

Catalogo Vini

1947 **NASTI**
FOR YOU

maggio 2026



cod. 00515

V.DUCA SALAPARUTA FLORIOVO MARSALA 1/75

AFFINAMENTO: in botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: speziato, erbaceo, fruttato, caldo, dolce, morbido, avvolgente e persistente.

Vitigni: Grillo, Catarratto, Inzolia.

Abbinamento: ideale per aromatizzare marzapane e dolci in generale, ed è ottimo con le crostate di frutta e la pasticceria secca.

Storia: il Gruppo Duca di Salaparuta riunisce tre brand storici che rappresentano la Sicilia e l'Italia nel mondo: Corvo e Duca di Salaparuta, nati nel 1824, e Florio nel 1933. Riunite in un'unica realtà dalla famiglia Reina, le due aziende costituiscono oggi il primo Gruppo vitivinicolo privato della Sicilia, e ne raccontano la storia e la terra attraverso luoghi suggestivi come le Tenute e le storiche Cantine di Marsala e di Casteldaccia, ma soprattutto attraverso. Tre marchi, ognuno testimone di un territorio e delle sue peculiarità, e una gamma completa di vini in grado di soddisfare ogni occasione di consumo e abbinamento. Curiosità: il Floriovo, un'originale specialità tramandata ed affinata negli anni. Si tratta di un Marsala tradizionale arricchito con le sostanze naturali del tuorlo d'uovo, più degli infusi e degli aromi naturali di segreta manifattura, per un prodotto delicato, morbido e piacevole. Descrizione: il Floriovo di Duca di Salaparuta si presenta con un colore giallo ambrato con riflessi ramati. Al naso è caratterizzato da note dolci di zucchero filato, confetto e marzapane, seguite da note di erbe aromatiche e officinali con lievi sbuffi minerali. Al palato è morbido, caldo e avvolgente, prevalentemente dolce e delicato, ricco di ritorni di frutta secca e una lunga persistenza di mandorla tostata.



cod. 01078

V.UMANI RONCHI PODERE MONTEPULCIANO 75CL



cod. 01141

V.MASTROBERARDINO FALANGHINA SANNIO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Falanghina del Sannio DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, fresco e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con antipasti di zuppe di pesce e crostacei, con primi piatti a base di frutti di mare e crostacei e con secondi piatti pesci bianchi alla piastra e al forno.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: la Falanghina di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi. Al palato è di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato.



cod. 01142

V.MASTROBERARDINO LACRYMA BIANCO 1/75CL

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno un mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco.

Note descrittive: fruttato, speziato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido.

Vitigni: Coda di Volpe.

Abbinamento: è ideale con antipasti di insalate di mare, con primi piatti a base di pesce e crostacei e secondi piatti con calamari alla griglia, polpi e pesci bianchi al forno.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Lacryma Christi Bianco di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sentori minerali. Al palato è di struttura equilibrata e riemergono i sentori di frutta fusi perfettamente con le note minerali.



cod. 01147

V.LA RIVOLTA GRECO TABURNO DOP BIO 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: erbaceo, fruttato, speziato, sapido, mediamente strutturato, fresco e abbastanza persistente.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: ideale con primi e secondi piatti a base di pesce, sashimi, primi piatti di terra e crostacei.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: il Greco di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha note di erbe aromatiche, frutta matura e agrumi. Al palato è di corpo medio, fresco, abbastanza persistente e con un'ottima mineralità e acidità.



cod. 01198

V.DA DESSERT ANTICO BLASONE 1/75 CL

V.DA DESSERT ANTICO BLASONE 1/75 CL



cod. 01281

V.FEUDI AGLIANICO RUBRATO 1/75CL



cod. 01283

V.FEUDI GRECO TUFO DOC 1/75 CL



cod. 01284

V.FEUDI FIANO DI AVELLINO DOC 1/75CL

Affinamento: in acciaio per alcuni mesi.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Falanghina Irpina DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, fresco, bilanciato, sapido, minerale, elegante e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale con antipasti di mare, primi leggeri, carni bianche e formaggi freschi.

Storia: sebbene abbia una storia piuttosto recente, l'azienda Colline del Sole si è fatta subito notare grazie alla gamma di vini proposta, etichette che hanno saputo raccontare, con dovizia di particolari e coerenza, lo splendido e antichissimo territorio dell'Irpinia. I vigneti sono coltivati con metodi tradizionali e sostenibili, in terreni collinari tufacei ricchi di minerali, esposti al sole e ben ventilati, permettendo di ottenere uve di alta qualità. La vinificazione combina sapientemente tecniche moderne e tradizione, con l'obiettivo di creare vini eleganti, armonici e rappresentativi del territorio. Curiosità: la Falanghina Irpina è apprezzata per la sua freschezza, la piacevole acidità e i profumi fruttati e floreali intensi. Colline del Sole ottiene da questo vitigno vini raffinati, perfetti da bere giovani ma anche capaci di evolversi negli anni. Descrizione: la Falanghina Irpina Colline del Sole si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso offre note di fiori bianchi, mela, pera e agrumi, con leggere sfumature minerali. Al palato è fresco, armonico, bilanciato e piacevolmente sapido, con buona persistenza.



cod. 01287

V.FEUDI FALANGHINA DOC SANNIO 1/75CL

AFFINAMENTO: circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, intenso, fresco ed equilibrato.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: la Falanghina del Sannio di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.



cod. 01452

V.MASTROBERARDINO GRECO TUFO DOCG1/75

AFFINAMENTO: almeno 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG.

Note descrittive: fruttato, agrumato, sapido, strutturato, fresco e persistente.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: è ideale con antipasti di zuppe e crostacei, con primi piatti come risotti e paste a base di pesce, e con secondi piatti di carni bianche, crostacei, frittura di pesce e verdure.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Greco di Tufo di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime. Al palato è fresco, molto minerale, strutturato ed elegante.



cod. 01453

V.MASTROBERARDINO FIANO DI AVELLINO DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: almeno 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, agrumato, strutturato, fresco e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con antipasti di minestre, frutti di mare, formaggi freschi, mozzarella di bufala, con primi piatti a base di legumi, frutti di mare, e sughi di pesce e con secondi piatti di carni bianche, crostacei, salmone, tonno.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Fiano di Avellino di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso è delicato, con sentori di frutta fresca, mandorla, nocciola, fiori bianchi, agrumi, erbe aromatiche e fiori appassiti. Al palato è fine, corposo, con una grande acidità e con evidenti note floreali.



cod. 01454

V.MASTROBERARDINO "RADICI Taurasi"1/75CL

AFFINAMENTO: in barriques e fusti di rovere per circa ventiquattro mesi e almeno ventiquattro mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Taurasi DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, strutturato, elegante, morbido, intenso, abbastanza fresco e con un grande tannicità.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con antipasti come minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati, con primi piatti di sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti di carni bianche e rosse.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Taurasi Radici di Mastroberardino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso Offre un bouquet ampio, complesso, intenso e ricco di sentori che ricordano la ciliegia, la viola, i piccoli frutti rossi e un peculiare aroma speziato. Al palato è avvolgente ed elegante con aromi di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate.



cod. 01722

FUSTI VINO GUARDIENSE BIANCO 1/25LT

SSS



cod. 01763

VINO DEL TITERNO FRAGOLINO ROSSO 6/75CL

VINO DEL TITERNO FRAGOLINO ROSSO 6/75CL



cod. 02134

V. MASTROBERARDINO LACR CRISTI ROSSO 1/75C

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno un mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, fresco, abbastanza sapido e morbido e con tannini fini.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: è ideale con antipasti come minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati, con paste o polente con sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti di carni rosse elaborate, pesce spada cotto alla griglia.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accadde nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Lacryma Christi Rosso di Mastroberardino si presenta con un colore rosso rubino. Al naso ha aromi di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano e sensazioni minerali. Al palato è caldo, di grande struttura e morbidezza, dotato di tannini fini,

ripropono al gusto le note fruttate e speziate.



cod. 02254

V.MOIO FALERNO MASSICO ROSSO 750CL

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Falerno del Massico Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, caldo, morbido, tannico, abbastanza fresco, persistente e di corpo.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: ideale con carni rosse alla brace, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

Storia: nel territorio compreso tra il fiume Volturno e il monte Massico, ossia l'antico retroterra agricolo assegnato alla colonia di Sinuessa fondata nel 296 a.C., proprio nel cuore del famoso ager Falernus, si trova oggi il centro di Mondragone. Qui si stabilì agli inizi del '900 un ramo della famiglia Moio, dando origine ad un'importante attività vinicola. Oggi al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine Moio. Descrizione: il Falerno del Massico Rosso della Cantina Moio si presenta con un colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso è delicato e caratterizzato da note di frutti a bacca nera ben maturi, con un leggero fondo speziato. Al palato è caldo, morbido, tannico, abbastanza fresco, persistente e di corpo.



cod. 02364

V.MAFFINI "KLEOS" AGLIANICO IGP

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di II e III passaggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Paestum IGP.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, morbido, abbastanza sapido, persistente e intenso e abbastanza tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con primi di carne, con carni rosse all'arrosto e in umido, e con salumi e formaggi stagionati.

Storia: Maffini è un'azienda a conduzione familiare che si trova in Cilento, un'area montuosa della Campania in provincia di Salerno. L'attività inizia quasi per gioco negli anni '70 quando il proprietario Luigi Maffini con l'impiantazione del primo vigneto, ma la vera sfida comincia con la produzione di Kratos del 1996. Da allora l'azienda ha lavorato con passione e dedizione, secondo i principi

dell'agricoltura biologica, per realizzare una gamma di vini identitari, espressione del territorio incontaminato del Cilento. Descrizione: il Kleos di Maffini si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso, persistente, fruttato con sentori di ciliegie e confettura di ribes. Al palato è morbido con note speziate ed un finale fresco e persistente.



cod. 02365

V. MAFFINI "KRATOS" FIANO IGP

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Fiano Paestum IGP.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, di corpo, morbido, abbastanza fresco e sapido, persistente e intenso.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con frutti di mare, crostacei, carpacci di pesce fresco e primi e secondi piatti di pesce.

Storia: Maffini è un'azienda a conduzione familiare che si trova in Cilento, un'area montuosa della Campania in provincia di Salerno. L'attività inizia quasi per gioco negli anni '70 quando il proprietario Luigi Maffini con l'impiantazione del primo vigneto, ma la vera sfida comincia con la produzione di Kratos del 1996. Da allora l'azienda ha lavorato con passione e dedizione, secondo i principi dell'agricoltura biologica, per realizzare una gamma di vini identitari, espressione del territorio incontaminato del Cilento. Descrizione: il Kratos di Maffini si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso è intenso, persistente, fruttato con sentori di frutta esotica, kiwi e con note di miele. Al palato è morbido, minerale ed equilibrato e con finale floreale e di albicocca secca.



cod. 02369

V. MAZZELLA "BIANCOLELLA" DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Biancolella Ischia DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza persistente, poco sapido, abbastanza fresco e strutturato.

Vitigni: Biancolella.

Abbinamento: ideale con antipasti di pesce, con pesce al forno in crosta o carpaccio di pesce e con piatti a base di carni bianche.

Storia: tre generazioni, un passato colmo di sacrifici ed impegno, questa è la storia delle Cantine Antonio Mazzezza. Fondate da

Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Le aree di produzione di questa azienda si trovano sul versante Sud dell'Isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare, le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione dei vigneti. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti. Ma con il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella queste aree da aride e abbandonate sono diventate fiorenti e produttive. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano, dopo le quali il mosto viene posto a maturare in antiche cantine scavate nella morbida roccia tufacea dove rimarrà fino al momento dell'imbottigliamento. Descrizione: il Biancolella di Cantine Antonio Mazzella si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso è floreale con sfumature di banana. Al palato è di una buona persistente, leggermente minerale, con una discreta acidità e di giusto corpo.



cod. 02371

V. MOIO FALERNO MASSICO BIANCO 750CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Falerno del Massico Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, equilibrato, abbastanza complesso, fresco e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale con primi di pesce e carni bianche e con antipasti di crostacei.

Storia: nel territorio compreso tra il fiume Volturno e il monte Massico, ossia l'antico retroterra agricolo assegnato alla colonia di Sinuessa fondata nel 296 a.C., proprio nel cuore del famoso ager Falernus, si trova oggi il centro di Mondragone. Qui si stabilì agli inizi del '900 un ramo della famiglia Moio, dando origine ad un'importante attività vinicola. Oggi al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine Moio. Descrizione: il Falerno del Massico Bianco della Cantina Moio si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha un profumo di frutta esotica e note di miele e fiori bianchi. Al palato è abbastanza complesso, fresco e persistente e d equilibrato.



cod. 02440

V. LA RIVOLTA FALANGHINA TABURNO DOP BIO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, sapido, mediamente strutturato, fresco e abbastanza persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale con piatti a base di pesce o di carni bianche e con formaggi freschi.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: la Falanghina di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ci sono note floreali e fruttate tendenzialmente mandorlate. Al palato è di corpo medio, fresco, con un sapore minerale e con una buona persistenza gustativa.



cod. 02441

V. LA RIVOLTA CODADIVOLPE TABURNO DOP BIO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, sapido, mediamente strutturato, intenso, abbastanza fresco e persistente.

Vitigni: Coda di Volpe.

Abbinamento: ideale con zuppe di pesce e crostacei, con primi di pesce e formaggi freschi.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s. n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: il Coda di Volpe di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ci sono sentori di pesca, albicocca con note minerali. Al palato è di medio corpo, con una buona acidità e una mineralità molto fine.



cod. 02443

V. CASA D'AMBRA FRASSITELLI DOC 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, intenso e fresco.

Vitigno: Biancolella.

Abbinamento: antipasti, primi piatti di pesce, linguine agli scampi, coniglio di fossa e secondi di pesce.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: il vigneto di Tenuta Frassitelli (Pietra Martone e Tifeo) di proprietà della D'Ambra Vini è in forte pendenza con esposizione Sud/ Sud- Ovest. Nel vigneto è installato un trenino a cremagliera per facilitare le lavorazioni viticole. La coltivazione della vite è permessa grazie alle così dette "parracine" - muri a secco - costituite da pietre di tufo verde sovrapposte. Descrizione: il Frassitelli di Casa d'Ambra si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso è fruttato floreale, fine, con sentori di banana e di fiori di ginestra. Al palato è intenso, delicato, persistente con un corpo rotondo ma con un'ottima acidità che conduce verso un lungo finale di miele.



cod. 02444

V.CASA D'AMBRA BIANCOLELLA 1/75 CL

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, secco e delicato.

Vitigni: Biancolella, Forastera, San Lunardo e Uva Rilla.

Abbinamento: piatti di pesce e formaggi delicati.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbracciate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: la Biancolella di Casa d'Ambra si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso presenta intensi sentori di frutti gialli, accompagnati da eleganti cenni floreali. Al palato è secco e voluminoso, con un finale di note mandorlate.



cod. 02447

V. NUGNES TACITO FALERNO BIANCO 1/75 CL

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Falerno del Massico Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, intenso e persistente e di corpo.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, di carni bianche, crostacei, frutti di mare, salumi e formaggi freschi.

Storia: l'azienda vinicola Nugnes nasce nel 2002 da un'antica tradizione di viticoltori, iniziando da Orlando Nugnes, per poi divenire una vera e propria realtà vitivinicola con il figlio Antonio, il nipote Orlando. L'azienda è situata nella zona del Falerno del Massico dove il clima mite e temperato, terreno fertile e ricco di elementi vulcanici, ed il piacevole sole campano, contribuiscono ad arricchire i vini di profumi intensi e delicati, e di tutte quelle caratteristiche che gli hanno conferito, nel 1986, la denominazione di origine controllata. Descrizione: il Tacito Falerno del Massico Bianco di Nugnes si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso si percepiscono profumi floreali misti e sentori fruttati. Al palato è di corpo, intenso e persistente, fresco ed equilibrato.



cod. 02448

V. NUGNES TACITO FALERNO ROSSO 1/75 CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

DENOMINAZIONE: Falerno del Massico Rosso DOC.

NOTE DESCRITTIVE: fruttato, speziato, di corpo, caldo, abbastanza fresco, intenso, persistente e abbastanza tannico.

VITIGNI: Aglianico, Piediroso.

ABBINAMENTO: è ideale con piatti a base di formaggi stagionati, di primi di carne, di secondi di carne rossa e di selvaggina.

DESCRIZIONE: il Tacito Falerno del Massico Rosso di Nugnes si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono sentori di ribes, mora selvatica e vaniglia. Al palato è di corpo, intenso e persistente, abbastanza fresco e abbastanza tannico.



cod. 02459

V.VILLA MATILDE FALANGHINA IGP 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa tre mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, equilibrato, abbastanza fresco e sapido.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ottima come aperitivo e con piatti di pesce ricchi e gustosi e insalata di polpo.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: la Falanghina di Villa Matilde si presenta con un colore giallo paglierino tenue. Al naso ha un profumo intenso floreale e fruttato con note di banana, frutti tropicali, pesca bianca. Al palato è minerale, equilibrato e piacevolmente fresco e leggero



cod. 02461

V.VILLA MATILDE FALERNO MASSICO B.CO DOP

AFFINAMENTO: in acciaio inox per 3 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, caldo, morbido, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale con primi piatti ricchi e gustosi, come ravioli di spigola con pomodorini ed olive, carni bianche e formaggi freschi.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino

con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Falerno del Massico Bianco di Villa Matilde si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha un profumo profondo ed elegante con sentori di frutta matura fra cui risaltano ananas, banana, pesca gialla, pera Williams, crema pasticcera, fiori di ginestra e rosa, delicate note di salvia e vaniglia. Al palato, il sapore è equilibrato, vellutato, ricco e persistente con una spiccata finezza e personalità.



cod. 02462

V.VILLA MATILDE FALERNO MASSICO ROSSO DOP

AFFINAMENTO: parte del vino affina in barriques di Allier, il restante riposa in tradizionali botti di rovere di slavia per un periodo di circa 12 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, strutturato, persistente, intenso e tannico.

Vitigni: Aglianico, Piediroso.

Abbinamento: ideale con risotto al sugo di carne, carne rossa in umido, carne arrosto e grigliate, affettati, salumi e selvaggina.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Falerno del Massico Rosso di Villa Matilde si presenta con un colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso ha un profumo intenso e complesso di viola, frutti neri, ciliegia, more e lamponi, tabacco e spezie piccanti. Al palato ha un sapore pieno, elegante, armonico e persistente e con tannini intensi.



cod. 02463

V.VILLA MATILDE FIANO AVELLINO DOCG

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, persistente, fresco e abbastanza sapido.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: ideale con primi piatti e a secondi piatti a base di pesce e frutti di mare.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Fiano di Avellino di Villa Matilde si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha un profumo intenso e persistente con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che si evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati. Al palato è persistente ed equilibrato, elegante, fine, lungo, con una buona mineralità e freschezza.



cod. 02464

V.VILLA MATILDE GRECO DI TUFO DOCG

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, persistente, fresco e sapido.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: ideale con secondi piatti a base di pescato, ottimo con orata al forno.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Greco di Tufo di Villa Matilde si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha profumo intenso e persistente con sentori di pesca bianca, albicocca e mandorla dolce misti a note minerali ed agrumate. Il sapore vigoroso, fresco e ricco di minerali descrive un vino di carattere e di spiccata tipicità.



cod. 02477

V.FEUDI"SERROCIELO"FALANGHINA DOC1/75

AFFINAMENTO: alcuni mesi sui lieviti in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, morbido, fresco.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: il Serrocielo di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi. Al naso sono intense e persistenti le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta. Al palato si presenta fresco e morbido.



cod. 02481

V.FEUDI"PIETRACALDA"FIANO DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi sui lieviti in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, morbido, fresco e sapido.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: con crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: il Pietracalda di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate

da viva freschezza e mineralità.



cod. 02482

V.FEUDI" CUTIZZI"GRECO DI TUFO DOCG 750

AFFINAMENTO: alcuni mesi sui lieviti in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, aromatico, intenso, persistente, fresco e con una spiccata mineralità.

Vitigno: Greco.

Abbinamento: ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del risascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Il Cutizzi di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast'Antuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.



cod. 02642

V.TELARO FALANGHINA" TARDIVA" IGT 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Falanghina Roccamonfina IGT Vendemmia Tardiva.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, di medio corpo, abbastanza abboccato e sapido, fresco, morbido e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale con frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti e zuppe delicate.

Storia: l'azienda Telaro nasce nel 1987 sotto il nome di "Lavoro e Salute Vini Telaro", a voler sottintendere l'attenzione per l'ambiente, di riflesso per i consumatori e i lavoratori della terra. Essa si estende per circa 100 ettari nel territorio di Galluccio, Conca della Campania e Rocca D'Evandro, alle pendici del vulcano di Roccamonfina, rientrando in parte nel Parco regionale di

Roccamonfina e Foce del Garigliano, territorio anticamente chiamato "Terra di Lavoro". Responsabile dell'azienda è il maggiore dei fratelli, Luigi, agrotecnico, che promuove fortemente un'agricoltura sostenibile, la ricerca e lo sviluppo degli antichi vitigni, mettendo sempre in risalto il territorio di provenienza. Curiosità: l'azienda, estesa per circa 100 ettari, non è un'estensione unica ma divisa in più poderi dalle varie dimensioni, da un minimo di 4000 mq fino ad un massimo di 150.000 mq. Citandone alcuni il più grande è in agro di Galluccio in località "Ripa Bianca" (così denominata per il colore chiaro dei terreni pozzolanici), "Figurète" e "Sallanesi", dai terreni di medio impasto, che si inoltrano nel comune di Rocca d'Evandro, "Ghiandelari" e "Aremunni", dai terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, due altopiani gallucciani molto estesi che sovrastano la valle della mitica città romana di "Santa Reparata" e l'antica via romana "Pisatara" che degradano verso il Garigliano e il vicino Lazio, la "Starza", alle pendici del monte Camino, spartiacque tra la roccia calcarea del monte e la roccia basaltica del vulcano, che con i suoi vigneti contorna l'omonimo complesso agrituristico e le Cantine Telaro. Descrizione: la Falanghina Tardiva di Cantine Telaro si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha chiare ed eleganti note di frutta gialla ed esotica, seguite da un discreto sentore erbaceo. Al gusto è particolarmente fresco e morbido, leggermente abboccato, abbastanza sapido e di lunga persistenza.



cod. 02644

V. MARISA CUOMO "FURORE BIANCO" DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.--

Note descrittive: floreale, fruttato, erbaceo, strutturato, fresco, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Biancolella.--

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, con asta al pesce in bianco, con Sushi e Sashimi, tartare di pesce, con frittura di pesce e con zuppa di pesce in bianco.

