

Guida buyer

SPECIALE AUTOCTONI



Prosegue il buon momento delle etichette di qualità legate al territorio. Vini di espressione locale, che prendono vita in zone vocate più o meno note al grande pubblico. Referenze storiche o attori da poco saliti alla ribalta, ma sempre all'insegna di uvaggi autoctoni: varietà che affondano in profondità le proprie radici nella storia enologica del Bel Paese, a volte solo di recente riscoperte dopo essere state dimenticate per tanto tempo. Tra Doc, Docg e Igt, una panoramica di prodotti tipici capaci d'intercettare i nuovi e i vecchi consumatori. Carrellata di specialità 100% made in Italy, tra novità e grandi classici, che non possono mancare nell'offerta di un punto vendita.

Guida buyer

TORMARESCA

www.tormaresca.it



Primitivo 'Fichi d'India' Igt Salento 2017

VITIGNI
100% Primitivo.
ZONA DI PRODUZIONE
Area dell'Igt Salento, Puglia.
GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore: rosso rubino intenso. Profumo: intenso fruttato, in cui si riconoscono nettamente amarena, mirtillo, prugna, nocciola, noce, ben si amalgama a una leggera nota speziata. Sapore: ingresso morbido e pieno con tannini armonici e ben integrati alla struttura del vino.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire a 16-18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
100mila
FORMATO
0,75 lt

BORTOLOMIOL

www.bortolomiol.com



'B-Bortolomiol' Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg extra dry millesimato

VITIGNI
100% Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Conegliano Valdobbiadene (Tv), Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. Colore dorato e perlage finissimo.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Perfetto come aperitivo, è ottimo abbinato ai piatti di pesce e di riso. Servire alla temperatura di 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt

F&P WINE GROUP

www.fpwinegroup.it



Malvasia Emilia Igt 'Peticato Beatrice Quadri' Il Poggiarello

VITIGNI
100% Malvasia di Candia aromatica.
ZONA DI PRODUZIONE
Colli Piacentini, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Sapore di ottima consistenza pulita e fruttata. Il gusto è armonico in un ambito sensoriale saldamente fruttato. Profumo: grande maturità di frutto con note di bucce di agrume e pesca.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Sposa affettati, minestre e paste asciutte, pesce e secondi di carne bianca. Temperatura di servizio: 10°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
20mila
FORMATO
0,75 lt



Ortrugo dei Colli Piacentini Doc frizzante 'Lo Spago' Il Poggiarello

VITIGNI
100% Ortrugo.
ZONA DI PRODUZIONE
Colli Piacentini, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
12% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore paglierino tendente al verdognolo. Sapore delicato e caratteristico con retrogusto amarognolo, profumo intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale con antipasti a base di salumi, paste asciutte, risotti con salse e verdure, pesce. Temperatura di servizio: 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
30mila
FORMATO
0,75 lt

VINI CASALBORDINO

www.vinicasalbordino.com



'Castelverdino' Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2015

VITIGNI
100% Montepulciano d'Abruzzo.
ZONA DI PRODUZIONE
Colline nella zona di Casalbordino, Abruzzo.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Rosso rubino, brillante e vivace, con riflessi violacei. Il profumo è fragrante e fruttato, persistente e intenso, con ricordi di tostatura e netti sentori di spezie, liquirizia e vaniglia. Il sapore è armonico, pieno, caldo e avvolgente. Di buona corposità, si esprime con una buona intensità e una piacevole persistenza gustativa.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire a 18-20°C. Si abbina a piatti a base di carni rosse, caccagione e formaggi stagionati. Ideale anche per piacevoli meditazioni.
BOTTIGLIE PRODOTTE
Più di 80mila
FORMATO
0,75 - 1,5 lt

CANTINA VALTIDONE

www.cantinavaltidone.it



Ortrugo frizzante dei Colli Piacentini 'Viti & Vini'

VITIGNI
Ortrugo.
ZONA DI PRODUZIONE
Area della Doc Colli Piacentini, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Aspetto: spuma bianca. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: delicato di fiori e frutta. Sapore: secco, vivace, con tipico fondo amarognolo di mandorla.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale come aperitivo o con antipasti magri, primi piatti leggeri e pesci. Servire a 10-12°C.
FORMATO
0,75 lt



'Biò Valtidone' Ortrugo dei Colli Piacentini vino frizzante biologico

VITIGNI
Ortrugo in purezza.
ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti coltivati nel rispetto secondo i criteri dell'agricoltura biologica in Val Tidone, nell'area della Doc Colli Piacentini, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
11,50% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Spuma bianca briosa. Colore paglierino con riflessi verdi. Profumo di fiori freschi, penetrante e netto, con sentori di frutta (ananas, susina, mela). Gusto secco, frizzante, franco, delicatamente fruttato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si abbina agli antipasti, ai primi e secondi piatti leggeri. Servire a 9-10°C.
FORMATO
0,75 lt

LA GIOIOSA

www.lagioiosa.it



Asolo Prosecco spumante Docg extra dry millesimato Biodiversity Friend 'La Gioiosa'

