

FAMIGLIACECCHI



VINI E CONSUMI – OTTOBRE 2019

The cover features a dark red background with white bokeh lights and a white, snow-like border at the bottom. The text is in white and black.

GUIDA BUYER

# SPECIALE NATALE

*Cresce l'attesa per le prossime festività.  
Passaggio decisivo dell'anno per il business.  
Quella che segue è una selezione dedicata  
alla Gdo per un brindisi di qualità.  
Tra special edition, cofanetti di pregio  
o semplici grandi classici.  
Che non possono mancare sugli scaffali  
di ogni punto vendita.*

da pagina 16 a pagina 25

## Guida buyer

### DUE TIGLI

www.bpuntoio.it



**Duetto b.io bpuntoio**  
Sangiovese Romagna Doc (1)  
e Lambrusco Igt (2)

**VITIGNI**  
Sangiovese (1) e Lambrusco (2).

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Emilia Romagna.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol. (1) e 10,5% Vol. (2)

**NOTE ORGANOLETTICHE**

(1) Colore rosso scarico. Profumi di violetta, ciliegia selvatica e una leggera nota speziata. Di medio corpo, ricca acidità e tannini setosi.

(2) Rosso tenue. Naso fresco di mirtillo e fragoline di bosco. Leggermente corposo con acidità e tannini morbidi.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

(1) Formaggi mediamente stagionati, salumi, pasta fatta in casa con ragu alla bolognese.

(2) Formaggi freschi e mediamente stagionati, prosciutto e pasta fatta in casa.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
5mla

**FORMATO**  
2 x 0,75 lt

### UGGIANO

www.uggiano.it



**Chianti Riserva Docg Fagiانو**

**VITIGNI**  
90% Sangiovese e 10% Canaiolo nero.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Toscana.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Vino lungamente affinato in barriques francesi. Bel colore rosso bordeaux. Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Ideale con picci al ragu, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, caccagione in umido.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
2mla

**FORMATO**  
1,5 lt (Magnum in cassetta di legno)

### VALDO SPUMANTI

www.valdo.com



**Valdo Numero 10 Prosecco**

**Metodo Classico Brut**

**Valdobbiadene Docg**

**VITIGNI**  
100% Glera.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Colline che circondano la sede storica di Valdo a Valdobbiadene (Tv), Veneto.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Bouquet intensamente fruttato e fresco, dal perlage intenso, persistente e sottile.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Ottimo da consumare come aperitivo o come accompagnamento per l'intero pasto. Esprime al meglio tutte le sue caratteristiche con piatti di pesce e di carne bianca.

La temperatura di miscela ideale è di 8-10°C; raffreddarlo gradatamente senza farlo restare troppo a lungo nel frigorifero.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10mla

**FORMATO**  
0,75 - 1,5 lt (Magnum)

### CASA VINICOLA LUIGI CECCHI E FIGLI

www.famigliacecchi.it



**Cecchi Riserva di Famiglia**

**Chianti Classico**

**Classico Docg 2016**

**VITIGNI**  
90% Sangiovese e 10% altre varietà complementari.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Castellina in Chianti (Si), Toscana.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Il colore di ottima limpidezza si presenta rosso rubino. Il profumo ampio ed etero evidenzia note di frutto maturo spezie e tostatura. In bocca la buona struttura ha concentrazione ed eleganza.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Ideale con arrosti e caccagione. Temperatura di servizio: 18°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
40mla

**FORMATO**  
1,5 lt (Magnum)

**Cecchi Valore di Famiglia**

**Chianti Classico**

**Gran Selezione Docg 2015**

**VITIGNI**  
100% Sangiovese.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Castellina in Chianti (Si), Toscana.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Il colore rosso rubino tenue, molto delicato. Ingresso in bocca vellutato, che si sviluppa in un'ampia avvolgenza. La progressione è lineare, con una leggera sapidità che è il preludio di un finale lungo e persistente.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Sposa arrosti, caccagione e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16-18°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
13mla

**FORMATO**  
1,5 lt (Magnum)

### CASA VINICOLA SARTORI

www.sartorinet.com



**Amarone della Valpolicella Docg**

**VITIGNI**  
50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella e 5% Cabernet.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Vigneti delle Colline a Nord Est di Verona, Veneto.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
15% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Vino di colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo fruttato con note di spezie. Sapore pieno e vellutato.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Si accompagna a piatti importanti, carni rosse, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati. Temperatura di servizio: 18-20°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
130mla

**FORMATO**  
0,75 - 1,5 lt



**Valpolicella Ripasso Superiore Doc Valdimizzo**

**VITIGNI**  
55% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella e 5% Croatina.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Vigneti selezionati nella solare area collinare veronese, Veneto.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Cromatismi di un rosso vivo granato e di gran tono. L'olfatto è premiato da sentori di bacca rossa che sconfinano nella ciliegia matura. Al palato denota grande morbidezza per un corpo particolarmente pieno.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Si abina a un desco importante, dove i primi piatti sono intrisi di mingoli sapori e i secondi sono carni selvatiche di caccagione al forno o alle brai. Da abbinare a formaggi lungamente invecchiati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
240mla

**FORMATO**  
0,75 - 1,5 lt

### ZORZETTIG

www.zorzettigvini.it



**Malvasia Doc Friuli Colli Orientali**

**VITIGNI**  
100% Malvasia.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Frazione di Ippolis, comune di Premariacco (Ud), Friuli Venezia Giulia.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Particolari e ricercate note speziate che ricordano il pepe e, in modo più leggero, la noce moscata, vanno a impreziosire un complesso bouquet floreale e fruttato maturo. Al palato è intenso, lungo e persistente. Grande sapidità e ricchezza nel retrogusto.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Sposa antipasti, primi e secondi di pesce. Temperatura di servizio: 8-10°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
4.500

**FORMATO**  
0,75 lt

### VILLA SANDI - LA GIOIOSA

www.lagioiosa.it



**Ribolla Gialla Spumante Brut Magnum Argento Astucciato**

**VITIGNI**  
Ribolla gialla.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Friuli Venezia Giulia.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino. Dal profumo fine, elegante, con note aromatiche dove spiccano sentori fruttati e minerali. Al sapore deciso, vellutato, pieno, piacevolmente aromatico e di grande armonia.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Primi piatti della cucina mediterranea, con pesci al cartoccio e arrosti di carni bianche. Temperatura di servizio: 6-8°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
3mla

**FORMATO**  
1,5 lt (Magnum Argento Astucciato)



**Prosecco Doc Spumante Brut Magnum Oro Astucciato**

**VITIGNI**  
Glera.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Provincia di Treviso, Veneto.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Al bouquet è fruttato e floreale con note di mela Golden matura e piccoli fiori di montagna. Al gusto è secco, fresco e sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

**ABBINAMENTI**  
E **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Ottimo aperitivo accompagnato con aperitivi salati. Ideale con crostacei al vapore. Temperatura di servizio: 6-8°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
5mla

**FORMATO**  
1,5 lt (Magnum Oro Astucciato)