

UNIVERSAL GROUP

LA NOSTRA CANTINA

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





SOMMARIO

01. BOLLICINE
Spumanti, Proseccchi,
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, Proseccchi,
Franciacorta, Trento DOC,
Champagne.



'MAPPA DI IMOLA' Pignoletto DOC

Da una selezione delle migliori uve Pignoletto di Romagna, uno Chardat 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.



BORGOFULVIA

BORGOFULVIA **Spumante Brut**



Il vino spumante brut di Borgo Fulvia è ottenuto da uve chardonnay con metodo charmat. Dopo una pigiatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura ed una sapiente spumantizzazione in autoclave, otteniamo questo vino dai profumi morbidi e fruttati. Fermentiamo e spumantizziamo in autoclave per ottenere un vino bianco spumante morbido e fruttato. Il fine perlage e il colore giallo paglierino leggero lo rendono perfetto con antipasti, primi o secondi a base di pesce.

ZONA DI
PRODUZIONE 


Emilia - Romagna

UVE / VITIGNO 

Chardonnay

COLORE 

Giallo paglierino leggero.

TIPOLOGIA 

Spumante

GRADAZIONE 

ALCOLICA

11,50%

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.

Anche Magnum



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.

Anche Magnum

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



Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con i primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche. I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 100 e i 300 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16/18°C. Successiva sosta sui lieviti per 3 mesi circa. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 40 giorni. Ulteriore sosta sui lieviti di presa di spuma per 3 mesi ottenendo così un prodotto con elevata pressione senza l'effetto fastidioso della carbonica, aumentando anche la sensazione cremosa dello spumante stesso. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni.

ZONA DI PRODUZIONE



Prealpi Trevigiane, fra Conegliano e Valdobbiadene, Veneto.

UVE / VITIGNO



85% Chardonnay,
15% Pinot bianco.

COLORE



Giallo paglierino

TIPOLOGIA



Spumante

GRADAZIONE ALCOLICA



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



JEIO - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT

Jeio nasce nei vigneti e nei poderi delle colline del Prosecco, una linea che mette a frutto tutta la passione e la competenza maturate nel produrre Cuvée da parte della famiglia Bisol. Jeio, inconfondibile per il suo sapore delicato ed i profumi floreali e fruttati, è stato immaginato per essere apprezzato e amato trasversalmente, dalle sue espressioni più ricche e complesse a quelle più amabili e fresche. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut di Jeio è prodotto con uve selezionate dalle colline di Conegliano, terroir da cui deriva la sua particolare mineralità, e da quelle di Valdobbiadene, luogo che dona croccantezza, acidità e freschezza. Un Prosecco particolarmente fine, deciso ed elegante, che al suo interno prevede piccole quote di verdiso e in percentuale minore di pinot bianco e chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene

UVE / VITIGNO

85% Glera

COLORE

Giallo paglierino, alcuni riflessi verdognoli.

TIPOLOGIA

Spumante Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50% VOL.



VALDOBBIADENE

BISOL
1542



CREDE **VALDOBBIADENE PROSECCO** **SUPERIORE.**

Il Prosecco Superiore di Valdobbiadene Brut "Crede" di Bisol è uno spumante delicato, fresco e floreale, prodotto con il Metodo Martinotti o Charmat nello splendido territorio collinare dell'area classica del Prosecco. Nasce da un assemblaggio di Glera con una piccola percentuale di Pinot Bianco e Verdisio ed è particolarmente indicato da degustare come aperitivo o da abbinare ad antipasti o menu di pesce dal gusto leggero e delicato.

Profumi coinvolgenti e sottili di fiori bianchi, frutti freschi e miele di acacia. Vivace, fresco e brioso al gusto con un finale che ricorda il fiore di acacia.

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

L'ideale per festeggiare le vostre occasioni più importanti è sicuramente il Valdobbadiene Prosecco Superiore Millesimato DOCG Extra Dry. La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante a questo punto riposa un mese in autoclave e successivamente viene imbottigliato. Si presenta di colore giallo paglierino. Il naso è ricco, fruttato, con note di mela gialla e pera che chiudono in piacevoli sfumature agrumate. In bocca è morbido ed equilibrato. La gradevole sapidità si somma alle note più dolci della frutta, donando sensazioni di piacevole freschezza.



ZONA DI PRODUZIONE

Veneto - Valdobbadiene

UVE / VITIGNO

100% Glera,
vendemmia a mano

COLORE

Trasparente e limpido.

TIPOLOGIA

Prosecco Superiore
ExtraDry

GRADAZIONE ALCOLICA

11.00% VOL.

Anche Magnum

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

GRADAZIONE 
ALCOLICA

12,00%

ANTICA FRATTA BRUT

Cuvée Real



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

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

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

ESSENCE NOIR

Antica Fratta



Le migliori uve Pinot Nero dell'Essence Noir Millesimato sono accuratamente selezionate a fine settembre, una volta raggiunta la perfetta maturazione zuccherina, pur conservando una buona dose di acidità e freschezza. La vinificazione in bianco contribuisce al corpo ben strutturato di questo Franciacorta, la cui maturazione sui lieviti dura 42 mesi, e dopo la sboccatura affina in bottiglia per altri 6 mesi. Ideale con piatti a base di carna dal sapore robusto, e pesci saporiti.

Siamo nel cuore della Franciacorta e dopo più di 40 anni Antica Fratta continua a produrre vini straordinari nella patria delle bollicine italiane, rispettando il rigoroso disciplinare ed esaltandone la qualità in ogni etichetta.

Ogni bottiglia nasce con l'idea di rappresentare un piccolo lusso che chiunque può permettersi rendendo speciale la propria quotidianità.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia

UVE / VITIGNO

100% Pinot Nero

COLORE

Giallo intenso, sfumature ramate.

TIPOLOGIA

Spumante Franciacorta

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% VOL.



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 Satèn Sansevé 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
Satèn 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 ai 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.



Ca'delBosco

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

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.



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.

VALENTINI TRENTO DOC

Millesimato Brut



È ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte nelle più vocate zone delle alte colline della Vallagarina. Dopo un'attenta vinificazione in bianco a temperatura controllata il vino base viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in bottiglia, secondo i canoni più stretti del Metodo Classico. Dopo oltre 24 mesi di lenta fermentazione e di permanenza sui lieviti si procede alla sboccatura. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è persistente e regala note fruttate, rese più complesse da sentori di lievito e crosta di pane. Al gusto è fresco e pieno, armonico, sapido, lungo ed elegante.

ZONA DI PRODUZIONE

Volano, Trento

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

ALTEMASI **Brut Millesimato**

Questo Spumante Trento Brut è un Metodo Classico millesimato che si fa bere con grande piacevolezza, dimostrandosi estremamente versatile, dall'aperitivo a tutto il pasto. Solo 15.000 bottiglie di questo Trento Brut DOC "Millesimato" vengono realizzate da Cavit nella linea Altemasi: una produzione per pochi appassionati, che presenta uno chardonnay in purezza di giusta complessità e persistenza. I vigneti in cui cresce questa varietà sono altamente vocati, e sono situati nella Valle dei Laghi e intorno alle colline di Trento, a un'altezza compresa fra i 450 e i 600 metri sul livello del mare. Di colore giallo paglierino, presenta qualche sfumatura tendente al verde. Il perlage ha una grana molto fine, e si caratterizza per l'ottima persistenza. Il ventaglio di profumi al naso si struttura intorno ad aromi di mela, lime, mandorla fresca e pesca. Al palato è decisamente secco, fresco grazie all'ottima acidità, ben equilibrato.



ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% VOL.

Pojer e Sandri

POJER E SANDRI Cuvée 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 chiacchiere 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.

MASO MARTIS

Riserva Brut



Lo Spumante Trentodoc Maso Martis Brut RISERVA viene prodotto da un 70% di uva Pinot Nero e un 30% di uva Chardonnay. Le uve vengono vendemmiate a mano e sofficemente pressate con successiva fermentazione e affinamento che avvengono in parte in acciaio in parte in barriques per 8 mesi. Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, il vino permane a loro contatto per 36 mesi prima della sboccatura e imbottigliamento finale. Nata nel 1990, Maso Martis è una rinomata azienda Trentina specializzata nella produzione di spumanti metodo classico, che per loro meglio rappresenta il terroir del Trentino. Situata a Martignano poco sopra Trento, possiede terreni ottimamente esposti e accarezzato dalla brezza di montagna. Consigliato a tutto pasto, ma ideale anche con crudità marine e menù a base di pesce.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige

UVE / VITIGNO

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay.

COLORE

Giallo chiaro, brillanti riflessi dorati

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.



MASO MARTIS Dosaggio Zero



DosaggioZero è un metodo classico senza residuo zuccherino dal corpo e dai profumi intensi, minerale, dal carattere robusto e deciso. Al palato risulta Secco con ottima acidità e sapidità bilanciate dal finale morbido. Ottimo a tutto pasto, si sposa bene con piatti a base di pesce o crostacei. Bene anche con i salumi e formaggi saporiti. Si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue immediatamente una pressatura soffice delle uve intere di Pinot Nero e di Chardonnay lavorate separatamente. Il Pinot Nero viene vinificato solo in acciaio, mentre il mosto di Chardonnay fermenta e affina in barriques per circa 8 mesi prima del tiraggio. Avviene la separazione dai lieviti e la preparazione della cuvée tra Pinot Nero e Chardonnay. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Dopo una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi, viene eseguito il remuage e quindi la sboccatura

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

50% Chardonnay, 50% Pinot Nero.

COLORE

Paglierino Scarico

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.



