

CATALOGO VINI



INDICE

Regione	Cantina	Vini	Pagina
LOMBARDIA	CA' DEI FRATI	LUGANA 75cl. BROLETTINO LUGANA 75cl. PRATTO 75cl.	3
LOMBARDIA	CA' DEI FRATI	ROSA DEI FRATI 75cl. RONCHEDONE 75cl. AMARONE 75cl.	4
LOMBARDIA	VERCESI NANDO	BONARDA OLTREPO' lt.0,75 BARBERA PROV. PAVIA lt.0,75 CABERNET SAUVIGNON lt.0,75 PINOT NERO lt.0,75	5
LOMBARDIA	VERCESI NANDO	PINOT NERO ROSATO lt.0,75 PINOT NERO OLTREPO' lt.0,75 RIESLING PROV. PAVIA lt.0,75 MOSCATO OLTREPO' lt.0,75	6
LOMBARDIA VALTELLINA	CANTINA NINO NEGRI	VALTELLINA GIUEN lt.0,75 SASSELLA lt.0,75 INFERNO lt.0,75 SFURSAT lt.0,75	7
PIEMONTE	TERRE DEL BAROLO	"TERRE DEL BAROLO" BAROLO lt.0,75 "TERRE DEL BAROLO" BARBARESCO lt.0,75 "TERRE DEL BAROLO" NEBBIOLO lt.0,75	9
PIEMONTE	TERRE DEL BAROLO	"TERRE DEL BAROLO" DOLCETTO D'ALBA lt.0,75 "TERRE DEL BAROLO" BARBERA D'ALBA lt.0,75 "TERRE DEL BAROLO" ROERO ARNEIS lt.0,75	10
PIEMONTE	Cantine VOLPI	BARBERA PIEMONTE lt.0,75 BARBERA MONFERRATO lt.0,75 BARBERA ASTI lt.0,75 BARBERA D'ASTI SUPERIORE lt.0,75	11
PIEMONTE	Cantine VOLPI	GRIGNOLINO ASTI lt.0,75 DOLCETTO D'ALBA lt.0,75 TIMORASSO COLLI TOR. lt.0,75 MOSCATO lt.0,75	12
PIEMONTE	FABIO OBERTO	DIONISO LANGHE NEBBIOLO lt. 0,75 DIONISO BARBERA D'ALBA lt. 0,75 DIONISO DOLCETTO D'ALBA lt. 0,75 DIONISO ROERO ARNEIS lt. 0,75	13
PIEMONTE	TRAVAGLINI	GATTINARA t.0,75 GATTINARA TRE VIGNE t.0,75 GATTINARA RISERVA t.0,75	14
VENETO	VALPOLICELLA NEGRAR	APPASSIMENTO PASSITO lt.0,75 VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE lt.0,75 VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE lt.0,75 AMARONE CLASSICO lt.0,75	17
VENETO	CANTINE BOLLA	VALPOLICELLA CLASSICO lt.0,75 VALPOLICELLA RIPASSO lt.0,75 AMARONE "LE POIANE" lt.0,75 SOAVE CLASSICO lt.0,75	18

INDICE

Regione	Cantina	Vini	Pagina
VENETO	Cantine CADIS	SOAVE lt.0,75 VALPOLICELLA lt.0,75 CABERNET SAUVIGNON lt.0,75 VALPOLICELLA RIPASSO lt.0,75 VALPOLICELLA AMARONE lt.0,75	19
VENETO	Cantine MASCHIO	VERDUZZO t.0,75 CHARDONNAY lt.0,75 PINOT ROSA lt.0,75	20
VENETO	Cantine VITEVIS	MERLOT lt.1 vap GAMBELLARA lt.1 vap CSVG BARDOLINO lt.0,75 CSVG BARDOLINO lt.1,5 MAGNUM	21
VENETO	Cantine VITEVIS	CSVG BARDOLINO CHIARETTO lt.0,75 CSVG CUSTOZA lt.0,75 CSVG PINOT BIANCO lt.0,75 CSVG CUSTOZA CA'VEGAR lt.0,75	22
VENETO	CA'MAIOL	LUGANA PRESTIGE lt.0,75	23
VENETO	MIONETTO	PROSECCO SPAGO 75cl.	23
VENETO	T. CA' DEL DOGE	FIOROSO lt.0,75	23
TRENTINO	CAVIT Cantina viticoltori	TRE VENEZIE lt.0,75 MULLER THURGAU lt.0,75 GEWRZTRAMINER lt.0,75 TEROLDEGO lt.0,75 LAGREIN lt.0,75	25
TRENTINO	MEZZACORONA	CASTEL FIRMIAN GEWURZTRAMINER lt.0,75	26
ALTO ADIGE	SAN MICHELE APPIANO	S.M. APPIANO GEWURZTRAMINER lt.0,75 S.M. APPIANO MULLER THURGAU lt.0,75 S.M. APPIANO PINOT BIANCO lt. 0,75 S.M. APPIANO PINOT GRIGIO lt. 0,75	27
ALTO ADIGE	SAN MICHELE APPIANO	S.M. APPIANO LAGREIN lt. 0,75 S.M. APPIANO PINOT NERO lt. 0,75	28
FRIULI VENEZIA GIULIA	ALTURIS	CABERNET FRANC lt.0,75 CABERNET SAUVIGNON lt.0,75 PINOT NERO lt.0,75 REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO lt. 0,75 CHARDONNAY lt. 0,75	31
FRIULI VENEZIA GIULIA	ALTURIS	FRIULANO lt. 0,75 MULLER THURGAU lt. 0,75 RIBOLLA GIALLA lt. 0,75 SAUVIGNON lt. 0,75 TRAMINER AROMATICO lt.0,75	32
FRIULI VENEZIA GIULIA	LA DELIZIA	CABERNET lt.0,75 linea " I VIGNETI " MERLOT lt.0,75 linea " I VIGNETI " REFOSCO lt.0,75 linea " I VIGNETI " PINOT GRIGIO lt.0,75 linea " I VIGNETI "	33

INDICE

Regione	Cantina	Vini	Pagina
EMILIA ROMAGNA	Cantine RIUNITE	R. LAMBRUSCO AMABILE lt.0,75 R. LAMBRUSCO SECCO lt.0,75 R. LAMBRUSCO AMABILE lt.1,5 R. LAMBRUSCO SECCO lt.1,5	35
EMILIA ROMAGNA	Cantine RIUNITE	CAVICCHIOLI GRASPAROSSA 1928 lt.0,75 CAVICCHIOLI LAM. SORBARA 1928 lt.0,75 ROSSO lt.0,75 BEVANDA A BASE DI VINO ROSSO DEALCOLIZZATO, prodotto ottenuto dalla fermenta- zione alcoolica del mosto d'uva e successiva dealco- lizza- zione.	36
EMILIA ROMAGNA	Cantina VALTIDONE	BONARDA AMABILE lt.0,75 BONARDA SECCO lt.0,75 GUTTURNIO lt.0,75 ORTRUGO lt.0,75	37
TOSCANA	ANTINORI	TIGNANELLO lt.0,75	39
TOSCANA	BRAMASOLE	CORTONA SYRAH lt.0,75	39
TOSCANA	PEPPOLI	CHIANTI CLASSICO lt.0,75	39
TOSCANA	ANTINORI	S. CRISTINA ROSSO lt.0,75 S. CRISTINA BIANCO lt.0,75	40
TOSCANA	VILLA ANTINORI	ROSSO lt.0,75 BIANCO lt.0,75	40
TOSCANA	CONT'UGO	BOLGHERI lt.0,75	41
TOSCANA	IL BRUCIATO	BOLGHERI lt.0,75	41
TOSCANA	LEONARDO DA VINCI	DA VINCI CHIANTI lt. 0,75 DA VINCI CHIANTI RISERVA lt. 0,75 ROSSO SANGIOVESE SUPERIORE lt.0,75	42
TOSCANA	Cantine BANFI	ASKA BOLGHERI lt.0,75 ROSSO MONTALCINO lt.0,75 BRUNELLO MONTALCINO lt.0,75	43
TOSCANA	Cantine BANFI	CHIANTI SUPERIORE lt.0,75 COL DI SASSO lt.0,75 FUMAIO lt.0,75	44
TOSCANA	Cantine RUFFINO	CHIANTI lt.0,75 CHIANTI CLASSICO AZIANO lt.0,75 CHIANTI CLASSICO RISERVA lt.0,75 ROSATELLO lt.0,75	45
TOSCANA	CECCHI	MORELLINO lt.0,75	46
TOSCANA	TERENZI	MORELLINO lt. 0,75	46
TOSCANA	TERUZZI	VERNACCIA S. GIMINIANO lt.0,75	46
TOSCANA	Cantina MELINI	CHIANTI BORGHI D'ELSA lt.0,75 CHIANTI GOVERNO lt.0,75	47
UMBRIA	CASTELLO DELLA SALA TENUTE ANTINORI	PINOT NERO DELLA SALA lt.0,75 CONTE DELLA VIPERA lt.0,75	49
UMBRIA	CASA VINICOLA BIGI	ORVIETO lt.0,75	50
MARCHE	FAZI — BATTAGLIA	- BATTAGLIA VERDICCHIO lt.0,75	52

INDICE

Regione	Cantina	Vini	Pagina
ABRUZZO	PASETTI	MONTEPULCIANO lt. 0,75 PECORINO lt. 0,75 PASSERINA TESTA ROSSA lt. 0,75	54
CAMPANIA	Cantina I FEUDALI	AGLIANICO lt.0,75 GRECO TUFO lt.0,75 FALANGHINA lt.0,75	57
SICILIA	PIANTAFERRO	T. Piantafarro Nero d'Avola lt.0,75 T. Piantafarro Primitivo lt. 0,75 T. Piantafarro Falanghina lt.0,75	58
PUGLIA	CASTELLO MONACI	PRIMITIVO SALENTO lt.0,75 NEGRAMARO SALENTO lt.0,75 VERDECA SALENTO lt.0,75 NEGRAMARO ROSATO lt.0,75	60
CALABRIA	LIBRANDI ANTONIO	CIRO' ROSSO lt.0,75 CIRO' BIANCO lt.0,75 CIRO' ROSATO lt.0,75	62
SARDEGNA	SELLA & MOSCA	S&M. VERMENTINO lt.0,75 S&M. ROSE' ANEMONE lt.0,75 S&M. CANNONAU lt.0,75	67
SARDEGNA	SELLA & MOSCA	S&M. CANNONAU RISERVA lt.0,75 S&M. CABERNET RISERVA lt.0,75 S&M. CABERNET TANCA FARRA' lt.0,75	68
SARDEGNA	PORPHYRIO	VERMENTINO DI GALLURA lt.0,75	69
GERMANIA	Cantina ESTERA	KENDERMANN'S MULLER THURGAU lt.0,75 KENDERMANN'S GEWURZTRAMINER lt.0,75	70
SICILIA	CARLO PELLEGRINO	MARSALA UOVO lt.0,75 MARSALA FINE lt.0,75 LIQU. CANT. PELLEGRINO ZIBIBBO lt.0,50	71
VINI LIQUOROSI			
SICILIA	CARLO PELLEGRINO	LIQU. CANT. PELLEGRINO MALVASIA lt.0,50 LIQU. CANT. PELLEGRINO MOSCATO lt.0,50 LIQ. PASSITO PANTELLERIA lt.0,50	72
VINI LIQUOROSI			
VINI LIQUOROSI	SANDEMAN	PORTO SANDEMAN lt.1	73
VINI LIQUOROSI	TERRE DEL BAROLO	BAROLO CHINATO lt.0,75	73
VINI SPECIALI	BOLLA	RECIOTO DELLA VALPICELLA lt.0,50	74
VINI SPECIALI	CA' DEI FRATI	TRE FILER 0,375 cl.	74



LOMBARDIA



L'Azienda Agricola Ca' dei Frati è un'importante realtà vinicola situata a Lugana di Sirmione, nella regione del Lago di Garda, in Italia. Fondata nel 1939 dalla famiglia Dal Cero, la cantina ha radici storiche che risalgono al 1782, quando esisteva già una cantina nel luogo oggi noto come "Cà dei Frati".

Ca' dei Frati possiede circa 70 ettari di vigneti, di cui 61 sono dedicati alla viticoltura. Le varietà principali coltivate includono **Turbiana** (per il famoso Lugana), **Corvina**, **Corvinone**, **Rondinella**, e **Sangiovese**. La cantina utilizza tecniche moderne di vinificazione e invecchiamento per garantire la massima espressione del terroir.

Con una tradizione che si estende per generazioni e un impegno verso la qualità e l'innovazione, l'Azienda Agricola Ca' dei Frati rappresenta un'eccellenza nel panorama vinicolo italiano.



VINO CA' DEI FRATI
LUGANA 75cl.

Bianco fermo D.O.C.

Gr: 13°

Codice: 858001

VITIGNI: Turbiana 100%
AFFINAMENTO: In acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°
ABBINAMENTI: Antipasti freddi o tiepidi, ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.



VINO CA' DEI FRATI
BROLETTINO LUGANA 75cl.

Bianco fermo D.O.C.

Gr: 13,5°

Codice: 858004

VITIGNI: Turbiana
AFFINAMENTO: In barrique per 10 mesi, seguito da 3 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.



VINO CA' DEI FRATI
PRATTO 75cl.

Bianco fermo D.O.C.

Gr: 13,5°

Codice: 858006

VITIGNI: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc
AFFINAMENTO: In acciaio sui lieviti fini 12 mesi, seguiti da due mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ideale sugli antipasti strutturati come crostini al foie gras e anche con primi piatti delicati ma ricchi di profumi, carni leggere e bianche e pesci con erbe aromatiche. Perfetto con formaggi affinati.

L'Azienda Agricola Ca' dei Frati è un'importante realtà vinicola situata a Lugana di Sirmione, nella regione del Lago di Garda, in Italia. Fondata nel 1939 dalla famiglia Dal Cero, la cantina ha radici storiche che risalgono al 1782, quando esisteva già una cantina nel luogo oggi noto come "Cà dei Frati".

Ca' dei Frati possiede circa 70 ettari di vigneti, di cui 61 sono dedicati alla viticoltura. Le varietà principali coltivate includono **Turbiana** (per il famoso Lugana), **Corvina**, **Corvinone**, **Rondinella**, e **Sangiovese**. La cantina utilizza tecniche moderne di vinificazione e invecchiamento per garantire la massima espressione del terroir.

Con una tradizione che si estende per generazioni e un impegno verso la qualità e l'innovazione, l'Azienda Agricola Ca' dei Frati rappresenta un'eccellenza nel panorama vinicolo italiano.



**VINO CA' DEI FRATI
ROSA DEI FRATI 75cl.**

Rosato fermo D.O.C.

Gr: 12,5°

Codice: 858002

VITIGNI: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera
VINIFICAZIONE: In acciaio con lieve contatto macerativo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro, mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

**VINO CA' DEI FRATI
RONCHEDONE 75cl.**

Rosso fermo

Gr: 14,5°

Codice: 858008

VITIGNI: Marzemino, Sangiovese e Cabernet
VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio con contatto prolungato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°
ABBINAMENTI: Ideale abbinato alle carni rosse con preparazioni di media e lunga cottura, selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati, paste ricche e zuppe con carne.

**VINO CA' DEI FRATI
AMARONE 75cl.**

Rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 17°

Codice: 858015

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella
AFFINAMENTO: In barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°
ABBINAMENTI: Selvaggina, carne alla brace, formaggi stagionati e primi piatti.

**DISPONIBILE ANCHE IL
FORMATO MAGNUM
DA 1,5 lt.**

Codice: 858058

Tra le principali cantine dell'Oltrepò Pavese, con sede nel comune di Montù Beccaria, la Società Agricola Vercesi Nando e figlio Maurizio s.s. produce vini di alta qualità e si distingue per l'utilizzo di uve coltivate con amore negli oltre cento ettari di vigne di proprietà, da cui vengono raccolte le uve per la produzione delle 13 tipologie di vino in gamma: 6 rossi, 5 bianchi, 1 rosé e 1 spumante Metodo Classico.

E' così che con passione e dedizione l'azienda è cresciuta fino a diventare oggi **una delle principali realtà vitivinicole presenti nella fascia collinare dell'Oltrepò Pavese**, riconosciuta per la sua solidità e varietà dei prodotti.

Legata al Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese fin dalla nascita, l'azienda ne condivide i valori e la missione che è quella di tutelare e promuovere una delle prime cinque storiche Denominazioni d'Italia per numero di ettari vitati.



**VINO VERCESI
BONARDA OLTREPO'**
lt.0,75

rosso frizzante D.O.C.

Gr: 12° Codice: 841050

VITIGNI: Croatina, Barbera e Uva Rara
VINIFICAZIONE: Una volta diraspate e pressate le uve, il mosto viene convogliato con le bucce nei fermentini per il processo di fermentazione. E' infatti dalle bucce che si estraggono il colore, i profumi e i polifenoli.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto, si abbina perfettamente a salumi, primi piatti importanti e secondi di carne.



**VINO VERCESI
BARBERA PROV. PAVIA**
lt.0,75

rosso frizzante I.G.P.

Gr: 12° Codice: 841053

VITIGNI: Barbera 90%, Croatina 10%
VINIFICAZIONE: Le uve presentano un naturale alto grado di acidità, caratteristica che conferisce a questo vino una buona freschezza e vivacità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a carni rosse, cacciagione ed è ottimo sui bolliti misti.



**VINO VERCESI
CABERNET SAUVIGNON**
lt.0,75

NABUCCO rosso frizzante

Gr: 13,5° Codice: 841060

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100%
VINIFICAZIONE: E' la buccia, spessa e ricca di sostanze, a conferire gran parte della struttura e della carica polifenolica di questo vino. Il mosto infatti rimane a contatto con le bucce per alcune settimane.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°
ABBINAMENTI: E' un vino che per le sue caratteristiche si abbina bene a primi piatti, ben conditi, della tradizione, a carni rosse, salumi e formaggi stagionati.



**VINO VERCESI
PINOT NERO**
lt.0,75

rosso frizzante I.G.P.

Gr: 12,5° Codice: 841057

VITIGNI: Pinot nero 100%
VINIFICAZIONE: Uve di Pinot Nero che vengono lasciate macerare a freddo insieme alle bucce per 48 ore così da estrarre il colore rosso rubino tipico di questo vino.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ideale con affettati, primi piatti importanti, carni rosse, ma anche con risotti e agnolotti.

Tra le principali cantine dell'Oltrepò Pavese, con sede nel comune di Montù Beccaria, la Società Agricola Vercesi Nando e figlio Maurizio s.s. produce vini di alta qualità e si distingue per l'utilizzo di uve coltivate con amore negli oltre cento ettari di vigne di proprietà, da cui vengono raccolte le uve per la produzione delle 13 tipologie di vino in gamma: 6 rossi, 5 bianchi, 1 rosè e 1 spumante Metodo Classico.

E' così che con passione e dedizione l'azienda è cresciuta fino a diventare oggi **una delle principali realtà vitivinicole presenti nella fascia collinare dell'Oltrepò Pavese**, riconosciuta per la sua solidità e varietà dei prodotti.

Legata al Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese fin dalla nascita, l'azienda ne condivide i valori e la missione che è quella di tutelare e promuovere una delle prime cinque storiche Denominazioni d'Italia per numero di ettari vitati.



**VINO VERCESI
PINOT NERO ROSATO**
lt.0,75

rosato frizzante I.G.T.

Gr: 12° Codice: 841070

VITIGNI: Pinot nero
VINIFICAZIONE: E' il contatto dell'uva con le bucce subito dopo la diraspatura a generare il caratteristico colore rosa a buccia di cipolla, peculiarità di questo vino.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ottimo a tutto pasto e come aperitivo, esprime al meglio le sue caratteristiche se abbinato ad antipasti, minestre, pesce, carni bianche e formaggi delicati a pasta tenera.

**VINO VERCESI
PINOT NERO OLTREPO'**
lt.0,75

VINIFICATO IN BIANCO
bianco frizz.D.O.C.

Gr: 12° Codice: 841055

VITIGNI: Pinot nero 100%
VINIFICAZIONE: Una volta ottenuto il mosto fiore, questo viene subito raffreddato per dare avvio alla procedura di decantazione a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Il gusto di questo vino si valorizza nell'accostamento a pesce, carni bianche e piatti dal sapore delicato, come zuppe e vellutate.