VITIGNI
Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Veneto, tenuta aziendale nella Docg Asolo coltivata secondo i parametri di certificazione Biodiversity Friend.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia. Al gusto è fresco, leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale piacevolmente fruttato e armonico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo aperitivo e come accompagnamento per piatti di pesce e primi a base di erbe spontanee. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
150mila
FORMATO
0,75 lt



Ribolla Gialla spumante brut 'La Gioiosa'

VITIGNI
Ribolla Gialla.
ZONA DI PRODUZIONE
Tenuta aziendale nella zona di Spilimbergo (Pn), Friuli Venezia Giulia.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Colore giallo paglierino con ottima consistenza. Dal profumo fine, elegante, con note aromatiche, dove spiccano sentori fruttati e minerali. Al sapore è deciso, vellutato, pieno, piacevolmente aromatico e di grande armonia.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Per struttura e personalità si abbina perfettamente a primi piatti della cucina mediterranea, con pesci al cartoccio e arrosti di carni bianche. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
60mila
FORMATO
0,75 lt

CECCHI

www.cecchi.net



'La Mora' Morellino di Scansano Docg

VITIGNI
90% Sangiovese, 10% altri vitigni complementari.
ZONA DI PRODUZIONE
Maremma Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.
NOTE ORGANOLETICHE
Cecchi è stato il pioniere della Maremma, e questo vino riflette tutta la solarità del territorio. Di colore rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei, ha profumo fruttato tipico di vitigno. In bocca è morbido, di buona persistenza.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale con piatti a base di carne. Da servire a 16-18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
900mila
FORMATO
0,75 lt

AUTOCTONI

CODICE CITRA

www.citra.it



'Niro' Pecorino Terre di Chieti Igp 2017

VITIGNI

100% Pecorino

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Chieti, Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate e riflessi verdognoli. Gusto: sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali sono le caratteristiche distintive di questo vino. Olfatto: floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale e ananas lo rendono piacevolmente gradevole ed accattivante.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche ad antipasti, primi e secondi piatti delicati, ed alle carni bianche.

BOTTIGLIE PRODOTTE

32.300

FORMATO

0,75 lt

DUCHESSA LIA

www.duchessalia.it



Barbera d'Asti Docg Superiore 'Galanera'

VITIGNI

Barbera.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della provincia di Asti, Piemonte.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino importante invecchiato 14 mesi, dei quali circa la metà in barrique di rovere. Al momento dell'apertura si colgono subito aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, prugna e violetta, dopodiché si sovrappongono sentori di mora, lampone, cannella, cioccolato e vaniglia, chiaro segno del passaggio in barrique. Vino dalla notevole struttura, presenta un corpo decisamente pieno e robusto e gusto asciutto e vellutato.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Perfetto con primi piatti, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti. Per apprezzarlo al meglio, si consiglia di servirlo intorno ai 18-20°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

15mila

FORMATO

0,75 lt

CASA VINICOLA SARTORI

www.sartorinet.com



Custoza Doc

VITIGNI

35% Trebbiano, 35% Garganega, 20%

Fernanda e 10% Tocai Friulano.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti della zona collinare compresa tra Verona e il lago di Garda, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino più o meno carico, secco, fruttato, lievemente aromatico, sapido in bocca, morbido e di giusto corpo.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si accompagna a minestre, paste ripiene e piatti di pesce. Ideale come aperitivo. Servire a 10-12°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

600mila

FORMATO

0,75 lt



'Kay' Corvina Veronese Igt

VITIGNI

100% Corvina.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti delle colline a Nord di Verona, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino rosso brillante con profumo fruttato, sapore asciutto e persistente con aroma di marasca.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si accompagna ai primi piatti saporiti, agli arrostiti, alle grigliate miste, ai formaggi freschi. Servire a 16°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

50mila

FORMATO

0,75 lt

DONELLI VINI

www.donellivini.it



Pignoletto Doc Brut

VITIGNI

100% Grechetto Gentile.

ZONA DI PRODUZIONE

Modena, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il sapore è fresco, aromatico, con buon equilibrio acido

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Estremamente versatile, è fantastico come aperitivo e può accompagnare tutto il pasto, in particolare se a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e carrelli dei formaggi. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

30mila

FORMATO

0,75 lt

MEZZACORONA

www.mezzacorona.it



Teroldego Rotaliano Doc senza solfiti aggiunti

VITIGNI

Teroldego Rotaliano.

