante. La zona di origine è quella delle colline marchigiane in piena zona DOC. Il terreno in questa area geografica è di medio impasto, con cospicua presenza di argilla. Le uve impiegate per la sua vinificazione sono quelle di Montepulciano e Sangiovese. I vitigni rossi tradizionali delle Marche, Sangiovese e Montepulciano, concorrono in percentuale diversa alla composizione di questo vino di buon corpo e struttura. L'invecchiamento per oltre un anno in botti di rovere dona al Colle Ambro DOC Rosso Piceno caratteri di eleganza e morbidezza. In ultimo l'affinamento con maturazione per circa 12 mesi in botte e circa 4 mesi in bottiglia. Se ben conservato, il vino Rosso Piceno DOC Colle Ambro può invecchiare dai 3 ai 6 anni arricchendosi di note fruttate e di corposità.

ZONA DI PRODUZIONE

Marche.

UVE / VITIGNO

70% Montepulciano, 30% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino, riflessi porpora.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

GAROFOLI
Antica Casa Vinicola

KERRIA 2021

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Il vino Lacrima di Morro d'Alba "Kerria" della Cantina Garofoli è una vera eccellenza della tradizione marchigiana. Si tratta di un rosso **delicato e leggermente aromatico**, che esprime intensi profumi floreali, aromi di sottobosco e spezie. E' un vino dalla personalità inconfondibile, assolutamente unico nel panorama enologico italiano. Nasce da un antico vitigno autoctono a bacca rossa, gelosamente conservato nel piccolo territorio del comune di Morro d'Alba, in provincia di Ancona. Una vera rarità capace di sedurre i palati più raffinati.
Dopo un affinamento in acciaio di qualche mese, il vino viene imbottigliato e riposa in cantina per altri 4 mesi prima d'essere messo in vendita.

ZONA DI PRODUZIONE

Morro d'Alba (AN) Marche.

UVE / VITIGNO

100% Lacrima

COLORE

Rosso rubino, riflessi porpora e violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

TENUTE LUNELLI

ZIGGURAT ROSSO

Riserva DOC

Vino dl colore rosso rubino brillante. All'olfatto colpisce subito per l'eleganza e la complessità degli aromi aperti di ciliegia e marasca, chiodi di garofano per finire in essenze balsamiche. La stessa eleganza si trova in bocca, un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, fresco e di notevole potenza che ha già la sua piena bevibilità, ma che potrà avvalersi positivamente anche di un certo invecchiamento. Premacerazione a freddo a 12°C per 20 ore. La temperatura massima di fermentazione è di 26°-28°C in acciaio per 15 - 20 giorni. Matura per 12 mesi in barriques da 225 e tonneaux da 500 litri. L'affinamento è minimo 6 mesi in bottiglia.
Abbinamenti gastronomici: ottimo con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

ZONA DI PRODUZIONE

Bevagna (PG) Umbria.

UVE / VITIGNO

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Cabernet e Merlot.

COLORE

Rosso rubino brillante.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.50% VOL.

TENUTE LUNELLI

LAMPANTE
MONTEFALCO ROSSO
Riserva DOC

Vino di uno splendido color rubino che vira al granato. All'olfattivo è intrigante, con sensazioni di violetta di bosco, ciliegie sotto spirito, dolce speziatura e sfumature balsamiche su fondo minerale di grafite. In bocca esplode con vigore, morbido ed elegante, ha una trama tannica ben strutturata, matura ed equilibrata. Ampio sul finale che fa presagire spazi per ulteriori anni di affinamento.
Premacerazione a freddo a 12°C per 20 ore. La temperatura massima di fermentazione è 26°- 28°C in acciaio per 15 -20 giorni.
Matura 18 mesi in tonneaux e botte grande.
L'affinamento è minimo di 12 mesi in bottiglia.
Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE

Bevagna (PG) Umbria.

UVE / VITIGNO

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Cabernet e Merlot.

