

# Campo Filati

WINE SELECTION

**planet**  
HORECA SPECIALIST

## ITALIA

- 4** Campania
- 15** Valle d'Aosta
- 19** Piemonte
- 23** Lombardia
- 25** Veneto
- 36** Trentino Alto Adige
- 42** Friuli Venezia Giulia
- 45** Emilia Romagna
- 48** Liguria
- 50** Toscana
- 55** Umbria
- 58** Marche
- 61** Abruzzo
- 64** Lazio
- 67** Molise
- 69** Puglia
- 73** Basilicata
- 76** Calabria
- 80** Sicilia
- 83** Sardegna
  
- 90** FRANCIA
- 96** GERMANIA
- 98** SUD AFRICA

**85**

**VIN DE  
GARAGE**







TENUTA SAN TOMMASO®

I vini a marchio registrato San Tommaso, presentano una selezione degli uvaggi più amati dal pubblico.

Dal Prosecco allo Spumante fino alle tipicità della terra campana.

Essi rappresentano in modo chiaro la vocazione di un'area che fin dall'antichità ha trovato nel vino il suo prodotto prediletto, quella terra che i Romani definivano Campania felix.

CAMPANIA

## Vini Bianchi



### Falanghina Benventana IGP

Il vitigno Falanghina deriva probabilmente da antichi ceppi greco-balcanici e sembra dovere il suo nome al suo portamento espanso, per cui tradizionalmente veniva legata a pali di sostegno detti "falanga", da cui Falanghina, ossia "vite sorretta da pali".

Uvaggio: **Falanghina**  
Vol.: **12%**

**75 cl**

**21074**



### Fiano Taburno DOP

Colore giallo paglierino carico di riflessi dorati, si presenta all'olfatto pulito e con note di fieno e fiori di campo. Ben presente è la sensazione di freschezza minerale e acidità tipica della varietà. Perfetto da abbinare a piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi.

Uvaggio: **Fiano**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**21269**



### Falanghina del Sannio DOC

La Falanghina DOC del Sannio, dal colore giallo paglierino scarico e con riflessi verdognoli, si presenta alla vista brillante per la presenza naturale di acidità varietale. All'olfatto si percepisce un bouquet pulito con note di fiori bianchi di agrumi, accompagnati da una sensazione minerale delle microeffervescenze varietali.

Uvaggio: **Falanghina**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**23513**



### **Aglianico Borgo IGP**

Il naso è compendio di carnosa generosità: liquirizia, piccoli frutti rossi e neri, bacche di ginepro; il tutto reso aggraziato nel dettaglio olfattivo e rinfrescato da puntuali rinfreschi balsamici. In bocca il passo è vibrante. La setosa trama tannica è suadente ed annuncia i ritorni aromatici dominati da spezie e sentori fruttati.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **12%**

**75 cl**

**20384**

---



### **Aglianico del Sannio DOC**

Rubino intenso, fruttato con netti sentori di frutti di bosco e un lungo finale aromatico di pepe nero e peperone verde. Le uve dopo la raccolta vengono sottoposte a macerazione intensa per far acquisire al vino il caratteristico profilo cromatico dell'aglianico. Piatti strutturati, formaggi e carni rosse, sono la degna compagnia del vitigno campano per eccellenza.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**23512**

---



**Sorrentino**  
VESUVIO  
VITE VULCANICHE

Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia, la storia prosegue e prende vita con la nonna Benigna che negli anni della seconda guerra mondiale, riscopre la passione per la natura e per la coltivazione della vite. L'applicazione complementare delle tecniche di vinificazione tradizionali e di quelle più moderne e sperimentali rende l'azienda Sorrentino una delle cantine più attive e vivaci nella ricerca della qualità del prodotto vinicolo.



### Spumante DòRè Vesuvio DOC

Giallo paglierino brillante, spuma di ottima presa. Perlage di media persistenza e fine. Sentori fruttati di amarena, pesca bianca, ribes, lamponi, mirtilli, geranio, macchia mediterranea e fiori gialli di ginestra con accenni di croissant. Nota minerali. Gusto fragrante, sapido, fresco, ben equilibrato, beva di media persistenza e succosa.

Uvaggio: **Caprettone**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl** **12150**



### Lacryma Christi del Vesuvio DOC

Il Lacryma Christi è realizzato con un blend di uve Caprettone al 90% e Falanghina al 10%. Di colore giallo paglierino, presenta sentori di frutti esotici, con accenni al pompelmo e note di erbe selvatiche. Al palato apre il sorso con un'interessante mineralità. Di ottima struttura, presenta una beva gradevole e una persistenza medio-lunga

Uvaggio: **Caprettone, falanghina, greco**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl** **12153**  
**37,5 cl** **19349**



### Benita 31 Vesuvio DOC Bio

Il Benita 31 della cantina Sorrentino è realizzato con uve biologiche Caprettone in purezza. I vigneti da cui provengono le uve sono ubicati su terreni ricchi vulcanico-sabbiosi a un'altitudine media di 250 metri s.l.m. Dopo la vendemmia manuale ultimata verso la metà di settembre, le uve vengono fermentate in acciaio per preservare la fragranza di frutto. Segue l'imbottigliamento.

Uvaggio: **Caprettone**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl** **12152**



### Vigna Lapillo DOC Lacryma Christi del Vesuvio

Dal colore giallo paglierino, il profumo è intenso, fine e complesso. Offre sentori fruttati con prevalenza di mandorla, pesca bianca, pera e sentori minerali. Al gusto è corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Si sposa perfettamente con piatti a base di pesce in particolare crostacei e molluschi

Uvaggio: **Caprettone, falanghina, greco**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **16073**



### Lacryma Christi del Vesuvio DOC

I vigneti da cui provengono le uve sono ubicati su terreni ricchi vulcanico-sabbiosi a un'altitudine media di 500 metri s.l.m. Dopo la vendemmia manuale ultimata verso la metà di ottobre, le uve vengono fermentate in acciaio e affinano 2 mesi in bottiglia della commercializzazione. Di colore rosso rubino intenso, presenta sentori di frutti rossi come prugna, ciliegia, fragola e spezie dolci. Al palato è corposo, secco e persistente, di buon equilibrio e giusta sapidità, con ritorni delle parti fruttata e speziata.

Uvaggio: **Piedirosso, aglianico**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**  **16071**  
**37,5 cl** **19348**



### Vigna Lapillo DOC Lacryma Christi del Vesuvio

I vigneti da cui provengono le uve sono ubicati su terreni ricchi vulcanico-sabbiosi a un'altitudine media di 500 metri s.l.m. Di colore rosso rubino di media intensità, presenta sentori di frutti rossi come mora selvatica, lampone, mirtillo rifiniti da una soave speziatura e ritorni erbacei. Al palato è fresco e slanciato, corposo e dotato di tannini morbidi, di buona struttura e con un finale di media intensità. Ideale per arrosti e carni alla brace, accompagna bene primi piatti a base di ragù, antipasti saporiti e formaggi grassi.

Uvaggio: **Piedirosso, aglianico**  
Vol.: **13%**

**75 cl**  **12151**



### Lacryma Christi del Vesuvio DOC

I vigneti da cui provengono le uve sono ubicati su terreni ricchi vulcanico-sabbiosi a un'altitudine media di 500 metri s.l.m. La vendemmia avviene alla fine di settembre e le uve vengono raccolte a mano e vinificate in vasche di acciaio inox per catturare la purezza dei frutti primari. Al naso si presenta di bella intensità, con note di fruttate. Al palato si mostra di grande eleganza e corposità, ottima la persistenza in bocca. Presenti tannini delicati perfettamente integrati che donano equilibrio con la sapidità, dovuta al terroir vulcanico.

Uvaggio: **Piedirosso, aglianico**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**  **16072**  
**37,5 cl** **19350**



**Ettore Sammarco**  
RAVELLO  
Vini DOC Costa d'Amalfi dal 1962

Ravello, borgo medioevale arroccato a 365 m. sul livello del mare nel cuore della Costiera Amalfitana, offre una ineguagliabile combinazione di fattori pedoclimatici permettendo la coltivazione di uve pregiate per la produzione di vini D.O.C. Proprio in questo meraviglioso scenario, Ettore Sammarco, nel 1962 corona il suo sogno nella fondazione della omonima Casa Vinicola, con la produzione di vini ad altissima qualità.

## Vini Bianchi



### Ravello Costa d'Amalfi Selva delle Monache DOC

È un vino esaltante con spiccate caratteristiche, da un bouquet complesso in cui predominano note floreali e di frutta esotica, al palato giustamente fresco. Ha un profumo delicato e gradevole tipico delle uve della Costa d'Amalfi.

Uvaggio: **Biancolella, Falanghina**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**21069**

## Vini Rosati



### Ravello Costa d'Amalfi Selva delle Monache DOC

Si ottiene dalla vinificazione per breve macerazione di uve Aglianico e Piediroso. Vino dal gusto fresco e delicato con sentori fruttati e floreali e dal colore rosato tendente al cerasuolo. Si accompagna con antipasti, carni bianche, pesce alla brace e zuppe, gradevole con la pizza.

Uvaggio: **Piediroso, aglianico**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**16917**

## Vini Rossi



### Ravello Costa d'Amalfi Selva delle Monache DOC

Rubino appena trasparente. L'esordio è centrato sulla frutta, con amarena e prugna; intermezzo vivacizzato da una nota speziata con sottili note di tabacco in chiusura. Tannini eleganti con trama fresca che amplifica la persistenza. Sostain legno 4 mesi. Agnello in tegame al pomodorino.

Uvaggio: **Aglianico, Piediroso**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**20303**



Dalla terra fino alla bottiglia è la passione, l'amore per il proprio lavoro a orientare l'operato di Sertura. Con lo scopo finale di offrire alle persone un prodotto autentico e controllato, che consenta loro di scoprire qualcosa in più di un territorio dal fascino discreto ma senza dubbio marcato nelle sue peculiarità. Su queste basi l'azienda vitivinicola Sertura ha fondato la propria filosofia produttiva e così prosegue la propria attività, nella convinzione che mettere l'anima in ciò che si fa è il primo passo verso il conseguimento dei migliori risultati.

## Vini Bianchi



### Falanghina Campania IGT

In bocca è secco, morbido, di buona struttura acida e dotato di un'adeguata persistenza gusto-olfattiva. Ottimo come aperitivo ed in abbinamento a antipasti, risotti, carni bianche, piatti di pesce crudo e cotti, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

Uvaggio: **Falanghina**  
Vol.: 13%

**75 cl**

**21054**



### Greco di tufo DOCG

Si presenta giallo paglierino, il greco è un vino dal profilo olfattivo molto complesso, con note di frutta matura, pesca, ananas, albicocca e cedro. Al palato secco, caldo, morbido, con una buona freschezza e un'ottima persistenza. Il Greco di Tufo un vino adatto a piatti di mare, ottimo con crostacei crudi e sautè, si sposa bene anche con piatti di terra, pasta con funghi e tartufi, con formaggi e zuppe.

Uvaggio: **Greco di tufo**  
Vol.: 13%

**75 cl**

**21342**



### Fiano di Avellino DOCG

Si presenta giallo paglierino, all'olfatto è dotato di un bouquet delicato, con sentori di nocciola e aromi floreali, fiori di acacia, biancospino, note di frutta tropicale.

Al sapore è secco, morbido, vellutato. Il Fiano di Avellino è un vino adatto a piatti di mare gustosi che ricordano le sensazioni minerali del mare. Ottimo con crostacei e come aperitivo.

Uvaggio: **Fiano di Avellino**  
Vol.: 14%

**75 cl**

**21341**



### Aglianico Irpinia DOC

Si presenta rosso rubino carico, al naso evidenzia aromi di marasca, prugna e frutti di bosco cui si aggiungono note speziate

il gusto è secco, caldo, morbido, vellutato, di grande struttura ed eleganza. L'Aglianico è un vino importante che predilige abbinamenti con primi piatti di terra, ideale con carni rosse, formaggi stagionati e frutta secca.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**20463**

---



### Taurasi DOCG

Si presenta rosso rubino intenso, impenetrabile. Molto fruttato con sentori di ribes, confettura di more, prugne, pepe nero. Al gusto secco, caldo, morbido, vellutato, con un tannino elegante, dotato di una lunghissima persistenza.

Si sposa perfettamente con carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi molto stagionati, vino da meditazione.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**21343**

---



AZIENDA AGRICOLA  
FIORENTINO

L'azienda Ferentino si trova a Paternopoli (Av), piccolo borgo rurale nel cuore dell'aerale del Taurasi Docg: una cantina in bioarchitettura è il primo elemento che testimonia come siano realizzati i loro prodotti. I vini Taurasi, Aglianico, Rosato e Coda di volpe sono ottenuti solo dalle uve dei vigneti di famiglia. Una raffinata e limitata produzione enologica frutto di una scelta di agricoltura sostenibile.

## Vini Bianchi



### Zirpoli Coda di Volpe DOC

Raccolta delle uve effettuata manualmente, a metà ottobre, con selezione accurata dei grappoli e vinificazione in bianco, con i vinaccioli e le vinacce che vengono subito separati dal liquido. Affina su fecce fini per 5 mesi con battonage e poi in bottiglia. Un prodotto unico nel suo genere. I vigneti hanno circa 6 anni.

Uvaggio: **Coda di volpe**  
Vol.: **12%**

**75 cl**

**13289**



### Taurasi DOCG

La potenzialità dell'aglianico sono espresse in questa bottiglia in modo eccelso. Vendemmia manuale tra fine ottobre e inizio novembre, selezione accurata dei grappoli; vinificazione classica in rosso, macerazione con bucce a temperatura controllata. Affina per 12 mesi in botte grande da 25hl di rovere francese, quindi acciaio e bottiglia prima della immissione in commercio.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**13291**

## Vini Rossi



### Aglianico Celsi

Vendemmia manuale, fine ottobre - inizio novembre, selezione accurata dei grappoli e vinificazione classica in rosso, macerazione con bucce a temperatura controllata. Affina per 10-12 mesi in botte grande da 25hl di rovere francese, quindi acciaio e bottiglia prima della immissione in commercio; Numero di bottiglie prodotte: 4000.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**13290**



**CANTINA DEI QUINTI**

Dedita all'agricoltura da 130 anni, la famiglia Rago recupera e dona nuova vita a vigneti di varietà autoctone al fine di avviare un progetto enologico nel segno della sostenibilità ambientale e dell'alta qualità.

Cantina dei quinti firma una sfida che parte dall'esperienza ultrasecolare in agricoltura, dalle conoscenze tecnologiche moderne e dalla voglia di esaltare un territorio di grande potenzialità ma sino ad ora mai valorizzato in Campania, quello alle falde dei Monti Alburni.

Una forte volontà che la quinta generazione, da cui il nome della cantina, traduce con un'attenzione meticolosa, già nella cura del vigneto.

## Vini Bianchi



### Spumante Classico Conte Orso

Color giallo paglierino con lievi sfumature dorate, il perlage è continuo e dinamico. Al naso è complesso e generoso, esprime profumi floreali di fiori bianchi selvatici, e note fruttate che ricordano la pesca e la nespola, con rimandi di sensazioni agrumate di limone ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, cremoso, con un finale sapido e persistente.

Uvaggio: **Falanghina**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**18595**



### Melusina Campania IGT

Color giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Al naso, esprime profumi floreali di fiori bianchi selvatici e note fruttate che ricordano la pesca e la nespola, con rimandi di sensazioni agrumate di limone ed erbe mediterranee. Dinamico e strutturato al sorso, è fresco e sapido, con un finale persistente.

Uvaggio: **Fiano e falanghina**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**18592**

## Vini Rosati



### Spumante Rosato Piano Grasso

Color rosa tenue. Il bouquet è complesso, con dominanza di note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternate a sentori floreali di orchidea selvatica e violette. Il perlage è fine e persistente e dona piacevolezza al gusto. Il sorso è rotondo, fresco e molto sapido. Un richiamo agrumato di buccia di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**18596**



### Volcei Campania IGT

Color rosa cerasuolo. Profumo intenso, dominato da note di piccoli frutti rossi come ribes e lampone, alternate a sentori floreali di orchidea selvatica e violette. Scorrevole al palato, fresco e molto sapido, presenta una soffice nota tannica. Un rinfrescante tocco agrumato di pompelmo rosa accompagna un finale lungo e piacevole.

Uvaggio: **Aglianico**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**18591**



### **Illirico Campania IGT**

Di color rosso rubino con lievi sfumature violacee. Intense note fruttate prevalgono i sentori floreali, ricordando amarene e fragoline di bosco, con tocchi balsamici e rimandi speziati. Al palato, è morbido e avvolgente, con un finale vivace e persistente.

Uvaggio: **Aglianico, primitivo**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**18593**

---



### **Antece Campania IGT**

Di colore rubino intenso con riflessi granato. Al naso, esprime sentori floreali di viola mammola, intrecciati all'aroma di frutti rossi e lamponi, con un sottofondo di liquirizia e tabacco. Al palato, corposo, armonico e strutturato, caratterizzato da richiami di frutta matura e spezie. È dotato di una elegante e setosa trama tannica e una forte personalità.

Uvaggio: **Aglianico**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**18594**

---





Immersa nel suggestivo paesaggio alpino, ai piedi del Monte Bianco, la Valle d'Aosta offre un panorama mozzafiato dove cultura, tradizione e enogastronomia si fondono perfettamente per creare prodotti unici e raffinati. Nasce qui la Cave des Onze Communes. Grazie alla grande professionalità unita all'utilizzo di uve di altissima qualità e all'impiego delle migliori tecnologie, la Cave Des Onze Communes vanta ad oggi la produzione di 22 vini rigorosamente DOC.

