

FAMIGLIACECCHI



VINI & CONSUMI – NOVEMBRE 2019

Guida buyer

SPECIALE AUTOCTONI



Nella Gdo italiana si conferma con sempre maggior forza il trend legato alle etichette di qualità che affondano le loro radici nel territorio. Vini di espressione locale, che prendono vita in zone vocate più o meno note al grande pubblico. Tra Doc, Docg e Igt, si sviluppa così un vero e proprio racconto della storia enologica del Bel Paese. Una narrazione che si dipana attraverso referenze storiche o attori da poco saliti alla ribalta della critica, ma sempre all'insegna degli uvaggi autoctoni. Quella che segue vuol essere una panoramica di prodotti tipici capaci d'intercettare i nuovi e i vecchi consumatori. Una carrellata di specialità 100% made in Italy, che non possono mancare nell'offerta di un punto vendita.

FAMIGLIACECCHI

Guida buyer

AUTOCTONI



BORTOLOMIOL

www.bortolomio.com



B - Bortolomio Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato

VITIGNI

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Valdobbiadene, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino. Profumo: fine e persistente. Bouquet: delicato, fruttato e aromatico. Sapore: vellutato, fruttato e aromatico.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si accompagna a frutti di mare e risotti. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

3mila

FORMATO

0,75 lt



B - Bortolomio Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

VITIGNI

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Valdobbiadene, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo: fine e persistente. Bouquet: delicato, fruttato e aromatico. Sapore: fresco, caratteristico, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Dolcissimo come aperitivo, è un eccellente vino da conversazione. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

4mila

FORMATO

0,75 lt

CANTINE RIUNITE & CIV

www.rinuite.it



Lambrusco Emilia Igt

VINO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE

VITIGNI

Lambrusco Salamino.

ZONA DI PRODUZIONE

Selezionati vitigni della provincia di Reggio Emilia, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Si presenta con una spuma di buona consistenza e, al naso, si caratterizza per sentori evoluti, derivati dal lievito, che lasciano rapidamente il passo alla fruttuosità della ciliegia e del mirtillo, seguiti da note floreali.

La presenza del "forado" sul bicchiere può condizionare la variabilità delle scusazioni che divergono più complesse via via che si termina la bottiglia.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo per accompagnare piatti tipici della tradizione emiliana, cappelletti in brodo, Parmigiano Reggiano e pasta ripiena. Servire a 10-12°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt



Pignoletto D.O.C. Senzatempo

VINO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE

VITIGNI

Grechetto Gentile.

ZONA DI PRODUZIONE

Accurata scelta delle uve provenienti dalle zone più vocate della D.O.C. Pignoletto, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

La struttura è complessa ed elegante, con la naturale freschezza, attenuata da un retrogusto leggermente amarognolo, tipico del vitigno, ma meno accentuato grazie alla morbidezza conferita dai lieviti. Il vino si presenta di colore giallo paglierino più o meno intenso, ha un profumo spiccatamente fruttato di mela, pera e albicocca, con sentore caratteristico della crosta di pane dorato al lievitare naturale presente in bottiglia.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Perfetto per accompagnare zuppe di legumi, primi piatti con sughi leggeri e arrosti di carni bianche. Servire a 10-12°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

CECCHI

www.famigliacecchi.it



Cecchi Valore di Famiglia Chianti Classico

GRAN SELEZIONE D.O.C.G. 2015

VITIGNI

100% Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti (SI), Toscana.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

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

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposi arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16-18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

13mila

FORMATO

0,75 lt

ZORZETTIG

www.zorzettigvini.it



FCO Confins 2013

VITIGNI

Refosco e Pignolo.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Colli Orientali.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Naso e gusto pieno, ricco ed ampio. Sentori di frutta rossa. Confetture di more.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposi carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Ottimo anche con la salsiccia friulana alla brace. Servire a temperatura di 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

3mila

FORMATO

0,75 lt



FCO Danzel 2018

VITIGNI

Friulano, Chardonnay e Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Colli Orientali.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Intenso ed elegantemente armonico in bocca, frutta gialla matura. Mango e salvia.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposi antipasti di pesce, minestre e risotti alle erbe. Ottimo anche con orzotto al fegatino e Montasio.

BOTTIGLIE PRODOTTE

3mila

FORMATO

0,75 lt

MEZZACORONA

www.mezzacorona.it



Teroldego Rotariano D.O.C.

VITIGNI

Teroldego Rotariano.

ZONA DI PRODUZIONE

Piana Rotariana, Trentino Alto Adige.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Principe dei vini trentini, dal colore rosso rubino e il gusto vellutato, con note di frutti di bosco.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo accompagnamento ad arrostiti, grigliate e formaggi stagionati. Servire a temperatura di 16-18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

CASA VINICOLA NATALE VERGA

www.verga.it



Nero d'Avola Terre Siciliane Igt

VINO BIOLOGICO

VITIGNI

100% Nero d'Avola.

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino, dal profumo speziato. Sapore tipico, sapido e di grande struttura.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo con piatti di carne rossa. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

VALDO SPUMANTE

www.valdo.com



Marca Oro Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

VITIGNI

100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Valdobbiadene, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Bouquet: inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela sebratica, Golden, di fiori d'arancia e di miele. Sapore: anello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua e il perlage a grana finissima e persistente.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto accompagnando cibi delicati, soprattutto a base di pesce.

Per apprezzarne appieno il prodotto, la flûte è il bicchiere più adatto e la temperatura di servizio ideale è 6-7°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,375 - 0,75 - 1,5 (Magnum) - 3 lt (Jeroboam)