

Guida buyer



SPECIALE NATALE

a cura di Matteo Borré

Cresce l'attesa per le prossime festività. Il momento più importante dell'anno per il business. Quella che segue è una selezione delle proposte natalizie dedicate alla Gdo. Tra special edition, cofanetti di pregio o semplici grandi classici. Una passerella delle principali etichette dedicate alla Distribuzione moderna. Che non possono mancare sugli scaffali di ogni punto vendita.

da pagina 18 a pagina 24

segue

Guida buyer

SANTA CRISTINA

www.santacristina.wine



'Santa Cristina' Toscana Igt
VITIGNI

Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, delicate note di ciliegia e frutta rossa matura, tipiche del Sangiovese e dello Syrah, si uniscono ai sentori balsamici di menta caratteristici del Merlot. Al palato, è morbido e avvolgente, con un retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo a tutto pasto, si presta sia con un suntuoso arrosto con le patate al forno sia con dei formaggi di media stagionatura, come il tipico pecorino toscano. Servire a 14-16°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATI DISPONIBILI

0,75 - 0,75 (In confezione singola Speciale Natale) - 1,5 lt (Magnum in cassetta di legno)



Spumante Metodo Classico Brut 'Santa Cristina'
VITIGNI

Chardonnay, Pinot bianco e una piccola quantità di Pinot nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Colore oro chiaro brillante, schiuma abbondante con perlage fine e persistente. Il profumo è intenso, con note di mela e sentori di crosta di pane e lieviti. Al palato si caratterizza per una spiccata armonia e la tipica vivacità del Brut.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Accompagna i primi piatti a base di pesce e di verdure, pesce arrosto e alla griglia, così come preparazioni di carni bianche. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

60mila

FORMATI DISPONIBILI

0,75 - 0,75 (In confezione singola Speciale Natale esclusiva per la Distribuzione moderna) - 1,5 lt (Magnum in cassetta di legno)

MIONETTO

www.mionetto.com



Prosecco Doc Treviso Extra Dry
VITIGNI

100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Area del Prosecco Doc Treviso, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Ottenuto da uve provenienti da una zona storicamente vocata alla produzione di Prosecco, accuratamente spumantizzato affinché possa esprimere al meglio le proprie doti, si esprime attraverso cremose e persistenti bollicine e generose note fruttate di mela, acacia, agrumi e mandorla, tipiche del vitigno di provenienza.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, molluschi e crostacei, ben si abbina alla cucina primaverile a base di erbe spontanee, come risotti e torte salate. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 'Prestige Collection'
VITIGNI

100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'area del Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco Superiore Docg donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Disinvolto nella sua particolarità, si esalta dapprima come aperitivo, poi con crostacei bolliti, cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

VINI CASALBORDINO

www.vinicasalbordino.com



'Castelverdone' Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2015
VITIGNI

100% Montepulciano d'Abruzzo.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline nella zona di Casalbordino, Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Rosso rubino, brillante e vivace, con riflessi violacei. Il profumo è fragrante e fruttato, persistente e intenso, con ricordi di tostatura e netti sentori di spezie, liquirizia e vaniglia. Il sapore è armonico, pieno, caldo e avvolgente. Di buona corposità, si esprime con una buona intensità e una piacevole persistenza gustativa.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18-20°C. Si abbina a piatti a base di carni rosse, caccagione e formaggi stagionati. Ideale anche per piacevoli meditazioni.

BOTTIGLIE PRODOTTE

Più di 80mila

FORMATO

0,75 - 1,5 lt

TERRE CEVICO

www.gruppoccevico.com



Confezione regalo 'Tris Terre Cevico':

Sangiovese Superiore Romagna Doc (1), Cabernet Sauvignon Colli di Rimini Doc (2), Pignoletto Doc Frizzante (3)

VITIGNI

Sangiovese (1), Cabernet Sauvignon (2), Grechetto Gentile (3).

ZONA DI PRODUZIONE

Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% (1), 13% (2), 11,50% (3)

NOTE ORGANOLETTEICHE

Tris di vini provenienti dalla dorsale collinare romagnola: dalle zone dell'Imolese, in provincia di Bologna, alla Romagna centrale, fino alle colline dell'entroterra nel territorio di Rimini. Due vini rossi fermi strutturati, corposi, intensi nei profumi e nel sapore, cui si aggiunge un fresco bianco frizzante Pignoletto Doc, dal colore giallo con riflessi verdognoli, profumi di fiori bianchi e gialli, sapore di frutta fresca, con note di albicocche e mele.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Vini da tutto pasto.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.500 confezioni

FORMATO

3x0,75 lt (in elegante astuccio regalo)

CECCHI

www.cecchi.net
www.famigliacecchi.it



'Riserva di Famiglia' Chianti Classico Riserva Docg
VITIGNI

90% Sangiovese e 10% di altre varietà complementari.