## Vini Bianchi



### Muller Thurgau Valleè d'Aoste DOC

Vitigno a bacca bianca da cui nasce un vino giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, dal profumo intenso e fruttato con netti sentori di frutti tropicali. In bocca risulta essere equilibrato, vellutato e sapido con finale aromatico. Originario della Svizzera, discende dal Riesling renano. In Valle d'Aosta è stato introdotto intorno agli inizi degli anni '70.

Uvaggio: Muller Thurgau  
Vol.: 12,5%

75 cl

13215



### Gewurztraminer Valleè d'Aoste DOC

Vino molto morbido dal colore giallo paglierino intenso e riflessi dorati che riprende la tonalità del grappolo di origine. Con un finale persistente ed aromatico, rilascia sentori floreali di gelsomino e sentori fruttati di agrumi canditi. Originario dell'Europa continentale, probabilmente della Valle del Reno (Alsazia), è molto diffuso in centro Europa con sinonimi diversi. Presente in Valle d'Aosta dagli anni Novanta.

Uvaggio: Gewurztraminer  
Vol.: 14%

75 cl

13216



### Petite Arvine Valleè d'Aoste DOC

La Petite Arvine è un vitigno tradizionale del territorio valdostano. Un vino unico, molto fine, di colore giallo paglierino di media intensità, caratterizzato da sentori fruttati quali note di agrumi e frutta esotica. Al palato emerge un gusto morbido, consistente, tipicamente sapido, quasi salino, di lunga persistenza.

Uvaggio: Petite Arvine  
Vol.: 14%

75 cl

13217



### Muller Thurgau Valleè d'Aoste DOC Coin Noble

Vitigno originario dell'Europa continentale, trova le sue migliori espressioni alle quote altimetriche più elevate. Il vino è caratterizzato da un giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, il naso è intenso, fruttato con sentori di frutta esotica. Il palato è sapido, fresco, con finale aromatico. Un bicchiere fine ed elegante poliedrico dall'aperitivo a piatti di pesce e verdure.

Uvaggio: Muller Thurgau  
Vol.: 12,5%

75 cl

19456



### **Gewurztraminer Valleè d'Aoste DOC Coin Noble**

L'abito giallo paglierino intenso dai riflessi dorati, caratteristici della tonalità dell'uva di origine, è il primo indicatore dell'opulenza di questo vino. Il naso è un caleidoscopico di fiori e frutta, dove spiccano il gelsomino e gli agrumi canditi. Il palato è pieno, morbido, con un lungo retrogusto aromatico. Si sposa con carni bianche, pietanze di pesce speziate, cucina etnica, da provare col pollo al curry.

Uvaggio: **Gewurztraminer**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**19547**

---



### **Petite Arvine Valleè d'Aoste DOC Miniera**

Maturato in botte di granito e posto a riposare in miniere di Cogne. L'intensità del suo giallo paglierino dai lievissimi riflessi dorati preannuncia l'esplosione di profumi che vanno dalle note floreali agli agrumi, passando per la frutta esotica e fino ad eleganti note tioliche. Il palato è ricchissimo di minerali supportata da una buona freschezza con sentori di confettura e miele ed una persistenza infinita

Uvaggio: **Petite Arvine**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**19548**

---



### Pinot Noir Valleè d'Aoste DOC

Il Pinot Noir è un vino rosso D.O.C. che, originario della Borgogna francese, fu introdotto in Valle d'Aosta sul finire degli anni '60. Il Pinot Noir è un vino rosso rubino con riflessi granati che diventano più evidenti con l'invecchiamento. All'olfatto risulta intenso, speziato, di buona complessità, con sentori di confettura di mora, ribes e ciliegie. Il palato è asciutto, caldo, di moderata acidità e ricco di tannini vellutati ed avvolgenti.

Uvaggio: **Pinot Noir**  
Vol.: **14%**

**75 cl**                      **13219**  
**37,5 cl**                    **19455**



### Gamay Valleè d'Aoste DOC

Il Gamay è originario della bassa Borgogna (Beaujolais) ed è stato introdotto in Valle d'Aosta sul finire degli anni '60. Le uve provengono da vigneti situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea. Vino rosso, color rubino con riflessi tendenti al granata durante l'affinamento, dal profumo intenso e vinoso, arricchito da note floreali e speziate. Al palato risulta fresco, asciutto, di medio corpo, con finale leggermente amarognolo.

Uvaggio: **Gamay**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**                      **13223**



### Syrah Valleè d'Aoste DOC

Il vino ottenuto è di colore rosso rubino intenso tendente al granato. L'importante poliedricità nelle sue note olfattive di pepe e liquirizia su un fondo di mora e ribes nero, permette una beva morbida, ricca di tannini vellutati e sapidi, dalle note balsamiche finali

Uvaggio: **Syrah**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**                      **13221**



### Petite Rouge Valleè d'Aoste DOC

Il Petit Rouge è il vino più diffuso tra i vitigni autoctoni ed è coltivato solo in Valle d'Aosta; le prime testimonianze scritte della sua coltivazione risalgono agli inizi del 1800. Vino storico dal colore rosso rubino, tendente al mattonato con l'affinamento in bottiglia, dal profumo intenso e delicato con sentori fruttati e floreali che ricordano i piccoli frutti rossi e la rosa canina. Morbido e vellutato di buon equilibrio

Uvaggio: **Petite Rouge**  
Vol.: **13%**

**75 cl**                      **13222**



### Fumin Valleè d'Aoste DOC

Il Fumin si presenta come un vino dal colore rosso rubino e riflessi violacei. Il profumo intenso, persistente e vinoso, è caratterizzato da una nota vegetale speziata, tipica del vitigno di origine, che si unisce delicatamente ad un sapore ricco di note fruttate.

Uvaggio: **Fumin**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**                      **13220**



### Moscato Passito Valleè d'Aoste DOC

Caldo e dorato allo sguardo, fruttato e balsamico all'olfatto, fresco e misuratamente dolce al palato: così ci accoglie questo gradevolissimo vino passito, ottenuto da uve moscato bianco coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica dai viticoltori della Cave des Onze Communes a circa 800 metri di altitudine. Le uve sono lasciate leggermente appassire sulla pianta fino a metà ottobre, e poi in fruttajo per almeno cinquanta giorni.

Uvaggio: **Moscato**  
Vol.: **14%**

**75 cl**                      **13218**



**PIEMONTE**



PODERI COLLA

L'azienda Poderi Colla nasce ufficialmente nel 1994, ma l'inizio della storia vitivinicola della Famiglia Colla risale al 1703. Beppe Colla, partecipò alla stesura dei disciplinari di produzione delle Denominazioni dei vini di Alba e fu il primo in Langa a vinificare separatamente le uve delle posizioni migliori ed introdurre in etichetta la parola cru.

Poderi Colla è composta da 4 aziende agricole per un totale di 28 ettari: Cascine Drago ad Alba, Bricco Bonmè a Madonna Como di Alba, Tenuta Roncaglia a Barbaresco e Dardi le Rose a Bussia di Monforte. 150.000 Bottiglie annue ad oggi.

## Vini Bianchi

### Langhe Riesling DOC



Questo Riesling è coltivato sulle colline intorno ad Alba. Vino dotato di ottime proprietà di invecchiamento, alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si sviluppa con un bouquet complesso ed elegante, minerale, agrumato con note di fiori bianchi.

Uvaggio: **Riesling Renano**  
Vol.: **12%**

**75 cl**

**23614**

### Bonmè Vino Aromatizzato Pietro Colla



Una chicca per gli appassionati del genere. Bonmè in dialetto Piemontese significa assenzio. L'uva moscato viene torchiata subito dopo la raccolta e nel mosto ottenuto viene aggiunto dell'alcool per prevenire la fermentazione alcolica. Le erbe e le componenti vegetali che servono per la concia da aggiungere al moscato vengono messe separatamente in infusione nell'alcool per due settimane circa.

Uvaggio: **Moscato**  
Vol.: **14,5%**

**50 cl**

**23624**

### Spumante Extra Brut Pietro Colla



La fermentazione e l'affinamento in bottiglia per circa due anni prima della sboccatura senza l'aggiunta di liquer d' expedition ma ricolmato con lo stesso vino. Il bouquet è complesso, ricco e persistente con sentori di crosta di pane, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Il colore è un giallo paglierino e al gusto risulta secco, vinoso con una importante struttura piacevole ed elegante. Si suggerisce di berlo sia come aperitivo su stuzzichini che a tutto pasto. Temperatura di servizio 9° / 10°.

Uvaggio: **Pinot Nero, Nebbiolo**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**23639**



### Dolcetto d'alba DOC Pian Balbo

La raccolta delle uve è manuale, la macerazione delle bucce sul mosto di 5/7 giorni per essere poi affinato in acciaio per circa 4 mesi dove ne avviene la malolattica a temperatura controllata. Il colore è di un rosso porpora con riflessi violacei. Al gusto sentori di frutti di bosco con tannini fini e grande vinosità. Vino della tradizione Piemontese. Si accompagna bene a tutto pasto e ideale con piatti a base di carne.

Uvaggio: **Dolcetto d'alba**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **23615**



### Langhe DOC Bricco del drago

Le due uve vengono vinificate separatamente, poiché la maturazione avviene in tempi differenti: l'assemblaggio dei due vini è effettuato in un secondo momento. La sosta in botti di rovere, si protrae per almeno un anno. Al naso ha un profumo elegante con delle note speziate e vinose tipiche delle due uve fuse nella maturità. Al palato possiede concentrazione e lunghezza, che gli permettono invecchiamento.

Uvaggio: **Dolcetto, Nebiolo**  
Vol.: **12%**

**75 cl** **23619**



### Langhe DOC Bricco del drago

Il terreno ed il microclima in questa vigna conferiscono al Dolcetto un'incredibile complessità e struttura. Per questo motivo il Dott. Luciano Degiacomi, creatore del vino, ha cercato di ammorbidire il Dolcetto mettendo una piccola percentuale di Nebbiolo - per aggiungere finezza ed eleganza - ed affinandolo per un certo tempo in legno: il risultato è stato un vino importante, elegantissimo e piacevole, di straordinaria longevità.

Uvaggio: **Nebbiolo**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **23619**



### Barbaresco DOCG Roncaglie

La raccolta delle uve avviene manualmente per tutelarne l'integrità. Macera sulle bucce per circa 15 giorni, la macerazione malolattica viene completata prima dell'inverno. Il colore è di un rosso granato, al naso complessi profumi di more, rosa canina e violetta. Al gusto personalità e piacevolezza con una persistenza piacevolissima e un lungo finale. Si abbina a selvaggina e carni rosse.

Uvaggio: **Nebbiolo**  
Vol.: **14%**

**75 cl** **23621**



### Langhe DOC Campo Romano

La raccolta delle uve è manuale, la macerazione di circa 8 / 10 giorni e la fermentazione malolattica completata prima dell'inverno. Viene affinato in botti di rovere per circa un anno. Il colore di un rosso granato delicato, al naso aromi di tabacco e frutta matura. Il gusto ha tannini freschi, rotondi e ben integrati nel corpo del vino, buona la potenzialità di invecchiamento. Si abbina con portate a base di carne.

Uvaggio: **Pinot Nero**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **23618**



### Nebbiolo d'alba DOC Drago

Nebbiolo d'Alba di Poderi Colla è un vino di grande struttura, affinato per oltre un anno in botti grandi e prodotto con uve coltivate alle Cascine Drago. Rosso granato è il colore che lo caratterizza, mentre quando viene versato nel bicchiere sviluppa un bouquet elegante e fine, con aromi fruttati di prugna, bacche rosse e violetta. Al palato si presenta rotondo e saporito, sorretto da un buon corpo tannico.

Uvaggio: **Nebbiolo**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **23616**



## Barbera d'alba DOC Costa bruna

La raccolta delle uve è manuale, la macerazione di circa 8 / 10 giorni e la fermentazione malolattica completata prima dell'inverno. Viene affinato in botti di rovere per circa un anno.

Il colore di un rosso granato delicato, al naso aromi di tabacco e frutta matura. Il gusto ha tannini freschi, rotondi e ben integrati nel corpo del vino, buona la potenzialità di invecchiamento.

Si abbina con portate a base di carne.

Uvaggio: **Barbera**

Vol.: **13%**

**75 cl**

**23640**

---



## Barolo DOCG Bussia Dardi delle Rose

Rosso granato intenso, ampio ed elegante bouquet delicatamente speziato, con sentori di fiori, piccoli frutti rossi, e goudron. Al palato struttura opulenta sostenuta da tannini morbidi rivestiti di frutta matura e liquirizia. Un "maestoso" nebbiolo tradizionale con la potenza, l'armonia e complessità di una grande orchestra! Straordinaria capacità di invecchiamento.

Uvaggio: **Nebbiolo**

Vol.: **13,5%**

**75 cl 2019**

**17884**

**75 cl 2018**

**14923**

**75 cl 2017**

**23622**

**75 cl 2016**

**14239**

**75 cl 2015**

**23645**

**75 cl 2014**

**14238**

**75 cl 2013**

**23646**

**75 cl 2012**

**23647**

**75 cl 2010**

**14237**

---



LOMBARDIA

Il mestiere di produrre ottimo vino è qualcosa che la famiglia Biatta si tramanda di generazione in generazione. È nel 1985 che Giovanni Biatta, il capostipite produttore di Le Marchesine acquistò i primi tre ettari nella zona del Franciacorta. È da almeno cinque generazioni, però, che la famiglia è dedita a una sola grande passione: l'eccellenza vinicola. Discendente da una famiglia di antichissime origini bresciane, la cui esistenza documentata è risalente al 1196, il bisnonno di Giovanni, Camillo Biatta, era negociant eleveur, nobile e antico mestiere che è passato di padre in figlio, fino a Giovanni.



Vini Bianchi



**Franciacorta DOCG  
Brut Nitens**

Giallo paglierino brillante, dal perlage fine e persistente. Al naso un primo impatto di crosta di pane e di lieviti apre ad un profilo olfattivo composto ed elegante. Note di frutti esotici, di fiori di sambuco e di cioccolato bianco sono perfetta introduzione ad un assaggio fresco, pulito, rotondo. Chiude molto lungo su leggeri sentori di zenzero.

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl** **23556**



**Franciacorta DOCG  
Saten Millesimato Brigantia**

Giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage finissimo e persistente. Al naso esprime un bel profilo olfattivo, affascinante per suadanza: fiori di pesco, miele e nocciola aprono ad un assaggio fresco, morbido, appagante. Il sorso richiama il successivo fino ad un finale di grande eleganza.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **23557**

Vini Rosati



**Franciacorta DOCG  
Millesimato Secolo Novo**

Oro verde lucente, effervescenza sottilissima, di grande continuità. L'attacco olfattivo è ampio, esprime da subito toni mielosi, non troppo accondiscendenti, a seguire sentori ferrosi, minerali, salini; continua sulle spezie dolci, il marzapane, gli aromi balsamici sono ben ritmati. 54 mesi di affinamento in bottiglia.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **23578**



**Franciacorta DOCG  
Millesimato Artio Rosè**

Rosa ceraiolo, dal perlage fine e di grande persistenza. Al naso esprime un bellissimo profilo olfattivo, intenso e poliedrico, giocato su note di fiori, rosa selvatica, e piccoli frutti a bacca rossa, lampone. In bocca è secco, complesso, appagante e di grande equilibrio. Chiude con un finale di grande pulizia espressiva.

Uvaggio: **Chardonnay, Pinot Nero**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **23558**





TENUTA SAN TOMMASO®

I vini a marchio registrato San Tommaso, presentano una selezione degli uvaggi più amati dal pubblico. Dal Prosecco allo Spumante fino alle tipicità della terra campana.

Essi rappresentano in modo chiaro la vocazione di un'area che fin dall'antichità ha trovato nel vino il suo prodotto prediletto, quella terra che i Romani definivano Campania felix.

## Vini Bianchi



### Spumante Extra Dry Cuvè Millesimato

Di colore giallo paglierino scarico con una spuma vivace e persistente. Al naso presenta eleganti e delicate note floreali e fruttate che riproducono i fiori bianchi e la frutta a polpa bianca. Al palato è delicato, fresco con un finale minerale. Ottimo come aperitivo o per accompagnare piatti estivi. Si abbina bene con pietanze a base di pesce o risotti.

Uvaggio: **Varietà Locali**  
Vol.: 11%

**75 cl**

**23064**



### Prosecco Treviso DOC Extra Dry Millesimato

Di colore giallo paglierino scarico e presenta un perlage fine e persistente. Al naso presenta finissime note floreali che ricordano il glicine e i fiori di acacia. Al palato è delicato ed elegante con stimolante freschezza che esalta a lungo le note aromatiche. Ottimo come aperitivo grazie alla sua fragranza e aromaticità, è in grado di accompagnare pesci e crostacei.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: 11%

**75 cl**

**23063**



**CONTARINI**  
VINI & SPUMANTE

L'azienda sorge e affonda le sue profonde origini a Conegliano, dove tutto profuma di vino e dove resta indelebile la traccia di una cultura enoica secolare, che ha dipinto e scolpito fino al cuore l'animo di un angolo paesaggistico tra i più incantevoli e suggestivi d'Italia. Il segreto del marchio Contarini risiede nell'incessante dialogo tra passato, presente e futuro, in una fusione di prospettive che, traendo costante nutrimento dalla tradizione, ne fanno un sistema di riferimento per rileggere e interpretare in chiave moderna antichi e immutati sapori.

## Vini Bianchi



### Spumante Extra Dry Valsè

Spumante con uve a bacca bianca, giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Delicato e morbido al palato, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato. Ottimo come aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione.

Uvaggio: **Uve a bacca Bianca**  
Vol.: 11%

**75 cl**

**22282**



### Spumante Moscato Dolce Valsè

Moscato spumante giallo paglierino, perlage fine e persistente, tipico, aromatico varietale, ricorda i fiori di arancio, la rosa e il tiglio, con note leggermente speziate o balsamiche dolci, fragrante, delicato, pieno e persistente, spuma abbondante ed evanescente. Questo spumante dolce è particolarmente indicato per accompagnare i dessert.

