



LA NOSTRA ENOTECA  
CANTINE ITALIANE







## ITALIA

Trentino Alto Adige .....	5
Piemonte .....	25
Lombardia .....	35
Friuli Venezia Giulia .....	49
Veneto .....	58
Emilia Romagna .....	80
Toscana .....	84
Umbria .....	127
Marche .....	161
Abruzzo .....	167
Lazio .....	171
Campania .....	174
Puglia .....	180
Sicilia .....	184
Sardegna .....	190



## UN VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DEL PATRIMONIO AMPELOGRAFICO DEL NOSTRO BEL PAESE.

L'Italia è il Paese con la maggiore biodiversità vitivinicola e produce grandi vini pregiati in ogni Regione, apprezzati in tutto il Mondo. Vini che racchiudono storie millenarie, tradizioni, usanze, culture trasmesse di generazione in generazione.

In questo catalogo abbiamo raccolto una selezione di etichette di numerose realtà vitivinicole del nostro Paese, ma siamo costantemente alla ricerca di nuove eccellenze enologiche da proporre al mondo Ho.Re.Ca

### LEGENDA DEI VINI



### LEGENDA DEGLI ABBINAMENTI



# cantine trentine, e altoatesine



La storia della cantina inizia nel 1902, grazie al sogno di Giulio Ferrari di creare un vino in grado di competere con i migliori Champagne francesi ed è anche il primo a diffondere lo Chardonnay in Italia. La cantina continua a crescere dagli anni '50 in poi sotto la guida di Bruno Lunelli e dei suoi eredi, che incrementano il giro di affari senza scendere a compromessi con la qualità.

Ad oggi tutte le etichette Ferrari sono Trentodoc e nascono esclusivamente da uve trentine coltivate in alta quota secondo i principi di un'agricoltura sostenibile di montagna.



**SPUMANTE TRENTO DOC BRUT  
MAXIMUM BLANC DE BLANCS *FERRARI*  
COD. 400254**

ZONA DI PRODUZIONE: Val d'Adige, Val di Cembra, Valle dei laghi

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

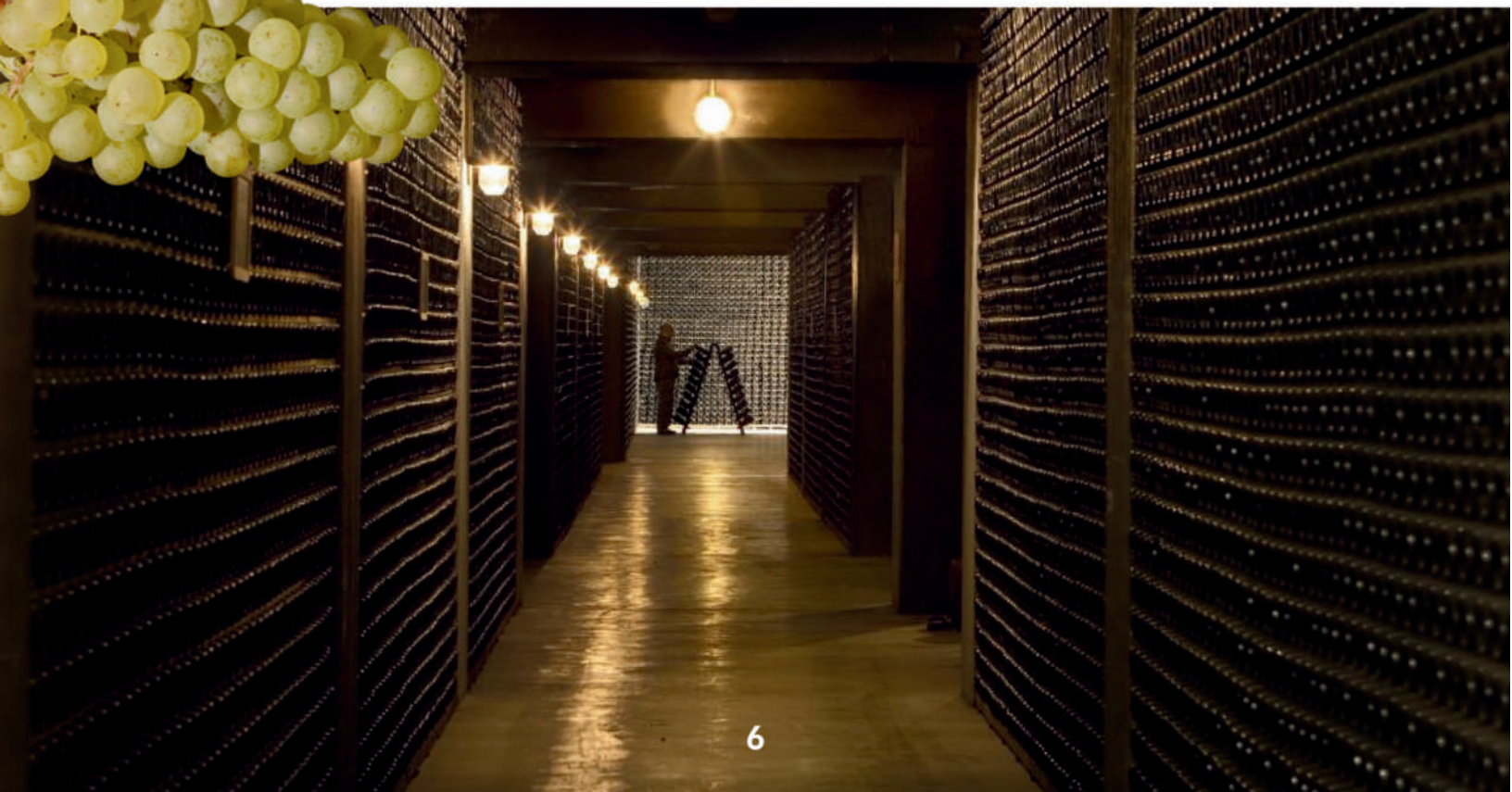
Un vino di notevole personalità per la raffinata ricchezza olfattiva che rappresenta un'ottima consuetudine di qualità da accostare a tutto pasto. In bocca rimane secco, elegante e ben equilibrato. Mostra una spiccata personalità, con note fruttate intense tipiche dello Chardonnay.

ABBINAMENTI



*"Il Vino è la poesia della terra":  
la qualità Ferrari è il frutto di tanti, piccoli gesti quotidiani.*

*Nasce nei vigneti di montagna, nelle zone più vocate del  
Trentino, e si perfeziona in cantina secondo il disciplinare  
Trentodoc.*





Altemasi, una firma prestigiosa del Trentodoc, lo spumante Metodo Classico trentino. La bollicina di montagna prodotta con uve Chardonnay e Pinot Nero che fa del lento scorrere del tempo il suo tratto stilistico. Spumanti caratterizzati da grande finezza ed eleganza, grazie alla scelta di permanenza di almeno 36 mesi sui lieviti. Dalla Riserva pluripremiata Altemasi GRAAL, al fruttato e delizioso Rosé. Altemasi, dai "masi più alti".



Inaugurata nel 1994, la Cantina Altemasi è una struttura ad elevato livello tecnologico e grande funzionalità, dove viene prodotta tutta la linea di prestigiosi spumanti Metodo Classico Trentodoc grazie alla consolidata esperienza e tradizione spumantistica di Cavit.



**SPUMANTE TRENTODOC MILLESIMATO *ALTEMASI***  
**COD. 402732/402811**

ZONA DI PRODUZIONE: Altopiano di Brentonico, colline di Trento

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico




VITIGNI: Chardonnay 100%

FORMATO: LT 0,75 e LT 1,5

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Iconico spumante metodo classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine. Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intenso, con note di frutta a pasta bianca, come la pesca e la mela a cui si aggiungono fresche note agrumate. Si riconoscono una delicata nota di Pan brioche ed un sentore minerale da evoluzione sullo sfondo. In bocca risulta sapido, persistente e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI   



**SPUMANTE TRENTODOC ROSÉ *ALTEMASI***  
**COD. 402731**

ZONA DI PRODUZIONE: Altopiano di Brentonico

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Rosé

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Altemasi Rosé rappresenta l'unione tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, per un raffinato bouquet di piccoli frutti. Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la fragolina di bosco. Il sapore è ricco, di buon equilibrio e con retrogusto molto persistente.

ABBINAMENTI   



**SPUMANTE TRENTODOC RISERVA GRAAL *ALTEMASI***  
**COD. 402729**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Trento, Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Elegante spumante metodo classico Riserva Millesimato prodotto solo con le uve delle grandi annate. Graal deriva dal latino medievale con il significato di recipiente, tale nome ha acquisito notorietà poiché associata alla coppa usata da Gesù durante l'ultima cena. Spuma cremosa su perlage fine e persistente. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, prevalgono i sentori di mela rossa e crosta di pane, integrati da note speziate come il cardamomo. Nel bicchiere appare espressivo, complesso ed elegante. Al palato lo si trova sapido e di grande equilibrio.

ABBINAMENTI    





La storia di Cavit inizia nel 1950, quando alcuni viticoltori si associano dando vita a un Consorzio di Cantine Sociali.

Nel 1964 venne costruita l'attuale sede di Ravina di Trento, che nel corso degli anni è stata potenziata fino a raggiungere gli odierni 80.000 mq, che ad oggi la rende il punto di riferimento per la produzione vitivinicola trentina.

La sede di rappresentanza dell'azienda è Maso Toresella che risale al '500 e che si estende su 6,5 ettari, sul lago di Toblino in uno dei luoghi più incantevoli del Trentino con una splendida villa circondata da vigneti.



## SPUMANTE MÜLLER THURGAU DOLOMITI IGT MILLESIMATO BRUT *CAVIT*

**COD. 402746**

ZONA DI PRODUZIONE: Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Müller Thurgau 100%

GRADAZIONE: 11,50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Spumante Metodo Martinotti con perlage finissimo che genera una spuma bianca e una corona persistente; colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline; profumo delicato, finemente aromatico con nota speziata. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di carattere.

ABBINAMENTI



## CHARDONNAY TRENTINO DOC RISERVA MASO TORESELLA *CAVIT*

**COD. 402733**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Lo Chardonnay in Trentino è largamente coltivato, interessando quasi tutto l'ambiente viticolo e avendo di fatto trovato un ambiente ideale alle sue esigenze sia pur con risultati diversi in funzione delle diverse aree di coltivazione. Introdotto verso la fine dell'800 dall'Istituto Enologico di San Michele all'Adige, occupa oggi circa un terzo dell'intero vigneto trentino.

ABBINAMENTI



## PINOT GRIGIO TRENTINO DOC SUPERIORE RULENDIS *CAVIT*

**COD. 402734**

ZONA DI PRODUZIONE: Bleggio superiore

TIPOLOGIA: bianco

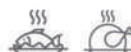
VITIGNI: Pinot Grigio 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il Pinot Grigio Rulendis di Cavit presenta struttura e complessità importanti, con acidità particolarmente più elevata rispetto alla varietà e che sorprende per sapidità e mineralità. È ottenuto interamente da vigneti Pinot Grigio che si estendono a un'altitudine compresa tra i 600 e i 650 s.l.m.

ABBINAMENTI





**GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC**  
**BOTTEGA VINAI CAVIT**

**COD. 402736**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi, Vallagarina, Valle dell'Adige

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Traminer 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Il Traminer è un vitigno originario della regione Trentino-Alto Adige, precisamente da Termeno (Alto Adige, Tramin, in lingua tedesca), da dove si è poi diffuso, a partire dal XVI secolo, in Alsazia e in alcune importanti zone viticole tedesche, quali il Württemberg ed il Palatinato, il cui clima temperato-freddo ne esalta i profumi.

ABBINAMENTI



**SAUVIGNON BLANC TRENTINO DOC**  
**BOTTEGA VINAI CAVIT**

**COD. 402737**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Sauvignon Blanc 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Originario dalla Gironda nella regione di Bordeaux, è giunto oltre un secolo fa in Trentino, preceduto dalla notorietà dei prodotti ottenuti Oltralpe, nella zona dei Sauternes. Il vino Sauvignon è, infatti, fine e sapido con aroma elegante e personale, più o meno accentuato in funzione dell'annata.

ABBINAMENTI



**MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC**  
**BOTTEGA VINAI CAVIT**

**COD. 402738**

ZONA DI PRODUZIONE: Altopiano di Brentonico, Valle di Cavedine, Cimone

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Müller Thurgau 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Il Müller-Thurgau è un vitigno aromatico originario di Geisenheim in Germania. Le origini del vitigno risalgono alla fine del XIX sec., quando fu ottenuto per incrocio del Riesling renano X Madeleine Royale, dall'enologo svizzero Hermann Müller, originario del Canton Turgovia in Svizzera.

ABBINAMENTI





## PINOT GRIGIO TRENTINO DOC BOTTEGA VINAI CAVIT

**COD. 402739**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi, Roverè della Luna

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Pinot grigio 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

È presente in Trentino sin dalla fine del 1800, quando venne introdotto dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, proveniente dalla Borgogna, patria dei Pinot e dello Chardonnay. Diffuso nel Nord-Est d'Italia, esso ha trovato una sua seconda patria in Trentino, dove Bottega Vinai lo presenta nella sua veste tradizionale.

ABBINAMENTI



## CHARDONNAY TRENTINO DOC BOTTEGA VINAI CAVIT

**COD. 402740**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi, colline di Santa Margherita

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Il vitigno Chardonnay è stato introdotto in Trentino alla fine dell'800 ed ha trovato un ambiente tanto favorevole da rappresentare attualmente un terzo dell'intero potenziale produttivo della provincia. Viene utilizzato nella produzione di importanti vini tranquilli ed è la base principale nell'elaborazione del Trentodoc.

ABBINAMENTI



## ROSATO SCHIAVA TRENTINO DOC VALDELAC CAVIT

**COD. 402748**

ZONA DI PRODUZIONE: Riva del Garda

TIPOLOGIA: rosato

VITIGNI: Schiava 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

La schiava è un vitigno classico della tradizione trentina: Cavit, alla ricerca di un vino fine ed elegante, propone una rivisitazione innovativa di questo vitigno, ottenuta grazie ad una vinificazione molto attenta con poche ore di contatto con le bucce. Valdelac in omaggio ai laghi, una delle più rilevanti realtà naturalistiche del Trentino.

ABBINAMENTI





## CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC BOTTEGA VINAI *CAVIT*

**COD. 402744**

ZONA DI PRODUZIONE: Vallagarina

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Cabernet Sauvignon ha trovato in Vallagarina un terroir simile a quello originario di provenienza della Gironda, rendendo la zona rinomata per i vini rossi pregiati. Questo Cabernet Sauvignon nasce per esaltare le uve della celebre varietà bordolese, presenta profumi fruttati e cenni speziati di pepe verde, leggere sfumature vegetali.

ABBINAMENTI



## PINOT NERO TRENTINO DOC BOTTEGA VINAI *CAVIT*

**COD. 402747**

ZONA DI PRODUZIONE: Riva del Garda

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Pinot Nero 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Il Pinot nero, originario della Borgogna, è il capostipite della nobile famiglia dei Pinot. Il suo habitat naturale è su terreni collinari piuttosto freddi. La versatilità delle uve, se coltivate in zone adatte e vinificate sia in bianco (per l'ottenimento del Trentodoc), sia in rosso, con predisposizione a lungo invecchiamento, per la finezza della qualità, portano il Pinot nero ai vertici della classifica mondiale

ABBINAMENTI



## PINOT NERO TRENTINO DOC SUPERIORE BRUSAFÈR *CAVIT*

**COD. 402742**

ZONA DI PRODUZIONE: Povo e monte Baldo

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Pinot nero 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Le uve utilizzate per produrre questo rosso provengono dai migliori vigneti della tenuta, il Brusafèr, è un rosso di media struttura, al sorso piacevolmente scorrevole, con aromi fragranti e una tessitura tannica fine e vellutata fragrante ed elegante, che mette in luce la vocazione delle terre e del clima del Trentino.

ABBINAMENTI





**MERLOT TRENTINO DOC BOTTEGA VINAI CAVIT**  
**COD. 402745**

ZONA DI PRODUZIONE: Vallagarina  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Merlot 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Questo vino fa parte di un'etichetta creata per valorizzare i vitigni stoicamente coltivati in regione, nel segno della purezza e dell'eleganza. Questo Merlot si distingue per il profumo fruttato e per il sapore pieno, armonico, con retrogusto persistente equilibrato dai tannini dolci.

ABBINAMENTI



**4VICARIATI TRENTINO DOC SUPERIORE CAVIT**  
**COD. 402802**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del fiume Adige  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot  
GRADAZIONE: 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

"Rosso bordolese" di particolare pregio che prende il nome dalla zona dei Quattro Vicariati. 4Vicariati è un'etichetta storica per Cavit, nata a metà degli anni sessanta, rimane un vino di grande pregio a cui vengono riservate particolari attenzioni in vigneto ed in cantina.

ABBINAMENTI



**ROSSO SCHIAVA TRENTINO DOC SCLAVIS CAVIT**  
**COD. 402943**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi, Valle dell'Adige  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Schiava 100%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 15°C

Le uve subiscono un parziale appassimento in vigna anche per effetto della Botrytis Cinerea, che nella sua forma nobile svolge un ruolo determinante per la qualità di questo vino. Infatti, per effetto del suo sviluppo all'interno dell'acino si riduce sensibilmente il contenuto in acqua, si concentrano gli zuccheri e le sostanze aromatiche che conferiscono al vino, profumi e sapori davvero unici.

ABBINAMENTI



**VENDEMMIA TARDIVA TRENTINO SUPERIORE DOC  
RUPE RE *CAVIT***

**COD. 402741**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi, Vallagarina, Valle dell'Adige

TIPOLOGIA: vino dolce

VITIGNI: Sauvignon Blanc, Nosiola, Gewürztraminer, Chardonnay, Incrocio Manzoni

FORMATO: LT 0,5

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C



Le uve subiscono un parziale appassimento in vigna anche per effetto della Botrytis Cinerea, che nella sua forma nobile svolge un ruolo determinante per la qualità di questo vino. Infatti, per effetto del suo sviluppo all'interno dell'acino si riduce sensibilmente il contenuto in acqua, si concentrano gli zuccheri e le sostanze aromatiche che conferiscono al vino, profumi e sapori davvero unici

ABBINAMENTI





## MARCO DONATI

Nel cuore dell'affascinante scenario del Trentino, a Mezzocorona, si trova la cantina una delle più antiche della regione, nata nel 1863 oggi gestita dalla famiglia Donati.

La storia inizia nel lontano 1863, quando Luigi Donati acquista il maso Donati, insieme al palazzo del 1400, di appartenenza dei Conti Spaur. La torre centrale del palazzo, insieme ad altre tre del circondario, faceva parte del sistema difensivo di Mezzocorona. Il tutto è sovrastato dai castelli medioevali arroccati sul monte, ai quali si ricollega la leggenda del drago.

L'azienda di famiglia è riconosciuta come punto di riferimento della tradizione enologica trentina, da sempre impegnata nella valorizzazione di un patrimonio viticolo di qualità. Un vitigno al quale la famiglia Donati è storicamente legata è il Teroldego, vitigno autoctono con il quale si produce il leggendario "Teroldego Sangued'Orto".





**NOSIOLA TRENTINO DOC SOLE ALTO**  
*MARCO DONATI*  
**COD. 402918**

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Laghi  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Nosiola 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Questo vitigno autoctono regala un vino dal colore giallo paglierino; al naso fruttato, ricorda leggermente la mela selvatica, ma anche l'albicocca e la pesca. Il sapore è fragrante, vivace, asciutto, leggero. Una delicata nota aromatica ti accompagna dal naso al retrogusto ed insieme alla freschezza varietale garantisce una buona bevibilità.

ABBINAMENTI    



**RIESLING TRENTINO DOC STELLE** *MARCO DONATI*  
**COD. 402919**

ZONA DI PRODUZIONE: Sardagna, alle pendici del Monte Bondone  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Riesling 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il Riesling è il più aristocratico dei vini bianchi trentini. Il suo colore è giallo paglierino. Il bouquet è delicato con aroma molto tipico che ricorda la ginestra, piacevolmente fruttato. In bocca prevale la mineralità e le note acide tipiche della varietà.

ABBINAMENTI     





### SYLVANER DOLOMITI IGT AURORA *MARCO DONATI*

**COD. 402920**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terlago, Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Sylvaner 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Sylvaner è uno dei vini più giovani dalla cantina Donati, prodotto per la prima volta nel 2012, dopo attenti studi legati alla scelta del terreno e alle tecniche di vinificazione. Un vino profondamente legato al suo territorio, dal colore giallo chiaro con tendenza al verdolino. Il profumo è fresco e vivace con sentori di mela verde e pesca matura. Al palato è fine, elegante, armonico con note minerali.

ABBINAMENTI    



### KERNER DOLOMITI IGT SPICCHIO DI LUNA *MARCO DONATI*

**COD. 402921**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terlago, Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Kerner 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Vitigno ottenuto da incrocio di Schiava e Riesling Renano nel 1969. Diffuso nella viticoltura tedesca e in Italia in Trentino- Alto Adige, prende il nome da un poeta ottocentesco famoso per le sue canzoni bacchiche. Questo Kerner ha un colore giallo chiaro con tendenza al verdolino. Al naso è fresco e vivace con profumo di albicocca matura e pesca. In bocca è fine, elegante, armonico con note minerali.

ABBINAMENTI    





## TEROLDEGO ROTALIANO DOC SANGUE DI DRAGO *MARCO DONATI*

**COD. 402922**

ZONA DI PRODUZIONE: Vigna storica del Maso Donati, zona Rotaliana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Teroldego 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Un grande vitigno che affina in barriques di rovere francese per un minimo di 16 /18 mesi. Riposa in bottiglia prima dell'uscita a settembre. Il suo colore è intenso, nero, ricco, quasi impenetrabile. Al naso i sentori di frutta di bosco (lampone, fragola, mirtillo), tipici del Teroldego giovane, lasciano il passo ad un più evoluto profumo di mora e frutta secca, immersi in una dolce nota speziata. Al palato toni di prugna, cioccolato fondente, frutto nitido, struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci. E' caldo e morbido, molto equilibrato con una grande struttura. Il sentore dei legni è discreto e non sovrasta mai il frutto del Teroldego. Da lungo affinamento.

ABBINAMENTI



### LA LEGGENDA DEL SANGUE DI DRAGO

*Il vitigno Teroldego trova nel terreno della zona Rotaliana tutti gli elementi irripetibili per esprimere il massimo della sua generosa tipicità. L'origine di quest'uva rossa autoctona viene fatta risalire, nella tradizione popolare, alla leggenda del Drago di Castel San Gottardo che sovrasta il Borgo da cui trae il suo nome la riserva di Teroldego Rotaliano di Marco Donati.*

*Sui vitigni di Teroldego della Rotaliana si erge a picco il Monte di Mezzocorona e sospesi sulle sue rupi si vedono ancora i resti dell'imprendibile Castel San Gottardo. Leggenda vuole, che nelle grotte dell'eremo dimorasse un possente Drago, flagello implacabile di tutta la zona e dei suoi impauriti abitanti. Fu così che un giovane Cavaliere, il Conte Firmian, famiglia storica di Mezzocorona, ebbe l'ardire di affrontare il Basilisco sul suo terreno.*

*Un giorno, di buon mattino, armato di lancia e spada, il prode Cavaliere si arrampicò sulla montagna e pose davanti alla grotta una ciotola di latte e un grande specchio. Il Drago, sentito il profumo del latte di cui era ghiotto, uscì allo scoperto e vedendosi allo specchio provò stupore e un briciolo di vanità. Il Cavaliere ne approfittò per trafiggerlo a morte. La popolazione festante portò così in trionfo per le contrade di Mezzocorona il prode Cavaliere assieme allo sfortunato Drago e alcune gocce del suo sangue caddero nel terreno rootaliano da cui germogliarono i primi ceppi di Teroldego. Si spiega così l'origine leggendaria di questo vitigno autoctono: ancora oggi le genti locali chiamano questo vino generoso dal colore rosso rubino intenso "Sangue di Drago".*



Elena Walch è un'azienda di spicco dell'Alto Adige a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale.

La storia della cantina inizia 150 anni fa, successivamente è stata modernizzata e trasformata in una delle cantine private più belle e ricche di tradizione dell'Alto Adige.

#### ELENA WALCH

È qui che nascono i vini Elena Walch, creati ad arte dalle migliori uve seguendo un approccio sostenibile, nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente.

La notevole estensione dei vigneti di proprietà della famiglia contribuisce a rendere la cantina una tra le più produttive di tutta la regione.



**PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC *ELENA WALCH***  
**COD. 402187**

ZONA DI PRODUZIONE: Termeno

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Pinot grigio 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il Pinot Grigio di Elena Walch è un vino bianco fresco e versatile che matura in serbatoi d'acciaio per alcuni mesi. Rivela una trama leggera, scorrevole e dritta, con punte sapide e minerali, arricchita da aromi di frutta ed erbe di montagna.

ABBINAMENTI



**GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC *ELENA WALCH***  
**COD. 402190**

ZONA DI PRODUZIONE: Termeno

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Gewürztraminer 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Questo Gewürztraminer rappresenta l'espressione autentica del territorio dell'Alto Adige, grazie alle sue caratteristiche aromatiche intense e la freschezza inconfondibile. Un vino che incanta i sensi con il suo bouquet floreale e speziato, offrendo un'esperienza degustativa indimenticabile.

ABBINAMENTI





**PINOT NERO ALTO ADIGE DOC *ELENA WALCH***  
**COD. 402409**

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Adige  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Pinot Nero 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Pinot Nero Elena Walch si presenta di color rubino brillante e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.

ABBINAMENTI    



**LAGREIN ALTO ADIGE DOC *ELENA WALCH***  
**COD. 402186**

ZONA DI PRODUZIONE: Termeno  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Lagrein 100%  
GRADAZIONE: 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Lagrein proviene dai vigneti più caldi dell'Alto Adige e si distingue per il ricco bouquet delicato agli aromi speziati di cacao e frutta. La struttura tannica decisa e particolare rende il Lagrein un vino indimenticabile anche per la sua rustica eleganza, la corposità e la persistente freschezza.

ABBINAMENTI   





## Cantine di Ora Kellerei Auer

L'azienda vinicola Cantine di Ora (in tedesco Kellerei Auer) si trova nel comune di Ora, nella provincia di Bolzano in Trentino-Alto Adige. I vini sono il frutto della grande passione di enologi esperti e legati a questa terra, che selezionano le migliori uve della regione per dare vita a vini raffinati ed eleganti. Ogni bottiglia è un viaggio attraverso il paesaggio unico dell'Alto Adige, un percorso fatto di mineralità avvolgenti, strutture impeccabili e aromi distintivi, che rendono i nostri vini veri ambasciatori della bellezza e dell'unicità di questa regione nel mondo.

Cantine di Ora è parte del Gruppo Schenk, fondato nel 1893 a Rolle da Charles Schenk con l'intento di creare una rete di cantine atte alla produzione, vinificazione e vendita di vino con sedi in tutta Europa. A più di un secolo di distanza, il Gruppo Schenk vanta cantine di produzione in Svizzera, Francia, Italia e Spagna, e una rete commerciale in Germania, Belgio, Regno Unito e Stati Uniti.



**GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC**  
*KELLEREI AUER / CANTINE DI ORA*

**COD. 402939**

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Adige

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Gewürztraminer 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Un Gewürztraminer tipico, di colore giallo paglierino intenso con ricchi riflessi dorati. Particolarmente aromatico, pieno ed intenso, con un bouquet ricco dai sentori che ricordano frutti esotici, fiori, agrumi e spezie come la rosa, la scorza d'arancia, la menta piperita e il pepe. Strutturato e corposo dal retrogusto persistente con note aromatiche e minerali.

ABBINAMENTI



**CHARDONNAY VALDADIGE DOC**  
*CANTINE DI ORA*

**COD. 402940**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdadige

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Uno Chardonnay profumato da tutto pasto. Colore giallo paglierino. Al naso è vinoso, gradevole, caratteristico. In bocca è ricco, intenso e persistente, con una buona aromaticità ed una equilibrata acidità.

ABBINAMENTI





# cantine piemontesi



Franzini è un marchio storico acquisto da Perlino e che viene distribuito in più di 20 stati in tutto il mondo, rendendolo uno dei simboli dei vini frizzanti italiani di alta gamma. La compagnia si focalizza nei concetti di tradizione ed innovazione, selezionando con cura le materie prime e monitorando con cura le proprietà organolettiche dei vini frizzanti prodotti.