COLORE

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

CANTINE LEONARDO DA VINCI

MORELLINO DI SCANSANO
Leonardo da Vinci

L'ingresso in bocca del Morellino di Scansano Leonardo da Vinci è avvolgente, con tannini in evidenza, ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole e fresco, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine ed armonica. L'olfatto intenso è caratterizzato da note fruttate. Consigliato in abbinamento a Selvaggina, Carne, Formaggi e Pasta.
Composte da uve 100% Sangiovese nasce nel cuore della zona a denominazione di origine del Morellino di Scansano e principalmente nei vigneti di Montiano.
Le sue uve ben mature vengono raccolte e vinificate in rosso con macerazione delle bucce per circa 10 giorni. Rimontaggi frequenti conferiscono una forte dissoluzione degli antociani lasciando un frutto intenso e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE
Montiano, Toscana.

UVE / VITIGNO
100% Sangiovese.

COLORE
Rosso rubino.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
14.00% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

SANTA CRISTINA
Chianti Superiore

Un grande Chianti Superiore DOCG, questo vino di Santa Cristina, che rappresenta pienamente il terroir di Toscana grazie a quei tratti fruttati e balsamici, che si intrecciano elegantemente con la speziatura. Al palato ritorna la grande Toscana, con quei tannini croccanti, ma finissimi, riequilibrati dalla morbidezza e dal corpo. Un vino ideale per accompagnare preparazioni di carni, brasati o succulenti fiorentine, ricordando l'ultimo viaggio in Toscana. Suggestivo.
Ottimo con le carni rosse, vi suggeriamo di abbinarlo ai formaggi strutturati, come il bitto o il parmigiano reggiano. Presenta aromi di spezie e frutti rossi (more, mirtilli, prugne), su trama balsamica (lontani ricordi di mentuccia). Al palato è pieno, morbido con tannini croccanti, ma eleganti.

ZONA DI PRODUZIONE
Chianti, Toscana.

UVE / VITIGNO
95% Sangiovese,
5% altri vitigni autoctoni.

COLORE
Rosso rubino con riflessi violacei.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.50% VOL.

CANTINE LEONARDO DA VINCI

VERGINE DELLE ROCCE
Chianti DOCG

Un gioco sapiente di sfumature e prospettive, che emoziona e arriva al cuore, attraverso la trama e i misteri del racconto. Il nostro vino si ispira al capolavoro di Leonardo: toscano, nobile e genuino. Da esporre, ammirare e gustare nella sua migliore versione Riserva.

Profilo gusto olfattivo

Sentori fruttati e speziati di ciliegia, vaniglia e cannella.

Abbinamenti

Primi piatti con sughi a base di carne, secondi di carne alla griglia (BBQ).

Aromi principali

Al palato conferma le sensazioni olfattive, arricchite da tannini morbidi che anticipano un lungo finale.

ZONA DI PRODUZIONE

Vinci e Cerreto Guidi (FI), Toscana.

UVE / VITIGNO

85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Altre uve rosse.

COLORE

Rosso porpora con intense sfumature cromatiche.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

SABAZIO
Rosso di Montepulciano

Il Rosso di Montepulciano “Sabazio” della cantina La Braccesca della famiglia Antinori è un vino toscano realizzato con una base importante di Sangiovese, a cui viene aggiunta una piccola percentuale di Merlot per renderlo più morbido, rotondo e fruttato. È un rosso di medio corpo, vinificato esclusivamente in acciaio, che matura per pochi mesi prima d’essere messo in commercio. Il profilo conserva il tipico volto varietale, caratterizzato da **fragranti aromi fruttati** e da un’immediata freschezza espressiva, che ne rende la beva particolarmente piacevole. È un rosso giovane e molto duttile negli abbinamenti a tavola.

ZONA DI PRODUZIONE

Montepulciano (Siena), Toscana.