Storia: dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: la roccia della Costa d'Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcarea: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Furore Bianco di Marisa Cuomo si presenta con un colore giallo paglierino scarico. Al naso ha un delicato profumo di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona di origine come erbe marine, biancospino. Il sapore è ampio ed equilibrato con una lieve dominanza della nota acidula a sostegno della freschezza degli aromi.



cod. 02645

V. MARISA CUOMO "RAVELLO BIANCO" DOC 1/75

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, morbido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Biancolella.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, con le cozze gratinate e con formaggi freschi e di media stagionatura.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: La roccia della Costa d' Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcarea: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Ravello rosato di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosa tenue. Al naso ha un profumo fruttato misto a note floreali. Il sapore è equilibrato tra componenti morbide e cremose, e parti sapide, minerali e fresche ed è di buona persistenza e intensità aromatica.



cod. 02646

V. MARISA CUOMO "FIOR D'UVA" DOC BIANCO 1/75

AFFINAMENTO: per qualche mese in barriques di rovere e poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, strutturato, fresco, sapido, morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Ripoli, Fenile, Ginestra.

Abbinamento: è ideale con piatti raffinati a base di pesce nobile e di crostacei grandi.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini

di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: La roccia della Costa d'Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Fiorduva di Marisa Cuomo si presenta con un colore giallo dorato brillante. Al naso ha sentori fruttati di albicocca con richiami di frutta esotica, sentori speziati di pepe bianco e miele, e sentori floreali di fiori di ginestra. Al gusto è morbido, fresco, sapido, denso e caratterizzato da una importante persistenza aromatica di albicocca secca, uva passa e canditi.



cod. 02649

V.FEUDI SAN MARZANO NEGROAMARO TALO' 1/75CL IGP

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 4-6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Salento IGP.

Note descrittive: fruttato, speziato, balsamico, di corpo, fresco, morbido, con tannini vellutati, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Negroamaro.

Abbinamento: è ideale con primi piatti robusti, carni e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria, una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. qui che 19 vignaioli, nel 1968, fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo, inseguivano un sogno. Nel 1982 Francesco Cavallo viene nominato Presidente del C.d.A. Personalità vulcanica e visionaria, timoniere della dell'azienda. Quarant'anni di presidenza ininterrotta, progettando il futuro e sorvegliando il presente della cantina. L'impegno e la dedizione dei soci permettono l'acquisto di un moderno impianto di imbottigliamento. Le prime bottiglie escono dalla cantina, innescando il passaggio dalla commodity al brand. Dall'economia dello sfuso al rapporto diretto con il consumatore finale. Descrizione: il Negroamaro Talò di Cantine San Marzano si presenta con un colore rosso porpora con riflessi violacei. Al naso ha un profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note balsamiche e di vaniglia. In bocca è di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.



cod. 02653

V.FEUDI SAN MARZANO PRIMITIVO 60 ANNI 1/75CL DOP

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese e americano per 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C.

Denominazione: Primitivo di Manduria DOP.

Note descrittive: fruttato, speziato, di grande corpo, abbastanza fresco, morbido, ricchi di tannini nobili, molto intenso e persistente.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: è ideale con primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina.

Storia: San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria, una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. qui che 19 vignaioli, nel 1968, fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo, inseguivano un sogno. Nel 1982 Francesco Cavallo viene nominato Presidente del C.d.A. Personalità vulcanica e visionaria, timoniere della dell'azienda. Quarant'anni di presidenza ininterrotta, progettando il futuro e sorvegliando il presente della cantina. L'impegno e la dedizione dei soci permettono l'acquisto di un moderno impianto di imbottigliamento. Le prime bottiglie escono dalla cantina, innescando il passaggio dalla commodity al brand. Dall'economia dello sfuso al rapporto diretto con il consumatore finale. Descrizione: il Primitivo di Manduria Sessantanni di Cantine San Marzano si presenta con un colore rosso rubino molto carico ed elegante. Al naso è ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confettura di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. In bocca è di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.



cod. 02654

V. DONNAFUGATA "ANTHILIA" CATARRA TTO DOC

Denominazione: Bianco Sicilia DOC.

Affinamento: in vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, minerale e abbastanza persistente.

Vitigni: Catarratto.

Abbinamento: con bruschetta al pomodoro e basilico, con pasta ai frutti di mare, con pesce azzurro e con la Caesar Salad.

Grado alcolico: 12.5%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l'Anthilia di Donnafugata si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (pesca) unite a sentori di fiori di campo. Al palato ritroviamo la nota fruttata evidente, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude con una buona persistenza



cod. 02655

V. DONNAFUGATA "LIGHEA" ZIBIBBO DOC

AFFINAMENTO: in vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, minerale e abbastanza persistente.

Vitigni: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Abbinamento: con crudo di pesce, frittture, insalate gourmet ed a tutto il pesce azzurro.

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Lighea di Donnafugata si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso ha un bouquet un bouquet ricco e fragrante dove alle classiche note di zagara si uniscono sentori agrumati (cedro e bergamotto) e di frutta esotica (litchi). In bocca ritornano le note fruttate e floreali accompagnati da una spiccata freschezza, con buona persistenza ed un piacevole finale minerale.



cod. 02657

V. DONNAFUGATA "SEDARA" NERO D'AVOLA DOC

AFFINAMENTO: per 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Sicilia Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, strutturato, abbastanza fresco, morbido, con tannini soavi, intenso e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Abbinamento: è ideale con lasagne, pollo alla cacciatora, BBQ e tonno scottato.

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Sedara di Donnafugata si presenta con un rosso rubino con riflessi violacei. Al naso offre un bouquet fruttato con sentori di frutta rossa (ciliegia e prugna) e spezie (pepe nero) uniti ad una

leggera nota balsamica di menta. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, ed una gradevole freschezza.



cod. 02659

V. DONNAFUGATA "MILLE E UNA NOTTE" DOC NERO D'AVOLA

AFFINAMENTO: per circa 14 mesi in barriques di rovere francese nuove e almeno 24 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Sicilia Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, di grande struttura, fresco, avvolgente, morbido, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre uve a bacca rossa.

Abbinamento: è ideale con carrè di agnello, pappardelle al ragù di maiale, arrostiti di carne, filetto alla Rossini.

Grado alcolico: 14%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa *Il Gattopardo*. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Mille e Una Notte di Donnafugata si presenta con un rosso rubino intenso. Al naso presenta un bouquet complesso caratterizzato da note di frutta a bacca rossa (ciliegia) e nera (more), freschi sentori balsamici (eucalipto), speziati di pepe nero e delicate nuances di tostatura dolce che richiamano la vaniglia. In bocca è morbido ed avvolgente, di grande struttura e con tannini maturi e raffinati. Chiude con una notevole persistenza gustativa.



cod. 02660

V. DONNAFUGATA "BEN RYE" PASSITO DOC

AFFINAMENTO: in vasca per 8 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: fruttato, agrumato, erbaceo, floreale, fresco, dolce, minerale e grande persistente.

Vitigni: Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Abbinamento: con anatra caramellata, formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca e cioccolato d'autore. Straordinario da solo, come vino da meditazione.

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Ben Rye di Donnafugata si presenta con un colore giallo dorato con luminosi riflessi ambrati. Al naso ha un bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita, presenta anche delicati sentori di macchia mediterranea. Al palato Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Al tipico gusto dello Zibibbo appassito, si aggiungono innumerevoli altre sensazioni fruttate, di erbe aromatiche e miele. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza.



cod. 02663

V.LA RIVOLTA AGLIANICO TABURNO DOCG BIO 1/75 CL

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti, 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Note descrittive: fruttato, agrumato, balsamico, strutturato, abbastanza fresco, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: ideale con formaggi stagionati, maiale, carni rosse, cacciagione.

Storia: La famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: l'Aglianico di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore rosso rubino scuro. Al naso ci sono sentori di frutta matura, buccia di arancia con note balsamiche. Al palato è di buon corpo, con un tannino deciso, caldo, strutturato, con una buona acidità, ampio e con sapori persistenti.



cod. 02882

V.PRUNOTTO MOSCATO D'ASTI DOCG 1/75

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 C.

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, dolce, fresco, vellutato, abbastanza intenso e persistente ed armonico.

Vitigni: Moscato Bianco di Canelli.

Abbinamento: ideale con frutta fresca e con pasticceria secca. Perfetto con il panettone.

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle. Descrizione: il Moscato d'Asti di Prunotto si presenta di un colore giallo paglierino intenso. Al naso il caratteristico aroma di Moscato si unisce alle note di miele d'acacia e biancospino. Al palato è pieno, vigoroso ed elegante, con finale armonico, fresco e piacevole.



cod. 02899

V. PRUNOTTO DOLCETTO D'ALBA DOCG

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC.

Note descrittive: vinoso, floreale, fruttato, di media struttura, equilibrato, abbastanza intenso e persistente, e con tannini delicati.

Vitigni: Dolcetto.

Abbinamento: ideale con antipasti di terra, con primi di terra e salumi e formaggi di media stagionatura.

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo

tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle. Descrizione: il Dolcetto d'Alba di Prunotto si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso è vinoso, ricorda fiori e frutta matura come la ciliegia. Al palato è fresco, equilibrato, di medio corpo, abbastanza intenso e persistente, e con un discreto tannino.



cod. 02902

V. PRUNOTTO BARBARESCO DOCG

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle.

AFFINAMENTO: per almeno 12 mesi in botti di rovere di diversa capacità e poi circa 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Barbaresco DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, tostato, caldo, strutturato, morbido, intenso, persistente, e con una grande tannicità vellutata.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale con secondi di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.



cod. 02908

V. ANTINORI PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 1/75C

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: 9 mesi in botte slavonia e barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 -20 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese, Merlot e Syrah.

Abbinamento: si abbina a ricchi primi a base di ragù e con formaggi e salumi.



cod. 02934

V.DUCA SALAPARUTA FLORIO AMBAR 1/75 CL

AFFINAMENTO: almeno 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, morbido, avvolgente, dolce e persistente.

Vitigni: Moscato di Alessandria, Moscato Bianco.

Abbinamento: ideale con tutta la pasticceria, con la frutta e il gelato.

Storia: il Gruppo Duca di Salaparuta riunisce tre brand storici che rappresentano la Sicilia e l'Italia nel mondo: Corvo e Duca di Salaparuta, nati nel 1824, e Florio nel 1933. Riunite in un'unica realtà dalla famiglia Reina, le due aziende costituiscono oggi il primo Gruppo vitivinicolo privato della Sicilia, e ne raccontano la storia e la terra attraverso luoghi suggestivi come le Tenute e le storiche Cantine di Marsala e di Casteldaccia, ma soprattutto attraverso. Tre marchi, ognuno testimone di un territorio e delle sue peculiarità, e una gamma completa di vini in grado di soddisfare ogni occasione di consumo e abbinamento. Descrizione: l'Ambar di Florio di Duca di Salaparuta si presenta con un colore oro brillante con lievi riflessi topazio. Al naso è intenso ed armonico, delicatamente moscato con netti sentori di salvia, fiori di acacia ed albicocca. Al palato è pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.



cod. 02969

V.DONNAFUGATA "LUMERA" ROSATO 1/750

AFFINAMENTO: in vasca per due mesi e altri due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, minerale ed abbastanza strutturato e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero.

Abbinamento: per l'aperitivo lo consigliamo abbinato ad insalate di mare e focacce di verdure e formaggio. Da provare anche con crudi di crostacei o sfiziosi Club Sandwich.

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Lumera di Donnafugata si presenta con un colore rosa brillante. Al naso ha un bouquet ampio e fragrante con note fruttate di fragoline di bosco e melograno, unite a delicati sentori floreali di violetta. Al palato è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza delle note fruttate.



cod. 03030

V.ASTRONI LACRY CHRISTI VESUV.RSO DOP 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: speziato, floreale, erbaceo, fresco e con una buona persistenza.

Vitigni: Piediroso, Aglianico, Sciascinoso.

Abbinamento: si adatta bene a pasta con sughi di carne, arrostiti e formaggi piccanti.

Storia: la Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Curiosità: i vitigni che si arrampicano sulle falde del Vesuvio discendono direttamente dagli Aminei della Tessaglia, portati qui dai Greci che nel V secolo a.C. arrivarono in queste terre. Le radici affondano nel terreno lavico, scuro e poroso. Questo terreno non necessita di essere innaffiato in quanto trattiene l'umidità per poi rilasciarla. Descrizione: il Lacryma Christi Rosso di Cantina Astroni si presenta con un colore rosso intenso. Al naso presenta un'ampia complessità con evidenti note speziate accompagnate da profumi di liquirizia, fieno e leggere sfumature di violetta. In bocca è dotato di buona persistenza, freschezza e struttura.



cod. 03035

V.ASTRONI PIEDIROSSO COLLE ROTONDELLI 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio per 4 mesi e poi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 -16 C.

Note Descrittive: fruttato, floreale, minerale, con note tostate e con una buona tannicità.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: si accompagna a pietanze a base di pasta o riso in salsa di pomodoro o con ragù, carni rosse, minestre di verdure con legumi, salumi e formaggi non molto stagionati.

Storia: La Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Curiosità: il Piediroso è detto anche Per 'e Palummo perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione. un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervè Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: "Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meraviglioso decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico Cru della maniera antica". Il Colle Rotondella viene prodotto con le uve provenienti dalla Tenuta Camaldoli. Descrizione: Il Piediroso Ciolli Rotondelli di Cantine Astroni si presenta di un colore colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.



cod. 03037

V.ASTRONI RAIS CAMPANIA IGP ROSSO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio per 8 mesi, legno grande per 6 e 8 mesi e bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: intenso, complesso, fruttato, morbido e con una buona tannicità.

Vitigni: Aglianico, Piediroso, Primitivo.

Abbinamento: si accompagna carni rosse, salumi e formaggi stagionati.

Storia: la Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle

principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Curiosità: il Rais nasce da un blend di tre vitigni autoctoni campani, provenienti da alcuni degli areali più vocati per la viticoltura dei vini rossi nella regione Campania: l'Aglianico dall'Irpinia, il Piediroso dai Campi Flegrei e il Primitivo dalla provincia di Caserta. I tre vitigni provenienti da territori molto diversi fra loro conferiscono al vino complessità e unicità. Descrizione: il Rais di Cantina Astroni si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso fine e complesso, presenta profumi intensi su note di fiori passiti, frutta matura, ciliegia sotto spirito, legno di rovere e tabacco. In bocca è fine, secco, caldo e morbido, con un tannino presente, ma non invadente. Buona la persistenza e l'equilibrio.



cod. 03040

VINO CANTINE ASTRONI VIGNA CATALANA IGT

VINO CANTINE ASTRONI VIGNA CATALANA IGT



cod. 03043

V.TORMARESCA FICHIMORI SALENTO IGT 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Rosso Salento IGT.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza sapido, morbido, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Negroamaro, Primitivo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: ideale come aperitivo, con la pizza, con carni bianche e pesce in umido, e con affettati e salumi.

Storia: la passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto, nel 1998, gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. Curiosità: l'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese e Masseria Maime nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia. La tenuta di Bocca di Lupo sorge in agro di Minervino Murge, nell'area DOC Castel del Monte, a circa 250 m sul livello del mare. La vicinanza dell'antico vulcano Vulture, il clima caratterizzato da una notevole escursione termica tra giorno e notte e la composizione dei terreni hanno una notevole influenza sui vigneti. Le varietà presenti sono Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano pugliese, Nero di Troia e Moscato Reale. Masseria Maime sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento. L'azienda, che si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto, si sviluppa lungo la costa adriatica, creando così un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Descrizione: il Fichimori di Tormaresca si presenta di un colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso fragranti note di ciliegia e melograno si uniscono a delicate note floreali di rosa canina. Al palato è fresco,

piacevole, morbido e dal retrogusto fruttato.



cod. 03124

V.ASTRONI FALANGHINA IMPER.DOC 1/75

AFFINAMENTO: per qualche mese in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, con buona mineralità e persistenza.

Vitigni: Caprettone, Falanghina.

Abbinamento: si abbina a sauté di vongole, zuppe e risotti a base di pesce, piatti di pesce al forno o al vapore.

Storia: la Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Curiosità: Si narra che la vite sia entrata in Italia dal porto di Cuma, antica colonia fondata nel 700 a.C. ai piedi dei Campi Flegrei. I greci avevano l'abitudine di coltivare la vite lasciandola strisciare per terra, ma in Italia questo tipo di allevamento faceva ammuffire l'uva quindi i coloni furono costretti a cercare un'alternativa. Fu così che i primi viticoltori capirono che sollevando la vite da terra e sollevandola su pali di legno, in latino phalangae, si evitava l'insorgere di problemi di botrite. Da questi sostegni nacque il Vinum Album Phalanginum, progenitore della nostra Falanghina. Descrizione: la Falanghina Colle Imperiale di Astroni si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.



cod. 03132

V.ANTINORI CASTELLO SALA "CONTE VIPERA"



cod. 03134

V.ANTINORI CASTELLO DELLA SALA "CERVARO"



cod. 03149

V.BIONDI S.BRUNELLO MONTALCINO 2017 "GREPPO" DOCG 1/750 CL

V.BIONDI S.BRUNELLO MONTALCINO 2017 "GREPPO" DOCG 1/750 CL



cod. 03152

V.ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2012 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 03153

V.TEDESCHI VALPOLICELLA LUCCHINE DOC

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Valpolicella Classico DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, abbastanza strutturato, equilibrato, abbastanza intenso e persistente, e con una discreta tannicità.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Rossignola, Negrara, Dindarella.

Abbinamenti: ideale con pasta, carni bianche e pasti leggeri in genere.

Storia: la cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Negli anni si è rinnovato e ampliato la zona di vinificazione per ottimizzare le attività di fermentazione nel periodo di vendemmia, in virtù di un'accurata selezione delle varietà d'uva nei diversi appezzamenti. Si è anche ampliato la cantina di affinamento, per assicurare il giusto periodo di maturazione dei vini: i vini affinano in botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Dopo la permanenza in botte, il vino attende un ulteriore periodo d'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Curiosità: tra il 1995 e il 2005, si è avviato uno studio per il controllo delle uve in fase di appassimento, che ha portato alla costruzione di un moderno fruttaiolo, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero periodo di appassimento grazie ad un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Descrizione: il Lucchine Valpolicella Classico di Tedeschi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è fresco, giovane con note di ciliegia e ribes rosso. Al palato l'acidità è vivace, ben bilanciata con la struttura e l'alcolicità, abbastanza intenso e persistente, piacevole e con un tannino elegante.



cod. 03156

V. TEDESCHI SOAVE CAPITEL TENDA DOC

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Soave Classico DOC.

Note descrittive: fruttato, complesso, intenso, abbastanza fresco e strutturato, rotondo e bilanciato.

Vitigni: Garganega.

Abbinamento: ideale con aperitivi, antipasti e pesce.

Storia: la cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Negli anni si è rinnovato e ampliato la zona di vinificazione per ottimizzare le attività di fermentazione nel periodo di vendemmia, in virtù di un'accurata selezione delle varietà d'uva nei diversi appezzamenti. Si è anche ampliato la cantina di affinamento, per assicurare il giusto periodo di maturazione dei vini: i vini affinano in botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Dopo la permanenza in botte, il vino attende un ulteriore periodo d'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Curiosità: tra il 1995 e il 2005, si è avviato uno studio per il controllo delle uve in fase di appassimento, che ha portato alla costruzione di un moderno fruttaiolo, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero periodo di appassimento grazie ad un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Descrizione: il Capitel Tenda Soave Classico di Tedeschi si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso risulta fruttato intenso e complesso, con note di frutta secca come la mandorla. Ricco ed elegante. Al palato è di buon corpo e buona acidità, abbastanza caldo, rotondo e ben bilanciato. Piacevole ed elegante.



cod. 03161

V.CASA D'AMBRA PER E'PALUMMO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, fresco, e abbastanza tannico.

Vitigni: Per' 'e Palummo.

Abbinamento: carni bianche, carni rosse grigliate e arrostiti, formaggi piccanti o fermentati.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbarbicate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: Il Per' 'e Palummo di Casa d'Ambra si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è un mix di sensazioni di frutta rossa, fragolina e lampone con toni floreali di peonia e geranio, insieme a lievi sensazioni speziate di cannella e chiodi di garofano. Al palato è piacevole e ben strutturato, morbido con un tannino vivace che porta ad un finale secco e pulito.



cod. 03171

V.PRUNOTTO BAROLO DOCG 1/75

AFFINAMENTO: per almeno 18 mesi fino a 24 mesi in botti di rovere di diversa capacità e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Barolo DOCG.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, caldo, strutturato, morbido, equilibrato, intenso, persistente, e con tannini vellutati.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale con carne rossa, primi a base di carne, formaggi stagionati e selvaggina.

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale " Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa

ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamìole. Descrizione: il Barolo di Prunotto si presenta di un colore rosso granato. Al naso è complesso e ampio con piacevoli sensazioni di petali di rosa, frutti rossi e note speziate. Al palato è pieno, molto ben equilibrato con tannini vellutati.



cod. 03188

V. TORMARESCA TORCICODA PRIMITIVO 1/75

AFFINAMENTO: per circa 10 mesi in barrique e poi ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Primitivo del Salento IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, ampio, abbastanza fresco e sapido, morbido, intenso, persistente e con un tannino equilibrato.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: ideale con pasta al sugo di carne, con carne arrosto o grigliata, con carni in umido, con selvaggina e con formaggi stagionati.

Storia: la passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto, nel 1998, gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. Curiosità: l'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggina murgia barese e Masseria Maime nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia. La tenuta di Bocca di Lupo sorge in agro di Minervino Murge, nell'area DOC Castel del Monte, a circa 250 m sul livello del mare. La vicinanza dell'antico vulcano Vulture, il clima caratterizzato da una notevole escursione termica tra giorno e notte e la composizione dei terreni hanno una notevole influenza sui vigneti. Le varietà presenti sono Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano pugliese, Nero di Troia e Moscato Reale. Masseria Maime sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento. L'azienda, che si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto, si sviluppa lungo la costa adriatica, creando così un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Descrizione: il Primitivo Torcicoda di Tormaresca si presenta di un colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso spicca per sensazioni di frutti rossi come amarena, ciliegia sotto spirito e prugna ben in armonia con note di liquirizia, caffè e delicati sentori di canditi. Al palato è morbido e ampio. Un vino di buona struttura e caratterizzato da una trama tannica equilibrata ed elegante.



cod. 03214

V.FEUDI TAURASI DOCG 1/75C



cod. 03311

V.MOIO 57 ROSSO 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: vino da tavola.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, caldo, morbido, tannico, persistente ed equilibrato.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: è ideale con piatti saporiti di carni rosse e cacciagione di pelo oppure a primi piatti conditi con sughi rossi, ed è ottimo con i formaggi a pasta dura e stagionati.