La qualità e l'autenticità dei vini frizzanti sono resi possibili dal meticoloso rispetto per la natura e per le tradizioni, portate avanti da più di cento anni di attività, unite ad una tecnologia al passo coi tempi.



## SPUMANTE BLANC DE BLANC EXTRA DRY

*FRANZINI*

**COD. 402804**

ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: uve bianche

GRADAZIONE: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C - 7°C

Un piacevole vino spumante, regala un bouquet di buona intensità, con note di frutta, in particolare si nota la mela acerba, la pesca e gli agrumi. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole e armonico

ABBINAMENTI



## *Prunotto*

Prunotto si trova ad Alba, il centro più importante delle Langhe, equidistante da Barbaresco e Barolo, sulla riva destra del fiume Tanaro, su una morbida pianura circondata dai vigneti delle Langhe e del Roero. È immersa in un paesaggio che seduce per la naturalezza delle sue valli che si alternano a dolci colline, degradanti in filari a giro poggio.

La famiglia Antinori, conquistata da un simile contesto, ricco di vigneti e terreni così particolari, decise di confrontarsi con questo terroir con la convinzione di iniziare un cammino che avrebbe portato Prunotto ad essere oggi una delle aziende più significative nel panorama della produzione vinicola piemontese.



### BAROLO DOCG *PRUNOTTO*

**COD. 402683**

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Alba

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Nebbiolo 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Barolo tradizionale, etichetta storica di Prunotto, nato con la vendemmia 1905 dalle migliori uve provenienti dai vigneti nel cuore della denominazione del Barolo. L'affinamento in botti grandi di diverse capacità esaltata straordinaria tipicità del Nebbiolo di queste zone.

ABBINAMENTI    



### BAROLO DOCG *BUSSIA PRUNOTTO*

**COD. 402694**

ZONA DI PRODUZIONE: zona Bussia di Monforte d'Alba

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Nebbiolo 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Il Barolo Bussia nasce dal vigneto ad anfiteatro della zona Bussia di Monforte d'Alba. Un vino storico, prodotto per la prima volta in selezione da Prunotto nel 1961. L'eterogeneità dell'esposizione delle vigne, da Sud-Ovest a Sud, e l'affinamento tradizionale in botte grande, esaltano l'equilibrio e la complessità del Nebbiolo.

ABBINAMENTI   





Tra le Langhe e Monferrato il protagonista è uno solo: Casali del Barone, che con i suoi vini esprime l'antichità dei territori piemontesi e celebra l'autenticità della regione.

La cantina fa parte dello storico Gruppo Schenk, che vanta cantine di produzione in Svizzera, Francia, Italia e Spagna, e una rete commerciale in Germania, Belgio, Regno Unito e Stati Uniti.



**BAROLO DOCG CASALI DEL BARONE**  
**COD. 400767**

ZONA DI PRODUZIONE: Monferrato

TIPOLOGIA: rossi

VITIGNI: Nebbiolo 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Di un colore rosso granato intenso, con un bouquet olfattivo ricco e ampio con note di prugne mature e frutti di bosco e confettura, seguito da sentori terziari che richiamano la terra bagnata e l'eucalipto. In bocca è ben presente il tannino dolce, persistente, con note balsamiche e tostate sul finale.

ABBINAMENTI





CASTELLO DEL  
POGGIO

Asti è una terra riconosciuta nei secoli come emblema della viticoltura e dell'enologia italiana, produce ottima qualità e ha una grande immagine nel mondo. Proprio in questo straordinario territorio è ubicata la tenuta Castello del Poggio, la più estesa azienda viticola a corpo unico del Piemonte.

La tenuta è il frutto del grande patrimonio di esperienza, di conoscenza e di amore per la vigna della famiglia Zonin, che l'ha acquistata nel 1985, si estende oggi per 186 ettari, di cui 160 a vigneto, grazie a una paziente e lungimirante opera di riqualificazione ed ampliamento dei terreni vitati con le acquisizioni delle cascine Rocca, Cerrina, Cascinot, Masarej, Poggio, Orto e della cascina Il Briccone.



**MOSCATO D'ASTI DOCG *CASTELLO DEL POGGIO***  
**COD. 400072**

ZONA DI PRODUZIONE: Portacomaro d'Asti

TIPOLOGIA: vino dolce frizzante

VITIGNI: Moscato bianco 100%

GRADAZIONE: 5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

Pochi vini sanno rappresentare il Piemonte nel mondo, come il Moscato d'Asti DOCG, la bollicina dolce per eccellenza! Da uve Moscato Bianco in purezza, la versione di Castello del Poggio è inconfondibilmente dolce ed aromatica. Perfetto a fine pasto per accompagnare una classica pasticceria secca o frutta e macedonia.

ABBINAMENTI







La Cantina Cocchi ha una storia affascinante: è stata fondata nel 1891 ad Asti, in Piemonte dal fiorentino Giulio Cocchi ed è una delle cantine più antiche della regione.

Affascinato dalla tradizione enogastronomica piemontese, Giulio Cocchi trovò una diffusa tendenza ad "profumare" i vini con erbe e spezie e si specializzò così nella creazione di vini aromatizzati e realizzò ricette originali per il Barolo Chinato.



## BAROLO CHINATO DOCG *COCCHI*

**COD. 400434**

ZONA DI PRODUZIONE: Alba

TIPOLOGIA: vino aromatizzato a base di china

VITIGNI: a partire da Barolo DOCG

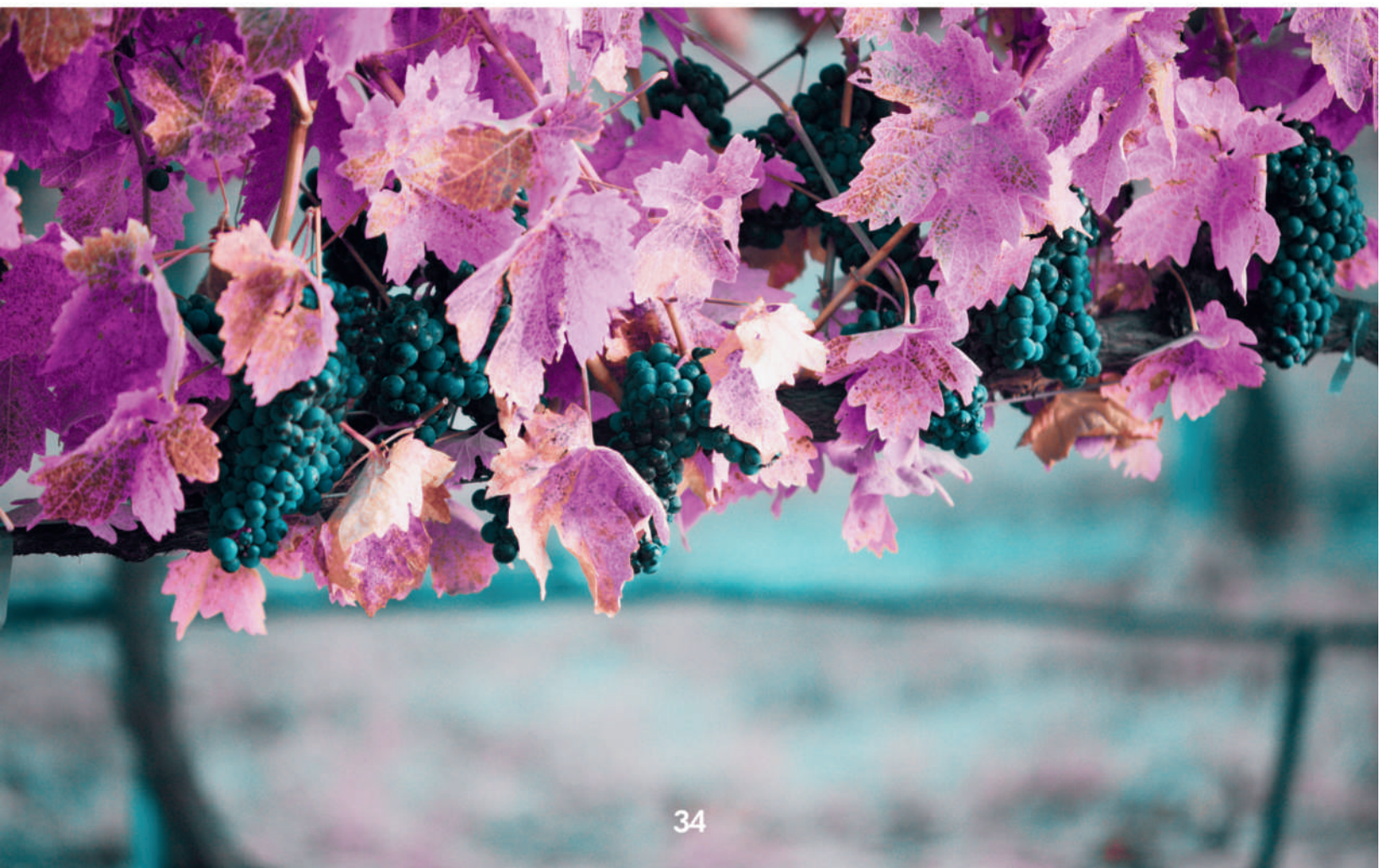
FORMATO: LT 0,5

GRADAZIONE: 16/17%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

Il Barolo chinato è un vino aromatizzato prodotto da fine '800, facendo macerare spezie quali la corteccia di China calisaia, radice di rabarbaro e di genziana e seme di cardamomo, zucchero ed alcool etilico nel Barolo DOCG, onde estrarne le componenti aromatiche. All'aromatizzazione segue l'affinamento in botte in un anno. Per la gradazione alcolica tra i 16 e i 17 gradi, il contenuto aromatico ed il gusto dolce-amaro oggi viene usato come elegante fine pasto e come vino da meditazione (in alternativa al Porto, al Marsala vergine o ai vini liquorosi in genere). Si abbina ottimamente con il cioccolato amaro.

ABBINAMENTI



# cantine lombarde

Dallo storico vigneto di Felice Picchi, a Casteggio, cuore dell'Oltrepo' Pavese, l'azienda vitivinicola Picchi è cresciuta attraverso quattro generazioni, raggiungendo i 13 ettari di vigneto che oggi la compongono. Siamo a Casteggio, cuore dell'Oltrepò Pavese, un territorio con una profonda storia vocata all'agricoltura, dove è possibile trovare diverse varietà autoctone ed il principe del territorio: il Pinot nero con oltre 3000 ettari vitati.



Ciò che dà un'anima ai prodotti di Picchi è la terra, con tutte le sue diverse caratteristiche. La cantina ha selezionato la varietà perfetta per ogni appezzamento di terreno, senza forzare la natura. L'obiettivo è entrare a far parte della sinergia tra il processo di vinificazione, il territorio e le stagioni senza stravolgerlo.

La vendemmia avviene in modo manuale in piccole cassette. Si comincia ad agosto con il Pinot nero per gli spumanti e si giunge a fine settembre, e nell'attesa del giusto grado di maturazione delle uve rosse.

Ogni vino trova il proprio percorso in cantina, piena espressione della tradizione e del luogo. L'affinamento avviene al livello più basso della cantina, dove i vini possono riposare a temperature regolari, lontano dalla luce e dal calore. Qui bottiglie e botti aspettano il futuro...



### SPUMANTE EXTRA BRUT *PICCHI*

**COD. 402876**

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Pinot Nero

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C

Questo spumante metodo classico Picchi affina 24 mesi sui lieviti. Il suo colore è giallo chiaro con riflessi dorati; il perlage è fine. Al naso spiccati sentori di frutta bianca. Il sorso è avvolgente e fresco, con lunga persistenza e mineralità.

ABBINAMENTI



### SPUMANTE BRUT NATURE *PICCHI*

**COD. 402877**

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Pinot Nero

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C

Questo metodo classico che affina 36 mesi sui lieviti ha un colore oro lucido e un perlage fine e persistente. Al naso apre su sentori di mela. Il sorso è avvolgente e vivacizzato da briosa freschezza, lunga persistenza e scia minerale.

ABBINAMENTI



### SPUMANTE ROSÉ EXTRA BRUT *PICCHI*

**COD. 402878**

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Rosé

VITIGNI: Pinot Nero

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Un metodo classico rosé che affina 24 mesi sui lieviti. Assume la caratteristica e brillante nuance salmone arricchita da numerosissime bollicine fini e persistenti. Il suo bouquet varia dalla rosa alla melagrana. Il gusto è pieno e seducente, slanciato dalla freschezza e dal finale sapido.

ABBINAMENTI



### RIESLING IGT IRIS *PICCHI*

**COD. 402879**

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Riesling Renano

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C

Un riesling dal colore giallo paglierino. Al naso note di frutta a polpa bianca, con sentori di fiori e note minerali, con il graduale affinamento in bottiglia si intensificano le tipiche note di idrocarburi. Al sapore è fresco, sapido, con una caratteristica nota minerale.

ABBINAMENTI





**OLTRENERO**

L'azienda vitivinicola Oltrenero è di proprietà della Famiglia Zonin dal 1987 che avendo compreso il valore di questo territorio, ha espanso la superficie vitata dai 30 ettari iniziali ai 104 attuali (di cui 84 vitati).

In questa fase di ampliamento, è stata privilegiata la grande ricchezza di varietà autoctone nobili come la sorprendente Croatina e la Barbera, che qui raggiungono eccezionali standard qualitativi.

Ma il Re indiscusso della tenuta e vitigno principe dell'Oltrepò, è il Pinot Nero, che qui, da oltre due secoli, esprime tutta la sua classe e personalità. Infatti, attualmente circa il 75% del Pinot Nero coltivato in Italia è localizzato nell'Oltrepò Pavese.



## SPUMANTE OLTREPO' PAVESE DOCG BRUT *OLTRENERO*

**COD. 402830**

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Pinot Nero 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

Questo vino rende esplicite le sfumature delle uve Pinot Nero, accogliendo il loro carattere esclusivo. Le viti vecchie più di trent'anni con rese contenute, la vinificazione in piccole partite per singola parcella con il Metodo Classico offrono uno spumante dal tratto aggraziato che ricorda le colline dell'Oltrepò.

ABBINAMENTI



## SPUMANTE OLTREPO' PAVESE DOCG BRUT NATURE *OLTRENERO*

**COD. 402831**

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Pinot Nero 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Un Brut Nature, prodotto senza dosaggio in poche preziose bottiglie e solo con uve Pinot Nero di Zenevrendo nelle annate migliori. La cangiante espressività e la confidenza con il trascorrere lento del tempo sono i suoi punti forti, offrendo dopo 48 mesi di riposo profumi finissimi e un sorso dalla trama entusiasmante.

ABBINAMENTI



La cantina Tenuta Martinelli dei fratelli Giuseppe, Fabio e Cristian collocata ai piedi del Monte Orfano, si sviluppa con vigneti di proprietà tra le località di Cologne, Provaglio d'Iseo e Passirano.

Proprio questa diversificazione tra terreni colluvi gradonati e il maestoso anfiteatro morenico franciacortino, regala alle uve un grado di complessità unico. Unicità che si ritrova anche nella magnifica cornice del Monte Orfano che ospita la cantina e che custodisce un'antica storia che parla di peculiarità geologiche e del profondo rapporto che lega territorio e popolazione.

 TENUTA  
MARTINELLI

I vini hanno come tratto comune il rispetto della biodiversità, che unito alla passione e all'esperienza dei proprietari e collaboratori della cantina, rende la produzione di Martinelli un'avventura in costante evoluzione.

Fra i progetti è presente la linea di Franciacorta D.O.C.G. "Benedetta Buizza" nelle versioni Brut, Satèn e Zero dedicata al ricordo della madre dei fratelli Martinelli.



### FRANCIACORTA DOCG BRUT *MARTINELLI*

**COD. 402944**

ZONA DI PRODUZIONE: Cologne, Provaglio d'Iseo e Passirano

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Lo spumante Benedetta Buizza Franciacorta DOCG Brut è il Metodo Classico di Tenuta Martinelli da uve Chardonnay e una piccola percentuale di Pinot Noir. Esprime l'anima della Franciacorta ai piedi del Monte Orfano in note floreali e minerali.

ABBINAMENTI



### FRANCIACORTA DOCG SATÈN *MARTINELLI*

**COD. 402945**

ZONA DI PRODUZIONE: Cologne

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Satèn

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Un Franciacorta dal perlage fitto e cremoso, che rivela senza alcun indugio un bouquet di fiori bianchi e vaniglia. La scelta di un basso dosaggio zuccherino permette di esaltare a pieno uno Chardonnay in purezza. Selezionato accuratamente dai ciascuno dei nostri vitigni con differenti terroir, viene poi assemblato per creare un Franciacorta che vuole stupire fin dal primo momento.

ABBINAMENTI



### FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZERO *MARTINELLI*

**COD. 402946**

ZONA DI PRODUZIONE: Monte Orfano

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Il Franciacorta che nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero, allevate nei vigneti di proprietà che si trovano sul Monte Orfano. In questa zona troviamo la caratteristica "Terra rossa", ovvero suoli calcarei, che insieme ad elementi argillosi e all'ossido di ferro, crea questo particolare fenomeno. La "mineralità" del terreno, rende i vini di questa zona unici.

ABBINAMENTI







La cantina nasce dall'idea condivisa dall'enologo Franco Zilani e dal conte Guido Berlucchi di produrre uno spumante "alla maniera dei francesi", ma tutto italiano: nel 1961 la prima produzione di Pinot di Franciacorta ebbe successo, con 3000 bottiglie prodotte.

Ad oggi l'azienda è guidata dai figli Cristina, Arturo e Paolo che hanno lanciato alcune linee per ricordare la prima annata di produzione del 1961 e favorito la sostenibilità dei vigneti Berlucchi, certificati come biologici dal 2016, che rappresentano lo stato dell'arte della viticoltura in Franciacorta, con una politica di utilizzo che prevede di produrre quantità minori di uva in favore di qualità e sostenibilità del suolo



**FRANCIACORTA DOCG BRUT**  
**CUVÉE IMPERIALE *BERLUCCHI***  
**COD. 410115**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico  
VITIGNI: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

Il primo vino Franciacorta di sempre, il metodo classico più noto e amato, simbolo dello stile Berlucchi: si distingue per il profumo fresco, ricco, elegante, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati. Al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole persistenza

ABBINAMENTI





**BELLAVISTA**  
FRANCIACORTA

La cantina Bellavista ha una storia affascinante che inizia nel 1977 nella località di Erbusco, grazie alla famiglia Moretti e in particolare con Vittorio Moretti, il fondatore, che ha investito nei vitigni nella zona di Erbusco con l'obiettivo di produrre uno spumante in grado di competere con il già famoso Champagne.

La continuità di visione di generazione in generazione ha garantito una crescita costante in termini sia di volumi che di prestigio e di riconoscimento di qualità tanto che oggi, la cantina può contare su ben 207 ettari di terreno e una produzione di 1.500.000 bottiglie l'anno, sposando un modello di viticoltura biologica.



**FRANCIACORTA DOCG ALMA BRUT *BELLAVISTA***  
**COD. 402393**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico  
VITIGNI: Chardonnay 79%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 1%  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. In cantina viene assemblata da mani sapienti, a partire da numerose selezioni di vendemmia e alcuni vini di "riserva" di annate precedenti, per perpetuare nel tempo lo stile della casa.

ABBINAMENTI



**FRANCIACORTA DOCG SATÈN *BELLAVISTA***  
**COD. 402656**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Satèn  
VITIGNI: Chardonnay 100%  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

Bellavista Vendemmia Satèn: a partire dal 1984, la prima esperienza italiana che, nel rispetto della più antica tradizione del "blanc de blanc", ricerca nell'anima più delicata ed elegante della terra di Franciacorta un ideale enologico ispirato alla sensualità e alla seduzione.

ABBINAMENTI





## Ca'delBosco

La storia inizia nel 1964 con l'acquisto di "Ca' del Bosc", una casa e due ettari di terreno in collina, da parte di Annamaria Zanella.

Antonio Gandossi è il fattore della proprietà e pianta i primi vigneti ad alta densità, che all'epoca non erano presenti in Italia: grazie a questi vigneti, negli anni successivi, inizia la produzione dei primi vini e negli anni '70 anche degli spumanti.

Dal 1994, la Cantina entra a far parte di Gruppo Santa Margherita della famiglia Marzotto, ma la cantina mantiene la sua autonomia, con Maurizio Zanella che continua ad essere il presidente e negli anni successivi l'azienda continua a crescere, innovarsi ed ampliare le linee di produzione.



## FRANCIACORTA DOCG BRUT CUVÉE PRESTIGE *CA' DEL BOSCO*

**COD. 402410**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

I vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, sono assemblati in proporzione del 20% con vini di riserva delle migliori annate nel rito di creazione della Cuvée. Questa tecnica conferisce allo spumante una spiccata personalità, ulteriormente rafforzata da un affinamento in bottiglia in cantine interrate a temperatura costante di 12°C. Paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con sentori di pesca e agrumi, delicate note floreali e cenni di mandorla. Al palato è fine, molto fresco e armonico. Affinato sui lieviti per almeno 25 mesi, è un Franciacorta sorprendente per freschezza ed equilibrio gustativo, con una grande ricchezza aromatica.

ABBINAMENTI



## FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO *CA' DEL BOSCO*

**COD. 402657**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Satèn

VITIGNI: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Un Franciacorta frutto di un'accurata selezione delle uve e di una sapiente vinificazione condotta nel pieno rispetto del Metodo Ca' del Bosco. La ridotta aggiunta di zuccheri gli conferisce cremosità e un particolare profilo, elegante e morbido, ulteriormente rafforzato da un lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI





Tenuta Montenisa si trova nel cuore della Franciacorta, intorno al borgo di Calino, gioiello di questa dolce parte d'Italia, dove antichi palazzi, conventi, abbazie e chiesette sparse nel verde delle colline e delle valli moreniche, hanno visto scorrere secoli di storia. Nel 1158, il borgo fu ceduto dal vescovo di Brescia ad una nobile famiglia locale e verso la fine dell'Ottocento a Lavinia Calini, che sposò il conte Gaetano Maggi.

La scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia ambientale, fanno dei vigneti di Montenisa una tenuta di grande pregio, in cui si coltivano Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, Pinot Nero, che dà struttura e personalità, Pinot Bianco, sapido e minerale.



## FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS TENUTA MONTENISA *ANTINORI*

**COD. 402684/400210**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico  
VITIGNI: Chardonnay, Pinot Bianco  
FORMATO: LT 0,75 lt e LT 1,5  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C - 9°C

Le migliori uve Chardonnay con una piccola parte di Pinot Bianco danno vita ad una cuvée elegante dalla raffinata freschezza. La vinificazione in acciaio, seguita dalla maturazione di almeno 24 mesi sui lieviti dona al vino un profilo floreale e vivace, di grande equilibrio e delicata finezza.

ABBINAMENTI



## FRANCIACORTA DOCG ROSÉ TENUTA MONTENISA *ANTINORI*

**COD. 402685**

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Rosé  
VITIGNI: Pinot Nero 100%  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C - 9°C

Prodotto per la prima volta nel 2006 nella Tenuta Montenisa, esprime al meglio le peculiarità del Pinot Nero manifestando una grande personalità e profumi intensi e vibranti. La lunga permanenza sui lieviti esalta le caratteristiche di questo vino, con il suo colore rosato, la spuma cremosa ed il perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI





# cantine friuliane

La tenuta sorge in un agro di Aquileia, importante città romana, già celebrata per la qualità dei suoi vini e la rigogliosa bellezza dei suoi vigneti da Plinio il Vecchio.



**CA' BOLANI**  
ANTICHI PODERI CONTI BOLANI

Ca' Bolani raggiunse la celebrità nel 1500, ai tempi della Serenissima, quando era di proprietà della nobile famiglia Bolani, il cui più famoso esponente era il Vescovo Domenico Bolani.

L'azienda è stata acquisita negli anni '70 dalla famiglia Zonin che ha avviato un processo di rinnovamento della Tenuta volto a valorizzare la cultura vitivinicola locale ovvero quel patrimonio di conoscenze, sapienza e competenze che si tramandavano da generazioni in questi territori



## MÜLLER THURGAU TREVENEZIE IGT FRIZZANTE *CA'BOLANI*

**COD. 402052**

ZONA DI PRODUZIONE: Aquileia  
TIPOLOGIA: bianco frizzante  
VITIGNI: Müller Thurgau 100%  
GRADAZIONE: 10,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Le uve appena raccolte sono avviate alla pigiatura soffice e vinificate in modo delicato per preservare il fruttato e il profumo varietale del Müller Thurgau. A seguire, una breve rifermentazione conferisce la piacevole briosità e fragranza.

ABBINAMENTI   



## CHARDONNAY FRIULI AQUILEIA DOC *CA'BOLANI*

**COD. 402051**

ZONA DI PRODUZIONE: Aquileia  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Chardonnay 100%  
GRADAZIONE: 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Uno Chardonnay elegante e fine, che si contraddistingue per le note fruttate di mela renetta e pera Kaiser e per le velature di salvia e rosmarino. Si presenta deciso in bocca, avvolgente con una buona freschezza, bilanciato con lunga persistenza finale di frutta.

ABBINAMENTI   





## TRAMINER AROMATICO FRIULI AQUILEIA DOC *CA' BOLANI*

**COD. 402238**

ZONA DI PRODUZIONE: Aquileia

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Traminer 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

Le note olfattive aromatiche di fiori e di agrumi tipiche del Traminer di Ca' Bolani si esprimono con grazia, regalando piacevoli sensazioni al palato, che stupisce per la sua ricchezza e rotondità che si accompagnano nel lungo finale a raffinate note aromatiche.

ABBINAMENTI 



## RIBOLLA GIALLA FRIULI AQUILEIA DOC *CA' BOLANI*

**COD. 402829**

ZONA DI PRODUZIONE: IGT Venezia Giulia

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Ribolla gialla 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Una ribolla che sosta sulle fecce nobili in acciaio per un periodo che varia da tre a quattro mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. Durante questo periodo le fecce fini vengono rimesse in sospensione settimanalmente tramite la pratica del bâtonnage. Ne deriva un vino dal profumo intenso, fruttato e floreale, con note di frutta a polpa gialla, agrumi e fiori bianchi e gialli. In bocca è armonico, fresco e sapido, elegante e ben equilibrato.

ABBINAMENTI 



La storia della famiglia Zorzettig nel vino inizia più di 100 anni fa, sulle colline di Spessa di Cividale (UD) nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, luogo ideale per la viticoltura grazie a un terroir e un microclima unici. Oggi il vigneto di proprietà ha un'estensione di 115 ettari e la produzione annua è in media di 800.000 bottiglie.

Natura, autenticità, evoluzione, qualità. Sono queste le "parole d'ordine" che guidano il pensiero e il lavoro di Annalisa Zorzettig, che ha preso la conduzione dell'omonima azienda vinicola di famiglia dieci anni or sono.

L'azienda Zorzettig è "posata" sopra uno dei Colli più alti della zona di Spessa di Cividale del Friuli. I vigneti beneficiano di un terroir e di un microclima ideali per la viticoltura, protetti dalle Alpi dalle freddi correnti del Nord e baciati dalla brezze del mare Adriatico. Qui la qualità dei terreni e l'esposizione a Sud-Sud Est delle colline ha reso protagonisti vitigni autoctoni come il Friulano, la Ribolla Gialla, e, tra i rossi, il Pignolo.

Anche i vigneti situati sui Colli di di Novacuzzo a Prepotto, la zona dei Colli Orientali bagnata dal fiume Judrio, godono di un terroir ideale: il clima mitigato dalla protezione delle Prealpi Giulie e dal vicino mare Adriatico, unito alle importanti escursioni termiche, arricchisce il quadro aromatico delle uve. Qui, oltre allo Schioppettino, signore di queste terre, e al Refosco dal Peduncolo Rosso, trovano dimora antiche piante di Friulano – risalenti agli Trenta del Novecento, orgoglio di Zorzettig – e Sauvignon, per bianchi di straordinaria finezza e complessità aromatica.