UVE / VITIGNO

85% Sangiovese, 15% Merlot.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

ACHELO
La Braccesca, Syrah

La Braccesca “Achelo” è un Syrah dal colore rosso porpora scuro e cupo con riflessi violacei. Al naso emerge la trama fruttata nera di mora e ribes, saldamente intrecciato al **caratteristico timbro speziato** che connota il vitigno. In bocca riecheggia con note di liquirizia e frutta scura matura, che determina un sorso morbido ad avvolgente. Il tannino è presente ma ben gestito, integrato con il corpo pieno e la freschezza croccante. Un tripudio di profumi che coinvolge e racconta il volto di un grande vitigno in una grande terra.
Speziato, con note di pepe nero e ginepro, sentori di frutta rossa fresca, ciliegia e liquirizia fragrante

ZONA DI PRODUZIONE
Cortona (AR) Toscana.

UVE / VITIGNO
100% Syrah.

COLORE
Rosso porpora scuro e cupo, riflessi violacei.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
14.50% VOL.

VINOSÌA
LUCIANO ERCOLINO

SORBOLE
Aglianico Vinosia

Rosso granato alla vista **“Le Sorbole”**, della cantina **Vinosìa**, si presenta come un intenso e polposo vino **Rosso** della **Campania IGT**. È ottenuto in prevalenza da uve Aglianico con una piccola percentuale di Piedirosso e vinifica in acciaio con lieviti autoctoni. Al naso spiccano sentori di frutti di bosco, spezie e liquirizia, seguiti da un sorso morbido e generoso, di buona struttura e lunghezza gustativa.
La carica espressiva dell’Aglianico unita al morbido frutto tipico del Piedirosso conferiscono a questo vino piacevolezza ed appagante serbevolezza.
Profumo: al naso richiama la frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco.
Sapore: polposo, speziato e dai tannini vitali, espressi con grande morbidezza.

ZONA DI PRODUZIONE
San Potito Ultra (AV) Campania.

UVE / VITIGNO
90% Aglianico, 10% Piedirosso.

COLORE
Rosso Granato.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
12.50% VOL.

PRIMITIVO NEPRICA

Tormaresca

Le uve provengono da Maime e Bocca di Lupo, le bellissime tenute di Tormaresca, l'azienda agricola che Antinori ha creato tra la Murgia barese e il Salento. Neprica ha un colore rubino intenso, profumi di frutta fresca, fiori e spezie, un gusto minerale ed equilibrato, con tannini morbidi e rotondi. Sta bene sulla tavola di tutti giorni e anche su quella delle feste, grazie all'eleganza della veste grafica e allo stile inconfondibile dei vini Antinori.
Ottimale per primi piatti con sughi di carne, arrosti e piatti a base di carne in genere

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi, Puglia.

UVE / VITIGNO

100% Primitivo.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

NEGROAMARO NEPRICA

Tormaresca

Neprica è un vino versatile e per ogni occasione che non tradisce mai le aspettative, dal colore rosso rubino, al naso molto fruttato con note di amarena e ciliegia. Vino di buona struttura, morbido ed elegante, le note di frutta rossa ritornano nel persistente finale.
Ottimo come aperitivo, con un tagliere di salumi e formaggi ma anche con carne bianca alla griglia.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Brindisi, Puglia.

UVE / VITIGNO

100% Negroamaro.

COLORE

Rosso porpora.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.

CANTINA DI
MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO

Alla vista si presenta di colore rosso porpora deciso, piuttosto fitto, limpido, con archetti stretti. Al naso l'impatto è intenso e persistente, di qualità fine, piuttosto avvolgente. Profumo fruttato di ciliegie e frutti a bacca piccola con more e ribes, con un finale speziato. In bocca la struttura è corposa: di buona intensità e lunga persistenza, si caratterizza per il bell'equilibrio formatosi fra alcol, tannini e acidità. Piacevole il finale gustativo.
Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10 giorni circa. Macerazione media per trovare il giusto rapporto struttura-profumo, che devono essere sinergici. Rimontaggi delicati, fermentazione a temperatura di 26-28°C. Successivamente il vino matura in acciaio per 7-8 mesi prima dell'imbottigliamento.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino (Siena), Toscana.

