

20

23



GRANDI  
PREPARATI



**Pistilli**  
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Dal 1949  
il gusto del bere



## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA DOCG CUVEE BRUT "ALMA"

*Bellavista - Erbusco (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 36 mesi  
COLORE: Giallo paglierino brillante  
PROFUMO: Fragrante, note fruttate e floreali  
SAPORE: Fresco e sapido, finale lungo e complesso  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT "61"

*Berlucchi - Borgonato (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Extra Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 24 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Sentori di frutta bianca e note agrumate  
SAPORE: Fresco e persistente, finale agrumato  
FORMATO: cl 150 anche con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA DOCG BRUT "ANTEPRIMA"

*Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 20 mesi  
COLORE: Giallo paglierino  
PROFUMO: Fresco e minerale, con note di mela verde  
SAPORE: Sapido e cremoso, fresco e persistente  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA DOCG ROSE'

*Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 24 mesi  
COLORE: Rosa tenue, luminoso e delicato  
PROFUMO: Intenso e fruttato, con gradevoli note vinose  
SAPORE: Fresco, sapido, morbido, vellutato  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA DOCG "CUVEE PRESTIGE"

*Ca' Del Bosco - Erbusco (BS)*



BOTTIGLIE LIMITATE



VITIGNO: Chardonnay 82%, Pinot Nero 16%, Pinot Bianco 2%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 25 mesi  
COLORE: Giallo paglierino intenso  
PROFUMO: Intenso, di frutta gialla e fiori bianchi  
SAPORE: Fresco e sapido, morbido, persistente  
FORMATO: cl 150 anche con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA DOCG BRUT "PRIMUS"

*Franca Contea - Adro (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 95%, pinot nero 5%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 30 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Intenso, fruttato e floreale con note minerali  
SAPORE: Secco, morbido, equilibrato, fresco  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

TRENTO DOC BRUT "MAXIMUM"

*Ferrari - Trento (TN)*



VITIGNO: Chardonnay in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 30 mesi  
COLORE: Giallo paglierino intenso  
PROFUMO: Intenso, bouquet floreale e note di nocciola  
SAPORE: Secco, fresco e sapido, finale fruttato  
FORMATO: cl 150 anche con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FERRARI TRENTO DOC "PERLÈ"

*Ferrari - Trento (TN)*



VITIGNO: Chardonnay in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 54 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati  
PROFUMO: Intenso, note di fiori di mandorlo, speziato  
SAPORE: Secco, fresco, con fondo aromatico  
FORMATO: cl 150 anche con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

BRUT MILLESIMATO "FILANDA ROSE"

*Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Pinot Nero in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Martinotti  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 mesi  
COLORE: Rosa tenue brillante  
PROFUMO: Intenso, con note di fiori e frutti rossi  
SAPORE: Secco, fresco, di buona struttura e corpo  
FORMATO: cl 150 anche con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

PROSECCO DOC EXTRA DRY MACCARI "DUPLAVILIS"

*Maccari - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Glera in purezza  
GRADO ALCOLICO: 11%  
METODO: Martinotti  
DOSAGGIO: Extra dry  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi  
COLORE: Giallo paglierino scarico  
PROFUMO: Elegante e fruttato  
SAPORE: Caratteristico, gradevole e leggermente amabile  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

PROSECCO DOCG SUPERIORE EXTRA DRY

*Bellussi - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Glera in purezza  
GRADO ALCOLICO: 11%  
METODO: Charmat  
DOSAGGIO: Extra dry  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Delicato  
SAPORE: Asciutto e gradevolmente amarognolo  
FORMATO: cl 150 con astuccio

