

20
—
23



VINI SECCHI DOLCI
AROMATIZZATI
SECCHI
DOLCI
AROMATIZZATI



Pistilli
DISTRIBUZIONE BEVANDE



VALLE D'AOSTA



BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Cave du Vin Blanc - Morgex (AO)

VITIGNO: Priè Blanc in purezza

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino tendente al verdognolo

PROFUMO: Delicate sensazioni di erbe di montagna e salvia

SAPORE: Note di mela renetta, retrogusto di mandorla

T° DI SERVIZIO: 8-10 °C

CODICE: VBLANC

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BORGOGNO BAROLO DOCG

Borgogno - Barolo (CN)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 4 anni

COLORE: Rosso granato brillante

PROFUMO: Esplosivo, floreale con note di frutti rossi

SAPORE: Etereo, armonico, di grande persistenza

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: BORBAR

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



DOLCETTO D'ALBA DOC

Borgogno - Barolo (CN)

VITIGNO: Dolcetto in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fruttato, con note di frutta rossa matura

SAPORE: Secco, caldo e persistente

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VLBORDOL

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BARBERA DEL MONFERRATO DOC VIVACE "LA MONELLA"

Braida - Rocchetta Tanaro (AT)

VITIGNO: Barbera in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

COLORE: Rubino violaceo con schiuma briosa

PROFUMO: Fragrante, vinoso, con note di frutta rossa

SAPORE: Vivace, molto fresco, con morbida stoffa

T° DI SERVIZIO: 14-16°C

CODICE: VBRAMOBA

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



NEBBIOLI D'ALBA DOC "BALUMA"

Diego Conterno - Monforte D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botti per 6 mesi

COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Note fruttate di lampone, geranio, fragoline

SAPORE: Secco, di buona struttura, armonico ed

elegante

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VCONNEB

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BAROLO DOCG

Diego Conterno - Monforte D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 30 mesi

COLORE: Granato con riflessi rubino

PROFUMO: Intenso, eterico, con note di rosa e violetta

SAPORE: Secco, asciutto, pieno, austero ma vellutato

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: CONBAR

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



ROERO ARNEIS DOCG "PRADALUPO"

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Arneis in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: Frutta esotica, pera matura, biancospino

SAPORE: Morbido, fresco e piacevolmente saporito

T° DI SERVIZIO: 10°C

CODICE: VLFONPR7

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BARBERA D'ALBA DOC "RAIMONDA"

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Barbera in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In legno per qualche mese

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fruttato e floreale, note di legno maturo

SAPORE: Secco, ampio, piacevolmente vellutato

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: VLFONR75

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BAROLO DOCG SERRALUNGA D'ALBA

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In botte per 24 mesi, 12 in bottiglia

COLORE: Rubino con riflessi granati

PROFUMO: Intenso, note di vaniglia, spezie, rosa
appassita

SAPORE: Asciutto, pieno, morbido, persistente

T° DI SERVIZIO: 17-18°C

CODICE: VLFONBSE

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*VAREJ DOLCETTO D'ALBA DOC

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Dolcetto

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi violetti

PROFUMO: Vinoso, fruttato, molto intenso, assai
piacevole e persistente

SAPORE: Secco, armonico e vellutato, con leggero
retrogusto di mandorla

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: VVAREJDO

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*VAREJ BARBARESCO DOCG

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Sentori evoluti di lieve vaniglia, intenso
sottobosco e viola

SAPORE: Caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico,
lungamente persistente

T° DI SERVIZIO: 18 °C

CODICE: VVAREJBA

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*VAREJ BAROLO DOCG

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO: Netto, intenso, con sentori tipicamente di fiori
appassiti, spezie, frutti di sottobosco

SAPORE: Robusto, asciutto, gradevolmente tannico

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VVAREJBO

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



PIEMONTE



PIEMONTE



BOTTIGLIE LIMITATE



PIEMONTE



BOTTIGLIE LIMITATE



*VAREJ BARBERA D'ALBA DOC

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Barbera

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 6 mesi in botte, 2 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso

SAPORE: Ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: VWAREJBAR

FORMATO: cl 75

*VAREJ LAGHE NEBBIOLI DOC

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Sentori floreali di fiori appassiti

SAPORE: Caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: VWAREJNE

FORMATO: cl 75

LANGHE DOC NEBBIOLI "COSTA RUSSI"

Gaja - Barbaresco (CN)

VITIGNO: Nebbiolo e Barbera

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botte per 24 mesi, 12 in bottiglia

COLORE: Rubino molto intenso

PROFUMO: Complesso, minerale, note di cedro e spezie

SAPORE: Pieno e ricco, tannini fitti e maturi, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VGAJRU

FORMATO: cl 75

LANGHE DOC NEBBIOLI "SORI' SAN LORENZO"

Gaja - Barbaresco (CN)

VITIGNO: Nebbiolo e Barbera

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botte per 24 mesi, 12 in bottiglia

COLORE: Granato pieno e consistente

PROFUMO: Liquirizia, mora, susina, tabacco dolce

SAPORE: Elegante, superbo, equilibrato, persistente

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VGAJSL

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BOTTIGLIE LIMITATE



LANGHE DOC NEBBIOLLO "SORI' TILDIN"

Gaja - Barbaresco (CN)

VITIGNO: Nebbiolo e Barbera

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botti grandi e barriques COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Ricco di sentori fruttati e speziati

SAPORE: Fermo, robusto, equilibrato e corposo

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VGAJSTI

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BAROLO DOCG "PAIAGALLO"

Mirafiore - Serralunga D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In barrique per 12 mesi, poi in botti grandi COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Frutta a bacca nera e spezie

SAPORE: Tannini morbidi, forti sensazioni di frutta

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VLMIRPAI

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



GAVI DOC "TUFFO"

Morgassi Superiore - Gavi (AL)

VITIGNO: Cortese in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Fruttato, con note intense di agrumi

SAPORE: Fresco e sapido, finale piacevolmente amaro

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VMORGAV

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Pierfrancesco Gatto - Castagnole Monferrato (AT)

VITIGNO: Grignolino in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Delicato, con sentori di rosa

SAPORE: Sapro e fresco, con nette note floreali

T° DI SERVIZIO: 14-16°C

CODICE: VGATGRI

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Pierfrancesco Gatto - Castagnole Monferrato (AT)

VITIGNO: Ruchè in purezza

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di rovere

COLORE: Rosso rubino con sfumature porpora

PROFUMO: Bouquet fine, con sentori di rosa e geranio

SAPORE: Leggermente tannico, finale di frutti di bosco

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VGATROCHE

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*NEBBIOLI COLLINE NOVARESI D.O.C. "TRE CONFINI"

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino non molto intenso.

PROFUMO: Caratteristico, tenue.

SAPORE: Armonico, asciutto e vellutato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTORNEB

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*TORRACCIA D.O.C. "ERBAVOGLIO"

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: Erbaluce in purezza.

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: Almeno 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fruttato, fragrante, con sentori di erba limonina.

SAPORE: Fresco e gradevole, asciutto, saporito.

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VERBV

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*NEBBIOLI ROSATO COLLINE NOVARESI D.O.C. "BARLAN"

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio 1 mese in bottiglia.

COLORE: Rosa antico con riflessi ramati

PROFUMO: Fragrante, con note sia fruttate che floreali

SAPORE: Fresco, equilibrato e saporito.

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTORBARL

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*GATTINARA D.O.C.G. 2011

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: Almeno 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino con riflessi aranciati.

PROFUMO: Esprime note primarie e terziarie sottili ed eleganti.

SAPORE: Tannino è potente e ben fuso con il legno.

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTORRGATT

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA “GHEMME” D.O.C.G.

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: 90% Nebbiolo, 10% Vespolina

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino con riflessi aranciati.

PROFUMO: Fine e gradevole, ricorda la viola.

SAPORE: Asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo.

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTORRGHEM

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



FRANCOLI LA ROCCA BAROLO DOCG

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza.

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: Almeno 2 anni in botte di rovere

COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Sensazioni eteree, intense e persistenti

SAPORE: Secco, pieno, robusto

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VROCBAR

FORMATO: cl 75

PIEMONTE



FRANCOLI ROERO ARNEIS BIOLOGICO

Distillerie Francoli - Ghemme (NO)

VITIGNO: Arneis in purezza.

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Delicato e fresco, note fruttate ed erbacee

SAPORE: Fresco e asciutto

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VROEROBIO

FORMATO: cl 75

LIGURIA

CINQUE TERRE DOC



Forlini Cappellini - Manarola (SP)

VITIGNO: Vermentino, Bosco, Albarola

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: Breve passaggio in legno

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Prugna e mela cotogna, macchia mediterranea

SAPORE: Sapido, fresco con note di agrumi e fiori di campo

T° DI SERVIZIO: 12°C

CODICE: VFORCIN

FORMATO: cl 75

LOMBARDIA

LUGANA DOC



Ca' dei Frati - Lugana di Sirmione (BS)

VITIGNO: Turbiana in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Note di fiori bianchi, albicocca e mandorla

SAPORE: Essenza sapida, con una viva freschezza

T° DI SERVIZIO: 10°C

CODICE: VFRATBI

FORMATO: cl 75

LOMBARDIA

RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO DOC "ROSA DEI FRATI"

Ca' dei Frati - Lugana di Sirmione (BS)



VITIGNO: Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio COLORE: Rosa chiaretto brillante

PROFUMO: Note di biancospino, mandorla, ciliegia

SAPORE: Fresco, sapido, note di piccoli frutti rossi

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VFRATRS

FORMATO: cl 75

LOMBARDIA

BENACO BRESCIANO IGT "RONCHEDONE"

Ca' dei Frati - Lugana di Sirmione (BS)



VITIGNO: Marzemino, Sangiovese, Cabernet

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 14 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Ricco, note di frutti rossi, mirtilli e marasca

SAPORE: Potente e incisivo, sapido, di buona freschezza

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VFRATRO

FORMATO: cl 75

LOMBARDIA



*SFORZATO DI VALTELLINA DOCG “SAN DOMENICO”

Triacca - Villa di Tirano (SO)

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granato

PROFUMO: Intenso, note floreali, cuoio e tabacco

SAPORE: Corposo, asciutto, austero, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTRISFO

FORMATO: cl 75

LOMBARDIA



NOVITÀ



CASEO OLTREPO’ PAVESE MOSCATO

Tenute Caseo - Canevino (PV)

VITIGNO: Moscato giallo in purezza

GRADO ALCOLICO: 5%

AFFINAMENTO: Qualche mese in acciaio

COLORE: Giallo paglierino chiaro

PROFUMO: Intenso e complesso

SAPORE: Elegante e leggero, fruttato e balsamico

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VCASMOS

FORMATO: cl 75

LOMBARDIA



NOVITÀ



CASEO OLTREPO’ PAVESE PINOT NERO

Tenute Caseo - Canevino (PV)

VITIGNO: Pinot nero in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: Qualche mese in botti di rovere

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Elegante ed intenso, fruttato

SAPORE: Equilibrato, saporito e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCASPN

FORMATO: cl 75

TRENTINO



SOLANDER TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Cantina Solander - Trento (TN)

VITIGNO: Teroldego in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Ampio ed intenso

SAPORE: Caldo ed asciutto

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VSOLTER

FORMATO: cl 75

TRENTINO



MARZEMINO TRENTO DOC

Battistotti - Trento (TN)

VITIGNO: Marzemino in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino tendente al violaceo

PROFUMO: Vinoso, ricorda la viola mammola e la mora

SAPORE: Secco, sapido e pieno

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBATMAR

FORMATO: cl 75

TRENTINO



NOSIOLA TRENTO DOC

Battistotti - Trento (TN)

VITIGNO: Nosiola in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Intenso, con forti sentori di mandorla

SAPORE: Secco, fresco e abbastanza sapido

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VBATNOS

FORMATO: cl 75

TRENTINO



RIESLING TROCKEN HOFSTATTER

Hofstatter - Termeno (BZ)

VITIGNO: Riesling in purezza

GRADO ALCOLICO: 11,5 %

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Note floreali affiancate da sentori fruttati

SAPORE: Ricco, deciso, elegante e ben strutturato

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VHOFRIES

FORMATO: cl 75

TRENTINO



GEWURZTRAMINER HOFSTATTER

Hofstatter - Termeno (BZ)

VITIGNO: Gewurztraminer in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5 %

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte

COLORE: Giallo dorato intenso

PROFUMO: Ampio ed avvolgente, con note spezieate

SAPORE: risulta denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VHOFGREW

FORMATO: cl 75

TRENTINO



MULLER THURGAU HOFSTATTER

Hofstatter - Termeno (BZ)

VITIGNO: Müller-thurgau in purezza

GRADO ALCOLICO: 13 %

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Profumi caldi e maturi

SAPORE: Note di moscato, equilibrato e persistente

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VHOFMUL

FORMATO: cl 75

TRENTINO



PINOT BIANCO HOFSTATTER

Hofstatter - Termeno (BZ)

VITIGNO: Gewurztraminer in purezza

GRADO ALCOLICO: 13 %

AFFINAMENTO: 12 mesi in botte

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Esprime una pulizia con profumi floreali

SAPORE: Spiccatà acidità, freschezza e equilibrio

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VCEMPB

FORMATO: cl 75

TRENTINO



*PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC

Zemmer - Cortina Sulla Strada del Vino (BZ)

VITIGNO: Pinot Grigio in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Aromatico, fiorito, leggermente speziato

SAPORE: Note minerali e fruttate, corpo pieno e deciso

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VZEMPINGR

FORMATO: cl 75

TRENTINO



*GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

Zemmer - Cortina Sulla Strada del Vino (BZ)

VITIGNO: Gewurztraminer in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Da giallo paglierino a giallo oro

PROFUMO: Note erbacee, ricorda fiori secchi e garofano

SAPORE: Rotondo, aromatico, fresco e vivace

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VGETRAZEM

FORMATO: cl 75

TRENTINO



*RIESLING ALTO ADIGE DOC

Zemmer - Cortina Sulla Strada del Vino (BZ)

VITIGNO: Riesling in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Da giallo verdognolo a giallo chiaro

PROFUMO: Delicato aroma di fiori e note di pesca

SAPORE: Nobile, secco, con accattivante acidità

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VZEMRIE

FORMATO: cl 75

TRENTINO



*LAGREIN ADIGE DOC

Zemmer - Cortina Sulla Strada del Vino (BZ)

VITIGNO: Lagrein in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: Alcuni mesi in botti di legno