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese

COLORE

Rosso porpora intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

RONCHEDONE
Ca’ dei Frati

Il Ronchedone è un vino prodotto dall'Azienda Storica Cà dei Frati, prodotto con uve Marzemino, Sangiovese e Cabernet, nei vigneti di Desenzano del Garda, disposti a Guyot in terreni calcareo-argilloso, e limoso-sabbioso.
La resa si attesta a circa 80 quintali per ettaro.
All'aspetto visivo si presenta come un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso presenta un ventaglio aromatico ampio e complesso, le note di frutti rossi ne esaltano l'aromaticità.
In bocca è corposo di grande struttura, la sua freschezza e sapidità note rilasciate dal terreno lo rendono un vino di grande longevità.
Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina.

ZONA DI PRODUZIONE

Lugana di Sirmione, Lombardia.

UVE / VITIGNO

Marzemino,
Sangiovese e Cabernet 10%.

COLORE

Rosso rubino intenso, riflessi granati

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.50% VOL.

LAGREIN
J.Hofstatter

Questo vino è ottenuto da una attenta selezione di uve della sola varietà Lagrein, vitigno autoctono dell'Alto Adige. Le uve vengono in parte lasciate intatte e solo per il 35% separate dai raspi prima di essere versate nelle botti. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Matura per 10 mesi in botti di rovere della Slavonia e per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Colpisce per l'eccellente equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi speziati di piccoli frutti di bosco e di viola e la loro fragranza immediata, pulita, accattivante, fresca. In bocca è molto armonico, con una buona sostanza di tannini, si allarga caldo, lungo, ben persistente, con un corpo vellutato e rotondo, un finale leggermente speziato ed una acidità molto equilibrata. E' vivace e piacevole.

ZONA DI PRODUZIONE

Alto Adige / Sudtirol.

UVE / VITIGNO

100% Lagrein.

COLORE

Rosso rubino carico brillante.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

TENUTE LUNELLI

MASO MONTALTO

Trentino Pinot Nero DOC

È Pinot Nero in purezza, figlio di uve coltivate, rispettando il progetto di viticoltura sostenibile di montagna definito nel gruppo, in uno dei masi di proprietà della famiglia Lunelli a oltre 400 metri di altezza.
Al naso è un'esplosione di profumi potenti, fini di frutti quali cassis, mora, amarena, ciliegia, lampone che s'integrano perfettamente con le note speziate del legno. Al gusto è complesso e caldo, ricco di struttura e tannini finissimi, armonico e di grande persistenza che si esprime nell'avvincente delle note speziate e delle molteplici note fruttate.
Proveniente da una delle fattorie (in Trentino denominate Masi) di proprietà della famiglia Lunelli. Questo maso è situato sulle colline che, ai piedi del Monte Bondone, guarda Trento.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

Diverse varietà di Pinot Nero.

COLORE

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

VALPOLICELLA DOC
Classico superiore Negrar

Lo stile di questo vino pone l'attenzione sul profilo più tipico e tradizionale del Valpolicella: la trama della struttura ben distribuita, un buon rapporto e fusione tra le sensazioni aromatiche, olfattive e gustative creano un risultato di sobrietà ed eleganza. Colore: rosso rubino. Profumo: intenso e persistente, con profumi fruttati di ciliegia e prugna, floreali di viola e leggermente speziati di pepe nero. Sapore: fresco, fruttato, con elegante equilibrio di struttura e corpo, armonizzati da giusta acidità e tannino.
Si abbina tradizionalmente ai piatti della tradizione veronese, quali lasagne con coniglio e tortelloni con Monte Veronese. Ottimo con i salumi.

ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella, Veneto.

UVE / VITIGNO
60% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella, 10% altre uve.

COLORE
Rosso rubino, sfumature violacee.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.00% VOL.

CANTINA
VALPOLICELLA
NEGRAR
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

VALPOLICELLA RIPASSO

Classico superiore Negrar

Siamo in provincia di Verona, in uno dei cinque comuni di produzione della Valpolicella Classica: Negrar.
Vino che si riconferma estremamente valido e che testimonia una tradizione vinicola quasi unica nel suo genere.
Al naso sprigiona sentori di marasca e prugna oltre alla speziatura dolce che fa presagire una bevuta morbida. Combinazione di note che rallegra e scalda immediatamente il palato.
La tecnica del «ripasso» prevede che il Valpolicella venga versato sulle vinacce dell'Amarone o del Recioto ancora ricche di zuccheri per avviare una seconda rifermentazione. Operazione che andrà a esaltare profumi e rotondità del Ripasso di Negrar.