**VINO VERCESI
RIESLING PROV. PAVIA**
lt.0,75

bianco frizzante I.G.P.

Gr: 11,5° Codice: 841075

VITIGNI: Riesling Italiano.
VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre e vengono lavorate in cantina per avviare il processo di vinificazione in bianco.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Vino molto versatile, eccellente con il pesce, i molluschi e i crostacei.

**VINO VERCESI
MOSCATO OLTREPO'**
lt.0,75

bianco frizzante I.G.P.

Gr: 6° Codice: 841080

VITIGNI: Moscato 100%
VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve di Moscato in purezza, si presenta come un vino dolce e gradevole al palato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Vino fresco che si accompagna tipicamente ai dessert.

La **Cantina Nino Negri** è una delle più antiche e prestigiose cantine della Valtellina, situata a Chiuro, in provincia di Sondrio. Fondata nel 1897 da Nino Negri, è diventata un punto di riferimento per la viticoltura valtellinese e fa parte del Gruppo Italiano Vini.

Sede: La cantina è situata in un palazzo quattrocentesco a Chiuro, con cantine storiche che si snodano nei sotterranei del paese

- **Vini prodotti:** La cantina è famosa per i suoi vini valtellinesi, tra cui il **Valtellina Superiore DOCG**, il **Rosso di Valtellina**, e lo **Sfursat** (o Sforzato), ottenuto da uve Chiavennasca appassite
- **Vigneti:** La cantina gestisce vigneti nelle zone più prestigiose della Valtellina, come Sassella, Grumello, Inferno e Fracia.
- **Barrique:** La cantina utilizza 1500 barrique di rovere francese e americano per l'invecchiamento dei vini.



VINO NINO NEGRI
VALTELLINA GIUEN
 lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 837051

VITIGNI: Nebbiolo (Chiavennasca) 100%
 VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
 ABBINAMENTI: Risotto con carne e carne rossa in umido.

VINO NINO NEGRI
SASSELLA
 lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13° Codice: 837050

VITIGNI: Nebbiolo-Chiavennasca 95%, altre varietà locali 5%.
 VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve, vinificazione in rosso con fermentazione a temperatura controllata; macerazione sulle bucce per otto giorni; maturazione prima in acciaio poi per 24 mesi in botti di rovere francese.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
 ABBINAMENTI: Carni rosse arrosto e alla griglia, salumi e formaggi stagionati.

VINO NINO NEGRI
INFERNO
 lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13° Codice: 837052

VITIGNI: Nebbiolo (Chiavennasca).
 VINIFICAZIONE: Le uve mature vengono raccolte manualmente da metà ottobre ai primi di novembre. Vinificate tradizionalmente "in rosso" con dieci giorni di macerazione delle bucce nel mosto, terminano di fermentare a temperatura controllata (28-30°C).
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° in ampi calici di cristallo.
 ABBINAMENTI: Arrostiti di carni rosse, risotti con sughi di carne, risotto ai funghi, formaggi stagionati.

VINO NINO NEGRI
SFURSAT
 lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 15,5° Codice: 837057

VITIGNI: Chiavennasca (Nebbiolo).
 INVECCHIAMENTO: Matura per 24 mesi in botti di rovere francese.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
 ABBINAMENTI: Secondi di terra.

PIEMONTE



La **Cantina Terre del Barolo** è una cooperativa vinicola situata a Castiglione Falletto, in Piemonte, e rappresenta uno dei principali produttori di vini della regione.

- **Fondata nel 1958**, la cantina è stata creata da un gruppo di viticoltori guidati da Arnaldo Rivera, con l'obiettivo di promuovere i vini della zona e mantenere le tradizioni agricole locali.
- **Soci**: La cantina conta oltre trecento soci, che rappresentano una "famiglia" di contadini che coltivano e nutrono la terra.
- **Vigneti**: La cantina gestisce circa 600 ettari di vigneti, che includono prestigiosi cru come Rocche di Castiglione e Boiolo.
- La cantina è un punto di riferimento culturale per la regione delle Langhe, che è patrimonio mondiale UNESCO.



VINO "TERRE DEL BAROLO"
BAROLO
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 14,5°

Codice: 838050

VITIGNI: Nebbiolo 100%
AFFINAMENTO: 38 mesi di cui almeno 18 in botti di rovere francese da 25/50 hl.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Primi piatti a base di funghi o formaggi, o serviti con tartufo bianco d'Alba, arrostiti e stracotti di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.

VINO "TERRE DEL BAROLO"
BARBARESCO
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 14°

Codice: 838055

VITIGNI: Nebbiolo 100%
INVECCHIAMENTO: L'affinamento, insieme a quelli di raccolta, vinificazione e imbottigliamento, deve essere effettuato nella zona DOCG, con un periodo di invecchiamento minimo di 26 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Va abbinato con umidi e stracotti aromatici e di lunga cottura, carni rosse e selvaggina - arrostiti di selvaggina da pelo - selvaggina da penna tartufata - formaggi stagionati.

VINO "TERRE DEL BAROLO"
NEBBIOLO
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 14°

Codice: 838066

VITIGNI: Nebbiolo 100%
VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 6/8 giorni a temperatura controllata (26-28°).
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Tagliatelle al ragù di carne o ai funghi porcini, carni bianche e rosse anche grigliate, cacciagione e formaggi saporiti di media stagionatura.

La **Cantina Terre del Barolo** è una cooperativa vinicola situata a Castiglione Falletto, in Piemonte, e rappresenta uno dei principali produttori di vini della regione.

- **Fondata nel 1958**, la cantina è stata creata da un gruppo di viticoltori guidati da Arnaldo Rivera, con l'obiettivo di promuovere i vini della zona e mantenere le tradizioni agricole locali.
- **Soci**: La cantina conta oltre trecento soci, che rappresentano una "famiglia" di contadini che coltivano e nutrono la terra.
- **Vigneti**: La cantina gestisce circa 600 ettari di vigneti, che includono prestigiosi cru come Rocche di Castiglione e Boiolo.
- La cantina è un punto di riferimento culturale per la regione delle Langhe, che è patrimonio mondiale UNESCO.



VINO "TERRE DEL BAROLO"
DOLCETTO D'ALBA
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13°

Codice: 838060

VITIGNI: Dolcetto 100%
VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 4/6 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Antipasti semplici, pasta e risotti, ideale abbinamento alla cucina di tutti i giorni.

VINO "TERRE DEL BAROLO"
BARBERA D'ALBA
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13,5°

Codice: 838065

VITIGNI: Barbera 100%
AFFINAMENTO: 3/4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Primi piatti, zuppe saporite e bollito misto, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati.

VINO "TERRE DEL BAROLO"
ROERO ARNEIS
lt.0,75

"ArneRò" bianco fermo D.O.C.G.

Gr: 13,5°

Codice: 838070

VITIGNI: Arneis
FERMENTAZIONE: Alla pressatura soffice segue la fermentazione in purezza per circa 10 giorni a una temperatura controllata di 16-18°.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Si abbina in maniera magistrale ai piatti di pesce. Ama i crudi di mare, le frittelle, i carpacci, il polpo alla griglia e i pesci al cartoccio. Accompagna bene tutti i tipi di risotto, le pastasciutte estive e le carni bianche.



Cantine Volpi, da oltre 100 anni e attraverso cinque generazioni è protagonista di una continua evoluzione che l'ha portata ad essere una realtà di riferimento del settore enologico piemontese, autentica espressione del territorio dei Colli Tortonesi.

- **Innovazione:** Negli anni '70 e '90, l'azienda si è distinta per la produzione di vino bianco frizzante naturale da uva Cortese, anticipando i successi del Prosecco e del Franciacorta. Ha anche introdotto l'uso della barrique e avviato la produzione di Vino Novello
- **Agricoltura Biologica:** Negli anni '90, Cantine Volpi è stata tra le prime a orientarsi verso l'agricoltura biologica, presentando la sua linea biologica alla fiera Millésime Bio nel 2001



**VINO VOLPI BARBERA
PIEMONTE lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 806049

VITIGNI: Barbera dall'85 al 100%, ma vi possono concorrere anche uve di Nebbiolo (dallo 0 al 15%).
FERMENTAZIONE: La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a formaggi semiduri, salumi, zuppe, bolliti, carni bianche e rosse, ma può essere utilizzato anche come ingrediente per la preparazione di ottimi primi piatti o secondi di carne.

**VINO VOLPI BARBERA
MONFERRATO lt.0,75**

rosso frizzante D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 806050

VITIGNI: Barbera
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Accompagna antipasti a base di salumi, minestre, arrostiti, bolliti e formaggi poco stagionati.

**VINO VOLPI BARBERA
ASTI lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 12,5° Codice: 806057

VITIGNI: Barbera dal 90% al 100%; per l'eventuale restante 10% possono concorrere le uve provenienti da vitigni raccomandati e/o autorizzati, non aromatici.
INVECCHIAMENTO: Minimo 4 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Piatti a base di carne, bolliti e cacciagione.

**VINO VOLPI BARBERA
D'ASTI SUPERIORE lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13° Codice: 806051

VITIGNI: Barbera
INVECCHIAMENTO: 14 mesi di cui 6 in bottiglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Piatti a base di carne, bolliti e cacciagione.



Cantine Volpi, da oltre 100 anni e attraverso cinque generazioni è protagonista di una continua evoluzione che l'ha portata ad essere una realtà di riferimento del settore enologico piemontese, autentica espressione del territorio dei Colli Tortonesi.

- **Innovazione:** Negli anni '70 e '90, l'azienda si è distinta per la produzione di vino bianco frizzante naturale da uva Cortese, anticipando i successi del Prosecco e del Franciacorta. Ha anche introdotto l'uso della barrique e avviato la produzione di Vino Novello
- **Agricoltura Biologica:** Negli anni '90, Cantine Volpi è stata tra le prime a orientarsi verso l'agricoltura biologica, presentando la sua linea biologica alla fiera Millésime Bio nel 2001



**VINO VOLPI GRIGNOLINO
ASTI lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13° Codice: 806052

VITIGNI: Grignolino
VINIFICAZIONE: Accurata raccolta delle uve, pigiatura e diraspatura tramite pigiatrice a rulli e macerazione sulle bucce con fermentazione in botti di acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Antipasti, carni bianche, minestre, pasta, salumi, torte di verdura e zuppe.

**VINO VOLPI DOLCETTO
D'ALBA lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 806053

VITIGNI: Dolcetto 100%
VINIFICAZIONE: Fermentazione naturale con follature manuali e rimontaggi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Facilmente abbinabile a carni in umido e a piatti tipici.

**VINO VOLPI TIMORASSO
COLLI TOR. lt.0,75**

bianco fermo D.O.P.

Gr: 12,5° Codice: 806065

VITIGNI: Timorasso
AFFINAMENTO: 10 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Antipasti, primi piatti come riso e pasta, piatti a base di pesce sia di mare che di acqua dolce.

**VINO VOLPI MOSCATO
lt.0,75**

bianco frizzante D.O.C.

Gr: 5,5° Codice: 806055

VITIGNI: Moscato bianco 100%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ideale con frutta e pasticceria secca.

La Collina di Dioniso è un'azienda vitivinicola situata a La Morra, nel cuore delle Langhe piemontesi. Fondata da Fabio Oberto, l'azienda si distingue per la produzione di vini di alta qualità, utilizzando uve provenienti da vigneti coltivati secondo il metodo Guyot a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare.

Produzione

La Collina di Dioniso acquista uve e vino sfuso da piccoli produttori locali, vinificando e imbottigliando il prodotto finale. Tra i vini offerti dall'azienda spiccano varietà tipiche delle Langhe, come la Barbera d'Alba. L'approccio dell'azienda è caratterizzato da una forte attenzione alla qualità e alla tradizione vinicola della regione.

La Collina di Dioniso rappresenta una vera e propria espressione del patrimonio vitivinicolo piemontese, con vini che riflettono il terroir unico delle Langhe.



**VINO DIONISO
LANGHE NEBBIOLO**
lt. 0,75

rosso fermo D.O.C.
LA COLLINA

Gr: 13,5° Codice: 861202

VITIGNI: Nebbiolo 100%
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°
ABBINAMENTI: Ottimo con le carni, antipasti, affettati e formaggi. Questo vino pur essendo gustoso si abbina anche molto bene con risotti, pasta e lasagne.

**VINO DIONISO
BARBERA D'ALBA**
lt. 0,75

rosso fermo D.O.C.
LA COLLINA

Gr: 13,5° Codice: 861203

VITIGNI: Barbera 100%
VINIFICAZIONE: Pigia-diraspatura, fermentazione in vasche di acciaio inox e lunga macerazione a cappello sommerso 2 settimane (a seconda dell'annata)
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Ottimo vino da abbinare a piatti di carne di una certa grassezza, come arrostiti di vitello, involtini o anche brasati, salumi e formaggi di media stagionatura.

**VINO DIONISO
DOLCETTO D'ALBA**
lt. 0,75

rosso fermo D.O.C.
LA COLLINA

Gr: 13,5° Codice: 861204

VITIGNI: Dolcetto 100%
VINIFICAZIONE: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata, macerazione a cappello sommerso di circa 1 settimana (a seconda dell'annata)
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°
ABBINAMENTI: Vino che si accorderebbe alla perfezione con piatti a base di manzo, agnello, cacciagione, ma anche con primi di pasta.

**VINO DIONISO
ROERO ARNEIS**
lt. 0,75

bianco fermo D.O.C.G
LA COLLINA

Gr: 13,5° Codice: 861205

VITIGNI: Arneis 100%
VINIFICAZIONE: Pigia-diraspatura, vinificazione in bianco, in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione per 3 mesi in vasche di acciaio inox su fecce fini (a seconda dell'annata). Affinamento di 3 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Aperitivi, antipasti, pesce.

L'azienda agricola Travaglini è il punto di riferimento storico per il Gattinara D.O.C.G., situata nel cuore delle colline vercellesi, ai piedi del Monte Rosa. Fondata nel 1958 da Arturo Travaglini, l'azienda è celebre per aver reso iconico questo vino nebbiolo dell'Alto Piemonte attraverso una qualità costante e una bottiglia dal design inconfondibile.

Prodotto prevalentemente con uve Nebbiolo (localmente chiamato Spanna), che nei terreni rocciosi e ricchi di ferro di Gattinara acquisisce una spiccata mineralità e finezza.

Profilo Sensoriale: Un vino rosso di grande struttura, elegante e longevo (può invecchiare dai 15 ai 25 anni). Al naso presenta note di frutti di bosco, rose e spezie, con una freschezza vibrante al palato.

La Bottiglia Iconica: La forma asimmetrica, ideata nel 1958 da Giancarlo Travaglini, funge da decanter naturale: la sua particolare curvatura trattiene i sedimenti naturali del vino durante la mescita



**VINO TRAVAGLINI
GATTINARA t.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13,5°

Codice: 844902

VITIGNI: Nebbiolo 100%
VINIFICAZIONE: La coltivazione avviene secondo metodi tradizionali. Le uve maturano in condizioni ottimali. Il momento della vendemmia è cruciale. Solo le uve completamente mature vengono lavorate. Dopo la raccolta, segue la vinificazione. Le uve vengono pressate delicatamente e fermentate. La fermentazione tradizionale avviene in serbatoi di acciaio inossidabile. L'affinamento avviene per almeno 24 mesi in grandi botti di legno. In questo modo il vino sviluppa la sua caratteristica profondità e complessità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°
ABBINAMENTI: Risotto ai funghi, formaggi erborinati e carne rossa in umido.



**VINO TRAVAGLINI
GATTINARA
TRE VIGNE t.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13,5°

Codice: 844910

VITIGNI: 100% Nebbiolo
VINIFICAZIONE: Le uve per il Gattinara Tre Vigne D.O.C.G. provengono da vigneti unici nel cuore di Gattinara, che beneficiano delle migliori condizioni climatiche. I storici vigneti sono caratterizzati da terreni sabbiosi e ciottolosi, che conferiscono ai vini il loro caratteristico espressione. Vignaioli esperti selezionano le uve al momento giusto e le raccolgono a mano. Le uve arrivano delicatamente alla cantina. Durante la vinificazione, le uve vengono pressate delicatamente e il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox. Dopo la fermentazione, il vino matura per 24 mesi in grandi botti di rovere francese. Una successiva maturazione in bottiglia garantisce una conclusione armoniosa del complesso profilo gustativo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Pasta al sugo, formaggi stagionati e selvaggina.



**VINO TRAVAGLINI
GATTINARA
RISERVA t.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13,5°

Codice: 844915

VITIGNI: Nebbiolo 100%
VINIFICAZIONE: Le uve crescono nei terreni soleggiati e minerali della regione di Gattinara. In condizioni ottimali, le uve Nebbiolo, rinomate per il loro alto standard qualitativo, maturano. Circa sei settimane dopo la vendemmia avviene la fermentazione. Questo avviene in modo delicato, per estrarre gli aromi preziosi delle uve. La fermentazione si svolge lentamente a temperature controllate, per preservare le note fruttate e floreali. Dopo la fermentazione, il vino matura per almeno tre anni in grandi botti di rovere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Pasta al sugo di carne, carne arrostita e grigliata, formaggi stagionati.



VENETO



La **Cantina Valpolicella Negrar** è un'azienda vinicola storica situata nel cuore della Valpolicella, a pochi chilometri da Verona. Fondata il 23 agosto 1933 da sei produttori locali che decisero di unire le loro forze in una società cooperativa per difendere il territorio dagli investimenti speculativi e promuovere la tradizione vitivinicola locale.

La cantina ha una lunga storia legata alla produzione **dell'Amarone**, uno dei vini più rappresentativi della regione. Il primo Amarone fu prodotto nel 1936 dopo la scoperta casuale di un Recioto lasciato fermentare troppo a lungo. La missione della cantina è quella di valorizzare le tradizioni locali mantenendo uno stile moderno e sostenibile.

Al termine di un percorso di ricerca e di zonazione nella Valpolicella Classica **nasce Domini Veneti**.

Una scelta coraggiosa e in contro-tendenza per l'epoca. Si tratta della prima operazione di posizionamento in fascia premium intrapresa da una cantina sociale italiana, che parte dalla selezione di una parte importante della propria produzione.



**VINO NEGRAR
APPASSIMENTO
PASSITO**
lt.0,75

rosso fermo I.G.T.
PRUVINIANO

Gr: 14° Codice: 860200

VITIGNI: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15% e altre uve come da disciplinare 10%
AFFINAMENTO: le uve vengono sottoposte ad appassimento per 60 giorni. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25°C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in legno. Stabilizzazione: naturale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati. Ottimo con formaggi stagionati.



**VINO NEGRAR
VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE**
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.
PRUVINIANO

Gr: 13,5° Codice: 860203

VITIGNI: Corvina Veronese 85%, Rondinella 10% e Corvinone 5%
INVECCHIAMENTO: Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice e affina in botti di rovere per almeno 12 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Ideale con piatti di pasta, carni rosse arrosto o grigliate.



**VINO NEGRAR
VALPOLICELLA
RIPASSO SUPERIORE**
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.
PRUVINIANO

Gr: 14° Codice: 860202

VITIGNI: Corvina 45-95%, Corvinone max. 50%, Rondinella 5-30%, vitigni a bacca rossa autorizzati per la provincia di Verona max. 25%.
VINIFICAZIONE: Il metodo "Ripasso" prevede che il vino Valpolicella venga fatto fermentare sulle vinacce dell'Amarone, acquisendo maggiore complessità, struttura e intensità aromatica. Dopo questa fase, il vino viene affinato in botti di legno, dove sviluppa note profonde di frutta rossa matura, spezie e un leggero accenno di cacao.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ideale con la carne rossa, sia alla brace che brasati.



**VINO NEGRAR
AMARONE
CLASSICO**
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.
PRUVINIANO

Gr: 16° Codice: 860201

VITIGNI: Corvina al 60%, Corvinone e Rondinella, ciascuno al 15%, e altre uve permesse da disciplinare al rimanente 10%.
VINIFICAZIONE: Avviene a Febbraio con temperature di fermentazione tra 12-23° e macerazione lenta per 30 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: È un vino da abbinare a formaggi stagionati, ad esempio del Parmigiano Reggiano 60 mesi, e carni brasate, ad esempio il cervo.