ZONA DI PRODUZIONE

Piana Rotaliana, Trentino Alto Adige.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

L'assenza totale di residuo zuccherino, necessaria per la conservazione senza solforosa, permette di apprezzare la naturale rusticità del Teroldego, fatta di colore profondo, gusto pieno leggermente amarognolo e il profumo di mora e mirtillo selvatico.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Vino per intenditori e per coloro che apprezzano le varietà autoctone nella loro espressione più integrale, si accompagna alla migliore cucina del territorio. Ideale da abbinare a merende e piatti tipici trentini, come la montanella e la luganega, ricette della tradizione, come il tortel di patate, polenta e crauti, e alle cucine più tipiche a base di selvaggina, funghi e formaggi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

MONTELVINI

www.montelvini.it



Asolo Prosecco Superiore Docg millesimato extra brut 'Collezione Plumage'

VITIGNI

100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE

Area della Docg Asolo, Veneto.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdi, visivamente il perlage appare fine con un'ottima costanza e persistenza. Olfatto: dopo un'iniziale sfumatura floreale, diventa ampio e fruttato, ma mantiene la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, risalta il Nashi, frutto con caratteristiche tra la mela Golden e la pera, sino ad una delicata nota minerale. In bocca emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida. Ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si abbina perfettamente con antipasti e primi piatti leggeri. Servire a 4-6°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

10mila

FORMATO

0,75 lt

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Guida buyer

DUE TIGLI

www.cevico.com



'Galassi' Cagnina Romagna Doc dolce

VITIGNI
Refosco (localmente detto Terrano).
ZONA DI PRODUZIONE
Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
9% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso, con intensi riflessi violacei. Profumo fruttato, con note di marasca, di lampone e di ribes. Sapore dolce naturale, corposo, leggermente tannico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si apprezza con la biscotteria e dolci, ideale accostamento alle 'castagne autunnali'. Da apprezzare con la pizza. Servire a 12-14°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
40mila
FORMATO
0,75 lt



'Galassi' Sangiovese Romagna Doc Superiore

VITIGNI
Sangiovese.
ZONA DI PRODUZIONE
Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso intenso, con sfumature violacee. Profumo vinoso, fine, con sentore delicato che ricorda la viola mammola e una lontana nota di vaniglia. Gusto pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si consiglia con primi piatti saporiti, arrostiti, carni alla griglia, caccagione e formaggi stagionati. Servire a 18-20°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
600mila
FORMATO
0,75 lt



'Terre Cevico' Romagna Albana Doc secco

VITIGNI
Albana.
ZONA DI PRODUZIONE
Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo di frutta matura e delicatamente vinoso. Sapore di carattere: si presenta asciutto, un po' tannico, caldo e armonico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo da tutto pasto, si accosta idealmente a primi piatti leggeri e alle pietanze a base di pesce e antipasti a base di crostacei. Servire fresco a 10-12° C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
11mila
FORMATO
0,75 lt

MIONETTO

www.mionetto.com



Prosecco Doc Treviso extra dry

VITIGNI
100% Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Area della Doc Prosecco Treviso, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Ottenuito da uve provenienti da una zona storicamente vocata alla produzione di Prosecco, accuratamente spumantizzato affinché possa esprimere al meglio le proprie doti, si esprime attraverso cremose e persistenti bollicine e generose note fruttate di mela, acacia, agrumi e mandorla, tipiche del vitigno di provenienza.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, molluschi e crostacei, ben si abbina alla cucina primaverile a base di erbe spontanee come risotti e torte salate. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce. Ottimo a 6-8°C.
FORMATO
0,75 lt



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 'Prestige Collection'

VITIGNI
100% Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Colline dell'area del Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco Superiore Docg donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Disinvolto nella sua particolarità si esalta dapprima come aperitivo, poi con crostacei bolliti, cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce. Ottimo servito a 6-8°C.
FORMATO
0,75 lt

CASA VINICOLA NATALE VERGA

www.verga.it



'Heredis' Nebbiolo Langhe Doc

VITIGNI
Nebbiolo.
ZONA DI PRODUZIONE
Langhe, Piemonte.
GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino tendente al granato dopo l'invecchiamento. Profumo: delicatamente fruttato con note speziate. Sapore: delicato, leggermente tannico si presenta morbido e vellutato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si abbina piatti tipici della tradizione Piemontese come paste ripiene, ravioli, bolliti e arrostiti. Servire a temperatura di 16-18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt

PASQUA VIGNETI E CANTINE

www.pasqua.it



'Villa Borghetti' Valpolicella Ripasso Superiore Doc

VITIGNI
Corvina, Rondinella, Corvinone e Negrara.
ZONA DI PRODUZIONE
Valpolicella, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Il vino dal colore rosso intenso, presenta aromi decisi di marasca, ma anche di mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori speziati.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Indicato per primi piatti saporiti come le pappardelle alla lepre, o secondi importanti come brasato di manzo, carni alla griglia, agnello al forno. Servire a 16-18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt



'Villa Borghetti' Valpolicella Classico Doc

VITIGNI
Corvina, Rondinella e Molinara.
ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto collinare e pedecollinare nel cuore del Valpolicella Classico, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol. (12% Vol. nel formato 0,375 lt)
NOTE ORGANOLETTICHE
Di colore rosso intenso, al naso è fresco con profumi che ricordano i frutti rossi come ribes e lamponi. Al palato è di buona struttura, rotondo e ben equilibrato con note di frutta rossa.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo con primi piatti saporiti, come il risotto al radicchio rosso, con carni rosse grigliate e arrostiti. Da servire a 16-18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO

AGRICOLTORI DEL CHIANTI GEOGRAFICO

www.chiantigeografico.it



Chianti Colli Senesi Doc

VITIGNI
90% Sangiovese e 10% Canaiolo.
ZONA DI PRODUZIONE
Area della Docg Chianti Colli Senesi, Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Al naso si apre con aromi freschi ed intensi di frutti rossi. Al palato è armonico, morbido e rotondo.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ideale con antipasti e primi di terra, carni rosse. Servire a 18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt



Vernaccia di San Gimignano Doc

VITIGNI
100% Vernaccia.
ZONA DI PRODUZIONE
Area della Docg Vernaccia di San Gimignano, Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo oro tenue, profumi molto fini ed eleganti, intensi e persistenti. In bocca si presenta molto fresco, fruttato, con una buona struttura e un leggero caratteristico gusto amarognolo.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Sposa piatti a base di pesce, carni bianche. Servire a 12°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,75 lt

AUTOCTONI

CANTINA TOLLO

www.cantinatollo.it



Pecorino Terre di Chieti Igp

VITIGNI

100% Pecorino.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Chieti, Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini. Odore fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca, mango e salvia che si fondono a eleganti sentori floreali. Sapore pieno, di buona struttura e di lunga persistenza con finale leggermente balsamico.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposa antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi e a pasta filata. Servire a 12°C.

FORMATO

0,75 lt



Colle Secco 'Rubi' Montepulciano d'Abruzzo Dop

VITIGNI

100% Montepulciano d'Abruzzo.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Chieti, Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei e bordo leggermente granato. Odore di frutta rossa matura, viola e note speziate di liquirizia, chiodi di garofano e cacao. Sapore pieno, di buona struttura con tannini dolci e vellutati.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale con primi piatti in salsa rossa, arrostiti, salumi, formaggi stagionati e semi stagionati. Servire a 18°C.

FORMATO

0,75 - Magnum 3 lt

CANTINE RIUNITE & CIV

www.vinirighi.com



'Ares' Pignoletto Doc frizzante 'Righi'

VITIGNI

Grechetto Gentile.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio storico di provenienza del vitigno Pignoletto, collocato nelle aree vitate della pianura di Modena e Bologna, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Si presenta con una spuma briosa. Dal colore giallo paglierino dai lievi riflessi verdognoli. All'olfatto emergono sentori fruttati con note di frutta tropicale e finale citrino di agrumi. Al palato spicca un gusto pieno, corposo ed elegante con retrogusto di frutta esotica.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti leggeri, carni bianche, pesce e crostacei. Servire a 6-8°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

20mila

FORMATO

0,75 lt

ZORZETTIG

www.zorzettigvini.it



Friulano Doc Friuli Colli Orientali

VITIGNI

100% Friulano.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Colli Orientali, Friuli Venezia Giulia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il profumo si sprigiona intenso, ricco e complesso con equilibrati sentori floreali e agrumati. Spiccata mineralità e una nota aromatica elegante. Il gusto immediatamente morbido e caldo rivela una sapidità adeguata, mentre il retrogusto è accompagnato da una leggera nota di mandorla dolce che ne identifica l'origine varietale.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Può allietare con la sua grande complessità, sia un antipasto di prosciutto crudo, sia primi piatti di risotti, pasta e minestre. Servire a 10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

25mila

FORMATO

0,75 lt



Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Colli Orientali

VITIGNI

100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Colli Orientali, Friuli Venezia Giulia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Profumo intenso, con note fruttate che ricordano il lampone e l'amarena. Il gusto è pieno, ricco e complesso con una buona presenza di tannini dolci che sostengono e accompagnano bene il vino nella fase evolutiva d'invecchiamento.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si sposa bene con la selvaggina e le carni grasse. Indicato con formaggi stagionati. Servire a temperatura di 16°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

25mila

FORMATO

0,75 lt

Guida buyer

TERRE D'OLTREPÒ

www.terredoltrepo.it



O.P. Doc Barbera

VITIGNI
Barbera.
ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Pavese, Lombardia.
GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Secco, con retrogusto amarognolo ma armonico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Salumi, carni bianche e rosse, formaggi mediamente stagionati.
BOTTIGLIE PRODOTTE
200mila
FORMATO
0,75 lt

BANFI

www.castellobanfi.com



'Castello Banfi' Brunello di Montalcino Docg

VITIGNI
100% Sangiovese.
ZONA DI PRODUZIONE
Oltre 170 ettari di vigneti di proprietà, nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino (Si), Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
13,60% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore rosso profondo, leggermente granato. Al naso spicca un profumo dolce, ricco e complesso caratterizzato da intensi aromi di confettura di frutta. Vino di grande struttura e al tempo stesso morbido e con un'ottima acidità finale. Estremamente persistente e con una grande potenzialità d'invecchiamento.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.
BOTTIGLIE PRODOTTE
480mila
FORMATO
0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