ZONA DI PRODUZIONE

Torbe, Valpolicella, Veneto.

UVE / VITIGNO

60% Corvina, 15% Corvinone,
15% Rondinella, 10% altre uve.

COLORE

Rosso rubino carico.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

PEPPOLI 2019
Chianti Classico

Le uve vengono raccolte separatamente per varietà, diraspate, pigiate e introdotte in serbatoi di acciaio inox.
La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata; al termine della fermentazione malolattica il vino viene assemblato e trasferito in legno, dove matura per circa nove mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e, per una piccola parte, in barrique e in serbatoi di acciaio inox. Al naso spiccano intense note fruttate di ciliegia e ribes che ben si legano a quelle floreali di viola, tipiche del Sangiovese; molto delicata e ben integrata la lieve nota fumè data dall'affinamento in legno. Al palato è molto sapido, con una buona vena acidica e tannini morbidi e setosi.
Vino a tutto pasto, si abbina a primi piatti sostanziosi. Ottimo con la selvaggina.

ZONA DI PRODUZIONE
Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO
90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah.

COLORE
Rosso rubino, riflessi violacei.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.50% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

VILLA ANTINORI
Chianti Classico Riserva

La spettacolare e possente riserva di **Chianti Classico** DOCG della Villa Antinori è un vino sublime.
Per la vinificazione le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice. La fermentazione alcolica ha avuto un decorso rapido, permettendo di ottenere un profumo molto netto; la macerazione, è durata circa 12 giorni, compiendo rimontaggi e bagnature del cappello atte a estrarre colore e tannini dolci. Le temperature di fermentazione non hanno superato i 30°C.
Il blend realizzato al termine della fermentazione malolattica è stato affinato in legno fino alla primavera. Per la fase di affinamento sono state usate sia botti che barriques..

ZONA DI PRODUZIONE
Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO
90% Sangiovese, 10% Cabernet.

COLORE
Rosso rubino.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
13.50% VOL.

RUFFINO
DAL 1877

CHIANTI CLASSICO
Riserva Ducale

Il Chianti Classico Riserva Ducale Oro è da sempre un vino colosso del made in Italy, le cui prime bottiglie risalgono al 1933 e il primo millesimo che potè fregiarsi dell'appellativo **Riserva** risale addirittura al 1947, quando con quella menzione si intendeva dire "scorta". L'aggiunta del termine **Oro** nacque invece dal cambiamento di colore delle etichette che, invecchiando in cantina, passava dal giallo a tonalità più dorate; il resto è storia, con un Chianti Classico Riserva di qualità e quantità, dotato di grande longevità e punta di diamante di una gamma, da secoli, sempre impeccabile.
L'assaggio esprime verve, corpo e struttura, grazie anche al tannino perfettamente integrato e al giusto equilibrio nella sapidità, in un lungo finale di ritorni fruttati.
Perfetto con un filetto di cinta senese ai frutti di bosco.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO

80% Sangiovese,
20% Cabernet Sauvignon e Merlot.

COLORE

Granato con riflessi ammattonati.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

IL BRUCIATO
Tenuta Guado al Tasso

Il Bolgheri Rosso "Il Bruciato" di Guado al Tasso è un vino rosso corposo e intenso, affinato per alcuni mesi in barrique. Si tratta di una delle espressioni più famose e blasonate al mondo, da sempre apprezzato per le sue impeccabili qualità. Tonalità calde e setose lasciano emergere sentori pieni di frutta di bosco, bacche rosse, erbe e spezie balsamiche.
nasce nel 2002, in una delle più difficili vendemmie di Tenuta Guado al Tasso, per raccontare e far conoscere secondo uno stile moderno il terroir unico di Bolgheri. Le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah accuratamente selezionate, provengono da vigneti situati su suoli con un' ampia variabilità geologica capaci di esprimere una grande complessità.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO

73% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Syrah, 4% Petit Verdot.