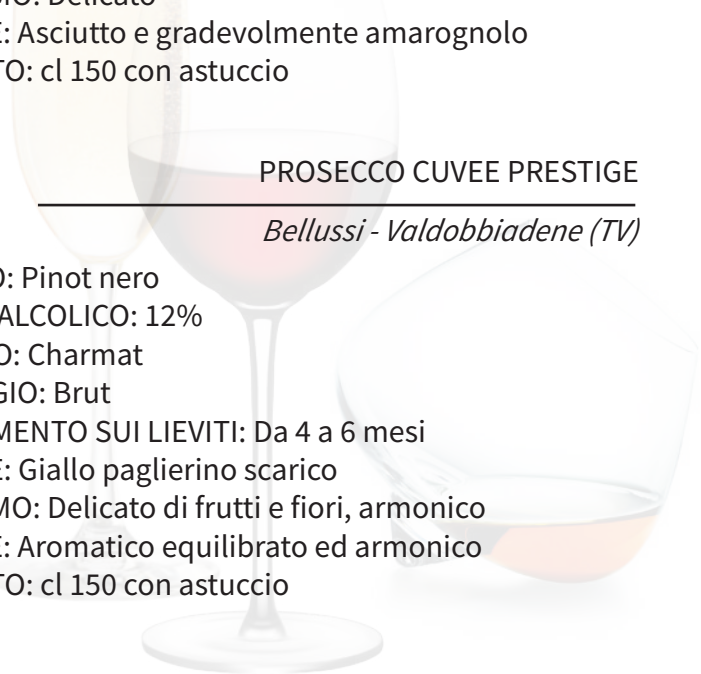
## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

PROSECCO CUVEE PRESTIGE

*Bellussi - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Pinot nero  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Charmat  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi  
COLORE: Giallo paglierino scarico  
PROFUMO: Delicato di frutti e fiori, armonico  
SAPORE: Aromatico equilibrato ed armonico  
FORMATO: cl 150 con astuccio



## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

PROSECCO CUVEE PRESTIGE ROSÈ

*Bellussi - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Glera 90%, Pinot Nero 10%  
GRADO ALCOLICO: 11 %  
METODO: Martinotti  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 mesi  
COLORE: Rosa tenue delicato con riflessi rubini  
PROFUMO: Intenso, con piccoli frutti rossi e agrumi  
SAPORE: Al palato si manifestano note fruttate di pompelmo rosa, il corpo è setoso con finale secco  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO "BANDAROSSA"

*Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Glera in purezza  
GRADO ALCOLICO: 11,5%  
METODO: Martinotti  
DOSAGGIO: Extra dry  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in acciaio  
COLORE: Giallo paglierino  
PROFUMO: Sottile, piacevolmente aromatico e fruttato  
SAPORE: Leggermente amabile, vellutato  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

SPUMANTE EXTRA DRY ANTONUTTI

*Antonutti Vini - Pasian di Prato (UD)*



VITIGNO: Glera in purezza  
GRADO ALCOLICO: 11%  
METODO: Charmat  
DOSAGGIO: Extra dry  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 mesi in acciaio  
COLORE: Giallo paglierino brillante  
PROFUMO: Profuma di mela Golden, fiori di glicine e di acacia, agrumi maturi e pesca  
SAPORE: Spiccano sensazioni accattivanti che premiano la bevibilità  
FORMATO: cl 150 anche con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

\* TRENTO DOC "ORO ROSSO" MAGNUM - BRUT

*Cembra Cantina di Montagna - Trento (TN)*



VITIGNO: Chardonnay in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 60 mesi  
COLORE: Giallo paglierino deciso  
PROFUMO: Deciso al naso, con note di melone bianco, pesca e ananas  
SAPORE: risoluto, caratterizzato da buona struttura e finale minerale  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

FRANCIACORTA BERLUCCHI FRANCO ZILIANI

*Berlucchi - Borgonato (BS)*



VITIGNO: Chardonnay in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Non dosato  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 11 anni e 7 mesi  
COLORE: Giallo paglierino intenso  
PROFUMO: sentori di frutti a pasta gialla e arancia candita  
SAPORE: Grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura  
FORMATO: cl 150 con box legno

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

VEUVE CLIQUOT CON ASTUCCIO

*Veuve Cliquot Ponsardin - Reims (Francia)*



VITIGNO: Chardonnay 20%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 30%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati  
PROFUMO: Note di frutta matura, brioche e spezie  
SAPORE: Nette note abbrustolite, pan di spezie e miele  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