MASO MARTIS Rosè Extra Brut



Un Trentodoc rosé Extra Brut millesimato da sole uve Pinot nero, provenienti dalle colline di Martignano, poste appena sopra la città di Trento. Metodo classico dalla splendida veste rosata, ricavata da una breve macerazione a freddo, a cui seguono fermentazione ed affinamento in vasche di acciaio. Viene poi imbottigliato per la rifermentazione in bottiglia, al termine della quale il vino riposa per minimo 36 mesi. Il risultato è un Trentodoc di ottima complessità con profumi che spaziano dai piccoli frutti rossi, alla rosa canina, accompagnati da sfumature che ricordano il pan brioche e la mandorla. Al palato è succoso ed avvolgente, un sorso saporito, reso piacevolissimo da un perlage ben integrato ed un'acidità rinfrescante. La sua ottima struttura lo rende inoltre perfetto per piatti più strutturati, come un risotto o una lasagna alla bolognese. Per quanto riguarda i secondi piatti, consigliamo del pesce grasso, come un filetto di salmone.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

Pinot Nero.

COLORE

Rosa delicato.

TIPOLOGIA

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% 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. Suntuoso 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 2004

Edizione da collezione



ZONA DI
PRODUZIONE 

Alle pendici dei monti
del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO 

100% Chardonnay.

COLORE 

Giallo brillante
con riflessi dorati.

TIPOLOGIA 

Spumante TRENTO DOC.

GRADAZIONE 
ALCOLICA

12.50% VOL.



Giulio Ferrari Riserva è una grande riserva capace di vincere la sfida del tempo. Dal colore giallo brillante con riflessi dorati, il perlage è finissimo e persistente. Bouquet di rara intensità e fragranza, nel quale il fruttato varietale è in perfetta armonia con i sentori di miele, abbinati a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi. Elegante e armonico, di corpo vellutato e composito: le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali. L'impatto è nobile e di notevole persistenza.



ENRICO SERAFINO
1878



OUDEIS

Alta Langa DOCG Brut Millesimato 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità. Ottimo come aperitivo, consigliato con piatti a base di pesce e crostacei e a tutto pasto.

ZONA DI PRODUZIONE

Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San
Giorgio S., Vesime e Bubbio

UVE / VITIGNO

85% Pinot Nero, 15% Chardonnay.

COLORE

Giallo Paglierino, riflessi dorati.
Perlage fine e persistente.

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.



ENRICO SERAFINO
1878



OUDEIS ROSE' **Alta Langa DOCG Brut** **Millesimato 2019**

2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico. I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica. Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crostacei. Perfetto con il prosciutto e piatti a base di salmone

ZONA DI PRODUZIONE

Alle pendici dei monti del Trentino alto Adige

UVE / VITIGNO

100% Pinot nero.

COLORE

Rosato brillante con sfumature buccia di cipolla. Perlage fine e persistente.

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.



ENRICO SERAFINO
1878



ZERO

Alta Langa Pas Dosé
Millesimato 2017

Il 2017 sarà ricordato per le gelate di aprile e per il successivo clima molto caldo e secco. Pertanto, le condizioni sono state perfette in termini di sviluppo e protezione delle piante. A settembre, le temperature sono diminuite sensibilmente con notevoli differenze tra temperature diurne e notturne. Questa situazione è stata particolarmente positiva per il profilo polifenolico delle uve da vino rosso con ciclo vegetativo medio lungo. Il 2017 può certamente essere ricordato come un'annata anticipata con uve sane e complesse. Ottimo come aperitivo, consigliato con crostacei e bella gente.

ZONA DI PRODUZIONE 

Mango, Loazzolo, Bubbio

UVE / VITIGNO 

100% Pinot Nero.

COLORE 

Giallo Paglierino Chiaro.
Perlage fine e persistente.

TIPOLOGIA 

Spumante Metodo Classico.
Sboccatura Tardiva.

GRADAZIONE ALCOLICA 

12.50% VOL.

Marsigny
Crémant de Bourgogne

CREMANT DE BOURGOGNE Blanc de Noir, Brut



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 Metodo Classico.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.

Marsigny
Crémant de Bourgogne

CREMANT DE BOURGOGNE Brut Rosé



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

Rosa tenue.

TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.



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.

CAVA PALAU

BRUT, METODO CLASSICO



Il **Cava Palau Gazo Brut** è un vino di alta qualità, con bollicine, conosciuto anche per la sua denominazione **Cava DO**.

E' la punta di diamante della rosa di vini della **Cantina Palau**, che stanno velocemente guadagnando una sempre più alta reputazione nel panorama vinicolo internazionale e spagnolo. Il tono intenso, fragrante e dalle interessanti note fruttate di questo vino è dovuto principalmente al terreno argilloso ricco di minerali e al sole della Catalogna, che incidono nella crescita di chicchi ricci e corposi.

E' questo suo gusto dolce e amabile che conquista il palato e lo rende un vino perfetto per accompagnare qualsiasi evento, dal più mondano al più speciale, senza dimenticare l'eleganza.

ZONA DI PRODUZIONE

Catalogna, Spagna.

UVE / VITIGNO

50% Macabeo, 30% Xarel.lo,
20% Parellada.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Spumante, metodo classico.

GRADAZIONE

11.5% VOL.



LAURENT-PERRIER

Millésimé Brut

Lo Champagne Brut Millésimé 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.



Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



RUINART **Blanc de Blancs**

Lo Champagne Brut Blanc de Blancs della Maison Ruinart è un assemblaggio costituito al 100% di Chardonnay di diverse annate, dal 20 al 25% di vini di riserva delle due annate precedenti, raccolte nei migliori Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims dona la finezza aromatica, completata da vini dello Sézannais noti per la loro rotondità; infine alcuni vini del nord della vallée de la Vesle conferiscono un tocco di freschezza e leggerezza.

Al primo naso rivela una grande intensità, con note di frutta fresca, in particolare di agrumi maturi e note di fiori bianchi. Al palato è morbido, armonioso e di grande rotondità. Emergono nel finale note di pescanoce, agrumi e una piacevole mineralità. Ottimo come aperitivo, in accompagnamento ai crudi di pesce, o anche a tutto pasto.

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Champagne, Francia

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino vivo.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% 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 – JOUËT

Grand Brut



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.

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.



PERRIER – JOUËT

Blanc de Blanc Astucciato



ZONA DI
PRODUZIONE 

Champagne,
Est della Francia.

UVE / VITIGNO 

100% Chardonnay.

COLORE 

Oro argenteo.

TIPOLOGIA 

Champagne.

GRADAZIONE 

ALCOLICA

12.00% VOL.

Solo uve Chardonnay provenienti dai migliori territori della regione per questa cuvée floreale e finemente cesellata. Il bouquet aromatico di grande purezza e precisione di questa cuvée (senza dubbio la più vivace della gamma) è un vero e proprio omaggio allo Chardonnay. Uno splendido Blanc de Blancs che sa dare il giusto risalto al vitigno simbolo della Maison Perrier-Jouët. Veste giallo paglierino brillante, per uno Champagne fresco ed elegante che sprizza vitalità da assaporare negli istanti preziosi.

KRUG

KRUG **Grande Cuvée**



Krug Grande Cuvée è nata dal sogno di un uomo, Joseph Krug, di creare il miglior Champagne possibile, anno dopo anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Dal 1843, la Maison Krug rende omaggio al suo sogno con una nuova Édition di Krug Grande Cuvée: l'espressione più generosa dello Champagne. Lo Champagne Numero 1, oggi noto come Krug Grande Cuvée, è l'espressione più generosa dello Champagne ed è ricreato ogni anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Krug Grande Cuvée è un assemblaggio di oltre 120 vini selezionati da più di 10 annate diverse.

È proprio il connubio di varie annate che conferisce una pienezza di sapori e di aromi che non è possibile esprimere con i vini di una sola vendemmia. È come ascoltare l'armonia perfetta di un'intera orchestra.

ZONA DI PRODUZIONE

Champagne, Est della Francia

UVE / VITIGNO

Chardonnay, Pinot Meunier e
Pinot Nero.

COLORE

Oro.

TIPOLOGIA

Champagne.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

Dom Pérignon



DOM PERIGNON **Astucciato**



ZONA DI PRODUZIONE

Champagne-Ardenne, Francia

UVE / VITIGNO

45% Pinot Nero,
55% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino sgargiante.

TIPOLOGIA

Champagne.