VENETO

**San Pietro in
Cariano (VR)**

CANTINE BOLLA

(Gruppo Italiano Vini)

FONDATA NEL 1883
BOLLA

La cantina Bolla ha sede a Pedemonte, dove nel 1931 fu edificata la seconda sede produttiva dell'azienda dopo Soave e dove ancora oggi i due edifici originali ospitano gli uffici, l'area Ospitalità e la sala degustazione della cantina. **Nell'ala storica si colloca la cantina del Nonno, il cuore della tradizione, arricchita nel tempo con 1700 barriques e 35 tonneaux** conserva ancora le botti di rovere di Slavonia risalenti al 1883.

La Cantina Bolla rappresenta oggi un patrimonio che conta più di **300 ha di vigneti in Valpolicella Classica**, nell'area di Soave e nel territorio del Lago di Garda.

Passione per la viticoltura, forte legame con il territorio, voglia di sperimentare, sono ancora oggi, da 140 anni, le basi della filosofia enologica di Bolla.

Grazie anche alla collaborazione di 100 famiglie di conferitori, da più di tre generazioni, la cantina continua ad interpretare le principali denominazioni veronesi, nel rispetto della tradizione, ma con particolare attenzione all'evoluzione dei gusti del consumatore.



VINO BOLLA VALPOLICELLA CLASSICO lt.0,75

D.O.C. rosso fermo

Gr: 13° Codice: 850345

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella
VINIFICAZIONE: il processo prevede una macerazione prefermentativa a freddo, alla temperatura di 5° C per 3 giorni in modo tale da estrarre dalle uve gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide. Segue la fermentazione in vinificatori di acciaio con un graduale aumento termico da 20 – 22 a 28 – 30° C. In ultimo la maturazione che come da disciplinare vede un breve passaggio in barrique francese di primo e secondo passaggio, segue l'imbottigliamento nel mese di marzo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Formaggi, Pollame e/o carni bianche, Primi piatti o minestre.

VINO BOLLA VALPOLICELLA RIPASSO lt.0,75

D.O.C. rosso fermo

Gr: 13,5° Codice: 850348

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella
VINIFICAZIONE: prodotto con una tecnica particolare, da sempre adottata nella zona classica che fa fermentare il vino a contatto con le vinacce di Amarone. Il risultato di questa tecnica è un vino leggermente più alcolico, con più struttura ma soprattutto con più profumi fruttati
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°
ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, Primi di carne, Secondi di carne rossa

VINO BOLLA AMARONE "LE POIANE" lt.0,75

D.O.C.G. rosso fermo

Gr: 16° Codice: 850350

VITIGNI: 70% Corvina e Corvinone, 30% Rondinella.
VINIFICAZIONE: Le uve (principalmente Corvina e Corvinone, con una percentuale di Rondinella) vengono raccolte esclusivamente a mano a perfetta maturazione, i grappoli selezionati vengono disposti in "fruttai" (locali ben aerati) su graticci o cassette per circa 120 giorni. A gennaio, le uve appassite vengono pigiate delicatamente e avviate alla fermentazione alcolica. Dopo il vino matura per un lungo periodo in botti di legno.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Carni rosse, formaggi, primi piatti e risotti.

VINO BOLLA SOAVE CLASSICO lt.0,75

D.O.C. bianco fermo

Gr: 12,5° Codice: 850380

VITIGNI: Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10%.
VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente pigiate e sottoposte a breve macerazione a freddo, seguita da fermentazione in acciaio a bassa temperatura. Il vino affina sulle fecce fini fino all'imbottigliamento a fine inverno, conservando complessità e freschezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, si abbina a piatti di pesce, risotti, carni bianche e formaggi freschi.

Cadis 1898 è il nuovo nome assunto dalla storica **Cantina di Soave**, un'azienda vinicola con oltre 125 anni di storia nel panorama vitivinicolo italiano. Questa trasformazione è stata intrapresa per valorizzare meglio le diverse denominazioni di vino prodotte e per dare maggiore visibilità ai siti produttivi dell'azienda.

- **Riorganizzazione:** La decisione di cambiare nome in Cadis 1898 è stata presa per dare spazio alle quattro "anime" principali dell'azienda: **Cantina di Soave**, **Cantina di Illasi** (specializzata in Valpolicella, Amarone e Recioto), **Cantina di Montecchia** (Lessini Durello) e **Terre al Lago** (Custoza, Bardolino e Garda)
- **Produzione:** Cadis 1898 riunisce più di 2.000 soci viticoltori su 6.500 ettari vitati, coprendo diverse denominazioni come Soave, Valpolicella, Lessini Durello e Bardolino



**VINO CADIS
SOAVE It.0,75**

bianco fermo D.O.C.

Gr: 11,5° Codice: 817050

VITIGNI: Garganega

TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Da accostare
ad antipasti, zuppe, pasta,
pesce e carni bianche.

**VINO CADIS
CABERNET
SAUVIGNON It.0,75**

rosso fermo I.G.T.

Gr: 11,5° Codice: 817055

VITIGNI: Cabernet Sauvignon

TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 15°
ABBINAMENTI: Da abbinare a
pasta, manzo, cacciagione.

**VINO CADIS
VALPOLICELLA
It.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 11,5° Codice: 817051

VITIGNI: Corvina, Molinara,
Rondinella

TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 14-16°
ABBINAMENTI: Perfetto con
pasta al ragù, involtini di carne
e formaggi stagionati.

**VINO CADIS
VALPOLICELLA
RIPASSO It.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13° Codice: 817070

VITIGNI: Corvina, Corvinone e
Rondinella

TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 14-16°
ABBINAMENTI: Manzo, vitello
e cacciagione.

**VINO CADIS
VALPOLICELLA
AMARONE It.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 14,5° Codice: 817072

VITIGNI: Corvina 50%, Rondi-
nella 20%, Corvinone 30%.
AFFINAMENTO: Botte.
TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Manzo,
agnello, cervo e gorgonzola.

Fondata nel 1973 da Bonaventura Maschio, **Cantine Maschio è oggi uno dei nomi di riferimento nel mondo del Prosecco e dei vini frizzanti veneti.** La sede storica si trova a Visnà di Vazzola, nel cuore del trevigiano, dove l'azienda ha saputo coniugare la tradizione spumantistica con tecnologie all'avanguardia.

Tecnologia del Freddo: La cantina è celebre per l'uso di tecniche innovative, come la conservazione del mosto a basse temperature, che permette di mantenere intatta la freschezza e i profumi varietali delle uve fino alla spumantizzazione.

Gamma Prodotti: Oltre ai classici Prosecco DOC e DOCG, la produzione spazia dai bianchi frizzanti (Chardonnay, Verduzzo) ai rosati e ai vini in formato mignon, segmento in cui l'azienda è leader di mercato.

Sostenibilità: L'azienda promuove pratiche agricole responsabili, puntando alla tutela del territorio e della biodiversità locale attraverso il progetto Sustainability Report.



**VINO MASCHIO
VERDUZZO t.0,75**

bianco frizzante I.G.T.

Gr: 10,5°

Codice: 815051

VITIGNI: verduzzo 85% + 15% vini bacca bianca selezionati

VINIFICAZIONE: dopo la raccolta, le uve bianche vengono pressate delicatamente per ottenere il mosto, che viene fatto fermentare per produrre un vino base tranquillo (fermo). La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata: il vino base viene trasferito in grandi autoclavi d'acciaio a tenuta di pressione. Vengono aggiunti lieviti selezionati e zucchero per avviare una seconda fermentazione, che genera alcol e anidride carbonica. L'anidride carbonica, non potendo fuoriuscire, si discioglie nel liquido, creando le bollicine e rendendo il vino frizzante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: primi piatti, pesce, crostacei e carne bianca.



**VINO MASCHIO
CHARDONNAY lt.0,75**

bianco frizzante I.G.T.

Gr: 10,5°

Codice: 815052

VITIGNI: 85% Chardonnay 15% selezionati vitigni a bacca bianca

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte e sottoposte a una pigiatura soffice per ottenere il mosto fiore. il mosto viene immediatamente refrigerato e conservato a una temperatura molto bassa (circa 2°C) sotto azoto, per prevenire l'ossidazione degli zuccheri e la perdita di componenti aromatiche preziose. Questa tecnica permette di avere mosto fresco disponibile tutto l'anno. a partire dal mosto conservato, si procede con una singola fermentazione in grandi autoclavi d'acciaio a temperatura controllata per circa 4 settimane.

durante questa fase di fermentazione in autoclave, il vino sviluppa la pressione e le bollicine (anidride carbonica) che lo rendono frizzante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti delicati a base di pesce.



**VINO MASCHIO
PINOT ROSA lt.0,75**

rosato frizzante I.G.T.

Gr: 11°

Codice: 815053

VITIGNI: Pinot bianco 85%, Pinot nero 15%

VINIFICAZIONE: per ottenere il caratteristico colore rosato e gli aromi di frutti di bosco, il mosto di uve Pinot Nero viene lasciato a contatto con le bucce solo per un breve periodo (poche ore), a differenza della vinificazione in rosso che dura settimane. Questa breve macerazione estrae delicatamente il colore e i precursori aromatici. le uve pigiate fermentano a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per ottenere un vino base tranquillo. il vino base viene successivamente trasferito in grandi autoclavi pressurizzate. Qui, con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero, avviene una seconda fermentazione. L'anidride carbonica prodotta rimane disciolta nel liquido, creando l'effervescenza tipica del vino frizzante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Eccellente in aperitivo, l'identità rosé permette un abbinamento versatile a tutto pasto, accompagnando con stile e gusto sia portate di mare che di terra.

Fondata nel 2015: Vitevis è il risultato dell'unione di quattro cantine storiche del Veneto, tra cui la Cantina Colli Vicentini di Montebelluna Maggiore.

- **Vini prodotti:** Vitevis produce vini DOC come **Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello, Prosecco, Soave, e Vicenza**, oltre a una linea di vini biologici.
- **Territorio:** Le cantine si trovano nel cuore del Veneto, tra Verona, Vicenza e Venezia, su terreni vulcanici e morenici ideali per la viticoltura.
- **Soci:** Vitevis conta oltre 1000 soci viticoltori, che conferiscono le loro uve per la vinificazione.
- **Cantine:** Le quattro cantine che compongono Vitevis sono situate in aree strategiche del Veneto, garantendo una produzione diversificata e di alta qualità.



VINO VITEVIS MERLOT
lt.1 vap

I.G.T. rosso fermo

Gr: 12° Codice: 808001

VITIGNO: Merlot

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°
ABBINAMENTI: E' un vino consigliato per accompagnare carni bianche e carni rosse, preferibilmente grigliate, e formaggi stagionati.

VINO VITEVIS GAMBELLARA
lt.1 vap

D.O.C. bianco fermo

Gr: 12° Codice: 808010

VITIGNI: Garganega
AFFINAMENTO: Acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce d'acqua dolce e crostacei, risotti, minestre, zuppe e creme di verdura.

VINO CSVG BARDOLINO
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 808050

VITIGNI: Corvina, Rondinella, Molinara
AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Carne rossa e selvaggina

VINO CSVG BARDOLINO
lt.1,5 **MAGNUM**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 808150

VITIGNI: Corvina, Rondinella, Molinara
AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Carne rossa e selvaggina

Fondata nel 2015: Vitevis è il risultato dell'unione di quattro cantine storiche del Veneto, tra cui la Cantina Colli Vicentini di Montecchio Maggiore.

- **Vini prodotti:** Vitevis produce vini DOC come **Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello, Prosecco, Soave**, e **Vicenza**, oltre a una linea di vini biologici.
- **Territorio:** Le cantine si trovano nel cuore del Veneto, tra Verona, Vicenza e Venezia, su terreni vulcanici e morenici ideali per la viticoltura.
- **Soci:** Vitevis conta oltre 1000 soci viticoltori, che conferiscono le loro uve per la vinificazione.
- **Cantine:** Le quattro cantine che compongono Vitevis sono situate in aree strategiche del Veneto, garantendo una produzione diversificata e di alta qualità.



**VINO CSVG BARDOLINO
CHIARETTO lt.0,75**

rosato fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 808051

VITIGNI:
MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
ABBINAMENTI:

**VINO CSVG CUSTOZA
lt.0,75**

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 808052

VITIGNI: 40% Garganega, 25% Trebbiano, 15% Fernanda, 20% tra Malvasia, Riesling italico, Chardonnay e Sauvignon
AFFINAMENTO: In acciaio inox
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti, piatti leggeri e pesce. Ineguagliabile come aperitivo.

**VINO CSVG PINOT BIANCO
lt.0,75**

bianco fermo I.G.T.

Gr: 12° Codice: 808054

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Bianco
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Pasta, frutti di mare, formaggio a pasta dura e stagionato, pesce magro e salumi.

**VINO CSVG CUSTOZA
CA'VEGAR lt.0,75**

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 808110

VITIGNI: Garganega, Trebbiano Toscano, Trebbianello e Cortese
MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Si abbina con pietanze leggere e delicate, come ad esempio antipasti sia di mare che a base affettati delicati o verdure, come uova con gli asparagi, prosciutto e melone, prosciutto e fichi. Da provare con la ricetta cinese spaghetti di riso, gamberi e verdure.

Cantine CA'MAIOL MIONETTO TOMBACCO



CàMaiol

Fondata nel 1967 da Walter Contato, Cà Maiol è una delle cantine storiche e più prestigiose della zona del Lugana.

Situata a Desenzano del Garda, l'azienda ha sede in un edificio del 1710 e gestisce oggi circa 140 ettari di vigneti.

a produzione si concentra sul vitigno autoctono Turbiana.



MIONETTO

Fondata nel 1887 a Valdobbiadene dal mastro vinificatore Francesco Mionetto, la Cantina Mionetto è una delle realtà più iconiche del Prosecco a livello internazionale.

Situata nel cuore dell'area DOCG Conegliano-Valdobbiadene, zona Patrimonio UNESCO, la cantina è legata alla coltivazione del vitigno Glera.



CA' DEL DOGE

Ca' del Doge è una linea di vini prodotta dalla **Vinicola Tombacco**, una storica cantina situata a Trebaseleghe (Padova).

Il marchio è ispirato alla tradizione veneziana e ai sapori del territorio veneto, puntando a riflettere l'eleganza della laguna nelle sue etichette.



**VINO CA'MAIOL
LUGANA PRESTIGE** lt.0,75
bianco fermo D.O.C.



**VINO MIONETTO
PROSECCO SPAGO** 75cl.
Bianco frizzante D.O.C.



**VINO T. CA' DEL DOGE
FIOROSO** lt.0,75
bianco frizzante CUVÉE

Gr: 13°

Codice: 856051

Gr: 11°

Codice: 832400

Gr: 10,5°

Codice: 845105

VITIGNI: Turbiana 100%

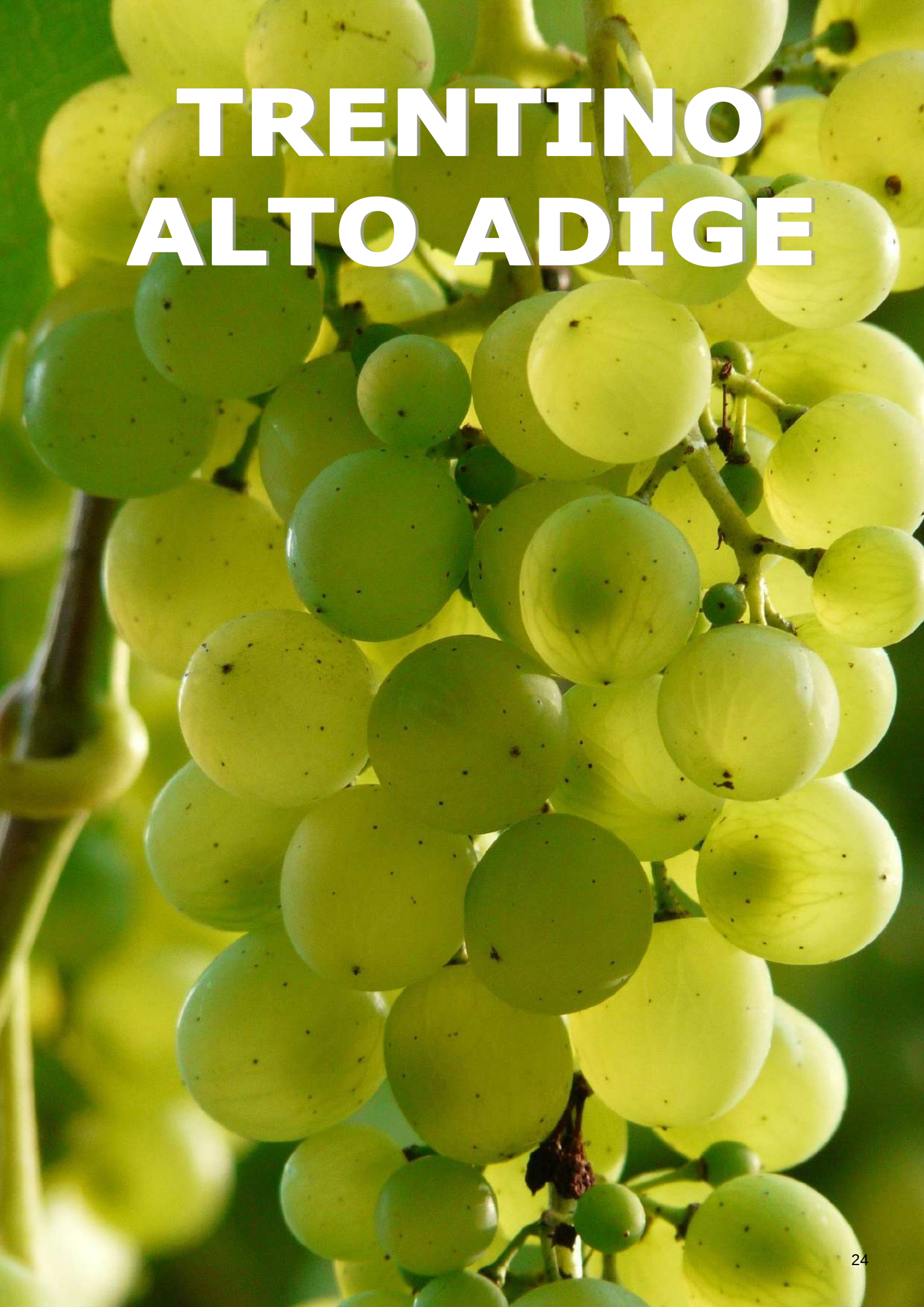
VINIFICAZIONE: Le uve provengono esclusivamente dai vigneti della tenuta Maiolo, sede principale dell'azienda agricola Ca' Maiol. La raccolta e la selezione delle uve avvengono manualmente per garantire la massima qualità e integrità del frutto. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina e sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto viene quindi fatto fermentare in moderne vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Segue un periodo di maturazione e affinamento sulle fecce fini (lieviti) per alcuni mesi, sempre in serbatoi d'acciaio. Il processo si completa con un ulteriore affinamento in bottiglia, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Aperitivi, crudità di pesce e frutti di mare.

VITIGNI: Glera 100%

VINIFICAZIONE: Le uve Glera vengono raccolte a mano, in particolare nelle aree collinari del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene. Le uve vengono pressate delicatamente (pressatura soffice) e il mosto ottenuto fermenta senza le bucce (vinificazione in bianco) per produrre un vino base tranquillo. Il vino base viene trasferito in grandi recipienti di acciaio a pressione (autoclavi). Qui, con l'aggiunta di lieviti e zuccheri (scioppo di tiraggio), avviene la seconda fermentazione che genera l'anidride carbonica responsabile delle bollicine. Una volta raggiunto il grado di effervescenza desiderato, il vino viene imbottigliato. Questo processo dà vita a un vino frizzante che mantiene la freschezza e l'immediatezza del frutto, come da tradizione del Prosecco. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Ottimo dall'aperitivo alle carni bianche.

VITIGNI: Cuvée di vini bianchi provenienti da vigneti ubicati nel Nord-Est.

VINIFICAZIONE: Le uve, giunte a piena maturazione, vengono selezionate con cura e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato e illimpidito tramite flottazione. Successivamente, la fermentazione alcolica avviene in vasche a temperatura controllata. Una volta ottenuto il vino base, questo viene raffreddato nuovamente (a 10-12°C) e inviato per una seconda fermentazione in autoclave (vasche a pressione chiuse) secondo il Metodo Charmat-Martinotti. Questa fase, in cui vengono aggiunti lieviti, crea l'anidride carbonica che rende il vino frizzante. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12°
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo.