COLORE: Rosso rubino con sfumature granato

PROFUMO: Frutti di bosco maturi

SAPORE: Media struttura, morbido e vellutato

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

TRENTINO



*LAGREIN ROSE' ALTO ADIGE DOC

Zemmer - Cortina Sulla Strada del Vino (BZ)

VITIGNO: Lagrein in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Da rosato a rosso rubino chiaro

PROFUMO: Delicato, piacevole, persistente

SAPORE: Secco, fresco, vivace, con aromaticità intrigante

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VZEMLAGROSE

FORMATO: cl 75

TRENTINO



BELLUSSI LINEA LIDO KERNER DOC

Bellussi - Valle Isarco (BZ)

VITIGNO: Kerner in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Fresco, intenso, speziato e aromatico

SAPORE: Note di noce moscata, poesca e albicocca

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VBELKER

FORMATO: cl 75

VENETO



CHARDONNAY DELLE VENEZIE IGT FRIZZANTE

Pirovano

VITIGNO: Chardonnay in purezza

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con spuma evanescente

PROFUMO: Fruttato, note di frutti tropicali freschi

SAPORE: Secco, fresco, sapido

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VPIVCHAR

FORMATO: cl 75

VENETO



MERLOT VENETO IGT

Pirovano

VITIGNO: Merlot in purezza

GRADO ALCOLICO: 11%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Fruttato, note di ciliegia e amarena

SAPORE: Vellutato e morbido, tannino non troppo marcato

T° DI SERVIZIO: 14-16°C

CODICE: VPIVMERL

FORMATO: cl 75

VENETO



PINOT GRIGIO VENETO IGT

Pirovano

VITIGNO: Pinot Grigio e Garganega

GRADO ALCOLICO: 11%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino cristallino

PROFUMO: Vinoso e fruttato su fondo di fiori di campo

SAPORE: Secco, buona acidità e giuste morbidezze

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VPIVPING

FORMATO: cl 75

VENETO



*MONTE DEL FRÀ VALPOLICELLA AMARONE CLASSICO DOC

Monte del Frà - Sommacampagna (VR)

VITIGNO: 80% Corvina veronese, 20% Rondinella

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: In botti in rovere

COLORE: Rosso rubino carico con note granate

PROFUMO: Ciliegie sotto spirito, amarene, prugne, liquirizia e cuoio. Spezie quali pepe e cannella.

SAPORE: Elegante, armonico e vellutato, ma al contempo robusto, asciutto, ricco

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMONFRAAMA

FORMATO: cl 75

VENETO



VENETO



VENETO



VENETO



MONTE DEL FRÀ VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Monte del Frà - Sommacampagna (VR)

VITIGNO: 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In botti grandi

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Fiori di marasca e ciliegia e note speziate caratteristiche

SAPORE: Estremamente elegante ed armonico

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMONFRAVAL

FORMATO: cl 75

MONTE DEL FRÀ VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Monte del Frà - Sommacampagna (VR)

VITIGNO: Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 20 mesi in botti grandi

COLORE: Rosso rubino vivace

PROFUMO: Cilieia in confettura, viola appassita e liquirizia, pepe nero e cannella

SAPORE: Corposo e di ottima struttura

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMONFRARIP

FORMATO: cl 75

MONTE DEL FRÀ VALPOLICELLA SOAVE DOC

Monte del Frà - Sommacampagna (VR)

VITIGNO: Gargenega in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In botti grandi

COLORE: Giallo paglierino con riflessi vedognoli

PROFUMO: Sentori di fiori di vire e sambuco

SAPORE: Sapido, asciutto e aromatico

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VMONFRASOV

FORMATO: cl 75

TOMMASI LUGANA DOC "LE FORNACI" BIANCO

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Turbiana in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Vaniglia e mandorla, ricco e aromatico

SAPORE: Equilibrato e di buona persistenza

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VTOMLUG

FORMATO: cl 75

VENETO



TOMMASI LUGANA DOC "LE FORNACI" ROSATO

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Trebbiano di lugana in purezza
 GRADO ALCOLICO: 12,5%
 AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi
 COLORE: Giallo paglieno luminoso
 PROFUMO: Sentori di frutta, in particolar modo di pesca
 SAPORE: Snello beverino, perfettamente equilibrato
 T° DI SERVIZIO: 8-10°C
 CODICE: VTOMFOR
 vFORMATO: cl 75

VENETO



TOMMASI SOAVE CLASSICO DOC "LE VOLPARE"

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Garganega in purezza
 GRADO ALCOLICO: 12%
 AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio
 COLORE: Giallo paglierino
 PROFUMO: Leggere e semplici note fruttate
 SAPORE: Vivo, fresco e snello
 T° DI SERVIZIO: 6-8°C
 CODICE: VTOMSOAV
 FORMATO: cl 75

VENETO



TOMMASI AMARONE CLASSICO DOCG

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Corvino veronese, rondinella, corvinone, oseleta
 GRADO ALCOLICO: 15%
 AFFINAMENTO: 3 anni in botte di rovere slovena
 COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora
 PROFUMO: Fruttato con note di pepe e liquirizia
 SAPORE: Pieno, complesso e vellutato
 T° DI SERVIZIO: 16-18°C
 CODICE: VTOMAMA - VTOMAMA15 - VOTMAMA3
 FORMATO: cl 75 - cl 150 - cl 300

VENETO



TOMMASI CA FLORIAN AMARONE RISERVA DOCG

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Corvina 75%, Corvinone 20%, Rondinella 5%
 GRADO ALCOLICO: 15%
 AFFINAMENTO: 4 anni in botte di rovere slovena
 COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granato
 PROFUMO: Note di frutta rossa molto matura
 SAPORE: Corposo, intenso con finale dolce
 T° DI SERVIZIO: 16-18°C
 ANNATE: 2003 - 2008 - 2012
 CODICE: VTOMAMAF03 - VTOMAMAF08 - VOTMAMA1 - TOMAMA15
 FORMATO: cl 75 - cl150 (solo annata 2012)

VENETO



TOMMASI ARELE TRE VENEZIE IGT

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Corvina, rondinella, oseleta, merlot
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 12 mesi in botte di rovere slovena
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Sentori di frutti rossi ben maturi
SAPORE: Armonioso, morbido e fresco
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VTOMARE
FORMATO: cl 75

VENETO



TOMMASI CHIARETTO ROSATO DOC

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Corvina, rondinella, molinara
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi
COLORE: Rosa molto luminoso e vivace
PROFUMO: Floreale con sentori fruttati
SAPORE: Medio corpo, secco, saporito
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VTOMPING
FORMATO: cl 75

VENETO



TOMMASI RIPASSO SUPERIORE DOC

Tommasi - Pedemonte (VR)

VITIGNO: Corvina veronese, rondinella, corvinone
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 15 mesi in botte di rovere slovena
COLORE: Rosso rubino carico
PROFUMO: Ricco, speziato con richiami di frutta rossa
SAPORE: Pieno, corposo ed elegante
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VTOMRIP2 - VOTOMRIP1
FORMATO: cl 37,5 - cl 75

VENETO



ZONIN BIANCO VIVACE

Zonin - Gambellara (VI)

VITIGNO: Uve bianche
GRADO ALCOLICO: 11%
AFFINAMENTO: in acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Seplice e secco
SAPORE: Asciutto, tendente all'acidulo
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VZOB
FORMATO: cl 150

VENETO



ZONIN BIANCO FRIZZANTINO

Zonin - Gambellara (VI)

VITIGNO: Uve bianche
GRADO ALCOLICO: 11%
AFFINAMENTO: in acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Seplice e secco
SAPORE: Asciutto, frizzantino
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VZOFR
FORMATO: cl 150

VENETO



ZONIN LAMBRUSCO AMABILE

Zonin - Gambellara (VI)

VITIGNO: Lambrusco
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: in acciaio
COLORE: Rosso carico
PROFUMO: Fruttato e delicato
SAPORE: Vivace, armonico
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VZOLA
FORMATO: cl 150

VENETO



NOVITÀ



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "CROSARA DE LE STRIE"

Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)

VITIGNO Corvina, Corvinone, Rondinella, altri vitigni autoctoni
GRADO ALCOLICO: 15,5%
AFFINAMENTO: Ventiquattro mesi in barrique
COLORE: Rosso granato
PROFUMO: Frutta scura come prugne e more
SAPORE: Pieno ed asciutto
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VCORAMA
FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



PERUSINI RIBOLLA GIALLA DOC

Perusini - Rosazzo (UD)

VITIGNO: Ribolla gialla in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5 %
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fruttato con note di pera e lievito
SAPORE: Saproto e complesso
T° DI SERVIZIO: 6-8°C
CODICE:
FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



PERUSINI CABERNET FRAC DOC

Perusini - Rosazzo (UD)

VITIGNO: Cabernet-franc in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques di rovere francese

COLORE: Bordeaux con riflessi rubino

PROFUMO: Fruttato con note di ciliegia

SAPORE: Pieno e strutturato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



PERUSINI REFOSCO

Perusini - Rosazzo (UD)

VITIGNO: Ribolla gialla in purezza

GRADO ALCOLICO: 13 %

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Bordeaux cupo, con riflessi rubino

PROFUMO: Note fruttate di confettura di ciliegie, speziato

SAPORE: Pieno, buona acidità, carattere sapido buon frutto elegante

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

FRIULI



SCHIOPPETTINO BASTIANICH

Lidia Bastianich - Cividale del friuli (UD)

VITIGNO: Ribolla gialla in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5 %

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Pepe nero e frutta rossa

SAPORE: Sensazione rotonda e profonda

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VSCHIOBA

FORMATO: cl 75

FRIULI



*SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Sauvignon in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia COLORE: Giallo paglierino chiaro

PROFUMO: Intenso di salvia, peperone e frutta esotica

SAPORE: Asciutto, acidulo, aromatico e persistente

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VPITSAUV

FORMATO: cl 75

FRIULI



*PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Pinot Grigio in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino luminoso

PROFUMO: Bouquet distinto che richiama i fiori d'acacia

SAPORE: Secco, pieno, piacevolmente amarognolo

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VPITPINGR

FORMATO: cl 75

FRIULI



*TRAMINER AROMATICO FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Traminer Aromatico in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Aromatico, note di rosa, moscato e artemisia

SAPORE: Fresco, snello, di corpo ma armonico

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VPITTRAM

FORMATO: cl 75

FRIULI



*CABERNET FRANC FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Cabernet Franc in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Intenso, erbaceo, caratteristico

SAPORE: Secco, pieno, erbaceo e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VPITCABFR

FORMATO: cl 75

FRIULI



*CABERNET SAUVIGNON GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rubino intenso tendente al violaceo

PROFUMO: Leggermente erbaceo, note di frutti rossi

SAPORE: Di corpo robusto, pieno e sapido

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VPITCABSAUV

FORMATO: cl 75

FRIULI



*MERLOT FRIULIA GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Merlot in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Delicato, note di lampone, mora e mirtillo

SAPORE: Secco, armonico, sapido, leggermente erbaceo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VPITMER

FORMATO: cl 75

FRIULI



*REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosso granato tendente al violaceo

PROFUMO: Intenso, note di mora selvatica e sottobosco

SAPORE: Sapido, leggermente tannico, di corpo

T° DI SERVIZIO: 12°C

CODICE: VPITREF

FORMATO: cl 75

FRIULI



*CHARDONNAY FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Chardonnay in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Fine, note di mela e crosta di pane fresco

SAPORE: Fine, ricorda la mela e i fiori d'acacia

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VPITCHAR

FORMATO: cl 75

FRIULI



*FRIULANO FRIULI GRAVE DOC

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Friulano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino tendente al verdognolo

PROFUMO: Fine e delicato, ricorda i fiori di campo

SAPORE: Asciutto e fresco, note di mandorla amara

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VPITFRIB

FORMATO: cl 75

FRIULI



FRIULI



FRIULI



FRIULI



NOVITÀ



*RIBOLLA GIALLA IGT TREVENEZIE

Pitars - San Martino al Tagliamento (PN)

VITIGNO: Chardonnay in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino scarso

PROFUMO: Profumi fragranti, floreali e fruttati

SAPORE: Fresco e asciutto, persistente e dal finale lievemente aromatico.

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VPITRIBF

FORMATO: cl 75

SAUVIGNON COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Le Vigne di Zamò - Rosazzo Manzano (UD)

VITIGNO: Sauvignon Blanc in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo dorato

PROFUMO: Fiori di sambuco, salvia, peperone, ortica

SAPORE: Morbido e fresco, finale persistente

T° DI SERVIZIO: 12°C

CODICE: VLZAMSAU

FORMATO: cl 75

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Le Vigne di Zamò - Rosazzo Manzano (UD)

VITIGNO: Ribolla Gialla in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Sensazioni fredde, floreali e di scorza di limone

SAPORE: Armonico, abbina potenza e freschezza

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VLZAMRIB

FORMATO: cl 75

BERTRANDO DOC

Antonutti - Colloredi di Prato (UD)

VITIGNO: Sauvignon, friulano e chardonnay

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia per circa 1 anno

COLORE: Giallo paglierino lumisono

PROFUMO: Floreale, note di mela gold

SAPORE: Setoso, note fruttate e delicate

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VANBER

FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



PINOT GRIGIO RAMATO DOC

Antonutti- Colloredi di Prato (UD)

VITIGNO: Pinot grigio in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: In bottiglia
COLORE: Giallo ramato luminoso
PROFUMO: Note di frutta fresca e pera
SAPORE: Fruttato, sapido e vivace
T° DI SERVIZIO: 6-8°C
CODICE: VANTPG
FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



FRIULANO DOC

Antonutti- Colloredi di Prato (UD)

VITIGNO: Friulano in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In bottiglia
COLORE: Giallo paglierino profondo
PROFUMO: Note floreali, dinale di mandorla amara
SAPORE: Grandi sensazioni di freschezza
T° DI SERVIZIO: 6-8°C
CODICE: VANTFR
FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



PEPPONE DOC

Antonutti- Colloredi di Prato (UD)

VITIGNO: 80% Merlot passito, 20% pignolo
GRADO ALCOLICO: 14,5%
AFFINAMENTO: In bottiglia
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: Note di frutta rossa matura
SAPORE: Fresco con un lungo finale ricco
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VANTPOP
FORMATO: cl 75

FRIULI



NOVITÀ



PINOT NERO DOC

Antonutti- Colloredi di Prato (UD)

VITIGNO: Pinot nero in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In bottiglia
COLORE: Rosso rubino con bordi delicati
PROFUMO: Frutti rossi e sensazioni speziate
SAPORE: Molto fruttato, persistente
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VANTPN1 - VANTPN
FORMATO: cl 37,5 - 75