BELLUSSI SPUMANTI

www.bellussi.com



'Bellussi' Prosecco Docg extra dry

VITIGNI
100% Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
Valdobbiadene (Tv), Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. È l'espressione massima del Prosecco spumante, dove l'armonica ed elegante struttura si accompagna a un delicato profumo.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
La freschezza e la fragranza di questo vino, unite al fine e persistente perlage lo rendono adatto a tutte le occasioni. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
1,5 milioni
FORMATO
0,75 - 1,5 lt

BOTTEGA

www.bottegaspa.com



'Il vino dell'amore petalo' Manzioni Moscato Rosé spumante

VITIGNI
Manzioni Moscato.
ZONA DI PRODUZIONE
Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
8% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Pieno, rotondo, di grande corpo e struttura, lungo, caldo, persistente e potente al palato. Si caratterizza per l'intenso bouquet di frutta rossa matura (marasca, prugna, ribes), di confettura di amarena e lamponi, di noce moscata e di cioccolato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Vino dolce per celebrare feste e ricorrenze, si sposa con i principali dessert della cucina italiana e internazionale. Temperatura di servizio: 5-6°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
72mila
FORMATO
0,75 lt

C&C

www.cecsrl.eu



'Roca Egea' Primitivo Dop di Manduria

VITIGNI
Primitivo di Manduria.
ZONA DI PRODUZIONE
Manduria, Puglia.
GRADAZIONE ALCOLICA
14% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: rosso rubino intenso con nuance granate. Profumo: intenso e potente al palato. Si caratterizza per i frutti maturi a polpa rossa (ciliegia, lampone, mora), in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno. Sapore: secco, caldo, morbido, tannico e persistente.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si accompagna bene con gli arrostiti, con piatti piccanti e i formaggi a pasta dura. Da servire a temperatura di 18-20°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
Circa 3mila
FORMATO
0,75 lt

CA' DE' MEDICI

www.cademedici.it



'Remigio 101' Lambrusco di Sorbara Doc

VITIGNI
100% Lambrusco di Sorbara.
ZONA DI PRODUZIONE
Reggio Emilia, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Gusto asprigno, fruttato e floreale.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo come aperitivo in abbinamento con salumi e formaggi stagionati. Si sposa bene anche con piatti a base di pesce e carni bianche. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
7mila
FORMATO
0,75 lt

CÀ MAIOL

www.camaiol.it



Lugana Doc Maiolo 'Cà Maiol'

VITIGNI
100% Trebbiano di Lugana.
ZONA DI PRODUZIONE
Lugana, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Delicato, sapido e fresco, con toni di mandorla bianca e mela.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Crostacei e frutti di mare, anche come condimenti a un piatto di pasta e risotti, pesci bolliti un poco grassi. Servire a 10-12°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
360mila
FORMATO
0,75 lt

CANTINA DI CARPI E SORBARA

www.cantinadicarpiesorbara.it



Pignoletto Dop Modena spumante brut 'InPurezza'

VITIGNI
100% Grechetto Gentile.
ZONA DI PRODUZIONE
Comuni di Nonantola, Castelfranco Emilia e provincia di Bologna, Emilia Romagna.
GRADAZIONE ALCOLICA
11,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Vino spumante con profumo fresco e aromatico. Presenta un sapore tipico dell'uva Pignoletto con delicato sentore di lievito. Colore bianco paglierino. Spuma fine e persistente.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo come aperitivo o abbinato ai dessert. Ideale con finger food e pesce. Servire a 8-10°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
30mila
FORMATO
0,75 lt

CANTINA DI SOAVE

www.cantinasoave.it



'Cadis' Amarone della Valpolicella Docg

VITIGNI
Corvina, Rondinella e Molinara.
ZONA DI PRODUZIONE
Vallate dell'Est veronese, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
14,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Vino intenso che presenta un ricco aroma di ciliegia matura e di piccoli frutti rossi, con una nota finale di cioccolato. Si presenta ampio ed equilibrato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Perfetto per accompagnare carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
N/A
FORMATO
0,375 - 0,75 lt

CANTINA TRAMIN

www.cantinatramin.it



Alto Adige Gewürztraminer Doc 'Nussbaumer'

VITIGNI
100% Gewürztraminer.
ZONA DI PRODUZIONE
Sella di Temeno (Bz), Trentino Alto Adige.
GRADAZIONE ALCOLICA
15% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
Sapore: corposo, profondo, speziato, succoso, intensa aromaticità e freschezza, mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e dal finale estremamente persistente.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada, tonno. Ideale con crostacei e frutti di mare, è magnifico con le pietanze speziate della cucina orientale, quelle speziate-aromatiche della cucina creativa o, ancora, con ricette in cui siano presenti funghi, bietola, finocchio, verza, zenzero, galanga, zafferano, avocado arance, albicocche, confetture ed erbe fresche. Servire a 12-14°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
Circa 70mila
FORMATO
0,75 lt - Magnum e altri formati grandi

AUTOCTONI

VECCHIA TORRE LEVERANO

www.cantinavecchiatorre.it



Vermentino Igp Puglia

VITIGNI

100% Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Agro di Leverano (Le), Puglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Profumo molto intenso con delicate note agrumate, di salvia ed erbe mediterranee. Al palato armonico e sapido, con una piacevole mineralità.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si accompagna egregiamente con i piatti a base di pesce e crostacei. Servire a 10-12°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