ZORZETTIG



## FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC *ZORZETTIG*

**COD. 402895**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Friulano 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Conosciuto fino ad alcuni anni fa con un altro nome, è il vino bianco per eccellenza di questa regione e il vino più rappresentativo dell'azienda. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo si sprigiona intenso, fine e complesso con equilibrati sentori floreali e agrumati. Spiccata mineralità e una nota aromatica elegante.

ABBINAMENTI



## SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI DOC *ZORZETTIG*

**COD. 402896**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA: bianco

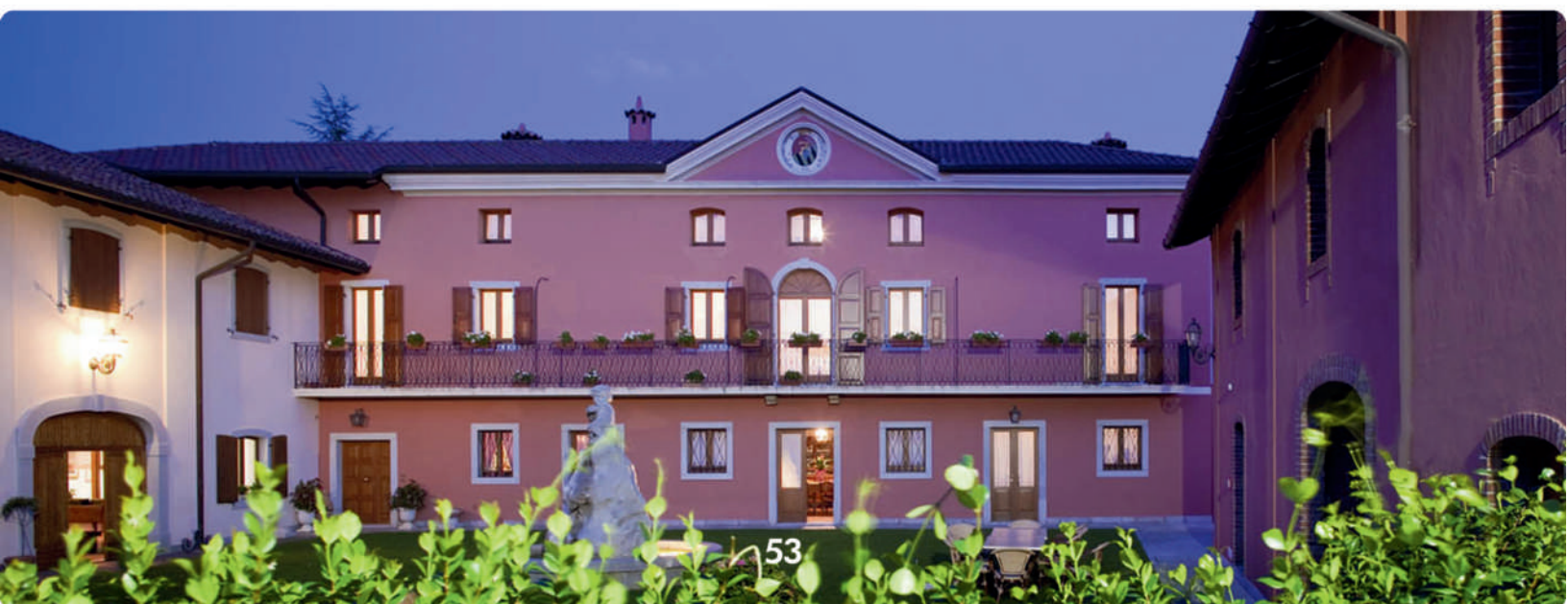
VITIGNI: Sauvignon 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Vitigno di origine francese, diffuso in tutto il mondo, ha trovato nella fascia collinare friulana condizioni favorevoli per un vino eccellente in termine di complessità, equilibrio gusto-olfattivo e longevità. Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico, ricco di aromi che vanno dai sentori di salvia, bosso e sambuco. Buona corrispondenza al gusto, morbido, pieno ed elegante.

ABBINAMENTI





## RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC *ZORZETTIG*

**COD. 402897**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Ribolla gialla 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Vitigno autoctono che risulta già noto dal 1300. Ribuèle in friulano, viene coltivato prevalentemente nella fascia collinare. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale, sapore asciutto e fresco dove spicca l'acidità.

ABBINAMENTI



## REFOSCO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC *ZORZETTIG*

**COD. 402898**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Refosco dal peduncolo rosso 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Antico vitigno autoctono friulano, già famoso nel 1700, è certamente la migliore varietà friulana a bacca nera. Vino dal colore rosso rubino carico. Profumo vinoso, con note fruttate che richiamano il lampone e amarena. Il gusto è pieno e robusto con una moderata tannicità che sostiene il vino nella fase d'invecchiamento.

ABBINAMENTI





## SCHIOPPETTINO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC *ZORZETTIG*

**COD. 402899**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Schioppettino 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Noto in passato come Ribolla nera, è un vitigno autoctono nato sulle colline di Prepotto, comune limitrofo a quello aziendale. Il suo colore è rosso rubino. All'olfatto si notano piccoli frutti rossi, ciliegia, more e spezie dolci. Sorso dai tannini vispi, fresco e sapido, dai ritorni fruttati.

ABBINAMENTI



## PIGNOLO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC *MYO ZORZETTIG*

**COD. 402900**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Pignolo 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Colore rosso amarena intenso. Spiccano note di frutti rossi, ma anche leggeri sentori tostati derivati dalla lunga maturazione in barrique. Lasciato nel bicchiere o nel decanter, il vino si apre dando spazio a profumi balsamici e speziati. In bocca è evidente una nota tannica dolce e una grande struttura che prelude ad una buona capacità di evolvere e migliorare con l'invecchiamento. Vino rosso friulano longevo che migliora l'armonia e l'equilibrio dopo lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI



Un proprietario terriero di nobili origini, un frate e un appezzamento di terra sul quale costruire il primo monastero del territorio di Farra d'Isonzo.



Inizia così l'antica leggenda da cui prende il nome Borgo Conventi, fondata nel 1975 con l'obiettivo di produrre vini raffinati ed eleganti.

Un intento rinnovato nel 2001 con l'acquisizione della tenuta da parte della famiglia Folonari, una nuova spinta alla produzione che mantiene intatto il rispetto per la tradizione e le origini.

TENUTA  
BORGO  
CONVENTI





**RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT**  
*BORGHI CONVENTI*

**COD. 402870**

ZONA DI PRODUZIONE: Farra d'Isonzo

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Ribolla Gialla 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

È un vino bianco che si distingue per il suo colore giallo paglierino e il suo profilo aromatico leggero e delicato. Al naso, si possono percepire note floreali affascinanti. Al palato, offre un'esperienza dinamica e snella, con un sorso scorrevole e di facile beva

ABBINAMENTI



# cantine venete

Dal 1881 la famiglia Serena si dedica alla produzione di vino con maestria e passione.

Oggi l'azienda è presieduta e gestita dai fratelli Alberto, Amministratore Delegato, e Sarah, Direttore Generale, con il padre Armando, nel ruolo di Presidente.

La forza della famiglia è uno dei valori fondanti di Montelvini, che coinvolge tutti i collaboratori e gli alleati.



I territori di Asolo e Montello sono caratterizzati da una forte integrità che permette di conservare i suoli originari, molto favorevoli alla coltivazione e alla cura dei vigneti, grazie a curve e pendenze che conferiscono dolcezza e armonia a questo luogo eletto.



**PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY**  
*EREDE MONTELVINI*

**COD. 402332**

ZONA DI PRODUZIONE: Marca Trevigiana  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti  
VITIGNI: Glera 100%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C - 7°C

La Cuvée dell'Erede deve la sua nascita e il suo nome ad Alberto Serena, figlio del fondatore di Montelvini. Pregiato Prosecco DOC Treviso in versione Extra Dry, che incontra i gusti di tutti grazie alla sua versatilità e piacevolezza.

ABBINAMENTI



**ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY**  
*MONTELVINI*

**COD. 402399**

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Asolani  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti  
VITIGNI: Glera 100%  
GRADAZIONE: 11,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

L'Asolo Prosecco Superiore DOCG racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani: ottenuto da uve Glera, vitigno generoso ma indubbiamente di grande stoffa, è un'uva pregiata, che matura verso la metà di Settembre che permette di ottenere questo prosecco armonico di qualità superiore.

ABBINAMENTI



**PROSECCO TREVISO DOC ROSÉ MILLESIMATO**  
*BRUT MONTELVINI*

**COD. 402769**

ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti Rosé  
VITIGNI: Glera 85%, Pinot Nero 15%  
GRADAZIONE: 11%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Dai vigneti maggiormente vocati all'ottenimento di vini spumanti, nasce la nostra cuvée Prosecco Rosé composta da 85% Glera e 15% Pinot Nero. La prima annata del Prosecco DOC Rosé Treviso Brut Millesimato di Montelvini è stata il 2019 un anno dopo l'introduzione nella denominazione di questa tipologia da parte del Consorzio, per esaltare la finezza del Pinot Nero nell'assemblaggio con l'uva Glera attraverso una prolungata sosta sui lieviti.

ABBINAMENTI





## PROSECCO TREVISO DOC BRUT *MONTELVINI*

**COD. 402846**

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Asolani

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Pinot Nero, Glera

FORMATO: LT 1,5 (Magnum)

GRADAZIONE: 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Questo prosecco è un vino delicato e raffinato che si caratterizza per aromaticità e freschezza anche grazie alla rifermentazione secondo il metodo Martinotti. La presa di spuma infatti arricchisce il suo bouquet di aromi fruttati. La moderata struttura di questo spumante lascia spazio ad un perlage fine e persistente che solletica il palato.

ABBINAMENTI



## ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA BRUT *MONTELVINI*

**COD. 402672 / 400036**

ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Glera 100%

FORMATO: LT 1,5 e LT 3 (Magnum e Jeroboam)

GRADAZIONE: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

È l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG. La selezione delle uve assicura particolare finezza ed armonia, con un basso contenuto zuccherino bilanciato da un notevole corpo. Questo Prosecco è prodotto solo nel territorio DOCG di Asolo per esaltare freschezza e carattere del vitigno Glera.

ABBINAMENTI





**SPUMANTE MILLESIMATO BRUT PROMOSSO *MONTELVINI***  
**COD. 402670**

ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Glera 100%

GRADAZIONE: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

Prodotto da uve accuratamente selezionate a bacca bianca, il Promosso Spumante Brut lascia spazio alla freschezza e al piacere di beva: il profumo è fruttato e fresco e al palato si presenta con un'acidità gradevole, con spuma fine e persistente, sostenuto da un corpo buono e una chiusura pulita.

ABBINAMENTI



**SPUMANTE EXTRA DRY PROMOSSO *MONTELVINI***  
**COD. 402673**

ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Glera 100%

FORMATO: LT 1,5 (Magnum)

GRADAZIONE: 11,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°C

Una bollicina fresca e dinamica per brindare ad ogni occasione. Il profumo è fruttato e delicato, spiccatamente aromatico. Al palato si presenta con un'acidità gradevole, è brioso e sapido, ha un corpo asciutto e delicato.

ABBINAMENTI





**SPUMANTE DOLCE PROMOSSO *MONTELVINI***  
**COD. 402671**

ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: uve aromatiche a bacca bianca

GRADAZIONE: 9,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, al naso il profumo è intenso e aromatico. Il perlage è fine e persistente, al palato il gusto dolce e vellutato. Si accompagna a fine pasto con crostate di frutta e biscotteria.

ABBINAMENTI



**PASSITO LUNA STORTA *MONTELVINI***  
**COD. 402697**

ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani

TIPOLOGIA: Vino Passito

VITIGNI: uve aromatiche a bacca bianca

FORMATO: LT 0,5

GRADAZIONE: 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

“Luna Storta” è ottenuto dall’appassimento su graticci di uve selezionate delle colline del Montello per raggiungere la giusta concentrazione zuccherina. Questo vino si rifà alla tradizione dei vini passiti delle colline Trevigiane, in cui la vinificazione veniva svolta in luna calante da cui deriva il nome. È il classico vino da conversazione ideale per accompagnare i fine pasto in compagnia.

ABBINAMENTI





Tor dell'Elmo è un brand che vuole essere un inno all'italianità ispirato alla capacità di distinguersi, al saper vivere e alla forza della sua storia.

Una storia che viene da lontano e affonda le sue radici in un passato in cui dalla torre più alta, che prendeva il nome di Tor dell'Elmo, si osservavano i terreni e i vitigni.

Un vino spumante che, in un semplice calice, racchiude valori importanti e senza tempo come stile, creatività e audacia e dimostra con forza un carattere tutto italiano.



**PROSECCO DOC BRUT *TOR DELL'ELMO***  
**COD. 402443**

ZONA DI PRODUZIONE: Provincia di Treviso

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Chardonnay, Pinot bianco

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Dalla sapiente fermentazione dell'omonimo vino proveniente dalle zone più vocate, Tor dell'Elmo ottiene questo spumante capace di conservare profumi gradevolmente fruttati e l'armonioso fresco gusto che da sempre distinguono i grandi spumanti.

ABBINAMENTI





La storia inizia negli anni '20 del secolo scorso, quando Mario Polegato, acquista alcuni vigneti ed entra nel mercato del vino, e dopo la seconda guerra mondiale, Divo accresce l'attività del padre Mario insieme alla moglie Amalia Moretti. Con l'azienda, cresce anche la famiglia: nascono i figli Mario, che diventa enologo e Giancarlo, che si specializza nella gestione finanziaria.

In seguito alla scomparsa del padre Divo, Mario e Giancarlo lavorano a fianco della madre e alla fine degli anni '70 acquistano Villa Sandi, un edificio in stile palladiano risalente agli inizi del '600, avviando i lavori di restauro, portando gli inizi degli anni '80 a far conoscere e apprezzare il prosecco all'estero, diventando i pionieri nell'export.



ANNO 1622

## VILLA SANDI

Mario dà vita a Geox, diventando in pochi anni uno dei top player nel mercato globale delle calzature, mentre Giancarlo, insieme alla moglie Augusta, porta la qualità dei vini Villa Sandi in tutto il mondo, acquisendo e mantenendo fino a oggi la posizione di leader nell'esportazione di prosecco tra i produttori della provincia di Treviso.

Fin dai primi anni Duemila, la piattaforma di vigneti nelle terre DOC e DOCG del Prosecco si fa sempre più ampia e diversi vitigni autoctoni vengono riscoperti.



### SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANCS *VILLA SANDI*

**COD. 402857**

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Treviso

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Glera 100%

GRADAZIONE: 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dal perlage minuto e persistente. Al bouquet è fruttato e floreale con delicati sentori di mela acerba. Al sapore è secco, fresco con note di artemisia. È un vino adatto a crostacei crudi e molluschi, prosciutto e melone, ma ottimo anche da aperitivo e da fuori pasto.

ABBINAMENTI



### PROSECCO DOC BRUT IL FRESCO *VILLA SANDI*

**COD. 402856**

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Pinot bianco, Chardonnay

GRADAZIONE: 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Delicato nei profumi, fresco e disteso, questo prosecco rappresenta non solo la tipologia più diffusa e la più tradizionale, capace più di altre nel coniugare la sua naturale morbidezza con una vena quasi minerale. Un Prosecco di grande piacevolezza, capace di accompagnare le più disparate preparazioni gastronomiche grazie ad una bevibilità rara ed eleganza.

ABBINAMENTI



### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY *VILLA SANDI*

**COD. 402859**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Glera 100%

GRADAZIONE: 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Un prosecco avvolgente e di ottima freschezza. Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino leggero e brillante ed esprime all'olfatto note di polpa di mela golden e fiori di campo freschi, con dettagli di miele d'acacia. Al sorso è rinfrescante e di ottima morbidezza, accompagnato da un perlage cremoso e intrigante.

ABBINAMENTI





**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG  
LA RIVETTA 120 *VILLA SANDI*  
COD. 402855**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti  
VITIGNI: Glera 100%  
GRADAZIONE: 11%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Nel calice si presenta di colore giallo paglierino luminoso con riflessi brillanti. Il perlage, fine e continuo, esalta l'intensità di un bouquet caratterizzato da delicate note floreali di zagara e biancospino, cenni di agrumati di scorza di limone, aromi di pera Williams, di mela Golden e pesca bianca. L'ingresso al palato è morbido e cremoso, con un frutto maturo e fragrante, armonioso e croccante, che anticipa un finale piacevolmente fresco e sapido.

ABBINAMENTI



**SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT  
OPERE TREVIGIANE *VILLA SANDI*  
COD. 402871**

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico  
VITIGNI: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Opere Trevigiane è un metodo classico dall'innegabile eleganza e dal fascino senza tempo. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso, dispiega un bouquet di delicati aromi fruttati, accenti floreali di piccoli fiori di montagna, una nota leggermente nocciolata di pasta di pane fresca, con un perlage molto fine nel bicchiere. Al palato, è corposo, secco, croccante, con note leggermente salate e perlage splendidamente integrato.

ABBINAMENTI



La cantina Bacio della Luna, produttrice di prosecco DOC e Valdobbiadene DOCG, fa parte di Schenk Italian Wineries ed è da recente iscritta tra i Patrimoni Unesco, grazie ai suoi 25 ettari di vigneto coltivati in modo sostenibile, rispettando la natura e controllando accuratamente ogni lavorazione.



BACIO DELLA LUNA

Bacio della Luna si è ritagliata un posto importante nel segmento della ristorazione italiana grazie e soprattutto alla qualità dei suoi prodotti. Inoltre, ha un pubblico di fedeli estimatori che riconosce in Bacio i suoi prosecco DOC e DOCG preferiti. Lo stesso apprezzamento è condiviso anche da illustri sommelier e wine expert che negli anni hanno premiato gli spumanti di Bacio della Luna con il massimo dei voti nei più importanti concorsi italiani e internazionali dedicati alle bollicine.

Nell'ottica di un sempre maggior impegno verso la sostenibilità, in questi ultimi anni la cantina di Vidor ha lavorato per ottenere la prestigiosa certificazione Equalitas che va ad affiancare la certificazione APE per la prestazione energetica



**PROSECCO DOC EXTRA DRY *BACIO DELLA LUNA***  
**COD. 400280**

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti  
VITIGNI: Glera 100%  
GRADAZIONE: 11%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Uno spumante dal colore dorato con riflessi verdognoli ed il suo perlage fine e continuo, caratterizzato da un profumo intenso, elegante, fresco e fruttato. Il gusto è pieno ed equilibrato con prolungata sapidità che fonde note fruttate con una ricercata mineralità.

ABBINAMENTI



**SPUMANTE BLANC DE BLANCS**  
**MILLESIMATO *BACIO DELLA LUNA***  
**COD. 400761**

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti  
VITIGNI: Pinot bianco, Chardonnay  
GRADAZIONE: 11%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Vino Spumante ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Blanc, spumantizzato secondo metodo il Martinotti. Caratterizzato da un colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, il bouquet delicato e fruttato e al palato è fresco e piacevole

ABBINAMENTI



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG**  
**EXTRA DRY *BACIO DELLA LUNA***  
**COD. 402712**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti  
VITIGNI: Glera 100%  
GRADAZIONE: 11%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Colore giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente. Il suo bouquet delicato di fiori, unito alla fragranza di frutta, lascia in bocca un piacevole sapore equilibrato

ABBINAMENTI





**CIELO e TERRA**  
*Gruppo Cantine Colli Berici*

Cielo e Terra ha origine nel 1908 grazie alla famiglia Cielo e al legame con i viticoltori delle Cantine dei Colli Berici, territorio fertile e ricco di origine vulcanica a Sud di Vicenza: gli ampi boschi ed il clima eccellente grazie alla vicinanza al mare e alla protezione delle Piccole Dolomiti, la rendono la terra ideale per la coltivazione della vite fin dai tempi antichi.

Cielo e Terra è un'azienda vinicola con forte vocazione alla sostenibilità, che attua politiche interne volte a ridurre il suo impatto sull'ambiente, come il riciclaggio e l'uso di energie rinnovabili.



## SPUMANTE EXTRA DRY *FRESCHELLO*

**COD. 402497**

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI: Garganega

GRADAZIONE: 9,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Creato con cura e passione per celebrare i momenti speciali e trasformare ogni occasione in un ricordo indimenticabile. Colore giallo chiaro brillante con un perlage persistente. In bocca è fresco e fruttato, con sentori di frutta e note di fiori bianchi. Ideale come aperitivo o a tutto pasto.

ABBINAMENTI



## CHARDONNAY IGT *I CASTELLI*

**COD. 402494**

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Berici

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Questo Chardonnay è il risultato della passione e dell'impegno che la famiglia Cielo dedica alla terra e alla vinificazione da generazioni, un vino che racconta la storia di un territorio ricco di tradizione e innovazione

ABBINAMENTI





**Cantine di Ora**  
**Kellerei Auer**

L'azienda vinicola Cantine di Ora si trova nel comune di Ora, nella provincia di Bolzano in Trentino-Alto Adige. In Veneto vinifica i vitigni tipici dell'enologia locale (Corvina, Corvinone e Rondinella), per creare i grandi vini rossi della regione: Amarone e Ripasso della Valpolicella.

Cantine di Ora è parte del Gruppo Schenk, fondato nel 1893 a Rolle da Charles Schenk con l'intento di creare una rete di cantine atte alla produzione, vinificazione e vendita di vino con sedi in tutta Europa. A più di un secolo di distanza, il Gruppo Schenk vanta cantine di produzione in Svizzera, Francia, Italia e Spagna, e una rete commerciale in Germania, Belgio, Regno Unito e Stati Uniti.





**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC**  
*CANTINE DI ORA*

**COD. 400762**

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Valpolicella ripasso superiore è ottenuto con uve Corvina, Corvinone, Rondinella, sottoposte alla tecnica del ripasso. Questa modalità consiste nel far scorrere il Valpolicella base sulle vinacce dell'Amarone. Segue poi l'affinamento in botte per conferire maggior struttura, alcolicità e rotondità.

ABBINAMENTI



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG**  
*CANTINE DI ORA*

**COD. 400763**

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Corvina, Corvinone, Rondinella

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C - 22°C

Questo speciale vino rosso si caratterizza per il profumo complesso e intenso, con note di frutta rossa alternate ad eleganti sentori speziati. Al palato mostra equilibrio e buona tannicità, caratteristiche rinforzate dalla notevole struttura conferita dai 36 mesi di maturazione in botte.

ABBINAMENTI





Binonimo stesso di "Amarone", Bertani rappresenta non solo la più importante cantina della Valpolicella ma anche una delle più prestigiose e conosciute realtà vitivinicole di tutta Italia. Una storia che inizia nel 1857 e, da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina.

Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese tra la tenuta di Villa Novare e la cantina di Grezzana.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VALPANTENA *BERTANI*

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Valpantena

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Corvina Veronese 80%, Rondinella 20%

GRADAZIONE: 15,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Colore rubino intenso offre al naso grande ricchezza aromatica, con note fruttate, di ciliegie e mora, e speziate, di cannella e pepe. Bocca avvolgente, morbida e cremosa, dal finale persistente e intenso, con tannini fitti e carnosì.

ABBINAMENTI



L'azienda agricola Guerrieri Rizzardi ha origini nel 1913, quando le famiglie Guerrieri e Rizzardi si unirono in matrimonio. La prima annata in etichetta fu nel 1914. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, il Conte Antonio Rizzardi guidò l'azienda, passando dalla policoltura alla coltivazione della vite. Negli anni '70, l'azienda acquistò la tenuta di Soave e una cantina a Costeggiola, dove vinifica le uve dei propri vigneti.



GUERRIERI RIZZARDI

Dopo la morte del marito nel 1983, la Contessa Maria Cristina Loredan prese in mano l'attività aziendale, sviluppandola con nuovi vigneti e vini. Nel 1985 introdusse il concetto di "Cru" per esprimere la qualità legata a vigneti specifici.

La terza generazione, composta da Giuseppe, Orsola, Olimpia e Agostino Rizzardi, entrò in azienda negli anni '90. L'azienda produce e vende vini prodotti ed imbottigliati all'origine, controllando l'intera filiera produttiva. Si piantano nuovi vigneti e si introducono nuovi vitigni per migliorare la qualità dei vini. Recentemente, l'azienda è entrata nelle associazioni "Famiglie Storiche" e "Les Hénokiens" (Associazione delle Imprese di Famiglia Ultracentenarie).



## LUGANA DOC *GUERRIERI RIZZARDI*

**COD. 402926**

ZONA DI PRODUZIONE: San Benedetto di Lugana - Peschiera del Garda

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 5%, Pinot Bianco 5%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Un bianco profumato prodotto a partire da uve Turbiana (Trebbiano di Lugana). Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio, il vino prosegue l'affinamento su fecce e lieviti per un periodo di 2-3 mesi. Al naso è intrigante, con avvolgenti aromi di fioritura e pesca. Vellutato al palato, con trama ricca di frutti concentrati, leggera sapidità e finale lungo.

ABBINAMENTI



## RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG *GUERRIERI RIZZARDI*

**COD. 402927**

ZONA DI PRODUZIONE: Soave

TIPOLOGIA: vino passito

VITIGNI: Garganega 100%

FORMATO: LT 0,375

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Le uve Garganega sono selezionate a mano e poi lasciate appassire in cassette di legno nel fruttajo di Costeggiola dai tre ai cinque mesi. Il vino viene poi affinato in piccole botti di rovere. Si ottiene così un passito dal colore giallo dorato intenso. Il profumo è intenso, persistente, fruttato, floreale e fine. In bocca è dolce, morbido e avvolgente.

ABBINAMENTI





## VALPOLICELLA CLASSICO DOC CUVÉE XVII *GUERRIERI RIZZARDI*

**COD. 402925**

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella Classica

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Corvinone e Corvina 70%, Rondinella 15%, Croatina 10%, Merlot 5%  
GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

La personalità del Valpolicella Classico è data principalmente dalle uve Corvina e Corvinone, che conferiscono al vino evidenti note di spezie e marasche per un vino di medio corpo, rotondo e con una piacevole sapidità. Per alcuni versi si avvicina più a un vino "superiore"; nonostante non ci siano passaggi in botte si notano profondità e struttura con chiari e definiti, purissimi frutti scuri. Il 2022 esprime tutta la ricchezza del frutto e il calore dell'annata.

ABBINAMENTI



## VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC POJEGA *GUERRIERI RIZZARDI*

**COD. 402924**

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella Classica

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Merlot 10%  
GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il nome Ripasso deriva dalla rifermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. Dopo la fermentazione malolattica il vino affina 12 mesi in barriques francese. La freschezza e bevibilità del Pojega si combinano con la particolare profondità e complessità date dal contributo dell'Amarone. Un rosso composito che darà il suo meglio negli anni.

ABBINAMENTI





## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 3CRU GUERRIERI RIZZARDI

**COD. 402923**

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella Classica

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Corvinone 45%, Corvina 20%, Rondinella 20%, Barbera 9%, Sangiovese 6%

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C -18°C

Amarone ottenuto dalle uve raccolte a mano nel cuore della Valpolicella classica. Dopo appassimento e lunga fermentazione il vino matura 3 anni in rovere e viene commercializzato il quarto anno dopo la vendemmia. Alla sola sua seconda edizione (annata 2012) il 3CRU ha ottenuto da Decanter WWA il riconoscimento di Best Amarone e le annate successive si sono assicurate ottimi punteggi e premi dalla stampa internazionale. Il colore è rosso granato intenso; al naso sentori di confettura, amarena e ciliegia, note di vaniglia con note speziate. In bocca è potente, corposo, morbido e materico, con ricca sapidità e con tannini levigati. Per gustarlo al meglio, lasciare respirare il vino almeno 1 o 2 ore prima di servirlo.

ABBINAMENTI



### L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA: UN'ECCellenza ITALIANA NATA PER CASO!

*Questo vino simbolo di eccellenza ed espressione del suo territorio di produzione è nato per caso da una una botte di Recioto dimenticata in cantina. Con il passare del tempo i lieviti avevano trasformato gli zuccheri in alcol facendo diventare il vino da dolce a secco, o meglio amaro, da cui poi il nome Amarone. Un errore che ha segnato la storia dell'enologia italiana e creato un vino oggi famoso in tutto il mondo. Nella procedura classica della produzione vinicola, la natura dell'Amarone sarebbe considerata un errore. La fermentazione è un processo molto delicato nel quale si scrive il destino di un buon vino o il disastro di una intera annata. Nel caso dell'Amarone fu però proprio una distrazione a generare il suo sapore essenziale e farne un vino dal gusto semplice, diffuso e apprezzato in tutto il mondo.*



# cantine emiliane



Nel 1913 nasce a Nanantola, vicino Modena, la prima cantina sociale dell'Emilia Romagna, con lo scopo di riunire i piccoli viticoltori e garantire loro dignità e rispetto.