FRIULI



RIBOLLA GIALLA DOC

Antonutti - Colloredi di Prato (UD)

VITIGNO: Ribolla gialla in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo paglierino con riflessi di giada

PROFUMO: Note floreali e sensazioni di camomilla

SAPORE: Gradevole acidità e piacevole freschezza

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VANTRG1 - VANTRG

FORMATO: cl 37,5 - 75

EMILIA ROMAGNA



*LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE

Righi - Campegine (RE)

VITIGNO: Lambrusco Grasparossa

GRADO ALCOLICO: 8%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Intenso, fruttato e fragrante

SAPORE: Vinoso, amabile, armonico, molto gradevole

T° DI SERVIZIO: 12-14 °C

CODICE: VCOLAMA

FORMATO: cl 75

EMILIA ROMAGNA



*LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC SECCO

Righi - Campegine (RE)

VITIGNO: Lambrusco Grasparossa

GRADO ALCOLICO: 11%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso con orli violacei

PROFUMO: Risulta fruttato e fragrante

SAPORE: Fresco, vivace, armonico, gradevole e di pieno corpo

T° DI SERVIZIO: 12-14 °C

CODICE: VCOLSEC

FORMATO: cl 75

EMILIA ROMAGNA



*GAETANO RIGHI PIGNOLETTO DOC RENO

Righi - Campegine (RE)

VITIGNO: Grechetto Gentile

GRADO ALCOLICO: 11%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Senti floreali e fruttato con note di mela

SAPORE: Al palato spicca un gusto intenso, fresco, armonico dal retrogusto lievemente amarognolo

T° DI SERVIZIO: 8-10 °C

CODICE: VCOLPIG

FORMATO: cl 75

TOSCANA



TOSCANA



TOSCANA



BOTTIGLIE LIMITATE



TOSCANA



BOTTIGLIE LIMITATE



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Abbazia Monte Oliveto - San Gimignano (SI)

VITIGNO: Vernaccia in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

PROFUMO: Fine, penetrante, con note di mela verde

SAPORE: Equilibrato, elegante, finale ammandorlato

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VVERSG

FORMATO: cl 75

BOLGHERI DOC “IL BRUCIATO”

Marchesi Antinori - Firenze (FI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In barrique per almeno 10 mesi

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Cuoio e tabacco su fondo di frutta matura

SAPORE: Vellutato, buona struttura, persistente

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VANTBRU

FORMATO: cl 75

TOSCANA IGT “SOLAIA”

Marchesi Antinori - Firenze (FI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Grande impatto, note di frutta e spezie

SAPORE: Strutturato, equilibrato, dal finale persistente

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VANTSOL

FORMATO: cl 75

TOSCANA IGT “TIGNANELLO”

Marchesi Antinori - Firenze (FI)

VITIGNO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Ampie note di frutti rossi e liquirizia

SAPORE: Equilibrato, fine, armonico, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VANTTIG

FORMATO: cl 75

TOSCANA



BOTTIGLIE LIMITATE



BOLGHERI DOC SUPERIORE "GUADO AL TASSO"

Marchesi Antinori - Firenze (FI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Elegante, note di rosmarino, menta, liquirizia
SAPORE: Potente e delicato, complesso, elegante
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VANTGUA
FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI CHIANTI SUPERIORE DOCG

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Sangiovese in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 4/5 mesi in botti di rovere francese
COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Giaggiolo, violette, marasca tabacco e pepe
SAPORE: Aromatico e asciutto
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VBANFCHIA
FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI COST'È ROSATO

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Sangiovese e vermentino
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio
COLORE: Rosa pallido
PROFUMO: Piccoli frutti rossi e sentori agrumati
SAPORE: Fresco e sapido
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VBANFROSAT
FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI CUM LAUDE IGT

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Cabernet sauvignon 30%, merlot 30%, sangiovese 25%, syrah 15%
GRADO ALCOLICO: 14%
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique
COLORE: Rosso malva intenso
PROFUMO: Estremamente ricco e fruttato
SAPORE: Ampio e avvolgente, con tannini dolci
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VBANFCUM
FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Sangiovese in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Frutta a bacca scura, richiami minerali e speziati di liquirizia e tabacco

SAPORE: Caldo e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBANFBRU

FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI ROSSO DI MONTALCINO

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Sangiovese in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 3-6 mesi in botti di rovere francese

COLORE: Rosso rubino scuro

PROFUMO: Sentori di mora e lampone, note di caffè

SAPORE: Ampio, armonico e ben bilanciata

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBANFMONT

FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI BELNERO IGT

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Sangiovese 90%, altri vitigni 10%

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In rovere francese

COLORE: Rosso profondo

PROFUMO: Dolci note di vaniglia con note fruttate

SAPORE: Potente, con tannini importanti

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBANFBLE

FORMATO: cl 75

TOSCANA



NOVITÀ



BANFI "LA PETTEGOLA" VERMENTINO IGT

Cantina Banfi - Poggio delle Mura (SI)

VITIGNO: Vermentino in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Intensi sentori di pesca e fiori

SAPORE: Fresco, con finale persistente e fruttato

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VBANFVERM

FORMATO: cl 75

TOSCANA



TOSCANA IGT "LE VOLTE"

Tenuta dell'Ornellaia - Castagneto Carducci (LI)

VITIGNO: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 10 mesi in barrique

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Ampiamente fruttato e leggermente speziato

SAPORE: Tannino elegante, setoso, di buona freschezza

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VLEVOL

FORMATO: cl 75

TOSCANA



TOSCANA IGT "LE SERRE NUOVE"

Tenuta dell'Ornellaia - Castagneto Carducci (LI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Fruttato e floreale, note di spezie e caffè

SAPORE: Intenso e persistente, vellutato ed elegante

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VLESER

FORMATO: cl 75

TOSCANA



TOSCANA IGT "LA GRAZIA"

Tenuta dell'Ornellaia - Castagneto Carducci (LI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 25%, Petit Verdot 10%, Cabernet Franc 9%

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique

COLORE: Rubino pieno

PROFUMO: Accenni di rosa rossa, sottobosco e liquirizia

SAPORE: Grande equilibrio, fermezza e freschezza

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VORNGR

FORMATO: cl 75

TOSCANA



TOSCANA IGT "MASSETO"

Tenuta dell'Ornellaia - Castagneto Carducci (LI)

VITIGNO: Merlot in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Elegante, note balsamiche raffinate, speziato

SAPORE: Pieno, potente, elegante e lungo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMASSE

FORMATO: cl 75

BOTTIGLIE LIMITATE

TOSCANA



TOSCANA



TOSCANA



BOTTIGLIE LIMITATE



TOSCANA



TOSCANA IGT "GUIDALBERTO"

Tenuta San Guido - Bolgheri (LI)

VITIGNO: Cabernet sauvignon 60%, merlot 40%

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 15 mesi in botti di legno americano e francese

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Estremamente fine e variegato

SAPORE: Elegantissimo, fresco e composto

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VGUID

FORMATO: cl 75

TOSCANA IGT "LE DIFESE"

Tenuta San Guido - Bolgheri (LI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di rovere

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Frutta rossa matura e lieve speziatura

SAPORE: Buon equilibrio e corpo, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: 692MA07

FORMATO: cl 75

BOLGHERI DOC "SASSICAIA"

Tenuta San Guido - Bolgheri (LI)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique di rovere

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Complesso, di frutti rossi, molto elegante

SAPORE: Potente, di grande spessore, tannini eleganti

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VSASSI

FORMATO: cl 75

*NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG "SANTAVENERE"

Triacca - Montepulciano (SI)

VITIGNO: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Colorino 5%

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere

COLORE: Rosso denso con riflessi granati

PROFUMO: Intenso, tipico di viola mammola, etereo

SAPORE: Ricco, di corpo, leggermente tannico

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTRIMONT

FORMATO: cl 75

TOSCANA



*MORELLINO DI SCANSANO DOCG "MARTETO"

Bruni - Fonteblanda (GR)

VITIGNO: Sangiovese 85%, Syrah 10%, Alicante 5%

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: Parte in botti di rovere, parte in acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Note di ciliegia, mirtilli su fondo di vaniglia

SAPORE: Pieno, caldo, con tannini morbidi

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTRIMORE

FORMATO: cl 75

TOSCANA



*MAREMMA TOSCANA IGT "PLINIO"

Bruni - Fonteblanda (GR)

VITIGNO: Vermentino 85%, Viognier 15%

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Intenso, di frutta esotica e fiori bianchi

SAPORE: Fresco, sapido, con finale abboccato

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VTRIVERM

FORMATO: cl 75

TOSCANA



*BRUNI GRENACHE DOC "OLTRECONFINE"

Bruni - Fonteblanda (GR)

VITIGNO: Grenache in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In Acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fruttato, con mora, spezia e balsamico

SAPORE: Complesso con frutto morbido di datteri e uva passa, note mediterranee di alloro, timo e pepe

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: VTRIGRE

FORMATO: cl 75

TOSCANA



CHIANTI DOCG SUPERIORE "FATTORIA DEL COLLE"

Cinelli Colombini - Trequanda (SI)

VITIGNO: Sangiovese, Canaiolo Nero

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 12 mesi in tini di cemento

COLORE: Rosso cerasuolo scuro e brillante

PROFUMO: Intenso, vinoso e floreale con note di viola

SAPORE: Armonico, asciutto, sapido, giustamente tannico

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VCHSCO

FORMATO: cl 75

TOSCANA



BRUNELLO MONTALCINO CINELLI COLOMBINI DOC

Cinelli Colombini - Trequanda (SI)

VITIGNO: Sangiovese Grosso in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 2 anni in botti di rovere

COLORE: Rubino scuro tendente al granato

PROFUMO: Ampio, ricco, fine, note di spezie e frutti rossi

SAPORE: Gusto pieno, intenso, armonico, caldo

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VBMCO

FORMATO: cl 75

TOSCANA



ROSSO DI MONTALCINO DOC "CASATO PRIME DONNE"

Cinelli Colombini - Trequanda (SI)

VITIGNO: Sangiovese Grosso in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Aroma netto di piccoli frutti rossi, persistente

SAPORE: Intenso, armonico, caldo, giustamente tannico

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VROCO

FORMATO: cl 75

TOSCANA



BELPOGGIO ROSSO DI PAOLO

Belpoggio - Montalcino (SI)

VITIGNO: Ciliegiolo in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio a temperatura controllata

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Bouquet fruttato, con ciliegia e mora

SAPORE: volume e avvolgenza, con una piacevole acidità

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VBELCIL

FORMATO: cl 75

TOSCANA



BELPOGGIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Belpoggio - Montalcino (SI)

VITIGNO: Sangiovese Grosso in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 24-36 mesi in botte di rovere

COLORE: Rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO: ampio, fruttato etero con una punta di speziato resinato

SAPORE: Grande struttura, elegante ed armonico

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VBELBR

FORMATO: cl 75 - cl 150

MARCHE



ROSSO PICENO SUPERIORE DOP

Offida - Offida (AP)

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Note speziate e di frutti di bosco
SAPORE: Ricco, equilibrato tra fruttato e speziato
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VOFPIC
FORMATO: cl 75

MARCHE



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "ABATE"

Offida - Offida (AP)

VITIGNO: Lacrima in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In bottiglia
COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature violacee
PROFUMO: Frutti di bosco e note nette di viola
SAPORE: Morbido, di medio corpo, vellutato
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VOFFMOR
FORMATO: cl 75

MARCHE



PECORINO OFFIDA DOCG

Offida - Offida (AP)

VITIGNO: Pecorino in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio
COLORE: Giallo paglierino brillante
PROFUMO: Intenso, note fruttate e minerali
SAPORE: Pieno, fresco, di buon corpo e struttura
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VOFPPEC
FORMATO: cl 75

MARCHE



PASSERINA MARCHE IGP

Offida - Offida (AP)

VITIGNO: Passerina in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: Da 3 a 6 mesi in acciaio
COLORE: Giallo dorato
PROFUMO: Delicato, note floreali e speziate
SAPORE: Fresco, fruttato, retrogusto minerale
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VOFPAS
FORMATO: cl 75

MARCHE



MARCHE



MARCHE



MARCHE



DOROVERDE VERDICCHIO SUPERIORE DOC

Fulvia Tombolini - Staffolo (AN)

VITIGNO: Verdicchio

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 4 mesi sui proprio lieviti

COLORE: Giallo paglierino con riflessi d'oroverde

PROFUMO: Intenso, avvolgente e piacevole

SAPORE: Fresco e sapido, persistente e gradevole

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VTOMV75

FORMATO: cl 75

ROSSO PICENO " IL BRECCIAIROLO" DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 4 mesi sui proprio lieviti

COLORE: Rosso rubino con riflessi granato

PROFUMO: Intenso, con riconoscimenti di frutti rossi

SAPORE: Persistente, caldo

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

LACRIMA DI MORRO SUPERIORE DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Lacrima di Morro d'Alba in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: Vicificazione in acciaio

COLORE: Rosso rubino con sfumature violacee

PROFUMO: Eleganti di ciliegino, violetta e erba tagliata

SAPORE: Asciutto, struttura tannica equilibrata e

armonica

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

VERDICCHIO DEI CASTELLI "QUERCANTICA"

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Verdicchio in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Note floreali di miele, pera e pesca

SAPORE: Fresco, con note floreali e fruttate

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

MARCHE



VILLA ANGELA PASSERINA MARCHE IGT

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Passerina in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 50% in botte, 50% in acciaio

COLORE: Giallo luminoso con tenui riflessi dorati

PROFUMO: Sentorni di tiglio e biancospino

SAPORE: Freschezza e brillante sapidità

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

MARCHE



NOVITÀ



VELENOSI PROPE CERASUOLO DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosato chiato

PROFUMO: Note floreali di rose e viole e di frutti rossi

SAPORE: Freschezza e una leggera vena di sapidità

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VPCER

FORMATO: cl 75

MARCHE



NOVITÀ



VELENOSI PROPE MONTEPULCIANO DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In barriques

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Sentorni di tiglio e biancospino

SAPORE: Freschezza e brillante sapidità

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VELPRMOM

FORMATO: cl 75

MARCHE



NOVITÀ



VELENOSI PROPE PECORINO DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)

VITIGNO: Passerina in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In barriques

COLORE: Giallo luminoso

PROFUMO: Buccia di pera e crosta di pane

SAPORE: Morbido con note di cedro e lieve mandorla

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VELPEC

FORMATO: cl 75

UMBRIA



NOVITÀ



ANTINORI CHARDONNAY IGT TORMARESCA

Marchesi Antinori - Orvieto (TR)