Storia: nel territorio compreso tra il fiume Volturno e il monte Massico, ossia l'antico retroterra agricolo assegnato alla colonia di Sinuessa fondata nel 296 a.C., proprio nel cuore del famoso ager Falernus, si trova oggi il centro di Mondragone. Qui si stabilì agli inizi del '900 un ramo della famiglia Moio, dando origine ad un'importante attività vinicola. Oggi al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine Moio. Descrizione: il Moio 57 della Cantina Moio si presenta con un colore rosso rubino. Al naso è fruttato con un fondo di spezie e di liquirizia. Al palato è caratterizzato da una notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio.



cod. 03381

V.VILLA MATILDE TERRE CERASE IGT

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, intenso, morbido e abbastanza fresco e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: si abbina a mozzarella di bufala campana e pizza napoletana, ad aperitivi classici ed antipasti a base di pesce.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Terra Cerase di Villa Matilde si presenta con un color ciliegia brillante. Al naso ha note dominanti di marasca unite a sentori di frutti a bacca rossa e nera e delicati accenti speziati e floreali. Al gusto è morbido e pieno con intensa nota fruttata e buona freschezza come anche la persistenza.



cod. 03383

V. TORMARESCA CHARDONNAY IGT 1/75

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Chardonnay Puglia IGT

Note descrittive: floreale, erbaceo, fruttato, equilibrato, sapido, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: ideale con antipasti ai frutti di mare, primi piatti con pesce in bianco, pesce in umido, frittiture di pesce e formaggi freschi.

Storia: la passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto, nel 1998, gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. Curiosità: l'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese e Masseria Maimè nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia. La tenuta di Bocca di Lupo sorge in agro di Minervino Murge, nell'area DOC Castel del Monte, a circa 250 m sul livello del mare. La vicinanza dell'antico vulcano Vulture, il clima caratterizzato da una notevole escursione termica tra giorno e notte e la composizione dei terreni hanno una notevole influenza sui vigneti. Le varietà presenti sono Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano pugliese, Nero di Troia e Moscato Reale. Masseria Maimè sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento. L'azienda, che si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto, si sviluppa lungo la costa adriatica, creando così un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Descrizione: lo Chardonnay di Tormaresca si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso mostra piacevoli note di fiori d'arancio, timo, rosa, lavanda, mela gialla e pesca bianca. Al palato è fragrante, sapido, con freschezza equilibrata e un delicato retrogusto agrumato.



cod. 03387

V. PRUNOTTO BARBERA D'ASTI "FIULOT" DOCG 1/75

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG.

Note descrittive: fruttato, vinoso, fresco, fragrante, di media struttura, discretamente morbido, abbastanza intenso e persistente, e con un buon tannino.

Vitigni: Barbera.

Abbinamento: ideale con piatti non troppo elaborati come antipasti misti, con primi di terra e formaggi di media stagionatura.

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle. Descrizione: il Barbera d'Asti Fiulot di Prunotto si presenta di un colore rosso rubino vivo ed intenso. Al naso è vinoso e fruttato con sentori di prugna e ciliegia. Al palato è fresco, fragrante, caratterizzato da una piacevole tannicità e da una buona intensità e persistenza.



cod. 03388

V. UMANI RONCHI PECORINO VELLODORO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pecorino Terre di Chieti IGT.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza intenso e persistente, morbido, fresco e abbastanza sapido.

Vitigni: Pecorino.

Abbinamento: ideale con piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.

Storia: la storia di Umani Ronchi è una storia di vite, viti, di terre e valori. Una storia che inizia più di cinquanta anni fa, a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio classico, per poi esplorare numerose altre aree della preziosa terra dell'Adriatico. Oggi Umani Ronchi è l'azienda di vini di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, che dal 1957 produce con cura e artigianalità, vini di grande qualità, sapendo valorizzare quei vitigni che trovano la loro naturale e migliore espressione nelle terre delle Marche e dell'Abruzzo: il Verdicchio e il Montepulciano. Da Serra dei Conti, nelle Marche, a Roseto degli Abruzzi, l'azienda ha una superficie vitata di 210 ettari tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra la collina e il mare: 185 km di filari e 10 vigneti, ciascuno con la sua vocazione e il suo terroir. Numeri che raccontano una ricerca continua, quasi spasmodica, attorno alla terra "migliore" e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche. Dagli anni '70 ad oggi, l'azienda ha raddoppiato gli ettari di proprietà e ha rinnovato l'85% delle vecchie viti. Ha investito sul Verdicchio e sul Rosso Conero, ha recuperato e valorizzato vitigni come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, dandosi sempre e comunque obiettivi enologici qualitativamente alti. Curiosità: tutti i vigneti, dal Verdicchio al Montepulciano d'Abruzzo, sono coltivati in biologico. Una scelta tecnica ancor prima che ideologica. Perché per fare agricoltura biologica ci deve essere equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità. Varietà tutte che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini. Qui il biologico è sinonimo di qualità. Descrizione: il Pecorino Vellodoro di Umani Ronchi si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso è fresco e floreale, con sentori di frutta e fiori bianchi uniti a sfumature minerali. Al palato è morbido, rotondo, fresco, con una discreta intensità e persistenza, e con una buona mineralità.



cod. 03395

V. BENITO FERRARA GRECO "VIGNA CICOGNA" DOCG 1/75

Il Greco di Tufo Vigna Cicogna di Benito Ferrara è uno dei bianchi campani più famosi in assoluto e una vera eccellenza del nostro panorama enologico. Nasce nel cuore dell'Irpinia, nella frazione San Paolo di Tufo, vera culla di quest'antico vitigno autoctono a bacca bianca, caratterizzato da una notevole struttura, ricchezza aromatica e longevità. L'etichetta più importante della cantina, quella che meglio rappresenta la tradizione del territorio nella sua interpretazione più pura, autentica e rigorosa. Una bottiglia già molto piacevole da bere subito, ma che è destinata a raggiungere la piena maturità espressiva dopo un paio d'anni d'affinamento. Il Vigna Cicogna è un Greco di Tufo prodotto da una delle cantine più importanti del comprensorio irpino. Benito Ferrara è una realtà familiare che da quattro generazioni produce vini a Tufo. La tenuta comprende una decina di ettari coltivati con i vitigni classici del territorio. Le uve di Greco provengono dalla Vigna Cicogna, una parcella aziendale particolarmente vocata, che si trova a un'altitudine di circa 500 metri sul livello del mare con esposizione rivolta a est. Al termine delle operazioni di vendemmia, i grappoli sono sottoposti alla pressatura soffice e il mosto fiore fermenta in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Tutte le operazioni di vinificazione si svolgono in assoluta protezione dall'ossigeno, per evitare il rischio di ossidazioni. Il vino matura in vasche d'acciaio per 7 mesi sulle fecce fini, in modo da arricchire la sua intensità e complessità aromatica. Il Vigna Cicogna Greco di Tufo di Benito Ferrara è un vino dedicato a chi predilige i bianchi limpidi e verticali, dotati di notevole energia espressiva e di vibrante freschezza. Nel calice si presenta di colore giallo chiaro con riflessi luminosi. Il profilo olfattivo è elegante e raffinato, con profumi di scorza di lime, pompelmo, erbe officinali, erbe aromatiche della macchia mediterranea, fragranti aromi fruttati, sfumature di mandorla e frutta secca. Al palato ha una buona struttura, con un sorso ricco, teso e profondo, connotato da una piacevole scia salina. Il finale è molto fresco e di buona persistenza gustativa. Un'etichetta imprescindibile per chi ama i bianchi irpini. Colore Giallo paglierino intenso Profumo Netto, complesso e profondo, note di timo e salvia, sentori minerali e di zolfo Gusto Secco e gradevolmente armonico, salino con una piacevole freschezza agrumata, netti sentori di mandorla amara



cod. 03397

V. MAFFINI "PIETRAINCATENATA" FIANO DOP

AFFINAMENTO: in barriques per circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Fiano Paestum DOP.

Note descrittive: fruttato, floreale, di corpo, morbido, abbastanza fresco e sapido, persistente e intenso.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce e crudi di pesce e a primi piatti e frittate.

Storia: Maffini è un'azienda a conduzione familiare che si trova in Cilento, un'area montuosa della Campania in provincia di Salerno. L'attività inizia quasi per gioco negli anni '70 quando il proprietario Luigi Maffini con l'impiantazione del primo vigneto, ma la vera sfida comincia con la produzione di Kratos del 1996. Da allora l'azienda ha lavorato con passione e dedizione, secondo i principi dell'agricoltura biologica, per realizzare una gamma di vini identitari, espressione del territorio incontaminato del Cilento. Descrizione: il Pietraincatenata di Maffini si presenta con un colore giallo dorato. Al naso è intenso, persistente, fruttato con sentori di frutta esotica, canditi e albicocche secche. Al palato è morbido, con un corpo piacevolmente denso, un finale lungo, con un retrogusto di mandorla tostata e fiori di campo.



cod. 03398

V. MAZZELLA "PIEDIROSSO" DOC PER E' PALUMMO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 5 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Piedirosso Ischia DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza fresco e persistente, secco e poco tannico.

Vitigni: Piedirosso.

Abbinamento: ideale con bucatini al coniglio alla cacciatora o selvaggina e con formaggi.

Storia: tre generazioni, un passato colmo di sacrifici ed impegno, questa è la storia delle Cantine Antonio Mazzella. Fondate da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Le aree di produzione di questa azienda si trovano sul versante Sud dell'Isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare, le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione dei vigneti. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti. Ma con il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella queste aree da aride e abbandonate sono diventate fiorenti e produttive. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano, dopo le quali il mosto viene posto a maturare in antiche cantine scavate nella morbida roccia tufacea dove rimarrà fino al momento dell'imbottigliamento. Descrizione: il Per' e Palummo di Cantine Antonio Mazzella si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha sentori caratteristici di violetta e fruttati. Al palato è abbastanza persistente, con una buona

freschezza, secco e poco tannico.



cod. 03399

V. MAZZELLA VIGNA DEL LUME 1/75

AFFINAMENTO: prima in acciaio e poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Biancolella Ischia DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza persistente, poco sapido, abbastanza fresco e morbido.

Vitigni: Biancolella.

Abbinamento: ideale con formaggi a media stagionatura, primi piatti leggeri, tutti i piatti a base di pesce e carni bianche.

Storia: tre generazioni, un passato colmo di sacrifici ed impegno, questa è la storia delle Cantine Antonio Mazzella. Fondate da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Le aree di produzione di questa azienda si trovano sul versante Sud dell'Isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare, le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione dei vigneti. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti. Ma con il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella queste aree da aride e abbandonate sono diventate fiorenti e produttive. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano, dopo le quali il mosto viene posto a maturare in antiche cantine scavate nella morbida roccia tufacea dove rimarrà fino al momento dell'imbottigliamento. Descrizione: il Vigna del Lume di Cantine Antonio Mazzella si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso è floreale e di frutta quasi matura. Al palato è di una buona persistente, delicato, leggermente minerale e con una discreta acidità.



cod. 03400

V. MAZZELLA BIANCO "VILLA CAMPAGN." DOC

AFFINAMENTO: circa 6 mesi in botti tonneaux da 300 lt.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Ischia Bianco Superiore DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, morbido, persistente e abbastanza sapido.

Vitigni: Biancolella, Forastera.

Abbinamento: ideale con formaggi a media stagionatura, primi piatti e carni saporite e tutti i piatti a base di pesce.

Storia: tre generazioni, un passato colmo di sacrifici ed impegno, questa è la storia delle Cantine Antonio Mazzella. Fondate da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Le aree di produzione di questa azienda si trovano sul versante Sud dell'Isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare, le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione dei vigneti. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti. Ma con il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella queste aree da aride e abbandonate sono diventate fiorenti e produttive. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano, dopo le quali il mosto viene posto a maturare in antiche cantine scavate nella morbida roccia tufacea dove rimarrà fino al momento dell'imbottigliamento. Descrizione: il Villa Campagnano di Cantine Antonio Mazzella si presenta con un colore giallo paglierino dorato. Al naso si percepiscono la mandorla, la pera appena matura e la frutta sotto spirito. Al palato è persistente, con una morbidezza ed una invitante e fresca nota acida, che lo rende un bianco di eccellente bevibilità.



cod. 03459

V.OLIVELLA "KATA" IGP BIANCO 75CL.

V.OLIVELLA "KATA" IGP BIANCO 75CL.



cod. 03487

V.LA RIVOLTA "SOGNO" IGP BIO 1/75CL

Denominazione: Benevento Bianco Riserva IGT.

AFFINAMENTO: 5 mesi in barrique.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, speziato, sapido, mediamente strutturato, fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Fiano, Greco.

Abbinamento: ideale con secondi di pesce, secondi di carne bianca.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristrutturano vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: il Sogno di Rivolta di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha note fruttate di mandarino, pesca e pera, a cui si aggiungono tocchi floreali di gelsomino e sambuco. Al palato è di medio corpo, abbastanza caldo, armonico, minerale e con un'ottima intensità e persistenza.



cod. 03498

V.FEDERICIANE GRAGNANO DOC 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Gragnano Penisola Sorrentina DOP.

Note descrittive: fruttato, vinoso, frizzante, amabile, di medio corpo, morbido e sapido.

Vitigni: Piediroso, Sciascinoso, Aglianico.

Abbinamento: con gli arrostiti di carne, si accompagna alle noci e la frutta secca ed è l'accostamento ideale alla pizza.

Storia: la storia di Cantine Federiciane è frutto di un secolo di lavoro, di attenta dedizione, di esperienze accumulate e tramandate nel tempo. Tutto ha inizio intorno agli anni 50 nel cuore dei Campi Flegrei, a Bacoli, dove la famiglia Palumbo, originaria di quei luoghi, dà fermento al sogno di un anziano agricoltore e vignaiolo: nonno Paolo. Ad inseguire il sogno di Paolo, suo figlio Antonio, al quale non basta più produrre e vendere la Falanghina e il Piediroso delle sue vigne di Bacoli. Il boom economico chiede un'offerta più ampia, nasce così l'idea di recuperare l'antico vino di Gragnano, proprio quello a cui si fa riferimento nel noto film di Totò "Misericordia e Nobiltà". Il testimone passa a Paolo suo figlio portando l'azienda verso nuovi traguardi con il nuovo impianto, inaugurato nel 2001, era in grado di elevarsi ancora nella qualità. Il 2012 è l'anno che vede l'ingresso in azienda della quarta generazione. Oggi Paolo, Pina e i loro tre figli Marco, Antonio e Luca curano l'azienda nei vari settori di competenza, dedicando tempo, energia e amore. Descrizione: il Gragnano di Cantina Federiciane si presenta con un colore osso rubino più o meno intenso. Al naso ha un profumo vinoso, intenso e fruttato. Al palato è frizzante, sapido, di medio corpo nettamente vinoso, morbido con vena amabile.



cod. 03510

V.DONNAFUGATA "LA FUGA" CHARDONNAY DOC

Affinamento: in vasca per 5 mesi e almeno 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Chardonnay Contessa Entellina DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, di corpo, fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con risotti, pollo agli aromi, torte salate e secondi di pesce.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di

Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: lo Chardonnay La fuga di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet fragrante con note di mela gialla e scorze di agrumi (limone) insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida.



cod. 03512

V. DONNAFUGATA "TANCREDI" NERO D'AVOLA

AFFINAMENTO: al massimo 14 mesi in barriques di rovere francese e almeno 14 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, persistente e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve.

Abbinamento: con bistecca, burger d'autore e cacciagione. Ottimo anche sul filetto di manzo con i funghi.

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Tancredi di Donnafugata si presenta con un rosso rubino intenso. Al naso ha note di frutta rossa matura (ribes e prugna) e balsamiche (eucalipto) e sentori di cacao e tabacco dolce. Al palato è fresco ha un'ottima struttura dai tannini importanti e perfettamente integrati, beva fresca dalla lunghissima persistenza retro-olfattiva.



cod. 03552

V. MASTROBERARDINO AGLIANICO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in legno per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi circa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Irpinia Aglianico DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, elegante e morbido e abbastanza fresco e tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con antipasti come minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati, con primi piatti di sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti di carni bianche e rosse.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. **Descrizione:** l'Aglianico di Mastroberardino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie. Al palato è elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole, buona freschezza e tannicità.



cod. 03565

V.MASTROBERARDINO PICCOLA FALANGHINA DOC

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Falanghina del Sannio DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, fresco e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con antipasti di zuppe di pesce e crostacei, con primi piatti a base di frutti di mare e crostacei e con secondi piatti pesci bianchi alla piastra e al forno.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. **Descrizione:** la Falanghina di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi. Al palato è di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto fruttato.



cod. 03566

V.MASTROBERARDINO PICCOLA AGLIANICO DOC

AFFINAMENTO: in legno per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi circa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Irpinia Aglianico DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, elegante e morbido e abbastanza fresco e tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con antipasti come minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati, con primi piatti di sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti di carni bianche e rosse.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: l'Aglianico di Mastroberardino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie. Al palato è elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole, buona freschezza e tannicità.



cod. 03572

V. ANTINORI CASTELLO DELLA SALA "BRAMITO"

Storia: La famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

Denominazione: umbria igt.

Affinamento: acciaio e barrique.

Temperatura di servizio: 8-10 C.

Note descrittive: vaniglia e pieno.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: Aperitivo, pesce.

Grado alcolico: 12.0%



cod. 03604

V.VILLA MATILDE AGLIANICO IGP CAMP.

AFFINAMENTO: in acciaio inox, passaggio in botte tradizionale e bottiglia per circa 3 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, caldo, morbido, abbastanza persistente, intenso e abbastanza tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: ideale con primi piatti a base di ragù, salumi e formaggi mediante stagionati.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: l'Aglianico di Villa Matilde si presenta con un colore osso brillante con riflessi violacei. Al naso ha un profumo intenso e persistente di spezie, more, frutta rossa matura e sapore caldo, pieno e vellutato. Al palato è un vino pieno, caldo ed avvolgente, ben bilanciato e con una buona persistenza.



cod. 03605

V.PRUNOTTO NEBBIOLO OCCHETTI DOC 1/75

AFFINAMENTO: per 12 mesi in botti di rovere e poi circa 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Nebbiolo Langhe DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, caldo, strutturato, armonico, abbastanza intenso, persistente, e con un buon tannino.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamenti: ideale con antipasti caldi, con primi di terra, con secondi a base di carne e con formaggi stagionati.

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in

liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle. Descrizione: il Nebbiolo Occhetti di Prunotto si presenta di un rosso rubino con riflessi granati. Al naso è elegante, con sentori di lamponi ben uniti a sensazioni di rosa e liquirizia. Al palato è pieno, armonico e caratterizzato da una buona persistenza tannica.



cod. 03662

V. MASTROBERARDINO PICCOLA GRECO DITUFO DOCG

AFFINAMENTO: almeno 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG.

Note descrittive: fruttato, agrumato, sapido, strutturato, fresco e persistente.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: è ideale con antipasti di zuppe e crostacei, con primi piatti come risotti e paste a base di pesce, e con secondi piatti di carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Greco di Tufo di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime. Al palato è fresco, molto minerale, strutturato ed elegante.



cod. 03671

V. LA RIVOLTA FIANO DEL TABURNO DOP BIO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, abbastanza sapido, mediamente strutturato, fresco e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: ideale con primi e secondi piatti a base di pesce, secondi di carne bianca e formaggi di media stagionatura.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: il Fiano di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso ha note fruttate di pesca e ananas, e di miele d'acacia. Al palato è di corpo medio, fresco, minerale e con una buona intensità e persistenza.



cod. 03680

V.TENUTA LUNELLI TOSCANO ROSSO ALIOTTO 1/75CL IGT

Affinamento: 12 mesi in barrique e poi minimo 4 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Toscana IGT.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, minerale, strutturato, abbastanza caldo, morbido, abbastanza sapido, tannico, abbastanza fresco, con una buona intensità e persistenza.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e altre uve.

Abbinamento: è ideale a tutto pasto, accompagna egregiamente una cena a base di piatti di terra. Per un abbinamento tipicamente toscano, provatelo con una sontuosa Fiorentina al sangue.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: forte dell'esperienza enologica di tre generazioni, la famiglia Lunelli sceglie di coltivare fino in fondo la passione per l'eccellenza vitivinicola affiancando ai successi conseguiti con il Trentodoc Ferrari una collezione di vini fermi di alta qualità, espressione di tre cantine in altrettante regioni italiane: Tenuta Margon in Trentino, Tenuta Podernovo in Toscana e Tenuta Castelbuono in Umbria. Il progetto ha inizio negli anni Ottanta, con la creazione di vini fermi in Trentino che capitalizzano l'esperienza maturata in anni e anni di viticoltura di montagna con Chardonnay e Pinot Nero. A partire dagli anni Duemila l'attenzione viene rivolta a territori dalla consolidata vocazione per la produzione di grandi vini rossi. Conquistati dal fascino della Costa Toscana, e in particolare del poggio vitato su cui sorge l'antico Casale Podernovo, i Lunelli danno il via alla propria avventura toscana rilevando quaranta ettari nel comune di Terricciola. Nel 2001 è invece il turno di una terra antica e mistica come l'Umbria e di un vino di grande potenza e longevità quale il Sagrantino: vengono acquisiti i terreni a Bevagna e Montefalco, in parte già vitati, dove anni dopo sorgerà il Carapace. Dopo decenni di impegno, questo progetto diffuso di agricoltura e di vita, di qualità e di bellezza, viene racchiuso nel marchio Tenute Lunelli, sigillo scelto per raccontare la tipicità di zone particolarmente vocate all'enologia attraverso vini capaci di leggere il proprio territorio con profondità, che hanno in eleganza e longevità la propria cifra distintiva. Descrizione: il Teuto della Tenuta Lunelli si presenta con un colore rosso rubino splendente. Al naso si evidenzia con note eleganti di marasca e frutta sotto spirito affiancate da toni di erbe aromatiche e minerali. Al gusto è un vino strutturato ma dalla piacevole rotondità, frutto di una trama tannica elegante e ben dosata. Nel complesso presenta un ottimo equilibrio,

un'interessante componente sapida e un finale suadente.



cod. 03681

V.TENUTA LUNELLI COSTA TOSCANA TEUTO 175CL IGT BIO

Affinamento: 18 mesi in Tonneaux e botte grande per il Sangiovese, barrique per Merlot e Cabernet Sauvignon e poi almeno 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Costa Toscana IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, balsamico, strutturato, abbastanza caldo, morbido, tannico, abbastanza fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale a tutto pasto, accompagna egregiamente una cena a base di piatti di terra. Per un abbinamento tipicamente toscano, si abbina con i Pici al ragù di cinghiale.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: forte dell'esperienza enologica di tre generazioni, la famiglia Lunelli sceglie di coltivare fino in fondo la passione per l'eccellenza vitivinicola affiancando ai successi conseguiti con il Trentodoc Ferrari una collezione di vini fermi di alta qualità, espressione di tre cantine in altrettante regioni italiane: Tenuta Margon in Trentino, Tenuta Podernovo in Toscana e Tenuta Castelbuono in Umbria. Il progetto ha inizio negli anni Ottanta, con la creazione di vini fermi in Trentino che capitalizzano l'esperienza maturata in anni e anni di viticoltura di montagna con Chardonnay e Pinot Nero. A partire dagli anni Duemila l'attenzione viene rivolta a territori dalla consolidata vocazione per la produzione di grandi vini rossi. Conquistati dal fascino della Costa Toscana, e in particolare del poggio vitato su cui sorge l'antico Casale Podernovo, i Lunelli danno il via alla propria avventura toscana rilevando quaranta ettari nel comune di Terricciola. Nel 2001 è invece il turno di una terra antica e mistica come l'Umbria e di un vino di grande potenza e longevità quale il Sagrantino: vengono acquisiti i terreni a Bevagna e Montefalco, in parte già vitati, dove anni dopo sorgerà il Carapace. Dopo decenni di impegno, questo progetto diffuso di agricoltura e di vita, di qualità e di bellezza, viene racchiuso nel marchio Tenute Lunelli, sigillo scelto per raccontare la tipicità di zone particolarmente vocate all'enologia attraverso vini capaci di leggere il proprio territorio con profondità, che hanno in eleganza e longevità la propria cifra distintiva. Descrizione: il Teuto della Tenuta Lunelli si presenta con un colore rosso rubino di buona concentrazione cromatica. Al naso denota da subito grande pulizia degli aromi che hanno nella frutta scura la componente più importante: si riconoscono la mora di gelso e i chicchi di caffè. Con l'ossigenazione nel bicchiere la frutta diventa via via più dolce e matura, con sensazioni di ciliegia scura e di prugna disidratata. Un tocco balsamico accompagna ed arricchisce una complessità olfattiva articolata ed intrigante. Al gusto o il vino si dimostra dotato di ottimo equilibrio gustativo ed è caratterizzato da un tannino fine ed elegante. In chiusura di bocca le note di frutta scura macerata riemergono accompagnate da una lieve speziatura.



cod. 03716

V.PRODUTTORI DI M. NEGROAMARO NEAMA 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Salento IGP Negroamaro.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, abbastanza caldo, strutturato, persistente, e con una buona tannicità.