Oggi il movimento cooperativo romagnolo, di cui Terre Cevico fa parte dal 1963, cooperativo romagnolo, di cui Terre Cevico fa parte dal 1963, rappresenta un sistema virtuoso che crea reddito per tutti i soci, con equità e responsabilità, aumentando il valore collettivo dei territori e delle produzioni e fornendo al mercato vini di qualità al giusto prezzo





**VINO FRIZZANTE BIANCO RUBICONE IGT BRUSA**  
**COD. 402524**

ZONA DI PRODUZIONE: Lugo  
TIPOLOGIA: bianco frizzante  
VITIGNI: vitigni a bacca bianca  
GRADAZIONE: 10,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Vino bianco frizzante dal colore giallo che tende al dorato, dal profumo delicato con note floreali, che ritornano al palato al momento dell'assaggio, enfatizzati dal sapore secco e armonico.

ABBINAMENTI



**TREBBIANO RUBICONE IGT ROCCAVERDE**  
**COD. 402689**

ZONA DI PRODUZIONE: Lugo  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Trebbiano 85%, altri vitigni a bacca bianca 15%  
GRADAZIONE: 10,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Trebbiano IGT Rocca Verde di Terre Cevico, un vino che cattura l'essenza della Romagna: un omaggio alla tradizione e all'innovazione, un connubio tra la natura e l'arte della vinificazione. Grazie al sapore asciutto, armonico ed elegante, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e crostacei ma anche a secondi di carne bianca.

ABBINAMENTI



**SANGIOVESE RUBICONE IGT ROCCAVERDE**  
**COD. 402688**

ZONA DI PRODUZIONE: Lugo  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Sangiovese 85% ed altri vitigni a bacca rossa 15%  
GRADAZIONE: 11%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Sangiovese IGT Rocca Verde di Terre Cevico è un vino che riflette la più antica tradizione vitivinicola dell'Emilia-Romagna e grazie al sapore asciutto e consistente, si abbina alla perfezione con i piatti tipici regionali, carni arrosto e alla griglia.

ABBINAMENTI





Amore e rispetto che trovano espressione concreta nella conversione alla viticoltura biologica che diventa definitiva nel 2019 e che si colloca in un progetto di sostenibilità aziendale a 360°.

La Tenuta Masselina oggi si sviluppa su 22 ettari, di cui 16 coltivati a vigneto, sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza, nella sottozona del Sangiovese di Romagna, a un'altezza che varia da 50 a 200 metri sul livello del mare. È un territorio romagnolo ai confini con l'Emilia, dove si incontrano vocazioni e tradizioni legate all'Albana ed al Sangiovese con la presenza di vitigni e vini tipicamente emiliani.



**ALBANA DI ROMAGNA DOCG PASSITO *MASSELINA***  
**COD. 401744**

ZONA DI PRODUZIONE: Colline della Serra di Castelbolognese

TIPOLOGIA: vino passito

VITIGNI: Albana 100%

FORMATO: LT 0,5

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Appassimento naturale in graticci delle uve Albana per almeno 40 giorni. L'affinamento avviene in acciaio e tonneau per 30 mesi circa. Il risultato è un vino dolce che offre un'esperienza gustativa ricca e complessa, ideale a fine pasto abbinato con pasticceria secca, cioccolato e formaggi stagionati.

ABBINAMENTI



# cantine toscano

Col d'Orcia letteralmente significa collina che si affaccia sul fiume Orcia, il quale segna il confine Sud Ovest del territorio di produzione del Brunello di Montalcino. Il nome dell'azienda è intrinsecamente legato alla posizione dove sono piantati i vigneti. Produrre i vini migliori, che dall'eccezionale combinazione del suolo e del clima di questa zona di Montalcino si possono ottenere, è la missione di Col d'Orcia.



Col d'Orcia ha contribuito molto attivamente nel creare la categoria del Rosso di Montalcino. Nei primi degli anni '70 il Conte Marone Cinzano ebbe l'ispirazione di imbottigliare un Sangiovese giovane da bere tutti i giorni durante i pasti. Ben presto altri produttori locali ne imitarono l'esempio e nel 1983 il Rosso di Montalcino diventò un vino D.O.C. mediante un Decreto del Presidente della Repubblica Italiana.

Tradizione significa rispettare l'essenza del Sangiovese di Montalcino ovvero il potenziale di invecchiamento e il miglioramento del vino attraverso il lungo passaggio in legno e il successivo affinamento in bottiglia.

Ancora oggi, a Col d'Orcia, si invecchia il Brunello di Montalcino per almeno 3 anni nelle botti grandi prima dell'imbottigliamento e si conservano le bottiglie in cantina almeno 1 anno prima di immettere il vino sul mercato.



**ROSSO DI MONTALCINO DOC BIOLOGICO  
COL D'ORCIA**

**COD. 400525**

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Angelo in Colle - Montalcino

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Brunello (Sangiovese) 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Affina 10-12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Segue l'affinamento in bottiglia. Un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso complesso e gradevole: le note fruttate, principalmente di ciliegia e piccoli frutti rossi, si uniscono a sfumature speziate. In bocca ha una buona struttura, è morbido e avvolgente. I tannini ben presenti ma setosi, conducono ad un retrogusto lungo, persistente e piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIOLOGICO  
COL D'ORCIA**

**COD. 402150**

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Angelo in Colle - Montalcino

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Brunello (Sangiovese) 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Rosso rubino con riflessi granati. Profumo: Il bouquet ampio e complesso evidenzia delicati sentori che riconducono a piccoli frutti rossi maturi, quali la ciliegia e la mora, ben integrati alle note boisè e di vaniglia cedute dal lungo affinamento in legno (oltre 4 anni). Sapore: Al gusto è pieno, corposo ed equilibrato. Un vino di ottima struttura, con una avvolgente trama tannica che preannuncia ad un finale fruttato e persistente. Il retrogusto, esaltato da una buona sapidità, riporta alle componenti olfattive sopra descritte.

ABBINAMENTI





Il podere San Salvagio si trova sotto le mura antiche di Montepulciano in Toscana, non lontano da Siena e la sua Cantina è stata integralmente realizzata con materiali provenienti dai vecchi casali Toscani.

L'azienda si avvale di un'elevata competenza nella produzione di vini, conferita da collaboratori esperti, nominativi che da sempre operano nel mondo del Vino Nobile.



**NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG *SAN SALVAGIO***  
**COD. 402273**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Sangiovese 90%, altre uve rosse 10%  
GRADAZIONE: 14%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Affinato 6 mesi in botti di rovere, il vino risulta giustamente tannico e adatto ad un'ampia gamma di abbinamenti. Per non danneggiarne le caratteristiche organolettiche, questo vino non è stato sottoposto ad alcun trattamento e ciò permette di assaporarne integralmente la struttura.

ABBINAMENTI



**ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC *SAN SALVAGIO***  
**COD. 402274**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo 15%, Mammolo 5%  
GRADAZIONE: 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Un rosso che matura per 5 mesi in botti di rovere, assume un profumo intenso e persistente con note di mammola e di spezie. Il gusto presenta un'ottima struttura, tannico e generoso

ABBINAMENTI





L'odierna cantina nasce nel 2009 quando Virginie Saverys, donna belga con la passione per la viticoltura, lascia la carriera legale, acquista la cantina Avignonesi con l'intenzione di fondare un'azienda che produca vini autentici ed unici, che rispecchino la distinta identità di Montepulciano e portarla ad un nuovo livello di eccellenza.

A Virginie si è affiancato Matteo Giustiniani, Amministratore Delegato del Gruppo Avignonesi e che nel 2022 ha permesso di ottenere la certificazione B-corp come azienda ecologicamente e socialmente consapevole: da questo momento l'azienda è diventata una società Benenefit, ovvero un'impresa a scopo di lucro che produce benefici comuni nei confronti di individui, comunità, territori e ambiente, patrimonio culturale e sociale.





**NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG BIOLOGICO  
AVIGNONESI**

**COD. 402077**

ZONA DI PRODUZIONE: terreni di Le Capezzine, Lodola e Matracchio

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

Questo vino è prodotto con uve Sangiovese evidenziando i tratti equilibrati e armoniosi del suo habitat. Il vino mostra un corpo medio lucido, tannini senza cuciture e un profilo di degustazione distintivo. Ottimo da bere subito, rivela un grande potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI



**ROSSO di MONTEPULCIANO DOC BIOLOGICO  
AVIGNONESI**

**COD. 402164**

ZONA DI PRODUZIONE: terreni di Le Capezzine, Lodola e Matracchio

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

Con le sue note fruttate e la vivace acidità, questo rosso Avignonesi è un tipico esempio del sangiovese di Montepulciano, Di pronta beva, ha una struttura tannica delicata e morbida accompagnata da generose note retrofattive balsamiche tipiche del Sangiovese.

ABBINAMENTI



**TOSCANA IGT 50&50 AVIGNONESI**

**COD. 402525**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 50%, Merlot 50%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Un vino che nasce dall'amicizia che lega i proprietari di Avignonesi a Montepulciano e Capannelle in Chianti. La prima annata fu il 1988 in cui durante una cena gioviale, gli ex proprietari delle due cantine confrontarono i loro vini e ottennero questa eccezionale miscela di 50% di Sangiovese di Capannelle e 50% di Merlot di Avignonesi: la leggenda in una bottiglia.

ABBINAMENTI



SAN  FELICE  
CHIANTI CLASSICO

San Felice si trova nel cuore del Chianti Classico, a pochi chilometri da Siena. Alla fine degli anni '70 è stata acquisita dal Gruppo Allianz, trasformandosi da nobile tenuta in un'importante azienda vitivinicola estesa su circa 685 ettari, di cui 188 vitati, nelle tre zone produttive più vocate della Toscana: il Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri.

L'enologo Leonardo Bellaccini, è precursore di molte pratiche uniche e con il suo team tecnico cura ogni vite singolarmente. Nelle cinque macroaree che compongono la tenuta i vitigni germogliano rigogliosamente grazie ad attente cure che mantengono l'aerazione ed il nutrimento dei suoli secondo pratiche biologiche.



**CHIANTI CLASSICO DOCG *SAN FELICE***  
**COD. 401996**

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga, Siena

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnitello 10%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Chianti Classico di carattere che racconta l'anima di San Felice, con il Sangiovese e Pugnitello che si incontrano per dar vita ad un vino fragrante ed energico, espressione fedele ed autentica di un territorio unico.

ABBINAMENTI



**CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA IL GRIGIO**  
***SAN FELICE***  
**COD. 401997**

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga, Siena

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Solo le migliori uve selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'Azienda vanno a comporre questa Riserva, valido connubio tra tradizione e modernità. L'etichetta raffigura un famoso dipinto di Tiziano Vecellio "Uomo con armatura".

ABBINAMENTI





**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG**  
**CAMPOGIOVANNI *SAN FELICE***  
**COD. 402483**

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Sangiovese 100%  
GRADAZIONE: 14,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

I vigneti di Campogiovanni sono situati nel versante sud di Montalcino, zona dove il microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per la maturazione del sangiovese grosso. Campogiovanni è un Brunello di stile tradizionale, fine e longevo.

ABBINAMENTI



**ROSSO DI MONTALCINO DOC**  
**CAMPOGIOVANNI *SAN FELICE***  
**COD. 402757**

ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Sangiovese 100%  
GRADAZIONE: 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

Questo vino dimostra la grande versatilità del Sangiovese, capace di esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. Si distingue per armonia, eleganza nei profumi e piacevolezza di beva.

ABBINAMENTI



Nel cuore della Maremma toscana, dal 1972 la cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano riunisce lo sforzo dei suoi soci per offrire ai consumatori vini che rispecchiano il territorio della Maremma, i suoi vitigni e le sue tradizioni, coniugando un'ottima qualità a prezzi eccellenti.

Fin dall'inizio, quasi 50 anni fa, la missione è stata produrre vini di qualità. La ragione di questa scelta è chiara: rappresentare il territorio al suo meglio, attraverso i vini e in particolare il Morellino di Scansano, ambasciatori di ciò che la Maremma Toscana può offrire sia a chi la visita, sia a chi vuole viaggiare con la mente, gustando un ottimo bicchiere di vino a casa o nel suo ristorante preferito.

La cantina oggi può contare su circa 170 soci su un territorio di 700 ettari di vigneti nella zona di produzione del Morellino di Scansano e continua a essere un punto di riferimento per la Maremma toscana con un'ampia gamma di prodotti tra cui spiccano il Morellino e altri vini da vitigni autoctoni come Ciliegiolo, Vermentino e Alicante.





**VIOGNER TOSCANA IGT VIGNAIOLI SCANSANO**  
**COD. 402887**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Viognier 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura.

ABBINAMENTI



**VERMENTINO TOSCANA IGT VIGNAIOLI SCANSANO**  
**COD. 402888 / 402961**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Vermentino 100%  
FORMATO: LT 0,75 / LT 0,375  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI



**ROSATO TOSCANA IGT VIGNAIOLI SCANSANO**  
**COD. 402891**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana  
TIPOLOGIA: rosato  
VITIGNI: Sangiovese 50%, Ciliegiole 50%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.

ABBINAMENTI





**CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC**  
*CAPOCCIA VIGNAIOLI SCANSANO*

**COD. 402889**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Ciliegiole 85%, Alicante 15%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C -18°C

Rosso rubino luminoso. Al naso piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliegie e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.

ABBINAMENTI



**SANGIOVESE TOSCANA IGT** *VIGNAIOLI SCANSANO*

**COD. 402890**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: rosso

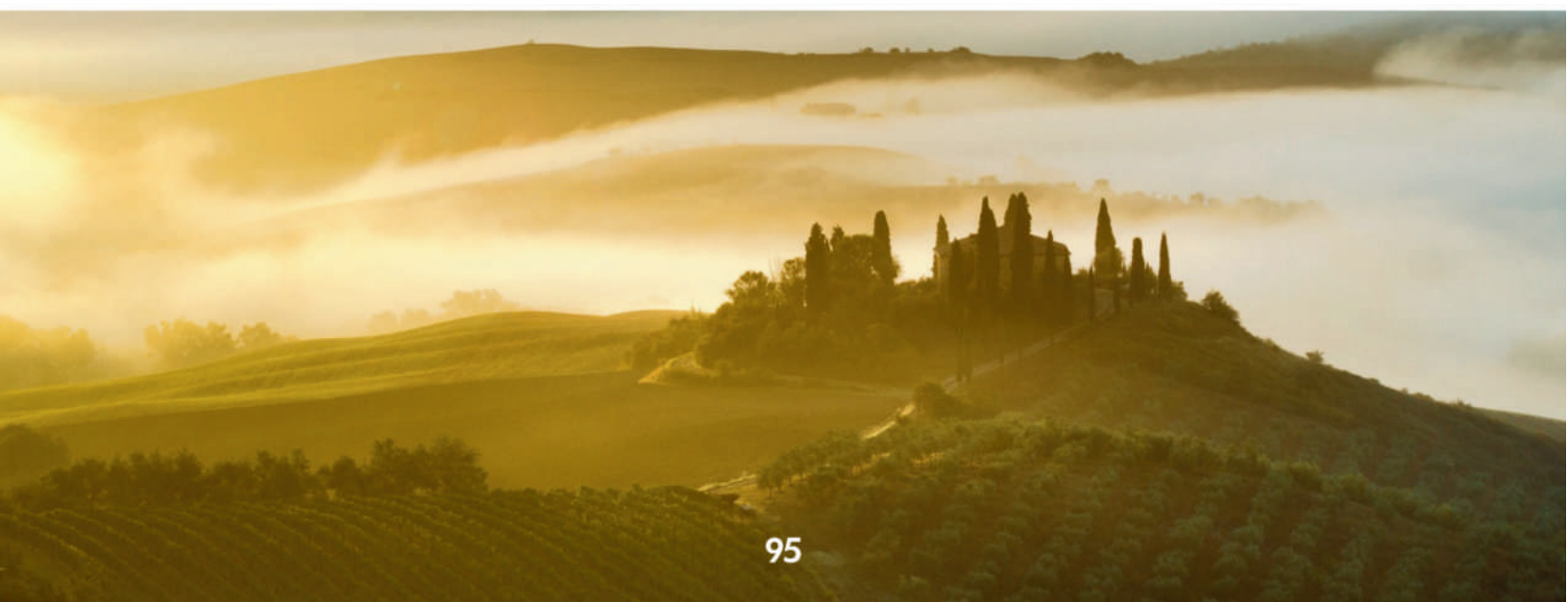
VITIGNI: Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegiole 5%, Merlot 5%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

Un vino rosso rubino carico, con un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtillo e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.

ABBINAMENTI





**MORELLINO DI SCANSANO DOCG  
ROGGIANO VIGNAIOLI SCANSANO**

**COD. 402892 / 402962**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 95%, Alicante 5%

FORMATO: LT 0,75 / LT 0,375

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Rosso rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.

ABBINAMENTI



**MORELLINO DI SCANSANO DOCG RISERVA  
ROGGIANO VIGNAIOLI SCANSANO**

**COD. 402893**

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 95%, Merlot 5%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI





L'azienda nasce nel 2006 nel comune di Poggibonsi e nel 2012 viene rilevata da Andrea Falorni, la cui famiglia lavora nella produzione e vendita di vino da ben quattro generazioni: grazie alla sua esperienza, Agricole Selvi si trasforma e adotta tecniche all'avanguardia per la produzione e l'imbottigliamento.



Un ulteriore salto di qualità avviene nel 2014, grazie all'incontro con Piergiorgio Castellani di Castellani Spa, una cantina toscana con forte presenza nei mercati esteri. Questa sinergia permette di elevare la qualità dei vini di Agricole Selvi ed aumentarne la capillarità distributiva.

In Toscana, l'azienda produce sul territorio e distribuisce vini di elevata qualità con vari marchi tra cui Falorni, Vignali Roccamena e Roccamura.



**BIANCO CANTO DEI MESSERI**  
*AGRICOLE SELVI*

**COD. 402256**

ZONA DI PRODUZIONE: San Gimignano

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: blend di uve a bacca bianca

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Questo aromatico Canto dei Messeri brilla di un giallo chiaro con riflessi verdognoli. Al naso sperimenta un'armonia di note dolci e frutta tropicale, agrumi e sentori floreali di acacia e fieno. Il carattere pieno e secco si esprime al palato con una piacevole acidità e leggere note di frutta secca.

ABBINAMENTI



**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG**  
*ROCCAMURA*

**COD. 402415**

ZONA DI PRODUZIONE: San Gimignano

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Vernaccia 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Nel 1966 la Vernaccia è stato il primo vino italiano a ricevere la DOCG, un prestigioso riconoscimento di qualità dato ai migliori vini classici. Questo vino è prodotto esclusivamente nel territorio della città medievale di San Gimignano, vicino a Siena, grande attrazione turistica e conosciuta in tutto il mondo.

ABBINAMENTI





**BIANCO TOSCANA IGT *ROCCAMURA***  
**COD. 402680**

ZONA DI PRODUZIONE: San Gimignano  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Trebbiano Toscano 85%, Chardonnay 15%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Un gioiello toscano IGT, nasce dall'armoniosa fusione di uve Trebbiano e Chardonnay: questo vino bianco esprime la quintessenza della regione con note vibranti e una freschezza palpitante. Ogni sorso racconta la storia di un terroir generoso, rispecchiando l'essenza pura della Toscana.

ABBINAMENTI



**ROSATO GEMINI *ROCCAMENA***  
**COD. 402522**

ZONA DI PRODUZIONE: Italia  
TIPOLOGIA: rosato  
VITIGNI: blend di uve a bacca rossa  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Questo vino rosato viene prodotto lasciando le bucce a contatto con il mosto finché assume un colore rosa chiaro. Il vino viene poi trasferito in un'altra cisterna di acciaio inox per completare il processo di fermentazione, coniugando i profumi fragranti di un vino bianco e l'elegante freschezza di un vino rosso giovane.

ABBINAMENTI





**ROSSO CANTO DEI MESSERI *AGRICOLE SELVI***  
**COD. 402255**

ZONA DI PRODUZIONE: San Gimignano

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: selezione di uve a bacca rossa

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Di colore rosso rubino brillante. Il profumo ha sentori more, In bocca ha una piacevole rotondità ed è leggermente tannico che lo rendono perfetto per accompagnare antipasti e primi e secondi leggeri.

ABBINAMENTI



**MORELLINO DI SCANSANO DOCG *ROCCAMURA***  
**COD. 402582**

ZONA DI PRODUZIONE: Scansano

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Il Morellino di Scansano è un raffinato DOCG radicato nella Toscana meridionale che si distingue per le sue caratteristiche uniche e il suo terroir eccezionale, offrendo piacevolezza e freschezza.

ABBINAMENTI



**BOLGHERI DOC *FALORNI***  
**COD. 402600**

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 10%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Nella località Bolgheri nascono vini come questo, da un assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc affinato in barrique 10 mesi, dal colore rosso intenso, dal profumo di frutti rossi maturi con note balsamiche e dal gusto speziato, pieno, morbido, con buon equilibrio tannico.

ABBINAMENTI





**ROSSO TOSCANA IGT *ROCCAMURA***  
**COD. 402511**

ZONA DI PRODUZIONE: Bolghieri

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Di colore rosso rubino brillante e dal profumo complesso e fragrante, con sentori di prugna e more; in bocca ha una piacevole rotondità ed una struttura tannica pulita

ABBINAMENTI



**VIN SANTO LIQUOROSO IL SANTO *AGRICOLE SELVI***  
**COD. 402521**

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TIPOLOGIA: vino liquoroso

VITIGNI: Malvasia, Grechetto

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Si presenta in bel colore giallo ambrato molto intenso. All'olfatto ricorda la nocciola, il miele ed il fico secchi. Al palato è intenso dal gusto pieno e persistente, vellutato e dolce, ma mai stucchevole.

ABBINAMENTI



E' il 1897 quando Sante Bucciarelli nasce, e già nei poderi di famiglia della Tenuta di Bicciano, in Casentino, il nonno si dedica alla produzione vitivinicola. La cantina raggiunge rapidamente notorietà: fornisce il Regio Esercito d'Italia ed esporta i suoi prodotti anche in America. Famoso a Firenze il negozio di Via Porta Rossa nei pressi di Ponte Vecchio.

Gli anni Cinquanta segnano il grande successo dell'azienda legato ad un vino aromatizzato, il "Sante Bucciarelli", il cui nome in terra toscana è sinonimo di "Vin Santo".

SANTE BUCCIARELLI

Dal 1990 l'azienda è diretta da Claudio e Alessandra. Grande rispetto per le tradizioni toscane, passione e dinamicità sono le qualità che hanno permesso di mantenere inalterato il valore del marchio per oltre 130 anni. L'innovazione tecnologica, la gelosa custodia delle antiche ricette dei vini aromatizzati e la dinamicità di questa nuova generazione di produttori, hanno premiato la cantina, consolidandone la posizione sul mercato italiano e rendendola conosciuta anche all'estero.



## VIN SANTO LIQUOROSO SANCTO *BUCCIARELLI*

**COD. 402854**

ZONA DI PRODUZIONE: Arezzo

TIPOLOGIA: vino liquoroso

VITIGNI: Inzolia, Grillo, Clataratto, Malvasia

FORMATO: LT 0,75

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C

Il classico della tradizione toscana: il Vin Santo! Un vino liquoroso da meditazione di color ambrato, cristallino e consistente. Ha un profumo molto intenso, etereo e speziato, manifesta riconoscimenti balsamici e di uva passita. Al gusto risulta caldo, dolce, pieno ed equilibrato. Ideale da abbinare alla pasticceria secca come i famosi cantucci toscani.

ABBINAMENTI



L'azienda a carattere familiare fondata nel lontano 1938, trova la propria perfetta collocazione nella Valdichiana, ai piedi del Monte Cetona, circondata da verdi colline e splendidi vigneti.



Ancora oggi lavora ispirandosi al passato, forti della storia che ha alle spalle, di un'eredità che ogni giorno è di stimolo per superare gli ostacoli, accrescere il livello qualitativo di un processo produttivo radicato nella tradizione, ma sempre e comunque pensato e portato a compimento in funzione dell'innovazione.

Passione ed ambizione sono due dei più importanti principi di riferimento della cultura aziendale di Barbanera, oggi parte del gruppo IWB, apprezzatissima dai mercati internazionali.





**BIANCO TOSCANA IGT SANGIOVESE *BARBANERA***  
**COD. 402784**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il Sangiovese vinificato in bianco esalta la sua complessità aromatica con sentori di amarena fresca e non ancora matura, fiori d'arancio e ginestra, sfumando in note di mela cotogna sul finale. Ricco nel gusto e nella mineralità, gradevolmente fresco, armonico e leggermente sapido, chiude con un finale spiccatamente floreale

ABBINAMENTI



**BIANCO TOSCANA IGT VECCIANO *BARBANERA***  
**COD. 402785**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Moscato

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il colore giallo paglierino limpido presenta tenui riflessi dorati. Il profumo è delicatamente floreale, arricchito da note di frutta esotica e da sentori di menta, albicocca fresca e lime. Al gusto rivela la propria naturale freschezza e mineralità, elementi perfettamente combinati in un vino di complessità aromatica e di lunga persistenza

ABBINAMENTI





**BIANCO TOSCANA IGT UVE APPASSITE *BARBANERA***  
**COD. 402759**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano, Chardonnay, Malvasia

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il colore giallo paglierino limpido è caratterizzato da delicati rilessii verdognoli. Al naso il bouquet rivela note floreali di gelsomino, sentori agrumati ed eleganti profumi di frutta tropicale. Il gusto è pieno e minerale, dalla lunga persistenza e dalla buona struttura.

ABBINAMENTI



**BIANCO TOSCANA DISPETTO *BARBANERA***  
**COD. 402714**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano, Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il blend di uve bianche con cui viene realizzato questo vino bianco vengono vendemmiate e vinificate separatamente e vengono fermentate in tini di acciaio inossidabile a temperatura controllata senza contatto con le bucce. Il vino riposa in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento, dando vita ad un vino fresco e di facile beva, ma ricco di profumi e aromi.

ABBINAMENTI





**ROSATO TOSCANA IGT UVE APPASSITE *BARBANERA***  
**COD. 402758**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana

TIPOLOGIA: rosato

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Vino caratterizzato dal colore rosa tenue. Al naso rivela un bouquet floreale con spiccati sentori di rosa, note eleganti di macchia mediterranea e melagrana. In bocca rivela la propria naturale struttura, fresca ed equilibrata.

ABBINAMENTI



**ROSSO TOSCANA DISPETTO *BARBANERA***  
**COD. 402713**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Primitivo, Syrah

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Vino dal colore rosso intenso, impenetrabile e profondo, con sfumature violacee. Il bouquet è fruttato con prevalenza di piccoli frutti rossi maturi e speziato con note delicate di cannella e di vaniglia. Al palato è morbido, rotondo ed armonico e si adatta ad accompagnare carni rosse, salumi e primi piatti saporiti.

ABBINAMENTI





**ROSSO TOSCANA IGT ETERNO *BARBANERA***  
**COD. 402715**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Sangiovese, Merlot  
GRADAZIONE: 14%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Eterno è nato dal desiderio di sperimentare nuovi sapori, nuovi profumi e nuovi sentori in grado di sorprendere e stupire già dal primo assaggio. È un vino dal colore rosso intenso contraddistinto da aromi unici, molto forti e decisi, che s'avvicinano a quelli dei frutti rossi maturi come ciliegia ed amarena. Al gusto è vellutato e non aggredisce il palato lasciando una gradevole morbidezza.

ABBINAMENTI



**ROSSO TOSCANA IGT UVE APPASSITE *BARBANERA***  
**COD. 402716**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Sangiovese, Merlot  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

È un vino dal colore rosso brillante e dai caratteristici riflessi violacei. Molto profumato, ha un bouquet ampio che comunica una tenue percezione di violetta con un ben più marcato sentore di ciliegia mista a lampone. Al gusto è piacevolmente pieno e generoso, dall'accentuata morbidezza.