CHAMPAGNE RESERVE IMPERIAL

*Moët & Chandon - Epernay (Francia)*



VITIGNO: Chardonnay 30%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 20%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 anni  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Intense note di mela verde, agrumi e fiori  
SAPORE: Fresco, elegante, fruttato e minerale  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

CHAMPAGNE BRUT ROSÈ

*Moët & Chandon - Epernay (Francia)*



VITIGNO: Chardonnay 40%, Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 30%  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi  
COLORE: Rosa brillante con riflessi ambrati  
PROFUMO: Intenso, di frutti rossi e rosa, note di pepe  
SAPORE: Fresco e sapido, note di mentolo  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

CHAMPAGNE BRUT "MOSAIQUE

*Jacquart - Reims (Francia)*



VITIGNO: Chardonnay 50%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 15%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 36 mesi  
COLORE: Giallo paglierino brillante  
PROFUMO: Fresco, note di frutta bianca e fiori freschi  
SAPORE: Potente, elegante, note di pane speziato  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

CHAMPAGNE ROEDERER BRUT PREMIERE

*Louis Roederer - Reims (Francia)*



VITIGNO: Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 20%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 anni in cantine  
COLORE: Giallo dorato brillante  
PROFUMO: Frutta fresca, agrumi e crosta di pane  
SAPORE: Freschezza delicata e armonica con sentori di agrumi, fiori bianchi e menta piperita  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

\*CHAMPAGNE POUGEOISE COTE DES BLANCS

*Pougeoise - Vertus (Francia)*



VITIGNO: Chardonnay in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi  
COLORE: Giallo brillante con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Mela verde ed agrumi con sfumature di minerali, fiori bianchi e nocciole fresche  
SAPORE: Fine con note di frutta bianca, uva spina e timo  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE MAGNUM 1,5 LITRI

DOM PERIGNON VINTAGE MILLESIMATO

*Moët & Chandon - Epernay (Francia)*



VITIGNO: Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Champenoise  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 7 anni  
COLORE: Giallo dorato brillante  
PROFUMO: Intenso, note di mandorla, agrumi tostate  
SAPORE: Energico, caldo, elegante, finale salino e persistente  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

MONTELLIANA PROSECCO TREVISO

*Montelliana - Treviso (TV)*



VITIGNO: Glera in purezza  
GRADO ALCOLICO: 11%  
METODO: Charmat  
DOSAGGIO: Extra dry  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi  
COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca.  
SAPORE: Fresco, aromatico e vellutato  
FORMATO: cl 300 con astuccio

## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

FRANCIACORTA DOCG BRUT "ANTEPRIMA"

*Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 20 mesi  
COLORE: Giallo paglierino  
PROFUMO: Fresco e minerale, con note di mela verde  
SAPORE: Sapido e cremoso, fresco e persistente  
FORMATO: cl 300 con box in legno

## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

FRANCIACORTA DOCG BRUT "61"

*Berlucchi - Borgonato (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 24 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Sentori di frutta bianca e note agrumate  
SAPORE: Fresco e persistente, finale agrumato  
FORMATO: cl 300 con box in legno

## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

PROSECCO CUVEE PRESTIGE

*Bellussi - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Pinot nero in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Charmat  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi  
COLORE: Giallo paglierino scarico  
PROFUMO: Delicato  
SAPORE: Aromatico equilibrato ed armonico  
FORMATO: cl 300 con astuccio



## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

PROSECCO CUVEE PRESTIGE ROSÈ

*Bellussi - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Glera 90%, Pinot Nero 10%  
GRADO ALCOLICO: 11 %  
METODO: Martinotti  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 2 mesi  
COLORE: Rosa tenue delicato con riflessi rubini  
PROFUMO: Intenso, con piccoli frutti rossi e agrumi  
SAPORE: Al palato si manifestano note fruttate di pompelmo rosa, il corpo è setoso con finale secco  
FORMATO: cl 300 con astuccio

## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO "BANDAROSSA"

*Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)*



VITIGNO: Glera in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12%  
METODO: Martinotti  
DOSAGGIO: Extra dry  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in acciaio  
COLORE: Giallo paglierino  
PROFUMO: Sottile, piacevolmente aromatico e fruttato  
SAPORE: Leggermente amabile, vellutato  
FORMATO: cl 300 con box in legno