ZONA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti, Toscana.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Il vino più rappresentativo di Cecchi, prodotto solo nelle annate in cui le uve raggiungono la qualità ambita per un Chianti Classico Riserva. Il colore di ottima limpidezza si presenta rosso rubino. Il profumo, ampio ed etereo, evidenzia note di frutto maturo spezie e tostatura. In bocca, la buona struttura ha concentrazione ed eleganza.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposa arrostiti e caccagione. Servire a 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

40mila

FORMATO

0,75 lt (In store, uno special pack e un formato Magnum per celebrare il 125esimo anniversario di Cecchi)

CAPETTA I.V.P.

www.capetta.it



Moscato d'Asti Docg 'Francesco Capetta - il fondatore'
VITIGNI

Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria, Piemonte.

GRADAZIONE ALCOLICA

5,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Referenza tra le più rappresentative delle Cantine Capetta, si contraddistingue per il profumo caratteristico di Moscato, con sentori fruttati e floreali, e per il sapore dolce, aromatico e vivace.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale servito intorno agli 8-10°C, si sposa perfettamente con frutta fresca, pasticcini, torte e crostate.

BOTTIGLIE PRODOTTE

160mila

FORMATO

0,75 (con elegante cartiglio che adorna il collo delle bottiglie per celebrare il 65esimo anniversario dell'azienda Capetta)

DUCHESSA LIA

www.duchessalia.it



Barbaresco Docg
VITIGNI

Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE

Area compresa nei tre comuni di Barbaresco, Neive e Treiso, in Piemonte.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Si contraddistingue per il colore rosso acceso, con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento. All'olfatto, presenta un bouquet etereo, piacevolmente intenso, con reminiscenze di fiori, frutta e spezie, mentre il sapore è gradevolmente tannico, morbido e al tempo stesso robusto, austero ma vellutato e armonico.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale accompagnamento per primi piatti al ragu e secondi di carne rossa. Servirlo a 18-20°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1960

FORMATO

1,5 lt (Magnum in elegante confezione di legno)

PASQUA VIGNETI E CANTINE

www.pasqua.it



Pasqua 'Villa Borghetti' Amarone della Valpolicella Docg 2014
VITIGNI

65% Corvina, 25% Rondinella e 10% Negram.

ZONA DI PRODUZIONE

Valpolicella Classica, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

15% Vol.

NOTE ORGANOLETTEICHE

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con intensi e decisi profumi di frutti rossi, come mora e ciliegia, toni speziati, che ricordano cioccolato e tostatura, e note dolci di vaniglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e note di appassimento sul finale.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo con carni rosse e piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati. Servire a 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

80mila

FORMATO

0,75 - 1,5 lt

MONTELVINI

www.montelvini.it



Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Brut 'Collezione Plumage'

VITIGNI
100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE
Area della Docg Asolo, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Giallo paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto, dopo una iniziale sfumatura floreale, diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, risalta il Nashi, sino a una delicata nota minerale. In bocca, emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida. Ottima corrispondenza fra sensazioni olfattive e retro olfattive.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si abbina ad antipasti e primi piatti leggeri. Servire a 4-6°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
10mila
FORMATI DISPONIBILI
0,75 lt



Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry 'Collezione Plumage'

VITIGNI
100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE
Area della Docg Asolo, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo paglierino, esprime una spuma gioiosa, fine e persistente, che ne esalta la morbida e giovane fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche aromatiche sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale. Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto, grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico, la sorprendente freschezza, che solletica a lungo, rende questo vino adatto e gradito a tutte le occasioni.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si abbina ad antipasti e con crostacei. Servire a 4-6°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
10mila
FORMATI DISPONIBILI
0,75 lt

CANTINA VALTIDONE

www.cantinavaltidone.it



Gatturmo riserva fermo 'Bollo Rosso'

VITIGNI
55% uve Barbera e 45% Bonarda selezionate in vecchi vigneti a resa molto bassa per ceppo.

ZONA DI PRODUZIONE
Zone più vocate dei Colli Piacentini, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Colore granato intenso e lucido con sfumature rosso mattone. Profumo ben pronunciato e complesso, con sentori di confettura di prugne, vaniglia, chiodo di garofano, pepe, cuoio e liquirizia. Sapore pieno, caldo e vigoroso, con un distinto fondo di frutta matura e spezie.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire a 18°C, si abbina a carni rosse, selvaggina, piatti tartufati e formaggi forti.

BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt



Spumante Brut Metodo Classico 'Perlage'

VITIGNI
Base di Pinot nero con un'aggiunta di Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti più vocati della Val Tidone, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Prodotto solo nelle annate migliori. Dalla spuma bianca esuberante, il perlage è finissimo, continuo e persistente. Colore giallo brillante, profumo intenso, penetrante e complesso, con sentori di crosta di pane, mandorle tostate, mela Golden, frutti di bosco. Il sapore è secco, senza asprità, molto elegante, fresco e franco, con lunga e piacevole persistenza.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire a 8°C, come aperitivo e con piatti di pesce.

BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt

CANTINE MASCHIO

www.cantinemaschio.it



Prosecco Doc Extra Dry 'Limited Edition - Winter 2018/19'

VITIGNI
85% Glera e 15% vitigni ammessi dal disciplinare.