ABBINAMENTI





**ROSSO TOSCANA IGT SERPASSO *BARBANERA***  
**COD. 402823**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana  
 TIPOLOGIA: rosso  
 VITIGNI: Sangiovese, Merlot  
 GRADAZIONE: 14%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Ser Passo è nato dal desiderio di sperimentare nuovi sapori, nuovi profumi e nuovi sentori in grado di sorprendere e stupire già dal primo assaggio. È un vino dal colore rosso intenso contraddistinto da aromi unici, forti e decisi, che si avvicinano a quelli dei frutti rossi maturi come ciliegia ed amarena. Al gusto è vellutato e delicato, lasciando una gradevole morbidezza.

ABBINAMENTI   



**ROSSO TOSCANA IGT PRIMODÌ**  
**UVE APPASSITE *BARBANERA***  
**COD. 402826**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana  
 TIPOLOGIA: rosso  
 VITIGNI: selezione di uve rosse  
 GRADAZIONE: 14%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il colore rosso profondo ed intenso, sfuma in delicati riflessi violacei. Sentori spiccati di frutti rossi, di ciliegia ed amarena, sono perfettamente legati alla trama complessa di spezie dolci e sentori vanigliati. Di corpo ed eleganza, è setoso in bocca e vellutato al gusto con i suoi tannini morbidi e strutturati.

ABBINAMENTI    



**ROSSO TOSCANA IGT GIGINO *BARBANERA***  
**COD. 402858**

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana  
 TIPOLOGIA: rosso  
 VITIGNO: selezione di uve rosse  
 FORMATO: LT 1,5 (con astuccio)  
 GRADAZIONE: 14%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Tradizione ed innovazione enologica, concorrono in questo prodotto nel colore intenso, dedicato a Luigi Barbanera detto "Gigino", dove note di frutta a bacca rossa sfumano in sentori di cioccolato bianco, vaniglia e spezie tostate. Di ottima struttura, persistente in bocca e di forte equilibrio tra sensazioni olfattive e gustative.

ABBINAMENTI    



**ROSSO TOSCANA IGT 5V *BARBANERA***  
**COD. 402861**

ZONA DI PRODUZIONE: Valdichiana  
 TIPOLOGIA: rosso  
 VITIGNI: selezione di uve rosse  
 GRADAZIONE: 14%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Andrea Bernardini, enologo toscano, segue con passione l'azienda Barbanera da molti anni. Grazie alle idee innovative legate alla produzione di vini di qualità e all'importante preparazione in campo enologico, ha selezionato le eccellenze di 5 annate creando un vino unico e di grande carattere.

ABBINAMENTI



**NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**  
**DUCA DI SARAGNANO *BARBANERA***  
**COD. 402867**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano  
 TIPOLOGIA: rosso  
 VITIGNI: Prugnolo gentile 85%, Merlot 15%  
 GRADAZIONE: 13%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Vino che al bicchiere rivela un colore rosso intenso dai tenui riflessi granati, il cui profumo ampio e persistente ricorda la mammola, i frutti di bosco, le spezie ed il tabacco. I tannini ben strutturati che derivano dal lento affinamento in botte, conferiscono a questo prodotto carattere ed eleganza, come anche il giusto grado di morbidezza.

ABBINAMENTI



**ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC**  
**DUCA DI SARAGNANO *BARBANERA***  
**COD. 402868**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano  
 TIPOLOGIA: rosso  
 VITIGNI: Prugnolo gentile 85%, Merlot 15%  
 GRADAZIONE: 13%  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Vino dal colore rosso intenso in cui primeggiano riflessi violacei. Al naso è fortemente vinoso con note di frutti di bosco, ciliegia e leggere sfumature speziate. Il sapore asciutto e pieno, lo rende un prodotto particolarmente adatto ad accompagnare arrosti di carni bianche e formaggi stagionati.

ABBINAMENTI





### CHIANTI DOCG *BARBANERA*

**COD. 402762**

ZONA DI PRODUZIONE: Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

È un vino giovane il cui colore rosso intenso conserva spiccate tinte violacee. Il profumo è fruttato, vinoso, con netti richiami alla mammola come anche ai frutti di bosco ed alla ciliegia. È un vino dal gusto armonico, asciutto e leggermente tannico, leggero e piacevole nel complesso.

ABBINAMENTI



### CHIANTI DOCG RISERVA *BARBANERA*

**COD. 402760**

ZONA DI PRODUZIONE: Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: selezione di uve a bacca rossa

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Il suo è un colore rosso che conserva la naturale vivacità nonostante i riflessi granati derivanti dall'invecchiamento. È un vino che all'olfatto si rivela fine ed etereo, in cui predomina la percezione di mammola completata da quella altrettanto spiccata di piccoli frutti rossi maturi e di spezie pungenti. Al palato è pieno, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI



### CHIANTI DOCG GOVERNO *BARBANERA*

**COD. 402761**

ZONA DI PRODUZIONE: Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 90%, Merlot 10%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

L'espressione "Governo all'uso toscano" fa riferimento a una pratica molto diffusa in passato in Toscana per produrre vini rossi ricchi e morbidi che consiste nell'eseguire due fermentazioni: la prima con uve fresche appena vendemmiate e una seconda fermentazione aggiungendo in seguito uve leggermente appassite. In questo modo si ha la freschezza e il profumo fruttato di un vino giovane con corpo e morbidezza maggiori dati dalla seconda fermentazione. Il Governo Barbanera ha un aroma complesso e strutturato, con sentori di more e frutti di bosco, viole e note balsamiche eteree. All'assaggio è altrettanto fruttato e morbido, giustamente tannico.

ABBINAMENTI





**ROSSO TOSCANA IGT RIRÒ' *BARBANERA***  
**COD. 402948**

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: uve rosse

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Un vino unico e inaspettato: più profumato, più fresco, più leggero. Rirò è il nuovo Aperitivo Rosso italiano, ideale per ogni occasione! Colore rosso amaranto intenso dalla grande limpidezza. Al naso note giovani, dolci e fragranti di frutti di bosco, ribes e lamponi, fichi e spina che si mescolano a una pluralità di altri profumi tra cui buccia d'arancia e pompelmo. Al palato è affascinante, si apre ad un assaggio vivace, fresco ma al contempo ricco e fruttato. Un vino energico e solare che combina elementi morbidi e fragranti ad un'equilibrata acidità.

ABBINAMENTI



# Aperitivo Time con Rirò

1  
**COSÌ  
COM'È**

2  
**FREDDO**

3  
**CON  
GHIACCIO**

4  
**MIXOLOGY**





La tenuta si trova a Radda in Chianti, originato da insediamenti etruschi vicino alla sorgente del fiume Pesa. Fin dal 1010, l'Arcivescovo di Milano concesse a Gerardo l'affitto di dieci mansi di proprietà della chiesa milanese, segnando i primi riferimenti documentati del territorio si hanno a partire dal 1010, quando il territorio era di proprietà della Chiesa e fu concesso ad un signore locale per l'utilizzo delle terre.

Nei secoli a venire, il castello divenne uno dei possedimenti più ambiti dalle famiglie locali, che con varie opere edilizie lo resero nel tempo come lo conosciamo oggi e potenziandone la produzione agricola, finché nel 1979 è stato acquistato dall'azienda Zonin per farne un'eccellenza della produzione vinicola Toscana, grazie a 98 ettari adibiti alla coltivazione della vite.



**CHIANTI CLASSICO DOCG *CASTELLO D'ALBOLA***  
**COD. 402179/ 402591/ 402369**

ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

FORMATI: LT 0,75, LT 1,5 e LT 3

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Chianti Classico di Castello d'Albola, rappresentativo del territorio, è prodotto a partire dal vitigno Sangiovese, poi completato da un piccolo saldo di Canaiolo: insieme danno vita a questo vino dal bouquet fine e delicato, di sapore asciutto e armonico, vellutato e di buona struttura.

ABBINAMENTI



**CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA**  
***CASTELLO D'ALBOLA***

**COD. 402142 / 402592**

ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 100%

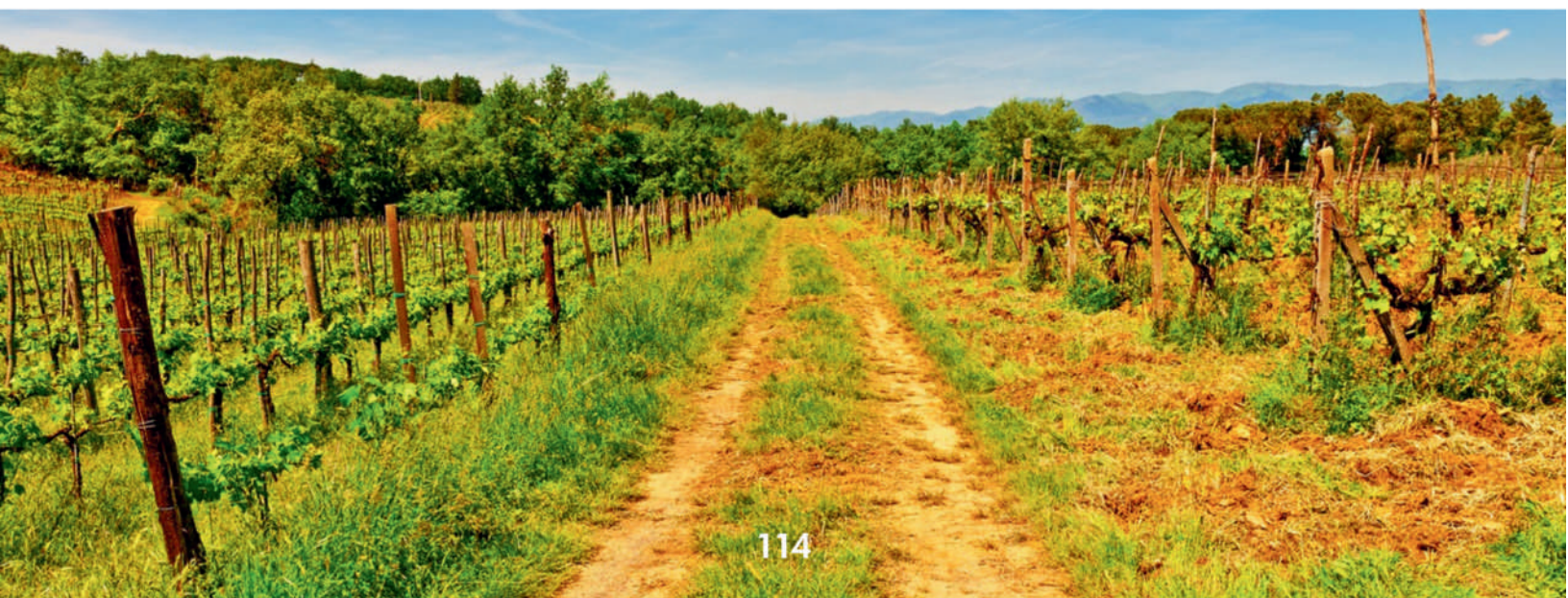
FORMATI: LT 0,75 e LT 1,5

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Questa preziosa Riserva racchiude in sé le migliori uve di otto vigneti in selezione di Castello di Albola, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale con una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza. Quattordici mesi di affinamento in botti di rovere ed ulteriori diciotto in bottiglia, si traducono in questo vino dal sorso sapido, personalità traboccante e tannini levigati.

ABBINAMENTI





### ACCIAIOLO CASTELLO D'ALBOLA

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 80%, Sangiovese 20%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

È il vino di maggior spessore di quelli prodotti a Castello d'Albola, che unisce la finezza del Sangiovese all'espressività del Cabernet Sauvignon. La struttura è importante ma è mitigata da un corredo ampio di frutta con accenni di susina e ricordo di sottobosco. È da tempo prodotto solo nelle migliori annate, in tiratura limitatissima, a dire che è un vino esclusivo.

ABBINAMENTI



### VIN SANTO CHIANTI CLASSICO DOC CASTELLO D'ALBOLA

**COD. 402372**

ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti

TIPOLOGIA: vino passito

VITIGNO: Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti

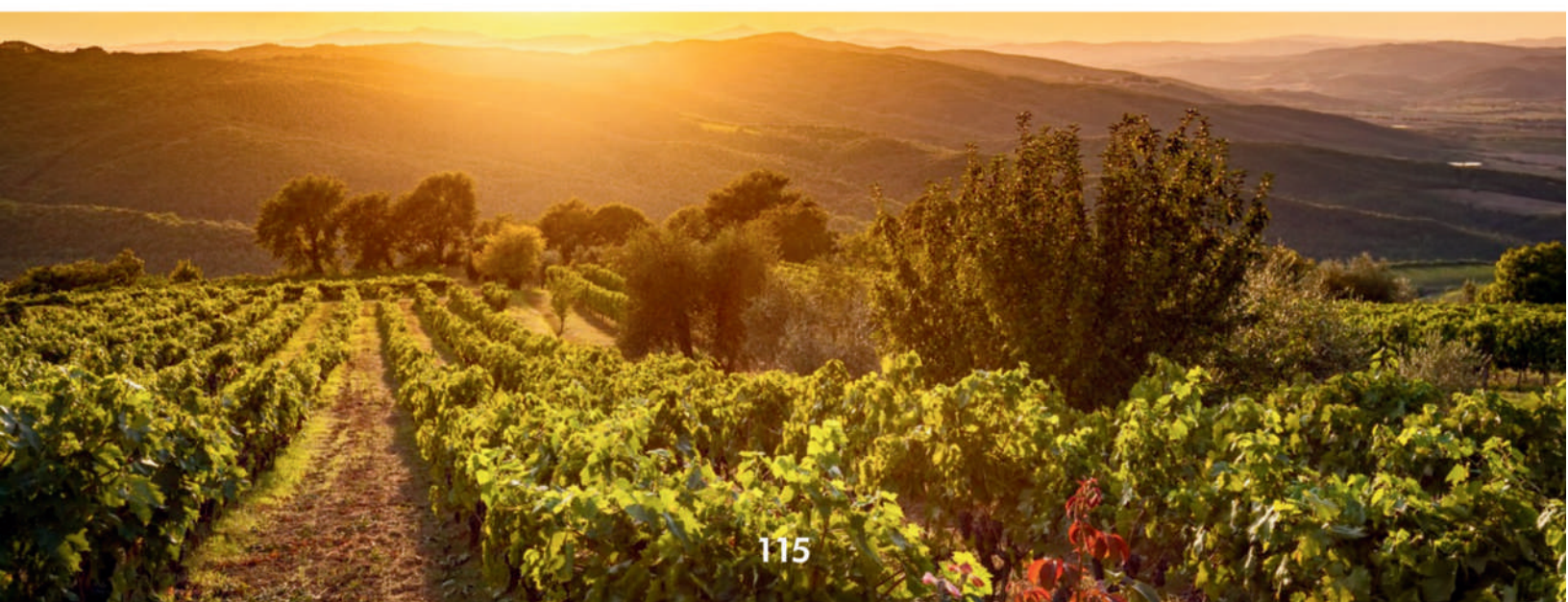
FORMATI: LT 0,5

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Un vino dolce, prodotto con uve appassite per concentrare zuccheri e aromi, che dopo una lunga fermentazione e invecchiamento per 8 anni in botti di castagno, regala intense emozioni, con note morbide e persistenti.

ABBINAMENTI





La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola dal 1385, quando Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

In Toscana gli Antinori gestiscono le tenute La Braccasca, Le Mortelle, Monteloro, Guado al Tasso, Pian delle Vigne, Badia a Passignano, Tenuta Tignanello, Pèppoli, Villa Antinori, Marchese Antinori e Antinori nel Chianti Classico.

Oggi la società è presieduta da Albiera Antinori, con il supporto delle due sorelle Allegra e Alessia, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Il padre Piero Antinori è il Presidente Onorario della società.



## VERMENTINO BOLGHERI DOC *ANTINORI*

**COD. 402682**

ZONA DI PRODUZIONE: Alta Maremma toscana

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Vermentino 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Il Vermentino di Tenuta Guado al Tasso si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fragrante ed intenso, aromi di frutti gialli e fiori bianchi si uniscono a note agrumate, componendo il caratteristico profilo aromatico. Al palato è piacevole, sapido, con un ottimo equilibrio tra freschezza e componente minerale. Lungo e leggermente agrumato il finale.

ABBINAMENTI





**ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC**  
*SABAZIO LA BRACCESCA ANTINORI*  
**COD. 401864**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: 85% Prugnolo Gentile, 15% Merlot  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Le freschezza tipica della tradizionale varietà Sangiovese si unisce all'esuberanza del frutto caratteristica del Merlot per rappresentare l'antico territorio di Montepulciano. Il nome del vino celebra Sabatino Lulli, detto "Sabazio", monaco dell'abbazia di Montepulciano che per primo, nel periodo medievale, fornì le indicazioni per la produzione di vino nella zona

ABBINAMENTI 



**NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**  
*LA BRACCESCA ANTINORI*  
**COD. 402181**

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Prugnolo Gentile 90%, 10% Merlot  
GRADAZIONE: 13,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

Nato dall'unione della storica varietà Sangiovese, chiamato Prugnolo Gentile nelle zone in cui è prodotto, con una piccola quota di Merlot nelle migliori sottozone della denominazione, per un Vino Nobile dal carattere spiccato, equilibrato ed elegante

ABBINAMENTI 





## SYRAH CORTONA DOC BRAMASOLE

*LA BRACCESCA ANTINORI*

**COD. 400614**

ZONA DI PRODUZIONE: Cortona

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Syrah 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Dallo spicchio di vigneto più assolato, dallo spirito innovativo della famiglia Antinori, da una delle zone di Cortona più vocate alla coltivazione di Syrah di qualità, nasce Bramasole, un vino capace di evolvere nel tempo e raccontare, secondo una nuova varietà, un territorio dall'antica tradizione vitivinicola.

ABBINAMENTI



## SYRAH CORTONA DOC ACHELO

*LA BRACCESCA ANTINORI*

**COD. 402328/402588**

ZONA DI PRODUZIONE: Cortona

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Syrah 100%

FORMATI: LT 0,75 e LT 1,5

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Achelo si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso esprime note di frutta rossa matura e spezie come pepe nero e liquirizia accompagnate da sensazioni floreali di violetta. Al palato è morbido e spicca per la sua piacevolezza di beva, caratterizzata da tannini setosi e da una buona freschezza. Lungo e sapido il finale, contraddistinto da un retrogusto di confettura di prugna e note di vaniglia.

ABBINAMENTI





**ROSSO TOSCANA IGT *VILLA ANTINORI***  
**COD. 400942**

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese, Cabernet

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Villa Antinori è stato prodotto per la prima volta nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori, come il vino simbolo di Casa Antinori, capace come forse nessun altro, di rappresentare la storia, l'identità e la continuità familiare.

ABBINAMENTI



**CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG *VILLA ANTINORI***  
**COD. 400505/402681**

ZONA DI PRODUZIONE: Chianti

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

FORMATO: LT 0,75L e LT 1,5

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Sangiovese ed altre varietà complementari per rendere omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione: il Villa Antinori Chianti Classico Riserva. Con l'inaugurazione della cantina Antinori nel Chianti Classico, la famiglia ha voluto reinterpretare un classico toscano, dallo stile inconfondibile e dalla qualità riconosciuta, attraverso una Riserva delicata ed allo stesso tempo decisa ed elegante.

ABBINAMENTI







## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG *TENUTA TIGNANELLO ANTINORI*

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Chianti Classico

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 80%, Cabernet Franc 20%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Vino storico di casa Antinori che, dall'annata 2011, viene prodotto con uve provenienti dalla tenuta Tignanello: è composto quasi interamente da uve Sangiovese unite ad una piccola quota di altre varietà complementari. Un vino che si presenta come piena espressione di qualità ed eleganza del Sangiovese di queste zone

ABBINAMENTI



## TIGNANELLO ANTINORI

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Chianti Classico

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche, caratteristiche che lo rendono una pietra miliare del panorama vitivinicolo italiano. Prodotto unicamente nelle annate migliori e capace di fondare la propria fama su una grande longevità per le grandi degustazioni del domani.

ABBINAMENTI





TENUTA  SAN GUIDO

Mario Incisa della Rocchetta, nobile Piemontese, nasce a Roma nel 1889 e studia agronomia presso l'università di Pisa. Nel 1930 sposa Clarice della Gherardesca nel 1930, discendente di una delle famiglie più antiche della Toscana e si trasferisce in Maremma, dove inizia a sperimentare alcuni vitigni francesi nei primi anni '40, concludendo che il cabernet, di fatto così lontano dalla tradizione toscana e piemontese, ha il bouquet che stava cercando.

È così che, grazie alle prime marze avute dai Duchi Salviati di Migliarino, impianta nei terreni che dalla rocca di Castiglioncello, nasce il primo vigneto di Cabernet Sauvignon, dando inizio alla storia della Tenuta San Guido.



**TOSCANA IGT GUIDALBERTO *TENUTA SAN GUIDO***  
**COD. 402476**

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri

TIPOLOGIA: rosso secco

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Il vino si caratterizza per l'ottima rotondità, gentilezza e soavità, con uno spessore organolettico privo di spigolature. Al palato si denota già un'ottima struttura con grande equilibrio e con grande persistenza. L'importante corredo polifenolico di questo vino lascia già adesso intravedere un'eccellente longevità.

ABBINAMENTI



**TOSCANA IGT LE DIFESE *TENUTA SAN GUIDO***

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Bolghieri

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

“Le Difese” della Tenuta San Guido è un blend di Cabernet Sauvignon e Sangiovese che si è dimostrato negli anni un grande rosso, sensazionale per costanza qualitativa ed affidabilità. Vino di pronta beva e di buon corpo, equilibrio e freschezza fanno sì che possa essere abbinato a qualsiasi piatto.

ABBINAMENTI





## BOLGHERI SASSICAIA DOC *TENUTA SAN GUIDO*

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Il Sassicaia è uno dei più leggendari e ricercati vini rossi italiani. Un fuoriclasse assoluto e un campione di altra categoria, nato negli anni '40 dall'intuizione di Mario Incisa della Rocchetta di dar vita ad un vino dai tratti bordolesi nel territorio toscano di Bolgheri. Il suolo di matrice sassosa - da cui prende spunto il nome del vino - si rivelò un vero e proprio successo e una culla ideale per coltivare vitigni internazionali come il Cabernet. Il vino Sassicaia, prodotto esclusivo della Tenuta San Guido, è un pilastro dell'enologia italiana e uno dei più importanti Supertuscan al mondo!

ABBINAMENTI





## Guado al Melo

Guado al Melo è un'azienda familiare che si trova fra le colline della DOC Bolgheri, vicine al mare, in Toscana. È gestita dal 1998 dalla famiglia Scienza (Michele e Annalisa) con l'intento di produrre grandi vini di territorio, in modo artigianale e sostenibile, con uno sguardo al presente ma anche col recupero di antiche tradizioni.

Guado al Melo comprende oggi 16,5 ettari di vigne in produzione, ricche di biodiversità. I vini raccontano la Bolgheri moderna ma anche l'anima antica del territorio, nella ricerca continua della migliore espressione del Genius Loci, lo Spirito del Luogo.

La cantina, nata da un progetto di bio-architettura, è completamente interrata. Ospita un interessante museo sulla storia e la cultura del vino, oltre che una grande biblioteca, raccolta in una vita di lavoro dal padre di Michele, il professore di viticoltura Attilio Scienza.



**ROSSO BOLGHERI DOC ANTILLO *GUADO AL MELO***  
**COD. 402950**

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Petit Verdot

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Antillo significa "luogo pieno di sole" come le vigne in cui viene prodotto, caratterizzate proprio da una luce intensa, grazie al clima mediterraneo e alla vicinanza col mare. Affina prima in barrique di secondo e terzo passaggio per un anno e poi altri 3 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino con toni violacei, emana un profumo giovane e armonioso di frutti di bosco e spezie. Il corpo è ben definito, elegante e fresco, ha personalità attraente e un tannino vivace.

ABBINAMENTI



**ROSSO BOLGHERI DOC RUTE *GUADO AL MELO***  
**COD. 402951**

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Syrah

GRADAZIONE: 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Rute deriva dalla parola etrusca che significa "rosso". Gli Etruschi sono stati i primi vignaioli in Italia. Al naso presenta note di frutta rossa, fragolina di bosco e mora, viola, un sentore fra il dolce e il balsamico che ricorda il mango, con punte di pepe. In bocca è intenso ma fresco, con un buon corpo e un tannino setoso. Il vino artigianale è vivo e nel tempo evolverà le sue caratteristiche.

ABBINAMENTI



# cantine umbre



La famiglia Cotarella produce in Umbria grazie all'acquisizione di Tenuta Marciliano, situata nell'alta valle del Tevere, area che grazie alla sua caratteristica posizione, alla morfologia territoriale e alla litologia, si presta alla produzione di vini di qualità: i suoli destinati alla coltura della vite infatti sono poco o mediamente profondi, con un moderato contenuto in frazione grossolana, a tessitura tendenzialmente franca, franco-limoso o franco-argillosa.

L'areale offre una significativa varietà di microclimi e costituisce un ambiente idoneo per una viticoltura ricca e di alto livello. L'area è caratterizzata da inverni molto freddi ed estati molto calde, parzialmente mitigate dalla presenza del Lago di Corbara, poco distante dalla tenuta.



### BIANCO UMBRIA IGP VERDELUCE *COTARELLA*

**COD. 402873**

ZONA DI PRODUZIONE: Montecchio

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Pinot Bianco 60%, Semillon 30%, Grechetto 10%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso è molto netto e disponibile, si percepiscono subito sensazioni di agrumi, pompelmo, cedro, poi note dolci e calde di fiori gialli, infine di erbe aromatiche. Al gusto è fresco, avvolgente, di grande eleganza e di grande pulizia. Finale acidulo e molto saporito.

ABBINAMENTI   



### ROSSO UMBRIA IGP MARCILIANO *COTARELLA*

**COD. 402869**

ZONA DI PRODUZIONE: Montecchio

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

GRADAZIONE: 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Colore rosso intenso, al naso si sente la nota tipica del Cabernet Franc varietale linfatico, speziato poi si percepisce la profondità del Cabernet Sauvignon. Al palato è intenso ed elegante, profondo e saporito. Finale intenso e complesso con tannino molto dolce.

ABBINAMENTI   



### ROSSO UMBRIA IGP TRENTANNI *COTARELLA*

**COD. 402821**

ZONA DI PRODUZIONE: Montecchio

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Merlot 50% Sangiovese 50%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Prodotto per la prima volta con l'annata 2009 in occasione del 30° Anniversario di Famiglia Cotarella. L'energia del Sangiovese sposa perfettamente la morbidezza e la personalità del vitigno Merlot. Si ottiene un vino al naso raffinato con note di frutta, mentre al palato si percepiscono spezie dolci e fresche dalla lunga persistenza, con un finale sapido e minerale.

ABBINAMENTI   





L'azienda nasce nel 2006 nel comune di Poggibonsi e nel 2012 viene rilevata da Andrea Falorni, la cui famiglia lavora nella produzione e vendita di vino da ben quattro generazioni: grazie alla sua esperienza, Agricole Selvi si trasforma e adotta tecniche all'avanguardia per la produzione e l'imbottigliamento.

Un ulteriore salto di qualità avviene nel 2014, grazie all'incontro con Piergiorgio Castellani di Castellani Spa, una cantina toscana con forte presenza nei mercati esteri. Questa sinergia permette di elevare la qualità dei vini di Agricole Selvi ed aumentarne la capillarità distributiva.

Ad Orvieto, l'azienda produce e distribuisce il vino bianco Classico con il marchio "Antica Marca Roccamura".

**ORVIETO CLASSICO DOC *ROCCAMURA***  
**COD. 402459**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 50%, Malvasia 30%, Trebbiano 20%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C



Un vino bianco che può vantare la denominazione "Classico", data solo ai vini di Orvieto prodotti e vinificati nella zona più antica di produzione, caratterizzata da un terreno di tufo, calcareo o vulcanico. Di colore giallo tenue. Il profumo è fresco con il caratteristico bouquet delicato e persistente; in bocca è molto elegante, morbido e fresco, con un retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI



*Fenuta*  
**DECUGNANO DEI BARBI**  
ORVIETO - UMBRIA

Decugnano dei Barbi è una cantina con una storia antica, che risale al 1212, periodo in cui l'epicentro del territorio era la chiesa di Santa Maria di Decugnano, in cui veniva prodotto il vino destinato al clero di Orvieto.