Vitigni: Negroamaro.

Abbinamento: ideale con arrosto o grigliata di carne, formaggi di media stagionatura, primi piatti con ragù di carne.

Storia: l'avventura della Cantina, ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creò la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 Luglio del 1932 ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria". La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 1000 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello e difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo. Curiosità: al patrimonio di una forte tradizione si sono aggiunti i progetti di ricerca avviati dal CNR e dall'Università di Bari, il rigoroso rispetto del disciplinare di produzione della Doc "Primitivo di Manduria" abbinato ad una forte attenzione nei confronti dell'ambiente e dell'igiene con Iso 9001, Iso 14001, Iso 18001, IFS BRC e dal 2018 AZIENDA SOSTENIBILE in conformità allo standard E-QUALITAS. Descrizione: il Neama Negroamaro di Produttori di Manduria si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è intenso e complesso, con note elegantemente fruttate di prugna, mora e ribes, che si intrecciano a quelle tipicamente speziate di cannella e pepe nero. Al palato è abbastanza caldo, morbido, giustamente tannico e persistente.



cod. 03719

V. PRODUTTORI DI M. PRIMITIVO LIRICA 1/75CL



cod. 03766

V. OLIVELLA EMBLEMA 1/75 CL.

Storia: sebbene abbia una storia piuttosto recente, Cantine Olivella si è fatta subito notare grazie alla gamma di vini proposta, etichette che hanno saputo raccontare, con dovizia di particolari e coerenza, lo splendido e antichissimo territorio dal quale provengono. Nell'areale del Vesuvio, infatti, la viticoltura sembra avere origini antichissime: qui, grazie alle stratificazioni dovute alle numerose eruzioni, il suolo presenta sabbie nere e lapilli che si sono depositati durante i secoli, arricchendosi di minerali tra i quali ferro, silice, fosforo e potassio. Tutto questo, ha permesso al terribile parassita della fillossera di non attecchire mai, pertanto non è difficile imbattersi in viti secolari e ancora perfettamente produttive. Pochi sono gli ettari coltivati da Cantine Olivella, circa 12, tutti condotti secondo un regime biologico e, naturalmente, tutti dedicati alle varietà autoctone più antiche della zona del Vesuvio, tra le quali spiccano la Catalanesca e il Caprettone. Ed è proprio da queste varietà che si hanno le conferme più importanti e vincenti, attraverso degli assaggi che hanno puntato il faro sulle grandi potenzialità dei 'vini del Vulcano' e sulla loro particolarità, che è veramente unica e irripetibile. Curiosità: pochi sono gli ettari coltivati da Cantine Olivella, circa 12, tutti condotti secondo un regime biologico e, naturalmente, tutti dedicati alle varietà autoctone più antiche della zona del Vesuvio, tra le quali spiccano la Catalanesca e il Caprettone. Ed è proprio da queste varietà che si hanno le conferme più importanti e vincenti, attraverso degli assaggi che hanno puntato il faro sulle grandi potenzialità dei 'vini del Vulcano' e sulla loro particolarità, che è

veramente unica e irriproducibile. Descrizione: il Caprettone Emblema di Cantine Olivella si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha sentori minerali di gesso seguiti da albicocca, nespola, basilico, timo, coriandolo, mughetto, biancospino e pizzichi di pepe bianco. Al palato è sapido con sapori di scorzetta di lime e pompelmo a dominare il finale fine e longevo. CARATTERISTICHE Denominazione: Vesuvio Bianco DOP. Affinamento: in acciaio per circa 3 mese. Temperatura di servizio: 10-12 C. Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, speziato, fresco, abbastanza sapido e abbastanza intenso e persistente. Vitigni: Caprettone. Abbinamento: è ideale con gnocchetti con crema di piselli, frittura di calamari e formaggi stagionatura media. Grado alcolico: 13.0%



cod. 03785

V.MASTROBERARDINO "RADICI FIANO" DOCG

AFFINAMENTO: per circa 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, agrumato, strutturato, fresco e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con antipasti Insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi e a pasta filata, con primi piatti a base di a base di pesce e crostacei e con secondi piatti di pesci al forno e alla griglia, formaggi non stagionati e carni bianche.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Radici Fiano di Avellino di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali. Al palato è di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.



cod. 03889

V.LA RIVOLTA PIEDIROSSO DOP BIO 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza strutturato e fresco, con tannini morbidi.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: ideale con primi piatti di terra, pizza, carni bianche, come pollo, tacchino e coniglio, e formaggi di media stagionatura.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: il Piediroso di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore rosso rubino. Al naso ha note di fruttato e floreale delicati. Al palato è di medio corpo, con un tannino delicato e morbido, con una buona acidità.



cod. 03948

V.CASALE DEL GIGLIO SHIRAZ 1/0.750

AFFINAMENTO: in barriques per 8-12 mesi e 6 di bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, abbastanza persistente, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Syrah.

Abbinamento: si abbina con trancio di tonno alla griglia, con primi di terra, con carni bianche e formaggi.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Ch teauneuf-du Pape. A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney. Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985. Descrizione: lo Shiraz di Casale del Giglio si presenta con un colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso ha un profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtillo e marasca, cardamomo e cannella. Al palato è morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.



cod. 03949

V.CASALE DEL GIGLIO CHARDONNAY 1/ 750 CL

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 C.

Lo Chardonnay, grande vitigno protagonista nei più famosi vini bianchi del mondo, è originario di quella illustre regione vitivinicola francese che è la Borgogna. stato introdotto con successo nell'Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo una favorevole sperimentazione e da allora arricchisce la base ampelografica del territorio.



cod. 03991

V.MARISA CUOMO "FURORE ROSSO" 1/75CL

AFFINAMENTO: per 6 mesi di barriques di secondo passaggio di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, abbastanza fresco, morbido, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Piediroso (localmente detto Per e Palummo), Aglianico.

Abbinamento: è ideale con pasta al sugo di carne, con risotto ai funghi, con carni bianche o rosse in umido.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: la roccia della Costa d'Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Furore Rosso di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosso rubino. Al naso ha un profumo caratteristico di ciliegia matura liquirizia. Al palato ha un sapore morbido, caratterizzato da un piacevole fondo di note speziate.



cod. 04011

V.FEUDI PICCOLA FALANGHINA SANNIO DOC

AFFINAMENTO: circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, intenso, fresco ed equilibrato.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: la Falanghina del Sannio di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.



cod. 04027

V.TENUTA LUNELLI CARAPACE 1/75CL DOCG BIO



cod. 04029

V.TENUTA LUNELLI ZIGGURAT 1/75CL DOC BIO



cod. 04044

V.CASALE DEL GIGLIO SATRICO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in acciaio e poi viene imbottigliato ad inizio anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: agrumato, aromatico, intenso, persistente, fresco, secco, con buona mineralità.

Vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano Giallo.

Abbinamento: si abbina con gli antipasti di mare, primi e secondi di pesce.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: questo vino prende il nome dall'antica città di "Satricum". Le più antiche tracce di capanne risalgono al IX Sec. a.C. ed erano organizzate in forma di villaggio con luogo di culto al centro. Tale insediamento, situato sull'altura prossima al fiume Astura, più tardi sarebbe diventato l'Acropoli della città, luogo in cui avrebbe visto la sua collocazione il tempio della divinità Mater Matuta di cui, ancora oggi, sono visibili le vestigia, in prossimità dell'attuale Borgo Le Ferriere (LT). Descrizione: il Satrico di Casale del Giglio si presenta con un colore giallo paglierino, molto luminoso. Al naso è di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale. Al palato è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, lungo nella chiusura.



cod. 04045

V.CASALE DEL GIGLIO SATRICO 0,375 CL.

AFFINAMENTO: in acciaio e poi viene imbottigliato ad inizio anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: agrumato, aromatico, intenso, persistente, fresco, secco, con buona mineralità.

Vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano Giallo.

Abbinamento: si abbina con gli antipasti di mare, primi e secondi di pesce.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: questo vino prende il nome dall'antica città di "Satricum". Le più antiche tracce di capanne risalgono al IX Sec. a.C. ed erano organizzate in forma di villaggio con luogo di culto al centro. Tale insediamento, situato sull'altura prossima al fiume Astura, più tardi sarebbe diventato l'Acropoli della città, luogo in cui avrebbe visto la sua collocazione il tempio della divinità Mater Matuta di cui, ancora oggi, sono visibili le vestigia, in prossimità dell'attuale Borgo Le Ferriere (LT). Descrizione: il Satrico di Casale del Giglio si presenta con un colore giallo paglierino, molto luminoso. Al naso è di notevole intensità e persistenza,

leggermente aromatico, agrumato e minerale. Al palato è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, lungo nella chiusura.



cod. 04046

V.CASALE DEL GIGLIO SHIRAZ 1/375 CL

AFFINAMENTO: in barriques per 8-12 mesi e 6 di bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, abbastanza persistente, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Syrah.

Abbinamento: si abbina con trancio di tonno alla griglia, con primi di terra, con carni bianche e formaggi.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Ch teauneuf-du Pape. A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney. Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985. Descrizione: lo Shiraz di Casale del Giglio si presenta con un colore osso rubino con sfumature violacee. Al naso ha un profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella. Al palato è morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.



cod. 04047

V.CASALE DEL GIGLIO MERLOT 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in fusti di rovere per 8-12 mesi e poi in bottiglia per circa 180 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, intenso, persistente, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Merlot.

Abbinamento: si abbina con primi di terra come i bucatini all'Amatriciana o con secondi di terra, carni rosse, affettati e salumi, formaggi stagionati.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino

in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: il Merlot è originario di Bordeaux. Fu introdotto in Agro Pontino negli anni Trenta dai coloni Veneti che bonificarono le Paludi Pontine e nel 1966 gli fu riconosciuta la Denominazione di Origine controllata. Mai opportunamente valorizzato in passato, lo è stato, invece, successivamente, grazie al progetto di ricerca e sperimentazione "Casale del Giglio", avviato nel 1985, che ha saputo individuare per questa varietà, la combinazione più idonea fra portainnesti, cloni e forma di allevamento, al fine di ottenere uve di alta qualità. Descrizione: il Merlot di Casale del Giglio si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha sentori di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee. Al palato è di struttura, intenso e persistente e con una morbidezza che si equilibra con la tannicità.



cod. 04048

V.CASALE DEL GIGLIO SAUVIGNON 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in acciaio e poi viene imbottigliato ad inizio anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: erbaceo, fragrante, intenso, fresco, e minerale.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: si abbina bene al risotto ai frutti di mare, alla frittata alle erbe di campo e a secondi di pesce.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Bernardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: il Sauvignon, originario del Bordolese, è un vitigno che predilige forme di allevamento che non espongano i grappoli alla luce diretta del sole, evitando, così, l'ossidazione, che potrebbe verificarsi facilmente a causa della presenza di aromi fotolabili. L'uva non viene, pertanto, "sfogliata", e conserva la sua tipicità. stato introdotto in Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo i riscontri estremamente positivi, frutto di lunghe ed accurate ricerche. Descrizione: il Sauvignon di Casale del Giglio si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso è intenso e fragrante, con sentori di salvia e ortica. Al palato è fresco, molto minerale di pietra focaia, di buona struttura.



cod. 04143

V.ANTINORI GUADO AL TASSO IL BRUCIATO

AFFINAMENTO: alcuni mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20C.

Denominazione: Bolgheri doc

Note descrittive: Sentori di frutta rossa, seguiti da note di spezie e delicati ricordi mentolati.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%

Abbinamento: pasta sugo di carne



cod. 04144

V.ANTINORI MUFFATO DELLA SALA IGT B.CO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: Utilizzo di uve vendemmiate solo quando i grappoli mostrano i segni evidenti della Muffa Nobile, la Botrytis Cinerea, che si forma grazie alla nebbia che avvolge le vigne durante le mattine d'autunno e che regala note aromatiche e gustative uniche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, crosta di pane.

Vitigni: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling

Abbinamento: formaggio stagionato.



cod. 04152

V.TEDESCHI S.ROCCO RIPASSO VALPO. 1/75CL

AFFINAMENTO: in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Ripasso Valpolicella DOC.

Note descrittive: fruttato, ampio, caldo, abbastanza fresco, strutturato, equilibrato, morbido, intenso, persistente ed abbastanza tannico.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.

Abbinamento: ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: la cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Negli anni si è rinnovato e ampliato la zona di vinificazione per ottimizzare le attività di fermentazione nel periodo di vendemmia, in virtù di un'accurata selezione delle varietà d'uva nei diversi appezzamenti. Si è anche ampliato la cantina di affinamento, per assicurare il giusto periodo di maturazione dei vini: i vini affinano in botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Dopo la permanenza in botte, il vino attende un ulteriore periodo d'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Curiosità: tra

il 1995 e il 2005, si è avviato uno studio per il controllo delle uve in fase di appassimento, che ha portato alla costruzione di un moderno fruttai, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero periodo di appassimento grazie ad un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Descrizione: il Capitel San Rocco Ripasso Valpolicella Superiore di Tedeschi si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è ampio e complesso: le note di ciliegia, lampone e ribes rosso donano al vino una nota di freschezza. Al palato il vino è fruttato, ben equilibrato e strutturato. Alcol e acidità sono in buona armonia, il vino è caldo e rotondo, lungo e persistente ed abbastanza tannico.



cod. 04154

V. TEDESCHI AMARONE VALPOC. DOCG 1/75CL.

AFFINAMENTO: in botti di rovere di Slavonia per 30 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Note descrittive: fruttato, etereo, speziato, elegante, morbido, avvolgente, strutturato, intenso, persistente e tannico.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.

Abbinamento: ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

Storia: la cantina Tedeschi è situata nel centro di Pedemonte, nel cuore della Valpolicella Classica. Negli anni si è rinnovato e ampliato la zona di vinificazione per ottimizzare le attività di fermentazione nel periodo di vendemmia, in virtù di un'accurata selezione delle varietà d'uva nei diversi appezzamenti. Si è anche ampliato la cantina di affinamento, per assicurare il giusto periodo di maturazione dei vini: i vini affinano in botti di rovere di Slavonia, con capacità variabile da 1000 a 5000 litri. Dopo la permanenza in botte, il vino attende un ulteriore periodo d'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Curiosità: tra il 1995 e il 2005, si è avviato uno studio per il controllo delle uve in fase di appassimento, che ha portato alla costruzione di un moderno fruttai, in grado di assicurare l'integrità dell'uva durante l'intero periodo di appassimento grazie ad un attento controllo dell'umidità dell'ambiente e ad una regolare ventilazione. Descrizione: l'Amarone della Valpolicella Classico di Tedeschi si presenta di un colore rosso rubino intenso con leggera unghia ambrata. Al naso ha note di vaniglia e di etereo, di frutta dolce come ribes, mirtillo, ciliegia legate alle varietà d'uva. Al palato è di robusta struttura, rotondo e caldo. Il vino è ben bilanciato, lungo e persistente con un ottimo tannino.



cod. 04172

V. ZONIN LAMBRUSCO AMABILE 6/1,5 LT.

V. ZONIN LAMBRUSCO AMABILE 6/1,5 LT.



cod. 04179

V. ST. MICHAEL. EPPAN CHARDONNAY 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Chardonnay Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, abbastanza sapido, persistente e intenso.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con antipasti come ad esempio il carpaccio di funghi porcini, la cucina leggera e la "pasta fredda".

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: lo Chardonnay di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso ha aromi fruttati di mela matura, melone e banana. Al palato è di intenso, persistente, fruttato, fresco e succoso.



cod. 04180

V. ST. MICHAEL. EPPAN MULLER THURGAU 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Muller Thurgau Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, abbastanza intenso e persistente, morbido e abbastanza sapido.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: è ideale con zuppe come ad esempio quella di piselli con praline di ricotta, degli asparagi e di piatti di pesce leggeri come il salmerino.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Muller Thurgau di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo chiaro con riflessi verdolini. Al naso ha aromi di fieno e uva moscato. Al palato è raffinato, di spiccata

freschezza, abbastanza intenso e persistente.



cod. 04181

V. ST. MICHAEL. EPPAN GEWURZTRAMINER 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Gewurztraminer Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, aromatico, strutturato, abbastanza fresco e sapido, persistente e intenso.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: è ideale con pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio e con secondi piatti a base di salmone e tonno.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Gewurztraminer di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha profumi aromatici di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi. Al palato è di intenso, persistente, fruttato, speziato, aromatico, ampio in bocca e con una buona mineralità.



cod. 04182

V. ST. MICHAEL. EPPAN PICCOLA GEWURZTR

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato.

Denominazione: Gewurztraminer Alto Adige doc

Affinamento: In acciaio

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: Speziato, fruttato e morbido.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: pesce, formaggi erborinati.

Grado alcolico: 13.5%



cod. 04183

V. ST. MICHAEL. EPPAN PINOT B. CO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pinot Bianco Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, secco, abbastanza fresco, fine, ed abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Bianco.

Abbinamento: è ideale con antipasti mediterranei, pesce, carne bianca, pasta e pizza così come con formaggi leggeri oppure ad esempio con in Tirtlen o krapfen salati tirolesi.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Pinot Bianco di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso ha netti sentori fruttati di pera e mela. Al palato è di buona acidità, abbastanza intenso e persistente, equilibrato e fine.



cod. 04184

V. KALTERN MULLER THURGAU 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Muller Thurgau Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, equilibrato, sapido, abbastanza fresco e persistente.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: ideale come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: il Muller Thurgau di Kaltern si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha sentori di pesca, albicocca e sambuco. Al palato è sapido e ben equilibrato, con una buona acidità e persistenza.



cod. 04186

V.KALTERN GEWURZTRAMINER 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-13 C.

Denominazione: Gewurztraminer Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, di corpo, morbido, abbastanza fresco e sapido, persistente e aromatico.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: si gusta sia come aperitivo, ideale con primi piatti e secondi piatti di pesce, con crostacei e con patè.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: il Gewurztraminer di Kaltern si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha sentori di petali di rose, litchi e ananas. Al palato è di corpo, morbido, con grande persistenza, buona freschezza e mineralità, e con un lungo finale aromatico.



cod. 04187

V.KALTERN CHARDONNAY 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Chardonnay Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, di corpo, abbastanza fresco e persistente e sapido.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: si gusta sia come aperitivo, sia in accompagnamento ad antipasti, piatti di pesce e di carni bianche, e formaggi.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: lo Chardonnay di Kaltern si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori di pera Williams e ricordi di fiori bianchi. Al palato è di buona freschezza e persistenza, di grande struttura e con spiccata mineralità.



cod. 04188

V.KALTERN SAUVIGNON 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Sauvignon Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, abbastanza fresco, persistente e sapido.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: ideale con gli asparagi e con le verdure alla griglia, con il pesce, con carni bianche e con il formaggio caprino.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: il Sauvignon di Kaltern si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso colpiscono le fresche note di sambuco e uva spina che si uniscono alle sensazioni della frutta esotica. Al palato è di corpo, con una buona acidità, con una grande mineralità e lunga persistenza.



cod. 04189

V.BASTIANICH SAUVIGNON BLANC 1/75 CL.

AFFINAMENTO: alcuni mesi in vasche di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, vegetale, fresco, secco, minerale e persistente.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: si abbina a piatti vegetariani, risotto agli asparagi, ma anche zuppe e minestre di stagione.

Storia: La profonda connessione che la famiglia Bastianich ha con il mondo vinicolo ci riporta indietro di decenni e generazioni. Risale infatti agli incontri con le più importanti famiglie di viticoltori negli anni Settanta e Ottanta e alla promozione dei migliori vini Friulani nelle carte dei vari ristoranti della Famiglia negli Stati Uniti. Stata proprio questa passione per il vino, coniugata alla volontà di riscoprire e ritrovare le proprie origini, che ha portato la famiglia Bastianich, nel 1997, a impiantare i primi vigneti a Buttrio e a Cividale del Friuli, in una delle zone più vocate d'Italia alla produzione di vini bianchi. Descrizione: il Sauvignon di Bastianich si presenta giallo paglierino. Al naso gli aromi di pompelmo, di uva spina, di fiori freschi si uniscono ad un finissimo bouquet vegetale. In bocca è secco, pieno, fresco, minerale e si chiude con un'ottima persistenza.



cod. 04190

V. BASTIANICH TOCAI FRIULIANO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: si affina per 4 mesi in acciaio, dopo la chiarifica e la filtrazione, il Sauvignon di Bastianich viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, floreale, fresco, morbido e persistente.

Vitigni: Friuliano (Tocai)

Abbinamento: si abbina salumi mediamente stagionati, con zuppe decise (farro, orzo, ceci), fritti di paranza, tempere di verdure e anche con piatti di carne bianca.