Uvaggio: **Moscato**  
Vol.: 8%

**75 cl**

**22316**



### Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Millesimato

Il Valdobbiadene Millesimato extra dry Contarini DOCG è prodotto in una delle zone più prestigiose del Prosecco. Ideale per accompagnare un aperitivo, questo vino fresco delicato e leggermente amabile può benissimo essere servito anche in occasioni importanti.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: 11,5%

**75 cl**

**22512**



### Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato

Dalle colline di Valdobbiadene nasce questo millesimato giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, fine e persistente. Olfatto finissimo che ricorda i fiori di acacia. Delicato e piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con note di miele di acacia. Ottimo come aperitivo può essere servito anche nei momenti importanti.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: 11,5%

**75 cl**

**22523**



### Spumante Millesimato Extra Dry CON-TRÈ

Glera, chardonnay e pinot bianco sono i vitigni che compongono questo spumante giallo paglierino scarico, con perlage persistente. Elegante, fine e vivace con delicati profumi di fiori bianchi. Ottimo come aperitivo e soprattutto abbinato a piatti estivi, nonché piatti a base di pesce e risotti.

Uvaggio: **Glera, Chardonnay,  
Pinot Bianco**  
Vol.: **11%**

**75 cl - 1,5 lt      23054**

---



### Spumante Moscato Dolce CON-TRÈ

Si presenta giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso aromatico varietale, ricorda i fiori di arancio, la rosa e il tiglio, con note leggermente speziate o balsamiche. In bocca è dolce, fragrante, delicato, pieno e persistente, spuma abbondante ed evanescente. Questo spumante dolce è particolarmente indicato per accompagnare i dessert.

Uvaggio: **Moscato**  
Vol.: **8%**

**75 cl                      23030**

---



### Prosecco Treviso Extra Dry DOC

Prosecco doc Extra Dry: Il prosecco Extra Dry della Cantina Contarini Vini è un prosecco ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: **11%**

**1,5 lt                      23057**

---



### Prosecco Superiore Eye DOCG Millesimato Brut

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. All'olfatto finissimo, ricorda i fiori d'acacia, gusto delicato, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con tipico sentore di miele di acacia, spuma abbondante ed evanescente. Ottimo aperitivo, può essere servito in qualsiasi occasione importante.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: **11,5%**

**75 cl                      13546**

---



### Prosecco Sekolare DOC Extra Dry

Si presenta giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, l'olfatto è finissimo, ricorda il glicine e i fiori di acacia. Al gusto è delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato. Ottimo aperitivo che, per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: **11%**

**75 cl                      17985**

---



### Vino Spumante Sekolare DOC Blanc de Blancs

Si presenta giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Al naso è fresco e fruttato. Al gusto delicato, morbido, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente. ottimo come aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione.

Uvaggio: **Uve a bacca bianca**  
Vol.: **11%**

**75 cl                      17986**

---



### Prosecco Rosè DOC Extra Dry Millesimato

Fine, fragrante, complesso, tra leggere note fruttate e floreali, dal gusto fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente. Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure e carni bianche.

Uvaggio: **Glera, Pinot Nero**

Vol.: **11%**

**75 cl**

**2012**

---



### Spumante Rosè Millesimato Extra Dry CON-TRÈ

Con-trè ha un colore rosato con riflessi tendente al rubino. Spuma fine e regolare. Al naso si percepiscono chiari sentori floreali e leggermente vinosi. Bocca asciutta, sapida e molto gradevole. Si abbinamento con formaggi freschi e piatti a base di verdure.

Uvaggio: **Sangiovese, Raboso**

Vol.: **8%**

**75 cl**

**2012**

---



**MEROTTO**  
COL SAN MARTINO

Indissolubilmente legata al territorio a cui appartiene, l'azienda agricola di Graziano Merotto sorge a Col San Martino zona vocata per la produzione del Valdobbiadene Docg e che conosce la vite da oltre duemila anni.

L'amore per la terra scorre nelle vene dei viticoltori così come la linfa nella vite. Per questo Graziano Merotto lavora personalmente e a mano da oltre quarant'anni le sue vigne seguendo una tradizione ricca di storia e conoscenze trasmessa anche nella sua famiglia di padre in figlio. All'inizio del '900 Agostino Merotto era già conosciuto per la bontà del suo Prosecco.

## Vini Bianchi



### Prosecco di Valdobbiiane Brut Baretta

Note agrumate e floreali, gusto deciso e sapido. Tra un sorso e l'altro tutto l'incanto delle colline di Col San Martino. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente. All'olfatto rivela note floreali, delicato, con sentori di mela golden, pesca e sfumature di cedro. Il palato è deciso e sapido con ottimo equilibrio acido tannico. Persistente ed armonico.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**22532**



### Prosecco di Valdobbiiane La Primavera di Barbara

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente. Intensi sentori fruttati di mela, pera e albicocca. Sensazioni floreali di rosa e glicine ne completano il bouquet. Importante e voluminoso con ottima armonia di componenti. Croccante e sapido. Di grande fragranza e freschezza. Persistente ed invitante. Ottimo aperitivo, ideale con biscotti tradizionali e pasticceria secca.

Uvaggio: **Glera, Perera**  
Vol.: **11,5%**

**75 cl - 150 cl**

**22512**



### Prosecco di Valdobbiiane Superiore Cartizze Dry

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente. Il naso è fruttato, aromatico e avvolgente. Sentori di pesca matura e pera. Del floreale, spiccano il glicine e il gelsomino. Vellutato e intenso al gusto, di grande equilibrio tra acidità e zuccheri. L'ottimo corpo ne esalta l'insieme. Persistente e di grande piacevolezza. I sentori di ritorno richiamano i fruttati maturi dell'olfatto.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**22534**



### Prosecco di Valdobbiiane Extra Dry Colbelo

Si presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente. Naso di frutta, netto, con sentori di mela verde e pera. Sfumature floreali di glicine e fiori di acacia. Al palato si rivela morbido, di buon corpo, equilibrato. Vellutato con sentore di frutta fresca. Ottimo come aperitivo, irresistibile sempre nei momenti di convivialità. Perfetto con piatti di pesce e carni bianche.

Uvaggio: **Glera**  
Vol.: **11%**

**75 cl - 150 cl**

**22531**



### Prosecco di Valdobbiene Cuvè del Fondatore

Alla vista appare giallo paglierino con una spuma cremosa e un fine e persistente perlage. Al naso è fine ed intenso con piacevoli note floreali, frutta bianca e agrumi. Al palato spicca la freschezza e l'elegante sapidità, grande piacevolezza e nel finale troviamo le note floreali e fruttate dell'olfatto. Ideale come aperitivo accompagna preziose crudità di pesce e crostacei, da provare con piatti a base di asparagi.

Uvaggio: **Glera**

Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**22536**

---



### Prosecco di Valdobbiene Extra Dry DOCG Castè

La macerazione delle uve è seguita da una delicata spremitura, il mosto viene poi posto direttamente in autoclave per la presa di spuma per circa 2 mesi, staziona sui lieviti per circa 100 giorni. Il perlage è denso e le bollicine fini e persistenti. Il colore è di un giallo paglierino. Il profumo ricorda la frutta a pasta gialla e al gusto fragrante, polposo e secco, di grande eleganza. Si abbina a zuppe di pesce, pesce in bianco, crostacei.

Uvaggio: **Glera**

Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**23566**

---



### Spumante Brut Rosato Grani di Nero

Alla vista appare rosa lucente con una spuma brillante e un fine e persistente perlage. Al naso è intenso, immediato con delicati sentori di frutti rossi.

Al palato è fresco e sapido con chiare note di lampone, fragole e ribes ed un lungo finale fruttato. Da servire in flute ad una temperatura di 6-8°C. Ideale come aperitivo accompagna tutto il pasto specialmente il pesce e le carni bianche.

Uvaggio: **Pinot Nero**

Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**22329**

---



ORNELLA MOLON  
CAMPO DI PIETRA



Nasce nel 1982 la cantina Ornella Molon, dalla volontà di Ornella e dell marito Giancarlo, che hanno trasformato la loro passione in un lavoro dando nuovamente vita e vigore alle storiche cantine che furono la residenza di campagna del Doge Giustinian nel 1652. La Cantina Ornella Molon, oggi, è sinonimo di tradizione ed innovazione, espressione perfetta di una cultura centenaria ripresa e raccontata attraverso la produzione sapiente di vini autoctoni e vini dal respiro internazionale. Qualità, eccellenza ed ospitalità sono i valori che, costantemente, guidano ed ispirano la famiglia Ornella Molon nella loro attività.

## Vini Bianchi

### Chardonnay Frizzante IGT Veneto

Il colore di questo vino è di un giallo paglierino chiaro con un perlage tenue e delicato. Il bouquet elegante ricorda la mela golden e la crosta di pane. Al sapore si presenta morbido con una invidiabile acidità che ne esalta le caratteristiche di freschezza, è asciutto e di gusto fine. Si accompagna ad antipasti di pesce leggeri, ottimo anche come aperitivo. Si consiglia di servire tra i 10° e i 12°.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**23588**



### Traminer IGT

Il colore è di un giallo paglierino tendente al dorato. Aromi floreali che ricordano la rosa e la frutta esotica matura. Gusto armonico, pieno e suadente, sapido al punto giusto aromatico e speziato. Dopo una pressatura soffice sosta sui lieviti per alcuni mesi con periodici betonnage. Si abbina con speck e salumi di vario tipo, crostacei e piatti speziati. Ottimo anche come aperitivo.

Uvaggio: **Traminer**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**23592**



### Pinot Grigio DOC

L'uva si distingue per il caratteristico colore rosa cupreo. È fine ed elegante ma ricco di struttura e corpo, al profumo spicca la frutta ma anche accompagnato da un bouquet di fieno secco. Al gusto si mostra secco ma di estrema eleganza. Si abbina benissimo a risotti, pesce in salse, crostacei e carni bianche. 8° 10° è la temperatura di servizio che si consiglia per questo vino.

Uvaggio: **Pinot Grigio**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**23589**



### Vino Dolce Veneto IGT Bianco di Ornella

Vino dal colore giallo oro, denso con profumi che ricordano l'uva passa e la frutta candita. Al gusto dolce, equilibrato nel corpo. Per le uve di verduzzo surmaturazione sulla pianta e raccolta tardiva a fine ottobre. L'affinamento è in tonneau di ciliegio per circa 24 mesi con successivo affinamento in bottiglia per circa un anno. Si abbina perfettamente con pasticceria secca, ottimo anche con paté di cacciagione e con formaggi emmenthal.

Uvaggio: **Verduzzo, Sauvignon Blanc, Traminer**  
Vol.: **11,20%**

**75 cl - 150 cl**

**22531**





### **Merlot Venezia DOC**

Vino di colore rosso rubino intenso, di aroma pieno, robusto e leggermente erbaceo che ricorda l' amarena e il lampone. Al gusto risulta secco, strutturato e sapido. I vigneti si trovano ad un' altitudine di circa 160 slm. La raccolta delle uve è manuale e la vinificazione avviene in vasche d'acciaio; la fermentazione completa con la malolattica in legno. Prima della commercializzazione affina in bottiglia per circa 11 mesi.

Uvaggio: **Merlot**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**23591**

---



### **Cabernet DOC Piave**

Vino ottenuto tramite vinificazione di uve di Cabernet Franc e Sauvignon; quest'ultimo nel comprensorio delle tre Venezie, specie fra i fiumi Piave e Livenza, trova le condizioni di microclima e suoli ottimali per la sua completa maturazione. La prevalenza di note fruttate o erbacee dipende dal rapporto tra le due uve. Di colore rosso rubino con riflessi violacei ha un bouquet che ricorda il ribes e la mora, il sapore ha i toni tipicamente erbacei classici del cabernet.

Uvaggio: **Cabernet franc e**

**Cabernet sauvignon**

Vol.: **13%**

**75 cl**

**23590**

---



*la Collina dei Ciliegi®*

Frutto della passione della famiglia Gianolli per la terra, l'agricoltura e il vino, una delle sue massime espressioni. Una piccola produzione nata dall'incontro tra Massimo Gianolli, imprenditore di successo e grande appassionato di vini, e Stefano Falla anch'esso grande appassionato e che nel 2009 ha dato alla luce il primo Amaro.

**VENETO**

## Vini Bianchi



### Garganega Veronese Cà del Moro

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Pigiadiraspatura delle uve, breve criomacerazione e pressatura soffice. Temperatura controllata tra i 14°- 16°C. 6 mesi sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox e 1 mese in bottiglia.

Uvaggio: **Garganega**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**14548**



### Formiga Valpolicella Superiore

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 22°-24°C. 10 giorni di macerazione con delestage e rimontaggi giornalieri periodici. 6 mesi in vasche di acciaio inox, 2 mesi di botte grande e 3 mesi in bottiglia.

Uvaggio: **Corvina, Corvinone e Rondinella**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14549**



### CORVINA VERONESE DOC CAMPONI

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si esprime con note di fragoline selvatiche, ciliegia croccante e viola. Al palato colpisce per la beva scattante e succosa allungando nel finale con una spiccata sapidità.

Questa particolare espressione di Corvina in purezza si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta ma è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.

Uvaggio: **Corvina veronese**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**17843**



### Il Macion Valpolicella Ripasso Superiore

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 26°-28°C. Rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato a fine settembre sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per circa 10 giorni. 12 mesi circa in barriques e tonneauaux di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Uvaggio: **Corvina, Corvinone, Rondinella**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**14550**



## Amarone della Valpolicella

Raccolta manuale dei grappoli nella seconda decade di settembre. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni. Diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15°-20°C. 25 giorni di fermentazione con rimontaggi giornalieri periodici. 24 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

Uvaggio: **Corvina, Corvinone, Rondinella**

Vol.: 15%

**75 cl**                      **14551**  
**1,5 lt**                      **14563**

---



## Recioto della Valpolicella

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli. Appassimento in fruttai. Svinatura del vino ancora dolce, raffreddamento e pulizia del vino con diversi travasi per evitare il proseguimento della fermentazione alcolica. 12 mesi circa in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia di 6 mesi. Vino perfetto per dolci a base di cioccolato, buonissimo con formaggi erborinati, anche piccanti. Ma provatelo anche da solo o accompagnato ad un buon sigaro Toscano.

Uvaggio: **Corvina Veronese e Rondinella**

Vol.: 13,5%

**50 cl**                      **14560**

---



## Ciliegio Amarone della Valpolicella

La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni. Ulteriore selezione dei grappoli migliori all'interno del fruttai diraspatura e pigiatura soffice delle uve e successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 15° - 20°C. 30 giorni di macerazione (di cui 10 a freddo) con delestage giornalieri e leggeri rimontaggi. 36 mesi in barriques e tonneaux nuovi di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Uvaggio: **Corvina Veronese, rondinella**

Vol.: 15,5%

**75 cl**                      **14561**  
**1,5 lt**                      **14564**

---



## Ciliegio A. Gianolli Riserva Amarone

Tra i più grandi rossi della tradizione italiana. La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli. Appassimento in fruttai per circa 100 giorni. 36 mesi in barriques e tonneaux nuovi di rovere francese. 8 mesi di affinamento in bottiglia. Con l'invecchiamento può essere interessante abbinarlo alla cioccolata fondente e farne vino da meditazione.

Uvaggio: **Corvina Veronese, rondinella**

Vol.: 15,5%

**75 cl**                      **14562**

---



TRENTINO  
ALTO ADIGE

CANTINA  
TOBLINO

Un'azienda agricola moderna che opera sui fondi della ex mensa Vescovile.

Tecnologia innovativa, rispetto dell'ambiente e continua ricerca viticola per ottenere una materia prima di effettiva qualità. La Azienda Agricola Toblino dispone di una piattaforma di varietà di vite molto ampia, con tutte le produzioni Trentine.

## Vini Bianchi

**Chardonnay  
Trentino DOC**

Colore giallo paglierino carico, con riflessi verdolini. Profumo intenso, fragrante, tipicamente fruttato che richiama la mela e la banana e leggeri sentori minerali. Sapore secco, fresco, di buon corpo e di grande armonia. Provalo come classico aperitivo o in abbinamento a pesce.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13,5%**

75 cl



21259

**Pinot Grigio  
Trentino DOC**

Colore giallo paglierino brillante, con lievi riflessi ramati. Profumi elegantemente fruttati che richiamano la pera Williams e la susina gialla. Il sapore è strutturato ma discreto, fine e con una piacevole nota acidula che dona freschezza al sorso e pulisce il palato.

Uvaggio: **Pinot Grigio**  
Vol.: **12%**

75 cl



21258

**Muller Thurgau  
Trentino DOC**

È un vino bianco gustoso con un colore da giallo verdolino a giallo chiaro, un profumo delicato con note erbacee e di noce moscata. Sapore fresco ed aromatico. Adatto come aperitivo, si abbina ad antipasti, frutti di mare, pesce bollito ed alla griglia.

Uvaggio: **Muller Thurgau**  
Vol.: **13%**

75 cl



21261

**Sauvignon  
Trentino DOC**

Classico vitigno di origine bordolese, le uve provengono dai vigneti della Valle dei Laghi, caratterizzati da buona ventilazione. Dopo la pigiadiraspatura le uve vengono macerate a freddo per accentuare la concentrazione aromatica, dopodiché si procede alla vinificazione. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati. Il profumo è intenso con note aromatiche che ricordano il sambuco. In bocca è asciutto e piacevolmente fresco.

