

20
— 23



VINI SECCHI, DOLCI E AROMATIZZATI



Pistilli
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Dal 1949
il gusto del bere



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: VBRAMOB
FORMATO: cl 75

PIEMONTE

NEBBIOLO 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: VCONNED

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, etereo, 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 sapido

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

*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: VVAREJBAR
FORMATO: cl 75

PIEMONTE

*VAREJ LAGHE NEBBIOLO 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: VVAREJNE
FORMATO: cl 75

PIEMONTE

LANGHE DOC NEBBIOLO “COSTA RUSSI”

Gaja - Barbaresco (CN)



BOTTIGLIE LIMITATE



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

PIEMONTE

LANGHE DOC NEBBIOLO “SORI’ SAN LORENZO”

Gaja - Barbaresco (CN)



BOTTIGLIE LIMITATE



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 NEBBIOLO "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: Sapido 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



*NEBBIOLO 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, sapido.
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VERBV
FORMATO: cl 75

PIEMONTE



*NEBBIOLO 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 sapido.
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, sapido 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 TRENTINO 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 TRENTINO 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 speziate
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

Hofstatler - 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

Hofstatler - 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: Spiccata 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, pesca 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



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

VENETO



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: Ciliegia 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

VENETO



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 verdognoli
PROFUMO: Sentori di fiori di vire e sambuco
SAPORE: Sapido, asciutto e aromatico
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VMONFRASOV
FORMATO: cl 75

VENETO



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: VTOMFORN
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 DCG

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 DCG

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, sapido
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, frinzantino
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

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "CROSARA DE LE STRIE"

Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)



NOVITÀ



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

PERUSINI RIBOLLA GIALLA DOC

Perusini - Rosazzo (UD)



NOVITÀ



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

FRIULI



NOVITÀ



PERUSINI CABARNET 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



*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

FRIULI



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

FRIULI



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 fresche, floreali e di scorza di limone
SAPORE: Armonico, abbina potenza e freschezza
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VLZAMRIB
FORMATO: cl 75

FRIULI



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 luminoso
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 lumisoso
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 PINOILETTO DOC RENO**

Righi - Campegine (RE)

VITIGNO: Grechetto Gentile

GRADO ALCOLICO: 11%

AFFINAMENTO: In acciaio

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Sentori 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



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

TOSCANA



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



BOTTIGLIE LIMITATE



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



BOTTIGLIE LIMITATE



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'É 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



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



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



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



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 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

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



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

TOSCANA



BOTTIGLIE LIMITATE



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

TOSCANA



*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



*BRUNELLO DI MONTALCINO 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: Cilieggiolo 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 etereo 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: VOFFPIC
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: VOFFPEC
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: VOFFPAS
FORMATO: cl 75

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'oro verde
PROFUMO: Intenso, avvolgente e piacevole
SAPORE: Fresco e sapido, persistente e gradevole
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VLTOMV75
FORMATO: cl 75

MARCHE



ROSSO PICENO "IL BRECCIAROLO" 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

MARCHE



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

MARCHE



VERDICCHIO DEI CASTELLI "QUERCiantica"

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



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, mirtilli, 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 gialle 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, Cococciola, 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: VMAMOVG
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



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)

ABRUZZO



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

ABRUZZO



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: VPASPEC

FORMATO: cl 75

ABRUZZO



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, sapido, 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: Sentori 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

BORG 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

BORG 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 nnote di ceto e mandorla
T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C
CODICE:
FORMATO: cl 75

ABRUZZO



PECORINO D'ABRUZZO DOC "GIOCHEREMO CON I FIOR"

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 PESCARESI 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



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

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: VZAKAMO3
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 - Atesa (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 OSCICI 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 ammandorlato
T° DI SERVIZIO: 10-12°C
CODICE: VGIROS
FORMATO: cl 75

MOLISE



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



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

MOLISE



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



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



MOLISE ROSSO DOC "CALIDIO"

Campi Valerio - Monteroduni (IS)

VITIGNO: 85% Montepulciano, 15% Tintilia
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: n barriques allier e trinc ais 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: VCAPETR

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



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



TERRE DI VIGNAIOLI 11 ETTARI ROSSO DEL MOLISE DOC

Jopalucci - 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, sapido, 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 sapido
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: Sentori 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, sapido, 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 BIOORGANIC

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 BIOORGANIC

Di Majo Norante - Campomarino (CB)

VITIGNO: Falanghina 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 sapido
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: VSALT1
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: VTERN
FORMATO: cl 75

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

MOLISE



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

MOLISE



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

MOLISE



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 ciligia
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 RIESELING DEL MOLISE IGT

Agricola Vinica - Ripalimosani (CB)

VITIGNO: Rieseling 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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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



NOVITÀ



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: VMADBBR
FORMATO: Lt 3

CAMPANIA



LUNE DEL VESUVIO DELLA PENISOLA SORRENTINA D.O.C

Le lune del vesuvio - Terzigno (NA)

VITIGNO: Piediroso 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 sapido, 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 sapido, 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: Piediroso 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: Piediroso 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: Piediroso 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: Fruttati 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: VDUEPNEG

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: VDUEPROS

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, sapido, 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 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, etereo
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



NOVITA



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



NOVITA



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"

Ferriato-Agro (TP)

VITIGNO: Cabernet sauvignon 60%, merlot 40%
GRADO ALCOLICO: 14,5%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino intenso
PROFUMO: Sentori di lamponi, mirtillo e fragoline
SAPORE: Morbido e strutturato
T° DI SERVIZIO: 16-18°C
CODICE: VFCAM
FORMATO: cl 75