VITIGNO: Chardonnay in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Fiori di arancio, timo, rosa e lavanda

SAPORE: Fresco, retrogusto sapido e fruttato

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VANTCHARD

FORMATO: cl 75

UMBRIA



BOTTIGLIE LIMITATE



UMBRIA IGT "CERVARO DELLA SALA"

Antinori Castello Della Sala - Orvieto (TR)

VITIGNO: Chardonnay, Grechetto

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Intenso di fiori bianchi e note di pietra focaia

SAPORE: Elegante, note minerali e agrumate

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VCERANT

FORMATO: cl 75

UMBRIA



BOTTIGLIE LIMITATE



UMBRIA IGT "PINOT NERO DELLA SALA"

Antinori Castello Della Sala - Orvieto (TR)

VITIGNO: Pinot Nero in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique, 9 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso granato brillante

PROFUMO: Fruttato e speziato, intenso e complesso

SAPORE: Morbido e sapido con tannini setosi

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VANTPIN

FORMATO: cl 75

UMBRIA



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "CARAPACE"

Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG)

VITIGNO: Sagrantino in purezza

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: In botte di rovere

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Ampio e complesso, fruttato ed etereo

SAPORE: Intenso, complesso, potente e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCARAP

FORMATO: cl 75

UMBRIA



MONTEFALCO ROSSO DOC "ZIGGURAT"

Tenuta Castelbuono - Bevagna (PG)

VITIGNO: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: Almeno 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fruttato e floreale, intenso e complesso

SAPORE: Asciutto, pieno e avvolgente, complesso

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VZIGGUR

FORMATO: cl 75

LAZIO



LAZIO IGT CHARDONNAY

Casale Del Giglio - Aprilia (LT)

VITIGNO: Chardonnay in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Floreale, fruttato, intenso e gradevole

SAPORE: Secco, morbido, fresco e persistente

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VGIGCH

FORMATO: cl 75

LAZIO



LAZIO IGT SHIRAZ

Casale Del Giglio - Aprilia (LT)

VITIGNO: Shiraz in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In barrique per 8-12 mesi

COLORE: Rubino con sfumature violacee

PROFUMO: Note di ribes, mirtillo, cardamomo e cannella

SAPORE: Morbido e caldo, speziato nel finale

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VGIGSH

FORMATO: cl 75

LAZIO



SATRICO LAZIO IGT CASALE DEL GIGLIO

Casale Del Giglio - Aprilia (LT)

VITIGNO: Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 3-4 mesi In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Al naso è di notevole intensità e persistenza

SAPORE: secco ed elegante

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VGIGST

FORMATO: cl 75

LAZIO



MERLOT LAZIO IGT CASALE DEL GIGLIO

Casale Del Giglio - Aprilia (LT)

VITIGNO: Merlot in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 8-12 mesi in botti di rovere
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Frutti rossi e ciliegia, tipiche sensazioni erbacee
SAPORE: Fresco e fruttato, di buona persistenza
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VGIGME
FORMATO: cl 75

LAZIO



LAZIO IGT "POLLUCE"

Cincinnato - Cori (LT)

VITIGNO: Nero Buono in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Fine, fruttato e floreale
SAPORE: Secco, morbido, vellutato, persistente
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VCINPOL
FORMATO: cl 75

LAZIO



LAZIO IGT "CASTORE"

Cincinnato - Cori (LT)

VITIGNO: Bellone in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino luminoso
PROFUMO: Intenso, fine, di frutta gialla a fiori bianchi
SAPORE: Secco, armonico, morbido, di buon corpo
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VCINCAS
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "VIGNANA"

Pirovano

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Note di ciliegia e amarena e lamponi
SAPORE: Secco, pieno, finale fresco e persistente
T° DI SERVIZIO: 14-16°C
CODICE: VPIVMONT
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



TERRE AQUILANE IGT PECORINO "GIULIA"

Cataldi Madonna - Ofena (AQ)

VITIGNO: Pecorino in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo dorato intenso
PROFUMO: Intenso, fruttato, note di nocciola e vaniglia
SAPORE: Fresco, buon corpo, lungo e persistente
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VCATPECGI
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Cataldi Madonna - Ofena (AQ)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosa cerasuolo
PROFUMO: Frutta rossa, fragola e mandorla
SAPORE: Fresco e sapido, di buona struttura e persistenza
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VCATCER
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "MALANDRINO"

Cataldi Madonna - Ofena (AQ)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: In botte per qualche mese
COLORE: Rosso rubino compatto
PROFUMO: Note di amarena, prugna, viola, mallo di noce
SAPORE: Tannini piacevoli, buon corpo e intensità
T° DI SERVIZIO: 18°C
CODICE: VCATMAL
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Masciarelli - San Martino Sulla Marrucina (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino profondo
PROFUMO: Intenso, complesso e fine
SAPORE: Secco e intenso, spiccano frutta rossa e tabacco
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VMAMON
FORMATO: cl 75 - cl 150

ABRUZZO



BIANCO COLLINE TEATINE IGT “VILLA GEMMA”

Masciarelli - San Martino Sulla Marrucina (CH)

VITIGNO: Trebbiano, Cocociola, Chardonnay

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Intenso, fine e delicato, elegante

SAPORE: Secco, buon corpo, finale lungo e sapido

T° DI SERVIZIO: 9-10°C

CODICE: VMAVGB

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC “VILLA GEMMA”

Masciarelli - San Martino Sulla Marrucina (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13.5%

AFFINAMENTO: In bottiglia per tre anni

COLORE: Rosa cerasuolo intenso con riflessi viola

PROFUMO: Abbastanza intenso

SAPORE: Fruttato e floreale

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VMAMON2

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC “VILLA GEMMA”

Masciarelli - San Martino Sulla Marrucina (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14.5%

AFFINAMENTO: In bottiglia per tre anni

COLORE: Rubino intenso con riflessi purpurei

PROFUMO: Intenso, persistente

SAPORE: Frutti rossi, frutta secca, cacao, pepe nero, liquirizia.

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VMAMOOG

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC “MARINA CVETIC”

Masciarelli - San Martino Sulla Marrucina (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 12-18 mesi

COLORE: Rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO: Intenso, complesso, fruttato e speziato

SAPORE: Secco, morbido, fruttato e speziato, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMAMON1

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



ABRUZZO



NOVITÀ



ABRUZZO



NOVITÀ



ABRUZZO



CHARDONNAY COLLINE TEATINE IGT "MARINA CVETIC"

Masciarelli - San Martino Sulla Marrucina (CH)

VITIGNO: Chardonnay in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In barrique sui propri lieviti per 18 mesi

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

PROFUMO: Intenso, con note di frutta esotica e fiori bianchi

SAPORE: Fresco, morbido e armonico, minerale e persistente

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VMASBICT

FORMATO: cl 75

PASETTI PECORINO DOP

Pasetti - Francavilla al Mare (CH)

VITIGNO: Pecorino in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 3 mesi in bottiglia

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Odori di sambuco, pompelmo e frutta matura

SAPORE: Acidità e la sapidità si equilibrano ottimamente

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VPASPEC

FORMATO: cl 75

PASETTI TESTAROSSA ROSATO IGP

Pasetti - Francavilla al Mare (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 3 mesi in bottiglia

COLORE: Rosa cerasuolo brillante

PROFUMO: Ciliegia, lampone e frutti di bosco

SAPORE: Ottima acidità e morbidezza

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VPASCER

FORMATO: cl 75

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC "COLLE CAVALIERI"

Tollo - Tollo (CH)

VITIGNO: Trebbiano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: Fruttato, con note di frutta esotica e floreale

SAPORE: Di medio corpo, saporito, finale di mandorla

T° DI SERVIZIO: 12°C

CODICE: VTOTCC

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



CHARDONNAY TERRE DEGLI OSCI IGP "COLLE CAVALIERI"

Tollo - Tollo (CH)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino scarico
PROFUMO: Fruttato con note nette di frutta esotica
SAPORE: Di media struttura, leggermente vivace
T° DI SERVIZIO: 8°C
CODICE: VTOCHCC
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "COLLE CAVALIERI"

Tollo - Tollo (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosa vivo con sfumature violacee
PROFUMO: Fruttato con nette note di ciliegia e fiori
SAPORE: Di medio corpo, morbido, sapido nel finale
T° DI SERVIZIO: 10°C
CODICE: VTOCCC
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "COLLE CAVALIERI"

Tollo - Tollo (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: Frutta rossa con note di marasca, floreale
SAPORE: Di medio corpo, sapido, leggermente tannico
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VTOMCC
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



BORGO VENNA TREBBIANO

Tollo - Tollo (CH)

VITIGNO: Trebbiano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Scenti di frutta esotica e fini note floreali
SAPORE: Di medio corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla
T° DI SERVIZIO: 10 - 12°C
CODICE: VBOVB1
FORMATO: cl 75

ABRUZZO

BORGO VENNA ROSSO

Tollo - Tollo (CH)



VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso brillante

PROFUMO: Sensazioni eleganti di prugna, ciliegia, viola

SAPORE: Pieno, morbido, persistente

T° DI SERVIZIO: 18 °C

CODICE: VBOVR1

FORMATO: cl 75

ABRUZZO

BORGO VENNA ROSATO

Tollo - Tollo (CH)



VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa vivo

PROFUMO: intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali

SAPORE: di medio corpo, morbido, e vellutato nel finale

T° DI SERVIZIO: 8 °C

CODICE: VBOVS1

FORMATO: cl 75

ABRUZZO

ROVERI PECORINO IGT

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)



VITIGNO: Pecorino in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Elegantissima e fragrante nota di vaniglia e rovere francese

SAPORE: Di buona struttura, molto equilibrato

T° DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

CODICE:

FORMATO: cl 75

ABRUZZO

ROVERI COCOCCIOLA IGT

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)



VITIGNO: Cococciola in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Note di fiori bianchi e frutta

SAPORE: Fruttato, delicato, vivace

T° DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

CODICE:

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



ROVERI MONTEPULCIANO DOC

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fiori rossi, more e spezie dolci

SAPORE: Morbido e rotondo

T° DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

CODICE:

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



ROVERI CERASUOLO DOC

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa vivo

PROFUMO: Molto fruttato, note di amarena e mandorla

SAPORE: equilibrio tra dolce, amaro, fresco e sapido

T° DI SERVIZIO: 8 °C

CODICE:

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



ROVERI PASSERINA IGT

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)

VITIGNO: Passerina in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo tenue

PROFUMO: Delicato, note floreali e speziate

SAPORE: Fresco e sapido, di buona struttura

T° DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

CODICE:

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



ROVERI TREBBIANO IGT

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)

VITIGNO: Trebbiano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Note floreali e delicati sentori di frutta

SAPORE: Fresco, deciso di giusta acidità

T° DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

CODICE:

FORMATO: cl 75

ABRUZZO

ROVERI 24 MESI DOC

Cantina Roveri - Canosa Sannita (CH)



VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 65%, Syrah 30% , di Passito di Montepulciano 5%
GRADO ALCOLICO: 14%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso intenso
PROFUMO: Profumi di frutta rossa matura, note di spezie
SAPORE: Elegante e corposo
T° DI SERVIZIO: 16 - 18 °C
CODICE:
FORMATO: cl 75

ABRUZZO

CERASUOLO “ PROPE” DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)



VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: 4 mesi sui proprio lieviti
COLORE: Rosa brillante acceso
PROFUMO: Floreale con sentori di rosa e viola
SAPORE: Sapido, con vinosità piena
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE:
FORMATO: cl 75

ABRUZZO

MONTEPULCIANO “ PROPE” DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)



VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 4 mesi sui proprio lieviti
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Avvolgente e complesso con note di marasca
SAPORE: Pieno e intenso
T° DI SERVIZIO: 16 - 18°C
CODICE:
FORMATO: cl 75

ABRUZZO

PECORINO “ PROPE” DOC

Velenosi- Ascoli Piceno (AP)



VITIGNO: Pecorino in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: 4 mesi sui proprio lieviti
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Di buccia di pera e crosta di pane
SAPORE: Morbido con note di cedo e mandorla
T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C
CODICE:
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



PECORINO D'ABRUZZO DOC "GIOCHEREMO CON I FIORI"

Torre Dei Beati - Loreto Aprutino (PE)

VITIGNO: Pecorino in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Bouquet di pera, agrumi, acacia, erbe campestri

SAPORE: Caldo, fresco, sapido e persistente

T° DI SERVIZIO: 12°C

CODICE: VBEAPEC

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



ROSA AE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Torre Dei Beati - Loreto Aprutino (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso ciliegia brillante

PROFUMO: Fragola, melograno e ciliegia in evidenza

SAPORE: Secco, equilibrato, persistente

T° DI SERVIZIO: 13-14°C

CODICE: VBEACER

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Torre Dei Beati - Loreto Aprutino (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botte per alcuni mesi

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Piacevoli note fruttate e balsamiche

SAPORE: Secco, corposo, avvolgente ed equilibrato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBEAMON

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "COCCIAPAZZA"

Torre Dei Beati - Loreto Aprutino (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In barrique per 12-18 mesi

COLORE: Rosso intenso

PROFUMO: Complesso, con note fruttate e speziate

SAPORE: Morbido, caldo e avvolgente, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBEACOC

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TRALCETTO"

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 4 mesi

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso e caratteristico, fruttato

SAPORE: Corpo pieno e robusto, ben equilibrato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VZAMO - VZAMO15 - VZAMO3

FORMATO: cl 75 - cl 150 - cl 300

ABRUZZO



COLLINE PESCARSEI IGT "IL BIANCO DI CICCIO"

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Trebbiano e Chardonnay

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Giallo tenue con riflessi verdognoli

PROFUMO: Bouquet delicato, fragrante, aromatico

SAPORE: Fresco e sapido, di medio corpo, minerale

T° DI SERVIZIO: 10°C

CODICE: VZABI

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "TRALCETTO ROSATO"

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosa cerasuolo

PROFUMO: Intenso, fragrante, fruttato e floreale

SAPORE: Fine ed elegante, fresco e armonico

T° DI SERVIZIO: 12°C

CODICE: VZACER

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



NOVITÀ



CHRONICON ABRUZZO DOC PASSERINA

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Passerina in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Note di frutta tropicale e fiori bianchi

SAPORE: Fresco, armonico ed equilibrato

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VZAPAS2

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



NOVITÀ



CHRONICON ABRUZZO DOC PECORINO

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Pecorino in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Verdognolo di media intensità
PROFUMO: Profilo aromatico di marca floreale e fruttato
SAPORE: Fresco e sapido
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VZAPAS2
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



BAG IN BOX KASAURA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Intenso, caratteristico degli aromi del vitigno
SAPORE: Ricco, di buon corpo, robusto e lunga persistenza, il tutto molto ben equilibrato
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VZAKAM03
FORMATO: Lt 3

ABRUZZO



BAG IN BOX KASAURA CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosato
PROFUMO: Intenso, profumo fragrante, armonico
SAPORE: Al palato è fine ed elegante, fresco e armonico
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VZAKACER3
FORMATO: Lt 3

ABRUZZO



BAG IN BOX KASAURA PECORINO D'ABRUZZO IGT

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Pecorino in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo brillante
PROFUMO: delicatissimo, profumo fragrante, aromatico
SAPORE: Elegante, molto fresco e ben armonico
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VZAKAPEC3
FORMATO: Lt 3

ABRUZZO



*ENOSÈ BIANCO TERRE DI CHIETI PECORINO

Spinelli - Atessa (CH)

VITIGNO: Pecorino in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino con note dorate
PROFUMO: Intenso di fiori, frutti e spezie.
SAPORE: Mediamente acido e fresco, con buona struttura
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE:
FORMATO: cl 75

MOLISE



*ENOSÈ ROSSO MONTEPULCIANO DEL MOLISE

Valtappino - Colline di Gambatesa (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 13, %
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino tendente al violaceo
PROFUMO: Vinoso , fruttato con sentori di ciliegia
SAPORE: Asciutto, armonico e vellutato
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VENOR
FORMATO: cl 75

MOLISE



*ENOSÈ ROSATO DEL MOLISE D.O.P.