280mila

FORMATO

0,75 lt

CANTINE PATRIA

www.vinipatria.it



Etna Rosso Doc 'Patria'

VITIGNI

85% Nerello mascalese

e 15% Nerello cappuccio.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona Doc Etna, Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, corposo e vellutato, dai forti profumi di frutta rossa di sottobosco.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si sposa perfettamente con qualsiasi tipo di carne, salumi e formaggi. Servire a 18-20°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

200mila

FORMATO

0,75 lt

CANTINE PELLEGRINO

www.carlopedellegrino.it



'Gazzerotta' Grillo Superiore Doc

VITIGNI

Grillo.

ZONA DI PRODUZIONE

Mazara del Vallo, provincia di Trapani, Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo: fresco e floreale, con spiccate note di rosa, agrumi e mela verde. Gusto: intenso e sapido, con piacevoli sentori di agrumi.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Portate di pesce al forno, alla griglia, in salsa o in casseruola. Servire a 8-12°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

18mila

FORMATO

0,75 - 1,5 lt

CANTINE SETTESOLI

www.cantinesettesoli.it



'Settesoli' Nero d'Avola Sicilia Doc 2017

VITIGNI

100% Nero d'Avola.

ZONA DI PRODUZIONE

Menfi (Ag), Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino fresco e vellutato, caratterizzato da piacevoli sentori di prugna, more e lavanda.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si sposa alla perfezione con selvaggina, pasta alla norma e tagliata di manzo. Servire a 12-14°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

650mila

FORMATO

0,75 lt

CANTINE VOLPI

www.cantinevolpi.it



Colli Tortonesi Doc Timorasso 'Cascina La Zerba di Volpedo'

VITIGNI

Timorasso.

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Tortonesi, Piemonte.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso. Profumo: caratteristico e armonico. Sapore: di buona struttura, fresco e armonico.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposa antipasti, primi piatti come riso e pasta, piatti a base di pesce sia di mare che di acqua dolce. Da servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

7mila / anno

FORMATO

0,75 lt

Guida buyer

CAVIRO

www.caviro.it



'Feudo Apuliano' Primitivo di Manduria Dop 2017

VITIGNI

Primitivo di Manduria Dop

ZONA DI PRODUZIONE

Manduria, comuni di Manduria, Torricella, Sava e Lizzano (Ta), Puglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rivela un profumo ricco di note di frutta matura, fichi secchi e vaniglia. È un vino che dona un sapore caldo e corposo al palato, con un retrogusto persistente e avvolgente.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo per arrosti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti. Accompagna egregiamente antipasti salati e a base di salumi.

BOTTIGLIE PRODOTTE

14.388 / anno

FORMATO

0,75 lt

CHIARLI

www.chiarli.com



'Gran Prestigio' Lambrusco di Sorbara Doc

VITIGNI

100% Sorbara.

ZONA DI PRODUZIONE

Modena, Emilia Romagna.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino secco di bel colore chiaro e di corposità equilibrata, con spuma appena rosata ed assai fine grazie la lunga durata della fermentazione naturale.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale per paste asciutte, carni bollite e formaggi. Servire a 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

150mila

FORMATO

0,75 lt

FLORIO

www.duca.it



Pantelleria Dop passito liquoroso

VITIGNI

Zibibbo.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati coltivati sull'isola di Pantelleria, Sicilia.

GRADAZIONE ALCOLICA

15,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato intenso con riflessi ambrati e topazio. Profumo: ampio, ricco e aromatico di Moscato, uva passa, confettura di albicocca e note vanigliate. Sapore: dolce pieno e morbido, di grande struttura, intensamente aromatico di albicocca, fichi secchi a lungo persistenti.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo aperitivo con patè di fegato e foie gras. Si accompagna bene ai dessert di frutta secca, confettura e cioccolato.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,5 lt

FRESCOBALDI

www.frescobaldi.com



'Camponè' Brunello di Montalcino Doc

VITIGNI

100% Sangiovese.

ZONA DI PRODUZIONE

Montalcino (Si), Toscana.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso rubino intenso, al naso si rivela con sentori che spaziano dai frutti a bacca rossa e nera come prugna, ribes e mora e note speziate. Nel finale emergono anche note tostate di caffè e tabacco. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato con un buon equilibrio e tannini fini ed avvolgenti. Il finale è lungo e persistente con lievi accenti fruttati nel retrogusto.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ottimo con carni rosse in umido, come spezzatini o brasati, ma anche arrosti di cacciagione e formaggi stagionati. Provocatorio sul panforte. Servire a 16°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

80mila

FORMATO

0,75 lt

F.LLI GANCIA & C.

www.gancia.com



'Gancia' Brachetto d'Acqui Doc

VITIGNI

Brachetto.

ZONA DI PRODUZIONE

Canelli (Au), Piemonte.