SICILIA



NOVITÀ



FIRRIATO BIANCO FRIZZANTE "CHARME" IGT

Ferriato-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 effervescenza
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 pagliarino 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



NOVITA



FIRRIATO SICILIA DOC "SABBIE DELL'ETNA" ROSSO

Ferriato-Agro (TP)

VITIGNO: Nerello mascalese 80%, nerello cappuccio 20%
GRADO ALCOLICO: 14%
AFFINAMENTO: In acciaio
COLORE: Rosso rubino brillante
PROFUMO: Ribes nero, mirtili, 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 - Puilly 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 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



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

FRANCIA



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

FRANCIA



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 SANCERRE CUVEÉ 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



FRANCIA CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Il Domaine de Tamary - Provence (Francia)

VITIGNO: Granache, Cinsault, Syrah, Moutvêdre e Rolle
GRADO ALCOLICO: 13%
AFFINAMENTO: 2 settimane in serbatoi d'acciaio
COLORE: Rosato chiaro e cristallino
PROFUMO: Sentori fruttati agli agrumi
SAPORE: Seducente e sensuale al palato
T° DI SERVIZIO: 6 - 8°C
CODICE: VPROVR
FORMATO: cl 75

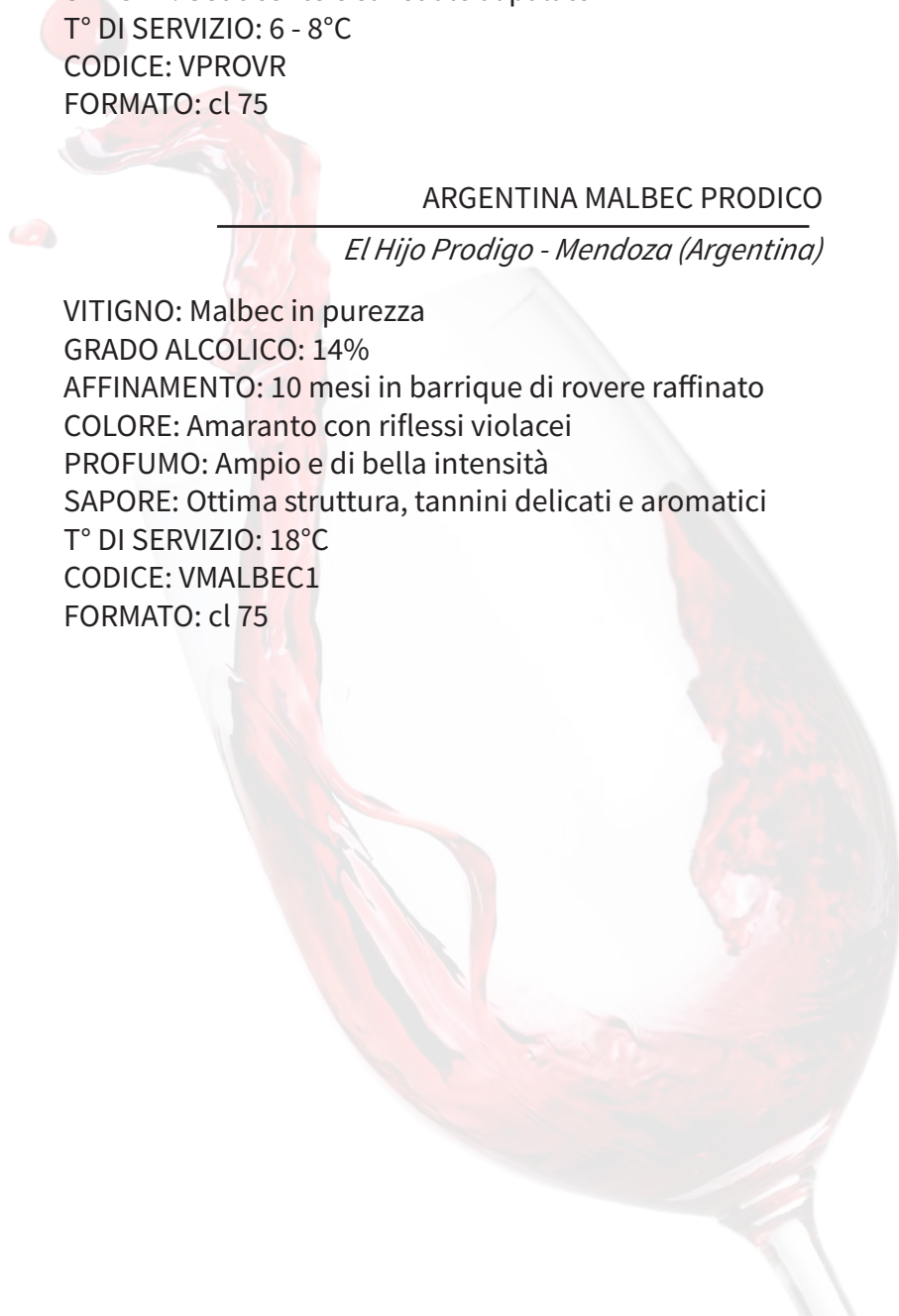
FRANCIA



ARGENTINA MALBEC PRODIGIO

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



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

VINI AROMATIZZATI



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

VINI LIQUOROSI



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 sapido

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 zagare 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