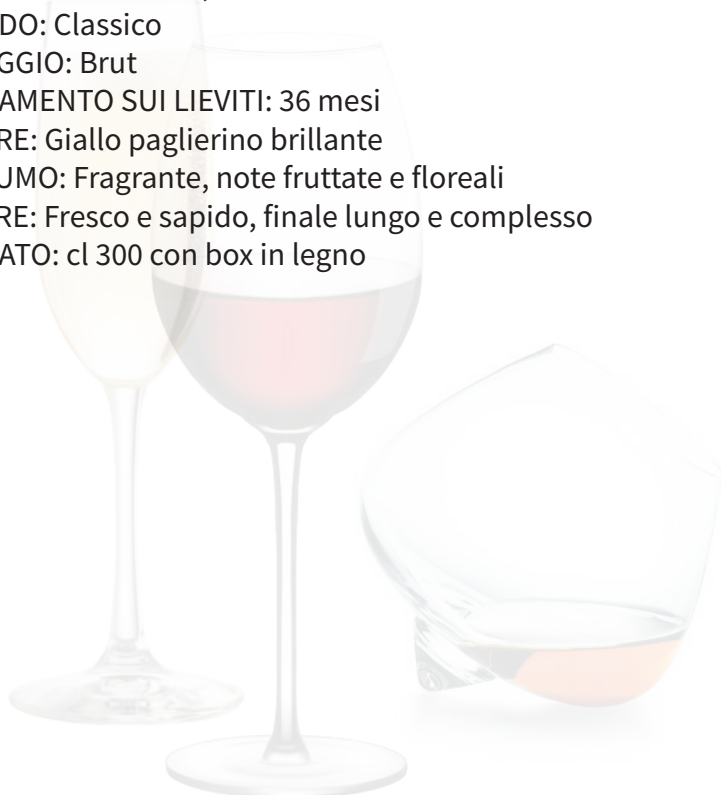
## BOLLICINE JEROBOAM 3 LITRI

FRANCIACORTA DOCG CUVEE BRUT "ALMA"

*Bellavista - Erbusco (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%,  
Pinot Bianco 1%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 36 mesi  
COLORE: Giallo paglierino brillante  
PROFUMO: Fragrante, note fruttate e floreali  
SAPORE: Fresco e sapido, finale lungo e complesso  
FORMATO: cl 300 con box in legno



## BOLLICINE MATHUSALEM 6 LITRI

FRANCIACORTA DOCG BRUT “61”

*Berlucchi - Borgonato (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Extra brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 24 mesi  
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
PROFUMO: Sentori di frutta bianca e note agrumate  
SAPORE: Fresco e persistente, finale agrumato  
FORMATO: cl 600 con box in legno

## BOLLICINE MATHUSALEM 6 LITRI

TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO

*Ferrari - Trento (TN)*



VITIGNO: Chardonnay in purezza  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
AFFINAMENTO SUI  
DOSAGGIO: Brut  
LIEVITI: 30 mesi  
COLORE: Giallo paglierino intenso  
PROFUMO: Bouquet floreale e note di frutta secca  
SAPORE: Fresco, intenso e persistente  
FORMATO: cl 600 con astuccio