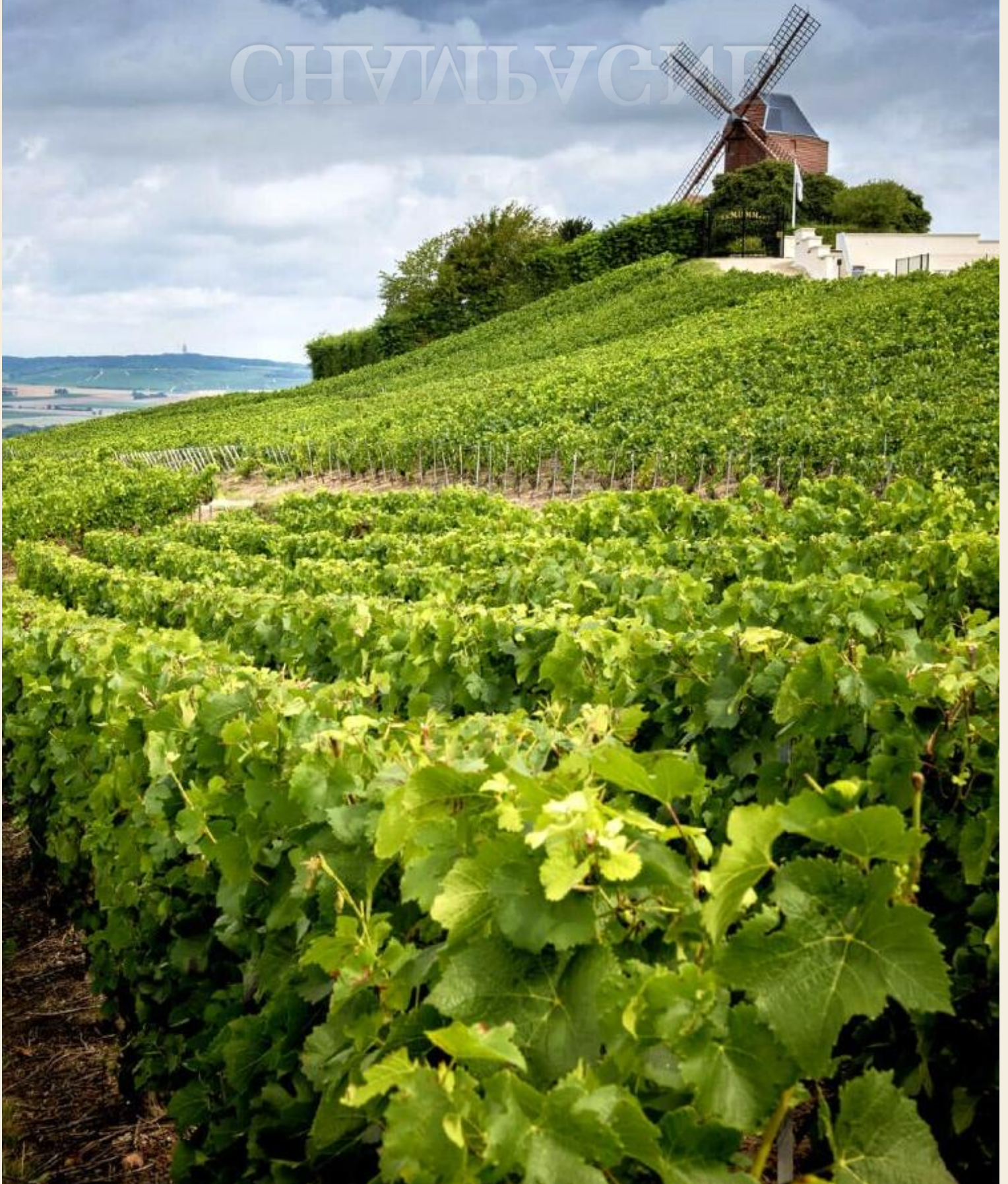
GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

“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.

I VIGNERONS DELLA CHAMPAGNE

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.

Waris Larmandier

WARIS LARMANDIER

Blanc de Blancs

Particules Crayeuses

(cuvée 2014 + vins de réserve 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.

V^{incent} C^{ouche}

VINCENT COUCHE

Champagne Zero Dosage

(cuvée 2018 + vin de réserve)



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



ROMAGNA DOC

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.



SanPatrignano

AULENTE BIANCO Rubicone Bianco IGT



Aulente Bianco di San Patrignano è un vino che unisce la tradizione di un territorio vocato alla produzione di vini dal **carattere schietto e sincero**, con la nobiltà dei due vitigni francesi a bacca bianca più famosi al mondo. L'etichetta nasce da un assemblaggio di Chardonnay, che regala l'eleganza armoniosa delle sue note floreali e fruttate e di Sauvignon Blanc, che completa il blend con sfumature leggermente aromatiche, fresche e vegetali. Il risultato è una bottiglia di grande piacevolezza, giovane e fragrante, ideale da degustare al momento dell'aperitivo, con antipasti e piatti di mare dal gusto delicato. Nel calice si presenta di colore giallo paglierino chiaro con riflessi luminosi. Fine e delicato, regala un bouquet caratterizzato da profumi floreali di sambuco e fiori d'acacia, aromi agrumati di pompelmo, di scorza di lime, di mela verde, di pesca bianca e pera Williams, arricchiti da cenni vegetali di erbe officinali e di erba appena tagliata. Al palato è di medio corpo, con aromi morbidi e succosi, che accompagnano verso un finale fresco ed equilibrato.

ZONA DI PRODUZIONE

San Patrignano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

Chardonnay e Sauvignon Blanc.

COLORE

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.



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.

SAUVIGNON

Rubicone IGT

Il sorso è deciso, la sapidità percorre velocemente tutto il palato per poi lasciar spazio ad un corpo pieno, caldo. Una struttura importante che si armonizza alla perfezione con un'acidità marcata ma mai ingombrante. Finale lungo agrumato riprendendo e completando armoniosamente le note olfattive. La vendemmia 2022 si è svolta attraverso il metodo manuale nelle prime due settimane di Settembre.

La fermentazione è avvenuta alla temperatura controllata di 16° per 10 giorni in tank di acciaio inox da 100/300 hl



ZONA DI PRODUZIONE

Emilia-Romagna.

UVE / VITIGNO

100% Sauvignon.

COLORE

Giallo paglierino deciso con riflessi verdi.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

10,00% VOL.



TORMARESCA Chardonnay Puglia IGT

Lo Chardonnay di Tormaresca è un vino bianco pugliese che stupisce per freschezza sin dai primi sorsi. Una particolarità, se si pensa ai vini bianchi del sud Italia, solitamente più caldi e impegnativi al palato. Qui invece domina la leggerezza, fil rouge di tutta l'esperienza degustativa, sia all'olfatto che in bocca, grazie anche a un affinamento solo in acciaio, che contribuisce a rendere leggiadro il profilo di quest'etichetta. Un vino che, tra i tanti aspetti positivi, colpisce anche per l'interessante rapporto qualità-prezzo. I profumi al naso sono ampi e concentrati, strutturati intorno a note principalmente floreali e fruttate, impreziosite anche da tocchi più erbacei. In bocca è di corpo leggero, snello e scorrevole, con un sorso in perfetto equilibrio gusto-olfattivo, da cui emerge però anche una vena sapida molto rinfrescante.

ZONA DI PRODUZIONE

Puglia, Italia

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino con sfumature verdastre.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.00% VOL.



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.



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.



Cà dei Frati

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, frittore vegetariiane, 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.



Cà dei Frati



BROLETTINO

Ca' dei Frati

È il vino del nostro grande vitigno autoctono: la Turbiana. Uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di ottobre e terreno di gran talento ci donano un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati. Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.

ZONA DI PRODUZIONE

Lombardia.

UVE / VITIGNO

100% Turbiana.

COLORE

Rosa Salmone.

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



Cà dei Frati



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 charetto 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.

Anche Magnum



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’etichetta 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 rosé.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.



ANIMALE CELESTE

Azienda Santa Barbara



“Animale Celeste” della cantina Santa Barbara può considerarsi una tipica espressione di Sauvignon Blanc, che ricorda per i suoi esuberanti aromi quelli del Nuovo Mondo. Oltre alle classiche note del varietale, quali la foglia di pomodoro, lo straordinario bouquet viene ulteriormente arricchito dalla vitalità e l’eleganza della frutta esotica, come ananas e papaya. La nota aromatica riconducibile alla salvia e al timo, completano con l’ultima pennellata questo **meraviglioso quadro aromatico**. L’influenza del Mar Adriatico apporta una piacevole nota minerale-sapida che fa da spalla a una freschezza tipica del Sauvignon e ad una morbidezza che consente di ottenere una bevibilità magnetica. Questa interpretazione di Sauvignon “Animale Celeste” trova ideale e gustosa liaison con una catalana di crostacei e allo stesso tempo risulta interessante l’abbinamento con una tipicità della cucina anconetana, le fave ‘ngreccia.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Jesi, Marche.

UVE / VITIGNO 

100% Sauvignon.

COLORE 

Giallo paglierino, Nuance verdoline.

TIPOLOGIA 

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA 

11,50% VOL.



GAROFOLI

Antica Casa Vinicola



AMARELA *Passerina IGT*

La Passerina "Amarela" di Garofoli è un vino gradevolissimo che offre al palato una buona freschezza e al naso i profumi e le sensazioni dei frutti bianchi appena maturi. Una struttura snella, unita a una grande piacevolezza lo rendono ideale vino da aperitivo e antipasti di pesce. Un bianco fresco e dinamico, vinificato e lasciato maturare in sole vasche di acciaio al fine di preservarne la naturale fragranza.

Giallo paglierino chiaro, al naso esprime note fresche e fruttate di mela, di pera, di acacia. Al palato è equilibrato, gradevole e morbido. Di grande beva, chiude con un finale appena più amarognolo. Ottimo come aperitivo, è ideale con piatti di pesce di ogni tipo. Da provare con un primo a base di bottarga.

ZONA DI
PRODUZIONE 


Jesi, Marche.

UVE / VITIGNO 

100% Passerina.

COLORE 

Paglierino chiaro

TIPOLOGIA 

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA 

12.00% 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



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



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 Supera 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 frittura. Ottimo con antipasti di pesce, antipasti di terra, insalate, torte Salate, frittura 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 rosé.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

SANTA CRISTINA

Umbria IGT




L'annata 2021 è stata caratterizzata da un clima generalmente freddo durante l'inverno, che ha prolungato il periodo di riposo della vite accumulando un ritardo nelle fasi di crescita già a partire dal germogliamento, avvenuto con 2 settimane di ritardo rispetto alla media del periodo. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco, e un'estate con giornate soleggiate e caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle piante di recuperare parzialmente il ritardo accumulato e di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve. La vendemmia delle uve Procanico e Grechetto per il è iniziata a fine settembre, proseguendo fino alla prima settimana di ottobre, in ritardo di dieci giorni rispetto al 2020. Santa Cristina Bianco si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso spiccano intense note fruttate di pera, banana e pesca gialla. Al palato è equilibrato, sapido, con una buona freschezza e morbidezza, e un retrogusto fruttato che ricorda gli aromi percepiti al naso.

ZONA DI PRODUZIONE 

Chianti, Toscana.

UVE / VITIGNO 

Procanico e Grechetto.

COLORE 

Giallo paglierino.

TIPOLOGIA 

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA 

12.00% VOL.