Valtappino - Colline di Gambatesa (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique
COLORE: Rosa tenue
PROFUMO: Piacevoli note fruttate
SAPORE: Secco morbido, leggermente fruttato
T° DI SERVIZIO: 12°C
CODICE: VENOROSE
FORMATO: cl 75

MOLISE



*ENOSÈ BIANCO TREBBIANO DEL MOLISE

Valtappino - Colline di Gambatesa (CB)

VITIGNO: Trebbiano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Fresco e fruttato
SAPORE: Delicato ed armonico
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VENOB
FORMATO: cl 75

MOLISE



*ENOSÈ TINTILIA DEL MOLISE

Valtappino - Colline di Gambatesa (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique
COLORE: Rosso granato
PROFUMO: Sentori di frutti di bosco e liquirizia con note balsamiche e speziate
SAPORE: Intenso, asciutto e persistente
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VENOT
FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC "LAGENA"

Angelo D'Uva - Larino (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: In acciaio per 18 mesi
COLORE: Rosso cupo con riflessi violacei
PROFUMO: Mora e prugna su uno sfondo di violetta
SAPORE: Denso, polposo, note balsamiche di liquirizia
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VTINTI
FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE ROSSO DOC "RICUPO"

Angelo D'Uva - Larino (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 14%
AFFINAMENTO: In acciaio per 12 mesi
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Intenso di ciliegia e prugna
SAPORE: Caldo, denso e succoso, persistente
T° DI SERVIZIO: 18°C
CODICE: VRICUPO
FORMATO: cl 75

MOLISE



FALANGHINA TERRE DEGLI OSCI IGT "KERES"

Angelo D'Uva - Larino (CB)

VITIGNO: Falanghina in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fruttato e floreale, di fiori bianchi e erbe
SAPORE: Secco, fresco e sapido, di buona struttura
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VKERES
FORMATO: cl 75

MOLISE



BIFERNO ROSSO DOC RISERVA "GIRONIA"

Borgo di Colloredo - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano e Aglianico

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 24 mesi

COLORE: Rosso rubino con riflessi granata

PROFUMO: Frutti rossi maturi, tabacco e spezie dolci

SAPORE: Morbido, tannino soffice e avvolgente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VGIR

FORMATO: cl 75

MOLISE



BIFERNO BIANCO DOC "GIRONIA"

Borgo di Colloredo - Campomarino (CB)

VITIGNO: Trebbiano, Bombino Bianco, Malvasia

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio per 6 mesi

COLORE: Giallo brillante di buona intensità

PROFUMO: Floreale e intenso, note di pesca e agrumi

SAPORE: Fresco, strutturato, equilibrato

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VGIB

FORMATO: cl 75

MOLISE



BIFERNO DOC ROSATO "GIRONIA"

Borgo di Colloredo - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano e Aglianico

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio per 6 mesi

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Ciliegia, mora e amarena, vagamente speziato

SAPORE: Asciutto, armonico, fruttato, finale amandorlato

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VGIROS

FORMATO: cl 75

MALVASIA TERRE DEGLI OSCI IGT

Borgo di Colloredo - Campomarino (CB)

VITIGNO: Malvasia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino di buona intensità

PROFUMO: Fruttato e fragrante

SAPORE: Fresco ed equilibrato, persistente

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VGIMAL

FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE



MOLISE



MOLISE



MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC “OPALIA”

Campi Valerio - Monteroduni (IS)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: Per due anni in barrique

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Frutti di bosco e liquirizia su fondo di vaniglia

SAPORE: Secco, armonico, morbido

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VALOPA

FORMATO: cl 75

FALANGHINA DEL MOLISE DOC “FANNIA”

Campi Valerio - Monteroduni (IS)

VITIGNO: Falanghina in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Intenso, con note di fiori d'arancio e frutta

SAPORE: Secco, fresco, con spiccata mineralità

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VALFAN

FORMATO: cl 75

MOLISE ROSSO DOC “CALIDIO”

Campi Valerio - Monteroduni (IS)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso intenso

PROFUMO: Note di violette, marasca, sentori erbacei

SAPORE: Secco, austero, giustamente tannico

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VALCAL

FORMATO: cl 75

MOLISE ROSSO DOC “CALIDIO”

Campi Valerio - Monteroduni (IS)

VITIGNO: 85% Montepulciano, 15% Tintilia

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: n barriques allier e trinçais per 12 mesi

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Ssentori di frutti di bosco e frutta passita

SAPORE: Secco, austero, giustamente tannico

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VALRESISTE

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC "UVANERA"

La Cantina di Remo - Ferrazzano (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 12 mesi

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Sentori di frutta rossa e liquirizia

SAPORE: Pieno ed equilibrato con nota tannica

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VREMTIN

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC

Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso vivo e luminoso

PROFUMO: Frutti di bosco, mora selvatica, amarena

SAPORE: Pieno e corposo, caldo, finale speziato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCATINTI1 - VCATINTI

FORMATO: cl 37,5 - cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC RISERVA

Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In barrique per 24 mesi

COLORE: Rubino vivo e luminoso

PROFUMO: Frutti rossi e spezie, liquirizia e tabacco

SAPORE: Intenso, pieno e corposo, finale lungo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCATINRIS - VCATINRIS15

FORMATO: cl 75 - cl 150

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC "S"

Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Frutti di bosco e liquirizia su fondo di vaniglia

SAPORE: Caldo e pieno, tannini ben in evidenza

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCATINTI2

FORMATO: cl 75

MOLISE



TERRE DEGLI OSCI IGT “PETRIERA ROSSO”

Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rubino intenso

PROFUMO: Frutti rossi maturi

SAPORE: Di corpo, rotondo e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCAPTR

FORMATO: cl 75

MOLISE



TERRE DEGLI OSCI IGT “PETRIERA ROSE”

Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In barrique per 3 mesi

COLORE: Rubino chiaro

PROFUMO: Fragrante e fruttato, note di fiori e frutti rossi

SAPORE: Fresco e morbido, finale fragrante

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VCATROS

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC “SATOR”

Cianfagna - Acquaviva Collecroce (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Mora selvatica e amarena, prugna e sottobosco

SAPORE: Pieno e caldo, fruttato e speziato nel finale

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCIATIN

FORMATO: cl 75

MOLISE



NOVITÀ



TINTILIA DEL MOLISE DOC “ROSATOR”

Cianfagna - Acquaviva Collecroce (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa intenso

PROFUMO: Note di ciliegie mature e fiori appassiti

SAPORE:

Rotondo e fasciante, energico

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VCIAROS

FORMATO: cl 75

MOLISE



AGLIANICO DEL MOLISE DOC "MILITUM CHRISTI"

Cianfagna - Acquaviva Collecroce (CB)

VITIGNO: Aglianico in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 anni, in barrique per 6 mesi

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Sentori di vaniglia, liquirizia e lampone

SAPORE: Secco, armonico e morbido, persistente

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VCIAMIL

FORMATO: cl 75

MOLISE



NOVITÀ



TERRE DI VIGNAIOLI 11 ETTARI ROSSO DEL MOLISE DOC

Japalucci - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio inox per almeno 6 mesi

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso e persistente di frutta rossa matura

SAPORE: Gusto di medio corpo secco, caldo e morbido

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: 698285

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC ROSATO "DAJJE"

Cieri - Termoli (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa brillante

PROFUMO: Intenso, di frutta fresca e fiori rossi

SAPORE: Secco, fresco e sapido, di buona struttura

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VCIERROS

FORMATO: cl 75

MOLISE



RE BOVE TINTILIA DOC

Cieri - Termoli (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Intenso, caratteristico, di frutti rossi di bosco

SAPORE: Secco, morbido, di buon corpo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCIERTINT

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC "MACCHIAROSSA"

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio per 24 mesi

COLORE: Rubino con riflessi granato

PROFUMO: Note balsamiche e speziate su fondo fruttato

SAPORE: Morbido, rotondo e avvolgente su fondo fruttato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMACTIN

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC ROSATO "COLLEQUINTO"

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa tenue brillante

PROFUMO: Fruttato con note di more, fragola e lamponi

SAPORE: Secco, morbido, saporito, persistente

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VCIPTITRO

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC RISERVA "66"

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 36 mesi

COLORE: Rubino tendente al granato

PROFUMO: Frutti di bosco su fondo balsamico e speziato

SAPORE: Pieno, di corpo, armonico, lungo e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCITIN66

FORMATO: cl 75

MOLISE



FALANGHINA DEL MOLISE IGT "SETTEVIGNE"

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Falanghina in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo verdolino

PROFUMO: Sentori di frutta gialla matura e agrumi

SAPORE: Piacevolmente fresco, secco e saporito

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VCIPVOIR

FORMATO: cl 75

MOLISE



TREBBIANO DEL MOLISE DOP "LE SCOSTE"

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Trebbiano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo verdolino

PROFUMO: Senti di frutta matura e agrumi

SAPORE: Piacevolmente fresco, sapido, di corpo

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VCIPSCOS

FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE ROSSO DOC "DECIMO"

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio per 12 mesi

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Fruttato di frutti rossi, floreale

SAPORE: Secco, pieno e morbido, finale fruttato e fresco

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCIPDEC

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA SETTEVIGNE

Claudio Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso, note di piccoli frutti e sottobosco

SAPORE: Pieno, caratteristico, caldo e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCIPSETVI

FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE DOC ROSATO "PASSO ALLE TREMITI"

Tenimenti Grieco - Portocannone (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa cerasuolo luminoso

PROFUMO: Intenso, note di ciliegia e fresia

SAPORE: Pieno e rotondo, con gradevole spalla acida

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VTENROS

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA 200 METRI

Tenimenti Grieco - Portocannone (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso, di piccoli frutti rossi

SAPORE: Secco, fresco, morbido e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTENTIN

FORMATO: cl 75

MOLISE



BIANCO TERRE DEGLI OSCI IGT "LICCHIANO"

Tenute Di Giulio - Campomarino (CB)

VITIGNO: Trebbiano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Vinoso, gradevole, abbastanza intenso

SAPORE: Secco, saporito, armonico

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VLIB

FORMATO: cl 75

MOLISE



ROSSO TERRE DEGLI OSCI IGT "LICCHIANO"

Tenute Di Giulio - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Di ciliegia e amarena, poi lamponi freschi

SAPORE: Ingresso pieno e avvolgente, fresco e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VLIRO

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC RISERVA

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: Parte in botti di rovere, parte in acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Note di prugna e sottobosco, cuoio e liquirizia

SAPORE: Pieno, morbido e vellutato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VDTINTI

FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE ROSSO DOC "DON LUIGI"

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano e Aglianico

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In barrique per almeno 12 mesi

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Prugna, sentori di legno tostato e vaniglia

SAPORE: Ricco e intenso, giustamente tannico

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VDONL75 - VDONL15

FORMATO: cl 75 - cl 150

MOLISE



AGLIANICO DEL MOLISE DOC RISERVA "CONTADO"

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Aglianico in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: Parte in botti di rovere, parte in acciaio

COLORE: Rubino con lievi riflessi aranciati

PROFUMO: Vinoso, intensi sentori di frutta rossa

SAPORE: Morbido e vellutato, di buon corpo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VAGLR - VAGLR15

FORMATO: cl 75 - cl 150

MOLISE



MOLISE ROSSO DOC "RAMITELLO"

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano e Aglianico

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: Parte in botti di rovere, parte in acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Prugna, sottobosco, note di cuoio e liquirizia

SAPORE: Vino pieno, morbido e vellutato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VRAR - VRAR15

FORMATO: cl 75 - cl 150

MOLISE



PRUGNOLO TERRE DEGLI OSCI IGT

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Prugnolo Gentile in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Frutta a bacca rossa, note floreali

SAPORE: Armonico, secco, finale piacevole e secco

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VPRUGN

FORMATO: cl 75

MOLISE



AGLIANICO DEL MOLISE DOC BIORGANIC

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Aglianico in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rubino con lievi riflessi aranciati

PROFUMO: Vinoso, ampio e intenso con note di frutta

SAPORE: Morbido e vellutato, armonico e di buon corpo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VAGLRBIO

FORMATO: cl 75

MOLISE



FALANGHINA DEL MOLISE DOC BIORGANIC

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Flanghina in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Fresco, gradevole con sentori di ginestra

SAPORE: Ampio con piacevole retrogusto amarotico che ricorda il melograno

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VFAL2

FORMATO: cl 75

MOLISE



BIANCO TERRE DEGLI OSCI IGT "MOLI"

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Falanghina in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Fresco, con note di fiori di tiglio

SAPORE: Morbido, leggermente acidulo, fruttato

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VMOL1

FORMATO: cl 75

MOLISE



ROSSO TERRE DEGLI OSCI IGT "MOLI"

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano e Aglianico

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Fresco e fruttato

SAPORE: Pieno e asciutto, retrogusto leggermente amaro

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMOL2

FORMATO: cl 75

MOLISE



ROSATO TERRE DEGLI OSCI IGT "MOLI"