Claudio Barbi nel 1973 acquistò il terreno ormai abbandonato e iniziò a piantare i primi vigneti e a costruire la cantina per poi produrre i primi vini nel 1978, tra cui un Orvieto Classico, un vino rosso e il primo Metodo Classico umbro, finché nel 1981 Claudio crea la Pourriture Noble, la prima muffa nobile prodotta in Italia.

Enzo, il figlio di Claudio, continua oggi l'opera del padre con la stessa passione e dedizione.

## ORVIETO CLASSICO DOC FRAMMENTO *DECUGNANO DEI BARBI*

**COD. 400172**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 50%, Vermentino 20%, Sauvignon Blanc 20%, Procanico 10%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Il suo nome evoca i frammenti di conchiglie di cui sono pieni i nostri terreni, testimoni del mare che un tempo li copriva milioni di anni fa, ma evoca anche il concetto filosofico di terroir e il fatto che anche in un sorso di vino è conservata la totalità dell'anima del posto. Con un aroma intenso e minerale, Frammento offre note fruttate al palato, una freschezza vivace e un carattere sapido.

ABBINAMENTI



## ORVIETO DOC IL *DECUGNANO DEI BARBI*

**COD. 402083**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto, Vermentino, Chardonnay, Procanico

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Solo le migliori uve, selezionate con cura da otto diverse vigne, sono destinate a questo vino straordinario: il Bianco di Decugnano è un'ode alla mineralità, un equilibrio perfetto tra freschezza e complessità, una sintesi della straordinaria vocazione delle terre di Orvieto.

ABBINAMENTI





**ROSSO UMBRIA IGT BATTITO**  
*DECUGNANO DEI BARBI*

**COD. 400185**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 34%, Sangiovese 33%, Merlot 33%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

Battito richiama la natura umana e le nostre passioni. La sua etichetta, adornata con una falena, reca l'antico palindromo latino "In girum imus nocte et consumimur igni", che significa "giriamo in cerchio nella notte e veniamo divorati dal fuoco". Un'immagine potente e simbolica della nostra insaziabile brama per i piaceri che alla fine ci consumeranno. Battito è un vino dall'aroma intenso e ampio, che esplode in bocca con un gusto pieno e generoso, strutturato e corposo.

ABBINAMENTI  



**ROSSO UMBRIA IGT IL**  
*DECUGNANO DEI BARBI*

**COD. 402059**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Montepulciano e Syrah

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Un capolavoro che nasce dai migliori vigneti della tenuta. Attraverso una vinificazione meticolosa, un affinamento parziale in barriques di rovere francese e un assemblaggio attento, questo vino aristocratico incarna l'autenticità del terroir di Decugnano.

ABBINAMENTI   



## CASTELLO DELLA SALA



Il Castello della Sala è stato costruito nel 1350 per Angelo Monaldeschi della Vipera, la cui famiglia era giunta in Italia al seguito di Carlo Magno.

Nel 1516, gli eredi della famiglia, donano il Castello e le sue terre all'Opera Pia di Santa Maria, cioè al Duomo di Orvieto, che rimarrà di loro proprietà fino al 1860, anno in cui verrà incamerato dal nascente Stato Italiano e in seguito alienato a diversi proprietari privati.

Nel 1940 il Marchese Niccolò Antinori, diviene proprietario della tenuta per dedicarla alla produzione di vini bianchi, grazie al suolo tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di conchiglie fossili, con vigneti ben esposti alla levata del sole e con ottime escursioni termiche, tanto che ad oggi la tenuta può contare su 170 ettari di vigneti.



**ORVIETO DOC CLASSICO SUPERIORE**  
**SAN GIOVANNI *CASTELLO DELLA SALA ANTINORI***  
**COD. 402074**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

San Giovanni nasce dai vigneti dell'antico Castello della Sala dall'unione di uve autoctone Grechetto e Procanico con quelle di Pinot Bianco e Viognier per raccontare l'Orvieto Classico secondo un nuovo stile. Al naso colpisce per il suo finissimo bouquet, caratterizzato da piacevoli sentori floreali e di frutta matura come pesca ed ananas. Al palato è avvolgente, equilibrato, persistente e sostenuto da una buona freschezza.

ABBINAMENTI    



**CHARDONNAY UMBRIA IGT BRAMITO**  
***CASTELLO DELLA SALA ANTINORI***  
**COD. 402110**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

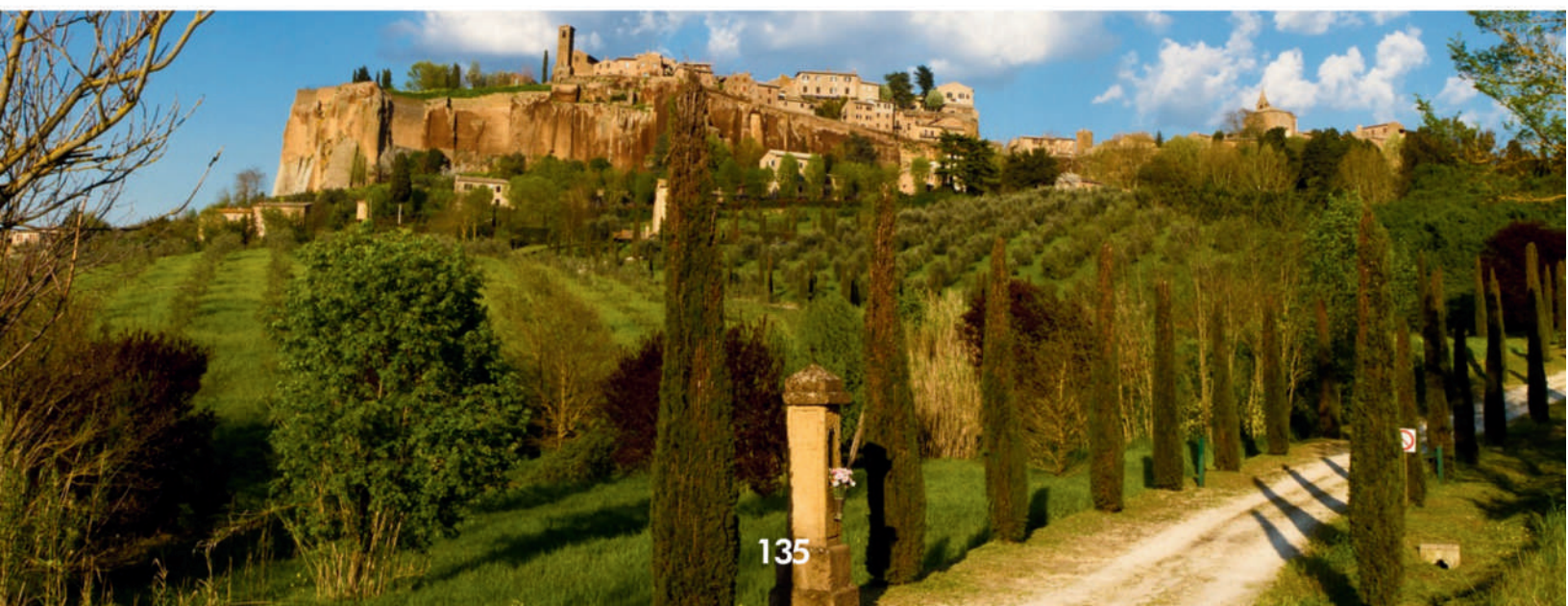
VITIGNO: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Bramito nasce dai vigneti dell'antico Castello del Castello della Sala, a pochi chilometri da Orvieto. Una varietà, lo Chardonnay, che trova in questo particolare terroir, espressione di una spiccata mineralità ed eleganza. Al naso è complesso e fresco, con aromi delicati di frutti tropicali, ananas, agrumi, che si uniscono a leggere sensazioni di burro di nocciole e vaniglia. Al palato è di buona struttura, elegante e minerale; tornano le delicate note di frutta accompagnate da un'ottima freschezza ed equilibrio.

ABBINAMENTI   





## UMBRIA IGT CERVARO *CASTELLO DELLA SALA ANTINORI*

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNO: Chardonnay, Grechetto

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il nome Cervaro deriva dalla nobile famiglia proprietaria del Castello della Sala nel corso del XIV secolo: i Monaldeschi della Cervara. Un vino pensato per affinare nel tempo e rappresentare l'eleganza e la complessità di un luogo unico, senza l'uso del legno. Al naso è caratterizzato da note aperte di camomilla e pietra focaia. Al palato è sapido, con i caratteristici aromi delicati di vaniglia e burro che si uniscono elegantemente ai sentori di frutta esotica per comporre un bouquet ben delineato.

ABBINAMENTI



## UMBRIA IGT CONTE DELLA VIPERA *CASTELLO DELLA SALA ANTINORI*

Articolo soggetto a disponibilità

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: bianco

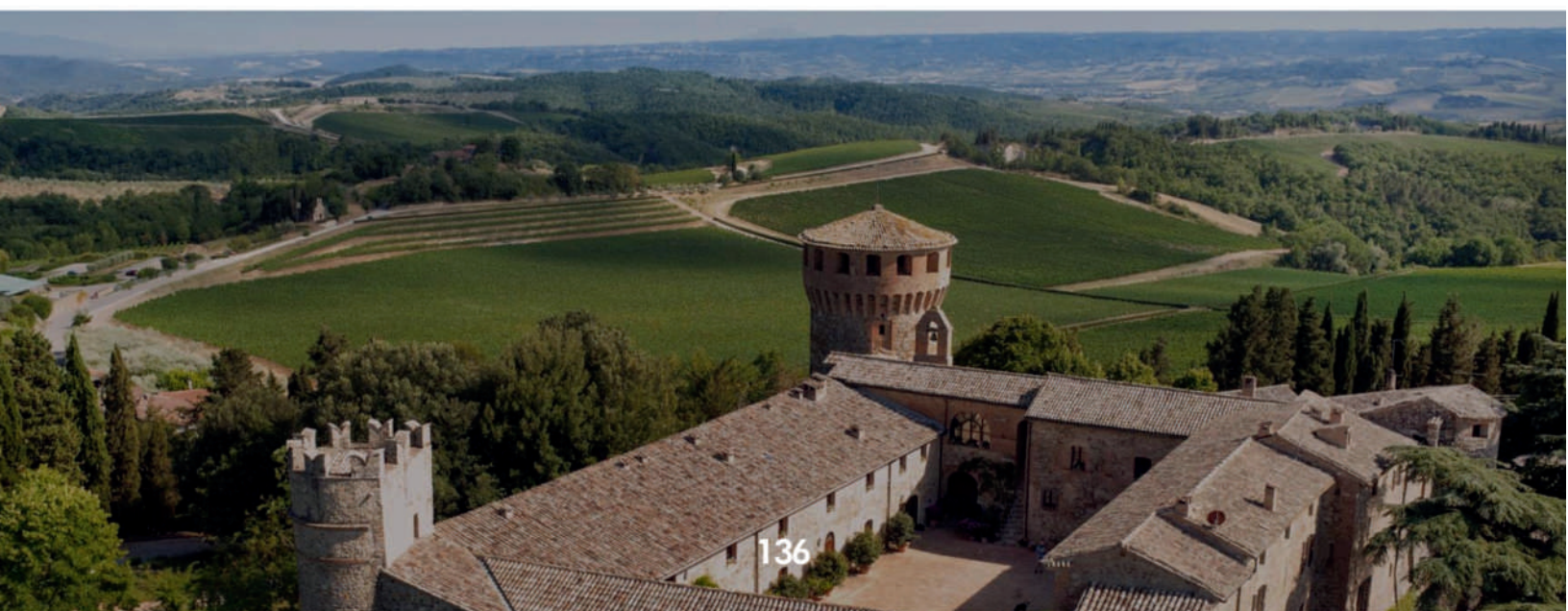
VITIGNO: Sauvignon Blanc, Sèmillon

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il vino prende il nome dai primi proprietari del Castello della Sala e l'etichetta riporta un disegno della Cappella di San Giovanni del XIII secolo situata nella proprietà. La prima annata di Conte della Vipera prodotta è stata la 1997. Un vino estremamente raffinato. Al naso note agrumate di pompelmo ben in armonia con i sentori di erbe aromatiche e di fiori di sambuco. Al palato gli aromi fruttati e le delicate sensazioni minerali si uniscono in armonia. Deciso e persistente nel retrogusto.

ABBINAMENTI





## MUFFATO DELLA SALA ANTINORI

**COD. 402180**

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto

TIPOLOGIA: vino passito

VITIGNO: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling

FORMATO: LT 0,5

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



Il Muffato della Sala è prodotto con uve bottrizzate raccolte a fine ottobre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. La muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto inconfondibile. Di colore giallo dorato vivace e brillante. Al naso è intenso e complesso, spiccano sentori agrumati uniti a delicate note di pesca, albicocca disidratata e zafferano. In bocca è avvolgente, dolce ma non troppo, leggermente iodato, con una lunghissima persistenza. È equilibrato pur nella sua giovinezza, un vino destinato ad evolversi nel tempo ed aumentare la sua eccezionale complessità aromatica.

ABBINAMENTI





La famiglia Lungarotti produce vino dal XVIII secolo tramite aziende agrarie frammentate nella Media Valle del Tevere in Umbria, ma è solo nel 1962 che Giorgio Lungarotti riunisce queste realtà produttive dando una svolta imprenditoriale all'attività agricola della sua famiglia, dando il via alle esportazioni dei suoi vini prima in Germania, poi nel Regno Unito e successivamente in tutto il mondo.

Negli anni successivi, i vini prodotti dalla cantina Lungarotti ricevono importanti riconoscimenti DOC e DOCG e l'azienda amplia il suo impegno nel sociale e attraverso l'istituzione di eventi legati all'enologia. Dal 1999 l'azienda è guidata da Chiara Lungarotti, figlia di Giorgio.



## BIANCO TORGIANO DOC TORRE DI GIANO

*LUNGAROTTI*

**COD. 402222**

ZONA DI PRODUZIONE: Torgiano

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Vermentino, Trebbiano e Grechetto

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il nome di questo vino è strettamente legato a quello del paese di Torgiano, derivante da una torre presente in epoca romana e dedicata al dio Giano, poi ricostruita in epoca medioevale che ne è oggi il simbolo, la Torre di Giano. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso è intenso, persistente, con sentori di frutta e fiori bianchi. In bocca è abbastanza morbido e fresco.

ABBINAMENTI



## ROSSO TORGIANO DOC RUBESCO *LUNGAROTTI*

**COD. 402122**

ZONA DI PRODUZIONE: Torgiano

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Canaiolo

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

DOC fin dal 1968, il Rubesco è il più diffuso nel mondo dei vini Lungarotti: il nome è un marchio di fantasia, derivante dal verbo latino "rubescere", arrossire, che assume un significato gioioso. È un rosso dal corpo equilibrato, di piacevole bevibilità, con una buona concentrazione, tannino maturo e armonico dal lungo retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI



## VIN SANTO LIQUOROSO DULCIS *LUNGAROTTI*

**COD. 402034**

ZONA DI PRODUZIONE: Torgiano

TIPOLOGIA: vino liquoroso

VITIGNI: Trebbiano, altre uve a bacca bianca

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C

Vino dolce liquoroso nobilitato da un lungo affinamento in legno, che gli consente un tessuto dolce con un bel finale secco. Di colore topazio intenso e brillante, ricorda i fiori di arancio, con delicato aroma mandorlato e di frutta candita; all'attacco è morbido, caldo e delicatamente alcolico, con retrogusto molto lungo e finale di albicocca e fico.

ABBINAMENTI





## Terre Margaritelli

L'azienda Terre Margaritelli nasce nel 1950 per volere di Fernando Margaritelli che ritirandosi dall'attività imprenditoriale all'età di 60 anni, decide di iniziare per diletto a produrre vino per tutta la famiglia.

Nel 1962 la Margaritelli costruisce una segheria in Francia per approvvigionarsi di rovere per produrre le proprie Barriques per l'affinamento dei vini.

Nel 2000 Giuseppe Margaritelli, figlio di Fernando, decide di allargare la proprietà e dar vita al progetto "Terre Margaritelli azienda vitivinicola". Da qui inizia il reimpianto della vigna, le prime vinificazioni e il passaggio al biologico. Oggi l'azienda è totalmente biologica e provvede alla produzione diretta di tutti i vini commercializzati.



**BIANCO TORGIANO DOC COSTELLATO**  
*TERRE MARGARITELLI*  
**COD. 402933**

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano, Chardonnay

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Il colore di Costellato evoca l'oro delle stelle di una notte di settembre sulla Rocca dell'antico borgo umbro di Miralduolo. In questa terra autentica e generosa, il Trebbiano, con una piccola percentuale di Chardonnay, dà vita a questo bianco dalla struttura corposa e dal bouquet di profumi ricco ed elegante con sentori di frutta a polpa bianca, ananas, timo, salvia. Il gusto è secco, leggero e sapido, con una buona acidità che conferisce freschezza e buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI



**BIANCO UMBRIA IGT GRECO DI RENABIANCA**  
*TERRE MARGARITELLI*  
**COD. 402934**

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 100%

GRADAZIONE: 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Il grechetto è il vitigno bianco più caratteristico dell'Umbria, che meglio ne rappresenta i sapori e i profumi. Questo grechetto in purezza si arricchisce con un passaggio in barrique di rovere francese proveniente dalla foresta di Bertranges. Grazie a questo affinamento si rafforzano le note balsamiche al naso, oltre ai sentori di mandorla, erbe di campo, cedro e ginestra, mentre in bocca vincono la struttura e la potenza del grechetto. Grande acidità, alcolicità e persistenza.

ABBINAMENTI





**ROSSO TORGIANO DOC MIRANTICO**  
*TERRE MARGARITELLI*

**COD. 402935**

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Malbec, Canaiolo

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Mirantico prende nome dall'antico borgo umbro di Miralduolo, luogo che con fierezza serba memoria delle sue origini longobarde medioevali. I profumi dei vitigni si esaltano riposando per un breve periodo in barriques di rovere francese provenienti dalla rinomata foresta di Bertranges. Un vino rosso rubino intenso, con sentori di frutta rossa matura, pepe nero e violetta. In bocca ha una spiccata mineralità, con tannino moderato.

ABBINAMENTI



**TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG**  
*FRECCIA DEGLI SCACCHI*  
*TERRE MARGARITELLI*

**COD. 402936**

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 20°C

La DOCG Torgiano Rosso Riserva è una delle prime in Italia. Questa riserva di Sangiovese in purezza ne esprime al massimo il carattere, a partire dal colore rubino brillante e le inconfondibili note floreali di viola accompagnate dal profumo di frutti rossi, lamponi e violetta con una fresca speziatura. Sapido, fresco e minerale con un tannino importante ma ben controllato. Un vino potente, che ben si sposa con lunghi invecchiamenti.

ABBINAMENTI



La storia della cantina inizia nel 1971, quando Arnaldo Caprai, imprenditore umbro nel settore tessile, acquista quarantadue ettari a Montefalco, di cui quattro già vitati nella Tenuta Val Di Maggio, per realizzare il sogno di condurre un'azienda agricola per la produzione di vino.



**ARNALDO·CAPRAI**  
*Viticolture in Montefalco*

Determinato a valorizzare le enormi potenzialità del grande vitigno autoctono Sagrantino, progressivamente annette alla tenuta i migliori terreni adiacenti. Nel 1986 la gestione aziendale del figlio Marco Caprai, porta la cantina ad avviare collaborazioni con professionisti del settore e Istituti di Ricerca in campo sia agronomico che enologico e ad oggi si contano 160 ettari di vigneto dislocati in tutti i quattro punti cardinali dell'area della DOCG Montefalco.



**COLLI MARTANI GRECHETTO DOC**  
**GRECANTE *CAPRAI***

**COD. 402080**

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Martani

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il Grechetto "Grecante" è un vino bianco immediato e piacevole, vinificato in acciaio. Ha profumi floreale e fruttati, con note di frutta esotica ed erbe aromatiche in evidenza. Il sorso è fresco, equilibrato ed armonico, con allungo minerale che richiama a mandorle e agrumi.

ABBINAMENTI   



**TREBBIANO SPOLETINO DOC**  
**LE MOLACCE *CAPRAI***

**COD. 402901**

ZONA DI PRODUZIONE: Spoleto

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano Spoletino 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Vicino al vigneto di provenienza delle uve si trova un antico mulino. Le molacce, grandi mole di pietra, erano utilizzate per frangere le olive di produzione di olio. Un vino rappresentativo del territorio umbro ottenuto da uve Trebbiano Spoletino in purezza, dal piacevole colore giallo paglierino che sprigiona un aroma fruttato di agrumi ed erbe aromatiche, dal gusto fresco, avvolgente e sapido sul finale.

ABBINAMENTI   



**ROSATO COLLI DEL TRASIMENO DOC**  
**PUNTABELLA *CAPRAI***

**COD. 402928**

ZONA DI PRODUZIONE: Colli del Lago Trasimeno

TIPOLOGIA: rosato

VITIGNI: Sangiovese 60%, Grenache 40%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

Il progetto Puntabella ha origine dalla volontà di valorizzare al meglio le caratteristiche uniche di alcune aree umbre storicamente vocate alla produzione vinicola, tra le quali quella del Trasimeno. Dai vigneti che circondano il lago e dall'esperienza enologica sviluppata nel tempo, nasce questo vino simbolo di eleganza, freschezza e armonia. Colore rosa tenue; bouquet fruttato e floreale, con note di piccoli frutti rossi, melograno e pesca a polpa bianca, per un sorso fresco ed equilibrato, con una piacevole acidità e una sottile mineralità che gli conferiscono struttura e persistenza.

ABBINAMENTI     





## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG COLLEPIANO *CAPRAI*

**COD. 401913**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sagrantino 100%

GRADAZIONE: 15,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Vino simbolo della realtà enologica di Montefalco, il Sagrantino Collepiano trae la sua forza da una tradizione secolare e dall'unicità del vitigno autoctono Sagrantino. Collepiano è l'areale di produzione del Sagrantino e indica la dolce pendenza delle colline della zona. Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Al naso sentori di confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria. In bocca è potente e al tempo stesso elegante, tannino che fa pensare al futuro.

ABBINAMENTI  



## MONTEFALCO ROSSO DOC *CAPRAI*

**COD. 402029**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

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

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Il "Montefalco Rosso" simboleggia il forte legame del vino con il territorio di Montefalco; è prodotto con uve Sangiovese e in minore percentuale con Sagrantino. Colore rosso rubino intenso e brillante. Al nose note di fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata. In bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza in contrapposizione ai tannini.

ABBINAMENTI    



## MONTEFALCO ROSSO DOC RISERVA '21 *CAPRAI*

**COD. 402941**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

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

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Questo vino di rara eleganza è il risultato di approfonditi studi sia in campo agronomico che enologico, ha un potenziale di longevità di 10-15 anni. Dal colore rosso rubino intenso con tonalità violacee; nella sua ampiezza di aromi troviamo ciliegia sotto spirito e cioccolato, violetta, vaniglia e ancora spezie. Al palato è pieno e morbido, perfettamente bilanciato da un tannino vibrante e vellutato.

ABBINAMENTI  

Le origini della tenuta si perdono nella storia, considerato che se ne trovano citazioni addirittura in documenti medievali di epoca longobarda, in una delle aree più vocate alla coltivazione della vite e dell'olivo.



Nel 1881 Francesco Antonelli, avvocato di Spoleto, acquista la proprietà, dando inizio ad una radicale opera di trasformazione e ammodernamento degli impianti e delle colture: in una relazione del 1899 si parla già di vigneti con 5.000 ceppi per ettaro.

Dal 1986, l'azienda è guidata da Filippo Antonelli, che vive tra Montefalco e Roma, dove dirige un'altra azienda vitivinicola di famiglia: Castello di Torre in Pietra.



## MONTEFALCO ROSSO DOC BIOLOGICO *ANTONELLI*

**COD. 402101**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

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

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Nel bicchiere si presenta di colore rosso intenso e luminoso. Al naso ricorda aromi di frutta rossa matura, amarena, sentori di sottobosco e delicate spezie. Al palato è di buon corpo e intensità, con tannini fini e un sorso caratterizzato da una piacevole fragranza fruttata. Il finale è piacevolmente fresco e di buona persistenza gustativa.

ABBINAMENTI



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOC BIOLOGICO *ANTONELLI*

**COD. 402135**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sagrantino 100%

GRADAZIONE: 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Olfatto ricco e potente, etereo e complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. Al palato è un vino molto strutturato, con un tannino deciso e persistente. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI



Ideata e fondata dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi come "stabilimento" del vino nel 1884, la cantina Scacciadiavoli era già allora un complesso enologico imponente e molto moderno. Nel 1954 Amilcare Pambuffetti all'età di 71 anni, acquisì la tenuta. Alla sua morte nel 1977, i figli Alfio, Settimio e Mario hanno deciso di portare avanti l'attività del padre.

Nei primi anni 2000, sono stati realizzati interventi di ristrutturazione, mirati a preservare tutti gli antichi elementi strutturali ed architettonici originali e introducendo moderne attrezzature e tecnologie. Da qualche anno anche la quarta generazione della famiglia Pambuffetti è entrata in attività. Ad oggi la cantina vanta 130 ettari di superficie, di cui 40 impiantati a vigneto, con una produzione di circa 250.000 bottiglie.

Il nome Scacciadiavoli risale ad un episodio d'esorcismo del XIV secolo. La vicenda narra di una giovane posseduta dal Diavolo, alla quale l'esorcista fece bere del vino locale, il Sagrantino, riuscendo in quel modo a scacciare il Demone. Montefalco e il vitigno Sagrantino sono oramai parte del DNA della cantina Scacciadiavoli e della famiglia Pambuffetti, un connubio iniziato con il sogno di Amilcare e che ora continua con la quarta generazione della famiglia.



AZIENDA AGRARIA  
SCACCIADIAVOLI



**MONTEFALCO GRECHETTO DOC  
SCACCIADIAVOLI**

**COD. 402185**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 8°C

Il Grechetto, vitigno bianco autoctono dell'Umbria, a Scacciadiavoli è vinificato in purezza. Presenta una gamma di aromi vivaci floreali e di frutta dolce al naso come in bocca, che uniti alla freschezza acida, lo mantengono vivo e persistente.

ABBINAMENTI   



**UMBRIA ROSSO IGT  
SCACCIADIAVOLI**

**COD. 402184**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

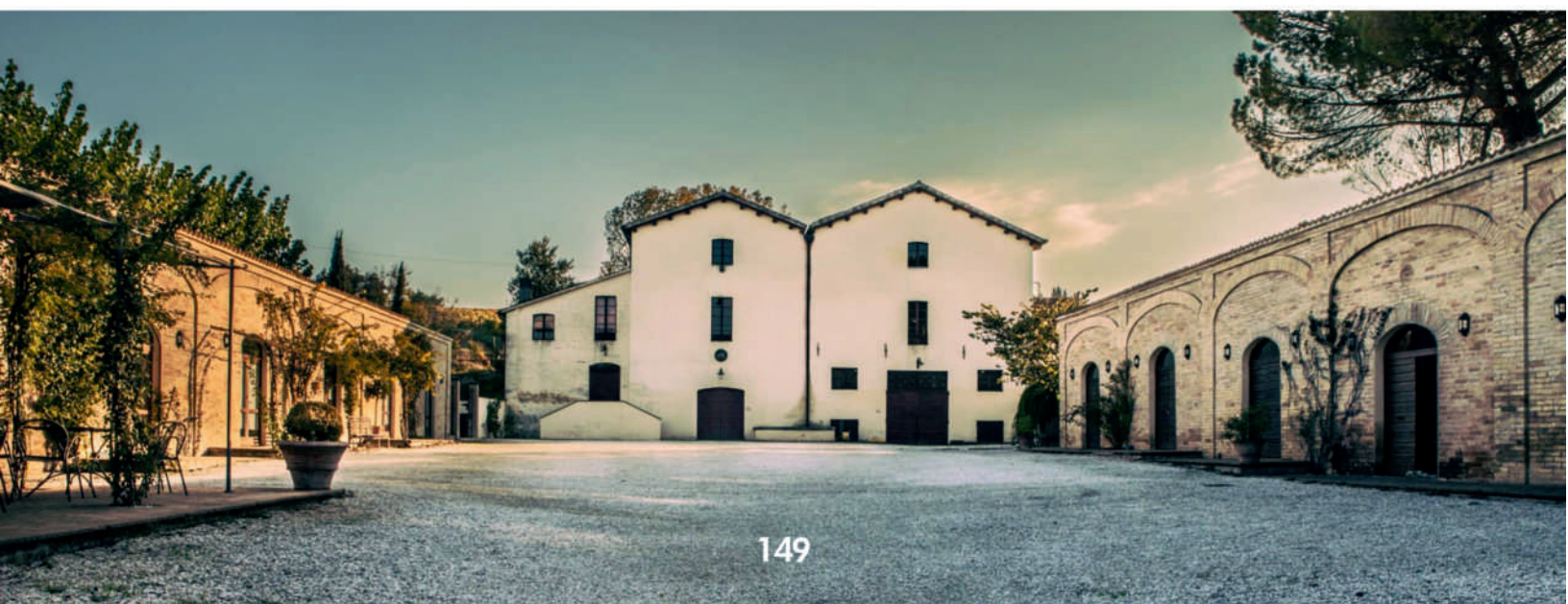
VITIGNI: Sangiovese, Merlot

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Vino ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese e affinato in vasche di acciaio e poi in bottiglia, ma senza passare per la botte. Dal processo si ottiene questo vino profondo, di colore rosso intenso, che profuma di frutta matura e dal sapore fresco e delicato, che si esprime al meglio bevuto giovane.