COLORE

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00% VOL.

TENUTA SAN GUIDO

LE DIFESE 2019
Tenuta San Guido

Tra i tre vini che ogni anno escono dalla mitica cantina di Bolgheri, il Toscana IGT "Le Difese" è certamente quello meno ambizioso. Tuttavia questo blend di cabernet sauvignon e di sangiovese si è dimostrato negli anni grande vino rosso, sensazionale per costanza qualitativa ed affidabilità Una bottiglia capace di esaltarsi a tavola e di raccontare perfettamente tanto l'annata quanto il territorio in cui viene prodotta.
Morbido ed elegante, "Le Difese" è vino rosso che si esalta con grandi carni alla griglia. Anche con un pollo arrosto con patate, a casa.
Una certa fruttuosità seguita da un bel tono floreale. Sensazioni anche speziate e leggermente balsamiche aprono ad un assaggio avvolgente e fine, fresco ed elegante.

ZONA DI PRODUZIONE
Toscana

UVE / VITIGNO
70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

COLORE
Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,00% VOL.

TENUTA SAN GUIDO

GUIDALBERTO 2019

Tenuta San Guido

Tenuta San Guido Guidalberto 2019 è un vino "vino rosso" prodotto da Tenuta San Guido nell'anno della vendemmia 2019 in Toscana venduto sotto la denominazione Toscana IGT.

Abbinamenti consigliati:

Carni arrosto e grigliate carni rosse in umido formaggi stagionati pasta al ragù selvaggina.

Premi e giudizi della critica:

Tenuta San Guido Guidalberto 2019 vino è uno dei più premiati dalla critica enologica, ad esempio Robert Parker e James Suckling hanno assegnato lo stesso punteggio, 93 punti, Wine Spectator ha assegnato 90 punti, tra la critica italiana, la guida Gambero Rosso ha assegnato tre bicchieri.
Wine Enthusiast ha assegnato un punteggio di 95.
Veronelli ha assegnato un punteggio di 90/100.

.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana

UVE / VITIGNO

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

COLORE

Rosso rubino intenso e profondo, sfumature granata.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

RUFFINO
DAL 1877

GREPPONE MAZZI
Brunello di Montalcino DOCG

La tenuta “Greppone Mazzi” in territorio di Montalcino fa parte dei Tenimenti Ruffino dal 1984 e rappresenta la culla del cavallo di razza dell’azienda, il Brunello di Montalcino Greppone Mazzi. Le sue vigne si estendono per oltre tredici ettari sui Greppi, la zona più alta dell’area di produzione del Brunello a cinquecento metri di altezza. Naso sontuoso ed ampio patrimonio aromatico: dalla confettura di more e mirtilli, all'amarena, viola mammola, salvia, cacao e grafite. In bocca sferra corpo pieno e pregevole equilibrio dove morbidezza, sensazioni fresco-sapide e tannini rotondi sono ben amalgamati. Il finale è intenso. Matura trentasei mesi in botti di rovere di vario taglio ed affina in bottiglia per otto mesi.
Perfetto su controfiletto alla brace o con formaggi stagionati.

.

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino, Toscana

UVE / VITIGNO
Sangiovese 100%

COLORE
Rosso rubino intenso e profondo, sfumature granata.

TIPOLOGIA
Vino rosso, Brunello di Montalcino.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,50% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

PIAN DELLE VIGNE 2016
Brunello di Montalcino DOCG

"Pian delle Vigne" è un Brunello di Montalcino prestigioso e di grande personalità, affinato per circa 2 anni in legno. I profumi si susseguono gradualmente, creando una cornice olfattiva di grande pregio e complessità, dominata principalmente da frutta rossa matura con ricordi di cacao, pepe nero, caffè e tabacco. Ingresso caldo, avvolgente, di dolce morbidezza, persistente al punto giusto per allungarsi con un finale piacevolmente speziato.
Il carattere puro del Sangiovese, espresso con la più schietta onestà in una forma di assoluta **eleganza e finezza**, che acquista con il passare degli anni sempre maggior classe e complessità. Alla fermentazione alcolica segue quella maleolattica, entrambe all'interno di vasche di acciaio. L'affinamento avviene in **botti grandi di rovere** per un lungo tempo di oltre 2 anni.