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Montepulciano e Aglianico

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa intenso e luminoso

PROFUMO: Vinoso e gradevole

SAPORE: Giovane e fresco, abbastanza saporito

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VMOL3

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC "RUTILIA"

Cantine Salvatore - Ururi (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio per 18 mesi

COLORE: Rosso rubino vivo

PROFUMO: Intenso, fruttato su fondo speziato

SAPORE: Pieno ed equilibrato, con finale di marasca

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VSALTI

FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE ROSSO DOC "DON DONA"

Cantine Salvatore - Ururi (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique

COLORE: Rosso rubino profondo con riflessi violacei

PROFUMO: Piccoli frutti rossi con note speziate

SAPORE: Corpo pieno, potente e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VSALDONDO

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOC

Terresacre - Montenero Di Bisaccia (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In barrique per 12 mesi

COLORE: Rosso rubino vivace

PROFUMO: Note di frutta matura, piccoli frutti e pepe

SAPORE: Raffinato, elegantemente tannico, persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTERTIN

FORMATO: cl 75

MOLISE



MOLISE



MOLISE



MOLISE



MOLISE ROSSO DOC "NERAVITE"

Terresacre - Montenero Di Bisaccia (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Sentori di amarena e confettura di more

SAPORE: Secco, caldo, lievemente tannico, armonico

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTERNAR

FORMATO: cl 75

BANDANERA TERRA DEGLI OSCI ICP ROSSO

Colle Sereno - Petrella Tifernina (CB)

VITIGNO: Cabernet sauvignon, merlot

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Intenso e complesso, fruttato e speziato

SAPORE: Ampio con sentori di erbacei intensi e persistenti

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCOLSERCAB

FORMATO: cl 75

REDINOTTE TERRA DEGLI OSCI IGP ROSSO

Colle Sereno - Petrella Tifernina (CB)

VITIGNO: Cabernet sauvignon, merlot

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

PROFUMO: Prugne secche e note balsamiche

SAPORE: Caldo, persistente, tannico e arminco

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VCOLSERMON

FORMATO: cl 75

CODACORTA TERRA DEGLI OSCI IGP ROSATO

Colle Sereno - Petrella Tifernina (CB)

VITIGNO: Muntepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Rosa tenue luminoso

PROFUMO: Ampio, che varia dalla rosa canina alla ciliegia

SAPORE: Equilibrato e fresco

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VCOLSERROS

FORMATO: cl 75

MOLISE



DICIOTTOPENNE TERRA DEGLI OSCI IGP FALANGHINA

Colle Sereno - Petrella Tifernina (CB)

VITIGNO: Falanghina in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Intenso e fruttato

SAPORE: Pieno, armonico, sapido

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VCOLSERFAL

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOP BIO

Colle Sereno - Petrella Tifernina (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 24 mesi in acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO: Chiodi di garofano e sentori di pepe

SAPORE: Caldo, persistente con nocciole e pepe nero

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VCOLSER

FORMATO: cl 75

MOLISE



VELODARIA TERRA DEGLI OSCI IGP BIANCO

Colle Sereno - Petrella Tifernina (CB)

VITIGNO: Chardonnay e uve locali

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Fiori di ginestra, arancio con muschio bianco

SAPORE: Elegante, fresco, sapido

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VCOLSERCHA

FORMATO: cl 75

MOLISE



VINICA RIESLING DEL MOLISE IGT

Agricola Vinica - Ripalimosani (CB)

VITIGNO: Riesling in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio per 1 anno

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Delicato aroma di albicocca

SAPORE: Fresco e fruttato, intenso e persistente

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VVINRIE

FORMATO: cl 75

MOLISE



VINICA SAUVIGNON DEL MOLISE DOC

Agricola Vinica - Ripalimosani (CB)

VITIGNO: Rieseling in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio per 1 anno

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Frutta esotica e fiori di acacia

SAPORE: Pieno, caldo e con buona acidità

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VVINSAU

FORMATO: cl 75

MOLISE



VINICA TINTILIA DEL MOLISE DOC

Agricola Vinica - Ripalimosani (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: In acciaio per 1 anno

COLORE: Rosso rubino profondo

PROFUMO: Note di amarene, sottobosco e spezie

SAPORE: Caldo e avvolgente, con frutti rossi e liquirizia

T° DI SERVIZIO: 16 - 18°C

CODICE: VVINTINBIO

FORMATO: cl 75

MOLISE



VINICA TINTILIA DEL MOLISE "BEAT" DOC

Agricola Vinica - Ripalimosani (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio per 1 anno

COLORE: Rosso rubino profondo

PROFUMO: Confettura di fragole e prugne, note floreali

SAPORE: Fresco e vivace

T° DI SERVIZIO: 16 - 18°C

CODICE: VVINBEAT

FORMATO: cl 75

MOLISE



NEROVIGNALE TINTILIA DEL MOLISE

Giagnacovo - San Biase (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Rosso brillante con riflessi violacei

PROFUMO: Pepe nero, frutta a bacca rossa

SAPORE: Fruttato, giustamente tannico, persistente

T° DI SERVIZIO: 18 - 20°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

MOLISE



NOVITÀ



OROVIGNALE VINO BIANCO

Giagnacovo - San Biase (CB)

VITIGNO: Moscato in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Pesca, noce moscata e salvia

SAPORE: Secco e asciutto

T° DI SERVIZIO: 8 - 10°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

MOLISE



NOVITÀ



RIVIO TINTILIA DEL MOLISE ROSATO DOP

Giagnacovo - San Biase (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Rosa brillante

PROFUMO: Complesso, armonico, floreale

SAPORE: Piacevolmente fruttato

T° DI SERVIZIO: 8 - 10°C

CODICE:

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOP EDIZIONE LIMITATA "EMBRATUR"

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 4 anni in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Note di frutti rossi, terra umida, tabacco e spezie

SAPORE: Ampio e armonico, con trama fine e slanciata

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VTAPTINRIS

FORMATO: cl 75

MOLISE



TINTILIA DEL MOLISE DOP "EMBRATUR"

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botti di rovere per 6 mesi

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Vinoso, note di frutti rossi e liquirizia

SAPORE: Gusto asciutto, secco e persistente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTAPTIN

FORMATO: cl 75

MOLISE



*BAG IN BOX MADAMA TINTILIA

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino acceso

PROFUMO: Sentori di mosto in fermentazione

SAPORE: Note di frutti rossi e sentori floreali

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE:

FORMATO: Lt 5

MOLISE



*BAG IN BOX MADAMA ROSSO

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: piacevoli note fruttate e balsamiche

SAPORE: Vino rosso fermo, corposo e intenso, avvolgente ed equilibrato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMADBB1

FORMATO: Lt 10

MOLISE



* BAG IN BOX MADAMA BIANCO

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Trebbiano, bombino e malvasia

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo brillante di buona intensità

PROFUMO: Floreale e intenso seguito da un fruttato di pesca matura ed agrumi

SAPORE: Fresco, strutturato ed equilibrato

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VMADBB2

FORMATO: Lt 10

MOLISE



BAG IN BOX MADAMA ROSATO

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa tenue

PROFUMO: Piacevoli note fruttate e balsamiche

SAPORE: Vino giovane e fresco

T° DI SERVIZIO: 8-10°

CODICE: VMADBB3

FORMATO: Lt 10

MOLISE



BAG IN BOX MADAMA TINTILIA

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Vinoso e balsamiche

SAPORE: Caldo, intenso e avvolgente

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMADBBTINT

FORMATO: Lt 3

MOLISE



BAG IN BOX MADAMA ROSSO

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: piacevoli note fruttate e balsamiche

SAPORE: Vino rosso fermo, corposo e intenso, avvolgente ed equilibrato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMADBBSS

FORMATO: Lt 3

MOLISE



BAG IN BOX MADAMA BIANCO

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Trebbiano, bombino e malvasia

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo brillante di buona intensità

PROFUMO: Floreale e intenso seguito da un fruttato di pesca matura ed agrumi

SAPORE: Fresco, strutturato ed equilibrato

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VMADBBB

FORMATO: Lt 3

MOLISE



BAG IN BOX MADAMA ROSATO

Valtappino - Campobasso (CB)

VITIGNO: Montepulciano in purezza

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa tenue

PROFUMO: Piacevoli note fruttate e balsamiche

SAPORE: Vino giovane e fresco

T° DI SERVIZIO: 8-10°

CODICE: VMADBRR

FORMATO: Lt 3

CAMPANIA



NOVITÀ



LUNE DEL VESUVIO DELLA PENISOLA SORRENTINA D.O.C

Le lune del vesuvio - Terzigno (NA)

VITIGNO: Piedirosso e aglianico

GRADO ALCOLICO: 11,5%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rubino più o meno intenso

PROFUMO: Intenso e piuttosto complesso, con sentori di violetta, prugna e lampone

SAPORE: Sapido e frizzante, amabile, di medio corpo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VGRAGN

FORMATO: cl 75

CAMPANIA



AGLIANICO DEL SANNIO IGT

Francoli - Taurasi (AV)

VITIGNO: Aglianico in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botti barrique, poi 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Caldo e avvolgente

SAPORE: Austero e severo, persistente nel finale

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VTAUR

FORMATO: cl 75

CAMPANIA



BIANCOLELLA D'ISCHIA DOC

Cenatiempo - Ischia (NA)

VITIGNO: Biancolella in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO: Fiori bianchi, frutta non matura, erba tagliata

SAPORE: Morbido, con lievi accenni di liquirizia e tabacco

T° DI SERVIZIO: 9°C

CODICE: VICACENBI

FORMATO: cl 75

CAMPANIA



FALANGHINA DEL SANNIO IGP

La Fortezza - Torrecuso (BN)

VITIGNO: Falanghina in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Fruttato, floreale di fiori bianchi e ginestra

SAPORE: Secco, sapido e fresco

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VFORFAL1

FORMATO: cl 75

CAMPANIA

AGLIANICO DEL SANNIO IGP

La Fortezza - Torrecuso (BN)



VITIGNO: Aglianico in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Vinoso, fruttato e speziato nel finale
SAPORE: Secco, abbastanza tannico e persistente
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VFORAGL1
FORMATO: cl 75

CAMPANIA

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

La Fortezza - Torrecuso (BN)



VITIGNO: Falanghina in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Intenso, fruttato e floreale
SAPORE: Secco, morbido e saporito, di piacevole
freschezza
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VFORFAL2
FORMATO: cl 75

CAMPANIA

AGLIANICO DEL SANNIO DOCG

La Fortezza - Torrecuso (BN)



VITIGNO: Aglianico in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: In botti di rovere per alcuni mesi
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Complesso, di frutta rossa matura e spezie
SAPORE: Secco, giustamente tannico, finale lungo e
speziato
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VFORAGL2
FORMATO: cl 75

CAMPANIA

*GRECO DEL SANNIO DOC

La Fortezza - Torrecuso (BN)



VITIGNO: Greco in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Floreale, di frutta gialla matura
SAPORE: Secco e saporito, fruttato e fragrante nel finale
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VFORGRE2
FORMATO: cl 75

CAMPANIA



*FIANO DEL SANNIO DOC

La Fortezza - Torrecuso (BN)

VITIGNO: Fiano in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino carico
PROFUMO: Intenso, di frutta gialla e nocciole
SAPORE: Fresco, elegante, morbido e sapido
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VFORFIA2
FORMATO: cl 75

CAMPANIA



BIANCO COSTA D'AMALFI DOC

Marisa Cuomo - Furore (SA)

VITIGNO: Falanghina e Biancolella
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio, poi in bottiglia
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Fruttato misto a note floreali
SAPORE: Equilibrato, fresco, leggermente aromatico
T° DI SERVIZIO: 8°C
CODICE: VCUO
FORMATO: cl 75

CAMPANIA



ROSATO COSTA D'AMALFI DOC

Marisa Cuomo - Furore (SA)

VITIGNO: Piedirosso e Aglianico
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosato intenso
PROFUMO: Floreale di petali di rosa e frutta rossa
SAPORE: Fresco, gradevole, sapido e persistente
T° DI SERVIZIO: 10°C
CODICE: VCUOROS
FORMATO: cl 75

CAMPANIA



ROSSO COSTA D'AMALFI DOC "FURORE"

Marisa Cuomo - Furore (SA)

VITIGNO: Piedirosso e Aglianico
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique, poi in bottiglia
COLORE: Rosso con riflessi rubini
PROFUMO: Di ciliegia matura e liquirizia
SAPORE: Morbido, con un piacevole fondo speziato
T° DI SERVIZIO: 16°C
CODICE: VCUOROSS
FORMATO: cl 75

CAMPANIA



FIANO DI AVELLINO DOCG

Mastroberardino - Atripalda (AV)

VITIGNO: Fiano in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Sentori di pera, nocciola tostata, erbe aromatiche

SAPORE: Note floreali e di nocciola tostata in evidenza

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VMAFI

FORMATO: cl 75

CAMPANIA



GRECO DI TUFO DOCG

Mastroberardino - Atripalda (AV)

VITIGNO: Greco in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Note di albicocca, cedro, mandorla amara

SAPORE: Fresco, minerale, fruttato, persistente

T° DI SERVIZIO: 8-10°C

CODICE: VMAGRE

FORMATO: cl 75

CAMPANIA



PIEDIROSSO LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC

Mastroberardino - Atripalda (AV)

VITIGNO: Piedirosso in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Note di marasca e prugna in evidenza

SAPORE: Caldo, di buona struttura e persistenza

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMALAR

FORMATO: cl 75

CAMPANIA



RADICI TAURASI DOCG

Mastroberardino - Atripalda (AV)

VITIGNO: Aglianico in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: In barriques di rovere francese

PROFUMO: Complesso, intenso e ricco di sentori fruttati

SAPORE: Avvolgente ed elegante, con note fruttate

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VMATAU

FORMATO: cl 75

PUGLIA



MASSERIA SURANI PRIMITIVO

Masseria Surani - Manduria (TA)

VITIGNO: Primitivo in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 10 mesi in legno
COLORE: Rosso molto scuro
PROFUMO: Frutti di ciliegia, prugne e fragole
SAPORE: Rotondo, di corpo pieno
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VMASPR
FORMATO: cl 75

PUGLIA



ESTASI ROSSO IGP

Incantalupi - Brindisi

VITIGNO: Primitivo in purezza
GRADO ALCOLICO: 14%
AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi
COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Frutti rossi maturi, come fragola, lamponi
SAPORE: Caldo, giustamente tannico, persistente
T° DI SERVIZIO: 18 - 20°C
CODICE: VINEST
FORMATO: cl 75