Uvaggio: **Sauvignon**  
Vol.: **12%**

75 cl



21262



### **Gewurztraminer Trentino DOC**

Colore giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati. Marcatamente aromatico il profumo, fine, persistente, speziato, con note di pompelmo e pesca matura, che fanno da cornice alle classiche note di rosa, di fiori, di miele. In bocca è morbido ed equilibrato, di buona struttura.

Uvaggio: **Gewurztraminer**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**



**21260**



### **L'Ora IGT Vigneti delle Dolomiti**

Un vino bianco che si distingue per la propria struttura importante, il gusto ampio e rotondo e una lunga persistenza. La Nosiola è un vitigno autoctono con le cui uve si produce anche il famosissimo Trentino Vino Santo. Affina in tonneaux d'acacia per oltre 12 mesi. Conclude l'affinamento in acciaio per oltre 24 mesi in seguito in bottiglia.

Uvaggio: **Nosiola**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**23619**



### **Antares Trento DOC Brut**

Colore giallo paglierino carico, con riflessi verdolini. Profumo intenso, fragrante, tipicamente fruttato che richiama la mela e la banana e leggeri sentori minerali. Sapore secco, fresco, di buon corpo e di grande armonia. Provalo come classico aperitivo o in abbinamento a pesce.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**



**23037**



### Pinot Nero Trentino DOC

Definito "l'enfant terrible", il Pinot Nero è un vino delicato, originario della Borgogna che richiede grande attenzione sia in vigna che in cantina. Dal colore rosso rubino tenue, si esprime al naso con profumi di frutta rossa e note speziate, in bocca seduce con il suo sapore armonico e vellutato e la sua struttura. Un vino caratterizzato da una finezza ed eleganza inconfondibili.

Uvaggio: **Pinot Nero**

Vol.: **12,5%**

**75 cl**



**23518**

---



### Elimarò IGT Vigneti delle Dolomiti

Grazie ad un microclima particolarmente secco e ventoso, creato dall'interazione tra L'Ora del Garda e le fredde correnti che discendono attraverso la gola del Limarò da nord, ad un affinamento che dura almeno 36 mesi, solamente in botti grandi di rovere, si ha un vino dal profondo colore rosso rubino, al naso un aroma intenso e complesso, con note di frutta rossa matura sotto spirito e sfumature speziate. Struttura importante.

Uvaggio: **Rebo e altri incroci**

Vol.: **14,5%**

**75 cl**



**23522**

---



W3 RIGL

Sin dal 14° secolo, il nostro nome è sinonimo di tradizione nella viticoltura e nella vinificazione.

Nella nostra cantina, solo le migliori uve delle nostre tenute e di viticoltori selezionati vengono trasformate in nobili nettari.

La massima qualità ha origine già nel vigneto, poiché solo un raccolto eccellente è la garanzia di un prodotto ineccepibile.

## Vini Bianchi



### Pinot Bianco Vigna Haselhof

Di colore giallo paglierino è un vino fresco, fruttato, con piacevoli note dolci di vaniglia che ne conferiscono eleganza. In bocca risulta morbido, minerale e con un'equilibrata acidità. La complessità che ne deriva lo rende un vino longevo con un'interessante prospettiva di maturazione ed evoluzione negli anni futuri. Si abbina molto bene con pesce bianco e di fiume, ottimo con una tartar di trota trentina con mele.

Uvaggio: **Pinot Bianco**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**20196**



### Riesling Vigna Rielerhof

Al naso profumi floreali, frutta tropicale, mela cotta e albicocca con sviluppo dell'aroma terziario di questo vitigno che porta la caratteristica nota di petrolio bianco. In bocca è vivace e morbido allo stesso tempo, con una piacevole persistenza. Perfetto come vino da aperitivo in giornate calde. Ottimo abbinamento con pesce di fiume o di mare. Da provare a tavola abbinato a carpaccio di pesce con chutney di melanzane.

Uvaggio: **Riesling Renano**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**20581**



### Sauvignon Vigna Rielerhof

Vino di un brillante giallo paglierino ha profumi intensi di fiori di sambuco, di citronella, frutti tropicali come mango e pompelmo rosso. Al palato ritroviamo queste caratteristiche tropicali con questo piacevole gioco di acidità e mineralità persistente che ne donano freschezza. Pesce e crostacei trovano un ottimo abbinamento con questo vino; ma ottimo anche con piatti a base di carne bianca. Consigliato con carrè di capretto al forno ed asparagi selvatici una con spuma di uova aromatizzata all'ibisco.

Uvaggio: **Sauvignon Blanc**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**20198**



### Gewurztraminer Vigna Windegg

È uno dei vini più richiesti dell'Alto Adige. È un vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumo elegante, talvolta pronunciato e gradevolmente intenso. Ha un aroma di fine intensità, accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi. È indicato per antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, ma adatto anche come eccellente aperitivo o vino da dessert.

Uvaggio: **Gewurztraminer**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**20197**



### Chardonnay Riserva Seduction

È un vino bianco gradevole e piccante, note caratteristiche per la permanenza nel legno (Barriques), di colore giallo intenso con profumi di vaniglia, di frutta tropicale e piacevoli note agrumate. In bocca fragrante e persistente con una piacevole acidità. Si sposa con piatti importanti di pesce e crostacei. Ottimo anche come aperitivo.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **20199**

---



### Schiava Vigna Haselhof

Si presenta di un bel rosso brillante con profumi che richiamano fragoline di bosco, ciliegia e mandorla. In bocca è vivace grazie alla sua leggera acidità ed il tannino da rotondità e morbidezza. E' un vino che si accompagna con i tipici salumi e formaggi altoatesini, ma perfetto anche il suo accostamento a pesce grigliato. Da provare con orata o branzino al cartoccio aromatizzato al timo.

Uvaggio: **Schiava**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **20582**

---



### Pinot Nero Riserva Haselhof

Il Pinot nero è vino di colore rosso rubino con viraggi rosso granata, tannini evidenti con profumi intensi ed eterei di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente. È particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne, caccagione e saporiti formaggi stagionati

Uvaggio: **Pinot nero**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **20583**

---



### Merlot Cabernet Vigna Windegg

Colore rosso rubino, profumo fruttato con note balsamiche. In bocca pieno e sapido lascia un piacevole retrogusto. La carne rossa si sposa perfettamente come ad esempio una bistecca alla fiorentina. Ottimo con formaggi stagionati piccanti .

Uvaggio: **Merlot, cabernet  
sauvignon, cabernet franc**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **20584**

---





Vigna Traverso nasce dalla passione di Giancarlo Traverso per i vini dei Colli Orientali. Produttore di vini nella zona del Piave insieme alla moglie Ornella Molon, alla fine degli anni Ottanta Giancarlo inizia a viaggiare per conoscere altre cantine, territori e tecniche. Nel 1998 acquista sei ettari di vigne in Friuli, a Prepotto. I vitigni sono i tradizionali Ribolla gialla, Schioppettino di Prepotto e Friulano.



### Spumante Brut Ribolla Gialla DOC

È un vino bianco gustoso con un colore da giallo verdolino a giallo chiaro, un profumo delicato con note erbacee e di noce moscata. Sapore fresco ed aromatico. Adatto come aperitivo, si abbina ad antipasti, frutti di mare, pesce bollito ed alla griglia.

Uvaggio: **Ribolla Gialla 100%**  
Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**23594**



### Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali

Vino friulano storicamente apprezzato nelle principali corti europee. Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi verdi. È elegante nei suoi profumi floreali e fruttati. Acidità sostenuta ben bilanciata nel corpo. Ottenuto da un antico vitigno autoctono coltivato fin dall'epoca romana.

Uvaggio: **Ribolla Gialla**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**23595**



### Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali

Vino bianco con delicati riflessi verdognoli. È deciso nell'aroma che ricorda la foglia di pomodoro, il peperone, la salvia, la menta, la pesca bianca, papaya ed altri frutti esotici, i fiori di sambuco ed al palato si manifesta un carattere minerale ed aromatico.

Vino corposo dotato di buona acidità.

Uvaggio: **Sauvignon 100%**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**23596**



### Merlot DOC Friuli Colli Orientali

Nel Friuli Colli Orientali, il Merlot è il vitigno più pregiato con punte di vera eccellenza. Vigna Traverso ha selezionato cloni adatti al proprio terroir e creato un Merlot molto piacevole e invitante. Di grande personalità, limpido e brillante, di ottima consistenza e gradazione, barricato per 11 mesi, al naso un ottimo profumo vinoso, leggermente erbaceo con note di violetta e frutta matura: lampone, amarena.

Uvaggio: **Merlot 100%**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**23597**

---



### Troj DOC Friuli Colli Orientali

Vigna Traverso ha selezionato cloni di Merlot, Refosco, Schioppettino di Prepotto, adatti al proprio terroir e creato un blend molto bilanciato nel gusto. Interessante da scoprire e accompagnato a cibi quotidiani della buona tavola italiana. Vino facile da bere, piacevole e invitante.

Uvaggio: **Merlot, Refosco, Schioppettino**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**23598**

---



### Schioppettino di Prepotto DOC Friuli

Prodotto da sole uve Schioppettino, il vino ha un colore rosso rubino con unghia violacea. Limpido e brillante, di ottima consistenza e gradazione alcolica, barricato per 12 mesi, al naso un profumo vinoso, con note di lampone e amarena. Sapore strutturato, un pò asprigno, persistente nel finale. Autoc-tono coltivato fin dall'epoca romana.

Uvaggio: **Schioppettino**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**23600**

---



EMILIA  
ROMAGNA



*Tenuta La Viola*  
BERTINORO

Tenuta La Viola si trova in Emilia Romagna sulle dolci colline di Bertinoro, nel versante che si affaccia verso il mare.

La famiglia Gabellini, proprietaria della azienda, si trasferisce a Bertinoro dall'entroterra romagnolo e nel 1962 acquista la terra con i vigneti di Sangiovese e di Albana all'epoca coltivati ad alberello.

L'azienda crede da sempre nell'agricoltura biologica, che pratica in maniera certificata dal 1999; inoltre, dal 2018 l'azienda ha iniziato le pratiche dell'agricoltura biodinamica.

## Vini Bianchi



### Albana di Romagna Interra DOC

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione in anfora Georgiana per 6 mesi. Questo vino nasce dal desiderio di vinificare le uve così come si faceva una volta. "InTerra" perché fatto dentro la terra dalla quale le sue uve provengono.

Uvaggio: **Albana 100%**  
Vol.: **13,5%**

75 cl  **14604**

## Vini Rosati



### Bolleggio Rosè Sangiovese

Vino Biologico da uve Sangiovese. Maturazione in acciaio e affinamento sui suoi lieviti poi rifermentazione in bottiglia con il suo mosto precedentemente congelato. L'idea è quella di produrre un vino che non sia necessariamente gastronomico ma un vino che sia capace di tenerci compagnia.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **12,5%**

75 cl  **14605**



### Frangipane Albana di Romagna DOC

ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso si percepiscono invitanti sentori di frutta a polpa bianca, agrumi ed erbe aromatiche che si fondono con tenui richiami floreali, freschi cenni minerali e leggere note di mandorla. Dinamico, equilibrato e vibrante l'assaggio, caratterizzato da ottima freschezza e deciso timbro sapido.

Uvaggio: **Albana**  
Vol.: **13,5%**

75 cl  **19454**



**Petra Honorii  
Riserva Bertinoro DOC**

Maturazione in botte grande per 14 mesi. Il suo nome nasconde una precisa connotazione geografica e storica: "Petra Honorii" era il nome con cui era chiamata Bertinoro durante le Guerre gotiche.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**



**14603**



**Il Colombarone  
Superiore DOC**

Maturazione parte in barrique di rovere francese per 6 mesi. Questo Cru di Sangiovese fu la prima produzione dall'azienda nel 1998, ed è il vino ideale da portare agli amici per fargli scoprire cosa sia il Sangiovese. L'etichetta raffigura via Colombarone che sale dalla pianura fino al colle di Bertinoro.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **14%**

**75 cl**



**14602**

**37,5 cl**

**19452**



**Oddone  
Superiore DOC**

l'appellativo 'Oddone' richiama l'omonimo personaggio di Bertinoro vissuto nel XI secolo amante del vino e della goliardia. Dal colore rosso rubino intenso, il bagaglio olfattivo esprime sentori immediati e intensi di violetta e frutti di bosco, contornati da tenui richiami di erbe aromatiche. Ottimo l'equilibrio al palato tra la pienezza avvolgente, la vivace verva fresco-sapida e la trama tannica fine. Persistenti i ritorni fruttati.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **13%**

**75 cl**



**19453**

# LIGURIA





R A M O I N O



L'azienda agricola Ramoino, alla terza generazione di viticoltori, ha sede a Sarola, nei pressi di Imperia, nel cuore della riviera dei fiori.

Qui è la cantina principale, costruita in ambienti interrati e climatizzati, dove viene curata la vinificazione dei vini bianchi, l'invecchiamento in botti di legno, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia. Tutti i vigneti sono collinari e terrazzati, il sistema di coltivazione prevede l'inerbimento.

La potatura è a guyot per i bianchi, a cordone speronato per i rossi di recente impianto, ad alberello per i ceppi di rossese più vecchi, impiantati tra il 1920 ed il 1946.

## Vini Bianchi



### Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC

Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo ampio e fruttato con sentori di pesca. Sapore morbido e persistente con tipico e gradevole retrogusto di sapidità marina.

Uvaggio: **Pigato**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **14659**



### Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC

Colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato e fruttato con sentori di mela. Sapore morbido e strutturato, mandorlato e sapido.

Uvaggio: **Vermentino**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **14658**

## Vini Rossi



### Rossese di Dolceacqua DOC

Colore rosso rubino vivo da giovane, bei riflessi granata con l'affinamento. Profumo fruttato da giovane, più intenso e con sentori di frutti di bosco con l'affinamento.

Uvaggio: **Rossese**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **14660**



**TOSCANA**



CANTINA DI  
MONTALCINO

Montalcino, antico e fascinosa borgo senese di origine etrusca, è posto in cima ad un colle di circa 600 m slm tra boschi di lecci. Il suo verdissimo territorio, delimitato dal monte Amiata e le valli dell'Orcia, dell'Asso, e dell'Ombro-ne, risulta quasi di forma circolare tanto da poter individuare idealmente quattro versanti, con differenti caratteristiche pedoclimatiche (terreno, orientamento, microclima). I vigneti occupano solo una minima parte del territorio, particolarmente vocato alla coltivazione del Sangiovese, vitigno antico da cui produciamo il famoso Brunello. I vigneti dei nostri soci si trovano su tutti i versanti in cui si suddivide il territorio e ciò è garanzia di ottima qualità anche in periodi in cui le condizioni climatiche non sono state favorevoli.



### Chianti Classico DOCG Lorenzo Melani

Vino rosso dal colore intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Ricorda al naso ciliegia marasca e ribes con timide note speziate di pepe nero. In bocca si presenta di buona intensità, dal tannino morbido e delicato.

Uvaggio: **Sangiovese, Merlot**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **14672**



### Brunello di Montalcino DOCG 2012

Colore rosso porpora, molto deciso, piuttosto limpido, con archetti fitti. Al naso il profumo è intenso e molto persistente, di qualità fine. La sensazione fruttata di more, ribes e ciliegie, che si distinguono tra le altre componenti, è quella che prevale. In bocca l'impatto è gradevole, gustoso, caratterizzato da una forte alcolicità ben supportata da tannini ricchi, ma morbidi e giusta acidità. Di gusto pieno, molto avvolgente inizialmente, si diluisce nel finale.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **14677**



### Chianti Riserva DOCG Lorenzo Melani

La fermentazione è avvenuta ad una temperatura controllata di 27-28°C. Dopo essere stato tolto dalle fecce il vino è stato conservato in contenitori di acciaio inox per completare la fermentazione malolattica. Questo vino affina in botti di rovere per 8 mesi e poi in bottiglia per 3 mesi. Colore rosso porpora, intenso, caratterizzato da note che ricordano frutti rossi, more, ribes e spezie dolci. Il gusto è pieno ed avvolgente, fresco, di corpo deciso ma delicato al palato.

Uvaggio: **Sangiovese, Merlot**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **14673**



### Brunello di Montalcino DOCG 2013

Caratterizzato da una buona acidità e bei tannini questo Brunello 2013 è un vino complesso, armonico e di grande eleganza. Profumo avvolgente di frutti rossi e frutti di bosco. In bocca morbido, setoso e perfettamente equilibrato. Molto piacevole e persistente con grandi potenzialità di invecchiamento.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **14676**



### **Brunello di Montalcino DOCG 2014**

Caratterizzato da una buona acidità e bei tannini. Vino complesso, armonico e di grande eleganza. Profumo avvolgente di frutti rossi e frutti di bosco. In bocca morbido, setoso e perfettamente equilibrato. Molto piacevole e persistente con grandi potenzialità di invecchiamento.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14675**

---



### **Brunello di Montalcino DOCG 2017**

Rosso porpora, molto deciso, piuttosto limpido, con archetti fitti. Al naso il profumo è intenso e molto persistente, di qualità fine. La sensazione fruttata con more, ribes e ciliegie, che si distinguono tra le altre componenti, è quella che prevale. In bocca l'impatto è gradevole, gustoso, caratterizzato da una forte alcolicità ben supportata da tannini ricchi, ma morbidi e giusta acidità. Di gusto pieno, molto avvolgente inizialmente, si diluisce nel finale.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14674**

**75 cl 2018**

**17975**

---



**I TIRRENI**®

Tommaso Rindi, enologo e Samuele Falciani, agronomo, accomunati entrambi da esperienze come dipendenti nella zona del Chianti, decidono nel 2015 di avviare il proprio progetto vitivinicolo. Scelgono Bolgheri e dall'unione delle loro forze nasce l'azienda I Tirreni. I Tirreni viene così chiamata in omaggio all'antico nome degli Etruschi, che furono il primo popolo a insediarsi in queste terre e praticare la viticoltura. I vigneti, circa 4,5 ettari, sono concentrati in due aree limitrofe nella parte nord-occidentale della denominazione: alla Ferruggini e a Osteria Vecchia.