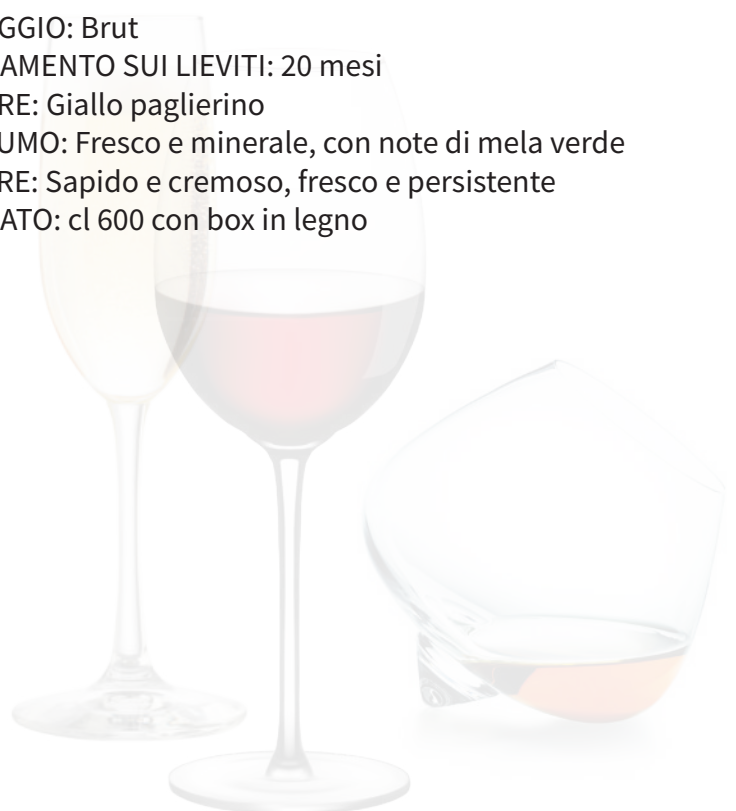
## BOLLICINE MATHUSALEM 6 LITRI

FRANCIACORTA DOCG BRUT “ANTEPRIMA”

*Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)*



VITIGNO: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%  
GRADO ALCOLICO: 12,5%  
METODO: Classico  
DOSAGGIO: Brut  
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 20 mesi  
COLORE: Giallo paglierino  
PROFUMO: Fresco e minerale, con note di mela verde  
SAPORE: Sapido e cremoso, fresco e persistente  
FORMATO: cl 600 con box in legno



## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

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  
FORMATO: cl 150

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

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  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

ANTONUTTI POPPONE ROSSO IGT

*Antonutti Vini - Pasion di Prato (UD)*



VITIGNO: Merlot passito 80%, Pignolo 20%  
GRADO ALCOLICO: 14,5%  
AFFINAMENTO: In bottiglia  
COLORE: Rosso rubino  
PROFUMO: Note di piccola frutta rossa matura  
SAPORE: Fresco, finale lungo e ricco  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO

*Banfi - Poggio alle mura (SI)*



VITIGNO: Sangiovese in purezza  
GRADO ALCOLICO: 14,5%  
AFFINAMENTO: 8/12 mesi in barrique di rovere francese  
COLORE: Rosso rubino intenso e granato  
PROFUMO: Frutti a bacca scura e confettura  
SAPORE: Persistente  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150 con astuccio



## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

BELLUSSI BRUNELLO DI MONTALCINO

*Bellussi - Montalcino (SI)*



VITIGNO: Sangiovese grosso in purezza  
GRADO ALCOLICO: 14%  
AFFINAMENTO: 24/36 mesi in botte di rovere  
COLORE: Rosso rubino intenso e granato  
PROFUMO: Ampio, fruttato con una punta speziato  
SAPORE: Grande struttura, elegante ed armonico  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

CIRELLI COLOMBINI BRUNELLO DI MONTALCINO

*Cirelli Colombini - Trequanda (SI)*



VITIGNO: Sangiovese in purezza  
GRADO ALCOLICO: 14%  
AFFINAMENTO: 24/36 mesi in botte di rovere  
COLORE: Rosso rubino intenso e granato  
PROFUMO: Molto ricco, profondo, fine con richiami di frutti rossi  
SAPORE: Equilibrato e fine  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

CORTE RUGOLIN AMARONE CROSARA

*Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)*



VITIGNO: Corvina 70%, rondinella 25%, Corvinone 5%  
GRADO ALCOLICO: 16%  
AFFINAMENTO: 12 mesi in botte di rovere slovena  
COLORE: Rosso granato  
PROFUMO: Intensi profumi di amarenasotto spirito  
SAPORE: Pieno, asciutto e vellutato  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