ETNA BIANCO DOC

Cottanera

L'Etna Bianco di Cottanera è un Carricante in purezza, che esprime le migliori caratteristiche di questo vitigno storicamente coltivato alle pendici del Mongibello. È l'etichetta che meglio rappresenta le note varietali di un'uva di alta qualità e il profilo particolare del terroir vulcanico. La vinificazione in acciaio, permette di apprezzare in modo diretto e immediato la sua elegante finezza aromatica. Molto piacevole da bere giovane, è un bianco che possiede anche un buon potenziale d'invecchiamento. Il risultato è un vino che esprime profumi di fiori bianchi, fragranze d'agrumi, di pompelmo, lime, aromi di frutta a polpa bianca, cenni di erbe aromatiche e sfumature iodate. Il **sorso è teso e salino**, vivo e limpido, con un frutto armonioso e una chiusura fresca e minerale.

ZONA DI PRODUZIONE

Mongibello, Sicilia.

UVE / VITIGNO

95% Carricante, 5% Catarratto.

COLORE

Giallo chiaro, riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.



NICOSIA

VULKA' Etna DOC bianco.

L'Etna Bianco "Vulkà" di Cantine Nicosia è l'espressione più diretta e immediata dei bianchi del vulcano. È realizzato con una base di Carricante, il vitigno autoctono del territorio etneo, a cui si aggiunge del Catarratto, che rende il vino più fruttato e ricco. La vinificazione in acciaio, permette di apprezzare il **fragrante carattere varietale** delle uve in tutta la loro espressiva purezza. È un bianco che restituisce il volto minerale e marino dello splendido terroir dell'Etna con aromi agrumati, floreali e di frutta fragrante. È un Etna Bianco ideale da degustare con antipasti o piatti di mare dal gusto delicato. Il sorso trasmette le sensazioni classiche dei vini provenienti da terre vulcaniche, con una piacevole **vena sapida e minerale**, che s'intreccia con un frutto ricco ed espressivo. È un vino equilibrato, fresco e mediterraneo, di grande equilibrio gustativo.



ZONA DI PRODUZIONE



Sicilia, Italia.

UVE / VITIGNO



60% Carricante, 40% Catarratto.

COLORE



Giallo paglierino chiaro e luminoso.

TIPOLOGIA



Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA



12.50% VOL.



NICOSIA

GRILLO Sicilia DOC Bio

Un bianco accattivante prodotto dalla casa vitivinicola siciliana Nicosia vinificando in purezza selezionate uve Grillo, varietà autoctona siciliana tra le più pregiate. Colore giallo paglierino intenso, esprime al naso fragranti note fruttate e aromi di macchia mediterranea, come menta e ortica. In bocca rivela grande freschezza e un gusto pieno, e colpisce per la sua caratteristica impronta salina e l'ottima persistenza. Le uve di Grillo, allevate su terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi con il sistema di allevamento guyot; sono vinificate in purezza al 100%. La raccolta delle uve è manuale e, si svolge nel mese di Settembre. Il profumo ha intense note fruttate e profumi accattivanti erbe aromatiche, menta e ortica. Il gusto è fresco, morbido, di grande sapidità e persistenza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia, Italia.

UVE / VITIGNO

100% Grillo.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Jermann

JERMANN Friuli Bianco IGT



La cantina Jermann è la migliore portavoce in quanto a qualità e territorialità. I suoi vini rispecchiano a pieno la filosofia aziendale e, attraverso l'impiego di ottime uve a accurate lavorazioni, arrivano al palato esprimendo al massimo le loro peculiarità gustative. Lo Chardonnay esalta e completa la linea "monovitigno" della cantina: la produzione avviene mediante la vinificazione in bianco delle omonime uve che ne delinea il profilo organolettico.

Lo Chardonnay Jermann si presenta con color giallo con riflessi verdolini, si apre subito al naso attraverso numerose note di frutta tropicale matura e fiori di campo; il gusto è intenso, fresco e di buona persistenza.

Lo Chardonnay Jermann è l'ideale da servire con saporiti piatti a base di pesce, crostacei o verdure come zuppe, grigliate e primi piatti di pasta.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia.

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo con riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.

Jermann

VINNAE VENEZIA GIULIA Ribolla Gialla IGT



Ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido. La Ribolla come il Riesling è uno dei vini più ricco di acidità e di medio corpo ottimo, quindi, come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza. Con l'annata 1983, uscita nel maggio 1984, abbiamo iniziato a chiamare VINNAE la nostra Ribolla Gialla per ricordare la nascita del secondogenito Michele e i cent'anni di lavoro e dedizione alla vigna ed al vino di cinque generazioni di Jermann arrivati nel 1881 da Bilijana (ora in Collio Sloveno) nel paese di Villanova. Da Vinnaioli quindi Vinnae per la Ribolla Gialla che era maggiormente coltivata dalla nostra famiglia in Collio sin dal 18° secolo.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia.

UVE / VITIGNO

90% Ribolla Gialla,
5% Friulano, 5% Riesling Renano.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

BASTIANICH

BASTIANICH

Ribolla Gialla



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.



PRIMOSIC

PRIMOSIC

Ribolla Gialla



Per questa **Ribolla Gialla** le uve provengono dai vigneti di Oslavia, Villanova di Farra e San Floriano del Collio, su terreni prevalentemente ricchi in marne e caratterizzati dalla storica 'ponca' che identifica tutto il territorio. La vendemmia è rigorosamente manuale e prevede, già nel vigneto, un'attenta selezione dei grappoli che vengono poi posti in cassette e portati in cantina dove subiscono una macerazione a freddo per fissare gli aromi. La fermentazione, rigorosamente con **lieviti indigeni**, avviene in vasche d'acciaio, per esaltare il più possibile il bagaglio aromatico e mantenere intatta la grande freschezza, tipica di questo vitigno. Preservare l'acidità è fondamentale e, proprio per questo motivo, il vino non svolge neppure la fermentazione malolattica, per non perdere neppure una sfumatura agrumata!

ZONA DI PRODUZIONE



Friuli Venezia Giulia.

UVE / VITIGNO



100% Ribolla Gialla.

COLORE



Giallo paglierino luminoso.

TIPOLOGIA



Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA



12,50% 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

Veza d'Alba, Castellinaldo
Piemonte

UVE / VITIGNO

100% Arneis.

COLORE

Giallo paglierino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% VOL.

ARGIOLAS

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.

GEWÜRZTRAMINER

Trentino DOC



Gewurztraminer DOC Trentino di Vivaldis è un prodotto di una cantina cooperativa che vanta circa 700 soci con molti anni di storia alle spalle. I vigneti si trovano su una collina vicino all'Adige a circa 350-400 m s.l.m. La raccolta inizia circa tra Agosto e Settembre in modo da mantenere una buona acidità. Viene vinificato in modo soffice e a temperatura controllata. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino con leggere sfumature dorate. Il profumo è persistente ricco di note di chiodi di garofano, fiori d'arancio e rosa e leggermente speziato. Il sapore è equilibrato, morbido e abbastanza persistente.

Si abbina bene con piatti a base di pesce, soprattutto crostacei, e cibi orientali.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Traminer Aromatico.

COLORE

Giallo paglierino, riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% 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.



CHARDONNAY

Wolftal, Alto Adige DOC



Questo vino è ottenuto dal vitigno Chardonnay, noto per la sua versatilità e capacità di esprimere il terroir in cui viene coltivato. Al naso è fresco e fruttato, con aromi di frutta tropicale, come ananas e banana, oltre a sentori di agrumi, come limone e pompelmo.

Al palato, questo vino è fresco e rinfrescante, con un buon equilibrio tra acidità e fruttato. I sapori di frutta matura sono accompagnati da note di vaniglia e da un sottile sentore di rovere, che conferiscono al vino un carattere rotondo ed elegante.

Nel complesso, il Wolftal Chardonnay Alto Adige DOC è un vino che ben si abbina a piatti di mare, come grigliate di pesce o primi di mare, oltre che a carni leggere e formaggi freschi. È un vino che può essere gustato adesso o invecchiato per diversi anni a venire.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.



PINOT BIANCO

Wolftal, Alto Adige DOC



Wolftal Pinot Bianco Alto Adige DOC è un vino bianco prodotto nella regione italiana dell'Alto Adige.

Alla miscita il Wolftal Pinot Bianco Alto Adige DOC si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fresco e fruttato, con aromi di mela, pera e agrumi, oltre a note floreali di fiori bianchi.

Al palato, questo vino è fresco e rinfrescante, con un buon equilibrio tra acidità e fruttato. I sapori di frutta matura sono accompagnati da una nota minerale, che conferisce al vino un carattere ben strutturato ed elegante.

Nel complesso, Wolftal Pinot Bianco Alto Adige DOC è un vino che si abbina bene a piatti leggeri, come frutti di mare, insalate e carni bianche. È un vino che può essere gustato adesso o invecchiato per diversi anni a venire.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Pinot Bianco.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.



PINOT GRIGIO

Wolfthal, Alto Adige DOC



Il Pinot Grigio Alto Adige DOC della cantina Wolfthal è un vino bianco prodotto nella regione dell'Alto Adige in Italia. È un vino fatto al 100% di uve Pinot Grigio, un vitigno che produce vini delicati e freschi. Al naso si possono percepire note di frutta a polpa bianca come la mela, la pera e l'albicocca, accompagnate da leggere sfumature floreali e un sentore di agrumi. In bocca, il Wolfthal Pinot Grigio è equilibrato e fresco, con una buona acidità che ne esalta la freschezza. Il sapore è caratterizzato da note di frutta a polpa bianca e leggere note minerali, con un finale piacevole e persistente. Questo vino è un ottimo accompagnamento per antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce o verdure, così come per piatti a base di carni bianche. Va servito fresco, a una temperatura di circa 8-10 gradi Celsius.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Pinot Grigio.

COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.



NUANCE

Falanghina del Sannio DOC



Falanghina del Sannio DOC Nuance di Cantine Forno, vino bianco campano prodotto da uve Falanghina in purezza raccolte tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre nei vigneti del Sannio della Cantina coltivati su terreni argillosi-calcarei con sistema di allevamento sia a spalliera sia a tendone. La produzione avviene con decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli, inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio. In degustazione la Falanghina del Sannio DOC Nuance di Cantine Forno si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso si apre con aromi freschi e delicati di salvia ed agrumi. Al palato è elegante, fresco, armonicamente strutturato e con retrogusto fruttato.