## Vini Bianchi



### Vermentino Bolgheri DOC Beccaia

Nel bicchiere si presenta giallo tenue con riflessi verdi. Si tratta di un vino rotondo e sapido, la cui freschezza esalta le note vegetali agrumate e floreali dolci del tarassaco che emergono appena versato. Seguono poi sentori fruttati di pesca. Vino perfetto per godersi a pieno piatti di pesce semplici e piatti di pesce della tradizione Toscana. Ideale per le crudité di molluschi e crostacei e come aperitivo.

Uvaggio: **Vermentino**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**14670**

## Vini Rossi



### Bolgheri Rosso DOC Beccaia

Rosso rubino intenso, con riflessi viola. La grande struttura ed il corpo di questo vino sono la tipica espressione del territorio di Bolgheri. Immergendo il naso nel bicchiere le note varietali del cabernet sauvignon emergono avvolte da quelle fruttate, e più calde, del merlot, in armonia. Si tratta di un vino perfetto per piatti complessi come primi di selvaggina e carni in umido, ma capace anche di accompagnare e sostenere il confronto con formaggi erborinati dall'odore intenso.

Uvaggio: **Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**14671**



TENUTA LA MACCHIA  
TOSCANA

Sapete che cosa è una macchia?

La risposta è nel nostro progetto. Vogliamo rimanere nel tempo, lasciare qualcosa di più di un umile sorso.

Tutto nasce alla fine di un master di "Viticoltura ed Enologia". Esperienze pregresse nel mondo del vino hanno portato alla costruzione di un progetto basato sul BIO, sul rispetto e sulla voglia di immettere sul mercato un modo di lavorare e concepire i prodotti. Da una semplice analisi del terreno arriva la curiosità di capire ancora meglio la reale potenzialità di un unico corpo di vigna di appena 3 Ha protetto da una riserva naturale.

6 mesi dopo prende forma l'azienda e con lei le prime vinificazioni. Con il tempo tutto si è consolidato in maniera naturale e spontanea. Questa macchia che avvolge la vigna continua a racchiudere progetti, semplicità e pura passione



### Bianco Toscana IGT Aryah

Si presenta con un giallo paglierino scarico e brillante, dando fin da subito sensazione di freschezza e vivacità. Al naso è affascinante e ricco; leggera nota di ortica, eleganti note di frutta esotica, come pompelmo, frutto della passione e mango, con una gamma floreale ed una leggera nota di albicocca che lo completano. In bocca è armonico, fruttato e altamente minerale, con l'ottima acidità che un grande vino bianco deve avere. Ottima corrispondenza gusto/olfattiva. Abbiamo scelto il Sauvignon Blanc perchè rispecchia l'eleganza, l'armonia e la vivacità che un vino deve avere.

Uvaggio: **Sauvignon Blanc**

Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**14655**



### Rosso Toscana IGT Scutum

Colore rosso rubino denso. Il naso è intenso e territoriale, con profumi di frutta nera, more e prugna, note di corteccia e una sottile mineralità ferrosa. Palato fresco, di ottima struttura, fruttato e speziato, tannino vellutato e ben integrato. Vino elegante di ottima evoluzione.

Uvaggio: **Cabernet Sauvignon,**

**Merlot, Petit Verdot**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**14657**



**UMBRIA**



Centosettantacinque ettari in un corpus unico al centro della zona Docg di Montefalco.

I terreni, argillosi e ricchi di calcare, hanno origine geologica diversa: profondi alcuni, ricchi di scheletro altri, che conferiscono ai vini sfumature intense e variegata; colline austere, circondate da boschi, dal microclima ideale per la vite e l'olivo. Dieci ettari sono dedicati ad oliveto, cinquanta a vigneto, disposti sulla sommità delle colline e orientati a sud e ad ovest. Coltiviamo prevalentemente varietà autoctone: Grechetto e Trebbiano Spoletino per i bianchi, Sangiovese e Sagrantino per i rossi.



### Trebbiano Spoletino DOC

Giallo paglierino intenso tendente all'oro. Impatto olfattivo di grande intensità e persistenza; fruttato e floreale, si riconoscono fiori di mandorlo, biancospino, agrumi e frutta tropicale; finale leggermente speziato. Al palato è strutturato e molto sapido. La grande struttura acida, tipica del Trebbiano Spoletino, si fonde in un perfetto e sorprendente equilibrio con gli altri elementi.

Uvaggio: **Trebbiano Spoletino**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**



**11645**



### Montefalco Grechetto DOC

Il Grechetto in purezza, espressione della tradizione umbra dei vini bianchi e della zona a denominazione protetta di Montefalco. Di colore giallo paglierino carico. Si apre all'olfatto con eleganza: fresco, fruttato e floreale con note di agrumi, pesca, mandorlo e biancospino. Al gusto è di buona struttura e di gradevole freschezza.

Uvaggio: **Grechetto**  
Vol.: **13%**

**75 cl**



**11646**



### Montefalco Sagrantino DOCG

Dire Antonelli San Marco e dire Sagrantino è pressoché la stessa cosa. Azienda storica di Montefalco fin dal 1881. Questo Sagrantino è assolutamente ineccepibile, vigoroso e forte come solo questo vino sa essere, con una trama tannica impressionante e la bellissima struttura, tipica dei grandi vini, dalla netta impronta caratteriale ma allo stesso tempo dai toni raffinati. Un vitigno tutto da scoprire.

Uvaggio: **Sagrantino**  
Vol.: **14%**

**75 cl**  **11649**



### Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Intenso colore rosso rubino tendente al granato. All'olfatto è ricco e complesso, spiccano note di ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco, buccia di agrumi canditi e spezie. Al gusto è un vino sorprendente, dove l'ingresso dolce lascia il posto ad un finale fresco con persistenza delle sensazioni aromatiche avvertite all'olfatto.

Uvaggio: **Sagrantino**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**  **11651**



### Chiusa di Pannone Montefalco DOCG

Colore rosso rubino intenso. Olfatto ricco e potente, etereo e molto complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano.

Uvaggio: **Sagrantino**  
Vol.: **15%**

**75 cl**  **11650**



### Contrario Umbria IGT

Rappresenta un nuovo modo di interpretare l'uva tipica di Montefalco, coltivata e vinificata in maniera tale da esaltarne le peculiarità aromatiche più fresche e da ottenere un vino godibile sin da giovane. Colore rosso rubino carico. Olfatto ricco e intenso, caratterizzato da toni fruttati con note di agrumi e frutti rossi. Sottili sentori di erbe aromatiche. Al palato è elegante e fresco.

Uvaggio: **Uva tipica di Montefalco**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**  **11648**



### Montefalco Rosso DOC

Colore rosso rubino. Profumo intenso e fruttato, ricorda ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta secco, equilibrato e di buona struttura. La freschezza del Sangiovese gli conferisce un'ottima bevibilità. Vino della tradizione ottenuto dall'assemblaggio di Sangiovese con altre uve a bacca rossa.

Uvaggio: **Sangiovese, altri**  
Vol.: **14%**

**75 cl**  **11654**



### Montefalco Riserva DOC

Colore rosso rubino carico. Impatto olfattivo molto intenso e complesso con sentori fruttati, floreali e speziati. Al gusto è strutturato ed elegante, dotato di una notevole persistenza gusto-olfattiva.

Uvaggio: **Sangiovese**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**  **11647**





Marotti Campi è un nome di primo piano del mondo del vino marchigiano, sinonimo di eccellenza del Verdicchio dei Castelli di Jesi e della Lacrima di Morro d'Alba. Stiamo parlando della più antica realtà agricola di Morro d'Alba, la cui attività è testimoniata a partire dalla metà dell'Ottocento, quando la famiglia Marotti comprò la vasta proprietà, impiantò le prime viti ed eresse la grande villa patronale, oggi circondata da vigneti.

La vasta tenuta della famiglia Mariotti Campi si estende per 120 ettari, di cui 53 sono vitati.

## Vini Bianchi



### Castelli di Jesi Classico Riserva DOCG

Di colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati. Profumi di ginestra, sambuco, note marine e minerali, un tocco di vaniglia, capaci di grandi evoluzioni in invecchiamento.

Uvaggio: **Verdicchio**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**14643**



### Luzano Classico Superiore DOC

Il "Luzano" è un Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore che alla vista si annuncia con un colore giallo paglierino luminoso, attraversato da leggeri riflessi più tendenti al verdolino nell'ungghia. Al naso precisi e nitidi si avvertono sentori floreali e fruttati, arricchiti da sensazioni che riportano al minerale e alla pietra focaia. In bocca è di corpo leggero, con un sorso dall'anima fresca, che fascia il palato con un gusto sapido dotato di una buona persistenza.

Uvaggio: **Verdicchio**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**19346**



### Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sentori mediterranei, cedro e bosso. In bocca piacevolmente secco e materico con un lungo finale di agrumi antichi.

Uvaggio: **Verdicchio**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14644**



### Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristici profumi di rosa, mora, pepe rosa e bacche di ginepro con un tocco elegante di spezie orientali. All'assaggio fruttato e speziato.

Uvaggio: **Lacrima di Morro d'Alba**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14645**

---



### Mosto Parzialmente Fermentato da Uve Lacrima

Di colore rosso rubino brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza. Profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco. Al palato dolce, armonico e di buona freschezza.

Uvaggio: **Lacrima**  
Vol.: **6,5%**

**75 cl**

**14652**

---





TENUTA  
SECOLO IX

Le vigne si stendono a Tocco da Casauria, ai piedi del Monte Morrone, nel cuore dell'Abruzzo. In un territorio dominato da montagne monumentali, colline e sinuose vallate sorgono antichi borghi, custodi di tradizioni. Tenuta Secolo IX si ispira a questo ambiente unico, condensando la maestria e la sapienza che hanno caratterizzato le produzioni del vino e dell'olio nel passato e che sono state tramandate fino ad oggi. I vini sono il frutto di ricerca costante e rispetto della tradizione per garantire qualità e genuinità.



### Moscato Passito Colline Pescaresi

Da un vitigno antichissimo, un vino Passito dallo stile moderno, frutto di tredici secoli di viticoltura nell'agro di Castiglione a Casauria. Dal colore dorato intenso e dai profumi di albicocca essicata, fichi secchi, cedro e zenzero.

Uvaggio: **Moscato Bianco**  
Vol.: **13%**

**50 cl**

**14620**



### Fonte Grotta Colline Pescaresi IGT

Colore paglierino brillante dai riflessi dorati, leggermente esotico, con note floreali, profuma di pesca e albicocca. Al naso note floreali, profuma di pesca e albicocca. Si accompagna molto bene gli antipasti di mare, crostacei crudi o al vapore e piatti di pesce delicati; si abbina anche piatti della cucina vegetariana.

Uvaggio: **Moscato Bianco**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**18925**



### Pecorino Colline Pescaresi

Ha colore paglierino con riflessi verdognoli. Decisamente fresco al gusto, croccante, presenta profumi di frutta a polpa bianca, miele di acacia, erbe fresche, appena balsamico.

Uvaggio: **Pecorino**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**14611**



### Fonte Fiorita Colline Pescaresi IGT

Dalla cernita delle nostre uve a bacca bianca, otteniamo un vino fresco, allegro e spensierato, dalla piacevole ed intrigante beva. Di color giallo paglierino, regala all'olfatto piacevoli emozioni di frutta tropicale; al gusto risulta fresco, sapido, di giusta persistenza. Si abbina perfettamente agli antipasti di mare e di montagna; accompagna molto bene taglieri di salumi, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

Uvaggio: **Moscato**  
Vol.: **12%**

**75 cl**

**18926**

## Vini Rosati



### Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Nobile rosato, tradizionale espressione della cultura vitivinicola abruzzese. Le uve sono raccolte a mano quando ancora conservano un'elevata acidità. Di color rosato brillante, presenta profumi di ciliegia, rosa e piccoli frutti rossi.

Uvaggio: **Varietà a bacca nera**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**14613**

---

## Vini Rossi



### Montepulciano d'Abruzzo DOC

I filari di Montepulciano si adagiano sui dolci crinali ai piedi della Majella. Di colore rosso rubino intenso, con ha profumi di frutta rossa matura e prugna. In bocca è pieno, morbido, persistente ma dinamico.

Uvaggio: **Montepulciano**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**14612**

---



### Fioravante Montepulciano d'Abruzzo DOC

I filari di Montepulciano si adagiano sui dolci crinali ai piedi della Majella. Il clima, segnato dal sole, dal vento e da forti escursioni termiche diurne, donano al vino un carattere unico. Colore rosso rubino intenso, con riflessi appena granata ha profumi di frutta rossa matura, amarena e prugna. In bocca è pieno, morbido e persistente. Ideale con primi piatti con sughi di carne, a secondi piatti di carni rosse alla griglia e arrosto, a formaggi di media stagionatura.

Uvaggio: **Montepulciano**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**18924**

---



**LAZIO**



## CASTEL DE PAOLIS

AZIENDA AGRICOLA

L'azienda agricola Castel De Paolis nasce nel 1985 a Grottaferrata, a 270 mt sul livello del mare godendo di un clima tra i piu' miti e piacevoli d'Italia. Nasce da una idea divenuta progetto dell' On. Giulio Santarelli, già sottosegretario di stato al Ministero dell'Agricoltura e Foreste. L'azienda sorge sulle rovine del Castello di epoca medievale, dal quale prende il nome, che a sua volta sorgeva su rovine di epoca Romana. Ancora oggi infatti, la Cantina dell'azienda può godere della preziosa "Cisterna Romana", nella quale riposano le Barrique con i grandi rossi da invecchiamento.

In questo ambiente magico, vengono spesso organizzate delle degustazioni con gli ospiti e con i gruppi turistici che vengono a visitare la Cantina.

### Vini Bianchi



#### Frascati Superiore DOCG

Colore giallo dorato, fruttato intenso e minerale, di notevole persistenza. Frutta esotica e a pasta bianca. Al gusto grande rotondità e morbidezza, sapido, di notevole corpo. Lunga persistenza aromatica. Perfetto in abbinamento con primi piatti speziati della cucina laziale, abbacchio, formaggi.

Uvaggio: **Malvasia del Lazio, trebb. giallo, bombino, bellone**  
Vol.: 14%

**75 cl** **12844**



#### Donna Adriana IGT

Vino di punta dell'azienda, con il suo passaggio in barrique, dona sentori ineccepibili. Di colore giallo dorato intenso, al naso un fruttato molto intenso e minerale, persistente, che ricorda la frutta esotica e a pasta bianca come la pesca. Di notevole finezza, grande eleganza, sapido, morbido e persistente, perfetto con la cucina di pesce, primi piatti elaborati, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Uvaggio: **Viognier, malvasia del Lazio**  
Vol.: 14,5%

**75 cl** **12845**



#### Campo Vecchio IGT

Giallo dorato, al naso fruttato, intenso e floreale, molto morbido, di calibrata alcolicità e buona persistenza fruttata, è complessivamente un vino di ottima rotondità. Perfetto in abbinamento con primi di pesce, con verdure e a carni bianche.

Uvaggio: **Malvasia di Candia, malvasia del Lazio, viognier**  
Vol.: 12,5%

**75 cl** **12847**



#### Muffa Nobile Bianco Dolce

Colore giallo dorato, quasi ambrato, al naso è intensamente fruttato con note di albicocca, frutta secca e iodio. Miele e vaniglia. Il palato è elegante, persistente e minerale. Dolce e vellutato con ottima acidità. Si abbina con dolci al cucchiaio, formaggi erborinati, foie gras.

Uvaggio: **Sauvignon, Blanc, semillon, moscato giallo**  
Vol.: 12%

**37,5 cl** **12849**



### I 4 Mori IGT

Vitigno allevato su terreni di origine vulcanica, Fermenta in vasca in acciaio a temperatura controllata a 25/28°C per circa 18 giorni, per poi terminare l'affinamento in barrique Tronçais e Allier. Dal colore rosso rubino intenso, rivela al naso tracce di ribes e frutta di bosco in primo piano. Si apre su toni di prugna, spezie, cuoio e vaniglia. Impreziosito da eleganti note floreali. Al gusto bilanciato e di grande struttura.

Uvaggio: **Shiraz, Cabernet S., Merlot, Petit Verdot**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl**

**12848**



### Rosso Dolce Rosathea

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, sprigiona subito sentori di confettura di frutti di bosco, amarena, petali di rosa, da cui il nome. Al gusto è un vino dolce e vellutato, con una buona freschezza. Lunga persistenza fruttata. E' perfetto per chiusura di pasto, da abbinare alla pasticceria secca, crostate di frutta e ricotta, dolci al cioccolato.

Uvaggio: **Moscato Rosa**  
Vol.: **14%**

**37,5 cl**

**12850**



### Campo Vecchio Lazio IGT

Vigneti collinari posti a 250 metri sul livello del mare. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, al termine della lavorazione il vino viene suddiviso in due parti. Una metà prende la via della barrique, l'altra rimane in vasca d'acciaio fino al momento dell'assemblaggio finale e del definitivo imbottigliamento. Rosso rubino di bella intensità, al naso rivela profumi netti di frutta rossa, more e lamponi, seguite da un fondo dolce e speziato. In bocca, invece, la caratteristica più interessante è senza dubbio il buon equilibrio di tutte le sue componenti, con tannini dolci e buona mineralità.

Uvaggio: **50% syrah, 50%**

**cesanese**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**12846**



MOLISE



## CAMPI VALERIO

Campi Valerio rappresenta più di un fazzoletto di terra: la presenza del vino in questi luoghi risale al 500 a.C.; un territorio antico che possiede un insieme unico di condizioni climatiche e geologiche.