Storia: la profonda connessione che la famiglia Bastianich ha con il mondo vinicolo ci riporta indietro di decenni e generazioni. Risale infatti agli incontri con le più importanti famiglie di viticoltori negli anni Settanta e Ottanta e alla promozione dei migliori vini Friulani nelle carte dei vari ristoranti della Famiglia negli Stati Uniti. Stata proprio questa passione per il vino, coniugata alla volontà di riscoprire e ritrovare le proprie origini, che ha portato la famiglia Bastianich, nel 1997, a impiantare i primi vigneti a Buttrio e a Cividale del Friuli, in una delle zone più vocate d'Italia alla produzione di vini bianchi. Descrizione: il Friuliano (Tocai) di Bastianich si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, al naso si riconoscono fragranze di fiori bianchi e di mandorlo, pera e pesca. Al gusto ha grande acidità e ampiezza che si equilibrano con l'aspetto alcolico e glicerico.



cod. 04191

V. BASTIANICH RIBOLLA GIALLA 1/75 CL.

AFFINAMENTO: si affina per 6 mesi sulle fecce fini in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, minerale e persistente.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Abbinamento: da abbinare a piatti in cui il pesce crudo la fa da padrone e Sushi misto.

Storia: La profonda connessione che la famiglia Bastianich ha con il mondo vinicolo ci riporta indietro di decenni e generazioni. Risale infatti agli incontri con le più importanti famiglie di viticoltori negli anni Settanta e Ottanta e alla promozione dei migliori vini Friulani nelle carte dei vari ristoranti della Famiglia negli Stati Uniti. Stata proprio questa passione per il vino, coniugata alla volontà di riscoprire e ritrovare le proprie origini, che ha portato la famiglia Bastianich, nel 1997, a impiantare i primi vigneti a Buttrio e a Cividale del Friuli, in una delle zone più vocate d'Italia alla produzione di vini bianchi. Descrizione: la Ribolla Gialla di Bastianich si presenta giallo paglierino intenso, al naso esprime note fruttate di ananas, pompelmo, prugna gialla e floreali che sono impreziositi da un sottotondo di una certa mineralità. In bocca è secco, pieno, di ottima acidità, equilibrato e vibrante e persistente.



cod. 04192

V. BASTIANICH PINOT GRIGIO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: si affina per 4 mesi in acciaio, dopo la chiarifica e la filtrazione, il Pinot Grigio viene imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, persistente.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: Perfetto per cominciare un pasto, molto indicato anche con minestre e insalate.

Storia: la profonda connessione che la famiglia Bastianich ha con il mondo vinicolo ci riporta indietro di decenni e generazioni. Risale infatti agli incontri con le più importanti famiglie di viticoltori negli anni Settanta e Ottanta e alla promozione dei migliori vini Friulani nelle carte dei vari ristoranti della Famiglia negli Stati Uniti. Stata proprio questa passione per il vino, coniugata alla volontà di riscoprire e ritrovare le proprie origini, che ha portato la famiglia Bastianich, nel 1997, a impiantare i primi vigneti a Buttrio e a Cividale del Friuli, in una delle zone più vocate d'Italia alla produzione di vini bianchi. Descrizione: il Pinot Grigio di Bastianich si presenta di colore giallo paglierino, al naso le note di frutta tropicale e pera, fiori bianchi, biancospino su tutti e nocciola. In bocca le sensazioni morbide ed eleganti sostenute da un'ottima acidità.



cod. 04193

V. FEUDI PICCOLA GRECO TUFO DOCG

V. FEUDI PICCOLA GRECO TUFO DOCG



cod. 04232

V.DUCA SALAP FLORIO ZIGHIDI PASSITO1/50C

AFFINAMENTO: almeno due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: agrumato, fruttato, speziato, persistente dolce e morbido.

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

Abbinamento: ottimo aperitivo con patè di fegato e foie gras e si accompagna bene ai dessert di frutta secca, confettura e cioccolato.

Storia: il Gruppo Duca di Salaparuta riunisce tre brand storici che rappresentano la Sicilia e l'Italia nel mondo: Corvo e Duca di Salaparuta, nati nel 1824, e Florio nel 1933. Riunite in un'unica realtà dalla famiglia Reina, le due aziende costituiscono oggi il primo Gruppo vitivinicolo privato della Sicilia, e ne raccontano la storia e la terra attraverso luoghi suggestivi come le Tenute e le storiche Cantine di Marsala e di Casteldaccia, ma soprattutto attraverso. Tre marchi, ognuno testimone di un territorio e delle sue peculiarità, e una gamma completa di vini in grado di soddisfare ogni occasione di consumo e abbinamento. Descrizione: lo Zighidi Florio di Duca di Salaparuta si presenta con un colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati e topazio. Al naso è ampio, ricco ed aromatico di agrumi, uva passa, confettura di albicocca e note vanigliate. Al palato è dolce e morbido, di grande struttura e persistenza, intensamente aromatico di albicocca, fichi secchi.



cod. 04242

V.JERMANN CHARDONNAY 1/75 CL

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: fruttato, aromatico, fresco, intenso, persistente, di medio corpo.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: lo Chardonnay di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso il profumo è intenso, fruttato con sentori di banana e mela golden, e leggermente aromatico. Al palato è fresco, persistente, di medio corpo ed

equilibrato.



cod. 04243

V.JERMANN SAUVIGNON 1/75 CL

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, intenso, persistente, abbastanza sapido, fine ed equilibrato.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con crostacei in genere, risotti di mare e pesci bianchi salsati. Eccezionale con l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: il Sauvignon di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Al naso il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco. Al palato è fresco, con una buona mineralità, fine ed equilibrato.



cod. 04244

V.JERMANN PINOT GRIGIO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Pinot Grigio Friuli DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, intenso, persistente, morbido, armonico e di corpo.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: è ideale con zuppe di pesce, grigliate di mare e varie preparazioni a base di funghi prataioli e porcini.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare

una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: il Pinot Grigio di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino intenso con leggera nuance rosa antico. Al naso il profumo è intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Al palato è fresco, morbido, particolarmente armonico e di corpo pieno.



cod. 04245

V.JERMANN WERE DREAMS 1/75 CL

AFFINAMENTO: 11 mesi in botti piccole da 300 litri di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, intenso, persistente, aromatico e strutturato.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare, con risotti a i frutti di mare e alle verdure, e con formaggi freschi e di media stagionatura.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: il Were Dreams di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino risplendente. Al naso il profumo è di rara eleganza e raffinatezza. Prevalgono sentori esotici di frutta matura, burro fuso, vaniglia, e pasticceria. Al palato è intenso con sfumature aromatiche fresche e persistenti.



cod. 04259

V.CERETTO ARNEIS BLANGE' LANGHE DOC 1/75

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, fresco, minerale ed equilibrato.

Vitigni: Arneis.

Abbinamento: con pietanze a base di pesce, quanto di carni bianche delicate, a verdure al gratin e a formaggi freschi.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Blangè di Ceretto si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso ha sentori di frutti tropicali, fiori bianchi, mandorla fresca ed erba falciata. Al palato è fresco, minerale e finemente equilibrato.



cod. 04278

V.FRESCOBALDI MORELLINO S.MARIA DOCG1/75



cod. 04370

V.UMANI RONCHI VIGOR PASSERINA 1/75 CL

AFFINAMENTO: qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Passerina Marche IGT.

Note descrittive: floreale, fruttato, secco, abbastanza intenso e persistente, morbido, e abbastanza fresco e sapido.

Vitigni: Passerina.

Abbinamento: ideale con piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.

Storia: la storia di Umani Ronchi è una storia di vite, viti, di terre e valori. Una storia che inizia più di cinquanta anni fa, a Cupramontana, dove pulsa il cuore del Verdicchio classico, per poi esplorare numerose altre aree della preziosa terra dell'Adriatico. Oggi Umani Ronchi è l'azienda di vini di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti, che dal 1957 produce con cura e artigianalità, vini di grande qualità, sapendo valorizzare quei vitigni che trovano la loro naturale e migliore espressione nelle terre delle Marche e dell'Abruzzo: il Verdicchio e il Montepulciano. Da Serra dei Conti, nelle Marche, a Roseto degli Abruzzi, l'azienda ha una superficie vitata di 210 ettari tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra la collina e il mare: 185 km di filari e 10 vigneti, ciascuno con la sua vocazione e il suo terroir. Numeri che raccontano una ricerca continua, quasi spasmodica, attorno alla terra "migliore" e alle più evolute tecniche agronomiche ed enologiche. Dagli anni '70 ad oggi, l'azienda ha raddoppiato gli ettari di proprietà e ha rinnovato l'85% delle vecchie viti. Ha investito sul Verdicchio e sul Rosso Conero, ha recuperato e valorizzato vitigni come il Pecorino e il Lacrima di Morro d'Alba, dandosi sempre e comunque obiettivi enologici qualitativamente alti. Curiosità: tutti i vigneti, dal Verdicchio al Montepulciano d'Abruzzo, sono coltivati in biologico. Una scelta tecnica ancor prima che ideologica. Perché per fare agricoltura biologica ci deve essere equilibrio in natura, deve esserci quella varietà di colture, di essenze, di erbe che fanno la biodiversità. Varietà tutte che trovano vita nelle terre di proprietà e che lasciano spazio ad una viticoltura capace di valorizzare al massimo le uve prodotte, senza pregiudicare la qualità dei vini. Qui il biologico è sinonimo di qualità. Descrizione: il Vigor Passerina di Umano Ronchi si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emergono intensità e profumi persistenti di fiori selvatici e aromi di frutta a polpa gialla come pesca, albicocca e mela golden. Al palato esprime una buona dose di freschezza

e sapidità che va a bilanciare una piacevole morbidezza. Il finale è secco e intensamente fruttato.



cod. 04371

V. ST. MICHAEL. EPPAN LAGREIN SCURO 1/75C

AFFINAMENTO: in grandi botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Lagrein Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, abbastanza fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Lagrein.

Abbinamento: è ideale con pietanze saporite come macinato d'agnello, arrosti, piatti di selvaggina e formaggi erborinati.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Lagrein di San Michele Appiano si presenta con un colore rosso rubino scuro. Al naso ha profumi fruttati di ciliegia, violetta e mora. Al palato è di buona acidità, vellutato, morbido, speziato e con tannini avvolgenti.



cod. 04372

V. ST. MICHAEL. EPPAN PINOT NERO 1/75 CL

AFFINAMENTO: in grandi botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Pinot Nero Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, abbastanza fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: è ideale col montone e il capretto, il fegato di vitello, gli arrosti stufati e i formaggi stagionati.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti

selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Pinot Nero di San Michele Appiano si presenta con un colore rosso granato. Al naso ha profumi di frutti di bosco, lamponi e more. Al palato è di buona acidità, compatto, elegante, fruttato, speziato e con tannini morbidi.



cod. 04374

V.MASSERIA ALTEMURA PRIMITIVO "SASSEO" IGT

AFFINAMENTO: per almeno 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Primitivo Salento IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, caldo, abbastanza fresco, morbido, caldo, intenso, persistente e con un tannino avvolgente.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: è ideale con carni rosse grigliate o alla brace, con agnello al forno, con selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: Masseria Altemura è situata nell'Agro del territorio di Torre Santa Susanna e di Oria, nel cuore della penisola salentina, una terra dal carattere mediterraneo, dove luce, vento e mare si fondono in una irripetibile alchimia. La Famiglia Zonin ha visto in questa terra, in Masseria Altemura in particolare, il potenziale progetto di contribuire alla rinascita della vitivinicoltura pugliese. Comincia quindi un lungo lavoro progettuale prima e di intervento poi, con riferimento ai terreni e alle strutture, oggi cuore del centro aziendale. Sono oltre 270 gli ettari totali della tenuta di cui 130 a vigneto, e 40 a oliveto che si assicurano una felice conduzione produttiva. Un corpo unico, restaurato nel totale rispetto dell'ambiente e dell'architettura originaria e che, come all'epoca dei Conti Martini Carissimo, oggi rappresenta un fiore all'occhiello tra le aziende agricole della Puglia. Curiosità: sui terreni dove un tempo crescevano antichi vigneti ad alberello curati e assistiti da una sapiente tradizione contadina e dove i grappoli maturavano giorno dopo giorno coccolati dal sole e dalle brezze, sono stati messi a dimora i nuovi filari delle migliori varietà autoctone realizzati a partire dall'anno 2000, secondo una filosofia pienamente ecosostenibile. Descrizione: il Primitivo Sasseo di Masseria Altemura si presenta con un colore rosso rubino cupo e profondo. Al naso dispiega profumi intensi e pieni che richiamano la prugna, la confettura di frutta rossa con dolci accenti di spezie. Al palato è di buon corpo, avvolgente, caldo, morbido ed esprime un fruttato molto maturo, sostenuto da una piacevole trama di tannini dolci.



cod. 04405

V.DUCA SALAPARUTA FLORIO OXIDIA ZIBIBB1/75

AFFINAMENTO: almeno due mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-16 C.

Note descrittive: fruttato, aromatico, intenso, strutturato, dolce, morbido e persistente.

Vitigni: Zibibbo (Moscato di Alessandria).

Abbinamento: ideale coi dolci, frutta fresca e secca e con formaggi piccanti.

Storia: il Gruppo Duca di Salaparuta riunisce tre brand storici che rappresentano la Sicilia e l'Italia nel mondo: Corvo e Duca di Salaparuta, nati nel 1824, e Florio nel 1933. Riunite in un'unica realtà dalla famiglia Reina, le due aziende costituiscono oggi il primo Gruppo vitivinicolo privato della Sicilia, e ne raccontano la storia e la terra attraverso luoghi suggestivi come le Tenute e le storiche Cantine di Marsala e di Casteldaccia, ma soprattutto attraverso. Tre marchi, ognuno testimone di un territorio e delle sue peculiarità, e una gamma completa di vini in grado di soddisfare ogni occasione di consumo e abbinamento. Descrizione: lo Oxydia Florio di Duca di Salaparuta si presenta con un colore oro antico brillante con decisi riflessi topazio. Al naso è intenso ed armonico, complesso e deciso di moscato, con netti sentori di albicocca. Al palato è pieno, morbido con sentori di miele di acacia e piacevole fondo di fichi secchi, albicocca ed uva passa.



cod. 04413

V.JERMANN TRAMINER AROMATICO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: fruttato, aromatico, asciutto, fresco, intenso, persistente, equilibrato, strutturato e franco.

Vitigni: Traminer Aromatico.

Abbinamento: è ideale con pesci alla griglia, con risotti alle verdure e con formaggi a pasta fermentata non stagionati.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: il Traminer Aromatico di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino dorato piuttosto intenso e brillante. Al naso il profumo intenso ma delicato, aromatico, fruttato. Al palato è asciutto, di corpo, equilibrato, con retrogusto leggermente amarognolo, caratteristico del vino.



cod. 04414

V.JERMANN VINNAE RIBOLLA GIALLA 1/75 CL.

AFFINAMENTO: una parte in botti di rovere, la restante parte in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: fruttato, minerale, secco, fresco, intenso, persistente e sapido.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Abbinamento: è ideale come aperitivo, e con antipasti di mare e con primi piatti a base di pesce.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: il Ribolla Gialla Vinnæ di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino chiaro brillante. Al naso il profumo è intenso, fruttato, minerale, elegante. Al palato è secco, fresco e sapido.



cod. 04418

V.FEUDI LACRYMA CHRISTI ROSSO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: 4-5 mesi in tini di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, fresco, abbastanza persistente, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Piediroso e Aglianico.

Abbinamento: da abbinare a piatti semplici di carne, ad esempio grigliate.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: il Lacryma Christi Rosso di Feudi San Gregorio si presenta di un colore rosso rubino. Al naso evidenti note di frutta rossa appena colta. In bocca si avvertono freschezza e morbidezza, con piacevole fondo di frutti di bosco freschi ed un dolce tannino.



cod. 04425

V.CASALE DEL GIGLIO VIIGNIER 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in serbatoio inox sui propri lieviti fino alla primavera successiva e imbottigliamento a fine marzo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza fresco e con una mineralità minerale persistente.

Vitigni: Viogner.

Abbinamento: si abbina a risotti di mare, a pesce crudo come Sashimi.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano che si è diffuso nel Sud della Francia. Famoso il pregiato "Condrieu". Molto resistente alla siccità, si adatta bene ai climi caldi. Le uve in maturazione assumono un color giallo carico ed i grappoli si presentano piuttosto compatti. Ama terreni sciolti e poco fertili che permettono una maturazione lenta e graduale esaltando così gli aromi di pesca e di albicocca. Descrizione: il Viogner di Casale del Giglio si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso ha note floreali nettissime di petali di rosa bianca, tiglio, acacia e ginestra. In bocca si riscontrano sensazioni di frutta assai pronunciate di pesca e di albicocca. Insieme producono una grande dolcezza aromatica bilanciata perfettamente da buona freschezza e persistente mineralità.



cod. 04426

V. CASALE DEL GIGLIO PETIT VERDOT 1/75 CL

AFFINAMENTO: in barriques per 8-12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, morbido, speziato e con una buona tannicità.

Vitigni: Petit Verdot.

Abbinamento: si abbina a formaggi, primi, salumi, carni come costolette di abbacchio al forno.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: il vitigno proviene da Bordeaux, dove viene utilizzato tradizionalmente come componente minore dell'assemblaggio di Merlot e Cabernet-Sauvignon. Il Petit Verdot è una varietà tardiva che ha trovato in Agro Pontino condizioni ideali, quali grande luminosità, persistente brezza marina e terreni caldi che permettono la piena maturazione delle uve, consentendo così di proporlo anche in purezza, vera rarità a livello nazionale. Descrizione: il Petit Verdot di Casale del Giglio si presenta con un colore rubino violaceo. Al naso ha profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e ginepro. Al palato ha una bella rotondità, dovuta a tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante, nel finale ha note di pepe bianco e spezie.



cod. 04452

V.CERETTO CHABLIS GILBERT PICQ 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 04453

V.CERETTO CHABLIS VIELLES VIGNES 1/75 CL

AFFINAMENTO: PER METÀ' IN FUSTI DI ROVERE E PER METÀ' IN VASCHE DI ACCIAIO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 C.

Questo Chablis proviene da vigneti di oltre 40 anni di età, situati sul micro territorio nominato "Pargues" e piantati con una selezione massale. La vendemmia è manuale mentre la vinificazione e l'affinamento sono effettuati per metà in fusti di rovere e per metà in vasche di acciaio. Lo Chablis Vieilles Vignes Sélection Massale del Domaine Servin è uno Chablis superbo, che regala grande varietà di aromi e ricchezza gustativa.



cod. 04466

V.KALTERN LAGREIN 1/75 CL.

AFFINAMENTO: 4 mesi in serbatoi d'acciaio, in botti di legno da 75hl e il 15% in barrique.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Lagrein Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, fresco, persistente e tannico.

Vitigni: Lagrein.

Abbinamento: ideale con cacciagione, secondi carni rosse e formaggi stagionati.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: il Lagrein di Kaltern si presenta con un colore rosso rubino molto intenso. Al naso ha sentori di prugna e more, profumi di cioccolato e caffè. Al palato è corposo, con tannino possente, finale lungo e persistente e ottima acidità.



cod. 04476

V.FRESCOBALDI CASTIGLIONI CHIANTI 1/75

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e un mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti DOCG.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, intenso, abbastanza fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Sangiovese con piccole quantità di Merlot.

Abbinamento: è ideale con piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Castiglione di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace con brillanti riflessi porpora. Al naso è ricco di aromi quali la ciliegia, la mora e la fragolina di bosco cui fanno seguito eleganti note mediterranee. Il palato si esprime nell'immediato con una bella vivacità morbida ed elegante al contempo. Il

finale è intenso e piacevolmente aromatico.



cod. 04477

V.ATTEMMS SAUVIGNON B.CO 1/75

AFFINAMENTO: Si affina per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: erbaceo, floreale, fruttato con una grande minerale e freschezza.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: Si abbina con piatti di pesce e carni bianche e primi piatti con salse a base di formaggio.

Storia: Attems è un nome che evoca la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. Risale infatti al 1106 il primo documento che attesta i possedimenti di terre vocate alla viticoltura in Collio da parte della dinastia Attems e la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è registrata nei libri mastri del 1764. La storia di Attems si intreccia così con la Storia: dal Patriarcato di Aquileia alla Contea di Gorizia, dalla Prima Guerra Mondiale ai giorni nostri. Di proprietà della famiglia Frescobaldi dal 2000, Attems è passato affascinante, presente affermato e futuro di innovazione. Descrizione: il Sauvignon di Attems si presenta con un colore giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Al naso il bouquet è intensissimo con bosso, ginestra, menta e sensazioni più esotiche di guava e ananas. Al palato è slanciato, caratteristico, con un persistente finale di agrumi e una sapidità marina.



cod. 04478

V.ATTEMMS RIBOLLA GIALLA 1/75

AFFINAMENTO: si affina sulle fecce nobili per 4 mesi, con frequenti rimontaggi in acciaio e parte minore in barrique nuove (20%).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato con note dolci agrumate, speziato, avvolgente e morbido

Vitigni: Ribolla Gialla

Abbinamento: si abbina con sfornati di verdura, torte salate, primi piatti al forno.

Storia: Attems è un nome che evoca la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. Risale infatti al 1106 il primo documento che attesta i possedimenti di terre vocate alla viticoltura in Collio da parte della dinastia Attems e la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è registrata nei libri mastri del 1764. La storia di Attems si intreccia così con la Storia: dal Patriarcato di Aquileia alla Contea di Gorizia, dalla Prima Guerra Mondiale ai giorni nostri. Di proprietà della famiglia Frescobaldi dal 2000, Attems è passato affascinante, presente affermato e futuro di innovazione. Descrizione: la Ribolla Gialla di Attems si presenta di un colore giallo paglierino, brillante. Al naso si presenta con un profumo delicato di tarassaco, fieno e mimosa. Il palato è fresco, saporito, con un

retro olfatto di lime e melone giallo. La varietà esprime la sua grande sapidità nel finale netto, salino.



cod. 04479

V.ATTEMS CHARDONNAY 1/75 CL

AFFINAMENTO: si affina sulle fecce nobili per 4 mesi, con frequenti rimontaggi in acciaio e parte minore in barrique nuove.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato con note dolci agrumate, speziato, avvolgente e morbido.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: si abbina con la pasta ripiena di carni bianche e formaggi, ideale anche con del pesce in umido.

Attems è un nome che evoca la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. Risale infatti al 1106 il primo documento che attesta i possedimenti di terre vocate alla viticoltura in Collio da parte della dinastia Attems e la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è registrata nei libri mastri del 1764. La storia di Attems si intreccia così con la Storia: dal Patriarcato di Aquileia alla Contea di Gorizia, dalla Prima Guerra Mondiale ai giorni nostri. Di proprietà della famiglia Frescobaldi dal 2000, Attems è passato affascinante, presente affermato e futuro di innovazione. Descrizione: lo chardonnay di Attems si presenta di un colore giallo paglierino intenso con riflessi color scorza di limone maturo. Il profumo è dolce con note di confettura d'agrumi, nocciola, e lievito di birra. Il palato è avvolgente, morbido e strutturato con un finale di miele di castagno, melone giallo e una percezione di tannini molto intrigante.



cod. 04480

V.ATTEMS PINOT GRIGIO RAMATO 1/75CL

AFFINAMENTO: si affina per 3 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza fresco e delicato.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: si accompagna bene a salumi dal gusto delicato, con piatti di pasta condita con verdure o crostacei e con fritti di pesce.