ZONA DI PRODUZIONE

Campania, Italia.

UVE / VITIGNO

100% Falanghina.

COLORE

Giallo paglierino, leggeri riflessi dorati.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% 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.

J. MOREAU & FILS

GRANDS CHABLIS DEPUIS 1814

GLOIRE DE CHABLIS

Appellation Chablis Controlée



Questo vino metterà perfettamente in risalto qualsiasi tipo di cibo di mare come un pesce grasso (salmone o tonno rosso), sushi e sashimi. Sarà anche un ottimo compagno per il pollame, il cibo asiatico o esotico. Da provare anche con formaggi di capra, oltre che con formaggi freschi e leggeri raffinati.

Fresco e generoso al palato, molto tipico di Chablis, offre una mineralità molto piacevole e un finale salino di lunga durata.

Al naso risulta invece Intenso e fruttato, con note di mandarino e ananas su un fondo morbido di mandorle fresche.

Chablis di fine complessità segnata da una elegante nota minerale, aroma di frutta bianca e agrumi appena maturi. Meraviglioso anche con ostriche e pesce poco condito.

ZONA DI PRODUZIONE

Francia.

UVE / VITIGNO

100% Chardonnay.

COLORE

Elegante oro pallido.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% VOL.

CERVARO DELLA SALA

Castello della Sala

Rappresenta un'eccellenza tra i vini di Orvieto, distinguendosi come uno dei migliori vini Italiani. Il suo nome, che trae origine dalla nobiltà del XIV secolo, incarna perfettamente l'essenza del classico vino di Orvieto. Prodotto con un'attenta selezione di uve chardonnay e grechetto, questo vino è un autentico simbolo della tradizione vinicola Orvietana. Il Cervaro della Sala si presenta con un invitante colore giallo paglierino, impreziosito da delicate sfumature verdognole, tipiche dei vini orvietani. Al naso, evoca note di camomilla, fiori bianchi e pietra focaia, mentre al palato si distinguono i sapori di vaniglia, agrumi e burro di nocciola. Queste caratteristiche rendono il Cervaro della Sala un esempio eccellente e ricercato tra i vini di Orvieto. Si abbina ottimamente con antipasti caldi di pesce, pasta al pesce o al pomodoro o con sughi di verdure, risotto ai funghi, pesce in umido, selvaggina, carni bianche in umido, carne arrosto grigliata, formaggi di media stagionatura.



ZONA DI PRODUZIONE

Umbria, Italia.

UVE / VITIGNO

Chardonnay, Grechetto.

COLORE

Giallo paglierino, riflessi verdognoli.

TIPOLOGIA

Vino bianco.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% 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 

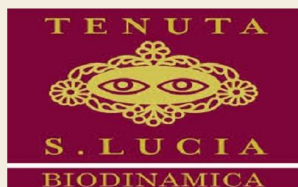
Rosso rubino, tendente al granato.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

12.00% VOL.



S-CETT

Rubicone Sangiovese IGT



S-cètt, 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 arrostiti, 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.

TC

Tenuta Carbognano

ROMAGNA SANGIOVESE Superiore DOC

Il Sangiovese Romagna Doc Sangiovese Superiore di Carbognano è caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, con orli violacei, profumo vinoso che ricorda la viola, floreale, fruttato, delicato. Al gusto è secco, armonico, leggermente tannico e fresco con sentori varietali, equilibrato e persistente, con retrogusto piacevolmente amaro leggero. Il vino si presenta esuberante, schietto, robusto e sincero. Ottimo con primi piatti asciutti, affettati, formaggi, bolliti e carne ai ferri. La bottiglia ed il tappo scelto è di grande valore per dare la possibilità di scegliere se degustare questo vino in giovane età o si può anche decidere di aspettare qualche anno e sentire come evolve in età matura.



ZONA DI PRODUZIONE

Gemmano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



TC

Tenuta Carbognano



AMEN

Sangiovese Riserva DOC

Intenso, caldo, con matrice fruttata di ciliegie mature e confettura. Una gradevole nota speziata, fine ed elegante. Il vino si presenta armonico con un gradevole retrogusto dolce, ospitale, sincero e delicato sul finale.

Gli riserviamo piatti a base di carne come brasati, arrostiti, ma anche formaggi stagionati di lungo invecchiamento.

La bottiglia ed il tappo scelto è di grande valore per dare la possibilità di aspettare qualche anno e sentire come evolve in età matura. Si ricorda di mantenere la bottiglia coricata ed in luogo fresco, buio e silenzioso.

E' consigliato stappare la bottiglia almeno 30 minuti prima.

ZONA DI PRODUZIONE 

Gemmano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO 


100% Sangiovese.

COLORE 

Rosso rubino, riflessi granati.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

13.50% VOL.



TC

Tenuta Carbognano



ALI

Rubicone Rosso IGT

Il vino "Ali Rubicone Rosso" è un Uvaggi rossi, sicuramente uno tra i più importanti vini prodotti dall'azienda Tenuta di Carbognano.

Si contraddistingue per il suo profilo organolettico caratteristico ed originale al tempo stesso. Si tratta di un vino rosso, fermo e secco, vinificato da uve nel contesto delle tipologie previste dalla denominazione. L'azienda Tenuta di Carbognano è stata inserita nella Guida Vini di Quattroclici perché è una delle realtà vitivinicole più importanti della provincia di Rimini. La zona in cui si trova l'azienda Tenuta di Carbognano è storicamente vocata per la viticoltura. In particolare, i numerosi riconoscimenti ottenuti dalle aziende agricole della provincia di Rimini hanno stimolato ulteriormente i produttori ad investire nel territorio per utilizzarne al meglio il potenziale produttivo, per migliorare costantemente la qualità ed affrontare nuovi mercati.

ZONA DI PRODUZIONE

Gemmano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

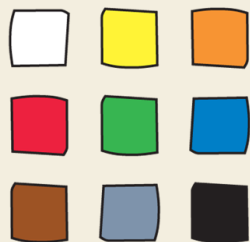
Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% 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.





SanPatrignano

AULENTE ROSSO **Rubicone IGT**



Aulente rosso è ottenuto principalmente con uve Sangiovese, a cui si aggiungono piccole quantità di altre varietà autoctone come Cabernet Sauvignon e Merlot. Dopo la fermentazione in acciaio inox, il vino matura per circa 12 mesi in botti di rovere francese e in barrique, seguito da un breve periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Al naso si percepiscono intensi profumi di frutta rossa, come ciliegie e fragole, seguiti da note di spezie dolci, come la cannella, e di tabacco. In bocca il vino è complesso e armonico, con una buona struttura e tannini morbidi. Il finale è lungo e persistente, con un piacevole retrogusto di frutta e spezie.

San Patrignano "Aulente" Rosso IGT è un vino elegante e versatile, che si abbina perfettamente con piatti di carne, come arrostiti, grigliate, spezzatini e brasati, ma anche con formaggi stagionati e piatti di pasta conditi con sughi di carne o pomodoro.

ZONA DI PRODUZIONE

San Patrignano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso rubino intenso, riflessi violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.



MONTEPIROLO Colli di Rimini

Il Montepirolò della cantina di San Patrignano è un vino sinonimo di riscatto sociale, quello dei ragazzi che ogni anno la comunità ospita e recupera presso le sue strutture. L'obiettivo è ridare speranza e donare alla società uomini integri e con voglia di fare. Un laboratorio per il futuro. I vitigni impiegati per ottenere questo vino sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc e la coltivazione è in biologico. I lavori sono volti asolo alla produzione di un vino di qualità: grande attenzione e rispetto per l'ambiente e per l'altro.

Le vigne sorgono presso i 25 ettari della collina omonima di Montepirolò, a Coriano, presso la cantina. La supervisione dell'enologo Cotarella accompagna i ragazzi nei lavori di cantina, dove le uve vengono avviate a fermentare in contenitori di acciaio, con una macerazione di circa 3 settimane. L'affinamento perfeziona il vino e si svolge per 24 mesi in barrique di rovere, poi 18 mesi in bottiglia.



ZONA DI PRODUZIONE

San Patrignano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 85% Merlot.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.50% VOL.



Riserva Sangiovese Superiore

L'Avi di San Patrignano è un sangiovese riserva che ben rappresenta lo splendido terroir di Romagna. Un vino che nasce da intenti nobilissimi. Avi non indica soltanto le radici profonde che legano questo vino alla propria terra e al proprio passato, ma anche una dedica al fondatore di San Patrignano: "A Vincenzo". Infine, la scelta di coltivare in biologico sta quasi a testimoniare il fatto che il recupero degli ospiti della comunità, passa anche dall'insegnamento al rispetto di ciò che ci circonda. Al naso si avvertono note mature, prugne, sentori di viole, humus, chiodi di garofano e legno di cedro. Morbido, sapido e ricco al palato, dalla trama avvolgente rifinita da vellutati tannini.

Dal finale speziato chiuso da note fruttate. Un vino orgoglioso delle proprie origini, perfetto portavoce di una cantina che ha investito sulla qualità delle proprie bottiglie, raccogliendo consensi più che meritati. Un vino autentico, viscerale, che racconta il lato romantico e nascosto della Romagna, quello che ai colori del mare preferisce il verde lussureggiante delle colline e delle vigne.

ZONA DI PRODUZIONE 

San Patrignano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO 


100% Sangiovese.

COLORE 

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

14.50% VOL.



1978

Rubicone IGT

1978 come l'anno di fondazione della comunità di San Patrignano. Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi e una macerazione sulle bucce di 10-15 giorni
Affinamento: 6 mesi in barrique di secondo passaggio e successiva sosta in bottiglia per altri 6 mesi
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con trama di colore molto fitta. L'olfatto esprime gli aromi tipici varietali del cabernet franc, con sentori netti di peperone verde e un accenno di salvia, ma anche frutti rossi come ciliegia matura e mora. Facendolo roteare nel bicchiere si coglie immediatamente la sua consistenza densa e concentrata. La bocca è piena, rotonda, polposa, con tannini eleganti e un'eccellente persistenza gustativa. La chiusura è sostenuta da una piacevole freschezza che conferirà longevità al vino.