“Campi Valerio” nasce nel 2004 e lega, nella sua denominazione, la storia di una famiglia al proprio territorio. Il nuovo brand custodisce una storia dal cuore antico: i vigneti erano già presenti nella tenuta che fu della famiglia nobile Pignatelli, casato presente sin dal XVII sec. in Montepulciano.

### Vini Bianchi



#### Falanghina del Molise Fannia DOC

Questa falanghina rende omaggio alla città di Isernia. Colore giallo paglierino carico con aromi audaci di fiori di agrumi e sapori di mela e pera. Fresco, ben equilibrato con spiccate note minerali.

Uvaggio: **Falanghina, Trebbiano**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **19530**

### Vini Rossi



#### Questo vino non esiste Rosso del Molise DOC

Colore rosso rubino tendente al violaceo. Al naso si avvertono sentori di frutti di bosco e frutta passita. Al palato risulta di corpo, semplice e gradevole.

Uvaggio: **Tintillia, Montepulciano**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **14608**

### Vini Rosati



#### Rosa dei Campi

La maturazione avviene in acciaio prima dell’imbottigliamento. Il colore è rosa brillante intenso. Al naso è fresco, fruttato e fragrante e richiama note di frutti rossi e fiori. Al palato è delicato e freschissimo. A tavola è ideale per accompagnare antipasti e piatti di pesce.

Uvaggio: **Montepulciano**  
Vol.: **14%**

**75 cl** **14609**



#### Tintillia del Molise AE

AE è un omaggio alla città di Isernia. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso risulta complesso e persistente con sentori che ricordano erbe balsamiche e frutti maturi a bacca rossa.

Uvaggio: **Tintillia, Montepulciano**  
Vol.: **14%**

**75 cl** **14606**



# PUGLIA



*Riviera*

I VINI PREGIATI DI PUGLIA

Le radici della famiglia de fondano salde nella terra di Puglia, in agro di Andria, sull'altipiano tra le colline della Murgia e il mare Adriatico. Qui Giuseppe, il patriarca della famiglia nato nella metà dell'Ottocento, fu agricoltore dalle grandi qualità imprenditoriali. Nel 1921 acquistò la vasta tenuta appartenuta per secoli alla nobile famiglia aquilana Rivera. L'ambizione di creare un'etichetta che rappresentasse la Puglia fu presto premiata: la Rivera divenne emblema dell'enologia pugliese. Oggi Sebastiano e Marco proseguono con impegno e orgoglio questa tradizione.

PUGLIA



**Preludio N°1  
Castel Del Monte DOC**

È stato il primo chardonnay prodotto in Puglia. Questo vino affina in acciaio e riposa sui lieviti per 3-4 giorni. Nel bicchiere ha un colore giallo paglierino intenso, al naso fresco e fruttato con note di frutta fresca a pasta bianca, al palato è pieno, fresco e fruttato, di buona lunghezza e complessità. Si abbina a crudi e cotti di mare, piatti a base di pesce, minestre leggere.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13%**

**75 cl**                      **23611**  
**37,5 cl**                    **19363**



**Lama dei Corvi  
Castel del Monte DOC**

Il vigneto di chardonnay si trova a circa 350 m SLM, ed è una bellissima espressione di quello che un vitigno Internazionale può regalare. Riflessi dorati con un profumo di erbe aromatiche e toni salmastri. Equilibrato all'assaggio con un'ottima acidità, lungo e sapido nel finale. Fermenta in barrique di rovere francese di primo passaggio nelle quali prose

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**                      **23613**



**Marese Bombino  
Castel del Monte DOCG**

Si esprime con il carattere e la tipicità del bombino bianco in purezza. Nasce dalla maturazione delle uve avanzata, pigiate in modo soffice e dal breve riposo sui lieviti. Il risultato è uno splendido vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, il profumo è floreale e fruttato. Al palato è piacevolmente fresco. Si accompagna a crudi di mare e cotti di mare.

Uvaggio: **Bombino Bianco**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**                      **23612**



**Piani di Tufara  
Moscato di Trani DOC**

Il moscato di Trani è il più classico dei vini dolci della Puglia. Le uve vengono posizionate su graticci per concentrare la componente zuccherina e aromatica. Il vino sosta per alcuni mesi in barriques di rovere Francese. Il bouquet è intenso di frutta candita e agrumi, in bocca il vino è avvolgente, lungo e complesso con un finale mai stucchevole. Si abbina bene a Foie-Gras e formaggi sapori. Si consiglia di berlo a 10°.

Uvaggio: **Moscato**  
Vol.: **14%**

**75 cl**                      **21441**



### **Pungirosa Bombino Nero Castel del Monte DOCG**

Questo vino rappresenta una espressione gradevole e moderna del vitigno. La vinificazione avviene in acciaio e viene affinato in vasche di cemento che ne esaltano la componente fruttata. Al naso predominano le note di mora e frutta rossa, al palato agile, vivace e scorrevole.

Uvaggio: **Bombino Nero**  
Vol.: **12%**

<b>75 cl</b>	<b>20551</b>
<b>37,5</b>	<b>19362</b>
<b>150 cl</b>	<b>17660</b>

---



### Primitivo Salento IGT

Questo vino rappresenta una espressione gradevole e moderna del vitigno. La vinificazione avviene in acciaio e viene affinato in vasche di cemento che ne esaltano la componente fruttata. Al naso predominano le note di mora e frutta rossa, al palato agile, vivace e scorrevole.

Uvaggio: **Primitivo**  
Vol.: **14%**

**75 cl** **20549**



### Negroamaro Salento IGT

Il Negroamaro è il vitigno più tipico del Salento e ha raggiunto grande notorietà grazie al carattere intenso dei suoi vini. Rivera ha voluto interpretarlo in uno stile fresco e scorrevole con una vinificazione moderna che esalta i profumi intensi di piccoli frutti rossi e le note delicatamente balsamiche tipiche della varietà. Servito a 16-18° C, esprime grande piacevolezza e versatilità negli abbinamenti.

Uvaggio: **Negroamaro**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **20550**



### Trusco Primitivo di Manduria DOC

Tutto il carattere della Puglia che si esprime tramite questo vitigno autoctono da dove nasce il Trusco un vino dal carattere deciso e prepotentemente territoriale. Compatto e caratterizzato da tannini impetuosi e da una vitale verve acida. Dopo la vinificazione lo attende una macerazione sulle bucce per circa 12 giorni per poi passare in botti di rovere per 9 mesi. Colore rubino intenso, al naso profuma di ciliegia, prugna e liquirizia.

Uvaggio: **Primitivo di Manduria**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl** **23607**



### Violante Nero di Troia Castel del Monte DOC

Il Castel del Monte Nero di Troia è l'espressione più nobile del vitigno interpretato da Rivera. Le uve dopo raccolte macerano per 10 giorni sulle bucce e non affina in legno proprio per esaltare le caratteristiche naturali del frutto. Il risultato è un vino eccezionale fruttato e di grande bevibilità con succose note di ribes ed eleganti profumi di viola. Finale lungo e persistente.

Uvaggio: **Nero di Troia**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **23608**



### Il Falcone Rosso Riserva Castel del Monte DOCG

Castel del Monte Rivera Il Falcone è considerato una pietra miliare dell'enologia pugliese. Matura per 14 mesi in barriques di rovere Francese e 7 in botte di rovere di 30hl. Un colore rosso rubino granato, al naso è ricco di note di frutta rossa matura, tabacco e spezie. Seducente e pieno al gusto con un finale lungo ed equilibrato.

Uvaggio: **Nero di Troia, altri**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **23609**



### Puer Apuliae Castel del Monte DOCG

"Figlio di Puglia" si esprime con un grande carattere ed eleganza. La macerazione è prolungata fino a 20 giorni. A fine fermentazione il vino viene trasferito in barriques nuove di rovere dove matura per 14 mesi, poi trasferito in bottiglia e affinato per 12 mesi prima di commercializzarlo. Colore rosso violaceo, al naso un bouquet di frutti rossi con note di anice stellato, il palato è di grande fitezza ed eleganza, molto lungo.

Uvaggio: **Nero di Troia**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **23610**



BASILICATA



**gioia al negro**

AZIENDA VINICOLA  
RADICATA E DIFFUSA

L'azienda vinicola Gioia al Negro svolge la propria attività a Lagonegro, in provincia di Potenza. Grazie al giusto impegno, una seria programmazione, le competenze, la passione, il coraggio, l'azienda vinicola è riuscita, nel tempo, a realizzare un progetto solo a prima vista ambizioso, come produrre una variegata gamma di vini di pregio a partire da un territorio a limitata vocazione vinicola.



**Mezzocielo  
Basilicata IGT**

Sorso equilibrato e spiccata freschezza ricordano il respiro notturno del cielo che si stende sui vigneti. I venti del vicino Mar Ionio lo rendono di grande struttura e complessità con una spiccata personalità.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl** **21183**



**Di Siris  
Basilicata IGT**

Il vicino mar Jonio, su cui si affacciava l'antica colonia greca di Siris e che ve diamo brillare dai nostri vigneti in collina, aggiunge peculiari sfumature iodiate al Syrah. L'eleganza dei consueti sentori fruttati e speziati diventa fascino. Provocante.

Matura in acciaio per 8 - 10 mesi poi in bottiglia.

Uvaggio: **Syrah**  
Vol.: **14%**

**75 cl** **15718**



**Nudo Sguardo  
Basilicata IGT**

Non si veste di orpelli alla moda, ma della sola espressione gusto - olfattiva fine, armonica e fresca. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata di uve accuratamente raccolte nei nostri vigneti del materano, che contendono la terra a sassi e calanchi. Matura in acciaio per 6 - 8 mesi.

Uvaggio: **Chardonnay e malvasia**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl** **14517**  
**37,5 cl** **19528**



**Di Siris Rosato  
Basilicata IGT**

Dalla fermentazione in bianco di uva Syrah, un mosto fiore che conferisce al vino un colore e legante, profumi di fiori e frutta fresca. Il mar Jonio, su cui si affacciava l'antica colonia greca di Siris, è vicino e partecipa con la sua peculiare nota iodata, fragrante, intensa e dal grande equilibrio.

Uvaggio: **Syrah**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **15719**



### Sguardo Fiero Basilicata IGT

Prodotto in con uve Primitivo del mate-rano che contendono la terra a sassi e calanchi.

Intenso colore rosso rubino, profumi di frutti rossi e spezie, gusto asciutto, pieno e armonico.

Un vino schietto, orgoglioso, eclittico. Fiero. Matura in acciaio per 6 – 8 mesi..

Uvaggio: **Primitivo**

Vol.: **13%**

**75 cl**

**14518**

**37,5 cl**

**19529**



### Radicato 100 Nerulum Aglianico del Vulture IGT

Prodotto da uve aglianico, colore rosso rubino, ottimo compagno per carni rosse e formaggi stagionati. Allevato con sistema a cordone speronato su terreni di matrice vulcanica, effettua una maturazione per 12 mesi in barriques di rovere francese e affina poi per 6 mesi in bottiglia.

Uvaggio: **Aglianico**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**12869**



### Radicato Masticchio IGT

Prodotto da uve aglianico e cabernet, colore rosso rubino intenso, ha un bouquet fruttato con note di ciliegia. Asciutto, secco, armonico e dal gusto pieno al palato. Allevato con sistema a cordone speronato su terreni di matrice vulcanica, effettua una matura-zione per 12 mesi in barriques di rovere francese e affina poi per 6 mesi in bottiglia.

Uvaggio: **Aglianico, Cabernet**

Vol.: **14%**

**75 cl**

**12870**



CALABRIA



TENUTA IUZZOLINI

*Grandi Vini di Calabria*

La Tenuta Iuzzolini è una fantastica realtà a conduzione familiare. Con sede a Cirò Marina, la Cantina della famiglia Iuzzolini produce vini di altissima qualità da oltre 100 anni. Tutti i vini sono prodotti con maestria ed eleganza ed etica verso lo straordinario territorio incontaminato della regione Calabria. L'azienda condotta con saggezza e altissima professionalità dal Dottor Pasquale Iuzzolini, enologo e maestro nella vinificazione, regalano al panorama enologico vini dal carattere inconfondibile, che sanno spaziare dai sapori intensi dei rossi barricati fino alla freschezza dei vini bianchi. Vini sinceri, veri e completamente naturali. La cantina unisce modernità e tradizione traducendo il bere in estasi per veri intenditori.

## Vini Bianchi



### Cirò DOC Bianco

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo fruttato e fragrante, delicato, floreale con profumi riconducibili al fiore della Passiflora. Sapore morbido, fresco, brioso, gradevolmente armonico. Questo bianco da uve tipicamente calabre si accompagna con antipasti e piatti a base di pesce.

Uvaggio: **Greco bianco**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**12891**



### Donna Giovanna Bianco IGT

Oro limpido, pieno di luce. Naso molto fine, ampio, intenso e di grande profondità. Un capolavoro che porta in sé un messaggio chiaro, le potenzialità del territorio e del sole. Si presenta con abito di frutta a polpa gialla matura e a tratti candita, ananas cara-mellata, miele di acacia, sensazioni burrose, spezie dolci, polvere di caffè e cacao, con sottofondo di note minerali e di erbe aromatiche.

Uvaggio: **Greco Bianco da vendemmia tardiva 100%**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**12895**



### Madre Goccia Bianco IGT

Il vino Madre Goccia della Tenuta Iuzzolini è vinificato da due varietà: Chardonnay e Greco Bianco. Lo chardonnay gli conferisce la parte esotica ed il greco la parte agrumata. Degustazione: Colore – giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Profumo – floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica. Sapore – ampio e piacevolmente fruttato.

Uvaggio: **Chardonnay, greco bianco**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**12893**



### Lumare Rosato IGT

Un vivace rosato dal colore rosa salmone con riflessi di ciliegia, che si presenta al naso con profumo delicato, floreale e con sentori di fiori e spezie. Al sapore è morbido, armonico, brioso e vivace. Affina due mesi in bottiglia prima di essere distribuito.

Uvaggio: **Gaglioppo, cabernet sauvignon**

Vol.: 13%

**75 cl**

**12892**

---



### Cirò Rosato DOC

Si Presenta alla vista rosa salmone con riflessi di ciliegia, al gusto è delicato, floreale con sentori di fiori e spezie.

Al sapore è morbido, armonico, avvolgente.

Si accompagna con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi cremosi. Matura in acciaio e a seguire si affina in bottiglia per un mese a temperatura controllata.

Uvaggio: **Gaglioppo**

Vol.: 13%

**75 cl**

**17774**

---



### Cirò DOC Rosso

Dal colore rosso rubino vivace. Il profumo è delicato, intenso, piacevole. Sapore caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente. Eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Matura in acciaio per cinque mesi con breve passaggio in barriques.

Uvaggio: **Gaglioppo**  
Vol.: **13%**

**75 cl** **12890**

---



### Gaglioppo Belfresco Calabria IGT

La vendemmia avviene nella prima settimana di ottobre, dopo la macerazione carbonica, la svinatura e la pressatura soffice il vino matura in acciaio per tre mesi. Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, al naso spiccano sentori fruttati e floreali. Sapore fresco, vivace e morbido.

Ottimo servito freddo sul pesce, formaggi e frutta esotica

Uvaggio: **Gaglioppo**  
Vol.: **12,5%**

**75 cl** **15249**

---



### Muranera IGT

Il Muranera della Tenuta Iuzzolini è un vino rosso porpora con evidenti riflessi violacei. Si presenta con un profumo intenso, con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura.

Il suo sapore è caldo e vellutato. Un vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio.

Uvaggio: **Gaglioppo, magliocco, cabernet sauvignon, merlot**  
Vol.: **14,5%**

**75 cl** **12894**

---



### Paternum IGT

Colore rosso porpora, particolarmente intenso, con lieve sfumatura violacea. Profumo intenso, delicato, aprendosi con frutti di bosco per elevare poi in sentori di speziato ricchi e persistenti di vaniglia, con note balsamiche.

Al sapore si propone caldo e vellutato al palato, ampio, complesso, lungo e persistente. Grande la struttura e la longevità

Uvaggio: **Magliocco**  
Vol.: **14%**

**75 cl** **12896**

---





NICOSIA

Grazie ad una grande passione tramandata di padre in figlio per cinque generazioni, Nicosia è oggi divenuta una realtà di primo piano dell'enologia siciliana. Un'azienda dinamica, con solide radici nella tradizione vitivinicola etnea, ma capace di guardare al futuro con una chiara filosofia: privilegiare i più pregiati vitigni autoctoni e le varietà internazionali meglio adattate in Sicilia, promuovere il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente, valorizzare la materia prima con un'attenta selezione delle uve e una cura costante del lavoro in cantina. La migliore tradizione enologica siciliana.

## Vini Bianchi



### Sosta Tre Santi Etna DOC Brut

Le uve Nerello Mascalese, coltivate ad alta quota sul terreno vulcanico, si rivelano una base ideale per la produzione di spumanti metodo classico. Il Sosta Tre Santi Etna DOC Brut è il frutto di un lungo e accurato processo produttivo. Sono necessari almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia per arrivare a produrre uno spumante capace di rappresentare, in maniera autentica, le caratteristiche uniche del Nerello e del terroir etneo.

Uvaggio: **Nerello Mascalese**  
Vol.: **12%**

75 cl

14722



### Etna Bianco DOC Monte Gorna Bio

Prodotto da uve autoctone Carricante e Catarratto coltivate sui terreni ricchi di minerali di contrada Monte Gorna, a circa 700 metri sul versante sudorientale dell'Etna, questo bianco biologico dal carattere unico presenta un delizioso bouquet di mela, pompelmo, biancospino e miele. Al palato si avvertono una spiccata freschezza e una grande mineralità, con retrogusto di nocciola e un peculiare richiamo di anice sul finale. Complesso ed elegante, è ideale con risotti ai crostacei, piatti di pesce, frittiture di mare e verdure in tempura.