Storia: Attems è un nome che evoca la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. Risale infatti al 1106 il primo documento che attesta i possedimenti di terre vocate alla viticoltura in Collio da parte della dinastia Attems e la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è registrata nei libri mastri del 1764. La storia di Attems si intreccia così con la Storia: dal Patriarcato di Aquileia alla Contea di Gorizia, dalla Prima Guerra Mondiale ai giorni nostri. Di proprietà della famiglia Frescobaldi dal 2000, Attems è passato affascinante, presente affermato e futuro di innovazione. Curiosità: il Pinot Grigio Ramato Attems riprende la tradizione della

Repubblica di Venezia, perché "ramato" era la parola con cui si indicava il Pinot Grigio. Nasce da una vinificazione particolare: il mosto resta a contatto per circa 10 ore con le bucce e arricchisce il vino di una bellissima sfumatura rosata. Descrizione: Il Pinot Grigio Ramato di Attems alla vista presenta una bella sfumatura rosata che richiama alla mente la Rosa di Gorizia. Il naso è espressivo e fruttato, sono infatti intensi i profumi di fiori di tiglio, pesca ed agrumi, con una leggera percezione di lampone. Al palato esprime la sua grande delicatezza, con un perfetto equilibrio tra acidità e corpo, dove sensazioni di mora di gelso e frutto della passione ci accompagnano nel persistente finale di degustazione.



cod. 04481

V.ATTEMS PINOT GRIGIO 1/75

AFFINAMENTO: si affina per 4 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione ed in acciaio e parte minore in barrique nuove (10%).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, complesso.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: si abbina con carni bianche arrosto, anche agnello, cotture alla griglia, carni ripiene.

Storia: Attems è un nome che evoca la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. Risale infatti al 1106 il primo documento che attesta i possedimenti di terre vocate alla viticoltura in Collio da parte della dinastia Attems e la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è registrata nei libri mastri del 1764. La storia di Attems si intreccia così con la Storia: dal Patriarcato di Aquileia alla Contea di Gorizia, dalla Prima Guerra Mondiale ai giorni nostri. Di proprietà della famiglia Frescobaldi dal 2000, Attems è passato affascinante, presente affermato e futuro di innovazione. Descrizione: il Pinot Grigio di Attems si presenta con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso esprime una grande personalità con profumi freschi di pesca bianca, scorza d'agrumi e fiori di campo ed altri ancora decisi di linfa, timo e pane tostato. Al palato insieme ad un corpo strutturato troviamo un vino dal sapore bilanciato, complesso, con un finale persistente di pepe bianco, avocado e noce.



cod. 04484

V.MAZZELLA FORASTERA DOC. 1/75 CL.

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Forastera Ischia DOC.

Note descrittive: erbaceo, vinoso, fresco, e abbastanza sapido.

Vitigni: Forastera, Uva Rilla.

Abbinamento: ideale come aperitivo, con soppressata di polpo all'insalata, con soubise di molluschi, con fritto misto di pesce e con primi piatti a base di pesce.

Storia: tre generazioni, un passato colmo di sacrifici ed impegno, questa è la storia delle Cantine Antonio Mazzella. Fondate da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Le aree di produzione di questa azienda si trovano sul versante Sud dell'Isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare, le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione dei vigneti. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti. Ma con il tempo e il costante impegno della famiglia Mazzella queste aree da aride e abbandonate sono diventate fiorenti e produttive. La raccolta, la pigiatura e la torchiatura dell'uva vengono praticate a mano, dopo le quali il mosto viene posto a maturare in antiche cantine scavate nella morbida roccia tufacea dove rimarrà fino al momento dell'imbottigliamento. Descrizione: il Forastera di Cantine Antonio Mazzella si presenta con un colore giallo paglierino tenue. Al naso è intensamente vinoso e con sentori erbacei. Al palato la spiccata acidità e la mineralità si equilibrano.



cod. 04590

V. FEUDI LACRYMA CHRISTI BIANCO 1/75 CL.

AFFINAMENTO: circa 5 mesi in serbatoi di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, agrumato, fresco, abbastanza persistente, morbido e con una buona mineralità.

Vitigni: Coda di Volpe, Falanghina.

Abbinamento: ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del risascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: il Lacryma Christi Bianco di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino cristallino. Al naso ha profumi freschi di frutti bianchi e scorze di agrumi e una buona persistenza aromatica. Al palato è morbido, fresco e con una elegante componente minerale. pressiva.



cod. 04657

V. CASALE DEL GIGLIO MADRESELVA 1/75 CL.

AFFINAMENTO: 18-20 mesi in barrique di rovere e 8-12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, balsamico, equilibrato, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Abbinamento: si abbina con primi di terra, secondi di terra, spezzatino di manzo oppure con una tradizionale coda alla vaccinara.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Berardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: a differenza della varietà Merlot già presente nell'Agro Pontino, il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot rappresentano i primi tangibili riscontri dell'attività di sperimentazione viticola, iniziata nel 1985, che ne ha dimostrato il positivo adattamento al microclima pontino. "Madreselva" prende il nome da una pianta rampicante silvestre a portamento sinuoso con fiori formati da grappoli di campanule multicolori, che riempiono di profumi il sottobosco della plaga pontina. Descrizione: la madreselva di Casale del Giglio si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha toni molto maturi di visciole e di marasche in confettura, su sfondo balsamico. Al Palato è di notevole equilibrio e persistenza, con tannini vellutati e ritorno sulle note fruttate e balsamiche.



cod. 04774

V. CA BOLANI MULLER THURGAU FRIZZ. IGT 750

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note Descrittive: fruttato, floreale, fresco con un perlage fine e avvolgente.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: con antipasti, primi a base di pesce, insalate di mare e fragranti frittiture miste.

Storia: Ca' Bolani è una tenuta dove la vite e la natura prosperano in perfetta sintonia. Incastonata tra le Alpi ed il mare del Friuli ad Aquileia, in un territorio dove la viticoltura fu introdotta sin dall'epoca Romana, beneficia di condizioni ideali per la produzione vitivinicola: le brezze marine dell'estate, la protezione delle Alpi, le forti escursioni termiche, la varietà dei terreni che digradando verso il mare abbandonano la composizione di argille e ghiaia e trovano la sabbia. La tenuta vanta un patrimonio viticolo unico dal quale fioriscono vini che hanno nella fragranza e nella pienezza aromatica il loro tratto distintivo. Descrizione: il Muller Thurgau Frizzante di Tenuta Ca Bolani ha un colore Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, con sentori fruttati, floreali ed una nota delicata di menta. Al palato ha una buona acidità e si contraddistingue per il fine perlage che lo rende avvolgente al palato.



cod. 04801

V. KALTERN PINOT NERO 1/75 CL

AFFINAMENTO: 4 mesi in botti di legno grandi e botti di cemento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Pinot Nero Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, abbastanza persistente, abbastanza tannico.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: ideale con piatti di carne e cacciagione e con formaggi stagionati saporiti.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: il Pinot Nero di Kaltern si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha sentori fruttati di ciliegia e lampone e sentori speziati di cannella. Al palato è fresco, vellutato, con una persistenza lineare e con tannini morbidi.



cod. 04803

V.M. CARPINETI CAPOLEMOLE B.CO IGT 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox per qualche mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Lazio Bianco IGT Biologico.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, di corpo, sapido, fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Bellone.

Abbinamento: ideale con antipasti di pesce, con primi di pesce in bianco, con pesci in umido e con formaggi freschi.

Storia: Alle pendici dei Monti Lepini, a Cori, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a. C, 56 km a sud di Roma, a circa 400 metri s.l.m, su un territorio antico, fiorisce e cresce solida l'azienda Marco Carpineti. Appartenente alla famiglia Carpineti da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello e al momento in piena espansione. Attualmente l'azienda si estende per circa 52,5 ettari, di cui 41 coltivati a vigneto e 11,5 a uliveto. La scommessa, che si sta dimostrando vincente, punta su alcuni vitigni sconosciuti, che solo questo territorio ha conservato come un tesoro nascosto. Vitigni a bacca bianca da sempre coltivati sono il Bellone, l'Arciprete Bianco (biotipo del Bellone) e due varietà di uva Greco, dette in loco Moro e Giallo, quasi scomparse nel territorio. Quelli a bacca rossa sono il Nero buono di Cori, il Montepulciano e il Cesanese. Curati da professionisti scrupolosi, i vigneti con esposizione sud sud-ovest si sviluppano in località Capolemole, Pezze di Ninfa e Valli San Pietro. Curiosità: il cambiamento più rilevante è stato senza dubbio l'adozione nel 1994 dei metodi di agricoltura Biologica, frutto della volontà di realizzare prodotti veramente sani. Diserbanti, concimi chimici e prodotti di sintesi, infatti, non trovano asilo nella tenuta di Marco Carpineti, garanzia per i consumatori di vini di qualità in senso assoluto. Per meglio rispettare l'ambiente, nella maggior parte della tenuta non si effettuano lavorazioni del terreno, ma soltanto il controllo delle erbe spontanee con falciature. Descrizione: il Capolemole Bianco di Marco Carpineti si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha sentori di fiori bianchi, frutta fresca e agrumi, con delicate sfumature esotiche. Al gusto è fresco, sapido, equilibrato e di grande intensità e persistenza.



cod. 04804

V.M. CARPINETI TUFALICCIO ROSSO IGT1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox per alcuni mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Lazio Rosso IGT Biologico.

Note descrittive: floreale, vinoso, abbastanza strutturato, morbido, fresco, abbastanza persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Montepulciano, Cesanese.

Storia: Alle pendici dei Monti Lepini, a Cori, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a. C, 56 km a sud di Roma, a circa 400 metri s.l.m, su un territorio antico, fiorisce e cresce solida l'azienda Marco Carpineti. Appartenente alla famiglia Carpineti da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello e al momento in piena espansione. Attualmente l'azienda si estende per circa 52,5 ettari, di cui 41 coltivati a vigneto e 11,5 a uliveto. La scommessa, che si sta dimostrando vincente, punta su alcuni vitigni sconosciuti, che solo questo territorio ha conservato come un tesoro nascosto. Vitigni a bacca bianca da sempre coltivati sono il Bellone, l'Arciprete Bianco (biotipo del Bellone) e due varietà di uva Greco, dette in loco Moro e Giallo, quasi scomparse nel territorio. Quelli a bacca rossa sono il Nero buono di Cori, il Montepulciano e il Cesanese. Curati da professionisti scrupolosi, i vigneti con esposizione sud sud-ovest si sviluppano in località Capolemole, Pezze di Ninfa e Valli San Pietro. Curiosità: il cambiamento più rilevante è stato senza dubbio l'adozione nel 1994 dei metodi di agricoltura Biologica, frutto della volontà di realizzare prodotti veramente sani. Diserbanti, concimi chimici e prodotti di sintesi, infatti, non trovano asilo nella tenuta di Marco Carpineti, garanzia per i consumatori di vini di qualità in senso assoluto. Per meglio rispettare l'ambiente, nella maggior parte della tenuta non si effettuano lavorazioni del terreno, ma soltanto il controllo delle erbe spontanee con falciature. Descrizione: il Tufaliccio Rosso di Marco Carpineti si presenta con un colore rosso rubino scuro. Al naso ha un profumo vinoso con sentore di viola. Al gusto è morbido, fresco e rotondo, con una buona consistenza e abbastanza tannico.



cod. 04813

V. FRESCOBALDI BRUNELLO CASTELGIOCONDO 1/75

AFFINAMENTO: per 5 anni in barrique di rovere e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, equilibrato, caldo, abbastanza fresco e sapido, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse e brasati, con cacciagione e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del

ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo viene prodotto a sud-ovest di Montalcino. La Tenuta CastelGiocondo si trova ad un'altitudine di circa 300 metri, un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. Descrizione: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.



cod. 04851

V. ST. MICHAEL EPPAN LC PINOT GRIGIO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pinot Grigio Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, abbastanza intenso e persistente, morbido e abbastanza sapido.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: è ideale con antipasti sfiziosi come le praline di ricotta su carpaccio di pomodori, con primi e secondi piatti di pesce, e con carni bianche.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Pinot Grigio di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso ha netti sentori fruttati di pera e mela. Al palato è fresco, abbastanza intenso e persistente, morbido, fine e con una buona mineralità.



cod. 04853

V. MANCINI VERMENTINO DI GALLURA CUCCIONE 1/75CL

Storia: la storia di Piero Mancini parte da molto lontano, da quando passa la sua infanzia qui in Gallura e si innamora di questi luoghi. I suoi ricordi di bambino sono legati alle giornate passate in campagna con i nonni a curar i vigneti di famiglia. Nel 1989 coronò il suo sogno ed aprì la sua Cantina delle Vigne di Piero Mancini, proprio di fronte al Golfo di Olbia. La produzione dell'uva fu quindi affiancata alla vinificazione e all'imbottigliamento dei vini. Nacquero i primi vini con la sua etichetta e con una filosofia produttiva basata sul complesso "Clima-Terreno-Vigneto", consapevole della sua importanza nella possibilità di ottenere produzioni

di uva di altissima qualità che offrirono il meglio delle caratteristiche e dell'unicità della zona di provenienza. Oggi la cantina è una solida realtà che grazie al suo lavoro, e a quello di chi lo porta avanti, hanno posizionato i vini della Cantina delle Vigne di Piero Mancini tra i migliori vini sardi, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

Denominazione: Vermentino di Gallura Docg.

Affinamento: In acciaio

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: aromatico, fine, fresco.

Vitigni: Vermentino.

Abbinamento: aperitivo, pesce e formaggi.

Grado alcolico: 13.5%



cod. 04855

V. MANCINI PICCOLA VERMENTINO DI GALLURA

Storia: la storia di Piero Mancini parte da molto lontano, da quando passa la sua infanzia qui in Gallura e si innamora di questi luoghi. I suoi ricordi di bambino sono legati alle giornate passate in campagna con i nonni a curar i vigneti di famiglia. Nel 1989 coronò il suo sogno ed aprì la sua Cantina delle Vigne di Piero Mancini, proprio di fronte al Golfo di Olbia. La produzione dell'uva fu quindi affiancata alla vinificazione e all'imbottigliamento dei vini. Nacquero i primi vini con la sua etichetta e con una filosofia produttiva basata sul complesso "Clima-Terreno-Vigneto", consapevole della sua importanza nella possibilità di ottenere produzioni di uva di altissima qualità che offrirono il meglio delle caratteristiche e dell'unicità della zona di provenienza. Oggi la cantina è una solida realtà che grazie al suo lavoro, e a quello di chi lo porta avanti, hanno posizionato i vini della Cantina delle Vigne di Piero Mancini tra i migliori vini sardi, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

Denominazione: Vermentino di Gallura Docg.

Affinamento: In acciaio

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: aromatico, fine, fresco.

Vitigni: Vermentino.

Abbinamento: aperitivo, pesce e formaggi.

Grado alcolico: 13.5%



cod. 04859

V. BARONE DI VALFORTE PECORINO 1/75 CL

AFFINAMENTO: acciaio con stabilizzazione a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fresco, persistente e di buona struttura.

Vitigni: Pecorino.

Abbinamento: con crudi di mare, piatti a base di pesce e sughi leggeri.

Storia: i vigneti delle Tenute Barone di Valforte appartengono sin dal XIV sec alla famiglia Sorricchio di Valforte e si estendono per 52 ettari nel cuore dell'Abruzzo tra il Mar Adriatico e le montagne del Gran Sasso e della Maiella. Grazie alla passione e all'amore per il territorio la famiglia Sorricchio di V., con il trascorrere degli anni, ha concentrato i propri sforzi sulla produzione di uve tipiche e autoctone di qualità ottenendo vini di grande raffinatezza ed eleganza come Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Pecorino e Passerina, con particolare attenzione all'agricoltura sostenibile e al rispetto per la natura e l'ambiente. Descrizione: il Pecorino di Barone Valforte si presenta di colore giallo paglierino intenso, floreale dove si fondono ginestra e ori bianchi, al palato fresco, ma anche una con complessità aromatica unita ad una buona struttura.



cod. 04861

V. BARONE DI VALFORTE MONTEPULCIANO 1/75C

AFFINAMENTO: acciaio con stabilizzazione a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, morbido, equilibrato e persistente.

Vitigni: Montepulciano.

Abbinamento: con antipasti, primi piatti saporiti, carni e formaggi.

Storia: i vigneti delle Tenute Barone di Valforte appartengono sin dal XIV sec alla famiglia Sorricchio di Valforte e si estendono per 52 ettari nel cuore dell'Abruzzo tra il Mar Adriatico e le montagne del Gran Sasso e della Maiella. Grazie alla passione e all'amore per il territorio la famiglia Sorricchio di V., con il trascorrere degli anni, ha concentrato i propri sforzi sulla produzione di uve tipiche e autoctone di qualità ottenendo vini di grande raffinatezza ed eleganza come Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano, Pecorino e Passerina, con particolare attenzione all'agricoltura sostenibile e al rispetto per la natura e l'ambiente. Descrizione: il Montepulciano d'Abruzzo di Barone Valforte si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo fruttato con note di prugna e marasca, già maturo dopo pochi mesi dalla vendemmia, con palato morbido e persistente.



cod. 04864

V. BERLUCCHI BOLGHERI RUIT HORA 1/75 CL DOC.12

AFFINAMENTO: in barrique di rovere per 18 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido e con una buona freschezza.

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah.

Abbinamento: ideale con preparati di carni rosse, quali brasati ed arrostiti, cacciagione ma anche con salumi, formaggi di media stagionatura e stagionati, formaggi di fossa ed erborinati.

Storia: la cantina Caccia al Piano nasce nell'area di Bolgheri, nel primo entroterra della Costa degli Etruschi e nella terra che ispirò il poeta Giosuè Carducci la cura della natura, la sapienza del gesto, l'amore per la conoscenza che scandiscono il tempo e modellano il paesaggio. I vigneti Caccia al Piano 1868 coprono 19,5 ettari interamente situati nel comune di Castagneto Carducci e sono suddivisi in tre cru: Caccia al Piano, Le Grottine e San Biagio. Descrizione: il Ruit Hora di Caccia al Piano 1868 si presenta di colore rosso rubino brillante. Al naso ha sentori di intense fragranze di frutti rossi come cassis e mora. Al palato è armonico e sottolinea un dolce e pieno equilibrio tannico perfettamente integrato ad una buona acidità. La frutta fresca si lega ad una leggera speziatura con un finale lungo sostenuto dalla sua complessità aromatica.



cod. 04865

V. BERLUCCHI BOLGHERI LEVIA GRAVIA 1/75CL SUPERIORE

AFFINAMENTO: in barrique di rovere per oltre 20 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, persistente con tannini finissimi.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Abbinamento: ideale con carni rosse, selvaggina, cacciagione ma anche con formaggi di fossa, erborinati e con paste ripiene di carne o di formaggi.

Storia: la cantina Caccia al Piano nasce nell'area di Bolgheri, nel primo entroterra della Costa degli Etruschi e nella terra che ispirò il poeta Giosuè Carducci la cura della natura, la sapienza del gesto, l'amore per la conoscenza che scandiscono il tempo e modellano il paesaggio. I vigneti Caccia al Piano 1868 coprono 19,5 ettari interamente situati nel comune di Castagneto Carducci e sono suddivisi in tre cru: Caccia al Piano, Le Grottine e San Biagio. Descrizione: il Levia Gravia di Caccia al Piano 1868 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con sentori di frutta scura matura: ciliegia, cassis e mirtillo accompagnati da note di tabacco ed erbe aromatiche. In bocca è austero, denso e allo stesso tempo elegante ed armonico dai tannini finissimi. Il finale è lungo e persistente e i richiami fruttati si legano a note aromatiche.



cod. 04866

V.ASTRONI GRAGNANO PENISOLA.SORRENT. DOP 1/75

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Gragnano Penisola Sorrentina DOP.

Note descrittive: fruttato, vinoso, frizzante, amabile.

Vitigni: Piediroso, Aglianico, Sciascinoso e altre varietà minori.

Abbinamento: con gli arrostiti di carne, si accompagna alle noci e la frutta secca ed è l'accostamento ideale alla pizza.

Storia: la Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Curiosità: i vitigni che si arrampicano sulle falde del Vesuvio discendono direttamente dagli Aminei della Tessaglia, portati qui dai Greci che nel V secolo a.C. arrivarono in queste terre. Le radici affondano nel terreno lavico, scuro e poroso. Questo terreno non necessita di essere innaffiato in quanto trattiene l'umidità per poi rilasciarla. Descrizione: il Gragnano di Cantina Astroni si presenta con un colore rosso rubino che tende allo scuro, profumo vinoso e campestre. Al palato è frizzantino con spuma evanescente e presenta un aroma e un retrogusto di affumicato estremamente volatile. Leggermente abboccato.



cod. 04873

V.TERLAN CHARDONNAY 1/75 CL.

Affinamento: per circa 7 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, abbastanza morbido, sapido, fresco, minerale, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con frutti di mare misti con gamberi crudi e scampi, risotto alle verdure, creme a base di ortaggi a radice, piatti con formaggi non troppo aromatici e con il branzino in crosta di sale o alla paillard di vitello.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e

dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlano decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlano già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlano il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da vini rossi. Descrizione: lo Chardonnay di Terlan si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e scintillante. Al naso ha sentori di frutta esotica, con note di banana, mela cotogna, frutto della passione, mango e melone, ma anche aromi di melissa. Al palato è morbido ed armonico, con un leggero aroma di pera, associato a sentori di frutta esotica tropicale. A tutto ciò si aggiunge una lieve nota salata e minerale, che rende questo vino morbido, conferendogli un volume assai accattivante.



cod. 04874

V. TERLAN TERLANER 1/75 CL.

Affinamento: in parte per circa 7 mesi in acciaio inox e in parte in botti di legno grandi.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Alto Adige Terlano DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, di corpo, morbido, fresco, minerale, intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Abbinamento: è ideale con insalate di asparagi crudi bianchi, o con piatti tipici italiani come la pizza o la pasta al pomodoro, la focaccia al rosmarino o le penne all'arrabbiata, formaggio parmigiano e pecorino fresco. Inoltre si abbina bene a ricette altoatesine classiche, come i canederli di speck o la salsiccia coi crauti, petto di tacchino con ortaggi a radice o un arrosto di vitello delicato.