TRENTINO ALTO ADIGE

Fondata nel 1950, Cavit è la più grande cantina cooperativa del Trentino, oggi **comprende ben 11 cantine sociali tradizionali** a cui conferiscono le uve 5.250 viticoltori. Fanno parte di Cavit: La Cantina Sociale Roveré della Luna; la Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, la Cantina di La-Vis e Valle di Cembra, la Cantina Toblino nella Valle dei Laghi, la Cantina Sociale di Trento, la Cantina Aldeno, la Cantina Vivallis di Villalagarina, la Agraria Riva del Garda nell'Alto Garda, la Cantina D'Isera, la Cantina Mori Colli Zugna e la Cantina Sociale Viticoltori in Avio.

Due terzi del vino Trentino esce da una cantina di Cavit. Forte di questi numeri Cavit riesce a diversificare i suoi prodotti in svariate linee di produzione dai vini più commerciali a etichette prestigiose.

La lunga esperienza e la capillarità delle cantine ha permesso a Cavit di esplorare e approfondire tutti i singoli microterritori del Trentino, valorizzando ciascuno nella sua specificità. Questi valori di territorialità sono alla base di tutta la gamma produttiva. Cavit nel suo complesso gestisce 6.350 ettari di vigneto e produce ogni anno 62 milioni di bottiglie.



**VINO CAVIT
TRE VENEZIE**
lt.0,75

bianco fermo I.G.T.

Gr: 11,5 Codice: 810060

VITIGNO: Pinot Grigio 60%,
Chardonnay 40%

TEMPERATURA DI
SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Si accompagna bene con gli antipasti e le minestre di pesce.

**VINO CAVIT
MÜLLER THURGAU**
lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 810051

VITIGNI: Müller Thurgau 100%
VINIFICAZIONE: Accurata vinificazione in bianco preceduta da una breve macerazione a freddo con le bucce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche.

**VINO CAVIT
GEWÜRZTRAMINER**
lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 13,5 Codice: 810070

VITIGNI: Gewürztraminer 100%
VINIFICAZIONE: La vinificazione delle uve, che debbono essere assolutamente sane, viene effettuata in bianco (separazione delle bucce e fermentazione del solo mosto) ed a causa del colore rosato degli acini la pressatura deve risultare estremamente soffice.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13°
ABBINAMENTI: Risotto con le mele, secondi di pesce e con piatti piccanti e saporiti.

**VINO CAVIT
TEROLDEGO**
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12,5 Codice: 810072

VITIGNI: Teroldego 100%
VINIFICAZIONE: La vinificazione è realizzata secondo il tradizionale schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione (8-9 giorni).
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si accompagna bene con bolliti, arrosti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.

**VINO CAVIT
LAGREIN**
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12,5 Codice: 810073

VITIGNI: Lagrein 100%
VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, con fermentazione che avviene ad una temperatura di 28-29° e con lunga macerazione sulle bucce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Antipasti caldi, primi piatti con sughi di carne, pollo alla cacciatora.

Il **Gruppo Mezzacorona** è un'azienda cooperativa nel settore vitivinicolo con sede nella Piana Rotaliana, in provincia di Trento. La cooperativa è stata fondata l'5 giugno 1904 da 11 soci viticoltori. Oggi, conta 1.600 soci e 2.800 ettari di vigneto nel solo Trentino-Alto Adige, con oltre 345.000 quintali d'uva conferita e una produzione annua che ha superato i 45 milioni di bottiglie.

Cantina Mezzacorona è una cantina che include il marchio **Castel Firmian**, dedicato alla ristorazione e alle enoteche.

I vini di questa collezione hanno una forte identità territoriale e sono noti per la loro eleganza e armonia di gusto e profumi.

Cantina Mezzacorona coltiva le sue uve con agricoltura sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e con tecniche avanzate per garantire prodotti naturali e di alta qualità. Hanno enologi e agronomi che guidano i viticoltori in ogni fase della produzione.



**VINO CASTEL FIRMIAN
GEWÜRZTRAMINER It.0,75**

bianco fermo D.O.C.

Gr: 13°

Codice: 864050

VITIGNI: Gewürztraminer

VINIFICAZIONE: La vinificazione prevede un breve contatto con le bucce. Questa fase è cruciale per estrarre le fragranze aromatiche primarie presenti nella buccia rosa del vitigno, come le note speziate e floreali. Il mosto ottenuto fermenta a bassa temperatura, tra i 16 e i 18°C, per un periodo prolungato. La temperatura controllata aiuta a preservare i composti volatili e la freschezza del vino. Dopo la fermentazione, il vino viene conservato e affinato in cantina, in vasche di acciaio inossidabile, prima dell'imbottigliamento, per mantenere la sua integrità e il suo carattere varietale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Si accompagna con crostacei, asparagi, primi piatti e formaggi.

La Cantina Produttori San Michele Appiano, conosciuta anche come St. Michael-Eppan, è una delle più importanti e storiche cantine cooperative dell'Alto Adige, situata ad Appiano sulla Strada del Vino. Fondata nel 1907, oggi raccoglie circa 340 famiglie di viticoltori e si estende su oltre 1.000 ettari di vigneti, rendendola una delle realtà vinicole più significative della regione.

I vigneti della Cantina San Michele Appiano sono situati in posizioni privilegiate, a diverse altitudini (tra i 300 e i 900 metri sul livello del mare), che favoriscono una varietà di microclimi e suoli. Questo permette di coltivare principalmente uve bianche, ma anche varietà rosse di alta qualità. La produzione annuale si attesta intorno ai 2,5 milioni di bottiglie.

Con una lunga tradizione e un impegno costante verso l'eccellenza, la Cantina Produttori San Michele Appiano continua a essere un simbolo della viticoltura altoatesina, riconosciuta sia in Italia che all'estero per la qualità dei suoi vini.



**VINO S.M. APPIANO
GEWURZTRAMINER**
lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 861103

VITIGNI: Gewurztraminer
VINIFICAZIONE: Fermentazione e affinamento in tini d'acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio.

**VINO S.M. APPIANO
MULLER THURGAU**
lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 861102

VITIGNI: Muller Thurgau 100%
FERMENTAZIONE: Pigiatura delicata e Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni in d'acciaio e fermentazione malolattica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Stuzzichini, antipasti di pesce, pasta alpesce in bianco, pasta al sugo di verdure, pesce e crostacei al vapore e pesce alla griglia.

**VINO S.M. APPIANO
PINOT BIANCO**
lt. 0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 861100

VITIGNI: Pinot bianco
VINIFICAZIONE: La quantità maggiore (85%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Tipico vino da aperitivo e per l'estate, ma anche versatile accompagnatore di pietanze: è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce in generale, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma.

**VINO S.M. APPIANO
PINOT GRIGIO**
lt. 0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 861101

VITIGNI: Pinot grigio
VINIFICAZIONE: Fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Vino d'aperitivo non complicato, si beve volentieri durante i party o in occasioni ed eventi speciali. Si abbina perfettamente ad antipasti sfiziosi come le praline di ricotta su carpaccio di pomodori.

ALTO ADIGE

Appiano (BZ)

Cantina SAN MICHELE APPIANO



La Cantina Produttori San Michele Appiano, conosciuta anche come St. Michael-Eppan, è una delle più importanti e storiche cantine cooperative dell'Alto Adige, situata ad Appiano sulla Strada del Vino. Fondata nel 1907, oggi raccoglie circa 340 famiglie di viticoltori e si estende su oltre 1.000 ettari di vigneti, rendendola una delle realtà vinicole più significative della regione.

I vigneti della Cantina San Michele Appiano sono situati in posizioni privilegiate, a diverse altitudini (tra i 300 e i 900 metri sul livello del mare), che favoriscono una varietà di microclimi e suoli. Questo permette di coltivare principalmente uve bianche, ma anche varietà rosse di alta qualità. La produzione annuale si attesta intorno ai 2,5 milioni di bottiglie.

Con una lunga tradizione e un impegno costante verso l'eccellenza, la Cantina Produttori San Michele Appiano continua a essere un simbolo della viticoltura altoatesina, riconosciuta sia in Italia che all'estero per la qualità dei suoi vini.



**VINO S.M. APPIANO
LAGREIN**
lt. 0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 861105

VITIGNI: Lagrein
FERMENTAZIONE: Fermentazione in acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di legno.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°
ABBINAMENTI: Si abbina con pietanze saporite come arrostiti, piatti di selvaggina e formaggio erborinati.

**VINO S.M. APPIANO
PINOT NERO**
lt. 0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 861106

VITIGNI: Pinot Nero
VINIFICAZIONE: I grappoli, portati in cantina, vengono diraspatis e pigiati in maniera delicata per poi svolgere la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°
ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, pasta al pesce con il pomodoro, risotto ai frutti di mare, pasta al sugo di verdure, pesce in umido.





FRIULI VENEZIA GIULIA

L'Azienda Agricola Alturis è una rinomata azienda vitivinicola situata nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, a due passi da Cividale del Friuli.

La cantina, di proprietà della famiglia Zorzettig, produce vini che riflettono il microclima unico della regione, protetta dalle Alpi Giulie e mitigata dalle brezze adriatiche Vigneti e Produzione

L'azienda si estende su circa 45 ettari di vigneti, dove vengono coltivate varietà autoctone come **Ribolla Gialla**, **Friulano**, **Refosco** e **Sauvignon Blanc**. La produzione si concentra su vini bianchi freschi ed eleganti, ma include anche rossi di carattere.



**VINO ALTURIS
CABERNET
FRANC**
lt.0,75

rosso fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860708
:
VITIGNO: Cabernet Franc
VINIFICAZIONE: Le uve
vengono delicatamente diraspate e pigiate.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ragù d'anatra, salsiccia e carni rosse grasse. Ideale sulla cacciagione.

**VINO ALTURIS
CABERNET
SAUVIGNON**
lt.0,75

rosso fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860707
:
VITIGNO: Cabernet Sauvignon
VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Tagliata e costata ai ferri, carrè di maiale, arrostiti. Ideale anche con costole di agnello.

**VINO ALTURIS
PINOT NERO**
lt.0,75

rosso fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860709
:
VITIGNO: Pinot Nero
VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Un rosso versatile che si abbina bene a primi piatti rustici e carni bianche. Piacevole compagnia per formaggi di media stagionatura.

**VINO ALTURIS
REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO**
lt. 0,75

rosso fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860706
:
VITIGNO: Refosco dal Peduncolo Rosso
VINIFICAZIONE: Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Quaglie ripiene, stinco, spiedini di carne. Perfetto per accompagnare la selvaggina in salmi.

**VINO ALTURIS
CHARDONNAY**
lt. 0,75

bianco fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860705
:
VITIGNO: Chardonnay
VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per antipasti leggeri, insalate di pesce, risotti e primi piatti delicati a base di pesce o di verdure. Si abbina perfettamente anche a piatti a base di uova, pesci al forno e alla griglia.

L'Azienda Agricola Alturis è una rinomata azienda vitivinicola situata nel cuore del Friuli-Venezia Giulia, a due passi da Cividale del Friuli.

La cantina, di proprietà della famiglia Zorzettig, produce vini che riflettono il microclima unico della regione, protetta dalle Alpi Giulie e mitigata dalle brezze adriatiche Vigneti e Produzione

L'azienda si estende su circa 45 ettari di vigneti, dove vengono coltivate varietà autoctone come **Ribolla Gialla, Friulano, Refosco e Sauvignon Blanc**. La produzione si concentra su vini bianchi freschi ed eleganti, ma include anche rossi di carattere.



**VINO ALTURIS
FRIULANO**
lt. 0,75

**VINO ALTURIS
MÜLLER
THURGAU**
lt. 0,75

**VINO ALTURIS
RIBOLLA GIALLA**
lt. 0,75

**VINO ALTURIS
SAUVIGNON**
lt. 0,75

**VINO ALTURIS
TRAMINER
AROMATICO**
lt. 0,75

bianco fermo D.O.P.
Gr 12,5 Codice: 860703

VITIGNO: Friulano
VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Vino classico da aperitivo e da antipasti a base di pesce e di insaccati. Insuperabile con il prosciutto crudo di S. Daniele, accompagna egregiamente anche i formaggi freschi e grassi.

bianco fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860701

VITIGNO: Müller Thurgau
VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per gli antipasti a base di pesce, crudi di pesce in genere, frittate alle erbe e carni bianche.

bianco fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860704

VITIGNO: Ribolla Gialla
VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce in genere e soprattutto a crostacei, alle minestre di verdure e a risotti alle erbe.

bianco fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860702

VITIGNO: Sauvignon
FERMENTAZIONE: (e affinamento) "sur lies", avviene in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce in genere e soprattutto a crostacei, agli asparagi, alle minestre di verdure e a risotti alle erbe.

bianco fermo I.G.P.
Gr 12,5 Codice: 860700

VITIGNO: Traminer Aromatico
VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per i crostacei, primi piatti e preparazioni di pesce elaborati con salse e creme, carni bianche. Si abbina molto bene anche ai formaggi caprini e a piatti a base di uova.

Nata nel 1931 come Cantina Sociale Cooperativa Destra Tagliamento, **la società Viticoltori Friulani La Delizia rappresenta la maggiore realtà vitivinicola della Regione Friuli Venezia Giulia.**

L'azienda associa oltre 500 viticoltori con 2000 ettari di vigneti che si estendono attraverso tutta la pianura friulana, all'interno delle rinomate aree D.O.C. "Friuli Grave" e "Prosecco", storicamente vocate alla coltivazione della vite e ad una produzione che consente di ottenere vini con forte identità e tipicità, esportati con successo nei principali paesi esteri.

In una specifica area di oltre 100 ettari sono presenti le diverse varietà di uve coltivate in Friuli.

Risale al lontano 7 maggio 1931 la sottoscrizione dell'atto costitutivo della Cantina Sociale Cooperativa Destra Tagliamento, ora Viticoltori Friulani La Delizia quando 70 pionieri decidono di unire le proprie forze per creare insieme una grande cooperativa. Una storia che inizia all'epoca dei "masari" (tenutari dei terreni), quando il vino era ancora considerato un corrispettivo della moneta.



**VINO LA DELIZIA
CABERNET lt.0,75**

linea "I VIGNETI"
rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 843051

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100%
VINIFICAZIONE: le uve conferite vengono pigiate e diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e la conservazione dei profumi originari. Segue la svinatura e il trasferimento del mosto in vasche d'acciaio per il completamento della fermentazione malolattica che conferirà al vino morbidezza e profumi più complessi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

ABBINAMENTI: è il vino perfetto per accompagnare carni alla griglia, arrostiti di carni bianche e rosse e per formaggi stagionati.

**VINO LA DELIZIA
MERLOT lt.0,75**

linea "I VIGNETI"
rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 843050

VITIGNI: Merlot 100%
VINIFICAZIONE: Le uve conferite vengono pigiate, diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata, al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e la conservazione dei profumi originari.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Vino rosso perfetto per accompagnare primi piatti con sughi elaborati, carni rosse, bolliti, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semi stagionati.

**VINO LA DELIZIA
REFOSCO lt.0,75**

linea "I VIGNETI"
rosso fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 843052

VITIGNI: Refosco dal Peduncolo Rosso
VINIFICAZIONE: le uve conferite vengono pigiate e diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e la conservazione dei profumi originari. Segue la svinatura e il trasferimento del mosto in vasche d'acciaio per il completamento della fermentazione malolattica che conferirà al vino morbidezza e profumi più complessi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° in calice medio - grande.

ABBINAMENTI: In genere perfetto con le preparazioni di carne dal sapore intenso e anche speziato, ma non troppo elaborato.

**VINO LA DELIZIA
PINOT GRIGIO lt.0,75**

linea "I VIGNETI"
bianco fermo D.O.C.

Gr: 12° Codice: 843061

VITIGNI: Pinot Grigio 100%
VINIFICAZIONE: le uve conferite vengono diraspate, separando gli acini dai raspi, pigiate e pressate con pressatura soffice. Dopo la pigiatura segue una breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene fatto decantare e poi filtrare. Si procede con la fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione degli aromi e dei profumi naturali dell'uva. Il vino poi viene fatto affinare, stabilizzato ed infine imbottigliato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Vino bianco perfetto per accompagnare antipasti, minestre, pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

EMILIA ROMAGNA



Cantine Riunite & CIV è una delle più importanti aziende vitivinicole italiane, specializzata nella produzione di vini frizzanti territoriali come Lambrusco, Pignoletto e Prosecco. L'azienda è nata nel 2008 dalla fusione tra Cantine Riunite e Consorzio Interprovinciale Vini (CIV), entrambi con una lunga storia che risale al 1950.

Fondazione: Cantine Riunite nasce nel 1950 dall'unione di 9 cantine sociali della provincia di Reggio Emilia. Nel 1961, si uniscono altre 4 cantine della provincia di Modena, formando il CIV

- **Produzione:** L'azienda produce circa 42 milioni di bottiglie all'anno, con un modello basato su una solida base sociale di circa 1.700 soci viticoltori che lavorano su 4.600 ettari di vigneti
- **Mercato:** Cantine Riunite & CIV è leader mondiale nella produzione di Lambrusco e vini frizzanti emiliani, con una forte presenza internazionale in circa 80 paesi.



**VINO R. LAMBRUSCO
AMABILE lt.0,75**

AMBASCIATORI rosso
frizzante I.G.T.

Gr: 7,5° Codice: 803003

FERMENTAZIONE: Avviene in acciaio a temperatura controllata, con l'utilizzo di lieviti selezionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Primi di carne, salumi, secondi di carne rossa.

**VINO R. LAMBRUSCO
SECCO lt.0,75**

AMBASCIATORI rosso
frizzante I.G.T.

Gr: 10,5° Codice: 803004

VITIGNI: Lambrusco Salamino 70%, Ancellotta 20% e Lambrusco Maestri 10%.
VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per almeno 6 giorni sulle vinacce e successiva presa di spuma con metodo della rifermentazione in autoclave per un periodo di 20-25 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
ABBINAMENTI: Consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati come arrostiti, cotechino, salumi, carni alla griglia.

**VINO R. LAMBRUSCO
AMABILE lt.1,5**

AMBASCIATORI rosso
frizzante I.G.T.

Gr: 7,5° Codice: 803152

VITIGNI: Lambrusco Salamino 45%, Lambrusco Maestri 40%, Ancellotta 15%.
FERMENTAZIONE: Avviene in acciaio a temperatura controllata, con l'utilizzo di lieviti selezionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Primi di carne, salumi, secondi di carne rossa. Vista la particolarità del residuo zuccherino, si abbina anche piacevolmente ad alcuni dessert: da provare con una crostata ai frutti di bosco.

**VINO R. LAMBRUSCO
SECCO lt.1,5**

AMBASCIATORI rosso
frizzante I.G.T.

Gr: 10,5° Codice: 803153

VITIGNI: Lambrusco Salamino 70%, Ancellotta 20% e Lambrusco Maestri 10%.
VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso con macerazione a freddo per almeno 6 giorni sulle vinacce e successiva presa di spuma con metodo della rifermentazione in autoclave per un periodo di 20-25 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
ABBINAMENTI: Consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati come arrostiti, cotechino, salumi, carni alla griglia.

Cantine Riunite & CIV è una delle più importanti aziende vitivinicole italiane, specializzata nella produzione di vini frizzanti territoriali come Lambrusco, Pignoletto e Prosecco. L'azienda è nata nel 2008 dalla fusione tra Cantine Riunite e Consorzio Interprovinciale Vini (CIV), entrambi con una lunga storia che risale al 1950.

Fondazione: Cantine Riunite nasce nel 1950 dall'unione di 9 cantine sociali della provincia di Reggio Emilia. Nel 1961, si uniscono altre 4 cantine della provincia di Modena, formando il CIV

- **Produzione:** L'azienda produce circa 42 milioni di bottiglie all'anno, con un modello basato su una solida base sociale di circa 1.700 soci viticoltori che lavorano su 4.600 ettari di vigneti
- **Mercato:** Cantine Riunite & CIV è leader mondiale nella produzione di Lambrusco e vini frizzanti emiliani, con una forte presenza internazionale in circa 80 paesi.

ZERO ALCOOL



**VINO CAVICCHIOLI
GRASPAROSSA 1928**
lt.0,75

rosso frizzante D.O.C.
amabile

Gr: 8° Codice: 803610

VITIGNI: Lambrusco Grasparossa
VINIFICAZIONE: Diraspa-pigiatura soffice, macerazione e fermentazione a freddo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°
ABBINAMENTI: Ideale a fine pasto con dessert, pasticceria secca, crostacei e frutta fresca. Per la particolare pienezza può essere una valida opzione anche a tutto pasto.