ZONA DI PRODUZIONE
All'interno della Doc Prosecco.

GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Colore paglierino chiaro con spuma leggera e vivace. Mix di profumi che vanno dalla frutta candita ai fiori dolci, mentre il retrogusto è garbatamente aromatico.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
690mila bottiglie
FORMATO
0,20 lt



Prosecco Doc Treviso Extra Dry

VITIGNI
85% Glera e 15% vitigni ammessi dal disciplinare.

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti del trevigiano, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Colore paglierino chiaro e dalla spuma vivace. Pronunciato profumo di frutta candita e di fiori dolci, retrogusto piacevolmente aromatico. Leggerezza e carattere sono le sue peculiarità.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo come aperitivo è ideale a tutto pasto. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
8mila
FORMATO
1,5 lt (In confezione regalo con astuccio)

F&P WINE GROUP

www.fpwinegroup.it



Malvasia Spumante Dolce Perini&Perini

VITIGNI
100% Malvasia di Candia Aromatica.

ZONA DI PRODUZIONE
Colli Piacentini, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA
6% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo paglierino con riflessi dorati, sapore dolce, morbido e fruttato, profumo caratteristico aromatico di pesca ed albicocca.

ABBINAMENTI
E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Dessert e formaggi piccanti.

BOTTIGLIE PRODOTTE
20mila
FORMATO
0,75 lt (In confezione speciale per Natale, nelle versioni scatola Luxury doppia e scatola Legno doppia, con Malvasia Spumante Dolce e Spumante Brut)

segue

Guida buyer

TENUTE PICCINI

www.tenutepiccini.it



'Collezione Oro' Chianti Riserva Docg VITIGNI
90% Sangiovese e 10% Cabernet.
ZONA DI PRODUZIONE
Area del Chianti Docg, Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Bouquet intensamente fruttato e persistente, il sapore si diffonde sinuoso con tenui note di vaniglia e una punta speziata nel finale. Caldo al palato con tannini morbidi, si manifesta vellutato, ricco in struttura e con un lungo finale. È un vino di profonda complessità, armonioso ed elegante.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale in abbinamento a carni rosse, arrostiti e formaggi. Servire a 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
180mila
FORMATO
0,75 lt



'Collezione Oro' Chianti Superiore Docg VITIGNI
85% Sangiovese, 15% Colorino e Canaiolo.
ZONA DI PRODUZIONE
Area del Chianti Docg, Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Al naso è complesso ed elegante, con sentori di prugna, amarena e spezie. Il palato è equilibrato e caldo, di buona persistenza con note di piccoli frutti rossi.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale in abbinamento a carni rosse, primi piatti saporiti, grigliate. Servire a 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
80mila
FORMATO
0,75 lt

CASA VINICOLA SARTORI

www.sartorinet.com



Amarone della Valpolicella Docg VITIGNI
50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella e 5% Cabernet.
ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
15% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
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.

BOTTIGLIE PRODOTTE
100mila (per il mercato Italia)
FORMATO
0,75 lt



'Valdimesso' Valpolicella Ripasso Superiore Doc VITIGNI
55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella e 5% Croatina.
ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% Vol.

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

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si abbina ad un desco importante, dove i primi piatti sono intrisi di intingoli saporiti e i secondi sono carni selvatiche di cacciagione al forno o alle braci. Da abbinare a formaggi lungamente invecchiati.

BOTTIGLIE PRODOTTE
320mila (per il mercato Italia)
FORMATO
0,75 lt

ROTARI

www.rotari.it



'Rotari' Brut TrentoDoc VITIGNI
100% uve vendemmiate a mano di Chardonnay.
ZONA DI PRODUZIONE
Dai vigneti delle zone collinari più vocate del Trentino ai piedi delle Dolomiti.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Rotari Brut riposa in bottiglia per almeno 24 mesi prima di liberare gli inconfondibili aromi e profumi di montagna. Fragrante, intenso ed elegante, regala al naso fini sentori di frutta gialla matura, con sfumature agrumate, in particolare di limone e bergamotto, crosta di pane e finale di mandorle dolci. Al palato, si presenta con un perlage molto cremoso e soffice, gusto ampio e ricco. Il finale è molto lungo e persistente.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt



'Rotari' Brut Rosè TrentoDoc VITIGNI
Uve vendemmiate a mano di Pinot nero e Chardonnay.
ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti delle zone collinari più vocate del Trentino.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Rotari Brut Rosè riposa in bottiglia per almeno 24 mesi sviluppando gli aromi e i profumi che lo contraddistinguono. Al naso, regala delicate sfumature di frutti di bosco, eleganti note centrali di fragoline e more, con una sfumatura di nocciola nel finale. Al palato, si percepisce un perlage setoso e consistente, buona sapidità ed eleganti note floreali finali.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale come aperitivo e a tutto pasto, si accompagna bene con antipasti di pesce. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt

UGGIANO

www.uggiano.it



'Chianti Riserva Docg 'Fagiano' VITIGNI
90% Sangiovese e 10% Canaiolo nero.
ZONA DI PRODUZIONE
Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Vino lungamente affinato in barrique 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
Pici al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido.