ABBINAMENTI   





## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG *SCACCIADIAVOLI*

**COD. 401910**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sagrantino 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Vino la cui raffinatezza si apprezza da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, nel quale il Sagrantino è stato elevato, ma è dopo qualche anno che se ne apprezza pienamente il successo, quando intervengono note balsamiche e i tannini si ammorbidiscono, permettendo di scoprire un vino dalla grande personalità.

ABBINAMENTI



## MONTEFALCO ROSSO DOC *SCACCIADIAVOLI*

**COD. 401930**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 60%, Merlot 25%, uve rosse del territorio 15%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Nell'antica tradizione del territorio di Montefalco, dopo aver selezionato le uve per la produzione di Montefalco Sagrantino, venivano raccolte tutte le altre varietà rosse per la composizione di un vino più fresco e di facile abbinamento. Scacciavioli prende spunto da questa tradizione e la perfeziona aggiungendo quel tocco che lo rende ancora più apprezzabile.

ABBINAMENTI





## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG PASSITO SCACCIADIAVOLI

**COD. 401968**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: vino passito dolce

VITIGNI: Sagrantino 100%

FORMATO: LT 0,375

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

Un vino dolce dallo stile unico, ottenuto grazie all'appassimento di uve Sagrantino sui graticci. Il colore rosso è impenetrabile, il profumo evoca le more e frutta secca, il gusto è di un equilibrio singolare. La densa trama dei tannini amalgama acidità e dolcezza e il tutto crea una sensazione gustativa di pienezza armonica.

ABBINAMENTI



**BENEDETTI & GRIGI**  
MONTEFALCO

La cantina Benedetti & Grigi nasce sulle colline di Montefalco (PG), dalla passione per il vino e per il territorio dei suoi fondatori Umberto Benedetti e Daniele Grigi. Il connubio tra un agronomo esperto e un giovane e dinamico imprenditore, che hanno unito i loro vigneti per dare origine ad una nuova cantina, proiettata al futuro ma con uno sguardo attento al passato. Nasce così un'azienda di 70 ettari di vigneto diviso in 4 tenute e che vinifica circa 5.000 quintali di uva all'anno.

La linea "La Polzella", dal design moderno e non convenzionale, è ispirata ad una vecchia leggenda del posto che narrava del vecchio padre che in punto di morte aveva diviso il suo vigneto tra le sue figlie, ovvero "le polzelle".

### *lapolzella*



Ognuna di loro coltivando il suo filare riuscì ad affermarsi e realizzare i propri sogni. Questa linea nasce per incontrare il gusto dei consumatori legati al territorio e ai suoi vini, ma che ne ama un'interpretazione più moderna.

Una linea che racchiude tutto ciò che il territorio dona, elevandone la vocazione attraverso tecniche enologiche moderne.





**MONTEFALCO GRECHETTO DOC**  
**FALCO PECCHIAIOLO *GAITA DEL FALCO***  
**COD. 402607**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

Il vino ideale per ogni occasione, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso è vinoso ma fruttato con profumi delicati di fiori di agrumi. Morbido ma di buona struttura ha una delicata vena acidula e un retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI



**MONTEFALCO ROSSO DOC**  
**FALCO LANARIO *GAITA DEL FALCO***  
**COD. 402608**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

La sapiente unione di Sangiovese, Merlot, Cabernet origina un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono frutti di bosco, lampone e mirtillo, nel finale note di cacao e confettura di prugna. Al palato si presenta morbido, con tannini non invadenti, acidità equilibrata e retrogusto persistente.

ABBINAMENTI





**BIANCO UMBRIA IGT ALIDA**  
*LA POLZELLA*

**COD. 402774**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano Spoletino, Grechetto, Chardonnay

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Nasce come blend di vitigni a bacca bianca autoctoni e internazionali, dal colore paglierino vivo. Al naso si avvertono profumi di fiori bianchi ed ananas. Il gusto è fresco ed equilibrato, buona la persistenza in bocca.

ABBINAMENTI 



**GRECHETTO UMBRIA IGT CLARA**  
*LA POLZELLA*

**COD. 402776**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Grechetto 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

La reinterpretazione in chiave moderna di un antico vitigno autoctono. Il colore è giallo paglierino, al naso si distinguono profumi di fiori di agrumi, ginestra e mandorla. Il gusto è fresco e diretto, con leggero retrogusto di mandorla amara caratteristico della varietà.

ABBINAMENTI 



**TREBBIANO SPOLETINO DOC GLENDA**  
*LA POLZELLA*

**COD. 402779**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Trebbiano Spoletino 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

Trebbiano Spoletino, caratteristico della zona, è ben diverso dai tradizionali trebbiani italiani poiché produce un'uva dalla buccia spessa e resistente che matura tardi e che viene raccolta a fine Ottobre, permettendo di ottenere questo vino dal caratteristico aroma di fiori gialli e frutta tropicale e in bocca complesso, minerale e persistente.

ABBINAMENTI 



**ROSSO UMBRIA IGT ELISABETTA**  
*LA POLZELLA*

**COD. 402775**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Merlot

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Nasce dalla rivisitazione della vinificazione delle varietà autoctone e internazionali dei nostri vigneti. Colore rosso rubino, al naso si avvertono profumi di frutti rossi come la marasca e i lamponi. Il gusto è fresco, corposo ed equilibrato.

ABBINAMENTI 



**MONTEFALCO ROSSO DOC LORENA**  
*LA POLZELLA*

**COD. 402777**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 10%, Cabernet 5%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Un rosso moderno, corposo ma allo stesso tempo di facile beva, è un blend di Sangiovese, Sagrantino, Merlot e Cabernet. Il colore è rosso rubino, al naso si catturano sentori di frutta rossa matura, ribes e lamponi su tutti. In bocca è corposo e avvolgente con tannini morbidi e piacevoli.

ABBINAMENTI 



**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG GINEVRA**  
*LA POLZELLA*

**COD. 402778**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sagrantino 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Il grande vitigno autoctono di Montefalco vinificato in chiave moderna cercando di addomesticare la sua prorompente tannicità, da cui deriva un vino dal caratteristico colore rosso intenso, che sprigiona profumi di piccoli frutti di bosco, unite a note speziate di pepe e cannella con una leggera nota balsamica. In bocca è corposo e asciutto, con una notevole componente tannica morbida e piacevole.

ABBINAMENTI 

TENUTA  
BELLAFONTE



Bellafonte è l'avverarsi di un sogno, il desiderio di interpretare in modo nuovo il territorio di Montefalco, con i suoi vitigni dalle radici antiche; un progetto che ha preso forma pian piano, trovando convinzione e sostanza nel tempo.

Il nome nasce quasi per gioco, scomponendo il nome di origine tedesca della famiglia: "Heil" che significa benessere, bellezza in senso lato e "Bron", fonte.

Le viti vengono allevate con cura, effettuando tutti i lavori nel vigneto con l'ausilio di mezzi meccanici che permettono di arieggiare terreno e radici, senza diserbare chimici.

Le operazioni più delicate vengono effettuate manualmente: dalla potatura alla sfogliatura, così come il diradamento e la vendemmia, con la raccolta delle uve selezionate in piccole cassette.

**BIANCO UMBRIA IGT ARNETO  
BELLAFONTE****COD. 402930**

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del Colle

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNO: Trebbiano 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

Dopo la macerazione fredda sulle bucce, il mosto viene trasferito in grandi botti di rovere di Slavonia dove inizia spontaneamente la prima fermentazione e la fermentazione malolattica. Rimane sui lieviti per circa 12 mesi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni, eventuali depositi sul fondo della bottiglia sono indice di tale scelta produttiva. Dopo l'imbottigliamento affina in cantina per almeno 6 mesi. Schiettamente dorato, al naso offre le immancabili note di note di agrumi e di frutta a polpa gialla affiancate da sentori minerali e macchia mediterranea. Il sorso è pieno, ricco, con una piacevole freschezza e grande persistenza.

ABBINAMENTI

**ROSSO UMBRIA IGT MAESTÀ QUATTRO CHIAVI  
BELLAFONTE****COD. 402931**

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del Colle

TIPOLOGIA: rosso

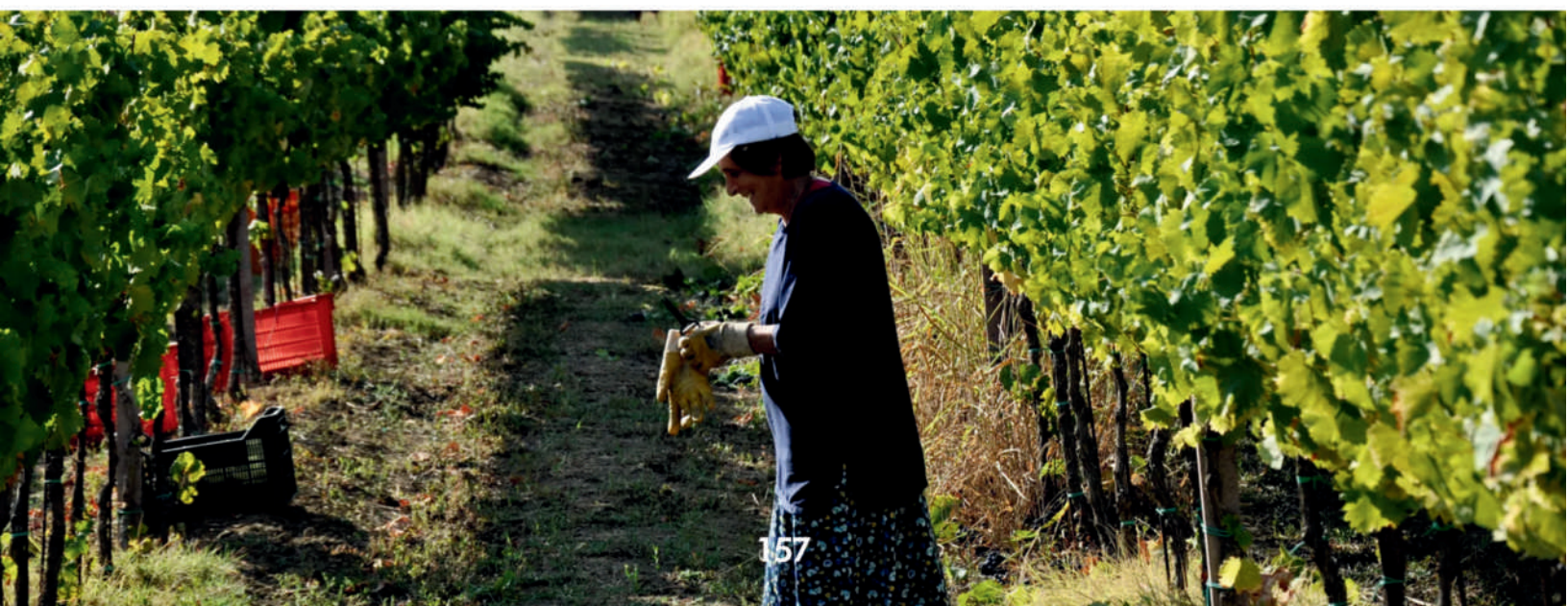
VITIGNO: Sangiovese 85%, Sagrantino 15%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Un vino di grande raffinatezza composto da una selezione delle migliori uve Sangiovese. Dopo mesi di decantazione naturale in acciaio il vino viene portato in grandi botti di rovere di Slavonia dove riposa per 36 mesi. Minimo 10 mesi di bottiglia. Granato, al naso esprime a pieno l'essenza del Sangiovese con note di marasca e arancia amara, seguite da tabacco e pepe bianco. Al palato freschezza e morbidezza con una trama tannica sottile e setosa, chiudendo con eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI





## MONTEFALCO ROSSO DOC POMONTINO *BELLAFONTE*

**COD. 402929**

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del colle

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNO: Sangiovese 80%, Sagrantino 20%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Pomontino nasce da un'attenta vinificazione ad acino intero e a fermentazione spontanea di uve provenienti da vigneti di circa 15 anni di età. Successivamente rimane a maturare per circa un anno in botti grandi di rovere di Slavonia prima di un'ulteriore sosta di circa 6 mesi in bottiglia. Non filtrato. Rosso rubino; al naso esprime note che richiamano il melograno, il ribes rosso, l'amarena e l'arancia amara, un tocco di mora. Al palato è agile, saporito, caratterizzato da una buona acidità e al tempo stesso sostenuto da una leggera e piacevole trama tannica. Chiude su note agrumate, di buona persistenza.

ABBINAMENTI



## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG COLLENOTTOLO *BELLAFONTE*

**COD. 402932**

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del colle

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNO: Sagrantino 100%

GRADAZIONE: 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Dopo la fermentazione spontanea, il vino matura per almeno 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Dopo l'imbottigliamento senza filtrazioni, affina in cantina per almeno 2 anni prima di essere commercializzato. Colore rubino intenso. Al naso esprime affascinanti sentori di ciliegie, more, ribes, mirtilli, impreziositi da leggere note floreali e di spezie orientali. Un richiamo balsamico anticipa un assaggio di particolare forza ed equilibrio, fresco e saporito, caratterizzato da una trama tannica di particolare eleganza che sfuma su note piacevolmente fruttate. Di eccezionale persistenza.

ABBINAMENTI





La Cantina Semonte nasce dall'intuizione e dalla scelta coraggiosa della famiglia Giovanni Colaiaacovo, che ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere e i cui componenti, ormai di diritto, sono autentici viticoltori in Gubbio.

I vini Semonte prendono vita sui colli dolci della zona ovest del vasto territorio eugubino, dove ambiente e natura fanno da splendida cornice a Gubbio, città medievale mozzafiato ricca di storia, cultura e tradizioni.

La Cantina Semonte si trova all'interno dell'Azienda Agraria Semonte, un contesto paesaggistico di particolare bellezza la cui terra origina un vino antico e nobile di grande eccellenza. Nella tenuta, trovano spazio le perfette geometrie dei filari che danno vita e sapore a vini magnifici. Una tradizione antica che rivive oggi nella nuova impresa della famiglia di Giovanni Colaiaacovo, che ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere e che, ormai di diritto, può fregiarsi del titolo di viticoltori in Gubbio.



**SPUMANTE DI QUALITA' BRUT  
BATTISTA SEMONTE**

**COD. 400778**

ZONA DI PRODUZIONE: Gubbio  
TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico  
VITIGNI: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%  
GRADAZIONE: 12%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Battista, moglie amatissima di Federico da Montefeltro (duca di Urbino nato a Gubbio nel 1422) e donna molto apprezzata durante il Rinascimento, dà il nome a questo spumante. I rigorosi protocolli di vinificazione e la lunga permanenza sui lieviti (>20 mesi) conferiscono al vino un carattere adatto a tutte le occasioni. Colore giallo paglierino acceso; perlage fine e persistente. Bouquet fresco, con note fruttate di mela, fiori bianchi e fragranza di lievito. Gusto fresco, armonico ed equilibrato.

ABBINAMENTI



**CHARDONNAY UMBRIA IGT  
MONTEALETO SEMONTE**

**COD. 400780**

ZONA DI PRODUZIONE: Gubbio  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Chardonnay 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Dalle colline di Gubbio a 500 metri sul livello del mare con un clima particolarmente temperato, in un terreno argilloso e calcareo, nasce un vino di giusto equilibrio dal colore giallo paglierino. Note fruttate di pesca gialla, agrumi e fiori gialli, che si intrecciano in un bouquet aromatico avvolgente. Al palato, rivela una freschezza vibrante, accompagnata da una piacevole sapidità, che invita a un altro sorso.

ABBINAMENTI



**DOLCETTO UMBRIA IGT  
CORDARO SEMONTE**

**COD. 400779**

ZONA DI PRODUZIONE: Gubbio  
TIPOLOGIA: rosso  
VITIGNI: Dolcetto 90%, Merlot 10%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Dal Piemonte ai colli dell'Alta Umbria al seguito dei funzionari sabaudi. Queste le tracce storiche che testimoniano l'insediamento del vitigno nei poderi dell'Eugubino, dopo l'Unificazione d'Italia nel 1861. Un insediamento felice, che garantisce al vino una qualità molto apprezzata all'inizio del Novecento. Un vino di grande qualità, con un affinamento 24 mesi in barriques di rovere francese. Al naso presenta sentori floreali, di frutti rossi, vaniglia e spezie. In bocca è secco, caldo e abbastanza morbido.

ABBINAMENTI



**VINO DI VISCIOLE CERASINO  
SEMONTE**

**COD. 400781**

ZONA DI PRODUZIONE: Gubbio  
TIPOLOGIA: vino aromatizzato  
VITIGNI: Sangiovese 100%, visciole  
FORMATO: LT 0,5  
GRADAZIONE: 14%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

La tradizione del vino e visciole dell'antica diocesi di Gubbio e Cantiano si rinnova grazie alla passione e al sapiente lavoro della Cantina Semonte. Un vino aromatizzato alle visciole, dal colore rosso rubino tendente al granato, dal profumo intenso di amarena, con sentori di cacao e nocciole tostate.

ABBINAMENTI





# cantine marchigiane

Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli; segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa.

Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti.

A Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori.

È nel sodalizio con la terra che si nasconde il segreto del buon vino, l'unione tra territorio e tradizione di cui le Marche non sanno fare a meno. Un processo di vinificazione attento e rispettoso dei tempi, un affinamento che avviene nei migliori legni e nel rispetto delle caratteristiche originarie del prodotto. Un patrimonio fatto di testimonianze del passato e qualità del lavoro che si rinnova all'interno delle Cantine Fontezoppa.

CANTINE  
FONTEZOPPA



**PASSERINA MARCHE IGT BIO  
JAJA FONTEZOPPA**

**COD. 402902**

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Passerina 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Uve Passerina in purezza raccolte e selezionate rigorosamente a mano, Jajà è un vino che prende vita da un terreno a medio impasto, da cui acquisisce sapidità e carattere. Vinifica e matura in acciaio. Si presenta giallo paglierino cristallino. Al naso fine e delicato con sentori di fiori bianchi insieme a fruttato di banana, ananas ed agrumi. In bocca morbido e fresco, dalla delicata nota minerale sapida, equilibrato e stuzzicante con i richiami floreali e fruttati.

ABBINAMENTI



**FALERIO PECORINO DOC BIO JOCO FONTEZOPPA**

**COD. 402903**

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Pecorino 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Jocò è un prezioso vino che nasce da uve Pecorino in purezza, raccolte e selezionate accuratamente a mano. Prende vita da un terreno a medio impasto, che conferisce al vino un carattere sapido e caratteristico. Vinifica e matura in acciaio. Si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato, per un finale piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI



**MARCHE IGT PASCORINO FONTEZOPPA**

**COD. 402904**

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Passerina, Pecorino, altri vitigni autoctoni

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Pascorino è un vino innovativo, che si caratterizza per un bouquet variegato e fine, con sentori floreali e fruttati. Al palato risulta fresco ed equilibrato, delicatamente minerale e con un finale piacevolmente persistente e beva scorrevole.

ABBINAMENTI





**VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC  
VARDÌ FONTEZOPPA**

**COD. 402905**

ZONA DI PRODUZIONE: zona di Jesi

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Verdicchio 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Vardì colpisce per la sua acidità piacevole e ben bilanciata, che gli conferisce un equilibrio importante sia al naso che al gusto. Al naso denota freschezza accompagnata da una piacevole sensazione di pesca, fiori di ginestra, gelsomino. In bocca, grande mineralità in perfetto equilibrio tra note fruttate e floreali. Finale lungo e coinvolgente.

ABBINAMENTI 



**ROSSO PICENO DOC CORNER FONTEZOPPA**

**COD. 402906**

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Sangiovese, Montepulciano

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Corner si presenta con un colore rubino rosso intenso e di buona consistenza. Il naso, è netto, con note in apertura fruttate – partendo dalla ciliegia matura – e speziate, fino alla liquirizia. Anche il gusto è ricco di spezie, con un finale lungo e tannino morbido.

Curiosità: il nome Corner deriva da un simpatico abitante di Civitanova, grande appassionato di calcio che si aggira per il paese annunciando i risultati delle partite!

ABBINAMENTI 



**SERRAPETRONA DOC PEPATO FONTEZOPPA**

**COD. 402907**

ZONA DI PRODUZIONE: Serrapetrona

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Vernaccia Nera 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Uve Vernaccia Nera accuratamente raccolte e selezionate a mano, Pepato nasce da terreni a medio impasto, arenosi e calcarei, che imprimono a questo brioso vino un'ottima mineralità. Vinificazione e maturazione avvengono in acciaio e l'affinamento in botte grande, per 12 mesi. Al palato l'ingresso è fresco ed elegante, per poi rivelarsi in tutto il suo fascino, con le sue spezie dolci e i tannini delicati.

ABBINAMENTI 



## SPUMANTE VERNACCIA DOCG SECCA *FONTEZOPPA*

**COD. 402909**

ZONA DI PRODUZIONE: Serrapetrona

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti Rosso

VITIGNI: Vernaccia Nera 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

Un vino unico nel suo genere: il 60% delle uve viene messo subito in fermentazione mentre il restante 40% fermenta dopo essere stato in appassimento naturale per circa 60 giorni. I due vini vengono riuniti e in primavera viene fatta la rifermentazione col metodo Martinotti in autoclave. Il vino si presenta rosso rubino con riflessi violacei, la spuma è fine e soffice. Al naso intense sensazioni di frutti di bosco, lamponi e more di gelso con lieve nota di viola e pepe nero. Al gusto morbido con piacevoli note speziate che gli donano freschezza e sapidità e ne rivelano l'inconfondibile carattere.

ABBINAMENTI



## SPUMANTE VERNACCIA DOCG DOLCE *FONTEZOPPA*

**COD. 402908**

ZONA DI PRODUZIONE: Serrapetrona

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Martinotti Rosso

VITIGNI: Vernaccia Nera 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Stesso processo di vinificazione e caratteristiche organolettiche simili alla versione secca, maggior dosaggio zuccherino. Uno spumante dolce davvero sorprendente che si abbina perfettamente a dolci particolarmente speziati.

ABBINAMENTI



La cantina Sartarelli nasce negli anni 70, nel cuore della storica area del verdicchio Castelli di Jesi, più precisamente a Poggio San Marcello, in provincia di Ancona, una preziosa gemma incastonata tra le lussureggianti colline marchigiane, a 350 metri sul livello del mare, bagnata dalla riva sinistra del fiume Esino. Donatella, figlia di Ferruccio Sartarelli che diede il via alla produzione di Verdicchio di qualità, affiancata dal marito vigneron Patrizio Chiacchiarini, hanno fatto crescere l'azienda in modo esponenziale per qualità e quantità: oggi l'azienda conta oltre 55 ettari vitati.

 **SARTARELLI**  
In Verdicchio Veritas

Sartarelli è una delle poche cantine in Italia che vanta una produzione esclusivamente monovarietale, nello specifico di Verdicchio, con lo scopo di esaltarne la tipicità con diversi cru. Potatura e vendemmia sono eseguite rigorosamente a mano selezionando i grappoli migliori. Il tutto all'insegna di un'agricoltura sostenibile. In cantina l'enologo controlla tutti i passaggi: pressatura soffice, fermentazioni a temperatura controllata e maturazione esclusivamente in acciaio. Tutto quello che serve per permettere ai vini di esprimere al meglio il loro potenziale. Vini eleganti e profondi, ambasciatori della propria terra.



**VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO *SARTARELLI***

**COD. 402949**

ZONA DI PRODUZIONE: Poggio San Marcello (Castelli di Jesi Classico)

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Verdicchio 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime l'immediatezza del vitigno e del territorio con note fruttate ed erbacee. È un vino molto tipico, che seppur nella sua semplicità di beva esprime carattere nell'alcool e gioventù nella freschezza degli acidi.

ABBINAMENTI



**VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO *SARTARELLI***

**COD. 402960**

ZONA DI PRODUZIONE: Poggio San Marcello (Castelli di Jesi Classico)

TIPOLOGIA: bianco

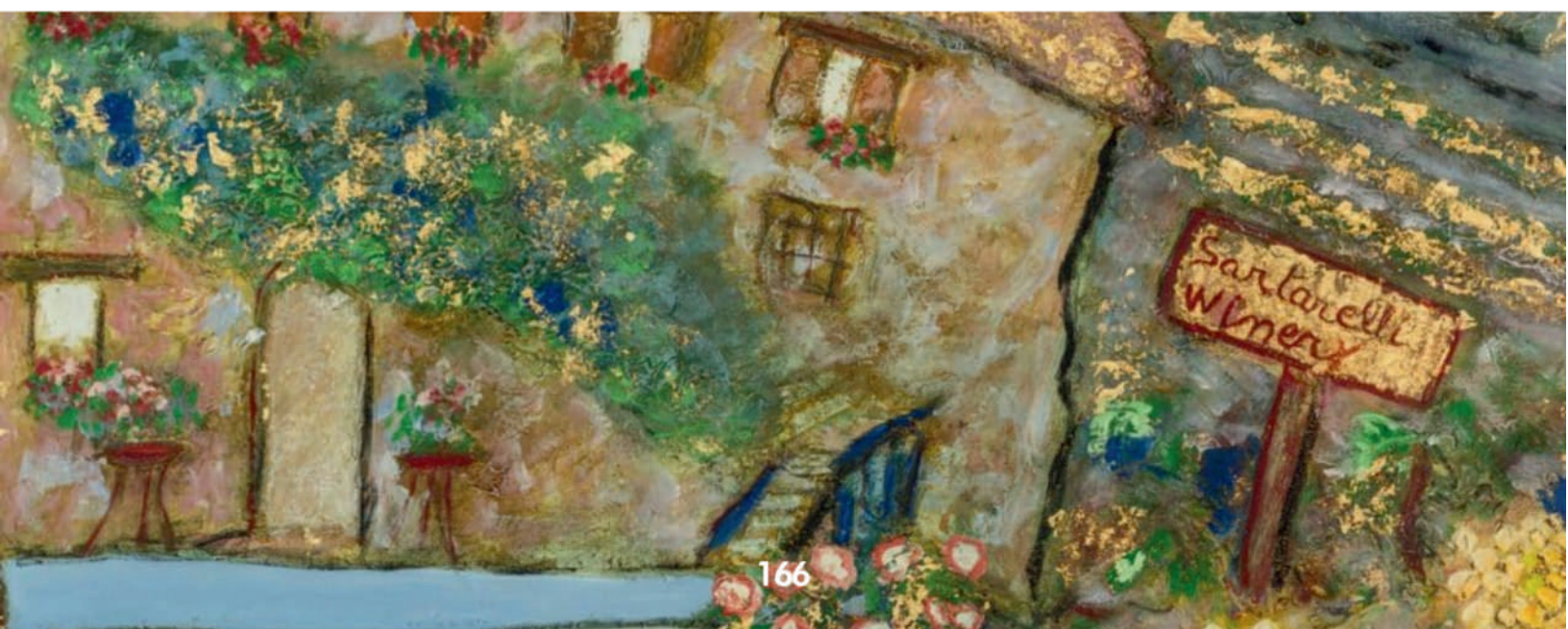
VITIGNI: Verdicchio 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Il vino matura per 10 mesi in acciaio e termina l'affinamento con 8 mesi in bottiglia. Ne risulta un vino elegante e ricco, di medio corpo, caratterizzato da una travolgente freschezza e da una tipica e piacevole sapidità. Profumi di mandorle, frutta, fiori gialli e pietra focaia conquistano l'olfatto. La beva è scorrevole, fresca, morbida, piacevole ed equilibrata, con un finale leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI



# cantine. abruzzesi

Un'amicizia sincera e il buon vino alla base del sodalizio tra Amedeo De Luca e Antonio Patricelli. Crescere prima insieme da bambini, poi da imprenditori è un privilegio. Abruzzesi, vignaioli di terza generazione, nel 2004 hanno dato vita ad un'azienda moderna ed aperta alla sperimentazione. Oggi, Amedeo si occupa dell'aspetto agronomico e della produzione, Antonio è il commerciale: sono lo Yin e Yang che nel costante dialogo trova l'equilibrio. Al mix dei loro caratteri è dovuta la crescita costante e inarrestabile della Cantina Collefrisio. Passione, impegno e disciplina, uniti ad un pizzico di sana irriverenza.