GRADAZIONE ALCOLICA

6,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, tendente al granato chiaro. Perlage fine e persistente. Profumo muschiato con aroma caratteristico, molto delicato, in cui si colgono nitidamente i sentori di rosa e frutta matura. Gusto dolce, morbido, con retrogusto fresco e brioso.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ideale con il dessert a fine pasto o anche come aperitivo. Esalta il gusto della frutta ed è un'ottima base per freschi long drink. Temperatura di servizio: 8-10°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

N/A

FORMATO

0,75 lt

CASA VINICOLA GIOACCHINO GAROFOLI

www.garofolivini.it



'Podium' 2016 Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc

Classico Superiore

VITIGNI

100% Verdicchio

ZONA DI PRODUZIONE

Colline dei Castelli di Jesi, Marche.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso, elegante, fruttato con sentori di agrumi. Sapore suadente, morbido, di grande carattere, sapidità molto prolungata, caldo ed elegante.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Indicato con primi piatti, pesce e carne bianca con erbe aromatiche. Servire a temperatura di 12°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

50mila

FORMATO

0,75 - 1,5 lt

TENUTA SANT'ANNA

www.tenutasantanna.it



Refosco dal Peduncolo Rosso Doc

Lison Pramaggiore

VITIGNI

100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

ZONA DI PRODUZIONE

Comprensorio Doc Lison Pramaggiore.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è un rosso intenso con tenui riflessi violacei. Al naso rivela profumi semplici in cui le sensazioni floreali si alternano a quelle della frutta fresca. In bocca è giovane e "ruspante", lascia emergere principalmente rimandi fruttati in cui spicca la ciliegia marasca.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Piatti di carne, intingoli, zuppe di legumi dai sapori decisi, formaggi di media stagionatura. Servire intorno ai 18-20°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

20mila

FORMATO

0,75 lt

LA CANTINA PIZZOLATO

www.lacantinapizzolato.com



Vino spumante Moscato dolce

VITIGNI

100% Moscato.

ZONA DI PRODUZIONE

Italia.

GRADAZIONE ALCOLICA

6,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo con riflessi dorati e brillanti. Sapore fresco, dolce e ben equilibrato con aromi tipici del vitigno. Profumo armonico, penetrante con note di rosa, pesca, gelsomino e salvia.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si abbina a tutti i tipi di dessert ed è ottimo con i dolci al cucchiaio. Ideale come aperitivo con della frutta fresca.

BOTTIGLIE PRODOTTE

20mila

FORMATO

0,75 lt

LEONE DE CASTRIS

www.leonedecastris.com



'Five Roses' Rosato Igt Salento

VITIGNI

90% Negroamaro e 10% Malvasia nera di Lecce.

ZONA DI PRODUZIONE

Salice Salentino (Le), Puglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Conquista al primo sguardo con il caratteristico rosa cerasuolo cristallino e rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.

BOTTIGLIE PRODOTTE

160mila / anno

FORMATO

0,75 lt

LIBRANDI VINI

www.librandi.it



Cirò Rosso Classico Doc

VITIGNI

Gaglioppo.

ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Cirò, Crucoli e Melissa, in provincia di Crotona, Calabria.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,50% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di buona acidità e molto piacevole. Al naso e in bocca presenta note di viola, amarena e piccoli frutti rossi.

ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO

Sposa pasta al ragù di maiale e taglieri di affettati. Da servire a 16°C.

BOTTIGLIE PRODOTTE

300mila

FORMATO

0,75 lt

AUTOCTONI

LOSITO E GUARINI
www.lositoeguarini.it

Bonarda Oltrepò Pavese frizzante Doc 'Le Cascine'

VITIGNI
 Croatina in purezza.
ZONA DI PRODUZIONE
 Oltrepò Pavese, Lombardia.
GRADAZIONE ALCOLICA
 12% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Vino rosso rubino intenso con riflessi violacei e spuma compatta e persistente. Olfatto: intenso, fine e fruttato, con delicate note di fragola e lampone. Gusto: morbido e avvolgente, fresco, persistente con piacevole nota frizzante.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Vino da tutto pasto. Accompagna bene i piatti piccanti, i salumi e la pasta alla carbonara. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura e i piatti di pesce conditi con sughi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C.
FORMATO
 0,75 lt

AZ. AGR. QUARINARI FRANCESCO
www.quarinarifrancesco.it

Ughetta di Canneto Igt

VITIGNI
 100% Ughetta di Canneto (Vespolina)
ZONA DI PRODUZIONE
 Canneto Pavese (Pr), Lombardia.
GRADAZIONE ALCOLICA
 12% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Colore rosso rubino carico e brillante. Profumo netto e intenso, dalle cadenze fruttate e speziate. Sapore di lunga persistenza e buona rotondità. Di ottima beva, elegante e di grande equilibrio.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Accompagna bene piatti della cucina quotidiana. Servire a 16°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 2mla
FORMATO
 0,75 lt