BOTTIGLIE PRODOTTE
2mila
FORMATO
1,5 lt (Magnum in cassetta in legno)

CORTE GIARA - ALLEGRI

www.allegri.it



'La Gioletta' Amarone della Valpolicella Docg VITIGNI
70% Corvina Veronese e 30% Rondinella.
ZONA DI PRODUZIONE
Zona collinare della Valpolicella, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA
15% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Rosso rubino intenso. Frutto rosso surmatura, ma ancora croccante e polposo. Sullo sfondo appaiono note speziate (pepe e chiodi di garofano), seguite da accenti minerali e una profonda sfumatura di tabacco. Pieno, avvolgente e vellutato. Il corpo riesce a mantenere un profilo elegante e setoso.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Grandi brasati, selvaggina in genere, anatra all'arancia, formaggi di lunga stagionatura. Da osare con gli astici in guazza di pomodoro. Servire a una temperatura di 16°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
80mila
FORMATO
0,375 - 0,75 - 1,5 lt

VILLA SANDI

www.lagioiosa.it



Astuccio Ribolla Gialla Spumante (1) e Prosecco Doc Treviso Spumante (2) con stopper VITIGNI
Ribolla gialla (1) e Glera (2).
ZONA DI PRODUZIONE
Friuli (1) e provincia di Treviso (2).
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Entrambi i vini presentano un profumo fine ed elegante con note fruttate e minerali, in particolare per la Ribolla. Il sapore è fresco, piacevolmente vellutato e aromatico per la Ribolla e sapido e fruttato per il Prosecco.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimi come aperitivi. La Ribolla si abbina perfettamente a primi piatti della cucina mediterranea, mentre il Prosecco a splendidi vassoi di crostacei al vapore.

BOTTIGLIE PRODOTTE
10mila astucci da due bottiglie
FORMATO
0,75 lt (Astuccio da due bottiglie con stopper tappo spumante)



Prosecco Doc Treviso Spumante VITIGNI
Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Provincia di Treviso, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale, con note di mela Golden matura. Al gusto, è secco fresco e sapido con retrogusto fruttato e armonico.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo aperitivo, accompagnato da stuzzichini salati. Ideale con crostacei al vapore. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE
5mila
FORMATO
1,5 lt (Magnum astucciato)

GUIDO BERLUCCHI & C.

www.berlucchi.it



Confezione doppia Franciacorta 'Cuvée Imperiale Brut' (1) e 'Max Rosé' (2)

VITIGNI

90% Chardonnay e 10% Pinot nero (1), 70% Chardonnay e 30% Pinot nero (2).

ZONA DI PRODUZIONE

I più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta, Lombardia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Alla vista, entrambi presentano una spuma soffice e abbondante, con perlage sottili e persistenti. Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini per il Brut, rosa tenue, che può variare leggermente da una vendemmia all'altra, per il Max Rosé. Al naso, bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane (1) e complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità (2). Il sapore è pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula per il Brut, pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo per il Max Rosé.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Il Brut è ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci sapori e formaggi freschi. Il Max Rosé è ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariati pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

FORMATO

0,75 lt (in confezione doppia Franciacorta Cuvée Imperiale Brut e Max Rosé)

CORVO

www.duca.it



Confezione regalo in Limited Edition di 'Corvo Rosso' (1) e 'Corvo Bianco' (2)

VITIGNI

Blend di uve a bacca rossa (1) e a bacca bianca (2).

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia centrale e meridionale, nelle province di Agrigento e Caltanissetta (1) e colline della Sicilia centro-occidentale (2).

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% - 13% Vol. (1) e 11,50% - 12% Vol. (2)

NOTE ORGANOLETICHE

Per Corvo Bianco, il colore è giallo paglierino brillante con netti riflessi verdognoli, il profumo intenso, fruttato e mediterraneo, il sapore fresco, brioso, morbidezza piacevole, armonico e di buon carattere. Per Corvo Rosso, colore rosso rubino vivace, profumo intenso, piacevole, complesso, fruttato di marasca e con note spezzate, sapore pieno, equilibrato, morbidezza piacevole, sapido, e persistente.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Corvo Bianco, servito a 8-10°C, è adatto come aperitivo, si accompagna a minestre, legumi e verdure ed è ottimo con gli antipasti e piatti di pesce in genere. Corvo Rosso, presentato a 17-18°C, eccelle con la carne alla griglia, gli arrostiti e i formaggi a media stagionatura.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt (Confezione regalo in Limited Edition con due raffinate bottiglie lavorate)

TERRE D'OLTREPO

www.terredoltreppo.it



Cruasé 'Anamari' Metodo Classico Brut Docg

VITIGNI

Pinot nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò pavese, Lombardia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Bouquet fine, gentile e ampio.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale come aperitivo, accompagna primi piatti e grigliate di pesce. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

100mila

FORMATO

0,75 lt

BANFI

www.castellobanfi.com



'Castello Banfi' Rosso di Montalcino Doc

VITIGNI

100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino (SI), Toscana.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,60% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, fresco, fruttato, con note varietali di viola, ciliegia, prugna. Sapore gentile, largo, morbido, di lunghezza sorprendente.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale con cacciagione e formaggi di media stagionatura. Servire a 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

700mila

FORMATO

0,375 - 0,75 - 1,5 lt

CA' DE' MEDICI

www.cademedici.it



'Piazza San Prospero'

Lambrusco Doc

VITIGNI

Lambrusco Salamino, Montericco e Ancellotta.