**VINO CAVICCHIOLI
LAM. SORBARA 1928**
lt.0,75

rosso frizzante D.O.C. s
ecco

Gr: 11° Codice: 803611

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara
VINIFICAZIONE: Il metodo consiste nel riporre il vino base in grandi recipienti di acciaio pressurizzati e chiusi, detti autoclavi, dove vengono introdotti lieviti naturali selezionati che si combinano con gli zuccheri e i sali minerali generando la rifermentazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti di salumi vari, primi piatti (tortellini, tagliatelle) secondi di carne e insaccati della tradizione emiliana.



**BEV. A BASE DI
VINO ROSSO lt.0,75**

CANTINE RIUNITE
- ZERO ALCOOL -

Gr: 0° Codice: 803025

BEVANDA A BASE DI VINO ROSSO DEALCOLIZZATO, prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica del mosto d'uva e successiva dealcolizzazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

Cantina Valtidone è una cooperativa vinicola situata a Borgonovo Val Tidone, in provincia di Piacenza, nel cuore dei Colli Piacentini. Fondata nel 1966, è nota per la produzione di una vasta gamma di vini piacentini, tra cui **Gutturnio, Barbera, Bonarda, Malvasia, Chardonnay, Pinot Nero e Ortrugo**.

- **Fondazione:** La Cantina Valtidone nacque nel 1966 come cooperativa di sedici agricoltori locali. Oggi conta circa 220 soci viticoltori che conferiscono annualmente circa 90.000 quintali di uva, di cui oltre l'80% è DOC
- **Produzione:** La cantina si concentra sulla qualità piuttosto che sulla quantità, producendo vini che spaziano dal classico Gutturnio al Barbera, Bonarda e altri vini piacentini. Offre anche vini biologici per rispondere alle esigenze del mercato moderno.
- **Territorio:** La Val Tidone, dove si trova la cantina, è un'area collinare ideale per la viticoltura, con terreni esposti a sud-sud-est. Questo clima favorisce la produzione di vini di pregio.



VINO VALTIDONE
BONARDA
AMABILE lt.0,75

rosso frizzante D.O.C.

Gr: 10,5° Codice: 824051

VITIGNI: Croatina 100%
VINIFICAZIONE: Vinificato "in rosso" a temperatura controllata; la vivacità è frutto di fermentazione naturale in autoclave.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°
ABBINAMENTI: Primi piatti saporiti e carni bianche delicate.



VINO VALTIDONE
BONARDA
SECCO lt.0,75

rosso frizzante D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 824052

VITIGNI: Croatina 100%
VINIFICAZIONE: Vinificato "in rosso" a temperatura controllata; la vivacità è frutto di fermentazione naturale in autoclave.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°
ABBINAMENTI: Primi piatti saporiti e carni bianche delicate.



VINO VALTIDONE
GUTTURNIO
lt.0,75

rosso frizzante D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 824050

VITIGNO: Barbera, Bonarda
VINIFICAZIONE: Vinificato "in rosso" a temperatura controllata; la vivacità è frutto di fermentazione naturale in autoclave.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°
ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti saporiti, salumi, formaggi, funghi, tartufo nero e carni bianche.



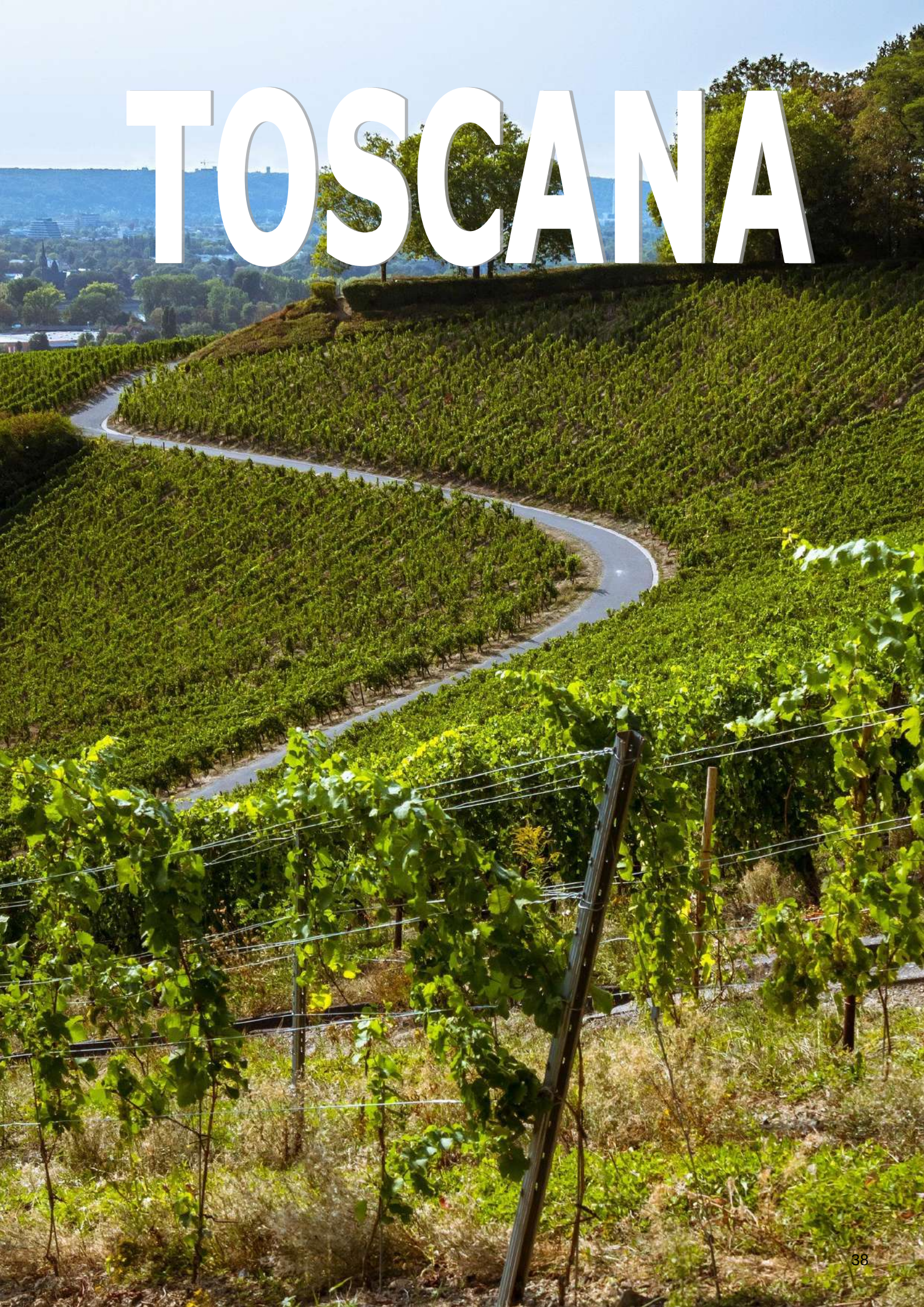
VINO VALTIDONE
ORTRUGO
lt.0,75

bianco frizzante D.O.C.

Gr: 11,5° Codice: 824059

VITIGNI: Ortrugo ottenuto in purezza, autoctono e specifico delle colline piacentine.
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: E' un vino che si sposa bene con antipasti assortiti, anche a base di salumi o pesci affumicati, primi piatti leggeri, secondi piatti a base di verdura o di pesce, ma anche con frittate e minestre di verdure.

TOSCANA

A high-angle, wide shot of a lush green vineyard in Tuscany. A paved road curves through the rows of grapevines on a hillside. In the background, a small town with a church spire is visible under a clear blue sky. The word 'TOSCANA' is overlaid in large white letters at the top.

**TENUTA
TIGNANELLO****San Casciano (FI)**

situata nel cuore del Chianti Classico tra le valli dei fiumi Greve e Pesa, è una delle proprietà più iconiche della famiglia Marchesi Antinori. È celebre per aver dato i natali a vini che hanno rivoluzionato l'enologia italiana, in particolare il Tignanello, uno dei primi "Super Tuscan".

**TENUTA
PEPPOLI****San Casciano (FI)**

La Tenuta Pèppoli si trova nel cuore del Chianti Classico, a circa cinque chilometri a nord-est della Tenuta Tignanello.

I filari sono rivolti principalmente a est/nord-est, beneficiando di un microclima ideale per la maturazione del Sangiovese.

**TENUTA
LA BRACCESCA****Cortona(AR)**

La tenuta si estende su una superficie di oltre 500 ettari in una zona di confine unica tra i comuni di Montepulciano e Cortona. A Cortona il Syrah ha trovato un habitat ideale grazie ai suoli argillosi e al clima asciutto.



**VINO ANTINORI
TIGNANELLO** It.0,75

I.G.T. rosso fermo

Gr: 14°

Codice: 846080

VITIGNO: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%
VINIFICAZIONE: La vendemmia, avviene esclusivamente condotta a mano. Le uve quindi sono state diraspate e portate sui tavoli di selezione manuale; qui la cura del dettaglio è massima, l'obiettivo è quello di allontanare quella piccola percentuale di acini disidratati o leggermente surmaturi. Durante la fermentazione e la macerazione, i mosti si sono trasformati lentamente in vino, con attenzione estrema alla freschezza dei profumi, il processo di invecchiamento dura circa 12-14 mesi, in fusti di rovere francese ed ungherese.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: È consigliato per accompagnare primi e secondi saporiti di terra, arrostiti di carne e formaggi stagionati.



**VINO PEPPOLI
CHIANTI CLASSICO** It.0,75

D.O.C.G. rosso fermo

Gr: 13°

Codice: 846100

VITIGNO: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%.
VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene separatamente per ogni varietà, con lunghe macerazioni e successivo assemblaggio e l'affinamento in legno contribuisce all'equilibrio e all'eleganza del vino. Affina 9 mesi in botti di Slavonia, una piccola parte in barrique.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si abbina a primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse, formaggi a media stagionatura e salumi saporiti.



**VINO BRAMASOLE
CORTONA SYRAH** It.0,75

D.O.C. rosso fermo

Gr: 12,5°

Codice: 846230

VITIGNI: Syrah 100%.
VINIFICAZIONE: il mosto viene sottoposto a una fase di cold soaking (macerazione prefermentativa a freddo) per circa 3 giorni a 7°C, utile per estrarre aromi fruttati e floreali senza appesantire il tannino. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (circa 28°C) per mantenere le note varietali. La macerazione totale si protrae mediamente per 15-20 giorni, utilizzando tecniche meccaniche soffici per estrarre tannini vellutati e una componente aromatica complessa. Il periodo di affinamento in barrique dura circa 18 mesi, dopo viene affinato in bottiglia per altri 12-14 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: È il compagno ideale per preparazioni di carne che richiedono una buona struttura e componenti aromatiche intense.

VILLA ANTINORI Scandicci (FI)

Villa Antinori non è una singola "tenuta" fisica visitabile, ma il marchio storico più iconico della famiglia Marchesi Antinori, creato nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori come simbolo dell'identità toscana.

Villa Antinori è un'importante pietra miliare: questo nome ha, infatti, quasi cento anni di storia. Allo stesso tempo rappresenta una continua evoluzione. Un unico punto fermo: la ricerca dei margini qualitativi sempre più elevati. Questa idea ha dato vita a due vini differenti, accomunati dalla passione per la qualità: Villa Antinori Rosso e Villa Antinori Bianco.

TENUTA SANTA CRISTINA Cortona(AR)

La cantina è situata su una collina che domina la Valdichiana, al confine tra Toscana e Umbria, in una zona storicamente vocata alla produzione vinicola.

Il marchio Santa Cristina nasce ufficialmente nel 1946, introdotto dal Marchese Niccolò Antinori (padre di Piero Antinori). La prima annata messa in bottiglia risale proprio a quell'anno, consolidando il nome come punto di riferimento per il settore.



**VINO VILLA ANTINORI
ROSSO lt.0,75**

I.G.T. rosso fermo

Gr: 14° Codice: 846205

VITIGNI: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, syrah
VINIFICAZIONE: La vendemmia e la vinificazione è separata per ciascuna varietà. La fermentazione alcolica si svolge in tini di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Al termine della fermentazione il vino continua a macerare con le bucce per 8-12 giorni. In seguito il vino matura in barrique di rovere francese, ungherese e americano.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: È un vino molto versatile nelle occasioni di consumo. Consigliato con: carni rosse alla griglia, maiale, primi di carne, pollame nobile, carni bianche.



**VINO VILLA ANTINORI
BIANCO lt.0,75**

I.G.T. bianco fermo

Gr: 12° Codice: 846210

VITIGNI: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Trebbiano Toscano, Riesling Renano
VINIFICAZIONE: L'uva raccolta è stata diraspata e pressata delicatamente. Il mosto ottenuto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento; dopo 48 ore è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 18 °C. Il vino è stato conservato in serbatoi di acciaio a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
ABBINAMENTI: Aperitivo, Menu di pesce



**VINO ANTINORI
S. CRISTINA ROSSO lt.0,75**

I.G.T. rosso fermo

Gr: 12,5° Codice: 846050

VITIGNI: Sangiovese 60%, Cabernet 15%, Merlot 15%, Syrah 10%.
VINIFICAZIONE: in acciaio ne preserva la freschezza, mentre l'affinamento ne esalta la finezza, rendendolo un vino rosso estremamente versatile. affina alcuni mesi in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Carne, Formaggi, Primi, Salumi



**VINO ANTINORI
S. CRISTINA BIANCO lt.0,75**

I.G.T. bianco fermo

Gr: 10,5° Codice: 846052

VITIGNI: Grechetto, Procanico, Viognier.
VINIFICAZIONE: La vinificazione separata per ciascun vitigno permette di esaltare le peculiarità di ogni uva, con la garanzia di un nome che da sempre evoca qualità e tradizione nel mondo del vino italiano, segue affinamento in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Antipasti leggeri, primi piatti delicati a base di pesce, zuppe di vlegumi, carni bianche e formaggi freschi. Perfetto anche come aperitivo.

Tenuta Guado al Tasso si trova nella **piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri**, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1994) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale. **Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di circa 320 ettari vitati in una splendida piana** circondata da colline conosciute come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione.

I circa 320 ettari di vigneto, situati ad un'altitudine di circa 50 metri sul livello del mare, sono coltivati prevalentemente a Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino, quest'ultimo coltivato sia a bacca bianca che a bacca nera.

Le uve godono di un clima mite per la vicina presenza del mare: le brezze costanti mitigano le calure estive e i rigori dell'inverno, puliscono il cielo e tengono alto l'indice di insolazione. Il suolo di origine alluvionale, da argillo-sabbioso a argillo-limoso, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro), esalta il carattere e la personalità dei varietali attraverso **una grande identità territoriale.**



VINO CONT'UGO
BOLDHERI It.0,75

D.O.C. rosso fermo

Gr: 14°

Codice: 846120

VITIGNO: Merlot 100%

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta manuale e un'attenta selezione in cantina, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica e la macerazione, decorsa in circa 20 giorni. La temperatura di fermentazione è stata gestita in funzione del livello di maturazione delle uve: si sono scelte temperature più basse per mantenere maggiore freschezza aromatica, e temperature più alte, fino a circa 30 °C, per enfatizzare l'estrazione polifenolica e la struttura. successivamente affina in bottiglia per ulteriori 3 mesi prima di essere immesso sul mercato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Perfetto con piatti elaborati a base di carne e da meditazione.



VINO IL BRUCIATO
BOLDHERI It.0,75

D.O.C. rosso fermo

Gr: 14°

Codice: 846125

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%

VINIFICAZIONE: Le uve selezionate vengono portate in cantina dove sono diraspate e pressate sofficientemente. Segue la fermentazione e la macerazione sulle bucce in acciaio a temperatura controllata per circa 10-15 giorni. Una parte del Merlot e Syrah viene fatta fermentare a temperature più basse per mantenere gli aromi varietali e il gusto tipico. La malolattica avviene in acciaio e finisce in barrique. Al termine di questa fase si procede all'unione dei vini che matureranno in barrique per alcuni mesi, prima di essere imbottigliati e affinati in vetro per altri 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: A tutto pasto, si abbina a formaggi, vellutate e zuppe. Ottimo con arrostiti e brasati.

Cantine Leonardo S.a.c. è una rinomata cooperativa di viticoltori situata a Vinci, in Toscana, nota per la produzione di vini Chianti e altre eccellenze locali.

La cura del tempo

Questa impronta secolare nutre i vigneti di Villa da Vinci, considerati da sempre fra i migliori del territorio di Vinci e del Montalbano in termini di esposizione, tipo di suolo e cura nella viticoltura. Il terreno è un valido alleato nel conseguimento di ottimi frutti: 4 milioni di anni fa, infatti, l'area dei nostri vigneti era sommersa. Ancora oggi è possibile trovare bellissimi fossili passeggiando sulle colline tra i filari. Il terreno è quindi ricco di minerali, sostanze che si riflettono in maniera positiva nella crescita del vitigno principale della zona: **il Sangiovese**.

Il programma d'impianto di vigneti altamente specializzati fu avviato dalle Cantine Leonardo da Vinci in Villa da Vinci nel 1995, con i primi tre ettari, ed è proseguito annualmente.



**VINO DA VINCI
CHIANTI** It. 0,75

**VINO DA VINCI
CHIANTI RISERVA** It. 0,75

**VINO ROSSO
SANGIOVESE SUPERIORE** It. 0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13° Codice: 860300

VITIGNI: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve rosse 5%
VINIFICAZIONE: L'uva è stata pigiata sofficemente e messa a fermentare in contenitori d'acciaio inossidabile ad temperatura controllata di 28°C per 10 giorni, affinamento in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Antipasti di salumi e formaggi, pasta con sughi di carne leggeri, secondi di carne bianca, pizza.

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13° Codice: 860301

VITIGNI: Sangiovese 85%, Merlot 10%, altre uve rosse 5%
FERMENTAZIONE: L'uva matura è stata lasciata sulle bucce per circa 10-12 giorni. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura controllata di 27-28°C. Dopo essere stato tolto dalle bucce il vino è stato conservato in acciaio per completare la fermentazione malolattica. Il vino è stato poi affinato in barrique di rovere francese e americano per 10 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Ottimo vino rosso da abbinare a primi piatti con sughi a base di carne, secondi di carne alla griglia (BBQ).

rosso fermo D.O.C. - MONNALISA -

Gr: 15° Codice: 811180

VITIGNI: Sangiovese
VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene manualmente verso la fine di settembre, momento ideale per raccogliere le uve quando sono perfettamente mature. Una volta in cantina, le uve vengono vinificate in vasche di acciaio inox, dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata, a contatto con le bucce per un periodo che permette di estrarre i composti aromatici e i tannini necessari per la struttura del vino. Successivamente, il vino viene trasferito in barrique di rovere per un affinamento di 6-8 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si accompagna perfettamente a piatti di carne come gli arrostiti, dove la sua intensità e struttura si bilanciano con i sapori ricchi e succulenti della carne. Inoltre, trova il suo abbinamento ideale con formaggi stagionati.



Poggio alle Mura (SI)

Fondata nel 1978 dalla visione dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani, Banfi rappresenta un connubio tra passione vitivinicola e innovazione tecnologica.

Grazie alla collaborazione con Ezio Rivella, uno dei più eminenti enologi italiani, i terreni acquistati a Montalcino sono stati trasformati in un crogiolo di qualità e potenzialità.

L'acquisizione della storica cantina piemontese Bruzzone, successivamente, ha ulteriormente arricchito il portafoglio, integrando la tradizione spumantistica del Piemonte nel mondo Banfi.

Banfi è sinonimo di Brunello di Montalcino, grazie a una ricerca costante sul Sangiovese e su tutto ciò che vi gravita attorno.

L'azienda ha condotto numerosi studi sul vitigno, sia in vigna che in cantina, perseguendo l'obiettivo di unire qualità e innovazione.

Uno dei punti cardine di questa filosofia è la zonazione, iniziata nel 1980, che ottimizza la coltivazione del Sangiovese nelle diverse aree della tenuta.