PUGLIA



NEGROAMARO ROSSO "SILENO" IGP

Incantalupi - Brindisi

VITIGNO: Negroamaro in purezza
GRADO ALCOLICO: 14%
AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi
COLORE: Rosso rubino con riflessi tendenti al violaceo
PROFUMO: Sentori di ciliege e prugne, profumi di viola
SAPORE: Asciutto e delicato
T° DI SERVIZIO: 18 °C
CODICE: VINNEG
FORMATO: cl 75

PUGLIA



PRIMITIVO ROSSO "PSICHE" IGP

Incantalupi - Brindisi

VITIGNO: Primitivo in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi
COLORE: Rosso rubino con riflessi tendenti al violaceo
PROFUMO: Sentori di frutti rossi
SAPORE: Morbido e tannico
T° DI SERVIZIO: 16° - 18 °C
CODICE: VINPR
FORMATO: cl 75

PUGLIA



HYPNOS ROSE' IGP

Incantalupi - Brindisi

VITIGNO: Negroamaro in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio per 4 mesi

COLORE: Rosa tenue

PROFUMO: Intenso di frutta fresca ed esotica

SAPORE: Asciutto e morbido, fresco e leggermente fruttato

T° DI SERVIZIO: 18 °C

CODICE: VINHYP

FORMATO: cl 75

PUGLIA



DUE PALME NEGROAMARO SALENTO IGP "CANONICO"

Due Palme - Cellino San Marco (BR)

VITIGNO: Malvasia bianca, Vermentino

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 2 anni in barrique

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

PROFUMO: Aromatico e intenso

SAPORE: Armonico e equilibrato

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VDUEPASSO2

FORMATO: cl 75

PUGLIA



DUE PALME NEGROAMARO SALENTO IGP "CANONICO"

Due Palme - Cellino San Marco (BR)

VITIGNO: Negroamaro in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 2 anni in barrique

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

PROFUMO: Fine, fruttato e fragrante

SAPORE: Equilibrato, di media struttura, con buona freschezza e sensazioni pseudocaloriche

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VDUEPN

FORMATO: cl 75

PUGLIA



DUE PALME ROSATO DEL SALENTO IGP "ROSALITA"

Due Palme - Cellino San Marco (Br)

VITIGNO: Negroamaro e Malvasia Nera

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa tenue

PROFUMO: Delicatamente fruttato e floreale, con riconoscimenti di rosa

SAPORE: Gradevole, morbido e fresco, leggermente sapido

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VDUEPRO

FORMATO: cl 75

PUGLIA



DUE PALME PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA " ETTAMIANO "

Due Palme - Cellino San Marco (Br)

VITIGNO: Primitivo e Aleatico
GRADO ALCOLICO: 14,5%
AFFINAMENTO: 9 mesi in barrique
COLORE: Rosso cardinalizio intenso
PROFUMO: Confettura e frutta sotto spirito, leggera tostatura e aromi di vaniglia e cioccolato
SAPORE: Caldo e morbido, torna con un finale di mandorle e noci.
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VDUEPPRI
FORMATO: cl 75

PUGLIA



ANTINORI CALAFURIA NEGROAMARO ROSATO IGT

Cantione Antinori - Brindisi

VITIGNO: Negroamaro in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosa brillante
PROFUMO: Delicato e gradevolmente fruttato
SAPORE: Fresco, saporito, in perfetto equilibrio tra morbidezza e acidità
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VANTCAL
FORMATO: cl 75

PUGLIA



DUE PALME SERRE SUSUMANIELLO SALENTO IGP

Due Palme - Cellino San Marco (Br)

VITIGNO: Susumaniello in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere francese
COLORE: Rosso rubino con profondi riflessi blu
PROFUMO: Al naso esprime con sentori di frutti rossi e confettura, con chiusura di grafite
SAPORE: Al palato si è deciso, di splendido equilibrio di frutta matura e solidità minerale
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VDUESUS
FORMATO: cl 75

BASILICATA



AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C.G. "DIVINUS"

Terra dei Re - Rionero in Vulture (PZ)

VITIGNO: Aglianico
GRADO ALCOLICO: 14,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso granato
PROFUMO: Fruttato, balsamico leggermente speziato.
SAPORE: Possente, morbido e avvolgente.
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VTEREDIV
FORMATO: cl 75

BASILICATA



AGLIANICO DEL VULTURE D.O.C. "VOL'TUR"

Terra dei Re - Rionero in Vulture (PZ)

VITIGNO: Aglianico
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino con riflessi granato
PROFUMO: Al naso prugne e ciliegie.
SAPORE: Morbido, rotondo, avvolgente e nitido.
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VTEREVU
FORMATO: cl 75

BASILICATA



PATER NOSTER VULCANICO FALAGHINA

Masseria Surani - Barile (PZ)

VITIGNO: Falanghina in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 10 mesi in legno
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fruttati di ciliegia, prugne e fragole
SAPORE: Gusto fresco, piacevole e delicato
T° DI SERVIZIO: 8 - 10°C
CODICE: VPATVUL
FORMATO: cl 75

BASILICATA



PATER NOSTER SYNTESI DOC

Masseria Surani - Barile (PZ)

VITIGNO: Aglianico in purezza
GRADO ALCOLICO: 13,5%
AFFINAMENTO: 10 mesi in legno
COLORE: Rosso rubino vivo
PROFUMO: Profumo intenso, etero
SAPORE: Asciutto e vellutato, dal tannino ben definito
T° DI SERVIZIO: 16 - 18°C
CODICE: VPATVUL
FORMATO: cl 75

BASILICATA



*BASILICATA I.G.P. "VULCANO 800"

Terra dei Re - Rionero in Vulture (PZ)

VITIGNO: Pinot nero
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique
COLORE: Rosso granato
PROFUMO: Elegante, con cenni fruttati e boschivi.
SAPORE: Avvolgente, fresco, giusto l'apporto calorico.
T° DI SERVIZIO: 18-20°C
CODICE: VTEREVI
FORMATO: cl 75

CALABRIA

CIRO' ROSSO DOC

Luigi Scala - Cirò (CR)



VITIGNO: Gaglioppo in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In bottiglia

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Intenso, fragrante e persistente

SAPORE: Armonico, equilibrato, con spiccata tipicità

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VSCACIR

FORMATO: cl 75

CALABRIA

CIRO' BIANCO DOC

Luigi Scala - Cirò (CR)



VITIGNO: Greco in purezza

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: Delicato, note floreali di fiori bianchi

SAPORE: Fresco e morbido, finale piacevolmente fruttato

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VSCACIB

FORMATO: cl 75

SICILIA

ETNA BIANCO DOC

Cottanera - Castiglione di Sicilia (CT)



VITIGNO: Carricante in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: In acciaio sui propri lieviti

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Fruttato e minerale su fondo di idrocarburi

SAPORE: Buon corpo, finale fresco e sapido

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VCOTBI

FORMATO: cl 75

SICILIA

ETNA ROSATO DOC

Cottanera - Castiglione di Sicilia (CT)



VITIGNO: Nerello Mascalese in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosa tenue brillante

PROFUMO: Note spiccate di frutta matura e erbe

SAPORE: Ricco, con grande sapidità tipica del terroir

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VCOROS

FORMATO: cl 75

SICILIA

ETNA ROSSO DOC

Cottanera - Castiglione di Sicilia (CT)



VITIGNO: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 9 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino brillante

PROFUMO: Aromi floreali intensi, spiccate note minerali

SAPORE: Fresco, intenso, sapido e minerale nel finale

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VCOTROS

FORMATO: cl 75

SICILIA

SYRAH TERRE SICILIANE IGT

Orestiadi - Gibellina (TP)



VITIGNO: Syrah in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso violaceo molto intenso

PROFUMO: Note di violetta, ribes, liquirizia e pepe nero

SAPORE: Pieno, tannini armonici, finale tostato e

speziato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VORESY

FORMATO: cl 75

SICILIA

BRANCIFORTI CATARATTO IGT TERRE SICILIANE

Cantina Branciforti - Trapani



NOVITÀ



VITIGNO: Cataratto in purezza

GRADO ALCOLICO: 12,5%

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti d'acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Fresco e aromatico con leggere note fruttate

SAPORE: Delicati sentori di fiori di pesco e glicine

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VBRANCAT

FORMATO: cl 75

SICILIA

BRANCIFORTI NERO D'AVOLA DOC

Cantina Branciforti - Trapani



NOVITÀ



VITIGNO: Cataratto in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Sensazioni fruttate giovani

SAPORE: Sorso secco e una gran struttura

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBRANNER

FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



BRANCIFORTI ROSATO IGT TERRE SICILIANE

Cantina Branciforti - Trapani

VITIGNO: Cataratto in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti d'acciaio

COLORE: Rosa intenso

PROFUMO: Dolce e fruttato, avvolgente

SAPORE: Mora, mirtillo e note speziate morbide

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VBRANROS

FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



BRANCIFORTI GRILLO SICILA DOC

Cantina Branciforti - Trapani

VITIGNO: Grillo in purezza

GRADO ALCOLICO: 13,5%

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti d'acciaio

COLORE: Giallo paglierino tenue

PROFUMO: Fresco e leggermente agrumato

SAPORE: Floreali con leggere sfumature erbacee

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VBRAMGR

FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO SICILIA DOC "CAMELOT"

Firriato-Agro (TP)

VITIGNO: Cabernet sauvignon 60%, merlot 40%

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Scenti di lamponi, mirtilli e fragoline

SAPORE: Morbido e strutturato

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VFCAM

FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO BIANCO FRIZZANTE "CHARME" IGT

Firriato-Agro (TP)

VITIGNO: Blend di vini autoctoni

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: Note esotiche di mango, papaya e banana

SAPORE: Vivace acidità e delicata efferveszenza

T° DI SERVIZIO: 6-8°C

CODICE: VFCHAB

FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO SICILIA DOC NERO D'AVOLA "HARMONIUM"

Ferriato-Agro (TP)

VITIGNO: Nero d'Avola in purezza
GRADO ALCOLICO: 14,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Frutti di bosco, note di rabarbaro e liquirizia
SAPORE: Morbido e liscio, caldo e corposo
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VFHAR
FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO SICILIA DOC "RIBECA" PERRICONE

Ferriato-Agro (TP)

VITIGNO: Perricone in purezza
GRADO ALCOLICO: 14,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino cupo e profondo
PROFUMO: Sentori di mora, prugna e marasca
SAPORE: Avvolgente e sontuoso
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VFIRIB
FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO SICILIA DOC "SABBIE DELL'ETNA" BIANCO

Ferriato-Agro (TP)

VITIGNO: Carricante 60%, catarratto 40%
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo pagliernino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Richiami floreali di mimosa e ginestra
SAPORE: Pieno e corposo, acidità nel finale
T° DI SERVIZIO: 6-8°C
CODICE: VFISB
FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO SICILIA DOC "SABBIE DELL'ETNA" ROSATO

Ferriato-Agro (TP)

VITIGNO: Nerello mascalese in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosa delicato
PROFUMO: Raffinato e fragrante, sentori di melograno
SAPORE: Armonioso e fresco
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VFISROS
FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO SICILIA DOC "SABBIE DELL'ETNA" ROSSO

Firriato-Agro (TP)

VITIGNO: Nerello mascalese 80%, nerello cappuccio 20%
 GRADO ALCOLICO: 14%
 AFFINAMENTO: In acciaio
 COLORE: Rosso rubino brillante
 PROFUMO: Ribes nero, mirtilli, prugna e liquirizia
 SAPORE: Energico, caldo e succoso
 T° DI SERVIZIO: 16-18°C
 CODICE: VFIRR
 FORMATO: cl 75

SARDEGNA



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "NURAGHE SUPRAMONTE"

Pirovano

VITIGNO: Vermentino in purezza
 GRADO ALCOLICO: 11,5%
 AFFINAMENTO: In acciaio
 COLORE: Giallo paglierino tenue
 PROFUMO: Delicato e gradevole
 SAPORE: Fresco, con retrogusto amarognolo
 T° DI SERVIZIO: 8-10°C
 CODICE: VPIVVERM
 FORMATO: cl 75

SARDEGNA



QUARTOMORO ORRIU' CANNONAU

Quartomoro - Arborea (OR)

VITIGNO: Cannonau in purezza
 GRADO ALCOLICO: 15%
 AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio e barriques
 COLORE: Rosso Carico
 PROFUMO: Speziato e fruttato
 SAPORE: Balsamico e fine
 T° DI SERVIZIO: 16-18°C
 CODICE: VQUARTORCAN
 FORMATO: cl 75

SARDEGNA



VILLA SOLAIS VERMENTINO

Pirovano

VITIGNO: Vermentino 85%, Nuragus 15%
 GRADO ALCOLICO: 13%
 AFFINAMENTO: In acciaio
 COLORE: Giallo lucente con riflessi verdognoli
 PROFUMO: Delicato e gradevole
 SAPORE: Fresco e piacevole
 T° DI SERVIZIO: 10 - 12°C
 CODICE: VSANVER
 FORMATO: cl 75

SELEZIONE " QUANTO BASTA COLTIVA"



MONTEPULCIANO – 25 CL x 18



CHARDONNAY – 25 CL x 18



SELEZIONE "ESTERI"

FRANCIA



PETIT CHABLIS

Laroche - Chablis (Francia)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
AFFINAMENTO: 6 mesi sui lieviti in acciaio
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Intenso, note di frutti tropicali e minerali
SAPORE: Pieno, sapido e morbido, finale persistente
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VLARCHA
FORMATO: cl 75

FRANCIA



GEWURZTRAMINER "LES ROCHES"

Gruss & Fils - Alsazia (Francia)

VITIGNO: Gewurztraminer in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Intenso, aromatico, speziato e muschiato
SAPORE: Amabile, speziato e robusto
T° DI SERVIZIO: 12-14°C
CODICE: VGRUSSGEW
FORMATO: cl 75

FRANCIA



GRUSS RIESLING

Gruss & Fils - Alsazia (Francia)

VITIGNO: Riesling in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
PROFUMO: pungente ma nel contempo fine e delicato, con sentori floreali e leggermente agrumati
SAPORE: Secco ed elegante e fruttato
T° DI SERVIZIO: 8-10°C
CODICE: VRIESL
FORMATO: cl 75

FRANCIA



POUILLY FUME' "LA RAMBARDE"

Landrat Guyollot - Pouilly Sur Loire (Francia)

VITIGNO: Sauvignon Blanc in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
AFFINAMENTO: Sui lieviti in acciaio per qualche mese
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Note di bosso, ginestra e pietra focaia
SAPORE: Fresco, sapido, agrumato e minerale
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VFUME
FORMATO: cl 75

FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA BLANCHE

Chateau Bonnet - Bordeaux (Francia)

VITIGNO: Sauvignon 52%, sémillon 33%, muscadelle 15%

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique, 4 in acciaio

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Bouquet persistente e fresco

SAPORE: Leggermente sapido e aromatico

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VBONBL

FORMATO: cl 75

FRANCIA ROUGE

Chateau Bonnet - Bordeaux (Francia)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique, 4 in acciaio

COLORE: Rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso, note di frutti rossi su fondo tostato

SAPORE: Morbido, elegante, note di frutti rossi e vaniglia

T° DI SERVIZIO: 16 - 18°C

CODICE: VBONBORD

FORMATO: cl 75

THOMAS BARTON RESERVE MARGAUX

Thomas Barton - Saint-Émilion (Francia)

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 35%.