ZONA DI PRODUZIONE

Reggio Emilia, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Color rubino con sfumature violacee. Intenso, corposo, fruttato.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale con primi piatti, carne, salumi e bolliti. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

30mila

FORMATO

0,75 lt



segue

Guida buyer

VINI FANTINI - FARNESE GROUP

www.farnesevini.it



'Farnese' Montepulciano d'Abruzzo

Colline Teramane Doc

VITIGNI

Montepulciano d'Abruzzo.

ZONA DI PRODUZIONE

Roseto degli Abruzzi e Colonnella (Te), Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Di colore rosso rubino con riflessi granato e dal profumo intenso, persistente, speziato con sentori di cioccolato e di catrame che mai sovrastano la succulenta fruttuosità. Vino di grande struttura giustamente tannico e ben equilibrato.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo in abbinamento con antipasti di affettati, formaggi stagionati, primi piatti ricchi, eccellente con carni rosse. Servire a 18°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

ZORZETTIG

www.zorzettigvini.it



Pinot Bianco Doc

Friuli Colli Orientali

VITIGNI

100% Pinot bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

Cividale (Ud), Friuli Venezia Giulia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo elegante che ricorda i fiori di campo gialli con una nota di noce moscata. Gusto fine, elegante e intenso.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Adatto ad aperitivi e antipasti, pesce in genere, piatti a base di uova e formaggi non piccanti. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

7mla

FORMATO

0,75 lt

F.LLI GANCIA & C.

www.gancia.com



'Gancia' Asti Docg

VITIGNI

Moscato bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

Canelli (At), Piemonte.

GRADAZIONE ALCOLICA

7,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore giallo dorato, perlage fine e persistente. Il profumo è delicatamente aromatico, con sentori di frutta esotica, salvia e miele. Il gusto è dolce, fruttato, molto equilibrato che ricorda l'uva di provenienza.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Perfetto per accompagnare dolci e dessert, può anche essere utilizzato come aperitivo dolce. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt

ASTORIA WINES, A.C.

www.astoria.it



Valdobbiadene Prosecco Docg

Superiore di Cartizze

VITIGNI

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Viti nella zona del Cartizze, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11-12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Uno spumante dry dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage continuo e a grana sottilissimo. Il profumo è intenso e ricco con sentori di mela, pera, fiori bianchi. Il gusto pieno, armonico e fruttato.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Consigliato in modo particolare per il classico aperitivo, per l'abbinamento a secondi piatti di pesce e dolci secchi. Da servire appena stappato a una temperatura di 5-6°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

CANTINA SAN MICHELE APPIANO

www.stmichael.it



Pinot Bianco Doc

'Sancti Valentin' 2016

VITIGNI

100% Pinot bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne selezionate ad Appiano Monte (Bz), Trentino Alto Adige.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore giallo con riflessi verdognoli. Al naso, delicati aromi di mela, melone e vaniglia. Gusto vellutato, fresco ed elegante, concentrato.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Accompagnatore esclusivo, ideale per i piatti di pesce come ad esempio carpaccio di tonno, polpo su tartare di patate e olive, o i piatti ai frutti di mare come gli scampi alla griglia. Si sposa anche agli asparagi, alle carni bianche, ai piatti tipici della cucina regionale come 'Schlutzkräpfen' o gnocchetti di spinaci. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

17mla

FORMATO

0,75 - 1,5 lt

BELLUSSI

www.bellussi.com



'Bellussi' Prosecco Docg

Valdobbiadene Extra Dry

VITIGNI

100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Area della Docg Valdobbiadene, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. È l'espressione massima del Prosecco spumante, dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna ad un delicato profumo.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

La freschezza e la fragranza di questo vino, unite al fine e persistente perlage lo rendono adatto a tutte le occasioni. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.500.000

FORMATO

0,75 lt

CASA VINICOLA ZONIN

www.zonin.it



Prosecco Doc Extra Dry 'Zonin'

VITIGNI

Glera in purezza.

ZONA DI PRODUZIONE

Area della Doc Prosecco.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino chiaro, luminoso. La spuma è fine bianca, e briosa, con perlage molto sottile. Profumo: gradevolmente intenso, molto fruttato, leggermente aromatico, con ricordo di fiori di glicine. Sapore: tendenzialmente asciutto, di piacevolissima beva, con leggerissimo retrogusto di tono ammandorlato tipico delle uve del Glera.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Vino versatile. Ottimo come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto, dessert compreso, quando il menù proponga piatti non troppo ricchi di sughi o salse. È delizioso anche fuori pasto. Servire a 7-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt

CANTINA DI CARPI E SORBARA

www.cantinadicarpiesorbara.it



Lambrusco di Sorbara Dop

VITIGNI

70% Lambrusco di Sorbara e 30% Lambrusco Salamino.

ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Bomporto, Soliera, Carpi (Mo), Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Vino frizzante con profumo di frutti di bosco e fiori. Presenta un sapore vivace, sapido pulito con fondo di ciliegia. Colore rosso rubino leggermente carico. Spuma persistente.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Primi piatti, verdure e frittura. Servire a 12-14°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

220mla

FORMATO

0,75 lt

CANTINA DI SOAVE

www.cantinasoave.it



'Maximilian I' Müller Thurgau - Durello

Vino Spumante Brut

VITIGNI

Müller Thurgau e Durella.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'Est veronese, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

La lenta presa di spuma con maturazione sui lieviti conferisce il caratteristico profumo floreale di biancospino, il gusto aromatico di mela Golden e pesca gialla.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

È ottimo a tutto pasto. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 - 1,5 lt

CANTINE PIROVANO

www.vinicanepirovano.com



'Casa Coller' Moscato Spumante

Dolce

VITIGNI

Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE

Nord Italia.

GRADAZIONE ALCOLICA

6% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto è finemente aromatico, con sentori di pesca, fiori e miele. Dolce e fresco al palato.

ABBINAMENTI

E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposa pandoro, macedonie di frutta, crostate e pasticcini. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

4.500.000

FORMATO

0,75 lt

SANTA MARGHERITA

www.santamargherita.com



'Ca' D'Archi' Bianco Veneto Igt VITIGNI

Pinot grigio, Pinot bianco e altre varietà a bacca bianca.

ZONA DI PRODUZIONE
Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Il colore giallo paglierino brillante introduce a profumi fini e delicati di agrumi, con richiami a mela verde e pera. In bocca si distende leggiadro con la freschezza a dettare il ritmo gustativo e la sapidità a innervare il finale reso fragrante dai profumi floreali e di frutta a polpa bianca.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

È indicato per antipasti freddi e caldi di verdure e di pesce e per primi piatti a base di pasta e riso con sughi delicati. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO
0,375 - 0,75 lt

CAVIT

www.cavit.it



Müller Thurgau Spumante Vigneti delle Dolomiti Igt Metodo Charnat VITIGNI

Esclusivamente Müller Thurgau.

ZONA DI PRODUZIONE
Alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico).

GRADAZIONE ALCOLICA
11,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Spuma persistente con perlage a grana minuta, colore paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Sapore morbido, piacevolmente fresco, elegante e di ottimo carattere.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Perfetto come aperitivo, si abbina bene a crostacei alla brace. Servire a 8 - 10 °C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO
0,75 - 1,5 (Magnum anche astucciato) - 3 lt (Jeroboam solo astucciato)

CHIARLI

www.chiarli.com



'Villa Cialdini' Pignoletto Spumante Millesimato Brut VITIGNI

100% Pignoletto.

ZONA DI PRODUZIONE
Modena, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore paglierino chiaro, leggermente aromatico e fruttato, spuma abbondante con perlage fine e persistente. Sapore delicato con sentori di frutta fresca.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Aperitivi, antipasti, carni bianche e menù a base di pesce. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

150mila

FORMATO

0,75 lt

ENOITALIA

www.enoitalia.it



'Lignum Vitis' Frappato Shiraz Terre Siciliane Igt VITIGNI

Frappato e Shiraz.

ZONA DI PRODUZIONE
Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

'Lignum Vitis', che col suo nome allude al processo di maturazione del vino in botti grandi, è prodotto con uve rosse siciliane provenienti dai vigneti di Frappato e Shiraz. È strutturato, con aromi intensi di cioccolato fondente, frutti rossi e legno.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale con primi piatti con sughi a base di carne, con salumi e formaggi stagionati. Servire a 18-20° C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

40mila

FORMATO

0,75 lt ('Lignum Vitis' è il primo vino con un'etichetta interamente in legno, opera di un design complesso nel contenuto ed essenziale nelle forme, definito da incisioni, pieni e vuoti)

FERRARI FRATELLI LUNELLI

www.ferraritrento.it



'Ferrari' Rosé TrentoDoc VITIGNI

60% Pinot Nero e 40% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti alle pendici dei monti del Trentino.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Rame tendente al rosa antico. Il perlage è fine e persistente. All'olfatto risulta distinto, di notevole finezza, con una fresca fragranza di fiori di biancospino e sentori di ribes e fragoline di bosco. Al palato è asciutto, pulito ed elegante, con un delicato fondo di mandorla dolce e di muschio aromatico, di notevole persistenza.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposa alla perfezione la pizza napoletana. Servire a 8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

288mila

FORMATO

0,75 lt

BOTTEGA

www.bottegaspa.com



Prosecco Doc 'Casa Bottega' Spumante Brut VITIGNI

Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Fresco, delicato, equilibrato, fruttato con note fruttate che richiamano la mela, la pesca bianca e gli agrumi. Chiude con lievi sentori floreali di acacia e glicine.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo come aperitivo e per la preparazione di cocktail, è un vino da tutto pasto che si abbina perfettamente con pasta, risotti, pizza, verdure e secondi piatti a base pesce o carne.