Grado alcolico: 14.0%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlano decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlano già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlano il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da vini rossi. Descrizione: il Terlaner di Terlan si presenta con un colore giallo paglierino scintillante con sfumature verdi. Al naso si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta. Anche al palato si avverte nettamente l'aroma di pesca, che conferisce a questo vino molta vivacità. Il profilo organolettico, assai articolato, scaturisce da un gioco tra freschezza e gusto minerale, impreziosito da un retrogusto assai prolungato.



cod. 04875

V. TERLAN GEWURZTRAMINER 1/75 CL.

Affinamento: per circa 7 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, di corpo, abbastanza morbido, sapido, fresco, minerale, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: è ideale con frutti di mare misti con gamberi crudi e scampi, risotto alle verdure, creme a base di ortaggi a radice, piatti con formaggi non troppo aromatici e con il branzino in crosta di sale o alla paillard di vitello.

Grado alcolico: 14.0%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlan decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlan già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlan il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da vini rossi. Descrizione: il Gewurztraminer di Terlan si presenta con un colore giallo paglierino lucente e saturo. Al naso è accattivante, con sentori di lici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet le note di petali di rosa, caratteristiche di questo vitigno. La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.



cod. 04877

V. TERLAN MULLER THURGAU 1/75 CL.

Affinamento: per circa 7 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, speziato, aromatico, abbastanza strutturato, delicato, abbastanza sapido, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: è ideale come aperitivo, ma anche abbinato al carpaccio di pesce spada, pesce di lago a vapore o il branzino al cartoccio. Carne lessa con purea di sedano, formaggio di malga fresco.

Grado alcolico: 12.5%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlan decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlan già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlan il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da vini rossi. Descrizione: il Muller Thurgau di Terlan si presenta con un colore giallo paglierino tenue. Al naso gli aromi di pepe bianco e pompelmo, e le note di pesca matura, danno a questo vino molta armonia e un bouquet gradevolmente aromatico.

Al gusto è dotato di una struttura equilibrata e di una spiccata acidità, delicato ed elegante.



cod. 04878

V. TERLAN PINOT BIANCO 1/75 CL.

Affinamento: per circa 7 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, erbaceo, abbastanza strutturato, deciso, sapido, fresco e persistente.

Vitigni: Pinot Bianco.

Abbinamento: è ideale abbinato ad antipasti a base di pesce, come carpaccio di salmone e tonno, fiori di zucchine ripieni o combinati alla burrata, insalata di avocado, o alcune ricette altoatesine come gli gnocchetti di spinaci, le mezzelune agli spinaci, o piatti italiani come spaghetti alla carbonara, capesante gratinate, gamberoni alla griglia, orata o dentice alla griglia.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlan decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlan già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlan il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da vini rossi. Descrizione: il Pinot Bianco di Terlan si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso presenta note di pera e mela fresca che s'intersecano con gli aromi di uva spina e limetta, il tutto arrotondato da sentori di camomilla e citronella. Al gusto si presenta forte e avvincente, con una lunga persistenza, conquistando il palato con aromi di pera e mela cotogna, con un gusto fruttato, ma anche minerale e salato.



cod. 04955

V. CASALE DEL GIGLIO TEMPRANIJO 1/75 CL

AFFINAMENTO: in tonneau di ciliegio solo per una piccola frazione che varia dal 15% al 20% del totale, a seconda dell'annata, mentre la rimanente parte viene conservata in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, persistente e con tannini morbidi.

Vitigni: Tempranillo.

Abbinamento: si abbina a primi e secondi di carni rosse e bianche, ai formaggi ed alla "Tiella di Polpo" di Gaeta che è una pizza ripiena di prodotti di terra o di mare.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Bernardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: il Tempranillo è un vitigno di origine spagnola coltivato nella Ribera del Duero e in Rioja. Varietà che si è adattata molto bene al clima mediterraneo ventilato ed ai terreni freschi e profondi, come quelli di Casale del Giglio, nella zona denominata "Valle" (anticamente "Riserva Bottacci"), dove il nostro "Tempranijo" ha trovato ambientazione ideale. Queste condizioni ottimali consentono di raggiungere una maturazione fenolica completa e un grande equilibrio corpo - frutto. Descrizione: il Tempranijo di Casale del Giglio si presenta con un colore rubino molto intenso. Al naso ha sentori fruttati di lampone, ribes nero e aromi di sottobosco, avvolti da una nota dolce di marasca matura. Al gusto è ricco e molto concentrato con note speziate e fruttate, esaltate da una consistente presenza di tannini morbidi. Al retrogusto lungo e persistente.



cod. 05043

V. CERETTO DOLCETTO 1/75 CL ROSSANA

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza persistente, con una grande freschezza ed un tannino morbido.

Vitigni: Dolcetto.

Abbinamento: si abbina con primi piatti al ragù, secondi di carne alla brace e con salumi e formaggi stagionati.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Dolcetto d'Alba di Ceretto si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso ha sentori di mandorle, frutti rossi come ciliegia, ma anche di fiori come la violetta. Al palato è elegante, fresco, con una buona persistenza e morbidezza ed ha una tannicità fina.



cod. 05044

FUSTI VINO MONTELVINI BIANCO SECCO1/20LT

FUSTI VINO MONTELVINI BIANCO SECCO1/20LT



cod. 05045

V. CERETTO NEBBIOLO 1/75 CL BERNARDINA

AFFINAMENTO: in botti di legno per 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, etereo, floreale, speziato, caldo, abbastanza persistente e con tannini morbidi.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: con risotti ai funghi, con secondi di carne e di selvaggina, e con formaggi stagionati.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Nebbiolo d'Alba di Ceretto si presenta di un colore rosso granato scarico, con lievi sfumature mattonate. Al naso ha note di sottobosco, potpourri di fiori e spezie dolci. Al palato è caldo, fresco, abbastanza persistente e con un tannino elegante e vellutato.



cod. 05052

V. CERETTO BARBERA 1/75 CL PIANA

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, con una grande freschezza e un tannino morbido.

Vitigni: Barbera.

Abbinamento: ideale con vitello tonnato, risotto al tartufo, primi piatti al ragù e arrosti di carni.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Barbera d'Alba di Ceretto si presenta di un colore rosso rubino intenso dalle sfumature violacee. Al naso ha note vinose seguite da sentori di mora e liquirizia. Al palato ha una

grande freschezza e un tannino morbido.



cod. 05053

V.CERETTO BARBARESCO 1/75 CL

AFFINAMENTO: riposa per 2 anni in botti di legno per poi rimanere altri 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: etereo, fruttato, speziato, con un buon corpo, tannico e minerale.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale con selvaggina, arrosti e formaggi piccanti.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Barbaresco di Ceretto si presenta di un colore granato con riflessi aranciati. Al naso si apre con note eteree arricchite da sentori di cuoio e di confettura di ciliegia. Al palato si caratterizza per un buon corpo e tannino, caldo, con una buona freschezza e morbidezza.



cod. 05054

V.CERETTO BAROLO 1/75 CL

AFFINAMENTO: riposa per 12 mesi in tonneaux di rovere e poi per ulteriori 12 mesi in botte prima di essere imbottigliato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, etereo, speziato, fresco, intenso, persistente, tannico ed equilibrato.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: con secondi di carne rossa, selvaggina, stufati, salumi e formaggi stagionati.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati

convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Barolo di Ceretto si presenta di un colore rosso brillante con riflessi granata. Al naso ha sentori di petali di rosa, spezie e amarene sotto spirito. Al palato è intenso, persistente, equilibrato, fresco, morbido e con una tannicità importante.



cod. 05055

V.CERETTO S.STEFANO MOSCATO D'ASTI 1/75CL DOCG

AFFINAMENTO: nessun.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, abbastanza fresco, dolce e vivace.

Vitigni: Moscato Bianco.

Abbinamento: si abbina alla piccola pasticceria secca come i baci di dama, dolci al cucchiaio e a crostate di frutta.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Moscato d'Asti di Ceretto è un vino da dessert e si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha un profumo intenso ed ha sentori di salvia, litchi e di fiori di acacia. Al palato è fresco, avvolgente, dolce e vivace.



cod. 05076

V.FRESCOBALDI CHIANTI RISERVA NIPOZZANO

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti Rufina DOCG.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, speziato, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Sangiovese e varietà complementari.

Abbinamento: è ideale con carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Rufina Nipozzano Riserva di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso i frutti rossi e le note degli agrumi maturi, danno luogo ad un naso delicatamente fruttato, cui fanno seguito eleganti note di viola. Il tutto è completato da una leggera speziatura. Il palato si esprime con un'intrigante complessità armonica ed è denso e persistente.



cod. 05077

V.FRESCOBALDI LUCENTE 2022 1/75 CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique in parte nuove in parte usate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Toscana Rosso IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, morbido, persistente, e tannico.

Vitigni: Merlot, Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con primi piatti con sughi e ragù di carne, con carni rosse, con carni in umido, con selvaggina e con formaggi stagionati.

Storia: quando Vittorio Frescobaldi, agli inizi degli anni Novanta, incontra Robert Mondavi, dà alla luce un nuovo capitolo nella storia dei grandi vini toscani, nella storia delle eccellenze vinicole toscane. Da quell'incontro è nato Luce, un vino ispirato dalla volontà realizzare un sogno: creare a Montalcino, un territorio d'elezione per la produzione vini eccellenti, un vino che andasse oltre i confini della tradizione, senza per questo rinnegarla, facendo tesoro delle esperienze di due famiglie storiche del vino. Questo progetto ambizioso prese poi il nome di Luce della Vite. Un nome che evocava la luce di Montalcino, la luce del sole che è fonte di vita e nutrimento, che segna il passaggio delle stagioni e dà il ritmo a ogni attività agricola. Negli anni, Tenuta Luce ha onorato questa visione e a Luce si sono aggiunti altri vini esclusivi, capaci di superare i confini del proprio territorio, guadagnandosi un consenso unanime e internazionale. Nel 2005, il testimone è passato a Lamberto Frescobaldi, figlio di Vittorio. Oggi è lui a tenere il timone di Tenuta Luce, dirigendone gli orientamenti produttivi, dalla vigna alla creazione dei blend di ogni annata. Un lavoro fondato sul rispetto della terra e delle persone che porta a trasformare i frutti della vite in vini eccellenti, che rispecchiano la bellezza del territorio da cui nascono. Descrizione: il Lucente di Tenuta Luce di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si apre con intensi sentori fruttati di mora, prugna e ribes, arricchiti da sfumature tostate e di vaniglia. Al palato risulta pieno e avvolgente, morbido ed elegante, con un finale lungo e un retrogusto gradevolmente dolce e fruttato.



cod. 05084

V.FRESCOBALDI CAMPO SASSI ROSSO MONTALCINO

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi per 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Rosso di Montalcino Campo ai Sassi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. In bocca è equilibrato e fresco, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.



cod. 05188

V.M.FELLUGA COLLIO SAUVIGNON 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Sauvignon Collio DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, erbaceo, di buona struttura, fresco, sapido, equilibrato, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con risotto alle verdure, con pesce e crostacei al vapore, con carni bianche in umido e con formaggi freschi.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormons. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: il Sauvignon di Marco Felluga si presenta con un colore giallo dorato con riflessi verdolini. Il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano, nelle diverse annate, fiori di sambuco, frutta tropicale come mango e maracuja, salvia, peperone fresco. Presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità. Equilibrato e di buona struttura.



cod. 05189

V.M.FELLUGA COLLIO RIBOLLA 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Ribolla Gialla Collio DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, minerale, di media struttura, fresco, sapido, equilibrato, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, con antipasti di pesce affumicato, con pesce in umido o alla griglia, con pesce e crostacei al vapore, e con formaggi freschi.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormons. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: il Ribolla Gialla di Marco Felluga si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha un profumo fresco, elegante, intenso e con sensazioni minerali. Su un fondo floreale e fruttato si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela. Al palato ha un gusto gradevole ed equilibrato, la massa estrattiva di un certo interesse è avvolta da un'ottima freschezza.



cod. 05191

V.M.FELLUGA COLLIO PINOT GRIGIO 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Pinot Grigio Collio DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza fresco, morbido, strutturato, intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: è ideale con pesce alla griglia, carni bianche in umido, uova e torte salate, affettati e salumi, e formaggi freschi.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormòns. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: il Pinot Grigio di Marco Felluga si presenta con un colore giallo dorato con leggerissime sfumature ramate. Il profumo spiccato ed immediato si presenta con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela. Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, da una morbidezza avvolgente, che si fa corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente.



cod. 05192

V.M.FELLUGA COLLIO CHARDONNAY 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Chardonnay Collio DOC.

Note descrittive: fruttato, di corpo, fresco, sapido, abbastanza intenso e persistente, ed armonico.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, tartare di pesce, uova e torte salate e formaggi freschi.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormòns. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: lo Chardonnay di Marco Felluga si presenta con un colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso ha profumi di frutta esotica, ananas in particolare, seguito da frutti come mela e pera. Al palato esprime una buona struttura e armonia, tra sapidità e freschezza.



cod. 05193

V.M.FELLUGA COLLIO CABERNET SAVIGNON 1/75

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Cabernet Sauvignon Collio DOC.

Note descrittive: fruttato, tostato, speziato, di corpo, morbido, intenso, abbastanza persistente e con una buona tannicità.

Vitigni: Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con risotto o pasta con sugo di carne, carne arrosto e grigliata, carni bianche in umido e formaggi stagionati.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormons. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: il Cabernet Sauvignon di Marco Felluga si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Al naso è elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. Nel finale si coglie una sfumatura di cacao e noce. Il gusto discretamente strutturato, morbido, equilibrato e pieno in bocca conferma il fruttato riscontrato all'olfatto.



cod. 05194

V.M.FELLUGA COLLIO MERLOT ROSSO 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Merlot Collio DOC.

Note descrittive: fruttato, fragrante, di corpo, fresco, morbido, abbastanza intenso e persistente, e con una discreta tannicità.

Vitigni: Merlot.

Abbinamento: è ideale con pasta al sugo di carne, carne arrosto e grigliata, carni rosse in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormòns. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: il Merlot di Marco Felluga si presenta con un colore rosso intenso con leggere sfumature granata. Al naso il profumo si presenta fresco e fruttato con fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito. Al palato è complesso, caldo ed armonico, e con tannini avvolgenti.



cod. 05198

V.MASI AMARONE COSTASERA 1/75CL

AFFINAMENTO: 24 mesi, 80% in botte di rovere di Slavonia e il 20% in barrique di Allier, poi 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, equilibrato, caldo, strutturato, morbido e tannico.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara.

Abbinamento: ideale con piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti (ad es. parmigiano).

Storia: radicata in Valpolicella Classica, Masi produce e distribuisce Amarone e altri vini di pregio ispirati ai valori del territorio delle Venezie. L'impiego di uve e metodi autoctoni e l'attività di ricerca e sperimentazione del suo Gruppo Tecnico, ne fanno uno dei produttori italiani di vini d'eccellenza più conosciuti al mondo. La sua storia inizia nel 1772, quando la famiglia Boscaini acquista pregiati vigneti nella piccola valle denominata "Vaio dei Masi". Da qui prende il nome l'Azienda, tuttora di proprietà della famiglia, che, dopo oltre 200 anni di appassionato lavoro, opera attivamente oggi con la sesta e settima generazione. Riferimento nell'arte della produzione di Amarone a livello mondiale, Masi tramanda e innova costantemente la tecnica dell'appassimento delle uve, conosciuta sin dai tempi degli antichi Romani. Descrizione: l'Amarone Costasera di Masi si presenta di un colore rosso rubino molto intenso. Al naso ha sentori frutta cotta, prugna e ciliegia. Al palato ha sentori fruttati, con note di caffè e cacao, e si presenta caldo, di grande struttura, con una grande morbidezza supportata da un tannico avvolgente.



cod. 05199

V.MASI RIPASSO CAMPOFIORIN ROSSO 1/75 CL

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e in botti di Allier di primo passaggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso del Veronese IGT.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, speziato, fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara.

Abbinamento: ideale con paste con sughi ricchi di carne o funghi, con carni rosse importanti, grigliate o arrosto, cacciagione e con i formaggi stagionati.

Storia: radicata in Valpolicella Classica, Masi produce e distribuisce Amarone e altri vini di pregio ispirati ai valori del territorio delle Venezia. L'impiego di uve e metodi autoctoni e l'attività di ricerca e sperimentazione del suo Gruppo Tecnico, ne fanno uno dei produttori italiani di vini d'eccellenza più conosciuti al mondo. La sua storia inizia nel 1772, quando la famiglia Boscaini acquista pregiati vigneti nella piccola valle denominata "Vaio dei Masi". Da qui prende il nome l'Azienda, tuttora di proprietà della famiglia, che, dopo oltre 200 anni di appassionato lavoro, opera attivamente oggi con la sesta e settima generazione. Riferimento nell'arte della produzione di Amarone a livello mondiale, Masi tramanda e innova costantemente la tecnica dell'appassimento delle uve, conosciuta sin dai tempi degli antichi Romani. Curiosità: il Campofiorin di Masi è un autentico pezzo di storia e rappresenta la tradizione vitivinicola veneta. Nasce nel 1964 dall'ingegno di Guido Boscaini ed è stato identificato come un Supervenetian, cioè un vino di taglia e complessità stupende, come è stato infatti definito. Si tratta di un vino aggraziato, pensato per riproporre, attraverso un profilo alleggerito, lo charme di quell'antico metodo produttivo che consiste nella tecnica del ripasso, cioè della rifermentazione del vino a contatto con le vinacce dell'Amarone o del Recioto. Questo fu il primo passo della strada innovativa che ha elevato il noto uvaggio veronese, a base di Corvina, Rondinella e Molinara, a livelli di assoluta eccellenza, aprendo la strada ai moderni Valpolicella Ripasso. Descrizione: il Campofiorin di Masi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso con sentori di ciliegia matura e spezie dolci. Al palato è intenso, caldo e di buona persistenza, e si presenta con tannini morbidi e buona acidità in equilibrio tra loro.



cod. 05223

FUSTI VINO MONTELVINI ROSSO 1/20 LT

FUSTI VINO MONTELVINI ROSSO 1/20 LT



cod. 05224

V.CASA D'AMBRA FALANGHINA IGT 1/75 CL

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, intenso, secco e fresco

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: carpaccio di pesce spada, frittura di pesce, primi piatti con sughi e ragù di mare.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbracciate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: la Falanghina di Casa d'Ambra si presenta di un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Al naso è intenso con note di fiori di biancospino e tiglio. Al palato è secco con giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.



cod. 05225

V.CASA D'AMBRA AGLIANICO IGT 1/75 CL

AFFINAMENTO: brevissimo in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, fresco, persistente, secco e vellutato.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: minestre, primi piatti con ragù, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbracciate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: l'Aglianico di Casa d'Ambra si presenta di un colore rosso rubino vivo. Al naso è fresco, di vino rosso giovane, fruttato, intenso e persistente. Al palato è secco, asciutto, di buon corpo, vellutato ed equilibrato.



cod. 05226

V.CASA D'AMBRA FORASTERA DOC 1/75 CL

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, agrumato, persistente, fresco e minerale.

Vitigno: Forastera.

Abbinamento: zuppa di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbarbicate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: la Forastera di Casa d'Ambra si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha note fruttate di albicocca e pesca gialla e sentori di macchia mediterranea come limone, salvia e cedro. Al palato è secco, di carattere e persistente, con un corpo spiccatamente fresco e sapido.



cod. 05231

V. KALTERN PINOT GRIGIO 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Pinot Grigio Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, strutturato, morbido, abbastanza fresco e persistente.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: ideale con piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

Storia: la Cantina Kaltern è una delle più importanti cantine dell'Alto Adige, e lo stesso comune vitivinicolo di Caldaro è orgoglioso della sua fama. La storia di Cantina Kaltern risale agli inizi del ventesimo secolo. Un secolo che racconta le vicende travagliate di cinque cantine attraverso gli anni della guerra e della separazione dell'Alto Adige dall'Austria, dei tempi gloriosi dell'impero, delle crisi economiche e della ripresa, delle fusioni e del costante orientamento alla qualità in viticoltura. Nel ventunesimo secolo è diventata una cooperativa vitivinicola con 650 soci e 450 ettari di vigneti. Descrizione: il Pinot Grigio di Kaltern si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori d'ananas e pera matura. Al palato è di corpo, morbido, con una buona acidità e con un finale persistente e fruttato.



cod. 05241

V. GIANGIROLAMI "REGIUS" BIANCO IGP BIO

AFFINAMENTO: per 6 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Lazio Bianco IGP.

Note descrittive: agrumato, fruttato, strutturato, fresco, abbastanza sapido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Vioagner, Sauvignon, Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, formaggi freschi erborinati e piatti ai funghi.

Storia: nel 1956 Dante Giangiolami acquistò cinque ettari di terreno tra Aprilia e Velletri. Tre li ha piantati con il Moscato di Terracina, gli altri due con il Bellone. Ha iniziato a produrre vino casereccio ma soprattutto a vendere uva. La richiesta arrivava dalle grandi aziende che producevano e commerciavano vino in bottiglia. Così le coltivazioni aumentarono, adattandosi alla necessità. Come suo padre, Donato Giangiolami ha guardato lontano e compiuto scelte determinanti per la crescita dell'azienda. Si è appassionato fin da bambino alla terra, ha imparato il lavoro guardando Dante. E ha osservato con curiosità il processo che permette all'uva di trasformarsi in vino. Negli anni '90 ha ampliato l'azienda e acquistato i terreni di Doganella, Ninfa e Borgo Montello. Donato è lungimirante come suo padre e ha valutato le opportunità migliori per il futuro. Ha espianato l'impianto a tendone a favore dell'allevamento a spalliera. Per lui un prodotto di qualità deve essere prima di tutto sano, oltre che buono. Nel 2003 è diventato produttore diretto. nata l'etichetta dell'azienda biologica Donato Giangiolami. Nel primo decennio del 2000 Laura e Federica, figlie di Donato, hanno iniziato a lavorare in azienda, proseguendo così la tradizione di famiglia e il lavoro iniziato due generazioni prima dal nonno Dante. Curiosità: nel 1993 è stato tra i primi sul territorio ad avviare le procedure per ottenere la certificazione biologica. Ha depurato le terre, ha eliminato qualsiasi traccia di prodotto dannoso alla salute. Vuole che i suoi prodotti siano genuini come il cibo con cui lui stesso è cresciuto. Descrizione: il Regius dell'Azienda Agricola Biologica Donato Giangiolami si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso è intenso, con sentori di agrumi e frutta esotica come ananas e banana. In bocca è fresco, abbastanza sapido e corposo con una buona corrispondenza gusto-olfattiva.



cod. 05242

V. GIANGIROLAMI "PRODIGO" SYRAH IGP BIO

AFFINAMENTO: in acciaio inox e in botti da 10 Hl per 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Lazio Rosso IGP.