COLLEFRISIO

La Casa del Vino è immersa tra le vigne collinari della Tenuta Madre, in località Piane di Maggio a Frisa, piccolo centro in provincia di Chieti. Anche il nome, Piane di Maggio, è una promessa di primavera che tornano e di frutti generosi, cresciuti con amore e rispetto per la terra. La proprietà è composta da circa 50 ettari vitati, cui si aggiunge una piccola quota in affitto, per un totale di 60 ettari coltivati e certificati Bio. La cantina è una struttura di oltre 2.000 metri quadri a basso impatto paesaggistico, integrata nel morbido paesaggio rivestito di uliveti e filari ordinati ed è servita da un impianto fotovoltaico ad energia rinnovabile.



## PECORINO IGT TERRE DI CHIETI COLLEFRISIO

**COD. 402880**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Pecorino 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Un vino fresco e versatile, espressione tipica di un antico vitigno locale riportato alla ribalta negli ultimi quindici anni grazie allo sforzo di studiosi e produttori che per primi hanno creduto nelle sue potenzialità. Oggi è tra le varietà di maggior successo tra i consumatori anche più giovani. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta intense note floreali e fruttate. Grande struttura e lunga persistenza in bocca.

ABBINAMENTI



## PASSERINA IGT TERRE DI CHIETI COLLEFRISIO

**COD. 402881**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Passerina 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

La Passerina Collefrisio presenta le caratteristiche note acide che accompagnano questo vitigno autoctono dotato per sua natura di una buona concentrazione zuccherina. Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, all'olfatto intense note agrumate, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea. Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI



## BIANCO IGT MAGNOLIA COLLEFRISIO

**COD. 402883**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Colore giallo paglierino, all'olfatto note di pesca gialla, con sfumature di frutta esotica, lici, mango, ananas. Fresco, morbido, rotondo, pieno e persistente con retrogusto agrumato. Profumo fresco d'estate, vibrante come il sole sul mare. Quattro uve diverse, insieme come una piccola orchestra a suonare una musica piacevole per sottolineare momenti di leggerezza. L'assaggio, l'ampia tonalità di profumi agrumati e la persistenza caratterizzano il Bianco Magnolia, da gustare in relax o come aperitivo.

ABBINAMENTI







**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC FILARÈ COLLEFRISIO**  
**COD. 402882**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo  
TIPOLOGIA: bianco  
VITIGNI: Trebbiano d'Abruzzo 100%  
GRADAZIONE: 12,5%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa. Dopo una fermentazione controllata a freddo, il vino è sottoposto ad un breve affinamento in acciaio per mantenere le caratteristiche di frutta e di freschezza. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto, intense note fruttate di pera, pesca e frutti tropicali. Equilibrato, fresco e persistente al palato, con una buona struttura.

ABBINAMENTI

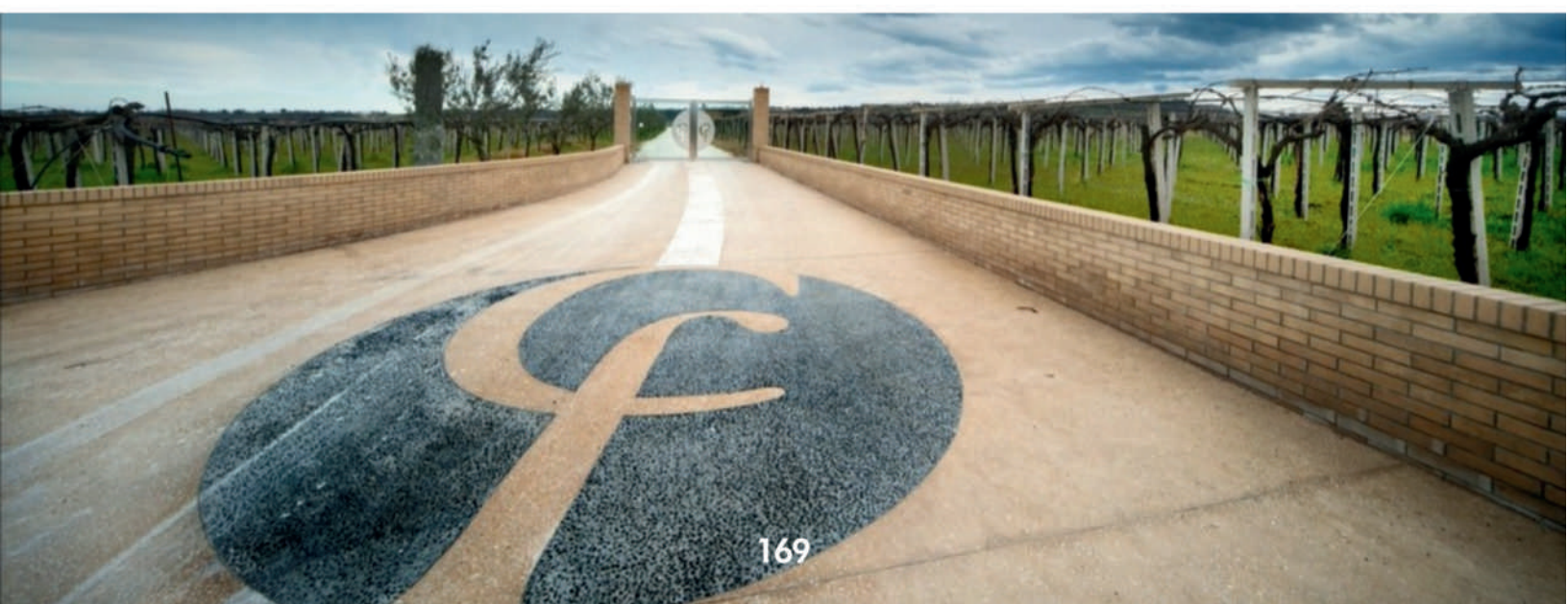


**ROSATO TERRE DI CHIETI IGT FILARÈ COLLEFRISIO**  
**COD. 402884**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo  
TIPOLOGIA: rosato  
VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%  
GRADAZIONE: 13%  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Filarè Rosato Terre di Chieti IGT di Collefrisio ha un colore rosa cerasuolo. Al naso si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Al palato ha una buona struttura e equilibrio, è fresco, persistente e fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

ABBINAMENTI





**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC COLLEFRISIO**  
**COD. 402885**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

Viene vendemmiato nella seconda decade di ottobre e, durante la macerazione, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa, con successivo affinamento in acciaio. Si ottiene un vino dal colore rosso rubino, con riflessi violacei, intense note di frutti di bosco e amarena, leggermente speziato, strutturato e ben equilibrato.

ABBINAMENTI



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA**  
**VIQUADRA COLLEFRISIO**

**COD. 402886**

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Dopo la diraspatura, inizia la macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio e una parte del vino affina in legno. Si ottiene così un vino dal colore rosso rubino con leggeri riflessi tendenti porpora. Al naso esprime intense note di frutti di bosco, spezie, amarena e confettura. Al palato è equilibrato, persistente, con ottima struttura.

ABBINAMENTI



# cantine laziali



L'azienda nasce nel 1979 quando i fratelli Enzo e Riccardo Cotarella fondano Falesco a Montefiascone, nell'Alto Lazio, con l'obiettivo di recuperare gli antichi vitigni della zona.

Dopo anni di sperimentazione, il primo vino nel 1989 è il "Poggio dei Gelsi".

Negli anni l'azienda si espande introducendo nuove linee produttive e acquisendo cantine in Umbria e Toscana.

Dal 2009, alla guida dell'azienda ci sono Dominga, Marta ed Enrica, figlie di Riccardo e Renzo Cotarella, con le quali viene fondata la scuola di Alta Formazione di Sala "Intrecci" e "Fondazione Cotarella", attiva nel sociale contro i disturbi alimentari.



## CHARDONNAY TELLUS *COTARELLA*

**COD. 402704**

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione in Teverina

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Chardonnay 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Il colore giallo carico lascia intendere fin da subito la complessità e la ricchezza del vino. Sentori agrumati di cedro si fondono insieme a sensazioni di mela. Vino pieno nel gusto, ma anche fresco, sapido e persistente. L'etichetta è adornata da un fiocco lilla, simbolo di un progetto, Tellus dal Fiocco Lilla, che nasce per supportare concretamente tre realtà che si occupano di disturbi del comportamento alimentare.

ABBINAMENTI



## EST EST EST! MONTEFIASCONE DOP POGGIO DEI GELSI *COTARELLA*

**COD. 402872**

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione in Teverina

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Rossetto 40%, Trebbiano 30%, Malvasia 30%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

Dai vigneti intorno al lago di Bolsena, abbiamo selezionato le migliori uve per la produzione di questo vino, che esalta al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva, con un ottimo equilibrio tra acidità e note di frutta matura.

ABBINAMENTI



**SYRAH LAZIO IGP TELLUS COTARELLA****COD. 402706**

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione in Teverina

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Syrah 100%

GRADAZIONE: 13,8%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Tellus Syrah di Falesco nasce da uve 100% Syrah le cui viti affondano le radici in terreni di matrice sabbiosa nel territorio di Montefiascone. Il Syrah Tellus si presenta nel calice con un colore rosso rubino intenso e riflessi porpora e al palato è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente. L'etichetta è adornata da un fiocco lilla, simbolo di un progetto, Tellus dal Fiocco Lilla, che nasce per supportare concretamente tre realtà che si occupano di disturbi del comportamento alimentare.

ABBINAMENTI

**MERLOT LAZIO IGP MONTIANO COTARELLA****COD. 402708**

ZONA DI PRODUZIONE: Montefiascone, Castiglione in Teverina

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Merlot 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C-18°C

La sintesi tra un grande terroir, un nobile vitigno bordolese e la profonda cultura enologica di un grande marchio. Un vino di colore rosso rubino scuro che esprime un bouquet elegante e complesso, connotato da cenni di vaniglia e spezie dolci, aromi di piccoli frutti di bosco a bacca scura, ribes, mirtillo, mora, e sfumature di erbe officinali e balsamiche. Armonioso e suadente, ha una trama tannica sottile e vellutata, ben integrata con aromi fruttati, ricchi ampi e morbidi. Il finale è persistente ed equilibrato.

ABBINAMENTI

**MERLOT IGP SODALE COTARELLA****COD. 402822**

ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione in Teverina

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Merlot 100%

GRADAZIONE: 14,8%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C-18°C

Il "Sodale" Merlot della Famiglia Cotarella è un vino che rimanda ai profumi di frutta matura, mentre all'assaggio è di corpo medio, con un sorso preciso e puntuale nella sua rotondità calda, in cui si apprezza la morbidezza dei tannini, finemente integrati nella struttura generale.

ABBINAMENTI



# quintine campan

vinicola del sannio



L'azienda Vinicola del Sannio nasce nel 1960 dal progetto del fondatore Pasquale Pengue e prende il nome dalla regione storica in cui si trova: immersa in un paesaggio suggestivo, ricco di storia, cultura e tradizioni antiche.

L'azienda può contare su 1.200 ettari di superficie adibita alla coltivazione della vite, da cui ricava 8.000 quintali di uva e più di 4 milioni di litri di vino l'anno, di cui 2 milioni di litri sono Falanghina, la specialità di questa terra e di questa azienda.



**FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGP**  
*VINICOLA DEL SANNIO*  
**COD. 402253**

ZONA DI PRODUZIONE: Benevento

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Falanghina 100%

GRADAZIONE: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

La Falanghina è un vitigno a bacca bianca tipico della Campania. Ne risulta un vino versatile, tra i più consumati in Italia. Al naso, profumi intensi, floreali e fruttati. In bocca è fresco e fragrante, gradevole ed armonico, con una buona sapidità e struttura.

ABBINAMENTI





L'azienda nasce nel 2006 nel comune di Poggibonsi e nel 2012 viene rilevata da Andrea Falorni, la cui famiglia lavora nella produzione e vendita di vino da ben quattro generazioni: grazie alla sua esperienza, Agricole Selvi si trasforma e adotta tecniche all'avanguardia per la produzione e l'imbottigliamento.

Un ulteriore salto di qualità avviene nel 2014, grazie all'incontro con Piergiorgio Castellani di Castellani Spa, una cantina toscana con forte presenza nei mercati esteri. Questa sinergia permette di elevare la qualità dei vini di Agricole Selvi ed aumentarne la capillarità distributiva.

In Campania, l'azienda produce sul territorio e distribuisce vini di elevata qualità con il marchio "Tenimenti Amjnei".





## FALANGHINA IGT *TENIMENTI*

**COD. 402356**

ZONA DI PRODUZIONE: Avellino

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Falanghina 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Ricavato interamente da vitigni Falanghina, che si ritengono originari della Grecia e Balcani, questo vino si caratterizza per il profumo che ricorda gli agrumi e i fiori bianchi, mentre il gusto è fresco, messo in risalto da una spiccata acidità.

ABBINAMENTI





FEUDI DI  
SAN  
GREGORIO

Una delle più importanti visioni di Feudi di San Gregorio è credere che la nascita di un vino abbia lo stesso processo creativo di un'opera d'arte: l'amore e la passione nella cura delle piante, l'impegno nella raccolta dell'uva e la pazienza nell'attesa che il vino sia maturo, fanno sì che ogni bottiglia esprima la sua personalità e diventi un'opera d'arte.

È con questo approccio che nascono le collaborazioni con grandi maestri e giovani di talento, volte a continuare e far crescere la volontà di uno scambio continuo di conoscenza e creatività fra il vino e l'arte.

Gli stessi sentimenti ed emozioni conducono il percorso creativo di un artista, che lo porta a realizzare la propria opera.



### FALANGHINA SANNIO DOC *FEUDI SAN GREGORIO* COD. 402206

ZONA DI PRODUZIONE: Ponte, Apice, Torrecuso, Bonea, Montesarchio

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Falanghina 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

La Falanghina DOC di Feudi di San Gregorio è un vero tesoro della regione Campania, rinomata per la sua abilità di esprimere al meglio le caratteristiche varietali e territoriali di questa antica uva. Al naso si apre con intensi profumi di frutta fresca e fiori bianchi. Il tutto viene arricchito da freschezza e una lieve mineralità gustativa.

ABBINAMENTI 



### GRECO DI TUFO DOCG *FEUDI SAN GREGORIO* COD. 402207

ZONA DI PRODUZIONE: Tufo, Santa Paolina e Torrione

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Greco 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

Il colore è giallo paglierino deciso con vivaci riflessi dorati. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalle dolci note della prugna verde a quelle fresche e croccanti della pera. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo. A bilanciare seguono morbide note balsamiche.

ABBINAMENTI 



### FIANO DI AVELLINO DOCG *FEUDI DI SAN GREGORIO* COD. 402208

ZONA DI PRODUZIONE: Sorbo Serpico, Candida e Parolise

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Fiano 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

Il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente. Nette sono le sensazioni mediterranee di fiori freschi, come la camomilla, e di frutta, dalla pesca gialla, fino alla più complessa arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.

ABBINAMENTI 

# cantine pugliesi

L'azienda nasce nel 2006 nel comune di Poggibonsi e nel 2012 viene rilevata da Andrea Falorni, la cui famiglia lavora nella produzione e vendita di vino da ben quattro generazioni: grazie alla sua esperienza, Agricole Selvi si trasforma e adotta tecniche all'avanguardia per la produzione e l'imbottigliamento.



Un ulteriore salto di qualità avviene nel 2014, grazie all'incontro con Piergiorgio Castellani di Castellani Spa, una cantina toscana con forte presenza nei mercati esteri. Questa sinergia permette di elevare la qualità dei vini di Agricole Selvi ed aumentarne la capillarità distributiva.

In Puglia, l'azienda produce sul territorio e distribuisce vini di elevata qualità con il marchio "Roccamura".



**PRIMITIVO PUGLIA IGT *ROCCAMURA***  
**COD. 402119**

ZONA DI PRODUZIONE: Manduria

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Primitivo 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Il vino pugliese per eccellenza ottenuto da vitigni della varietà Primitivo, che cresce tradizionalmente in Puglia, dove è stato introdotto nel XVIII secolo. È un vino dal profumo fruttato e speziato e presenta un sapore pieno con tannini morbidi.

ABBINAMENTI





MASSERIA  
**ALTEMURA**

Masseria Altemura è una tenuta del diciassettesimo secolo che sorge nel cuore della penisola salentina, equidistante dai Mari che bagnano la Puglia, lo Ionio e l'Adriatico, e beneficia delle correnti ventose dell'uno, più aperto verso il Mediterraneo e della salinità dell'altro. Nei periodi più assolati, la pietra bianca fa da specchio ai raggi del sole che contribuiscono alla maturazione delle uve.

La famiglia Zonin acquisisce e restaura la proprietà nel 2000 come parte del progetto strategico dell'azienda di valorizzare i vini italiani e dare una spinta importante alla rinascita della vitivinicoltura pugliese.



**PRIMITIVO DI MANDURIA DOC *ALTEMURA***  
**COD. 401891**

ZONA DI PRODUZIONE: Manduria

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Primitivo 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Complessità e finezza sono i tratti caratteristici di questo grande cru, che coglie il Primitivo nelle sue forme più pure. Si mostra nel calice con un colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Il profumo apre su intensi aromi di prugna, piccoli frutti neri come il mirtillo, seguiti da note balsamiche, leggeri sentori erbacei e un accenno di pepe bianco. Il sapore al palato è morbido ed equilibrato, con tannini vivi e ben integrati. Di ottima persistenza, chiude su leggere note di cacao. Ideale anche da meditazione.

ABBINAMENTI



**NEGROAMARO SALENTO IGT *ALTEMURA***  
**COD. 401893**

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Brindisi

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Negroamaro 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Di colore rosso rubino carico. Al naso si apre con un ampio ed intenso profumo di frutta rossa matura, ben assecondata da una dolce speziatura di caffè, cioccolato e liquirizia. In bocca si dimostra sapido, rotondo e molto equilibrato, con un buon corpo ed un'ammaliante componente fruttata nel finale. Si distingue per intensità e persistenza.

ABBINAMENTI



# cantine siciliane

Pietradolce è un racconto di tradizioni storiche e familiari, radicate sul versante Nord dell'Etna a Solicchiata, frazione a pochi chilometri da Castiglione di Sicilia. L'azienda è un unicum di passione e attaccamento viscerale alla terra, valori fondanti della nostra filosofia aziendale.

I vigneti si estendono per 30 ettari sul versante Nord dell'Etna tra le Contrade Rampante, Zottorinotto, Santo Spirito e Feudo di Mezzo, ad un'altitudine tra i 650 e i 950 metri slm. A questi si aggiungono altri 2 ettari sul versante Est, in Contrada Caselle nel comune di Milo, ad un'altitudine di 850 metri slm.

## PIETRADOLCE

Vigneti in Solicchiata, Etna.

La cantina ultramoderna ospita una tinaia perfettamente coibentata grazie allo spessore delle sue mura in pietra lavica: qui la fermentazione dei vini avviene in piccole vasche a forma di tulipano in cemento grezzo, con una capienza di 40 ettolitri ciascuna. La bottaia ipogea è il luogo del processo di affinamento dei vini rossi in botti di rovere.

Il rispetto delle tradizioni più autentiche si unisce a un utilizzo ponderato delle tecniche vitivinicole più avanzate. Solo così nascono i vini Pietradolce, Vini dell'Etna.





## BIANCO ETNA DOC *PIETRADOLCE*

**COD. 402953**

ZONA DI PRODUZIONE: Solicchiata, Versante Nord dell'Etna

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Carricante 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C - 10°C

L'Etna Bianco di Pietradolce è un vino fresco, sapido ed elegante dalla struttura snella e beverina, nato da uve Carricante del versante nord del grande vulcano. Il colore è giallo paglierino intenso. I suoi profumi sono fruttati e mediterranei, con piacevoli sfumature di erbe aromatiche. Il sorso è morbido e bilanciato, piacevolmente minerale.

ABBINAMENTI



## ROSSO ETNA DOC *PIETRADOLCE*

**COD. 402952**

ZONA DI PRODUZIONE: Solicchiata. Versante Nord dell'Etna

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Nerello Mascalese 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Fermentazione malo lattica naturale. Affinamento 3 mesi in botti di rovere a grana fine e tostatura leggera. anticipano un sorso pieno ed elegante. Colore rosso rubino delicato, al naso leggere note speziate dolci che completano e arricchiscono un elegante corredo aromatico dato da sentori di frutti di bosco uniti a toni più mediterranei. Al palato si avverte una finezza e un corpo bilanciato da vigorosi tannini e allegra freschezza.

ABBINAMENTI



L'azienda nasce nel 2006 nel comune di Poggibonsi e nel 2012 viene rilevata da Andrea Falorni, la cui famiglia lavora nella produzione e vendita di vino da ben quattro generazioni: grazie alla sua esperienza, Agricole Selvi si trasforma e adotta tecniche all'avanguardia per la produzione e l'imbottigliamento.



Un ulteriore salto di qualità avviene nel 2014, grazie all'incontro con Piergiorgio Castellani di Castellani Spa, una cantina toscana con forte presenza nei mercati esteri. Questa sinergia permette di elevare la qualità dei vini di Agricole Selvi ed aumentarne la capillarità distributiva.

In Sicilia, l'azienda produce sul territorio e distribuisce vini di elevata qualità con il marchio "Vignali Roccamena".



**NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT**  
*CATUJ VIGNALI ROCCAMENA*

**COD. 402412**

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Nero d'Avola 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Il profumo è complesso, molto persistente con un piacevole  
tocco di frutta rossa; in bocca è morbido, caldo ed elegante.

ABBINAMENTI



1880  
PELLEGRINO**PELLEGRINO**  
1880

La storia della cantina inizia nel 1880, quando Paolo Pellegrino fonda le omonime cantine e 10 anni dopo, viene fondata la sede attuale a Marsala.

Dal 1925, Pellegrino vende anche all'estero, soprattutto negli Stati Uniti e Australia e ad oggi le loro tenute coprono 150 ettari di terra, ognuna con un terroir completamente diverso per coltivare svariate qualità di uve.



## PASSITO PANTELLERIA DOC

*PELLEGRINO*

**COD. 402627**

ZONA DI PRODUZIONE: Pantelleria

TIPOLOGIA: vino passito

VITIGNI: Zibibbo 100%

FORMATO: LT 0,5

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C - 14°C

Questo passito presenta un sapore intenso, fresco e sapido nonostante sia un vino dolce. Le uve zibibbo, coltivate ad alberello, vengono appassite sui "cannizzi" al caldo sole d'agosto, dando vita ad un elegante passito dai profumi intensi.

ABBINAMENTI



# cantine sarde



**PALA**  
Mario Pala e Famiglia  
a Sardinia dal 1950

Dalle vigne del padre Battistino, Salvatore Pala cominciava con il vino questa storia di Famiglia dal 1950. Dalle vigne del padre Salvatore, Mario Pala proseguiva questa storia di famiglia, tramandando ancora ai figli Massimiliano ed Elisabetta vigneti e passione per la vite e per il vino. La storia di Pala è una storia tramandata da padre in figlio con continuità di amore e passione per un territorio unico.

Raccontare la storia della Famiglia Pala significa raccontare la storia del vino in Sardegna, della sua natura selvaggia, della sua storia millenaria, dei suoi vitigni, di popoli costruttori di torri e di giganti, di vitigni e di conquiste.

Sono otto le tenute di Pala: i territori e le esposizioni migliori si adattano ai diversi tipi di vitigni. Da Sardinia a Ussana, con terreni calcareo marnosi, fino ai quarzi di Senorbì, alle sabbie bianchissime di Uras, Terralba e San Nicolò d'Arcidano nell'Oristanese. I vini di Pala sono espressione del territorio, del vitigno o della singola vigna. Dentro c'è tutta la Sardegna.



**VERMENTINO DI SARDEGNA  
DOC SOPRASOLE *PALA***

**COD. 402955**

ZONA DI PRODUZIONE: Is Crabilis (Ussana)

TIPOLOGIA: bianco

VITIGNI: Vermentino 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C - 12°C

Soprasole è chiudere gli occhi e ritrovarsi in Sardegna. Colore paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Profumo intenso e persistente con profumi floreali e vegetali, note di tiglio e balsamiche. Sapore con netta predominanza delle note vegetali, caldo e pieno di buon spessore ed equilibrato; con lunga persistenza gustativa.

ABBINAMENTI   



**CARIGNANO ISOLA NURAGHI  
IGT SIYR *PALA***

**COD. 402954**

ZONA DI PRODUZIONE: Tanca S'Arai

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Carignano 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C - 20°C

Affinamento in legno di secondo e terzo passaggio per 8 mesi e in vetro per tre mesi. Colore rosso rubino cupo e impenetrabile, profumo intenso di piccoli frutti rossi, di confettura di mora e ciliegia unite a note speziate di pepe e cuoio. Morbido nei tannini e di grande corpo, avvolgente. Finale con lunga persistenza.

ABBINAMENTI   



**BOVALE ISOLA DEI NURAGHI  
IGT THESYS *PALA***

**COD. 402956**

ZONA DI PRODUZIONE: Uras

TIPOLOGIA: rosso

VITIGNI: Bovale 80%, Syrah 20%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Dopo la malolattica affina in legno per 3 mesi, rivelando, fin da subito, la sua vigoria. Rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, profumo intenso vinoso di piccoli frutti rossi, di confettura di prugne e marasche unite a note speziate di cuoio, pepe nero e caffè tostato. Tannini eleganti e morbidi, di gran corpo, avvolgente. Lunga persistenza.

ABBINAMENTI  



**CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC CENTOSERE *PALA***

**COD. 402957**

ZONA DI PRODUZIONE: Is Crabilis, S'Acquasassa

TIPOLOGIA: rosso

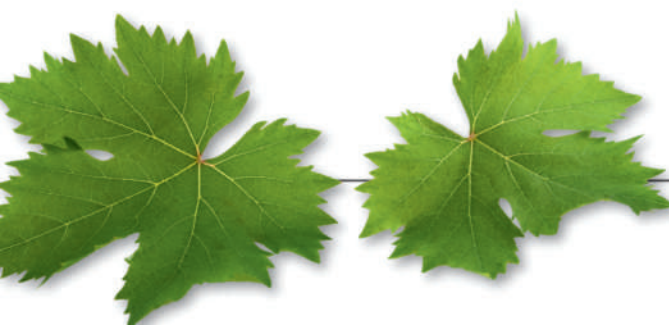
VITIGNI: Cannonau 100%

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C - 18°C

Il Principe dei Rossi di Sardegna che permette di scoprire piano piano i profumi di mirto, come in una passeggiata nei boschi della Sardegna, una bacca di corbezzolo e quell'improvvisa folata di vento ricca di salsedine dal mare, che nell'isola non è mai lontano, che ti punge il naso come il pepe nero. Un vino asciutto e morbido, con struttura e persistenza importanti.

ABBINAMENTI     







I VERI  
INTENDITORI  
NON BEVONO  
VINO.  
DEGUSTANO  
SEGRETI.

SALVADOR DALÌ







**CANCELLONI  
FOOD SERVICE S.P.A.**

Strada L. Ariosto, 41  
06063 Magione (PG)  
+39 075 84 77 71  
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**

EDIZIONE  
2024 | 2025