BOTTIGLIE PRODOTTE

67.700

FORMATO

0,75 (anche in confezione Relax, con una bottiglia di Prosecco Doc 'Casa Bottega' e una Grappa Vapore Amaro Invecchiata) - 1,5 lt

FRATELLI BERLUCCHI

www.fratelliberlucchi.it



'Freccianera' Rosa Franciacorta Millesimato VITIGNI

Chardonnay e Pinot nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta, Lombardia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore: rosato più o meno intenso secondo le annate, spuma e corona ben dichiarata, perlage minuto e persistente. Profumo: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato. Sapore: sapido, fresco, fine e armonico, ottima corrispondenza naso-palato, nerbo e stoffa avvertiti.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Carni e pesci piatti speziati. Crostacei, cucina giapponese e piatti asiatici.

BOTTIGLIE PRODOTTE

35mila

FORMATO

0,75 - 1,5 lt (Magnum)

CIELO E TERRA

www.freschello.it



'Freschello' Extra Dry Rosé VITIGNI

Uve Merlot e Raboso vinificate in rosa.

ZONA DI PRODUZIONE

Lonigo (VI) e comuni limitrofi, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

10% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Vino dal colore rosato e dal sapore fresco, equilibrato e persistente. Presenta leggere note fruttate, una spuma sottile e ben diffusa.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti leggeri. Servire a 10-12° C.

FORMATO

0,75 lt

CESARINI SFORZA

www.cesarinisforza.it



Cesarini Sforza 'Le Premier' Metodo Classico TrentoDoc VITIGNI

100% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Area della TrentoDoc.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore oro brillante con un perlage fine. All'olfatto, bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi. Al palato, struttura fine e finale persistente.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo come aperitivo, antipasti di pesce, ideale a tutto pasto.

BOTTIGLIE PRODOTTE

160mila

FORMATO

0,75 lt (In elegante astuccio dedicato al Natale)

ZUCCOLO

www.fantinel.com



Ramandolo Doc VITIGNI

100% Verduzzo friulano.

ZONA DI PRODUZIONE

Ramandolo e Nimis (Ud), Friuli Venezia Giulia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETICHE

Colore: giallo dorato. Profumo: intenso e complesso, su base fruttata, in particolare con sentori di banana, ananas e fiori d'acacia. Sapore: dolce ma non stucchevole, presenta una moderata tannicità e una corpulenza notevole.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Vino da dessert, ma perfetto anche in abbinamento a formaggi stagionati ed erborinati. Servire a 12-13°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

40mila

FORMATO

0,50 lt

segue

Guida buyer

speciale
Natale



FRESCOBALDI

www.frescobaldi.com



'Nipozzano' Riserva Chianti Rufina Doc
VITIGNI
Sangiovese e vitigni complementari.
ZONA DI PRODUZIONE
Area del Chianti Rufina, Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Nipozzano 2015 è di color rosso rubino intenso. Al naso risulta un piacevole connubio tra le note limpide di frutti a bacca rossa e quelle leggermente tostate di caffè che insieme conferiscono complessità al vino per poi lasciare spazio ad una fresca speziatura finale. Il palato è ricco, caratterizzato dall'elegante densità del frutto e dalla freschezza minerale finale che lo rendono equilibrato e persistente.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Sposa carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato.
BOTTIGLIE PRODOTTE
1.200.000
FORMATO
1,5 lt (Magnum)

LA CANTINA PIZZOLATO

www.lacantinapizzolato.com



Spumante Metodo Classico Chardonnay-Manzoni Bianco Brut Nature
VITIGNI
60% Chardonnay e 40% Manzoni Bianco.
ZONA DI PRODUZIONE
Villorba (Tv), Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al palato, risulta molto ampio e morbido, dal finale sapido e asciutto. Buona acidità iniziale e marcata mineralità. Profumo intenso da frutta matura e miele, arricchito da sentori floreali e di pasta di pane lievitata.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si presta perfettamente ad accompagnare crostacei, frutti di mare, sushi. È ideale anche come aperitivo. Servire a 4-6°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
1.000
FORMATO
0,75 lt (Disponibile anche in confezione regalo)

BOLLA - GRUPPO ITALIANO VINI

www.gruppoitalianovini.it



Prosecco Extra Dry Doc
Vino Biologico 'Bolla'
VITIGNI
Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Uve provenienti dalla zona Doc Prosecco del Veneto orientale.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore paglierino chiaro e brillante con spuma fine e persistente. Profumi floreali e aromatici tipici del vitigno. Garbato, pulito, fresco con finale lungo e aromatico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si abbina con antipasti, primi piatti delicati, pesce, carni bianche fredde, pasticceria da forno. È ottimo come aperitivo.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATI DISPONIBILI
0,75 lt