ZONA DI PRODUZIONE

San Patrignano, Rimini, Emilia Romagna

UVE / VITIGNO

Cabernet Franc.

COLORE

Rosso rubino.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00% VOL.



Leonardo da Vinci
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 Flaschenpöster: 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.

**SA
DI VI
NO**



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.

**SA
DI VI
NO**

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.


CAVICCHIOLI
SINCE
- 1928 -




VIGNA DEL CRISTO

Lambrusco di Sorbara


Un Lambrusco di Sorbara in purezza che ha fatto scuola, ottenuto da uve cresciute nell'omonimo vigneto di 5 ettari in località Cristo, nel comprensorio di Sorbara. Si presenta con un rosso rubino chiaro brillante e con spuma rosa, al naso denota intense note fruttate e floreali, mentre il gusto è ampio e avvolgente con una piacevole nota acidula. Vigna del Cristo è un vino particolare, delicato e allo stesso tempo scontroso, fedele alla tradizione, ma anche moderno, unico. Ottimo l' abbinamento con antipasti di salumi e formaggi di media stagionatura.

ZONA DI
PRODUZIONE 
Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO 
100% Lambrusco di Sorbara.

COLORE 
Rosso rubino chiaro.

TIPOLOGIA 
Vino rosso frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA 
11,00% VOL.


CAVICCHIOLI
SINCE
- 1928 -



MILLENOVECENTOVENTOTTO

Lambrusco di Modena

Dalla vinificazione in blend di uve di Lambrusco di Sorbara, e di Lambrusco Salamino che la cantina Cavicchioli è in grado di vinificare secondo il metodo tradizionale, rispettoso della cultura enogastronomica del luogo di produzione. La provenienza delle uve ricade nel territorio DOC dell'Emilia-Romagna e nella zona pedecollinare, nella zona centrale della provincia di Modena. Vigne allevate a doppia cortina e spalliera con potatura a cordone speronato o Guyot su terreno fertile di medio impasto. La vinificazione prevede che le uve vengono vinificate in rosso e successivamente criomacerate per 2-3 giorni a bassa temperatura 1°-3°C; finiscono poi la fermentazione in vasche inox in assenza di bucce; segue la rifermentazione in autoclave, metodo Martinotti lungo di 3 settimane a temperatura controllata di 15-18°C.

ZONA DI PRODUZIONE

Modena, Emilia Romagna.

UVE / VITIGNO

100% Lambrusco.

COLORE

Rosso porpora, riflessi violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA

10,50% VOL.



PINOT NERO

Wolfthal, Alto Adige DOC



È un vino fatto al 100% di uve Pinot Nero, un vitigno che produce vini eleganti e delicati.

Il vino ha un colore rubino chiaro, con riflessi granati.

Al naso si possono percepire note di frutti di bosco come la fragola e la ciliegia, accompagnate da leggere sfumature speziate e un sentore di vaniglia.

In bocca, il Wolfthal Pinot Nero è equilibrato e morbido, con tannini delicati e una buona acidità che ne esalta la freschezza. Il sapore è caratterizzato da note di frutti di bosco, spezie e legni nobili, con un finale persistente e piacevolmente amarognolo.

Questo vino è un ottimo accompagnamento per piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Va servito a una temperatura di circa 16-18 gradi Celsius e, per apprezzarne appieno le caratteristiche organolettiche, è consigliabile decantarlo prima di servirlo.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Pinot Nero.

COLORE

Rubino chiaro.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.



LAGREIN

Wolftal, Alto Adige DOC

È un vino fatto al 100% di uve Lagrein, un vitigno autoctono che produce vini corposi e intensi. Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si possono percepire note di frutti di bosco come la mora e la prugna, accompagnate da leggere sfumature speziate e un sentore di erbe aromatiche. In bocca, il Wolftal Lagrein è corposo e potente, con tannini ben presenti e una buona acidità che ne esalta la freschezza. Il sapore è caratterizzato da note di frutti di bosco, spezie e un leggero sentore di cioccolato amaro, con un finale lungo e persistente. Questo vino è un ottimo accompagnamento per piatti di carne rossa, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Va servito a una temperatura di circa 18-20 gradi Celsius e, per apprezzarne appieno le caratteristiche organolettiche, è consigliabile decantarlo prima di servirlo.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino Alto Adige.

UVE / VITIGNO

100% Lagrein.

COLORE

Rubino intenso, riflessi violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% 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

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.



ALIOOTTO **Toscana IGT**

Nel bicchiere, l'Aliotto Toscana della Tenuta Podernovo rivela un colore rosso rubino denso.

L'aroma di questo vino rosso toscano è determinato da note di vari frutti rossi e neri e frutti scuri come amarene e prugne. La Tenuta Podernovo Aliotto Toscana delizia con il suo gusto elegantemente secco. È stato imbottigliato con solo 1,6 grammi di zucchero residuo. Come ci si aspetterebbe da un vino di fascia di prezzo superiore, questo vino italiano incanta per il suo equilibrio, nonostante la sua secchezza. L'aroma non ha necessariamente bisogno di molto zucchero residuo. Con la sua concisa acidità fruttata, l'Aliotto Toscana è eccezionalmente fresco e vivace al palato. Il finale di questo vino rosso giovane della regione vitivinicola toscana delizia infine con un bel retrogusto..

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO

60% Sangiovese, 40% Cabernet,
Merlot e altre uve locali.

COLORE

Rosso rubino splendente.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



ZIGGURAT ROSSO

Riserva DOC

Vino di 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.





CARAPACE

Montefalco Sagrantino

Il Carapace è un Sagrantino in purezza nato da un'attenta selezione delle migliori viti storiche della Tenuta Castelbuono, a Montefalco e Bevagna. Vitigno simbolo della terra umbra, il Sagrantino ne ricorda le caratteristiche: è forte, generoso e longevo. Il Carapace, fedele al disciplinare della DOCG, ha saputo arricchire questa personalità con morbidezza e armonia, merito dell'attenta gestione delle uve, sia in campagna, con vigneti vocati alla massima qualità per basse rese e ampiezza, che in cantina con un affinamento di 24 mesi in botte grande. Il Carapace è la cantina-scultura realizzata da Arnaldo Pomodoro, la prima al mondo al cui interno si vive e si lavora. Questo grande vino rosso è perfetto con tutti i secondi importanti a base di carne.

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco e Bevagna, Umbria

UVE / VITIGNO

100% Sagrantino.

COLORE

Rosso rubino intenso e luminoso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

15.00% VOL.

CARAPACE

Lunga Attesa



ZONA DI
PRODUZIONE 

Montefalco, Umbria

UVE / VITIGNO 

100% Sagrantino.

COLORE 

Rosso rubino
intenso e luminoso.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE 
ALCOLICA

13,50% VOL.

Carapace Lunga Attesa 2015 Montefalco Sagrantino DOCG di Tenute Lunelli nasce da un solo vigneto biologico di circa 30 anni. Dopo una vendemmia di fine ottobre, un affinamento di oltre 7 anni. Una Lunga Attesa per una selezione di Sagrantino in purezza che interpreta sartorialmente tre stili di vinificazione: in acciaio, in tini tronco-conici in legno, in terracotta. Una Lunga Attesa dallo straordinario potenziale evolutivo che non teme lo scorrere del tempo. La vendemmia 2015 ha espresso 4000 bottiglie..

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.



SANTA CRISTINA

Chianti Superiore

Un grande Chianti Superiore D.O.C.G., 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.

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.

J. Hofstätter

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 / Sudtirolo.

UVE / VITIGNO 

100% Lagrein.

COLORE 

Rosso rubino carico brillante.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

13.50% VOL.



SABAZIO

Rosso di Montepulciano

Il Rosso di Montepulciano “Sabazio” della cantina La Braccasca 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.



ACHELO

La Braccessa, Syrah

La Braccessa “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.

SORBOLE Aglianico Vinosia



Rosso granato alla vista “**Le Sorbole**”, della cantina **Vinosia**, 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 Puglia IGP



Vino che non ha bisogno di presentazioni. Primitivo della valle d'Itria di grande rilievo, struttura e semplicità di beva, prodotto con uve Primitivo selezionate da singolo vigneto. Ottimo in abbinamento con selvaggina, carni alla brace, agnello al forno con patate.

Vendemmia manuale, pressatura soffice degli acini e macerazione a temperatura controllata e costante per circa 10 giorni con successivo affinamento in contenitori di acciaio.

Colore rosso profondo con riflessi violacei. Al naso ricorda intense note di ciliegia matura, mora e amarena. Di sapore pieno, lungo e un finale ammandorlato.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Taranto ,Puglia, Italia

UVE / VITIGNO 


100% Primitivo.

COLORE 

Rosso profondo, riflessi violacei.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

13.00% 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 i 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.



NICOSIA

HYBLA CERASUOLO Cerasuolo di Vittoria DOCG



Un lungo percorso per produrre vini degni di rappresentare la migliore tradizione enologica siciliana. L'azienda ha diverse proprietà sparse per tutta la Sicilia anche se principalmente quando si parla di Nicosia si pensa subito ai vini dell'Etna. L'intensità del Nero d'Avola e la freschezza del Frappato danno vita a questo classico della Sicilia sudorientale, prodotto con il sistema biologico secondo i dettami di un rigido disciplinare. Il ricco profilo aromatico con sentori floreali e note di frutta rossa, unito a un gusto caldo, rotondo e armonico, crea un perfetto equilibrio tra persistenza e bevibilità. Perfetto con carni allo spiedo, selvaggina minuta, caponata di melanzane, caciocavallo ragusano. Profumo ricco ed intenso con prevalenti note di frutta rossa e sentori floreali. Sapore caldo e rotondo con una piacevole componente di tannini dolci.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia, Italia

UVE / VITIGNO

60% Nero d'Avola, 40% Frappato

COLORE

Rosso ciliegia, riflessi violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% 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.