**VINO BANFI ASKA
BOLGHERI lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 14°

Codice: 836105

VITIGNI: Prevalenza di Cabernet Sauvignon, con percentuali minori di Cabernet Franc.
AFFINAMENTO: Matura per circa 10 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Grazie alla buona struttura e all'eleganza che lo contraddistinguono, questo vino si sposa alla perfezione con piatti a base di cacciagione e selezioni di formaggi stagionati e salumi.

**VINO BANFI ROSSO
MONTALCINO lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13,5°

Codice: 836051

VITIGNI: 100% Sangiovese, proveniente dai vigneti della zona collinare sud di Montalcino.
VINIFICAZIONE: Matura per circa 10-12 mesi in barrique e grandi botti di rovere, seguiti da almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Ideale l'abbinamento con cacciagione e formaggi di media stagionatura. La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

**VINO BANFI BRUNELLO
MONTALCINO lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 14°

Codice: 836050

VITIGNI: 100% Sangiovese, selezionato dai vigneti della tenuta Castello Banfi.
VINIFICAZIONE: Matura per almeno 2 anni per il 50% in botti di rovere francese (60-90 hl) e per il 50% in barriques di rovere francese (3,5 hl). Segue un affinamento in bottiglia di circa 8-12 mesi prima della commercializzazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti. Perfetto come vino da meditazione.



Poggio alle Mura (SI)

Fondata nel 1978 dalla visione dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani, Banfi rappresenta un connubio tra passione vitivinicola e innovazione tecnologica.

Grazie alla collaborazione con Ezio Rivella, uno dei più eminenti enologi italiani, i terreni acquistati a Montalcino sono stati trasformati in un crogiolo di qualità e potenzialità.

L'acquisizione della storica cantina piemontese Bruzzone, successivamente, ha ulteriormente arricchito il portafoglio, integrando la tradizione spumantistica del Piemonte nel mondo Banfi.

Banfi è sinonimo di Brunello di Montalcino, grazie a una ricerca costante sul Sangiovese e su tutto ciò che vi gravita attorno.

L'azienda ha condotto numerosi studi sul vitigno, sia in vigna che in cantina, perseguendo l'obiettivo di unire qualità e innovazione.

Uno dei punti cardine di questa filosofia è la zonazione, iniziata nel 1980, che ottimizza la coltivazione del Sangiovese nelle diverse aree della tenuta.



**VINO BANFI CHIANTI
SUPERIORE lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13°

Codice: 836070

VITIGNI: Prevalenza di Sangiovese, integrato con piccole quantità di Cabernet Sauvignon e Canaiolo Nero.
FERMENTAZIONE: A temperatura controllata (25-30°) in tini in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Perfetto in abbinamento a piatti a base di carni bianche, salumi e formaggi.

**VINO BANFI
COL DI SASSO lt.0,75**

rosso fermo I.G.T.

Gr: 13,5°

Codice: 836060

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%
VINIFICAZIONI: Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, con breve macerazione sulle bucce per meno di 6 giorni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Salumi, risotti di terra e secondi piatti di carne rossa.

**VINO BANFI
FUMAIO lt.0,75**

bianco fermo I.G.T.

Gr: 13°

Codice: 836061

VITIGNO: Chardonnay, Sauvignon Blanc
VINIFICAZIONE: Il mosto fermenta a temperatura controllata compresa entro un ristretto range che va da 15° ai 16°C, strategia impiegata per preservare la naturale freschezza del vino.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°
ABBINAMENTI: Risotto allo scoglio o anche su una delicata focaccia con fiori di zucca.

Cantine Ruffino è un'azienda vinicola storica situata a Pontassieve, vicino a Firenze, in Toscana. Fondata nel 1877 dai cugini Ilario e Leopoldo Ruffino, è diventata una delle più note e rispettate cantine italiane, specializzata nella produzione di vini toscani di alta qualità.

- **Fondazione:** La storia di Ruffino inizia nel 1877, quando i cugini Ilario e Leopoldo Ruffino fondarono la loro cantina a Pontassieve, un borgo circondato dai vigneti del Chianti. La posizione strategica, vicino alla linea ferroviaria che collegava l'Italia dal Nord al Sud, favorì lo sviluppo dell'azienda.
- **Riconoscimenti:** Ruffino ottenne presto riconoscimenti internazionali, come la medaglia d'oro alla fiera del vino di Milano nel 1881 e altre medaglie d'oro a Nizza e Anversa. Nel 1890, divenne fornitore ufficiale della famiglia reale italiana grazie all'apprezzamento del Duca di Aosta.



**VINO RUFFINO CHIANTI
lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 12,5° Codice: 809050

VITIGNI: Sangiovese 70%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon e altri vini complementari
AFFINAMENTO: In tini di acciaio inossidabile e vasche di cemento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Carni crude, salumi del territorio, volatili arrosto.

**VINO RUFFINO CHIANTI
CLASSICO AZIANO
lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 14° Codice: 809080

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari
AFFINAMENTO: In tini di acciaio inossidabile
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Manzo, vitello, pasta e salumi.

**VINO RUFFINO CHIANTI
CLASSICO RISERVA
lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13,5° Codice: 809090

VITIGNI: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon e altri vitigni complementari
AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande e acciaio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Carni crude e salumi del territorio.

**VINO RUFFINO
ROSATELLO lt.0,75**

rosato fermo DA TAVOLA

Gr: 12° Codice: 809054

VITIGNI: Sangiovese
VINIFICAZIONE: Una breve macerazione sulle bucce cede il colore cerasuolo. Vinificazione e affinamento avvengono in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Pasta e zuppe, pesce e crostacei, piatti vegetariani, salumi.





CECCHI

La Cantina Cecchi è una storica azienda vinicola italiana con sede a Castellina in Chianti, Toscana. Fondata nel 1893 da Luigi Cecchi, inizialmente come degustatore di vini, l'azienda ha evoluto la sua attività fino a diventare un importante produttore di Sangiovese e altri vini toscani. **Cecchi si distingue per il suo approccio alla sostenibilità, con due delle sue tenute già certificate come biologiche.**

Cantine CECCHI - TERENCEZ - TERUZZI

TERENZI

VITICOLTORI IN SCANSANO

La cantina è stata creata dai fratelli Terenzi, che hanno trasformato un'area poco conosciuta della Maremma in un punto di riferimento per la produzione vinicola. **Terenzi utilizza metodi naturali nella coltivazione delle viti**, evitando l'uso di concimi chimici e diserbanti. La Cantina Terenzi si estende su 150 ettari, di cui 60 sono dedicati ai vigneti. Tra le varietà coltivate ci sono Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon.



TERUZZI

Il patrimonio agricolo della Cantina Teruzzi si estende su 180 ettari, di cui 94 sono coltivati a vigneto. Circa 60 ettari sono dedicati alla Vernaccia, mentre il resto è destinato ad altre varietà come Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. La cantina è particolarmente attenta alle differenze di suolo e microclima, elementi che influenzano notevolmente il carattere dei vini prodotti.



**VINO CECCHI
MORELLINO
lt.0,75**

- LA MORA - rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13°

Codice: 839071

VITIGNO: Sangiovese 90%,
altri vitigni complementari 10%
VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso a
temperatura controllata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: I piatti tipici della cucina locale a
base di selvaggina e in particolare di cinghiale.



**VINO TERENCEZ
MORELLINO
lt. 0,75**

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 13°

Codice: 861001

VITIGNI: Sangiovese
FERMENTAZIONE: Diraspatura con parziale rottura
degli acini. In acciaio inox a temperatura controllata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°
ABBINAMENTI: Particolarmente adatto a piatti di
salumi e formaggi, e piatti di carne.



**VINO TERUZZI
VERNACCIA S. GIMINIANO
lt.0,75**

bianco fermo D.O.C.G.

Gr: 13°

Codice: 861050

VITIGNI: Vernaccia
VINIFICAZIONE: Dopo essere state raccolte a
mano, le uve vengono trasportate rapidamente in
cantina. Qui vengono selezionate e accuratamente
spezzettate.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-11°
ABBINAMENTI: Ottimo come vino da aperitivo, ma
anche con formaggi e pesce.

La cantina Melini di Gaggiano è posta a 300 metri di altitudine sui colli del chianti classico lungo la strada che da Poggibonsi porta a Castellina in Chianti. Qui, tra il 1970 e il 1974, accanto a un nucleo originario molto antico, è stata ricavata nel fianco di una collina una moderna cantina su quattro livelli, concepita per tenere separate le produzioni di ogni singola vigna secondo la tecnica del cru. tutte le fasi di vinificazione, dal fruttato all'affinamento in botte, fino all'imbottigliamento, sono svolte con tecniche specifiche seguendo la filosofia della qualità

Melini può vantare tre indiscussi primati:

- aver dato il via al successo del Chianti nel mondo fin dal secolo scorso;
- essere stata la prima in Toscana, e tra le prime assolute in Italia, ad aver adottato la vinificazione in selezione dei vigneti più vocati secondo "il principio del cru" ("politica del vigneto") come massima espressione della qualità;
- essere tra le marche di Chianti più diffuse nel mondo.



VINO MELINI CHIANTI BORGHI D'ELSA lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 12,5°

Codice: 850020

VITIGNI: Minimo 70% di Sangiovese, vitigni complementari.

AFFINAMENTO: In botte poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ABBINAMENTI: Si abbina a diversi piatti tra cui arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

VINO MELINI CHIANTI GOVERNO lt.0,75

rosso fermo D.O.C.G.

Gr: 15°

Codice: 850220

VITIGNI: Prevalenza di Sangiovese (circa l'85%), completato da altre varietà locali come Canaiolo e Colorino.

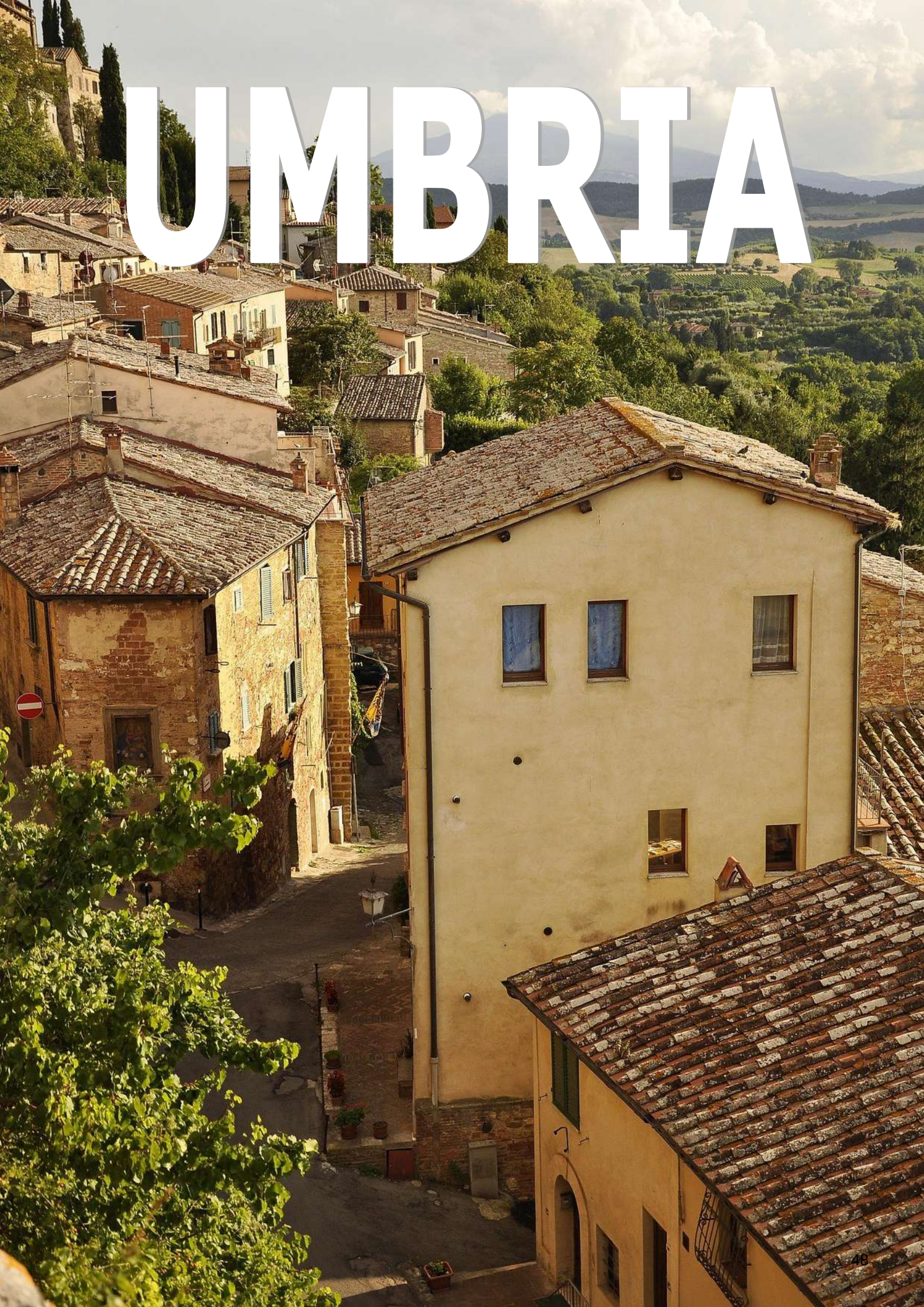
VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene in due fasi distinte. Una parte delle uve viene raccolta a maturazione ottimale per la fermentazione immediata, mentre una piccola percentuale (circa il 10%) dei grappoli migliori viene selezionata per l'appassimento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: si abbina perfettamente a primi piatti toscani, carni alla griglia, arrosti, salumi e formaggi stagionati.

La Tecnica del "Governo": Consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato, ottenuta aggiungendo uve leggermente appassite su stuoie (circa il 10% del totale). Questo processo conferisce al vino maggiore struttura, rotondità e un bouquet più intenso.

UMBRIA



Il Castello della Sala si trova in Umbria, a poca distanza dal confine con la Toscana, a circa 18 chilometri dalla storica città di Orvieto. Le terre del Castello, imponente maniero di epoca medievale, si estendono per 600 ettari, di cui **229 ettari piantati a vigna**, a metà strada tra il fiume Paglia e la vetta del Monte Nibbio.

I 229 ettari di vigneto, coltivati con varietà tradizionali come Procanico e Grechetto, ma anche con Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot Bianco, Viognier ed una piccola quota di Traminer e Riesling, si trovano ad un'altezza di 220 - 470 metri sul livello del mare.

Quella del Castello della Sala è una zona altamente vocata alla produzione di bianchi con una sola eccezione: il Pinot nero, trova in questo terroir le condizioni ideali per esprimersi al meglio. L'area è caratterizzata da un suolo tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di conchiglie fossili, con vigneti ben esposti alla levata del sole e con ottime escursioni termiche.



**VINO
PINOT NERO DELLA SALA It.0,75**

I.G.T. rosso fermo

Gr: 14° Codice: 846150

VITIGNO: 100% Pinot nero

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e pigiate. L'inizio della fermentazione alcolica è preceduto da una macerazione a freddo di 3 giorni; in seguito le uve fermentano in piccoli tini troncoconici di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Dopo una settimana il vino è trasferito in barrique dove termina la fermentazione alcolica e si svolge anche la fermentazione malolattica. Il vino matura in barrique per 10 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Si esalta con arrostiti di ogni tipo, in particolare di maiale. Eccellente per accompagnare formaggi di pecora di media stagionatura

**VINO
CONTE DELLA VIPERA It.0,75**

I.G.T. bianco fermo

Gr: 12,5° Codice: 846155

VITIGNO: Sauvignon Blanc, Sémillon

VINIFICAZIONE: I grappoli, raccolti manualmente, sono stati immediatamente trasferiti in cantina e raffreddati attraverso il passaggio in un convogliatore refrigerato che, abbassandone la temperatura prima della pressatura, ha preservato i caratteristici aromi varietali. Dopo la pressatura soffice i mosti, mantenuti per alcune ore ad una temperatura di 10 °C così da consentirne il naturale illimpidimento, sono stati trasferiti in serbatoi di acciaio inox, dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 16 °C. Completata questa operazione il vino è stato conservato ad una temperatura di circa 10 °C per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica e conservare inalterate le caratteristiche organolettiche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Il Conte della Vipera è un bianco fresco e minerale che dà il meglio con piatti agrumati, vegetali o di mare. Come ad esempio Crudi (tartare, ostriche), frittture, spaghetti alle vongole e pesci bianchi al forno.

La prima sede della Casa Vinicola Bigi fu l'ex monastero de "La Trinità" ad Orvieto, un antico convento francescano incamerato dallo Stato italiano nel 1870. Per far fronte all'esigenza di produrre al meglio, nel 1972 la Bigi si trasferì nella moderna cantina in località Ponte Giulio, non lontano dall'antica città di Orvieto.

L'attuale sede, con una capacità produttiva di 30000 ettolitri, con attrezzature di vinificazione all'avanguardia e con un grande parco di botti e barriques per l'affinamento, coniuga perfettamente le moderne esigenze tecniche di produzione alla tradizione secolare.

I vigneti di proprietà (145 ettari) sono collocati nella zona "classica", la più antica, della DOC Orvieto, vitati per il 70% a bacca bianca e situati sui terreni collinari di altitudine variabile tra i 150 e i 450 metri, tendenzialmente argillosi.

Ispirata dalla potenzialità del proprio territorio, negli anni la Bigi ha ottenuto risultati davvero invidiabili. Grazie alla capace opera dei propri enologi e grazie all'ampia disponibilità di vigneti, l'azienda ha diversificato la propria gamma di prodotti con rossi di grande interesse, a base di uve Sangiovese dell'Umbria, in purezza o assieme agli altri vitigni che si affiancano ai classici bianchi Orvieto Classico, Grechetto ed Est!Est!!Est!!!



VINO BIGI ORVIETO It.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5°

Codice: 842050

VITIGNI: Un blend tradizionale composto da Trebbiano Toscano (Procanico) e Grechetto, a cui possono aggiungersi piccole percentuali di Verdello e Drupeggio.

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare a freddo per eliminare le impurità naturali prima dell'inizio della fermentazione.

La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperature rigorosamente controllate. Questo passaggio è fondamentale per preservare i profumi delicati di fiori bianchi e frutta fresca che caratterizzano il profilo del vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Antipasti, pesce, crostacei, uova, formaggi freschi.

MARCHE



La maggioranza delle aziende e dei brand sono fortemente legati al proprio territorio di nascita. Vi sono poi pochissime realtà produttive il cui nome è collegato, non solo alla sua regione di appartenenza, ma in maniera più ampia all'identità di un Paese ed a ciò che essa evoca.

È la storia a decretare questo ruolo e Fazi Battaglia appartiene a quel ristretto gruppo di marchi che evoca immediatamente il senso del Made in Italy, quel modo di essere e di vivere che ci ha resi celebri in tutto il mondo.

130 ettari di Verdicchio dei Castelli di Jesi rappresentano la storia e la tradizione del vino marchigiano nel modo.

La ricerca dell'eccellenza qualitativa ha radici lontane e solide, attraverso la selezione dei vigneti nelle zone più vocate e mediante una ricerca continua e sperimentazioni, sia in vigna che in cantina.

Fazi Battaglia si distingue nel territorio anche per la bellezza dei suoi luoghi e delle vigne, dalle quali nascono i suoi vini, frutto di un'attenta ed estrema selezione.



FAZI BATTAGLIA dal 1949

VINO FAZI - BATTAGLIA

VERDICCHIO

lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5°

Codice: 812050

VITIGNI: Verdicchio

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve.

Macerazione a freddo in pressa. Pressatura soffice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

ABBINAMENTI: Predilige i primi piatti con ragù a base di manzo o maiale, lasagne rosse e bianche con verdure. Per quanto riguarda i secondi piatti, questo vino può accompagnare delle melanzane alla parmigiana, un filetto di manzo o dell'agnello alla brace.



ABRUZZO

ABRUZZO

**Francavilla
Al mare (CH)**

**Azienda Agricola
PASETTI**

PASETTI

L'**Azienda Agricola Pasetti**, situata a Francavilla al Mare in Abruzzo, è una storica cantina vinicola che rappresenta un'eccellenza nel panorama enologico italiano. Fondata nel 1900 da Silvestro Pasetti, l'azienda ha una lunga tradizione vitivinicola che si è sviluppata nel corso di cinque generazioni.

L'azienda si estende su terreni argilloso-calcarei situati nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Questo ambiente favorevole consente la coltivazione di varietà autoctone come il **Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Pecorino e Passerina**.