CORTE RUGOLIN FRANCOLI RIPASSO

*Corte Rugolin - Marano di Valpolicella (VR)*



VITIGNO: Corvina, corvinone, rondinella, molinara e croatina  
GRADO ALCOLICO: 14,5%  
AFFINAMENTO: 12 mesi in botte di rovere  
COLORE: Rosso rubino  
PROFUMO: Sentori mentolati e di bella balsamicità  
SAPORE: Freschezza che richiama un timbro balsamico  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

GAJA SITO MORESCO ROSSO DOP

*Cantina Gaja - Barbaresco (CU)*



VITIGNO: Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5%

GRADO ALCOLICO: 14%

AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Sentori di piccoli frutti rossi

SAPORE: Secco

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

GAJA BRUNELLO DI MONTALICNO DOP

*Cantina Gaja - Fonteblanda (GR)*



VITIGNO: Sangiovese grosso in purezza

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques e 12 mesi in botte grande

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Fruttato e caldo, con piacevoli aromi floreali

SAPORE: Grintoso e opulento, con sensazioni minerali

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATO: cl 150 con astuccio

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

FEUDI CAMPO ALLE COMETE

*Campo alle comete - Castagnedo Carducci (LI)*



VITIGNO: Merlot 50%, cabernet sauvignon 30%, syrah 20%

GRADO ALCOLICO: 14,5%

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneau e barrique

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Sentori fruttati di susina e ciliegia, con note di liquirizia

SAPORE: Tannini levigati e una persistenza fresca di menta

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATO: cl 150

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

TOMMASI AMARONE CLASSICO

*Cantina Tommasi - Pedemonte (VR)*



VITIGNO: Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%

GRADO ALCOLICO: 15%

AFFINAMENTO: 3 anni in botte di rovere slovena

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Intenso con sentori di ciliegia

SAPORE: Complesso e vellutato, pieno e corposo

T° DI SERVIZIO: 16-18°C

FORMATO: cl 150

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

TORRACCIA GATTINARA DOCG

*Cantina Torraccia - Ghemme (NO)*



VITIGNO: Nebbiolo in purezza  
GRADO ALCOLICO: 13,5%  
AFFINAMENTO: 3 anni in botte di rovere slovena  
COLORE: Rosso rubino  
PROFUMO: Fine, sentori di frutti rossi  
SAPORE: Tannini elevati, impronta minerale e fresca  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150

## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

TORRACCIA GHEMME DOCG

*Cantina Torraccia - Ghemme (NO)*



VITIGNO: Nebbiolo 90%, vespolina 10%  
GRADO ALCOLICO: 14%  
AFFINAMENTO: 3 anni in botte di rovere francese  
COLORE: Rosso rubino con riflessi granata  
PROFUMO: Fine, intenso ed elegante  
SAPORE: Asciutto, potente e sapido, con tannini morbidi  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150