BARBAZZALE

Cottanera, Etna DOC



Il Cottanera “Barbazzale” è un Etna Rosso che si rivela all’occhio con un colore tipicamente rubino, dotato di una bella luminosità. Il naso danza fra sensazioni minerali e mediterranee, da cui emergono tocchi speziati e boisé, impreziositi anche dalla piccola frutta rossa tipica del bosco. In bocca è di buon corpo, scattante e snello al palato, con un ingresso davvero dinamico; il sorso è contraddistinto da una bella **impronta fresca e minerale**, che alimenta una beva scorrevole. Una bottiglia con cui Cottanera, realtà produttiva che sorge alle pendici dell’Etna, ci regala un vino di assoluta qualità, come testimoniano i punteggi ottenuti sia in ambito nazionale che internazionale. Se a questo si aggiunge poi il prezzo, più che conveniente, allora è praticamente impossibile resistergli.

ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione di Sicilia.

UVE / VITIGNO

90% Nerello Mascalese,
10% Nerello Cappuccio.

COLORE

Rosso rubino luminoso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



NICOSIA

VULKA' Etna rosso DOC



L'Etna Rosso "Vulkà" delle Cantine Nicosia è un'etichetta che racconta in modo fedele e autentico i caratteri tipici dei rossi del "Mongibello", il grande vulcano siciliano. Nasce in un ambiente unico al mondo: un vulcano di oltre 3.000 metri affacciato sul Mar Mediterraneo. In queste particolari condizioni, con suoli costituiti da colate laviche, il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio hanno trovato da secoli il loro habitat naturale e si esprimono con aromi particolarmente eleganti e raffinati. È un rosso che gioca le sue migliori carte sulle note della **finezza e dell'armonia**. È particolarmente adatto ad abbinamenti con carni bianche, agnello e più in generale, a pietanze dal gusto delicato. Il sorso equilibrato e una tessitura tannica sottile, regalano una piacevole scorrevolezza, che chiude su note fresche e minerali. È l'etichetta ideale per un primo approccio al territorio dell'Etna.

ZONA DI PRODUZIONE

Mongibello, Sicilia, Italia.

UVE / VITIGNO

80% Nerello Mascalese,
20% Nerello Cappuccio.

COLORE

Rosso rubino luminoso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% VOL.



Cà dei Frati



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.

MARA

Valpolicella Ripasso



Viene prodotto in prevalenza con uve Corivina Veronese e con uve Rondinella, Negrara e Rossignola. Portata a termine la fermentazione il vino viene posto a rifermentare con vinacce di Amarone per 15-18 giorni, secondo la tradizionale tecnica del Ripasso, al fine di acquisire una maggiore robustezza, colore e aromi. In seguito alla malolattica il vino affina per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e in tonneau di rovere francese, quindi per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della successiva commercializzazione.

Al naso si avvertono fin da subito sentori tipici di visciola matura e lampone, accompagnate da gradevoli note speziate e legnose. In bocca si rivela potente, caldo e setoso, un vino di straordinaria persistenza. Si esalta con la cacciagione e la carne rossa sia grigliata che stufata.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, Veneto, Italia.

UVE / VITIGNO

75% Negrara, 20% Rondinella,
5% Rossignola.

COLORE

Rosso rubino, mediamente intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.

JUSTO Appassimento IGT

Il nome Jùsto nasce dall'incontro tra la parola inglese Just ed il termine italiano Giusto. Rappresenta per noi un vino corretto dal punto di vista stilistico, essenziale e immediatamente comprensibile al consumatore senza necessità di spiegazioni. Il risultato è un vino elegante dove si è trovato il corretto equilibrio tra tutti gli elementi, individuando il giusto tempo di appassimento e quindi il giusto livello di concentrazione. Le uve vengono sottoposte ad un leggero appassimento per un breve periodo in cassetta. Grazie a questo processo otteniamo un potenziamento del profilo olfattivo, del gusto e della struttura del vino. Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e stufata oltre a formaggi di media stagionatura. Servire a 18-20°C.



ZONA DI PRODUZIONE

Veneto, Italia.

UVE / VITIGNO

60% Corvina, 40% Merlot.

COLORE

Rosso profondo, intenso e brillante.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



LA BRACCESCA

Nobile di Montepulciano DOCG

La Braccessa Nobile di Montepulciano presenta un bouquet sfaccettato si apre in ricordi di frutta rossa, violetta e tabacco, inseriti su uno sfondo speziato. Al gusto corrisponde il corredo aromatico percepito già al naso, nei sentori di ribes, mora e ciliegia.

Un corpo morbido bilancia la sensibile componente tannica ottimamente gestita che risulta in un sorso vellutato.

Le uve vengono vendemmiate a loro completa maturità.

Una macerazione del mosto sulle bucce precede la vinificazione, che si compone di una prima fase di fermentazione alcolica in contenitori di acciaio ed una successiva fermentazione malolattica che si svolge all'interno di botti grandi. Nelle stesse, il vino formatosi inizia la fase di maturazione, che ha una durata di circa 12 mesi. Una volta imbottigliato, lo attende un altro anno di affinamento in bottiglia.

ZONA DI PRODUZIONE

Montepulciano, Toscana.

UVE / VITIGNO

90% Sangiovese (Prugnolo Gentile)
10% Merlot.

COLORE

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.50% VOL.

GLI ANGELI Rosso di Montalcino DOC



È un volo magico, sulla Toscana, alla scoperta del gusto, della cultura e del territorio. È un'immersione potente, alla ricerca della delicata armonia di questa regione, celebre in tutto il mondo per la storia e la qualità delle sue vigne e dei suoi frutti.

Le caratteristiche del Rosso di Montalcino Gli Angeli vengono esaltate da piatti di media struttura, quali primi di pasta con sugo di carne, di pollame, di funghi o tartufi, risotti compositi; secondi preparati con carni di maiale o vitello salsato.

La raccolta delle uve è manuale. Corposo e ricco con un lungo e persistente finale. È un vino rosso toscano ben bilanciato. La vinificazione è in rosso con macerazione delle bucce per circa 10 giorni, con rimontaggi frequenti e delicati. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 24 °C.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino, Toscana.

UVE / VITIGNO

100% Sangiovese.

COLORE

Rosso porpora intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



DOMORI

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Mastrojanni



Questo Rosso di Montalcino viene realizzato da Mastrojanni a partire dall'uva regina del terroir toscano, il Sangiovese. Gli acini, una volta raccolti durante la fase della vendemmia, fermentano alcolicamente, per poi maturare in barrique di rovere di Allier per un periodo di 6-7 mesi, al termine del quale si procede con le operazioni d'imbottigliamento e commercializzazione.

L'insieme di profumi che contribuisce a creare il profilo olfattivo di questa bottiglia s'incentra sulla piccola frutta rossa, in particolare su note di ciliegia e prugna. All'assaggio è di corpo medio, fasciante e ampio al palato, con un sorso di raffinata eleganza, che appaga la beva grazie a un tannino ben scolpito.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO 


100% Sangiovese.

COLORE 

Rosso rubino, tendente al porpora.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

14.00% VOL.



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.

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.



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 2022

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.



DOMORI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Mastrojanni



Il Brunello di Montalcino di Mastrojanni rappresenta una bottiglia di notevole pregio ed eleganza, prodotta da uno dei nomi iconici del comprensorio di Montalcino. La storia della tenuta iniziò nel 1975 con l'acquisto dei poderi San Pio e Loreto da parte dell'avvocato romano Gabriele Mastrojanni, il quale piantò i primi vigneti di Sangiovese Grosso con la ferma intenzione di produrre un grande Brunello. Nel 1992 la gestione della tenuta fu affidata ad Andrea Machetti, ancora oggi responsabile della produzione, affiancato dal celebre enologo Maurizio Castelli.


Al palato si mostra complesso e rotondo, intenso e corposo, di brillante verve fresco-sapida e vellutata trama tannica. Il lungo finale è assai coerente con le sensazioni fruttate e speziate evocate dall'olfatto.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Toscana, Italia.

UVE / VITIGNO 


100% Sangiovese grosso.

COLORE 

Rosso rubino, sfumature granato.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

14.50% VOL.



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.

DAL 1950

BOTTEGA
• VINAI •



PINOT NERO **Trentino DOC**

Vino rosso di colore rubino, con tipiche sfumature rosso-mattone che si evidenziano con il prolungato invecchiamento. Presenta profumi molto pronunciati, di frutti rossi, amarena in particolare e confettura, con sentori di mandorla e note vanigliate. Piuttosto impersonale se troppo giovane, si affina notevolmente col passare del tempo per l'ottima struttura regalando sensazioni vellutate e di cipria di notevole armonia. La vinificazione è condotta secondo il tradizionale sistema "in rosso" con durata della macerazione e fermentazione a contatto con le bucce di 7/8 giorni. Dopo una breve permanenza in tank di acciaio inox segue l'affinamento che per una parte viene condotto in barrique ed in parte in botti di rovere.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Trentino, Italia

UVE / VITIGNO 

100% Pinot nero.

COLORE 

Rosso rubino intenso,
sfumature rosso-mattone.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

13,00% VOL.

DAL 1950

**BOTTEGA
• VINAI •**



LAGREIN **Trentino DOC**

Il Lagrein, coltivato principalmente in Vallagarina, è una varietà che predilige ambienti caldi e riparati, poiché è molto sensibile ai grandi sbalzi di temperatura e alle abbondanti piogge. Le uve selezionate forniscono un vino di grande complessità e concentrazione di profumi di frutti di bosco. L'affinamento in piccole botti di rovere per almeno 4 mesi crea un perfetto equilibrio tra tannini ed acidità. Vino rosso rubino molto intenso; profumo con sentori di frutti di bosco e vaniglia; di notevole complessità. Vino di grande struttura presenta un perfetto equilibrio tra tannini ed acidità che lo rende morbido e vellutato con sensazioni gustative molto persistenti.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino, Italia

UVE / VITIGNO

100% Lagrein.