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Seduce con aromi fruttati prugna e amarena

SAPORE: delizioso, morbido, rotondo e ricco.

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBARTMARG

FORMATO: cl 75

THOMAS BARTON RESERVE MARGAUX

Thomas Barton - Saint-Émilion (Francia)

VITIGNO: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso intenso

PROFUMO: Al naso pieno di frutta rossa con note di menta e cannella

SAPORE: Frutta sul palato, seguiti da un finale ben bilanciato.

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

CODICE: VBARTBORD

FORMATO: cl 75

FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA SANCERRE CUVÉE SAUVIGNON

Il Domaine Pascal & Nicolas Reverdy - Maimbray (Francia)

VITIGNO: Sauvignon in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In tino inox con termoregolazione

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Sfumature fruttate, agrumate e minerali

SAPORE: Morbido e succoso

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VSANSAV

FORMATO: cl 75

FRANCIA CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Il Domaine de Tamary - Provance (Francia)

VITIGNO: Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre e Rolle

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 2 settimane in serbatoi d'acciaio

COLORE: Rosato chiaro e cristallino

PROFUMO: Scenti fruttati agli agrumi

SAPORE: Seducente e sensuale al palato

T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C

CODICE: VPROVR

FORMATO: cl 75

ARGENTINA MALBEC PRODICO

El Hijo Prodigio - Mendoza (Argentina)

VITIGNO: Malbec in purezza

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 10 mesi in barrique di rovere raffinato

COLORE: Amaranto con riflessi violacei

PROFUMO: Ampio e di bella intensità

SAPORE: Ottima struttura, tannini delicati e aromatici

T° DI SERVIZIO: 18°C

CODICE: VMALBEC1

FORMATO: cl 75

VINI DOLCI E AROMATIZZATI

VINI AROMATIZZATI



VINI AROMATIZZATI



VINI LIQUOROSI



BAROLO CHINATO CON ASTUCCIO

Borgogno - Barolo (CN)

VITIGNO: Nebbiolo e Barbera

GRADO ALCOLICO: 16%

AFFINAMENTO: In botte per alcuni mesi

COLORE: Rosso tra l'ambrato e il granato

PROFUMO: Intenso, spiccano la China e altre erbe officinali

SAPORE: Caldo, rotondo e persistente

T° DI SERVIZIO: 18 °C

CODICE: VLBORBCH

FORMATO: cl 50

BAROLO CHINATO

Diego Conterno - Monforte D'Alba (CN)

VITIGNO: Nebbiolo GRADO ALCOLICO: 16,6%

AFFINAMENTO: Alcuni mesi in botte

COLORE: Rosso granato con riflessi color mattone

PROFUMO: Intenso e delicato, ricorda le spezie

SAPORE: Morbido, caldo, finale dolce e persistente

T° DI SERVIZIO: 18 °C

CODICE: CONCHI

FORMATO: cl 50

TENUTE ORESTIADI ZIBIBBO VENDEMMIA TARDIVA

Tenute Orestiadi - Gibellina (TP)

VITIGNO: Zibibbo

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: 3 mesi acciaio, 2 mesi in bottiglia

COLORE: Oro antico brillante con riflessi topazio

PROFUMO: Intenso, forti note di pesca e pompelmo

SAPORE: Fresco e elegante

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VOREZIB

FORMATO: cl 50

VINI LIQUOROSI



MOSCATO "PLAISIR"

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Moscato di Castiglione
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo dorato
PROFUMO: Intenso, di frutta passita, miele e frutta secca
SAPORE: Fresco, piacevolmente dolce e fruttato
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VZAPAS
FORMATO: cl 50

VINI LIQUOROSI



"PLAISIR" ROSSO

Zaccagnini - Bolognano (PE)

VITIGNO: Cannonau
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso granato brillante
PROFUMO: Intenso, fruttato, finale persistente
SAPORE: Rotondo, armonico, con delicata tannicità
T° DI SERVIZIO: 12-14°C
CODICE: VZAPASRO
FORMATO: cl 50

VINI LIQUOROSI



MOSCATO DI PANTELLERIA DOC "KABIR"

Donnafugata - Marsala (TP)

VITIGNO: Moscato in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5%
AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia
COLORE: Giallo paglierino brillante
PROFUMO: Intenso, note di agrumi, melone e rosa
SAPORE: Gradevolmente dolce, fresco e saporito
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VDOFKA375 - VDOFKA
FORMATO: cl 37,5 - cl 75

VINI LIQUOROSI



SANTO SPIRITO FRESCOBALDI

Frescobaldi - Firenze

VITIGNO: Trebbiano toscano
GRADO ALCOLICO: 16 %
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Giallo ambrato brillante
PROFUMO: Sentori fruttati, con uvetta e nocciole e fichi secchi e sfumatura di vaniglia.
SAPORE: Rotondo e consistente, retrogusto di mandorla
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VFRSSPIR1 - VFRVI75
FORMATO: cl 37,5 - cl 75

VINI LIQUOROSI



MOSCATO D'ASTI DOCG "VIGNA SENZA NOME"

Braida - Rocchetta Tanaro (CN)

VITIGNO: Moscato in purezza

GRADO ALCOLICO: 5,5%

AFFINAMENTO : In bottiglia alcune settimane COLORE:

Giallo paglierino carico

PROFUMO: Aromatico, note di fiori d'arancio e muschio

SAPORE: Dolce, aromatico, di lunga persistenza

CODICE: VBRVIGN

FORMATO: cl 75 (tappo raso)

VINI LIQUOROSI



MOSCATO D'ASTI DOCG

Castello Del Poggio - Asti (AT)

VITIGNO: Moscato in purezza

GRADO ALCOLICO: 5%

AFFINAMENTO : Alcuni mesi in autoclave COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: Intenso, fruttato, note di muschio e pesca

SAPORE: Dolce, armonico, molto persistente

CODICE: VPOGMOS

FORMATO: cl 75 (tappo raso)

VINI PASSITI



“EGO”

Angelo D'Uva - Larino (CB)

VITIGNO: Moscato Reale

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 8 mesi in barrique

COLORE: Giallo oro carico

PROFUMO: Note di zagara, albicocca, fichi secchi

SAPORE: Caldo, denso e mieloso con note agrumate

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VEGO'

FORMATO: cl 50

VINI PASSITI



“MUFFATO DELLA SALA”

Antinori - Firenze (FI)

VITIGNO: Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling

GRADO ALCOLICO: 16%

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique

COLORE: Giallo dorato brillante

PROFUMO: Intenso, note fruttate, mielose e agrumate

SAPORE: Fresco, morbido, vellutato, elegante, complesso

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VANTMUF

FORMATO: cl 50

VINI PASSITI

VIN SANTO



Cinelli Colombini - Trequanda (SI)

VITIGNO: Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti

GRADO ALCOLICO: 16%

AFFINAMENTO: In piccole botti da 4 a 7 anni

COLORE: Giallo oro carico

PROFUMO: Intenso, fruttato, mieloso e floreale

SAPORE: Morbido, rotondo e vellutato, persistente

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VSANCOL

FORMATO: cl 75

VINI PASSITI

“TINDUCE”



Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)

VITIGNO: Tintilia

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Note di vinacciolo e mandorla secca

SAPORE: Morbido, tannino elegante e vellutato

T° DI SERVIZIO: 14°C

CODICE: VCAPAS

FORMATO: cl 37,5

VINI PASSITI

“APIANAE”



Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Moscato Reale

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio

COLORE: Giallo oro tenue con riflessi ambrati

PROFUMO: Fresco, note di zagara e fiori d'acacia

SAPORE: Piacevolmente dolce e fruttato, finale asciutto

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VMOSC50

FORMATO: cl 50

VINI PASSITI

“BEN RYE”



Donnafugata - Marsala (TP)

VITIGNO: Moscato

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 7 mesi in acciaio, 12 in bottiglia

COLORE: Giallo ambrato lucente

PROFUMO: Note intense di albicocca, pesca e agrumi

SAPORE: Armonicamente dolce, morbido e fresco

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VDOFBEN - VDOFBEN1

FORMATO: cl 37,5 - cl 75

VINI PASSITI



MONTE DEL FRA RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Monte del Fra - Sommacampagna (VR)

VITIGNO: 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 12-18 mesi in botti di rovere

COLORE: Rosso granato carico

PROFUMO: Intenso, delicato, con sensazioni floreali di violetta, giaggiolo, rosa selvatica e vaniglia

SAPORE: Pieno, di cremosa dolcezza, vellutato caldo, ricco di carattere e freschezza

T° DI SERVIZIO: 14-16°C

CODICE: VMONFRAREC

FORMATO: cl 50

VINI PASSITI



GRAND VIN DE SAUTERNES

Château Simon

VITIGNO: Semillon 90%, sauvignon blanc 8%, muscadelle 2%

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere

COLORE: Giallo dorato intenso

PROFUMO: Confettura, leggermente speziato

SAPORE: Rotondo e armonico

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE:

FORMATO: cl 37

VINI PASSITI



TOKAJI ASZU

Samuel Tinon - Olaszliszka (Ungheria)

VITIGNO: Furmint 90%, Harslevelo 10%

GRADO ALCOLICO: 12%

AFFINAMENTO: 2 anni in barili di quercia

COLORE: Giallo oro con riflessi ambra e ramati

PROFUMO: Intenso, note di frutta secca, albicocche e spezie

SAPORE: Armonico, vellutato, lungo e persistente

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: VTOK

FORMATO: cl 50

VINI PASSITI



PERUSSINI PICOLIT DOCG

Perusini - Rosazzo (UD)

VITIGNO: Picolit in purezza

GRADO ALCOLICO: 13%

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere

COLORE: Giallo dorato intenso

PROFUMO: Complesso con sentori di fiori di acacia, albicocca e miele

SAPORE: intenso e cremoso

T° DI SERVIZIO: 12-14°C

CODICE: VPERP

FORMATO: cl 37

MARSALA

“VECCHIO FLORIO” SECCO

Florio - Marsala (TP)



VITIGNO: Grillo e Cataratto

GRADO ALCOLICO: 18%

AFFINAMENTO: Almeno 30 mesi in botti di rovere

COLORE: Ambrato con riflessi oro antico

PROFUMO: Intenso, note di uva passa e vaniglia

SAPORE: Caldo e pieno, note di uva passa e mandorla

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: FLOR2

FORMATO: cl 75

PORTO

RUBY PORTO

Sandeman - Gaia (Portogallo)



VITIGNO: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela

GRADO ALCOLICO: 19,5%

AFFINAMENTO: 3 anni in botti di rovere

COLORE: Rubino brillante con riflessi porpora

PROFUMO: Note di fiori e frutti rossi, vaniglia e legno tostato

SAPORE: Ricco, rotondo, note di prugna secca e fiori

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: VPOM

FORMATO: cl 100

PORTO

RUBY PORTO

Taylor's - Vila Nova De Gaia (Portogallo)



VITIGNO: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela

GRADO ALCOLICO: 20%

AFFINAMENTO: In botti di rovere tra i 2 e i 3 anni

COLORE: Rubino brillante

PROFUMO: Intenso, di frutti rossi e spezie dolci

SAPORE: Fresco, morbido, fruttato e di buon corpo

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: 42803

FORMATO: cl 75

PORTO

LATE BOTTLED VINTAGE PORTO CON ASTUCCIO

Taylor's - Vila Nova De Gaia (Portogallo)



VITIGNO: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: In botti di rovere tra i 4 e i 6 anni

COLORE: Rosso rubino brillante con riflessi granata

PROFUMO: Intenso, elegante e complesso

SAPORE: Morbido, vellutato, speziato e persistente

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: 42928

FORMATO: cl 75

PORTO



PORTO 20 ANNI CON ASTUCCIO

Taylor's - Vila Nova De Gaia (Portogallo)

VITIGNO: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela

GRADO ALCOLICO: 20%

AFFINAMENTO: Miscela di vini invecchiati fino a 20 anni

COLORE: Ambra brillante e luminoso

PROFUMO: Intenso, complesso, di fiori e frutti secchi

SAPORE: Pieno, ampio e complesso, persistente

T° DI SERVIZIO: 18-20°C

CODICE: 38838

FORMATO: cl 75

SHERRY

SHERRY FINO

Osborne - Cadiz (Spagna)



VITIGNO: Palomino in purezza

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: Alcuni mesi con metodo Solera

COLORE: Giallo paglierino carico

PROFUMO: Intenso, note di frutta secca e fiori passiti

SAPORE: Pieno, fresco e sapido, di buon corpo

T° DI SERVIZIO: 10-12°C

CODICE: OSFINO

FORMATO: cl 75

SHERRY



SHERRY OLOROSO

Osborne - Cadiz (Spagna)

VITIGNO: Palomino in purezza

GRADO ALCOLICO: 18%

AFFINAMENTO: Diversi mesi con metodo Solera

COLORE: Giallo oro carico

PROFUMO: Intenso, note fruttate e speziate

SAPORE: Morbido, vellutato, sapido e persistente

T° DI SERVIZIO: 14°C

CODICE: OSOLO

FORMATO: cl 75

SHERRY



SHERRY PEDRO XIMENEZ

Osborne - Cadiz (Spagna)

VITIGNO: Pedro Ximenez in purezza

GRADO ALCOLICO: 17%

AFFINAMENTO: Diversi anni con metodo Solera

COLORE: Giallo ambra brillante

PROFUMO: Fine, complesso, fruttato e speziato

SAPORE: Morbido, grasso e setoso, persistente

T° DI SERVIZIO: 15-16°C

CODICE: OSPEDRO

FORMATO: cl 75