CANTINE SETTESOLI

www.cantineettesoli.it



'Settesoli' Grillo Sicilia Doc 2017
VITIGNI
100% Grillo.
ZONA DI PRODUZIONE
Menfi (Ag), Sicilia.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo carico con riflessi verdolini. Sentori di agrumi, zagara e miele. È un vino minerale ed equilibrato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo da abbinare a piatti di verdure grigliate, pollo e crostacei. Servire a 12°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
120mila
FORMATO
0,75 lt

LEONE DE CASTRIS

www.leonedecastris.com



'Five Roses' Rosato Igt Salento 2017
VITIGNI
90% Negroamaro e 10% Malvasia nera di Lecce.
ZONA DI PRODUZIONE
Salice Salentino (Le), Puglia.
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Conquista al primo sguardo con il caratteristico rosa cerasuolo cristallino e rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.
BOTTIGLIE PRODOTTE
160mila
FORMATO
0,75 lt

UMANI RONCHI

www.umanironchi.com



'La Hoz' Metodo Classico
VITIGNI
80% Verdicchio e 20% Chardonnay.
ZONA DI PRODUZIONE
Zona dei Castelli di Jesi, Marche.
GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Dal colore giallo paglierino brillante e intenso, si presenta con un perlage persistente. Il bouquet enfatizza note variegata ed eleganti, ricche di sentori floreali e fruttati, in particolare le fragranze sono di agrumi, pasticceria e tostatura. Al palato, l'ingresso è decisamente avvolgente, pieno e sapido. Nel lungo e carezzevole finale spiccano mineralità e sfumature di mandorla amara e nocciola tostata.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare crudi. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
1.000
FORMATO
0,75 - 1,5 lt (Anche in elegante cofanetto per le feste, con immagini e un breve racconto sulla storia del generale La Hoz, precursore del Risorgimento, e sulla nascita del vino)

LIBRANDI ANTONIO E NICODEMO

www.librandi.it



Gravello Val di Neto Rosso Igt
VITIGNI
60% Gaglioppo e 40% Cabernet Sauvignon.
ZONA DI PRODUZIONE
Calabria.
GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Rosso rubino intenso, al naso esprime bei profumi fruttati che ricordano il ribes e la ciliegia. Tracce di liquirizia e di vaniglia aprono ad un assaggio caldo, morbido, lungo, piacevolissimo. Potente, fine, chiude con un finale di grande persistenza.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
È un grande vino da carni rosse, cacciagione, selvaggina, formaggi di gusto pieno anche forti e piccanti. Servire a 18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
1.000
FORMATO
1,5 lt

VAL D'OCA

www.valdoca.com



'Val D'Oca' Valdobbiadene Superiore di Cartizze Doc
VITIGNI
Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Zona vocata del Cartizze, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Alla vista, si presenta brillante e giallo paglierino. Il perlage risale fine e in modo persistente così da permettere agli aromi di arrivare in superficie. È possibile percepire una splendida combinazione tra l'aroma fruttato e il floreale. Questa, unita al gusto decisamente amabile, rende i brindisi indimenticabili.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
All'altezza di ogni evento si fonde in una deliziosa armonia se stappato durante gli aperitivi e a fine pasto con della pasticceria. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
30mila
FORMATO
0,75 lt

MEDICI ERMETE & FIGLI

www.medici.it



Reggiano Lambrusco Doc dolce
VITIGNI
Lambrusco Salamino e Marani.
ZONA DI PRODUZIONE
Reggio Emilia, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
8,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore: rosso rubino vivace. Profumo: fruttato e persistente con sentore di viola. Palato: dolce, fruttato, fresco e brioso, gradevolmente armonico. Spuma: fine e ricca alla mescolta.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Indicato per accompagnare frutta e dessert, ma anche pasta, pizza e grigliate. Servire a 8-10°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATI DISPONIBILI
0,375 - 0,75 lt

NICOLAS FEUILLATTE

(distribuito da Valdo Spumanti)
www.nicolas-feuillatte.com



Réserve Exclusive Rosé
VITIGNI
Armonioso assemblaggio di 40% Pinot noir, 40% Pinot Meunier e 20% Chardonnay.
ZONA DI PRODUZIONE
Champagne, Francia.
GRADAZIONE ALCOLICA
N/A
NOTE ORGANOLETICHE
Champagne delicatamente profumato che esplode con aromi di frutta rossa estiva. Deliziosa cavalcata di sentori di ribes rosso, mirtillo e lampone uniti a un accenno di fragoline di bosco. Dalla struttura raffinata e vibrante, i suoi sapori decisi sono estremamente delicati. È uno Champagne rinfrescante ed esuberante che offre fragranze fresche e leggere.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale come aperitivo: servire a 7-8°C. Al pasto, servito a 10-12°C, accompagna carpaccio di tonno, sashimi di salmone oppure Pavlova ai frutti rossi e crostata di fragole.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 - 1,5 lt (Anche astucciato)

fine