COLORE

Rosso rubino intenso intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

DAL 1950

**BOTTEGA
• VINAI •**



TEROLDEGO Rotoliano DOC

Il vino principe del Trentino, il Teroldego, è probabilmente il vitigno più antico di qualità prodotto nella regione. Le caratteristiche varietali aromatiche sono i frutti di bosco e le more, che si evolvono in un bouquet molto più strutturato e personale grazie all'affinamento di 6 mesi in barrique e botti di rovere di Slavonia. Vino rosso rubino intenso, con marcati orli violacei nel periodo giovanile. Il profumo è netto, spiccatamente fruttato con sentore di lampone, mora e i frutti di bosco nel periodo iniziale; di seguito, con la maturazione, il bouquet si arricchisce di nuove sensazioni, diventando etereo, molto ampio e nello stesso tempo personale. In bocca rivela un'equilibrata tannicità, accompagnata da una stoffa piena e continua. Il gusto è vellutato, avvolgente, corposo e austero.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino, Italia

UVE / VITIGNO

100% Teroldego.

COLORE

Rosso rubino intenso,
marcati orli violacei.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% VOL.

DAL 1950

BOTTEGA
• VINAI •



MERLOT

Trentino DOC

Il Merlot "Bottega Vinai" della vasta cantina Cavit è un vino rosso dal profilo francese ma con il cuore trentino. Le uve provengono dalle zone collinari meglio esposte della Vallagarina e dopo essere vinificate maturano in barrique di rovere francese per 15 mesi. Il calice viene ornato di una veste color rubino intenso dai riflessi granati, il naso gioisce inebriato da profumi di frutta a bacca rossa come mora, mirtillo e ribes, si percepiscono anche note tostate e vanigliate. Il vino Merlot Bottega Vinai Cavit è uno dei rossi più rappresentativi del Trentino e sicuramente tra i più amati dagli appassionati alla ricerca di un'avvolgente piacevolezza di beva. Al palato è di buona struttura, con un frutto maturo, tannini vellutati, che rendono il sorso particolarmente armonioso e appagante. Il finale è lungo e persistente, con un ritorno su piacevoli sensazioni fruttate.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Trentino, Italia

UVE / VITIGNO 

100% Merlot.

COLORE 

Rosso rubino intenso,
Riflessi luminosi.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

13,50% VOL.



PRUNOTTO

Barolo, Marchesi Antinori

Il vino si presenta di un colore granato intenso. Al naso è ampio ed elegante: note delicate speziate si uniscono a sentori di fiori e piccoli frutti rossi.

Al palato è intenso ed equilibrato, con tannini dolci e setosi. Il finale è persistente e ricco. L'uva selezionata è stata diraspata e pigiata. La macerazione è decorsa in circa 8 giorni a una temperatura massima di 30 °C. La fermentazione malolattica si è conclusa prima della fine dell'inverno. Il vino matura per almeno 18 mesi in botti di rovere di diversa capacità, capaci di conferire al Barolo un grande equilibrio. Barolo tradizionale, etichetta storica di Prunotto, nato con la vendemmia 1905 dalle migliori uve provenienti dai vigneti nel cuore della denominazione del Barolo. L'affinamento in botti grandi di diverse capacità esalta la straordinaria tipicità del Nebbiolo di queste zone.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, Veneto

UVE / VITIGNO

100% Nebbiolo.

COLORE

Granato Intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

17.00% VOL.



PRUNOTTO PIAN ROMUALDO Barbera d'Alba DOC

Il Barbera DOC Pian Romualdo della cantina Piemontese **Prunotto**, è un vino armonico e polivalente che si adatta alla cucina quotidiana arricchendo le portate con stile e raffinatezza.

L'uva, dopo il trasporto in cantine è stata immediatamente pigiata e diraspata. La macerazione è durata 12 giorni ad una temperatura di circa 29°C, la fermentazione malolattica si è conclusa prima dell'inverno. L'affinamento durato circa 12 mesi, si è svolto in botti da 77 ettolitri. A ciò hanno fatto seguito altri 10 mesi di affinamento in bottiglia nelle cantine Prunotto prima della spedizione. L'area di allevamento delle viti ricade in zona di Pian Romualdo nel comune di Monforte, che si trova a circa 500 metri sul livello del mare. Il terreno si caratterizza per la particolare chiarezza delle terre, di tipo marnoso, molto calcareo.

ZONA DI PRODUZIONE

Piemonte, Italia

UVE / VITIGNO

100% Dolcetto d'Alba.

COLORE

Rosso porpora.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50% VOL.



PRUNOTTO

Dolcetto d'Alba DOC

Al naso esprime un profumo vinoso che ricorda i fiori e la frutta matura, ciliegia in particolare. Il gusto al palato è fresco, equilibrato, senza particolari asperità e per questo di grande beva. Un vino adatto a tutto pasto, è il più classico vino piemontese da pasto, da abbinare ad antipasti e formaggi non troppo stagionati. La temperatura di servizio ottimale è di 14 – 16° C in calice ampio che lascia apprezzare i profumi all'assaggiatore. Un vino simbolo della tradizione Piemontese, nasce dalla vinificazione in purezza di uve di Dolcetto al 100% Il processo di vinificazione attuato dalla rinomata e prestigiosa cantina Prunotto, della Famiglia Antinori prevede che le uve si presentano molto sane e con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti: zuccheri, acidi e polifenoli.

ZONA DI
PRODUZIONE 

Piemonte, Italia

UVE / VITIGNO 


100% Dolcetto d'Alba.

COLORE 

Rosso porpora.

TIPOLOGIA 

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA 

13.50% VOL.



PRUNOTTO

Nebbiolo Langhe DOC

‘Occhetti’ Langhe Nebbiolo Prunotto possiede una tonalità rosso rubino trasparente. L’olfatto offre piacevoli e complessi sentori di ciliegia in confettura, mora, lampone, rosa rossa, china e liquirizia. Gusto morbido e caldo, fresco e saporito, con una trama tannica delicata che guida il **finale lungo e armonioso**. Si tratta di un’interpretazione di Nebbiolo di grande versatilità nell’abbinamento cibo-vino, accostabile tanto a preparazioni di carni varie quanto a formaggi stagionati e saporiti primi piatti a base di funghi.

Prunotto Langhe Nebbiolo ‘Occhetti’ è un 100% Nebbiolo le cui uve provengono dall’omonimo vigneto di Monteu Roero dove i suoli, localizzati a circa 250 metri di altitudine, sono costituiti da sabbie poco profonde stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argilloso-calcaree.

ZONA DI PRODUZIONE

Piemonte, Italia

UVE / VITIGNO

100% Nebbiolo.

COLORE

Rosso rubino trasparente.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00% VOL.



Cà dei Frati



PIETRO DAL CERÒ

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.

AMARONE Valpolicella DOCG



Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi rosso porpora ed esprime un bouquet di confettura, ciliegia e prugna secca con sensazioni di tostatura e spezie come chiodi di garofano e pepe nero e delicati sentori di tabacco. Al gusto è pieno, armonico, equilibrato e persistente. Lascia al palato tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante. Predilige l'abbinamento con stufati di carne, risotti saporiti e formaggi a pasta dura. Eccellente come vino da conversazione.

Le uve Corvina, Rondinella, Rossignola e Negrara subiscono un accurato appassimento nel fruttaiolo fino a dicembre; alla pigiatura e alle successive fermentazioni segue l'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e il lungo riposo in bottiglia che ci donano questo grande vino. Va servito alla temperatura di 18-20°C.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella, Veneto

UVE / VITIGNO

75% Corvina, 20% Rondinella,
5% Negrara e Rossignola.

COLORE

Rosso rubino intenso.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

15.00% VOL.



TIGNANELLO

Toscana Rosso IGT

Un vero e proprio mito, un rosso che ha fatto la storia del vino italiano.

Il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino assemblato con varietà non tradizionali, tra i primi rossi del Chianti a non comprendere nel suo assemblaggio uve bianche.

Prodotto da un'attenta selezione di Sangiovese, oltre l'80%, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc dopo una maturazione in barrique di 12 mesi circa, riposa in bottiglia per un ulteriore anno di affinamento donando a questo vino un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini, regala al palato un retrogusto ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana, Italia

UVE / VITIGNO

80% Cabernet Franc,
10% Sangiovese,
10% Cabernet Sauvignon.

COLORE

Rosso rubino intenso, riflessi porpora.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% VOL.



TIGNANELLO

Toscana Rosso IGT

Il vino Solaia può essere indicato come il lampante esempio dei risultati di eccellenza che si possono ottenere quando si ha la capacità di sperimentare e di rischiare.

Piero Antinori inventò il Solaia di sana pianta nel 1978 la sua fama di essere uno dei migliori vini al mondo senza dubbio meritata

Durante quell'annata infatti la produzione del Cabernet destinato al Tignanello di casa Antinori fu incredibilmente eccezionale e così il marchese decise di provare a imbottigliare in purezza le uve eccedenti il fabbisogno del Tignanello. Fu forse solo una scommessa oppure un gioco ma il risultato fu strabiliante.

L'anno successivo il tentativo fu replicato e vari aggiustamenti si ottennero il risultato odierno.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana, Italia

UVE / VITIGNO

5% Cabernet Franc,
20% Sangiovese,
75% Cabernet Sauvignon.

COLORE

Rosso rubino profondo.

TIPOLOGIA

Vino rosso.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,00% VOL.

04.

Da accompagnare al
dessert...



VINI DOLCI

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 1° 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.

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 rinnovare 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.

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 è un 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 e il processo botritizzante regala una sensazione dolce 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.



Asianda 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 sé 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.

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.



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







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