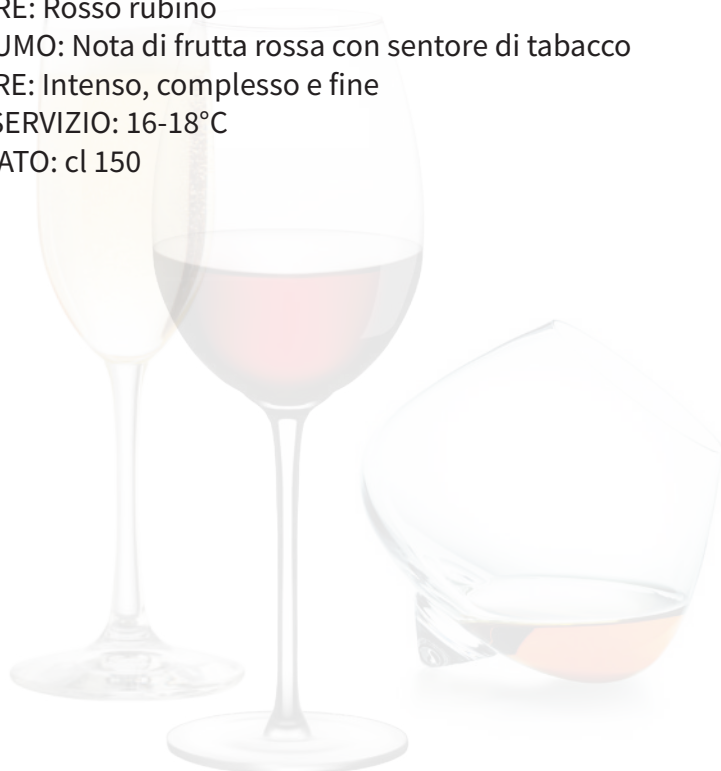
## VINO MAGNUM 1,5 LITRI

MASCIARELLI MONTEPULCIANO

*Cantina Masciarelli - San Martino sulla Marrucina (CH)*



VITIGNO: Montepulciano in purezza  
GRADO ALCOLICO: 13%  
AFFINAMENTO: In acciaio  
COLORE: Rosso rubino  
PROFUMO: Nota di frutta rossa con sentore di tabacco  
SAPORE: Intenso, complesso e fine  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 150



## VINO JEROBOAM 3 LITRI

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  
FORMATO: cl 300

## VINO JEROBOAM 3 LITRI

CIRELLI COLOMBINI BRUNELLO DI MONTALCINO

*Cirelli Colombini - Trequanda (SI)*



VITIGNO: Sangiovese in purezza  
GRADO ALCOLICO: 14%  
AFFINAMENTO: 24/36 mesi in botte di rovere  
COLORE: Rosso rubino intenso e granato  
PROFUMO: Molto ricco, profondo, fine con richiami di frutti rossi  
SAPORE: Equilibrato e fine  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 300 con astuccio

## VINO JEROBOAM 3 LITRI

TOMMASI AMARONE CLASSICO

*Cantina Tommasi - Pedemonte (VR)*



VITIGNO: Corvina 50%, Corvinone 15%, Rondinella 30%, Oseleta 5%  
GRADO ALCOLICO: 15%  
AFFINAMENTO: 3 anni in botte di rovere slovena  
COLORE: Rosso rubino intenso  
PROFUMO: Intenso con sentori di ciliegia  
SAPORE: Complesso e vellutato, pieno e corposo  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 300

## VINO JEROBOAM 3 LITRI

FEUDI CAMPO ALLE COMETE

*Campo alle comete - Castagnedo Carducci (LI)*



VITIGNO: Merlot 50%, cabernet sauvignon 30%, syrah 20%  
GRADO ALCOLICO: 14,5%  
AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneau e barrique  
COLORE: Rosso rubino  
PROFUMO: Sentori fruttati di susina e ciliegia, con note di liquirizia  
SAPORE: Tannini levigati e una persistenza fresca di menta  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 300

## VINO JEROBOAM 3 LITRI

BOLGHIERI MORECCIO ROSSO DOC

*Bolghieri - Livorno*



VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah  
GRADO ALCOLICO: 14,5%  
AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique francese 6 mesi in bottiglia  
COLORE: Rosso rubino intenso  
PROFUMO: Frutta rossa, vaniglia, spezie  
SAPORE: Intenso e ricco  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 300 con astuccio

## VINO JEROBOAM 3 LITRI

BOLGHIERI MARONEA SUPERIORE DOC

*Bolghieri - Livorno*



VITIGNO: Cabernet sauvignon in purezza  
GRADO ALCOLICO: 14,5%  
AFFINAMENTO: 3 anni in botte di rovere slovena  
COLORE: Rosso rubino intenso  
PROFUMO: Note di frutta matura, caffè e tartufo  
SAPORE: Bocca concentrata e ricca  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 300

## VINO JEROBOAM 3 LITRI

ANTONUTTI ROS DI MURI IGT

*Antonutti Vini - Pasián di Prato (UD)*



VITIGNO: Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco  
GRADO ALCOLICO: 14%  
AFFINAMENTO: In barrique di passaggi diversi  
COLORE: Rosso rubino  
PROFUMO: Sentori fruttati di susina e ciliegia, con note di liquirizia  
SAPORE: Di grande struttura, complesso, elegante e vellutato  
T° DI SERVIZIO: 16-18°C  
FORMATO: cl 300