CANTINA ROCCAFIGLIORE
www.roccafigliorewines.com

'Fiorfiore' Umbria Grechetto Igt

VITIGNI
 100% Grechetto di Todi.
ZONA DI PRODUZIONE
 Todi, Umbria.
GRADAZIONE ALCOLICA
 13,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Colore giallo paglierino carico tendente al dorato. Profumo di ananas, mela Golden, piccoli fiori gialli e delicate note di spezie dolci. Sapore caldo e morbido, supportato da buona freschezza e mineralità. È un vino di grande eleganza e complessità, che darà il meglio di sé tre o quattro anni dopo la vendemmia.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 È consigliato da abbinare a salumi, paccheri di Gragnano con guanciale, cappellacci di baccalà, strangozzi con zafferano. Servire a 12-14°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 17mla
FORMATO
 0,75 - Magnum 1,5 lt

SANTA MARGHERITA
www.santamargherita.com

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg brut

VITIGNI
 100% Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
 Valdobbiadene Conegliano, in provincia di Treviso, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
 12,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela renetta e i fiori di pesco. Il gusto è morbido e armonico, con una freschezza vibrante che unita alla finezza del perlage prolunga le piacevoli sensazioni aromatiche.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Perfetto come aperitivo, è ideale con piccoli stuzzichini di pesce e formaggio, o anche a tutto pasto con piatti delicati. Servire a 8-10°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 75mla
FORMATO
 0,75 lt

COLPETRONE
www.tenutedelcerro.it

Montefalco Sagrantino Docg

VITIGNI
 100% Sagrantino.
ZONA DI PRODUZIONE
 Gualdo Cattaneo (Pg), Umbria.
GRADAZIONE ALCOLICA
 14% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Deciso, potente, con una concentrazione tannica evidente, soprattutto quando è ancora giovane.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Servire in calici ampi a 18°C. Risultato perfetto per carni rosse arrosto, piatti ricchi ed elaborati, formaggi stagionati.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 130mla
FORMATO
 0,75 lt

TOSO
www.toso.it

Piemonte Doc Barbera frizzante 'Fiocco di Vite'

VITIGNI
 Barbera.
ZONA DI PRODUZIONE
 Province di Cuneo, Asti e Alessandria, Piemonte.
GRADAZIONE ALCOLICA
 12% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Di colore rosso rubino, è un vino fruttato, vinoso, con note di ciliegia e frutti rossi. In bocca è asciutto, di buon corpo ed equilibrato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Eccellente in abbinamento a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 130mla / anno
FORMATO
 0,75 lt

AZIENDA UGGIANO
www.uggiano.it

Chianti Riserva Docg 'Fagiano'

VITIGNI
 90% Sangiovese e 10% Canaiolo nero.
ZONA DI PRODUZIONE
 Toscana.
GRADAZIONE ALCOLICA
 13,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Bel colore rosso bordeaux. Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia. Ottima consistenza e rotondità con retrogusto gradevolmente tannico.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Ideale con picci al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido. Da servire a 18-20°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 60mla
FORMATO
 0,75 lt

VAL D'OCA
www.valdoca.com

'Uvaggio Storico' Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dry

VITIGNI
 Glera, Verdiso, Perera e Bianchetta Trevigiana.
ZONA DI PRODUZIONE
 Valdobbiadene (Tv), Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
 11,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Limpido, il colore risulta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente. All'olfatto scopre aromi delicati, note fruttate e floreali ricordano la mela e i fiori d'acacia. In bocca si rivela un vino elegante, ben strutturato. La giusta morbidezza si accompagna alla leggera nota acida in modo equilibrato. Al retrogusto si percepisce una continuità aromatica duratura.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Ottimo come aperitivo o a fine pasto con il dolce.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 60mla
FORMATO
 0,75 lt

VALDO SPUMANTE
www.valdo.com

Rive San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg brut nature millesimato

VITIGNI
 Glera.
ZONA DI PRODUZIONE
 San Pietro di Barbozza, comune di Valdobbiadene (Tv), Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
 11,50% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Bouquet profumato con ricchi sentori floreali e lievemente agrumati. Perlage fine. Gusto decisamente asciutto e austero, tipicamente sapido. Retrogusto minerale e finale lungo ad assicurare persistenza.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Ideale con antipasti delicati (pesce crudo), ma soprattutto a tutto pasto. Con piatti a base di pesce grassi può esprimere al meglio il suo gusto asciutto e la sua sapidità, supportato dall'ottima struttura. Servire a 6-8°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 17.852
FORMATO
 0,75 lt

CORTE GIARA - ALLEGRINI
www.allegriini.it

Valpolicella Ripasso Doc

VITIGNI
 70% Corvina Veronese e 30% Rondinella.
ZONA DI PRODUZIONE
 Zona collinare della Valpolicella, Veneto.
GRADAZIONE ALCOLICA
 14% Vol.
NOTE ORGANOLETTICHE
 Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamente alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato.
ABBINAMENTI E TEMPERATURA DI SERVIZIO
 Stracotti e brasati con polenta, fritto in crosta, quaglie, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire a una temperatura di 16°C.
BOTTIGLIE PRODOTTE
 150mla
FORMATO
 0,75 lt