ZONA DI PRODUZIONE
Montalcino, Toscana

UVE / VITIGNO
Sangiovese 100%

COLORE
Rosso intenso.

TIPOLOGIA
Vino rosso, Brunello di Montalcino.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,50% VOL.

Azienda Agricola dal 1939

Cà dei Frati

PIETRO DAL CERO

Amarone della Valpolicella DOCG

Oggi Igino, Gian Franco e Anna Maria tornano tra le terre orientali veronesi, terra di nascita del padre Pietro, a cui è dedicata questa bottiglia, per ribadire la loro storia e riassaporare il vento di quei luoghi. Lo fanno con un vino emblema della produzione enologica veronese nel mondo, l'Amarone. Il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci. La finezza eleva la componente floreale e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note di anice stellato e mentuccia selvatica. Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua massima espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, Veneto

UVE / VITIGNO

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

COLORE

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

17.00% VOL.

04.

Da accompagnare al dessert…

VINI DOLCI

CANTINE PELLEGRINO 1880

PANTELLERIA

Passito Liquoroso (cl.50)

Il **Pantelleria Passito liquoroso** è un vino passito DOC, che può essere prodotto esclusivamente nell'Isola di Pantelleria in provincia di Trapani.
Non va confuso con il vino Passito di Pantelleria DOC, che non è addizionato
Per il Pantelleria Passito liquoroso si deve partire da mosto ottenuto, almeno in parte, da uve passite (concentrazione zuccherina 60% massimo).
Durante o alla fine della fermentazione è obbligatoria l'alcolizzazione, ottenuta tramite l'aggiunta di etanolo di origine enologica.
Il vino può essere commercializzato non prima del 1º febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Per questa varietà di Pantelleria DOC è obbligatorio l'inserimento dell'annata di produzione.

ZONA DI PRODUZIONE

Pantelleria, Sicilia - Italy

UVE / VITIGNO

Zibibbo

COLORE

Dorato con riflessi ambrati.

TIPOLOGIA

Vino dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA

15,00% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

VIN SANTO

Val di Chiana, Toscana IGT (cl.50)

Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona. Da un lato la spaziosa pianura, dall'altro la collina e il borgo. Questa è la vista che si gode dalla cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovarne la tradizione del suo omonimo vino, a 60 anni dalla prima annata nel 1946.
Al naso spiccano i tradizionali sentori di pasticceria con note di uva passa, albicocca e canditi, caratteristiche della Malvasia, e di nocciola, tipiche del Trebbiano Toscano.
Al palato è corposo, morbido e dal finale aromatico con note che richiamano la frutta secca percepita al naso.

ZONA DI PRODUZIONE

Val di Chiana, Toscana.

UVE / VITIGNO

50% Trebbiano toscano, 50% Malvasie.

COLORE

Giallo ambrato intenso.

TIPOLOGIA

Vino dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

MUFFATO DELLA SALA

2019 IGT (cl.50)

Il Muffato del Castello della Sala, una delle tenute dei Marchesi Antinori, è un vino dolce luminoso e suadente. Al naso èun vino che si rivela di grande intensità aromatica e gustativa, con sentori di frutta candita, miele, sentori iodati e quasi marini su un rimando agrumato. Al palato è avvolgente eil processo botritizzante regala una sensazione doce ben integrata in quella di freschezza che emerge dopo il sorso.
Utilizzo di uve vendemmiate solo quando i grappoli mostrano i segni evidenti della Muffa Nobile, la Botrytis Cinerea, che si forma grazie alla nebbia che avvolge le vigne durante le mattine d'autunno e che regala note aromatiche e gustative uniche.

ZONA DI PRODUZIONE

Umbria.

UVE / VITIGNO

Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling.
Solo uve con muffa nobile.

COLORE

Dorato vivo.