Uvaggio: **Carricante, Catarratto**  
Vol.: **13%**

75 cl



14626



### Grillo Fondo Filara DOC Bio

Un inno alla freschezza e alla sapidità, che oltre a essere certificato come biologico è anche adatto alle persone che seguono una dieta vegana: questo Sicilia Grillo DOC "Fondo Filara" è davvero pieno di risorse e qualità. Le uve macerano a freddo per 12 ore, per poi fermentare per 20-25 giorni alla temperatura di 15-18 °C e affinare in vasche di acciaio inox sulle fecce fini. Una bottiglia schietta, giovane e beverina, con cui Nicosia fa rivivere nel bicchiere tutta l'intensità della macchia mediterranea siciliana.

Uvaggio: **Grillo**  
Vol.: **13%**

75 cl



14631



### Malvasia Balanubi Liquoroso IGT

L'intensità del colore, le note floreali e di albicocca, il gusto morbido e armonioso caratterizzano questo vino liquoroso da uve Malvasia fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione aromatica. Il nome di questo vino dolce, che tanta gioia dà al palato e al cuore, si ispira al poeta arabo siculo Al-Ballanubi, che cantò l'amore e la fugacità dei piaceri della vita.

Uvaggio: **Malvasia**  
Vol.: **16%**

50 cl

14632



### Sosta Tre Santi Etna Rosè DOC Brut

Come il nuovo Sosta Tre Santi Etna Rosato Brut Millesimato a dosaggio zero, prodotto con selezionate uve provenienti dagli alti terrazzamenti lavici del versante sudorientale del vulcano. Dopo circa 20 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, si giunge ad un rosé dal colore intenso e brillante e dal perlage soffice e persistente.

Di grande freschezza, sapidità e morbidezza, mostra un ventaglio aromatico ampio e complesso che spazia dal floreale al fruttato, dalle note mielate alle spezie dolci.

Uvaggio: **Nerello Mascalese**

Vol.: **11,5%**

**75 cl**

**14723**

### Nero d'Avola Fondo Filara DOC Bio

Da selezionate uve Nero d'Avola nasce questo monovarietale dal colore intenso e dal profumo ricco con note di amarena e spezie dolci. Il caratteristico aroma di frutta rossa matura si ritrova anche al palato, sostenuto da un'ottima struttura e persistenza.

Uvaggio: **Nero d'Avola**

Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14630**



### Cerasuolo di Vittoria Hybla DOCG

Hybla è un'interpretazione nuova del Cerasuolo di Vittoria DOCG, rosso dalle antiche e nobili origini. Blend di Nero d'Avola e Frappato, presenta un bel colore rosso ciliegia e un aroma ricco di frutta rossa e richiami floreali. Il suo gusto morbido e pieno si abbina alla perfezione con i sapori tipici della cucina mediterranea.

Uvaggio: **Nero d'Avola, Frappato**

Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**14629**



### Etna Rosso DOC Monte Gorna Bio

Prodotto con uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio coltivate sui terreni ricchi di minerali di contrada Monte Gorna, a circa 700 metri sul versante sudorientale dell'Etna, questo vino biologico di notevole complessità aromatica ha un profilo olfattivo ricco di note di frutta rossa, erbe, spezie e liquirizia. Al palato mostra grande equilibrio, con tannini levigati e un lungo finale balsamico. Espressivo ed elegante, è ottimo da abbinare a primi piatti con sughi saporiti, selvaggina, carni alla griglia e formaggi semi-stagionati.

Uvaggio: **Nerello Mascalese,  
Nerello Cappuccio**

Vol.: **13%**

**75 cl**



**14627**



**SARDEGNA**



Tra i miti cosmogonici più affascinanti c'è quello di Atlantide. Il filosofo Platone la cita in due Dialoghi, il Timeo e il Crizia, descrivendola come un'isola antichissima e leggendaria posta oltre le colonne d'Ercole, che sprofondò all'improvviso per opera del dio del mare Poseidone.

Atlantis Berchidda è un omaggio alla Sardegna «Secondo alcune teorie, Atlantide corrisponderebbe alla Sardegna, la cui forma richiama non a caso l'impronta di un piede», spiega Francesco Sannitu, giovane titolare di Atlantis Berchidda insieme al fratello Andrea. «Non avendo una grande storia alle spalle, abbiamo deciso di intitolare la Cantina a questa leggenda che celebra la nostra terra, ed ecco i nostri vini».



### Vermentino di Crizia DOCG

Crizia della Atlantis Berchidda è un vermentino di Gallura DOCG è un vino bianco interamente prodotto nel territorio di Berchidda, nel versante sud del Monte Limbara, in Gallura. Il vigneto è esposto a un clima caldo, con buone escursioni termiche nel periodo estivo. Fresco, piacevole e dinamico al gusto, Crizia profuma di estate, l'estate di Sardegna.

Uvaggio: **Vermentino**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**12691**



### Vermentino di Gallura Superiore Clos DOCG

Il Vermentino di Gallura Clos è prodotto esclusivamente nelle annate migliori e dalle sole uve raccolte in una piccola parte del vigneto di Sos Ruos a Berchidda. Si contraddistingue per una piccola produzione di appena 2500 bottiglie, che hanno riposato per ben 9 mesi: un trattamento raro per un bianco italiano.

Uvaggio: **Vermentino**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**12693**



All'inizio degli anni Novanta, il grande esperto di vini e giornalista della Revue du Vin de France, **Michel Bettane** conia il termine "**vin de garage**" per indicare quei vini nati da micro-realtà artigianali concentrate principalmente nel territorio del Bordeaux: piccolissimi appezzamenti e produzioni così limitate da poter essere vinificate e conservate in spazi ristretti, come quelli di un garage appunto. In controtendenza, i garagisti si dimostrano più audaci e sperimentano, soprattutto, vini rossi corposi, spesso più alcolici, con uve vendemmiate a maturità estrema e vinificate con protocolli artigianali, lontani dai disciplinari e disegnati su misura per ogni vino.

In molti considerano il precursore del movimento **Jean Luc Thunevin** che, alla fine degli anni Ottanta, acquista un piccolo appezzamento di vecchie viti della superficie di meno di un ettaro nella valle di Saint-Émilion per provare a produrre il proprio vino, senza nessun obiettivo commerciale. La prima annata del suo Château Valandraud (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère) è datata 1991 e viene vinificata nella autorimessa di famiglia. Il successo è buono e l'interesse che suscita unanime, tanto da far diventare questo vino un paradigma di riferimento: produzione mignon, gestio-

ne estremamente attenta delle vigne, ricerca e grande libertà nel mescolare tradizione e innovazione in cantina. Se Thunevin è l'ispiratore del movimento, è all'influentissimo **Robert Parker** che si deve la sua consacrazione. Il critico, infatti, si innamora di questi "micro-crus" e attribuisce a Château Valandraud e ad altri vin de garage – diventati poi leggendari – come Château La Mondotte (Saint-Émilion) e Château Le Pin (Pomerol) – grandi punteggi, decretandone un successo commerciale al di là di ogni aspettativa, corredato di aste agguerritissime per accaparrarsi le poche bottiglie disponibili.

Gli echi del movimento "**GARAGISTE**" negli ultimi dieci anni si sono di molto ridimensionati.

**Les Grands Crus e Planet hs**, intravedono però nel nuovo progetto "**VIN DE GARAGE**", una filosofia, un concetto ed un fermento composto da tanti uomini, donne, piccoli vignaioli appassionati, garagisti con grande conoscenza del territorio, dedizione al sacrificio e innate capacità. Nasce quindi la nuova sezione che svilupperemo negli anni, cercando di creare un vero e proprio movimento di cultura e ricerca.

Poche bottiglie esclusive e dalla grande originalità, senza compromessi.

E la ricerca continua...



Piemonte - Lessona (BI)

## GATTINARA TIMOTEO DOCG

GAGGIANO

È un Nebbiolo in purezza, eppure esprime un carattere assolutamente peculiare, figlio di un suolo ricchissimo di origine vulcanica. Da vigne di oltre 40 anni rinomate per l'esposizione a sud e per la loro bassissima acidità, l'eleganza garbata di Timoteo è costruita su note sinuose e speziate che si evolvono in sentori agrumati e balsamici, dove la sapidità erede del terreno minerale fa da protagonista.

**Nebbiolo**

Vol.: 13%

Bottiglie prodotte

2800

75 cl

19475



Piemonte - Veza d'Alba (CN)

## ARNEIS SABBIA ORANGE

DEMARIE

Si presenta giallo dorato con riflessi aranciati, intenso, con note di pesche e albicocche mature. Leggermente speziato, note di tè verde e camomilla al gusto ricco e corposo, con piacevoli note di frutti gialli maturi e nocciole. Sensazioni minerali e salate con nuance di quercia. Sensazioni minerali e saline con leggere note di rovere. Si sposa perfettamente con zuppa di pesce, foie gras, cibi etnici speziati.

**Uve bianche autoctone**

Vol.: 13%

Bottiglie prodotte

2900

75 cl

14815



Piemonte - Veza d'Alba (CN)

## ARNEIS LUIGI METODO ANCESTRALE

DEMARIE

Si presenta brillante con sfumature giallo paglierino e riflessi dorati con profumi che rimandano ai fiori d'arancio, scorza di mandarino, pane fresco e fiori bianchi in bocca è vivace con bollicine fini e delicate. Piacevoli note floreali, di agrumi e crosta di pane. Le bollicine lo rendono perfetto per cibi grassi e cibi salati come le patatine. Si adatta anche a piatti leggeri, cucina asiatica, hamburger e "fish and chips".

**Uve bianche autoctone**

Vol.: 13%

Bottiglie prodotte

3500

75 cl

14813



Trentino - Castelnuovo (TN)

## TRENTINO DOC SUPERIORE WOLF

MARCO WOLF

Il colore è giallo paglierino, al naso è fragrante e floreale, ricco di profumi di frutta gialla. Fresco al palato con sfumature salate e finale delicatamente amarognolo. Ottimo con pesci d'acqua dolce, trota affumicata.

**Chardonnay**

Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte

1680

75 cl

14811



Piemonte - Veza d'Alba (CN)

## LUIGI ROSATO METODO ANCESTRALE

DEMARIE

Si presenta rosa salmone pallido con sfumature aranciate, i sentori rimandano alla scorza di mandarino e ai frutti rossi con note di pane fresco al sapore è vivace con bollicine fine e delicate. Le bollicine lo rendono perfetto per cibi grassi e cibi salati come le patatine. Si adatta anche a piatti leggeri, cucina asiatica, hamburger e "fish and chips".

**Uve bianche e rosse autoctone**

Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte

3500

75 cl

14814



Trentino - Castelnuovo (TN)

## TRENTINO DOC CAMPUS FORUM

MARCO WOLF

Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso è territoriale, con sentori di uva spina, bacche di sambuco e erbe di montagna. Al sorso è elegante, dalla sostenuta acidità e saporoso. Molto buono in compagnia di speziati noodles con gamberi e verdure.

**Sauvignon**

Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte

933

75 cl

14812



Veneto - Bardolino (VR)

## N'DIEL METODO ANCESTALE

BIGAGNOLI

Rosa brillante talvolta con riflessi corallo, perlage fine e persistente, ha un suadente profumo fruttato con aromi di piccoli frutti rossi e rosa; gusto fresco, sapido, minerale e armonico. Ideale nell'abbinamento con salumi e formaggi, come aperitivo oppure con pesci di lago e di mare.

**Corvina e molinara**

Vol.: 10%

Bottiglie prodotte

1600

75 cl

14816



Veneto - Bardolino (VR)

## GARGANEGA ZEJA VERONA IGT

BIGAGNOLI

Colore giallo verdolino brillante, profumi di frutta a polpa bianca, frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Gusto fresco e minerale. Si sposa bene con pesce di lago o di mare e con formaggi non stagionati.

**Garganega**

Vol.: 12%

Bottiglie prodotte

1400

75 cl

14817



Veneto - Bardolino (VR)

## BARDOLINO CHIARETTO DOC

BIGAGNOLI

Colore rosato brillante con profumi fruttati di piccoli frutti rossi gusto fresco e sapido.. Ideale nell'abbinamento con il pesce di lago e di mare, si adatta bene ai piatti della cucina orientale come il sushi.

**Corvina, rondinella, molinara**

Vol.: 12%

Bottiglie prodotte

1400

75 cl

14820



Veneto - C. di Povegliano (TV)

## TREVEZIE IGT CAMALADUM

SAN MATIO

Paglierino lucente. Ventaglio olfattivo ben amalgamato da un delicato timbro fumè: nettarina, note di frutta tropicale, fiori di mandorlo, a tratti elicriso, santoreggia e refoli mentolati. Al palato conferma la sua eleganza, ben proporzionato, scattante e dalla nitida impronta sapida, si allungasucoso su toni agrumati e delicatamente speziati.

**Chardonnay**

Vol.: 10%

Bottiglie prodotte

3333

75 cl

15626



Toscana - Cortona (AR)

## SOLOSYRAH ROSSO CORTONA DOC

TREVISAN

È un vino pensato per coloro che amano i vini freschi, "easy to drink"! È un vino giovane dal colore rosso vivo con note violacee e al naso spiccano immediate le note fruttate di mora e ribes. In bocca è pieno e avvolgente con un finale di note dolci. Ideale per accompagnare antipasti e primi piatti.

**Syrah**

Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte

5500

75 cl

19473



Umbria - Solfagnano (AR)

## VERMENTINO LE PUREZZE

GB BENNICELLI

Si presenta giallo paglierino con profumi di frutta fresca e fiore bianco, gusto piacevole sostenuto da un fruttato particolarmente fresco, con chiusura lunga e persistente. Eccellente come aperitivo particolarmente adatto alle zuppe di pesce paste e risotti ai frutti di mare, spaghetti alle vongole, zuppe di legumi.

**Vermentino**

Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte

3000

75 cl

14830



Umbria - Solfignano (AR)

## PINOT GRIGIO MACERATO

GB BENNICELLI

Il vino presenta dei riflessi ramati importanti, caratteristici della buccia di cipolla. Dotato di una finezza aromatica decisa dove esordisce con note fruttate di albicocca matura emergono anche profumi speziati di pepe bianco e fumè. Al palato è morbido e avvolgente, ha un'ottima persistenza ed eleganza. È ottimo l'abbinamento con carni e pesci saporiti come il tonno. Si sposa bene anche a primi piatti a base di pesce e zuppe saporite di legumi.

**Pinot grigio**  
Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte  
**600**

**75 cl**  
**14833**



Abruzzo - Ortona (CH)

## MALEDUCATA TERRE DI CHIETI IGT

PINTO VINI

Giallo paglierino con aromi fruttati e floreali di gelsomino, con una marcata nota minerale. Al gusto è fresco con una spiccata acidità. Si abbina perfettamente ad aperitivi vegani, cucina di mare ed ovviamente il Sushi.

**Pecorino, pinot grigio, falanghina**  
Vol.: 14%

Bottiglie prodotte  
**900**

**75 cl**  
**19487**



Abruzzo - Ortona (CH)

## MALEDUCATO TERRE DI CHIETI IGT

PINTO VINI

Rosa tenue delicato, al naso si caratterizza per sentori floreali e fruttati, di piccoli frutti rossi. Fresco e sapido al gusto. Ottimo con aperitivi a base di salumi e formaggi, con verdure grigliate e cucina di mare.

**Pinot nero, cerasuolo**  
Vol.: 14%

Bottiglie prodotte  
**900**

**75 cl**  
**19494**



Lazio - Rivodutri (RI)

## NONCHALANCE LAZIO IGT

CARLO VIGNAIOLO

Di colore giallo paglierino, ha un corpo medio e un profumo fresco con deciso richiamo ai frutti esotici. Di piacevole bevibilità, fresco e sapido. Si esalta con l'abbinamento al pesce ed ai crostacei.

**Viognier, riesling**  
Vol.: 13%

Bottiglie prodotte  
**3000**

**75 cl**  
**19471**



Lazio - Rivodutri (RI)

## LE PHYSIQUE DU ROLE LAZIO IGT

CARLO VIGNAIOLO

È di colore rosso rubino intenso, ha un corpo equilibrato e un profumo che richiama il pepe e il tabacco dolce, insieme alla ciliegia marasca. Di piacevole bevibilità, ha una buona concentrazione di tannino maturo che lo rende morbido e armonico con una lunga persistenza fruttata. Ben si sposa con salumi e formaggio stagionati, carni rosse e primi piatti strutturati.

**Montepulciano, nebbiolo**  
Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte  
**2600**

**75 cl**  
**19472**



Abruzzo - Ortona (CH)

## MALEDUCATO TERRE DI CHIETI IGT

PINTO VINI

Rosso rubino intenso, i profumi si muovono dal fruttato maturo alla terra fino al tostato al cuoio. In bocca è caldo equilibrato e molto lungo. Perfetto con carni rosse, selvaggina e primi piatti strutturati, senza disdegnare aperitivi e tapas alla Basca.

**Montepulciano, merlot**  
Vol.: 14,5%

Bottiglie prodotte  
**1100**

**75 cl**  
**19498**



Campania - Santa Paolina (AV)

## AGLIANICO CAMPANIA IGT

CANTINA DEI MONACI

Rosso rubino con riflessi violacei, al naso è abbastanza complesso con sentori floreali e fruttati di ciliegia. Al gusto è caldo, avvolgente con tannini ben levigati. È perfetto per affiancare carni alla griglia e arrostiti. Il vino ideale anche per essere abbinato a taglieri di salumi e formaggi come il caciocavallo o il provolone

**Aglianico**  
Vol.: 12,5%

Bottiglie prodotte

**1200**

**75 cl**

**19465**



Campania - Santa Paolina (AV)

## FALANGHINA CAMPANIA IGT

CANTINA DEI MONACI

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, al naso sentori floreali e fruttati, pera e banana con finale balsamico. Al gusto è secco, fresco ed abbastanza sapido. Si sposa perfettamente con antipasti, pasta con frutti di mare, minestre di legumi o zuppe con funghi. Ottimo l'abbinamento con pesce grigliato o fritto, crostacei ma anche carni bianche.