**VINO PASETTI
MONTEPULCIANO**
lt. 0,75

rosso fermo D.O.P.

Gr: 12,5°

Codice: 861152

VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. 100%
AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio, 8 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Primi piatti strutturati, secondi di carni rosse e formaggi stagionati.



**VINO PASETTI
PECORINO**
lt. 0,75

bianco fermo D.O.P.

Gr: 12,5°

Codice: 861151

VITIGNI: Pecorino DOP 100%
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a 14-16°C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Piatti di pesce, anche con condimenti importanti, come i brodetti marchigiani e abruzzesi. Da provare anche con carni bianche e primi piatti al tartufo nero o ai funghi.



**VINO PASETTI
TESTAROSSA**
lt. 0,75

bianco fermo I.G.P.

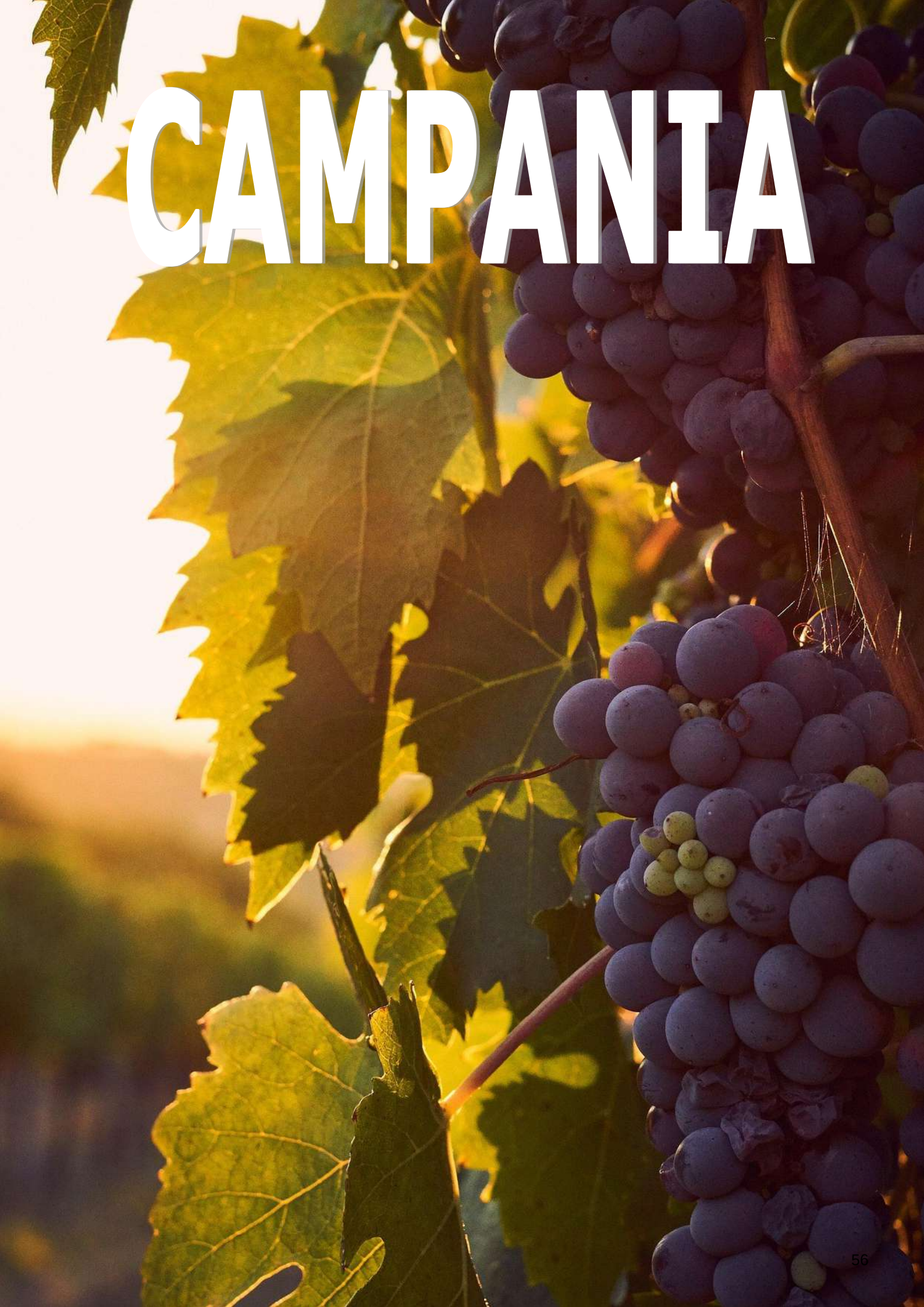
Gr: 12,5°

Codice: 861150

VITIGNI: Passerina Campolese
VINIFICAZIONE: pressatura soffice e successiva decantazione statica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Si può apprezzare con la cucina di mare, antipasti, crudi di pesce, molluschi e crostacei, pesci al forno.



CAMPANIA



Cantina I Feudali è un'azienda vinicola che produce vini nella regione Campania, in particolare nella zona del Beneventano. Tra i suoi prodotti più noti c'è la **Falanghina Irpinia**, un vino bianco DOC realizzato con il 100% di uve Falanghina.

Tecnologia del freddo: Nella produzione dei bianchi (Greco e Falanghina), la cantina applica protocolli rigorosi di controllo della temperatura durante la fermentazione per preservare i profumi primari dell'uva, che al Sud tenderebbero a svanire con il calore.

Affidabilità costante: A differenza di piccole cantine artigianali che possono avere grandi variazioni tra un'annata e l'altra, la gestione della cantina, garantisce che una bottiglia di Aglianico I Feudali mantenga lo stesso profilo qualitativo anno dopo anno.



**VINO I FEUDALI
AGLIANICO It.0,75**

D.O.C. rosso fermo

Gr: 12,5°

Codice: 852050

VITIGNI: Uve Aglianico
VINIFICAZIONE: L'Aglianico è un vitigno a maturazione molto tardiva. Le uve vengono selezionate e diraspate delicatamente. Il mosto fermenta a temperatura controllata (circa 24-26°C) in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase avviene la macerazione sulle bucce, che dura solitamente dai 10 ai 15 giorni. Vengono effettuati frequenti cicli di rimontaggio per estrarre il colore e i polifenoli necessari alla struttura del vino. Fermentazione Malolattica, fondamentale per l'Aglianico, questa seconda fermentazione trasforma l'acido malico (più aspro) in acido lattico (più morbido). serve a rendere il sorso più rotondo e meno "spigoloso". Segue l'affinamento in Acciaio e legno
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Perfetto in accompagnamento a primi a base di ragù di carne, cacciagione in salmi o caciocavallo stagionato.

**VINO I FEUDALI
GRECO TUFO It.0,75**

D.O.C.G. bianco fermo

Gr: 12,5°

Codice: 852060

VITIGNI: Greco 85%, millenario vitigno di origine ellenica e Coda di Volpe 15%.
VINIFICAZIONE: L'uva Greco viene raccolta relativamente presto rispetto ad altri vitigni del Sud per mantenere un buon livello di acidità e freschezza. Appena arrivate in cantina, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice, spesso a grappolo intero. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare a freddo per alcune ore. Segue la Fermentazione a Temperatura Controllata. La gestione precisa della temperatura, permette di mantenere i profumi freschi e floreali (fiori d'arancio, albicocca, pesca) e preservare la sapidità tipica del vitigno, legata ai terreni tufacei dell'Irpinia. Affina in acciaio inox per diversi mesi, spesso a contatto con le proprie fecce fini che vengono rimescolate periodicamente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Da bere con crudi di mare, mozzarella di bufala e primi di carni bianche.

**VINO I FEUDALI
FALANGHINA It.0,75**

D.O.C. bianco fermo

Gr: 12,5°

Codice: 852061

VITIGNI: Falanghina 100%
VINIFICAZIONE: Le uve vengono vendemmiate generalmente intorno alla metà di settembre. I grappoli vengono sottoposti a una pressatura soffice immediata per estrarre il mosto fiore, minimizzando il contatto con le bucce per preservare la limpidezza e la delicatezza dei profumi. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a una temperatura rigorosamente controllata tra i 13°C e i 15°C. Il processo fermentativo dura circa 15 giorni. Queste basse temperature sono fondamentali per sviluppare le tipiche note di frutta esotica, mela verde e agrumi. Affinamento in acciaio. Il vino non entra in contatto con il legno. L'affinamento avviene esclusivamente in contenitori di acciaio per mantenere intatta la vivacità acida e la fragranza varietale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

La **Vinicola Tombacco** è un'azienda vinicola che produce una varietà di vini sotto diversi marchi, tra cui **Piantaferro**. Questo marchio è noto per i suoi vini prodotti principalmente nel sud dell'Italia, dove il clima mediterraneo e la terra asciutta dal mare creano condizioni ideali per la crescita dei vitigni.

Caratteristiche Generali dei Vini Piantaferro:

I vini del marchio Piantaferro sono caratterizzati da un forte legame con il territorio meridionale italiano. Sono spesso descritti come intensamente colorati e pieni di energia grazie al sole forte del Mediterraneo.

La terra qui al Sud è asciugata dall'aria del mare. I colori sono intensi e carichi di energia. **I nostri vitigni nascono sotto il sole forte del mediterraneo;** nella parte meridionale dell'Italia; ogni grappolo; ogni acino d'uva è pieno di quella forza che solo questo sole e questa terra sanno dare.

SICILIA

PUGLIA

CAMPANIA



**VINO T. Piantaferro
NERO D'AVOLA lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13°

Codice: 845050

VITIGNI: Nero d'Avola minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Sicilia.
VINIFICAZIONE: Le uve dopo essere arrivate in cantina vengono diraspate e pigiate, il pigiato viene portato ad una temperatura di 20-22° ed in seguito viene avviata la fermentazione alcolica mediante l'inoculo di lieviti selezionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ottimo l'abbinamento con le paste al forno sia di carne che verdure, i piatti a base di carni rosse alla griglia o brasate.

**VINO T. Piantaferro
PRIMITIVO lt. 0,75**

rosso fermo I.G.T.

Gr: 13°

Codice: 845055

VITIGNI: Primitivo minimo 85%, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa cui sia autorizzata la coltivazione per le corrispondenti province della Regione Puglia.
VINIFICAZIONE: E' del tipo tradizionale con 3 rimontaggi quotidiani per la prima settimana ed un rimontaggio al giorno per la settimana seguente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Il Primitivo Piantaferro si adatta ad accompagnare primi piatti robusti e secondi a base di carni rosse in arrosto, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

**VINO T. Piantaferro
FALANGHINA lt.0,75**

bianco fermo I.G.T.

Gr: 12°

Codice: 845080

VITIGNI: 85% minimo Falanghina, inoltre possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca cui sia autorizzata la coltivazione in provincia di Benevento quali il Fiano ed il Greco.
VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte vengono pigiate, diraspate, poste nelle presse a polmone ed aggiunte di vitamina C per impedire l'ossidazione delle sostanze aromatiche e coloranti, il mosto appena separato viene raffreddato a 12° C e decantato staticamente, sul mosto limpido viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti selezionati, terminata quest'ultima il vino viene raffreddato a 8° C e dopo 6-8 giorni viene fatto il primo travaso. Viene conservato a temperatura controllata fino al momento dell'imbottigliamento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-14°
ABBINAMENTI: Può accompagnare antipasti di mare, primi piatti con sughi di crostacei, molluschi e verdure, cozze, zuppe di pesce, pesce al forno e alla griglia.

PUGLIA

A close-up photograph of a bunch of dark blue grapes hanging from a vine. The grapes are clustered together, showing some natural blemishes and a dusty bloom. Several large, green, serrated leaves are visible, some with minor signs of aging or insect damage. The background is softly blurred, suggesting an outdoor vineyard setting. The word 'PUGLIA' is printed in large, bold, white capital letters across the upper portion of the image.

La cantina, con le sue forme e il suo rigore geometrico, dalla fine degli anni '70 custodisce il tesoro di Castello Monaci.

Una barriera di oltre 1000 barriques, scavata nella stessa bianca roccia tufacea di cui è composto lo strato più profondo del terreno dei vigneti che circondano il Castello.

La cantina è dotata di moderni strumenti di vinificazione, tra i quali un sistema refrigerato di pigiatura con serbatoi in acciaio di piccola capacità, termocondizionati a doppia cella, per poter vinificare separatamente limitate quantità di uve, mettendo in risalto le peculiarità di ognuna.

Dal 2000, l'enologo della cantina è Leonardo Sergio. Con la sua esperienza e sensibilità coglie e seleziona il meglio che il sole e il vento ci regalano, e lo interpreta nella sua forma più autentica.



**VINO CASTELLO MONACI
PRIMITIVO SALENTO**
lt.0,75

"PILUNA" rosso fermo I.G.T.

Gr: 14° Codice: 850620

VITIGNI: Primitivo 100%
VINIFICAZIONE: Viene effettuata a temperatura controllata con due settimane circa di macerazione e frequenti rimontaggi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Formaggi erborinati, uova e torte salate, carne arrosto e grigliata e formaggi stagionati.

**VINO CASTELLO MONACI
NEGRAMARO SALENTO**
lt.0,75

"MARU" rosso fermo I.G.T.

Gr: 13° Codice: 850622

VITIGNI: Negroamaro 100%
VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte nelle primissime ore del mattino e subito portate in cantina per essere pigiate. Segue la vinificazione in tini di acciaio con 10 giorni di macerazione e frequenti rimontaggi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si accompagna bene a primi piatti saporiti e alle carni rosse.

**VINO CASTELLO MONACI
VERDECA SALENTO**
lt.0,75

"PETRALUCE" bianco fermo I.G.T.

Gr: 12° Codice: 850624

VITIGNI: Verdeca 100%
VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce di circa 7 giorni a temperature basse in riduzione di ossigeno. Maturazione con lieviti selezionati, imbottigliamento nei primi di gennaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Antipasti di pesce al vapore, ravioli di zucca, branzino, fritto misto di pesce e pesce in umido.

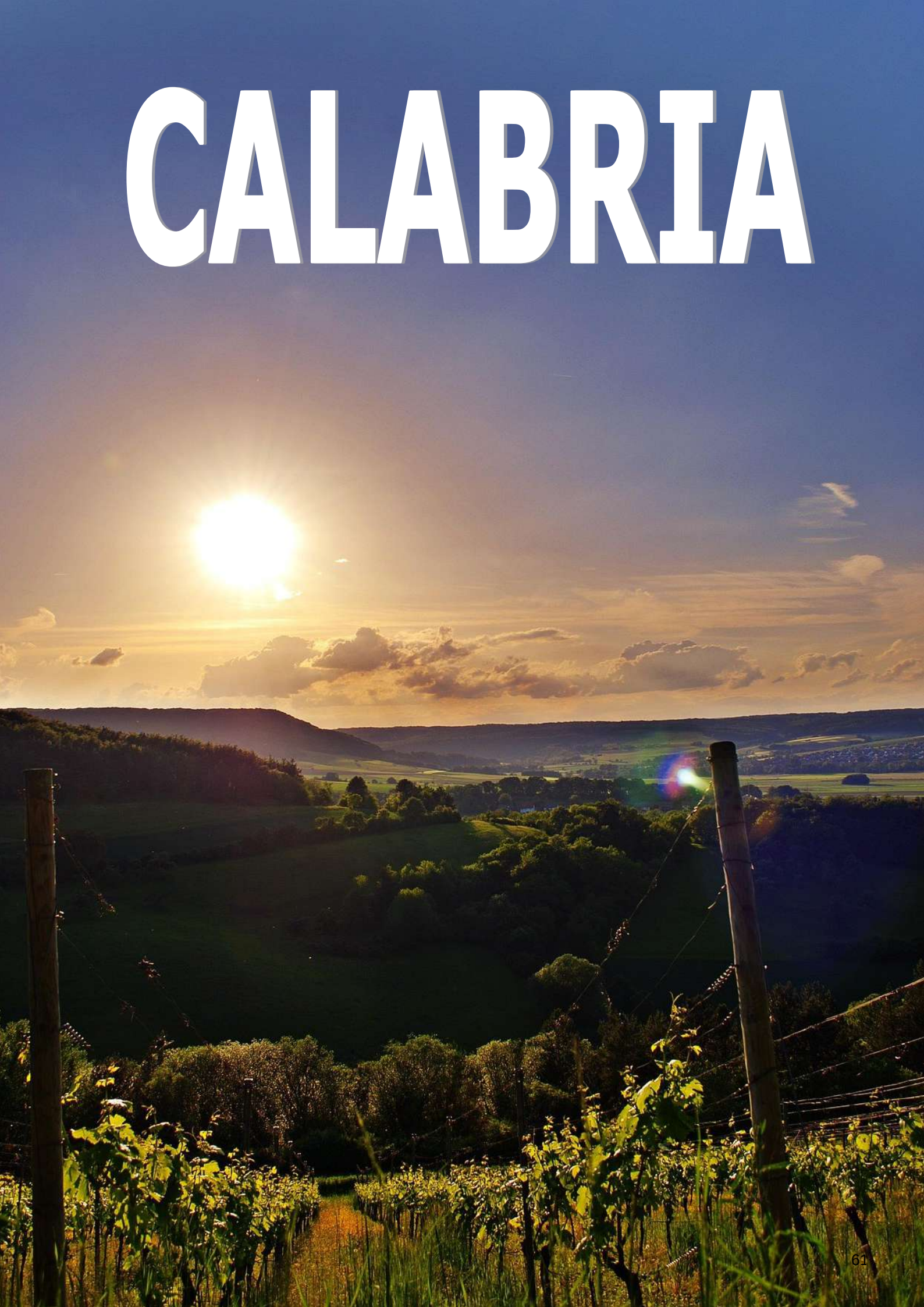
**VINO CASTELLO MONACI
NEGRAMARO ROSATO**
lt.0,75

"KREOS" rosato fermo I.G.T.

Gr: 12,5° Codice: 850626

VITIGNI: Negroamaro 100%
VINIFICAZIONE: Da un contatto molto breve tra le bucce e il mosto, nasce un vino rosato brillante. Il mosto così ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inossidabile dove la fermentazione alcolica viene effettuata a temperatura controllata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
ABBINAMENTI: Tartare di tonno o guazzetti di pesce.

CALABRIA



La Cantina Librandi è una delle più importanti e fiorenti realtà regionali e rappresenta un punto di riferimento assoluto per chi ama il vino della Calabria.

Nasce come centro di produzione di vini sfusi solo nel 1950, per merito dei fratelli Antonio e Nicodemo, ma la famiglia Librandi si dedica alla viticoltura da diverse generazioni.

Una storia che ha saputo trasformare una piccola cantina, legata alle tradizioni familiari, in una delle più importanti firme italiane del vino.

La cantina è scavata in una dolce collina della zona tipica del Cirò, Cirò Marina, ed ha una superficie di 6500 mq, nella quale convergono le uve dalle vigne site nei comuni di Rocca di Neto, Strongoli, Crucoli e Casabona. Il clima mediterraneo di queste zone, mitigato dai tiepidi venti marini e protetto dalle montagne della Sila, porta le uve ad una perfetta maturazione.

Grazie ad una produzione di vini di altissima qualità, la Librandi cantina ha contribuito in maniera rilevante alla diffusione del vino calabro in tutto il mondo.



**VINO LIBRANDI
CIRO' ROSSO**
lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13,5° Codice: 846300

VITIGNI: Gaglioppo 100%

VINIFICAZIONE: In acciaio, con macerazione di 3-5 giorni, successivo affinamento in acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

ABBINAMENTI: Vino tipico calabrese adatto al consumo quotidiano.

**VINO LIBRANDI
CIRO' BIANCO**
lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 12,5° Codice: 846301

VITIGNI: Greco Bianco 100%

VINIFICAZIONE: In acciaio, con salasso e breve macerazione, successivo affinamento in acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ottimo aperitivo, e sugli antipasti a base di pesce e di verdure, si sposa bene a piatti a base di uova, a zuppe di pesce, crostacei arrostiti o salsati, e si esalta su tutto il pesce alla griglia soprattutto con il pesce spada.

**VINO LIBRANDI
CIRO' ROSATO**
lt.0,75

rosato fermo D.O.C.

Gr: 13° Codice: 846302

VITIGNI: Gaglioppo

VINIFICAZIONE: In acciaio, con salasso e breve macerazione, successivo affinamento in acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi prima della commercializzazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Affettati e salumi, carni bianche e formaggi freschi.