TIPOLOGIA

Vino dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

Azienda Agricola dal 1939
Cà dei Frati

TRE FILER
Vino da uve stramature

La grandezza di un vino dolce si misura dalla sua capacità di rimanere in equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità. Il Tre Filer riesce a riassumere tutto ciò con sensazioni inaspettate. Un vino accogliente, fragrante con note di frutta secca e miele; è suadente ed emozionale e porta con sè tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente ma è proprio l'acidità della Turbiana a renderlo esclusivo, lasciando il palato asciutto pur consentendo alle sostanze zuccherine di svolgere il loro compito fino in fondo. Incantevole con i formaggi erborinati ma anche con la pasticceria secca a base di pasta sfoglia e crostate di creme.

ZONA DI PRODUZIONE

Sirmione, Desenzano del Garda

UVE / VITIGNO

Turbiana, Chardonnay, Sauvignon blanc.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino dolce da uve stramature.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

GRAND VIN DE BORDEAUX

SAUTERNES 2018

Chateau Lange Reglat

La tecnica di produzione di questo vino consiste nel vendemmiare le uve appassite dalla Botrytis Cinerea e selezionare i singoli acini. Seguirà poi un affinamento in barrique nuove. Colore giallo ambrato luminoso con qualche riflesso dorato. al naso ricorda profumi di erbe aromatiche di maggiorana, menta e frutta gialla matura. Al palato molto equilibrato, sapido e con una lunga persistenza aromatica intensa. Tra i migliori vini dolci al Mondo. Profumi di frutta secca lasciano il posto ad un palato ricco e persistente. Ideale per dessert e formaggi erborinati.

ZONA DI PRODUZIONE

Bordeaux, Francia

UVE / VITIGNO

10% Muscadelle, 10% Sauvignon blanc, 80% Semillon.

COLORE

Giallo ambrato luminoso con qualche riflesso dorato.

TIPOLOGIA

Vino dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

VAL D'OCA

VALDOBBIADENE

MOSCATO VAL D'OCA

Spumante dolce

Val D'Oca MOS Vino Spumante di qualità del tipo Moscato. Questo spumante dolce, non stucchevole, sprigiona un caratteristico profumo dato dagli aromi primari, presenti già nell'uva dalla quale ha origine. È un vino leggero, contiene 6,5% vol e viene spumantizzato tramite metodo Charmat, va servito decisamente fresco. Può accompagnare pasticceria secca, biscotti e cioccolato. È prodotto a partire da sole uve provenienti dal vitigno Moscato. Contiene solfiti, prodotti in Italia. Bottiglia da 750ml.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene, Veneto

UVE / VITIGNO

100% Moscato.

COLORE

Giallo paglierino luminoso con qualche riflesso dorato.

TIPOLOGIA

Vino dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA

6.50% VOL.

I NOSTRI AGENTI DI ZONA

Grazie alla nostra rete di agenti riusciamo a garantire giornalmente un servizio completo ai nostri clienti. Consegne rapide e disponibilità su tutto il territorio sono la nostra arma in più.

01. Mirco Gabellini

Agente zona Riccione, Rimini.
Tel. 335 59856462
eMail mirco.g@universaldolce.com

02. Luca Nulli

Agente zona Coriano, Viserba, Igea Marina, Bellaria, Cesenatico.
Tel. 338 8137468
eMail luca.n@universaldolce.com

03. Stefano Bailetti

Agente zona Cattolica, Gabicce, Misano, Pesaro.
Tel. 339 1570277
eMail stefano.b@universaldolce.com

04. Dawud Mohsenzadeh

Agente zona Rimini, San Marino.
Tel. 339 1666414
eMail dawud.m@universaldolce.com

05. Daniele Benedetti

Responsabile di zona.
Tel. 333 8303444
eMail daniele.b@universaldolce.com

UNIVERSAL GROUP

Hai qualche domanda sulla nostra cantina?

Scrivici a:
ud@universaldolce.com

Oppure chiamaci al telefono fisso:
0541 388554

I NOSTRI SOCIAL

www.universaldolce.com

Universal Dolce

@universaldolce

UNIVERSAL GROUP S.R.L.
Via Coriano 58 – Blocco 45D Gros Rimini
P.IVA 04490800408