**Falanghina**  
Vol.: 12%

Bottiglie prodotte

**1000**

**75 cl**

**14966**



Campania - Santa Paolina (AV)

## GRECO DI TUFO CRU LE GINESTRE DOCG

CANTINA DEI MONACI

Giallo paglierino luminoso, al naso è complesso con note fruttate e floreali che si chiudono in una nota balsamica. Il gusto è strutturato fresco con una spiccata nota minerale e con un finale decisamente lungo. Da provare con piatti di mare, ottimo con crostacei crudi e sautè, si sposa bene anche con piatti di terra, con formaggi e zuppe.

**Greco di tufo**  
Vol.: 13%

Bottiglie prodotte

**1300**

**75 cl**

**14967**



Basilicata - Barile (PZ)

## A CERASOLE DOC

QUARTA GENERAZIONE

Si presenta di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granata. Al naso domina la scena il ribes, che si distende su un letto moderatamente speziato. Al palato si dimostra asciutto e sapido, di grande persistenza. Scorta egregiamente secondi a base di carni rosse o selvaggina. È ottimo per accompagnare un tagliere di formaggi stagionati.

**Aglianico del Vulture**  
Vol.: 14%

Bottiglie prodotte

**5000**

**75 cl**

**19468**



Calabria - Rovito (CS)

## EPICARMA ROSATO CALABRIA IGT

TENUTA DEL TRAVALE

Colore perla stupendo; al naso cipria rosa, poi geranio e ancora fragolina selvatica, pesca estiva. Bocca importante. Spinta sapida, marina. Un vino che viene dal Mediterraneo con la freschezza in primo piano bilanciata da impronta glicerica di gran spessore.

**Nerello Cappuccio**  
Vol.: 13%

Bottiglie prodotte

**500**

**75 cl**

**19469**



Calabria - Rovito (CS)

## ESMEN TETRA CALABRIA IGT

TENUTA DEL TRAVALE

Rubino luminoso. Il naso è un susseguirsi di bacche selvatiche, humus, poi fiori rossi macerati, radice di liquirizia, sul fondo tocco ben assortito di spezie scure, accenti di china e spunti ferrosi. Sorso espressivo del vitigno, lusinga per freschezza e per scansione tannica, calore in giusta dose, chiude elegante.

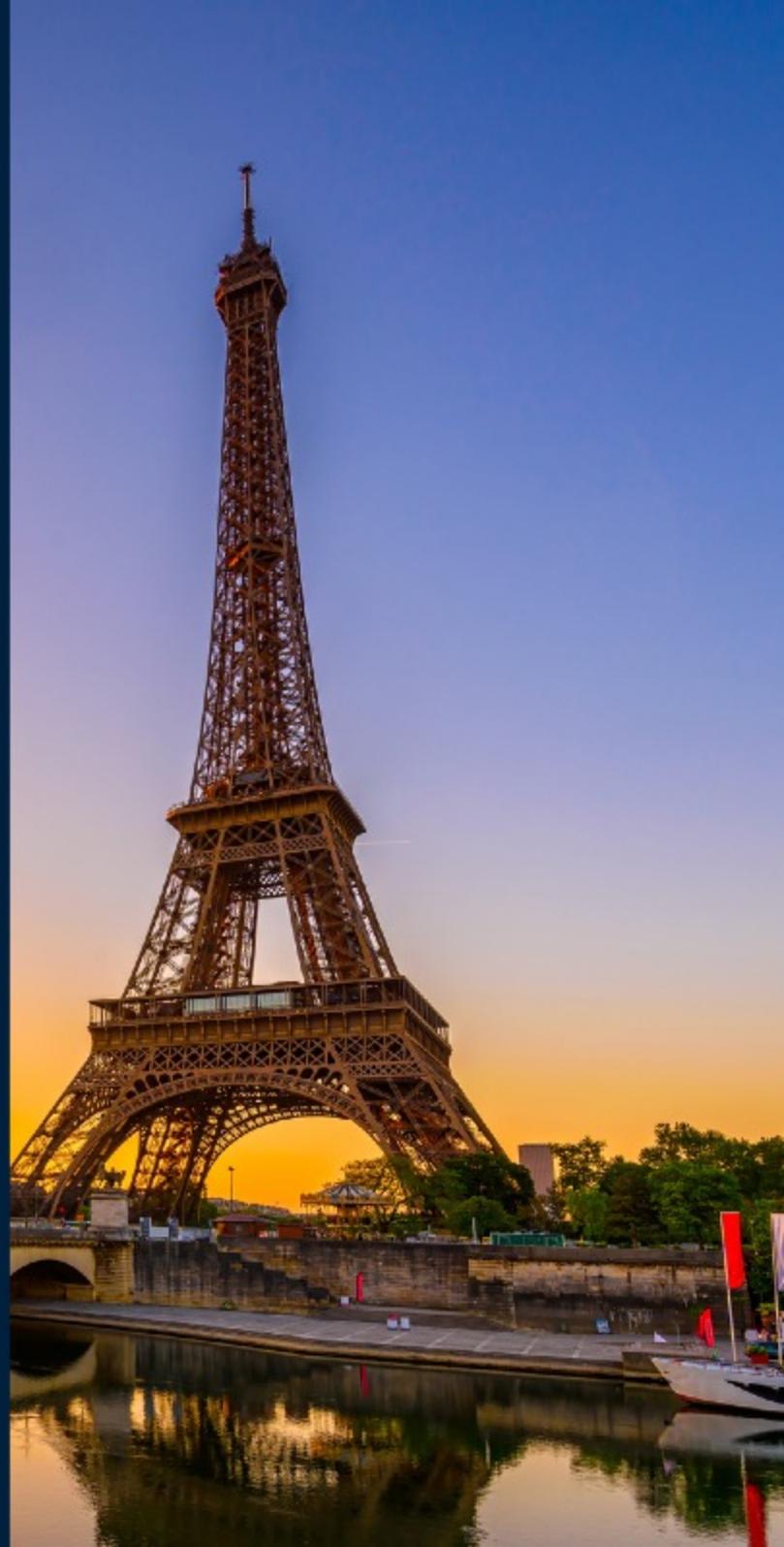
**Nerello mescalese e cappuccio**  
Vol.: 13,5%

Bottiglie prodotte

**5000**

**75 cl**

**19470**



FRANCIA

Nicolas Feuillatte è la marca di champagne moderno, grazie al suo approccio semplice che mira a incantare nuovamente la degustazione, e al suo modello cooperativo unico che rappresenta la più grande riunione di viticoltori nella Champagne. Situati a 5 minuti da Epernay. I locali sono stati inaugurati nell'aprile 2017, immaginati da Soret DeFrance Architectes, sono a immagine del marchio Nicolas Feuillatte: una firma architettonica decisamente contemporanea dalle linee pure, le cui curve evocano i rilievi della regione della Champagne.



## Vini Bianchi



### Champagne Brut Reserve Exclusive

Questo champagne si compone di un 20% di uve chardonnay che donano finezza ed eleganza, un 40% di pinot nero che apportano struttura e rotondità, e un 40% di uve pinot meunier che aggiunge una nota fruttata e agilità. Prima di vedere la luce, rimane ad affinare sui propri lieviti dai 3 ai 4 anni nelle cave di Nicolas Feuillatte. Si presenta di un bel giallo paglierino intenso. Al naso propone note espressive di composta di pera e albicocca. In bocca è leggero, fresco e vibrante.

Uvaggio: **Chardonnay, pinot noir, pinot mounier**  
Vol.: **12%**

<b>375 ml</b>	<b>17597</b>
<b>75 cl</b>	<b>13141</b>
<b>150 cl</b>	<b>13140</b>



### Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

Riposa per almeno 6 anni nelle cantine della maison. Prodotto con vitigni di Chardonnay Grand Cru selezionati, è un prodotto di straordinaria eleganza. Dall'aspetto incantevole, intenso, luminoso, traslucido di oro chiaro. Espressivo, estremamente complesso e distinto sul bouquet, definito da una bella diversità aromatica, al palato parte con attacco potente e complesso, che offre una maggiore impressione di ricchezza per la finitura leggermente piccante di legno di sandalo.

Uvaggio: **Chardonnay**  
Vol.: **12%**

<b>75 cl</b>	<b>13143</b>
--------------	--------------



  
**PIERRE TRICHET**  
 CHAMPAGNE  
*Trois puits depuis 1947*

La Maison Pierre Trichet si trova a Trois-Puits, sui primi rilievi della Montagne di Reims, comune classificato Premier Cru nella scala dei cru Champenois. Da 3 generazioni la famiglia Trichet porta avanti la Maison con tradizione e competenza. La storia della Maison inizia negli anni 50, con i nonni di Pierre Trichet che piantano i primi vigneti nella tenuta di Famiglia. È solo dal 2015 che appone il suo nome e cognome sull'etichetta dello Champagne, assieme al millesimo 1947, anno di impianto del primo vigneto da parte della nonna.

FRANCIA

## Vini Bianchi



### Champagne Authentique Brut Premier Cru

Veste un colore giallo con riflessi ambrati piuttosto sostenuti. L'effervescenza è dinamica e la spuma generosa. Al naso si avvertono frutti gialli e agrumi, ravvivati da nocciole e da note vegetali nobili. Al sorso un universo mentolato, speziato, perfino pepato. Un vino rotondo, fresco e equilibrato.

Uvaggio: **Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay**  
Vol.: 12%

37,5 cl

14741



### Champagne Authentique Brut Premier Cru

Veste un colore giallo con riflessi ambrati piuttosto sostenuti. L'effervescenza è dinamica e la spuma generosa. Al naso si avvertono frutti gialli e agrumi, ravvivati da nocciole e da note vegetali nobili. Al sorso un universo mentolato, speziato, perfino pepato. Un vino rotondo, fresco e equilibrato.

Uvaggio: **Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay**  
Vol.: 12%

75 cl

14742

## Vini Rosati



### L'Authentique Brut Nature Pas Dosé Premier Cru

Champagne di colore giallo paglierino chiaro con riflessi giallo brillante. In un primo momento al naso arrivano note floreali e di miele, mele cotogne e mandorle tostate. Con l'ossigenazione si rivelano sentori di gelsomino, melograno, pera, agrumi e frutti canditi con accenni di note di spezie dolci. Uno champagne piacevolmente fresco in cui il dosaggio zero permette di apprezzare tutta la ricchezza del frutto.

Uvaggio: **Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay**  
Vol.: 12%

75 cl

14746



### Champagne L'Authentique Rosé Brut

Colore rosa aranciato sostenuto. Al naso note di piccoli frutti rossi, polpa di fragole con sfumature vanigliate e esotiche e sentori di arancia e pompelmo. In bocca note vegetali e fruttate come il rabarbaro. Il miele e il pan di zenzero confermano la maturità del vino.

Uvaggio: **Pinot Meunier**  
Vol.: 12%

75 cl

14745



**Léon  
PERDIGAL**

Léon Perdigal è stato il leggendario primo cantiniere delle famose cantine Châteauneuf-du-Pape di Ogier, fondate nel 1859. Da 155 anni producono Châteauneuf di alto livello e la loro etichetta Léon Perdigal, dal nome di quel cantiniere, rende noto il Côtes de Rhône.



### Vini Bianchi

#### Leon Perdigal Côtes de Rhône

Léon Perdigal è stato il nostro primo cantiniere, subito dopo la creazione dell'azienda nel 1859. Conosceva ogni segreto per creare un vino eccezionale prodotto nella Valle del Rodano. All'inizio del 20° secolo decise di aumentare le dimensioni delle botti tipicamente utilizzate. Questa innovazione gli ha permesso di sublimare i vini con finezza.

Uvaggio: **Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Viognier**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**13121**

### Vini Rossi



#### Leon Perdigal Côtes de Rhône Rouge

Selezioni da vigneti della Valle del Rodano meridionale situati nei dipartimenti di Vaucluse e Gard. Colore rubino con riflessi violacei. Bouquet complesso con aromi di bacche rosse.

Uvaggio: **Shiraz, Grenache, Mourvedre, Cinsault**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**15433**

### Vini Rosati



#### Leon Perdigal Côtes de Rhône Rosé

Aspetto Rosa brillante e limpido. Profumo intenso di piccoli frutti rossi, note agrumate e floreali. Nota finale sulla freschezza e vivacità.

Uvaggio: **Shiraz, Grenache, Cinsault**  
Vol.: **13,5%**

**75 cl**

**15432**

**LYV**  
DES VINS DU STYLE

**FRANCIA**  
Ian Munson, l'enologo aziendale, mette tutto il suo talento nella selezione attenta e scrupolosa per i vini LYV. Ha mantenuto il suo stile tipicamente britannico nonostante abbia adottato la Francia come sua nuova patria. Nel 2016 ha ottenuto il prestigioso titolo di Master of Wine, ed è fondamentale per lui condividere la sua passione e amore per i prodotti.

## Vini Bianchi



### Sauvignon Blanc Pays d'Oc

Una bottiglia unica, premio Oscar per rivelare tutta la ricchezza, diversità e personalità del territorio Linguadoc. Freschezza e profumi sono le parole chiave durante le vendemmie notturne e la pressatura al mattino presto. Decantazione statica per due giorni.

Uvaggio: **Sauvignon Blanc**  
Vol.: 12%

**75 cl**                      **13122**  
**37,5 cl**                    **15435**

## Vini Rossi



### Grenache Pays d'Oc

Una bottiglia unica, premio Oscar per rivelare tutta la ricchezza, diversità e personalità del territorio Linguadoc. Colore rubino, naso di fragoline di bosco e ribes nero che rivelano una nota floreale.

Uvaggio: **Grenache**  
Vol.: 13,5%

**75 cl**                      **15434**

## Vini Rosati



### Rosé Pays d'Oc

Un abito limpido e brillante, dal colore salmone. Al naso è intenso con aroma di frutti rossi, esaltati da una nota di caramello. Al palato è equilibrato tra la dolcezza naturale e la freschezza che esaltano armonicamente il tutto.

Uvaggio: **Cinsault, grenache, syrah**  
Vol.: 12%

**75 cl**                      **15436**  
**37,5 cl**                    **15437**

## Vini Rosati



### Rosé de Provence Moonlight & Roses

Una bottiglia che rivela delicatezza e raffinatezza. È dentro questi 602 grammi di vetro che si esalta Moonlight & Roses, un rosato rivolto agli amanti della vita. Una bottiglia per momenti di condivisione fino al tramonto o per godersi il momento presente al chiaro di luna. La denominazione Coteaux d'Aix-en-Provence si trova nella parte occidentale sezione delle terre calcaree della Provenza.

Uvaggio: **Cinsault, Grenache, Syrah**  
Vol.: **13%**

**75 cl**  
**1,5 lt**



**13120**  
**15431**

Sembra che furono gli antichi Greci ad iniziare la coltivazione della vite in Provenza, a partire da Massilia (l'odierna Marsiglia), da loro fondata. La coltura della vite e l'enologia trovarono poi ulteriore sviluppo nell'epoca Romana. La Provenza è stata una regione molto contesa nel corso dei secoli, facendo sì che viticoltura ed enologia siano state influenzate da questi avvicendamenti di cultura e tradizioni. In Provenza, i vini subiscono infatti l'influenza della tradizione Italiana, sia dal punto di vista enologico che come qualità di viti coltivate



GERMANIA



**KENDERMANNS**  
GERMAN FINE WINEMAKERS

Il Gewurztraminer dell'azienda agricola Kendermanns proviene dalla regione viticola tedesca lungo il corso del fiume Reno denominata Pfalz.

Le uve 100% Gewürztraminer vengono sottoposte ad una macerazione a freddo e poi ad una successiva fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affina qualche mese in bottiglia.

## Vini Bianchi



### Gewurztraminer

Proveniente dalla regione vitivinicola Tedesca lungo il corso del fiume Reno. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino. I sentori di frutta secca si fondono elegantemente a quelli floreali dando vita ad un bouquet delicato ed inconfondibile. Sapore secco, armonico che presenta lievi note di nocciola tostata.

Uvaggio: **Gewurztraminer**

Vol.: **12,5%**

**75 cl**

**21118**



**SUDAFRICA**



## ARNISTON BAY

SOUTH AFRICA

Ispirato al patrimonio e allo splendore dello storico villaggio di pescatori di Arniston.

La gamma di vini Arniston Bay è stata fondata nel 1996. Sfruttando la freschezza e sapore dei vini prodotti dai vigneti costieri, il nostro enologo Abraham De Villiers produce vini che beneficiano dell'effetto rinfrescante dell'Oceano Atlantico e riflettono il fascino e la bellezza mozzafiato di Arniston.

### Vini Bianchi



#### Arniston Bay Sauvignon

Croccante, rinfrescante e ricca di aromi luminosi di frutto della passione, pesca bianca e lime, l'espressivo Arniston Bay Sauvignon Blanc è classico e vivace. Questo vino è ideale da gustare con i frutti di mare freschi.

Uvaggio: **Sauvignon Blanc**  
Vol.: **13%**

**75 cl**

**13123**

### Vini Rossi



#### Arniston Bay Shiraz

Le uve per questo Shiraz provengono da alcuni dei migliori vigneti costieri lungo la Costa atlantica in Sud Africa. Un vino speziato e floreale con note fresche di lampone, liquirizia e pepe bianco.

Uvaggio: **Shiraz**  
Vol.: **14%**

**75 cl**

**15438**



**planet**  
HORECA SPECIALIST