SICILIA



Corvo inizia il suo viaggio come leader del mondo vitivinicolo e **ambassador della sicilianità nel 1824.**

Dagli appezzamenti della Valle Corvo, nel 1824 inizia la storia di una delle realtà più longeve nel panorama vitivinicolo italiano. Il Principe Giuseppe Alliata, guidato dalla passione e dalla voglia di cambiamento, vinificherà, per la prima volta nella sua dimora a Bagheria, le uve provenienti dai suoi vigneti che daranno vita ai primi due vini: **Corvo Bianco e Corvo Rosso.**

Dire Corvo è dire Sicilia. I nostri vini sono prodotti con uve che provengono da specifici areali selezionati per la loro vocazione vitivinicola, in tutto il territorio siciliano, noto nel mondo per essere caratterizzato da una intensa diversità climatica e paesaggistica.

Corvo acquista le proprie uve da soli conferitori siciliani, che collaborano con l'azienda da più di vent'anni. Un'importante risorsa che risiede nel valore umano, un rapporto che si nutre di stima e fiducia reciproca, valori essenziali in ogni fase del processo. L'azienda garantisce ai suoi conferitori supervisione agronomica per tutto ciò che riguarda le attività agricole, tempi e modalità di intervento sulle vigne: **viene fatta un'attenta valutazione della qualità delle uve già a partire dalla vendemmia**, gestita in base sia alle esigenze di produzione che al potenziale viticolo delle varie basi di coltivazione.



VINO CORVO ROSSO lt.0,75

rosso fermo I.G.T.

Gr: 13°

Codice: 820001

VITIGNI: Uve siciliane a bacca nera.
VINIFICAZIONE: Ad una fermentazione tradizionale con un'equilibrata macerazione sulle bucce segue un'attenta fermentazione malolattica.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Ottimo con piatti saporiti, perfetto in abbinamento con carne e formaggi.

VINO CORVO BIANCO lt.0,75

bianco fermo I.G.T.

Gr: 12,5°

Codice: 820002

VITIGNI: Uve a bacca bianca
VINIFICAZIONE: A garanzia della qualità ad una pressatura soffice dell'uva segue una fermentazione a temperatura controllata nel rispetto del bouquet.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Adatto come aperitivo. Si accompagna a minestre, legumi e verdure. Ottimo con gli antipasti e piatti di pesce in genere.

VINO CORVO BIANCO GLICINE lt.0,75

bianco fermo I.G.T.

Gr: 11°

Codice: 820010

VITIGNI: Varietà siciliane a spiccato aroma primario.
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con presse orizzontali a membrana.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
ABBINAMENTI: Aperitivo eccellente, accompagna antipasti di mare e omelette alle verdure, grigliate e frittiture di pesce e torte rustiche.



SARDEGNA



Sella & Mosca è una delle cantine più prestigiose e storiche della Sardegna, situata nella zona di Alghero. Fondata nel 1899 da due visionari, l'ingegnere Erminio Sella e l'avvocato Edgardo Mosca, la cantina è oggi una delle più grandi d'Europa, con circa 650 ettari di terreno, di cui 550 coltivati a vigneto.

Storia e Sviluppo

La storia di Sella & Mosca inizia con un progetto ambizioso: bonificare le terre incolte della zona per creare un'area fertile dedicata alla viticoltura. Grazie alla visione e al lavoro dei fondatori, la cantina è diventata un simbolo dell'enologia sarda, combinando tradizione e innovazione per produrre vini di alta qualità.

Produzione Vinicola

Sella & Mosca è famosa per la sua ampia gamma di vini, che riflettono il terroir unico della Sardegna. Tra i vitigni più rappresentativi troviamo il **Vermentino**, il **Cannonau** e il raro **Torbato**, una varietà autoctona che l'azienda ha contribuito a valorizzare.



VINO S&M.
VERMENTINO lt.0,75

bianco fermo D.O.C.

Gr: 11,5°

Codice: 816051

VITIGNI: vermentino 100%
VINIFICAZIONE: Macerazione pre-fermentativa a 10°C per 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, breve affinamento in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Si abbina con versatilità a tutta la cucina di mare.

VINO S&M.
ROSE' ANEMONE lt.0,75

rosato fermo D.O.C.

Gr: 12°

Codice: 816052

VITIGNI: Blend di vitigni autoctoni.
VINIFICAZIONE: Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, segue Breve affinamento in acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-13°
ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente all'insalata di asparagi con quinoa, al curry di pesce al cocco e lime o all'omelette con salmone e finocchio.

VINO S&M.
CANNONAU lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 14°

Codice: 816050

VITIGNI: Cannonau, noto anche come Grenache
AFFINAMENTO: Per circa un anno il vino matura nei classici fusti di rovere di Slavonia; successivamente, è prevista una fase conclusiva di affinamento in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Si abbina con i primi a base di carne, Formaggi saporiti e stagionati, come il Fiore Sardo, carni rosse alla griglia e tutti i piatti tipici a base di cacciagione.

Sella & Mosca è una delle cantine più prestigiose e storiche della Sardegna, situata nella zona di Alghero. Fondata nel 1899 da due visionari, l'ingegnere Erminio Sella e l'avvocato Edgardo Mosca, la cantina è oggi una delle più grandi d'Europa, con circa 650 ettari di terreno, di cui 550 coltivati a vigneto.

Storia e Sviluppo

La storia di Sella & Mosca inizia con un progetto ambizioso: bonificare le terre incolte della zona per creare un'area fertile dedicata alla viticoltura. Grazie alla visione e al lavoro dei fondatori, la cantina è diventata un simbolo dell'enologia sarda, combinando tradizione e innovazione per produrre vini di alta qualità.

Produzione Vinicola

Sella & Mosca è famosa per la sua ampia gamma di vini, che riflettono il terroir unico della Sardegna. Tra i vitigni più rappresentativi troviamo il **Vermentino**, il **Cannonau** e il raro **Torbato**, una varietà autoctona che l'azienda ha contribuito a valorizzare.



VINO S&M.
CANNONAU RISERVA lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 14°

Codice: 816102

VITIGNI: Cannonau
AFFINAMENTO: Per circa un anno il vino matura nei classici fusti di rovere di Slavonia; successivamente, è prevista una fase conclusiva di affinamento in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°
ABBINAMENTI: Perfetto il connubio con i tipici piatti di carne dell'Isola, su tutti il porretto ma anche spezzatino di manzo con le patate all'aroma di ginepro, o il cosciotto di capretto alle erbe di campo.

VINO S&M.
CABERNET TANCA FARRA' lt.0,75

rosso fermo D.O.C.

Gr: 13,5°

Codice: 816108

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100%
AFFINAMENTO: 18 mesi in legno, una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande, segue affinamento in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°
ABBINAMENTI: Arrosti e salumi.

VINO S&M.
CABERNET RISERVA lt.0,75

rosso fermo D.O.C. - conf. Legno -

Gr: 13,5°

Codice: 816105

VITIGNI: Cabernet Sauvignon
VINIFICAZIONE: macerazione pre-fermentativa a 10° per 24 ore, fermentazione a temperatura controllata dai 18 ai 28°C.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°
ABBINAMENTI: Primi piatti di carne e lasagne, arrostiti, carni rosse alla griglia, carni rosse in umido, selvaggina, formaggi stagionati e formaggi erborinati.

Situata in Sardegna, Porphyrio è una cantina che incarna l'eleganza della tradizione enologica isolana, con uno sguardo moderno e attento al territorio.

Porphyrio si distingue per aver scelto di raccontare **l'identità sarda** con vini che parlano di mare, vento e roccia.

Porphyrio mira a coniugare identità locale e versatilità globale. La cantina non punta su numerose referenze, ma su **poche bottiglie ben definite**, ciascuna capace di esprimere un volto del territorio.

Nel Vermentino, in particolare, l'anima della Gallura emerge attraverso note fresche e mediterranee: macchia, agrumi, erbe aromatiche e una mineralità che rimanda ai suoli granitici della zona.



**VINO PORPHYRIO
VERMENTINO DI GALLURA**

lt.0,75

D.O.C.G. bianco fermo

Gr: 13°

Codice: 852100

VITIGNO: Vermentino

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano per preservarne l'integrità. Le diverse epoche di raccolta, scaglionate nel tempo, permettono di raggiungere la piena espressione aromatica e di mantenere la giusta acidità. L'intero processo avviene in "riduzione" (in assenza di ossigeno) per proteggere i delicati aromi varietali dall'ossidazione e conservarli nel prodotto finale. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in acciaio per preservare il profilo fresco e sapido del vino prima dell'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°

ABBINAMENTI: È ideale con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare, in particolare il pesce alla griglia tipico della cucina sarda.

Kendermanns è un marchio vinicolo tedesco di proprietà della **cantina Reh Kendermann**, uno dei maggiori esportatori di vino della Germania con sede a Bingen am Rhein. Il brand è noto per la produzione di vini varietali di alta qualità provenienti dalle principali regioni vinicole tedesche, come il Rheinhessen e il Palatinato (Pfalz).

Fondazione: L'azienda attuale nasce nel 1997 dalla fusione tra la cantina Carl Reh (fondata nel 1920 a Leiwen) e la Hermann Kendermann (acquisita nel 1992).

Il nome "Kendermanns" e il relativo stemma sono utilizzati per onorare gli standard qualitativi fissati dal fondatore Hermann Kendermann.

L'azienda è gestita dalla famiglia Reh, giunta alla terza generazione, ed è pioniera in Germania per tecniche come la fermentazione a freddo.



**VINO KENDERMANN'S
MULLER THURGAU It.0,75**

D.O.C. bianco fermo

Gr: 13°

Codice: 852140

VITIGNI: Muller Thurgau 100%

FERMENTAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata: La Reh Kendermann è stata pioniera in Germania nell'introdurre questa tecnica, fondamentale per preservare i profumi primari dell'uva. L'uso di sistemi di filtrazione e stabilizzazione tartarica (elettrodialisi) permette di trattare il mosto in modo estremamente delicato, mantenendo la freschezza e la vivacità tipiche del vitigno. Il vino poi viene generalmente lavorato e stoccato in vasche di acciaio inox per preservarne il carattere floreale e fruttato prima dell'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

ABBINAMENTI: Idoneo ad antipasti di pesce o vegetali, si abbina con piatti di pasta, pesce e carni bianche.

**VINO KENDERMANN'S
GEWÜRZTRAMINER It.0,75**

D.O.C. bianco fermo

Gr: 13°

Codice: 852130

VITIGNI: Gewürztraminer

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano solo quando hanno raggiunto la piena maturazione, un passaggio cruciale per garantire la ricchezza aromatica del vino. La lavorazione avviene con cura in cantina, seguendo un processo che ha lo scopo di produrre un vino bianco fermo. l'obiettivo è mantenere il profilo aromatico distintivo del vitigno, caratterizzato da note di rosa, litchi e spezie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°

ABBINAMENTI: Con piatti di pesce, formaggi erborinati, minestre e carni bianche.

Fondata nel **1880** dal notaio Paolo Pellegrino, le **Cantine Carlo Pellegrino** sono una delle più antiche e prestigiose aziende vinicole della Sicilia, guidata oggi dalla sesta generazione della famiglia.

Con sede principale a **Marsala**, l'azienda gestisce sei tenute di proprietà e si distingue per la produzione di vini Marsala DOC, vini di Pantelleria e varianti moderne di vitigni autoctoni siciliani.

I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi. L'area ha la più elevata superficie vitata d'Italia in quanto **considerata quella più vocata dell'isola**. Qui infatti la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità.

Grazie a zone di coltivazione differenziate, tre diverse cantine – Cardilla per i vini, Pantelleria per moscati e passiti, Marsala per l'omonimo vino ed i vini liquorosi – ed enologi dedicati ad ogni tipologia di vino, **la cantine Pellegrino sono in grado di offrire la più ampia varietà di tipologie di vini siciliani**.



**VINO PELLEGRINO
MARSALA UOVO lt.0,75**

rosso fermo I.G.T.

Gr: 18°

Codice: 818022

VITIGNI: Grillo - Inzolia - Catarratto

FERMENTAZIONE: La fermentazione è a temperatura controllata e viene interrotta con una fortificazione a base di alcol puro di vino fino al raggiungimento della gradazione ottimale. La crema ottenuta viene refrigerata, filtrata e quindi miscelata con il Marsala base, ottenendo un liquido limpido. Non subisce un vero e proprio processo di vinificazione, ma piuttosto un assemblaggio e un'aromatizzazione successiva alla produzione del vino base.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°

ABBINAMENTI: Eccelle in abbinamento a dolci da forno, gelati o pasticci alla crema. Ottimo anche per aromatizzare dolci.

**VINO PELLEGRINO
MARSALA FINE lt.0,75**

rosso fermo D.O.C.

Gr: 17°

Codice: 818023

VITIGNI: Grillo, Catarratto e Inzolia

VINIFICAZIONE: Le uve subiscono una vinificazione in bianco con pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata. Per la tipologia "Secco", alla fine della fermentazione viene aggiunto alcol o acquavite di vino per bloccare eventuali residui zuccherini (mantenendoli inferiori a 40 g/l)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Vino da dessert, si abbina con tutti i dolci.

**VINO LIQU. CANT. PELLEGRINO
ZIBIBBO lt.0,50**

bianco fermo I.G.P.

Gr: 16°

Codice: 818029

VITIGNI: Zibibbo

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento di 6 mesi in vasca e 2 in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-18°

ABBINAMENTI: Da abbinare ai formaggi a pasta dura ed erborinati.

Fondata nel **1880** dal notaio Paolo Pellegrino, le **Cantine Carlo Pellegrino** sono una delle più antiche e prestigiose aziende vinicole della Sicilia, guidata oggi dalla sesta generazione della famiglia.

Con sede principale a **Marsala**, l'azienda gestisce sei tenute di proprietà e si distingue per la produzione di vini Marsala DOC, vini di Pantelleria e varianti moderne di vitigni autoctoni siciliani.

I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi. L'area ha la più elevata superficie vitata d'Italia in quanto **considerata quella più vocata dell'isola**. Qui infatti la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità.

Grazie a zone di coltivazione differenziate, tre diverse cantine – Cardilla per i vini, Pantelleria per moscati e passiti, Marsala per l'omonimo vino ed i vini liquorosi – ed enologi dedicati ad ogni tipologia di vino, **la cantine Pellegrino sono in grado di offrire la più ampia varietà di tipologie di vini siciliani**.



**VINO LIQU. CANT. PELLEGRINO
MALVASIA lt.0,50**

bianco fermo I.G.P.

Gr: 16° Codice: 818033

VITIGNI: Malvasia Bianca 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Epoca di raccolta nella prima e seconda decade di settembre. Macerazione per 6-8 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino. Affinamento per 6 mesi in vasca a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: A tavola si abbina bene alla pasticceria secca come anche a dolci da forno a base di frutta e crema pasticcera e a gustosi dessert al cucchiaio.

**VINO LIQU. CANT. PELLEGRINO
MOSCATO lt.0,50**

bianco fermo I.G.P.

Gr: 16° Codice: 818051

VITIGNI: Moscato D'Alessandria

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta nella seconda decade di settembre. Diraspatura e macerazione dell'uva per 8-10 ore a 6°C. Successiva pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C, interrotta da un abbassamento a 3°C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°

ABBINAMENTI: E' ideale in abbinamento a frutta secca e, inoltre è piacevole per accompagnare le serate di conversazione con amici o parenti.

**VINO LIQ. PASSITO PANTELLERIA
lt.0,50**

bianco fermo D.O.C.

Gr: 15° Codice: 818055

VITIGNI: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

VINIFICAZIONE: Dopo la fermentazione a temperatura controllata, il vino viene fortificato con alcol neutro da vino e aggiunta di uve zibibbo appassite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Come aperitivo 10-12°.
Per il dessert e da meditazione 16-18°

ABBINAMENTI: Questo vino intensamente aromatico è interessante come aperitivo, in abbinamento a formaggi piccanti a pasta molle. Ottimo con la pasticceria a base di ricotta, crema, frutta secca e tor

VINI SPECIALI

TERRE DEL BAROLO

La produzione del Barolo Chinato della Cantina Terre del Barolo, come per la ricetta tradizionale piemontese, segue un processo di aromatizzazione che differisce dalla semplice vinificazione.



Il vino Porto Sandeman viene prodotto secondo il metodo tradizionale del Porto, che prevede l'interruzione della fermentazione alcolica mediante l'aggiunta di alcol vinico (acquavite d'uva) e un successivo affinamento in botti di legno



**VINO AROMATIZZATO
BAROLO CHINATO lt.0,75**

**VINO LIQ.UOROSO
PORTO SANDEMAN lt.1**

Gr: 16°

Codice: 838150

VITIGNI: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: la base di partenza è un vino Barolo a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

al vino base viene aggiunta una soluzione idroalcolica (alcol etilico e zucchero) in cui sono state precedentemente fatte macerare a freddo diverse erbe, spezie e radici. gli ingredienti specifici utilizzati includono, tra gli altri, la corteccia di china calissaja, la radice di genziana, i semi di cardamomo, l'arancio amaro e il rabarbaro. dopo l'aggiunta dell'infusione aromatica, dello zucchero e dell'alcool, il prodotto ottenuto affina per almeno un anno in bottiglia prima di essere commercializzato, per permettere l'armonizzazione di tutte le componenti aromatiche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

ABBINAMENTI: Perfetto come classico digestivo da fine pasto o servito in abbinamento con dessert a base di cioccolato.

Gr: 19,5°

Codice: 831150

VITIGNI: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão
VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano sono sottoposte a diraspatura e pigiatura prima della fermentazione, a temperatura controllata, ad un certo punto della fermentazione viene aggiunta dell'acquavite d'uva. L'aggiunta di alcol blocca la fermentazione, preservando così parte degli zuccheri naturali dell'uva e aumentando la gradazione alcolica finale del vino. dopo la fortificazione, i vini rimangono nella regione del Douro fino alla primavera successiva, per poi essere trasferiti nelle cantine di invecchiamento. Qui inizia il processo di invecchiamento in botti di rovere, la cui durata e tipologia variano in base al prodotto finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

ABBINAMENTI: Tradizionalmente abbinato a formaggi sapori e cremosi, si sposa bene con dessert al cioccolato e torte di frutta.

VINI SPECIALI DOLCI



Il Cà dei Frati "Tre Filer" è un vino bianco dolce ottenuto da uve stramature di Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc, con un processo di vinificazione che include appassimento e affinamento in acciaio e bottiglia.



Il Recioto della Valpolicella vanta una storia antica che inizia nel quarto secolo dopo Cristo. Casiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, in una lettera a dei proprietari terrieri dell'attuale Valpolicella chiedeva di avere per la mensa reale il vino ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamato al tempo Acinatico e definito dai più importanti intenditori di vino "mosto invernale, freddo sangue delle uve."



**VINO CA' DEI FRATI
TRE FILER 0,375 cl.**

Dolce

Gr: 13°

Codice: 858110

VITIGNI: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc.
VINIFICAZIONE: le uve (Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc) vengono raccolte tardivamente e sottoposte ad appassimento naturale su graticci per circa 3 mesi. la vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inox; la fermentazione malolattica non viene svolta per preservare la freschezza e l'acidità. il vino affina per un periodo compreso tra i 12 e i 14 mesi in acciaio, a contatto con le fecce fini (lieviti), e successivamente per altri 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ideale con formaggi stagionati, erborinati e con dessert a base di pasta frolla, crostate di crema e di frutta.



**VINO BOLLA
RECIOTO DELLA VALPICELLA 0,50**

D.O.C.G rosso fermo

Gr: 13°

Codice: 850395

VITIGNI: Corvina 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5%
VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia manuale le uve vengono lasciate appassire al chiuso fino a marzo. Vengono quindi pigiate e fatte fermentare con macerazione sulle bucce. Vengono praticati rimontaggi con delicatezza per favorire l'estrazione di aromi fruttati integri e tannini setosi. La fermentazione alcolica è molto lenta a causa della concentrazione di zucchero e si interrompe naturalmente lasciando un'alta quantità di zuccheri residui, per cui il vino è dolce. Il vino matura per oltre un anno in piccole botti di rovere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°
ABBINAMENTI: Consigliato con: formaggi stagionati, formaggi erborinati, pasticceria secca, dessert, cioccolato.