Note descrittive: floreale, fruttato, erbaceo, etereo, speziato, caldo, morbido, abbastanza strutturato, fresco, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Syrah.

Abbinamento: è ideale con pasta al sugo di carne, risotto ai funghi, carni rosse ad arrosto o grigliate e formaggi stagionati.

Storia: nel 1956 Dante Giangiolami acquistò cinque ettari di terreno tra Aprilia e Velletri. Tre li ha piantati con il Moscato di Terracina, gli altri due con il Bellone. Ha iniziato a produrre vino casereccio ma soprattutto a vendere uva. La richiesta arrivava dalle grandi aziende che producevano e commerciavano vino in bottiglia. Così le coltivazioni aumentarono, adattandosi alla necessità. Come suo padre, Donato Giangiolami ha guardato lontano e compiuto scelte determinanti per la crescita dell'azienda. Si è appassionato fin da bambino alla terra, ha imparato il lavoro guardando Dante. E ha osservato con curiosità il processo che permette all'uva di trasformarsi in vino. Negli anni '90 ha ampliato l'azienda e acquistato i terreni di Doganella, Ninfa e Borgo Montello. Donato è lungimirante come suo padre e ha valutato le opportunità migliori per il futuro. Ha espianato l'impianto a tendone a favore dell'allevamento a spalliera. Per lui un prodotto di qualità deve essere prima di tutto sano, oltre che buono. Nel 2003 è diventato produttore diretto. nata l'etichetta dell'azienda biologica Donato Giangiolami. Nel primo decennio del 2000 Laura e Federica, figlie di Donato, hanno iniziato a lavorare in azienda, proseguendo così la tradizione di famiglia e il lavoro iniziato due generazioni prima dal nonno Dante. Curiosità: nel 1993 è stato tra i primi sul territorio ad avviare le procedure per ottenere la certificazione biologica. Ha depurato le terre, ha eliminato qualsiasi traccia di prodotto dannoso alla salute. Vuole che i suoi

prodotti siano genuini come il cibo con cui lui stesso è cresciuto. Descrizione: il Syrah Prodigio dell'Azienda Agricola Biologica Donato Giangirolami si presenta con un colore rosso rubino profondo con sfumature violacee. Al naso è intenso e persistente, con note di fiori rossi secchi, incenso, pepe nero ed erbe aromatiche. Il sapore è morbido, caldo e delicatamente tannico, di moderata struttura con aromi freschi e balsamici.



cod. 05251

V. ST. MICHAEL EPPAN SCHULTHAUS PINOT B.

AFFINAMENTO: in acciaio inox e in botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pinot Bianco Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, fresco, abbastanza persistente, intenso e morbido.

Vitigni: Pinot Bianco.

Abbinamento: è ideale con frutti di mare e il pesce in generale, con piatti delicati di selvaggina di piuma e con paste farcite e gnocchi al formaggio.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Schulthaus Pinot Bianco di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha netti sentori fruttati di mela, albicocca e pera. Al palato è di grande freschezza e persistenza, intenso ed equilibrato, e con cremosità fruttata.



cod. 05258

V. CASALE DEL GIGLIO ALBIOLA IGT 1/75 CL.

AFFINAMENTO: IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 -14 C.

Prende il nome dalla città Rutula o Volsca che, prossima ad Ardea, era annoverata da Plinio il Vecchio tra le 53 comunità che costituivano l'Antico Lazio. Albiola rappresenta uno dei più antichi insediamenti del Lazio primitivo, forse appartenente alla Lega Latina, sorto all'epoca della seconda fase della civiltà laziale, all'incirca nel IX secolo a.C. e avente, ai suoi albori, la stessa importanza di Roma



cod. 05259

V.CASALE DEL GIGLIO MATER MATUTA 1/75 CL

V.CASALE DEL GIGLIO MATER MATUTA 1/75 CL



cod. 05323

V.GIANGIROLAMI "PROPIZIO"GRECHETTO IGP

AFFINAMENTO: per 6 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Lazio Bianco IGP.

Note descrittive: floreale, fruttato, strutturato, fresco, morbido, sapido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Grechetto.

Abbinamento: è ideale con carni bianche, formaggi di media stagionatura e piatti strutturati.

Storia: nel 1956 Dante Giangirolami acquistò cinque ettari di terreno tra Aprilia e Velletri. Tre li ha piantati con il Moscato di Terracina, gli altri due con il Bellone. Ha iniziato a produrre vino casereccio ma soprattutto a vendere uva. La richiesta arrivava dalle grandi aziende che producevano e commerciavano vino in bottiglia. Così le coltivazioni aumentarono, adattandosi alla necessità. Come suo padre, Donato Giangirolami ha guardato lontano e compiuto scelte determinanti per la crescita dell'azienda. Si è appassionato fin da bambino alla terra, ha imparato il lavoro guardando Dante. E ha osservato con curiosità il processo che permette all'uva di trasformarsi in vino. Negli anni '90 ha ampliato l'azienda e acquistato i terreni di Doganella, Ninfa e Borgo Montello. Donato è lungimirante come suo padre e ha valutato le opportunità migliori per il futuro. Ha espianato l'impianto a tendone a favore dell'allevamento a spalliera. Per lui un prodotto di qualità deve essere prima di tutto sano, oltre che buono. Nel 2003 è diventato produttore diretto. nata l'etichetta dell'azienda biologica Donato Giangirolami. Nel primo decennio del 2000 Laura e Federica, figlie di Donato, hanno iniziato a lavorare in azienda, proseguendo così la tradizione di famiglia e il lavoro iniziato due generazioni prima dal nonno Dante. Curiosità: nel 1993 è stato tra i primi sul territorio ad avviare le procedure per ottenere la certificazione biologica. Ha depurato le terre, ha eliminato qualsiasi traccia di prodotto dannoso alla salute. Vuole che i suoi prodotti siano genuini come il cibo con cui lui stesso è cresciuto. Descrizione: il Grechetto Propizio dell'Azienda Agricola Biologica Donato Giangirolami si presenta con un colore paglierino con riflessi verdolini. Al naso è floreale e fruttato con note di frutti esotici, biancospino e pera. In bocca è fresco e sapido, di grande struttura, morbido, con una piacevole persistenza di frutta esotica.



cod. 05367

V.JERMANN VINTAGE TUNINA BIANCO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox e in botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: speziato, floreale, armonico, fresco, intenso, molto persistente, morbido, e strutturato.

Vitigni: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia.

Abbinamento: è ideale con primi tartufati, con grande varietà di piatti di pesce, soprattutto al forno e salsato, ma arriva a poter sposare anche carni bianche.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: il Vintage Tunina di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Al palato è asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.



cod. 05376

V.MOIO GAURANO ROSSO 1/75 CL

AFFINAMENTO: per circa 18 mesi in botti di rovere di Slavonia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: vino da tavola.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, caldo, morbido, tannico, abbastanza fresco, persistente e robusto.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: ideale con carni rosse, arrostiti, brasati, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

Storia: nel territorio compreso tra il fiume Volturno e il monte Massico, ossia l'antico retroterra agricolo assegnato alla colonia di Sinuessa fondata nel 296 a.C., proprio nel cuore del famoso ager Falernus, si trova oggi il centro di Mondragone. Qui si stabilì agli inizi del '900 un ramo della famiglia Moio, dando origine ad un'importante attività vinicola. Oggi al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine. Descrizione: il Gaurano della Cantina Moio si presenta con un colore rosso rubino. Al naso è delicato e caratterizzato da note di frutti di bosco, cuoio e liquirizia. Al palato il

sapore è caldo, morbido, tannico, abbastanza fresco, persistente e robusto.



cod. 05407

V.FONTANAFREDDA BAROLO DOCG SERRALUNGA 1/75CL

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: speziato, floreale, erbaceo, secco, morbido, caldo, intenso, persistente e tannico.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale a fine pasto, come vino da meditazione ed è ottimo in abbinamento al cioccolato.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Barolo Serralunga di Fontanafredda si presenta con un rosso rubino con riflessi granati. Al naso è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Al palato è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente.



cod. 05408

V.FONTANAFREDDA DOLCETTO ALBA DOC TREISO

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e poi 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza morbido, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Dolcetto.

Abbinamento: ideale con antipasti caldi, primi piatti, verdure e carni non troppo elaborate.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in

Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Dolcetto d'Alba di Fontanafredda si presenta con un rosso rubino con riflessi violetti. Al naso è intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso. Al palato il bouquet è vinoso, fruttato, molto intenso, assai gradevole e molto persistente.



cod. 05409

V.FONTANAFREDDA BARBERA D'ALBA RAIMONDA

AFFINAMENTO: 6 mesi in botte e poi 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, morbido, secco, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Barbera.

Abbinamento: ideale con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Barbera d'Alba di Fontanafredda si presenta con un rosso rubino intenso da giovane e tende al granato con l'invecchiamento. Al naso è intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso. Al palato è ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato.



cod. 05461

V.FONTANAFREDDA NEBBIOLO DOC EBBIO 1/75

AFFINAMENTO: 8 mesi in botte.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Note descrittive: floreale, morbido, caldo, intenso, abbastanza persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale l' accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Nebbiolo Ebbio di Fontanafredda si presenta con un rosso rubino intenso da giovane e tende al granato con l'invecchiamento. Al naso ha profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e il geranio. Al palato è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.



cod. 05462

V.FONTANAFREDDA GAVI DOCG COMUNE DI GAVI

AFFINAMENTO: circa 3 mesi in acciaio inox

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, fresco, secco, abbastanza intenso.

Vitigni: Cortese.

Abbinamento: ideale con antipasti e piatti a base di pesce, molluschi e crostacei in genere.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Gavi di Fontanafredda si presenta con un giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è ampio, con un bouquet intenso che ricorda i fiori, il limone, il mughetto e la mela acerba. Al palato è piacevolmente secco, pieno e armonico, elegante.



cod. 05525

V. MANCINI CANNONAU DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in botte ed in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, secco, caldo, abbastanza fresco e sapido, con tannini morbidi.

Vitigni: Cannonau.

Abbinamento: è ideale con piatti tipici della cucina sarda, le carni rosse, i brasati, la selvaggina ed i formaggi stagionati.

Storia: la storia di Piero Mancini parte da molto lontano, da quando passa la sua infanzia qui in Gallura e si innamora di questi luoghi. I suoi ricordi di bambino sono legati alle giornate passate in campagna con i nonni a curar i vigneti di famiglia. Nel 1989 coronò il suo sogno ed aprì la sua Cantina delle Vigne di Piero Mancini, proprio di fronte al Golfo di Olbia. La produzione dell'uva fu quindi affiancata alla vinificazione e all'imbottigliamento dei vini. Nacquero i primi vini con la sua etichetta e con una filosofia produttiva basata sul complesso "Clima-Terreno-Vigneto", consapevole della sua importanza nella possibilità di ottenere produzioni di uva di altissima qualità che offrirono il meglio delle caratteristiche e dell'unicità della zona di provenienza. Oggi la cantina è una solida realtà che grazie al suo lavoro, e a quello di chi lo porta avanti, hanno posizionato i vini della Cantina delle Vigne di Piero Mancini tra i migliori vini sardi, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Curiosità: oggi le vigne coltivate coprono circa 120 ettari e sono localizzate principalmente nel nord est Sardegna, in quattro aree della splendida Gallura: Balajana, Scolombrino, Montelitu e Ciabattu. Qui il vitigno principe è il Vermentino di Gallura DOP ed oltre a questo ci sono altre varietà autoctone come il Moscato di Gallura DOP e il Cannonau di Sardegna DOP e vitigni internazionali come il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Pinot e lo Chardonnay. Descrizione: il Cannonau di Piero Mancini si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso ha un profumo persistente che sa di fiori e frutta matura. Al palato il sapore è secco, caldo, con una discreta acidità, una buona mineralità e un tannino avvolgente che si equilibrano tra loro.



cod. 05530

V. FRESCOBALDI ALIE ROSE' AMMIRAGLIA 1/75

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, equilibrato, fresco e abbastanza sapido.

Vitigni: Syrah, Vermentino.

Abbinamento: accompagna con eleganza il pesce affumicato, gli affettati e le carni bianche ed ottimo come aperitivo. Per un abbinamento sfizioso provatelo con i piatti orientali.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del

ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: l'Alie viene prodotto nella Tenuta Ammiraglia nel cuore della Maremma e i suoi vigneti dipingono suggestive geometrie sulle colline fino a lambire la vicina costa tirrenica. Il vino Alie prende nome da una figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, simbolo di sensualità e bellezza. Descrizione: l'Alie Rosè di Frescobaldi si presenta di un colore rosa con tenui riflessi rubino. Al naso ha aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi. In bocca la sapidità ben si equilibra con la freschezza e la sua persistenza gustativa lo rende un vino decisamente elegante, fine e sottile.



cod. 05577

V.FRESCOBALDI MASSOVIVO VERMENTINO 1/75C

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio inox e 1 in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Toscana Vermentino IGT.

Note descrittive: agrumato, floreale, fruttato, erbaceo, sapido, fresco e persistente.

Vitigni: Vermentino.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce e crostacei, con primi piatti, timballi e verdure.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Massovivo di Frescobaldi si presenta di un colore giallo paglierino dai leggeri riflessi verdolini. Al naso il suo bouquet si apre elegantemente con sentori di frutta fresca agrumata accompagnati a distinte note floreali, questi lasciano spazio, in un secondo momento, a dolci sfumature di frutta matura. A dare complessità note aromatiche tipiche della macchia mediterranea quali salvia e rosmarino. Il palato viene caratterizzato da un'ottima mineralità e freschezza. Piacevole la persistenza gusto-olfattiva.



cod. 05578

V.FRESCOBALDI TERRE MORE CABERNET 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Maremma Toscana Cabernet DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, persistente, strutturato, morbido, abbastanza fresco e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah.

Abbinamento: è ideale con primi piatti al ragù, con carni rosse cotte alla brace e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Terre More di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso rivela una bella complessità. I sentori fruttati, come la mora ed il ribes, lasciano spazio a sentori equilibrati di vaniglia e liquirizia. In bocca è pieno ed elegante, i tannini setosi risultano ben integrati ed avvolgenti, l'acidità dona armonia e vivacità, con un finale lungo ed intrigante. Il retrogusto è fruttato e di una piacevolezza estrema.



cod. 05579

V.FRESCOBALDI POMINO BIANCO 1/75CL

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio inox, con una piccola parte in barrique e 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pomino Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, erbaceo, morbido, fresco, sapido e complesso.

Vitigni: Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari.

Abbinamento: è ideale con antipasti di pesce, con crostacei, con primi piatti di pesce e frutti di mare e con pesce alla griglia.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Pomino Bianco di Frescobaldi si presenta di un colore giallo paglierino brillante e vivace. Al naso ha delle splendide note floreali ed erbacee fuse armonicamente con dominanti sentori fruttati: pera e pesca soprattutto, ma anche pompelmo e bergamotto. Al palato la morbidezza e freschezza si fondono armonicamente. Un vino sapido che riempie il palato di note fruttate e leggermente tostate e che lascia nella memoria gustativa una piacevolezza e una complessità di aromi.



cod. 05580

V.FRESCOBALDI POMINO ROSSO 1/75CL

AFFINAMENTO: 15 mesi barriques di rovere francese e 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Pomino Pinot Nero DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, sapido, morbido e poco tannico.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: è ideale con risotti e paste con sughi di carne, con carni arrosto e grigliate, e con selvaggina.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Pomino Rosso di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino con leggere sfumature granate. I piccoli frutti rossi e neri pervadono l'olfatto, quali lampone, fragolina di bosco, una delicata sensazione di amarena, mirtillo e mora. Questi nel tempo si fondono con una delicata speziatura, dalla cannella all'anice stellato al pepe bianco. L'affinamento in legno fa poi emergere note tostate, di tabacco e di caffè. Al palato è fresco e minerale, ben bilanciato con la nota alcolica. Bella rispondenza gusto-olfattiva, con notevole freschezza ed equilibrio. Vino elegante e vellutato che presenta tannini setosi ed un finale lungo.



cod. 05581

V.FRESCOBALDI MORMORETO 1/75CL

AFFINAMENTO: 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Toscana IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, fresco, complesso, caldo, persistente, strutturato, morbido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne a lunga cottura come brasati, stracotti e carne in umido. Perfetto con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Mormoreto di Frescobaldi si presenta di un colore osso rubino intenso impenetrabile. Al naso si presenta con note di frutti rossi come mirtillo e lampone, con note di thè nero, gelsomino e di chicco di caffè tostato e con nota vanigliata leggera. Al palato è fresco, complesso, persistente, equilibrato: i tannini maturi e setosi sono integrati con il corpo del vino. La componente acida è importante e si va ad unire elegantemente con quella alcolica.



cod. 05584

V.FRESCOBALDI ALIE ROSE' AMMIRAGLIA1/1,5

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, equilibrato, fresco e abbastanza sapido.

Vitigni: Syrah, Vermentino.

Abbinamento: accompagna con eleganza il pesce affumicato, gli affettati e le carni bianche ed ottimo come aperitivo. Per un abbinamento sfizioso provatelo con i piatti orientali.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: l'Alie viene prodotto nella Tenuta Ammiraglia nel cuore della Maremma e i suoi vigneti dipingono suggestive geometrie sulle colline fino a lambire la vicina costa tirrenica. Il vino Alie prende nome da una figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, simbolo di sensualità e bellezza. Descrizione: l'Alie Rosè di Frescobaldi si presenta di un colore rosa con tenui riflessi rubino. Al naso ha aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi. In bocca la sapidità ben si equilibra con la freschezza e la sua persistenza gustativa lo rende un vino decisamente elegante, fine e sottile.



cod. 05607

V.VILLA MATILDE STREGAMORA PIEDIROSSO IGP

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 6 mesi,

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, sapido, abbastanza tannico e fresco.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: ideale con pasta al pomodoro, carni bianche, pollame e formaggi di media stagionatura.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l'aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti

inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Stregamora di Villa Matilde si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso ha un profumo di geranio, frutti di bosco, rose e viole. Al palato è sapido, piacevolmente amarognolo, con tannini setosi e buona freschezza.



cod. 05610

V.VILLA MATILDE"CECUBO"ROSSO RISERVA IGP

AFFINAMENTO: in barriques di rovere di Allier per 12 mesi, nuove per un terzo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, intenso, abbastanza persistente e con tannini morbidi.

Vitigni: Primitivo, Piediroso e antiche varietà autoctone.

Abbinamento: si abbina ottimamente ai secondi di carne rossa, carni bianche, bolliti di carni e formaggi.

Storia: la storia di Villa Matilde comincia negli anni Sessanta con Francesco Paolo Avallone, avvocato e appassionato cultore di vini antichi, che, incuriosito dai racconti di Plinio e dai versi di Virgilio, Marziale ed Orazio sul vinum Falernum, decise di riportare in vita il leggendario vino scomparso al principio del secolo scorso. Coadiuvato da un gruppo di amici, tra cui alcuni docenti della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli, individuò, dopo anni di studio, le viti che avevano dato vita al Falerno in epoca romana: pochi ceppi sopravvissuti miracolosamente alla devastazione della fillossera di fine Ottocento vennero ripiantati, con l' aiuto di pochi contadini locali, proprio nel territorio del Massico dove un tempo erano prosperati e fondò Villa Matilde. Oggi l'azienda è guidata dai figli di Francesco Paolo, Maria Ida e Salvatore Avallone. Dall'Ager Falernus si sono spinti sino alle province di Benevento e Avellino con nuove vigne, nuovi progetti e vini che raccontano l'identità forte della Campania Felix. Nel 2000 Villa Matilde ha infatti inaugurato Tenuta Rocca dei Leoni e nel 2004 Tenuta d'Altavilla, rispettivamente nel cuore del Sannio beneventano e nel distretto delle Docg irpine, in provincia di Avellino, avviando la produzione di nuovi vini. Descrizione: il Cecubo di Villa Matilde si presenta con un colore rosso granato scuro. Al naso ha profumo di prugne, frutti di bosco, vaniglia e cacao accompagnati da forti note di liquirizia e tabacco e delicati sentori di fichi secchi. Il gusto è pieno, strutturato ed elegante, fresco e con un calore bilanciato ha persistenza molto buona.



cod. 05612

V.RUFFINO BRUNELLO MONTALCINO GREPPONE DOCG 1/75

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere, 12 mesi in grandi recipienti d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, vegetale, speziato, secco, caldo, morbido, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Sangiovese Grosso.

Abbinamento: ideale con i grandi piatti di carne, con arrosto a lunga cottura, con agnelli e selvaggina.

Storia: per risalire alle origini della storia di Ruffino si deve tornare al 1877, quando i cugini toscani Ilario e Leopoldo Ruffino scoprirono una vocazione e una ambizione non banale: produrre il vino ideale. Il loro progetto prese corpo a Pontassieve, a pochi chilometri da Firenze. Durante la Seconda Guerra Mondiale l'ormai grande stabilimento Ruffino viene scambiato per un punto nevralgico di produzione a causa della sua posizione a cavallo della ferrovia e pesantemente bombardato. Il momento è terribile ma Ruffino ha la forza di rialzarsi e ricostruirsi assieme all'intero Paese. La rinascita del dopoguerra in Ruffino è simboleggiata dalla nascita di Riserva Ducale Oro, nel 1947, espressione di una meravigliosa annata e prova di quanto i migliori Chianti potessero sfidare il tempo. Ma il cambiamento investe soprattutto le scelte strategiche: inizia un percorso di acquisizione di importanti tenute Toscane nei territori più vocati - Chianti, Montalcino, Montepulciano - impregiosite da ville e castelli, ma soprattutto da vigneti di proprietà. Nel 2011 Tenimenti Ruffino entra a far parte della galassia Constellation Group rafforzando la sua vocazione internazionale, ma senza perdere quel tocco di italianità che la caratterizza nel profondo. Ad oggi le aree vitivinicole produttive contano oltre 600 ettari di vigneto, suddivisi in otto tenute: sei in Toscana - Poggio Casciano, Montemasso, Santedame, Gretole, La Solatia e Greppone Mazzi - e due in Veneto: Cà del Duca e La Duchessa. Descrizione: il Brunello di Montalcino Greppone Mazzi di Ruffino si presenta di un colore rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granato. Al naso ha un vasto complesso di profumi che vanno dalla rosa canina alle sensazioni vegetali, ai pezzi di pasticceria. A seguire si avverte una leggera speziatura, un articolato esito tra la china e l'agrume. Al palato è secco, caldo, morbido, tannico, persistente e ricorda appieno le sensazioni olfattive.



cod. 05624

V. GIANGIROLAMI "CARDITO" MALVASIA PUNT.

AFFINAMENTO: per 6 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Lazio Bianco IGP.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, erbaceo, etereo, strutturato, delicato, fresco, sapido, abbastanza intenso, e persistente.

Vitigni: Malvasia Puntinata.

Abbinamento: è ideale con crostacei, salmone affumicato, piatti a base di funghi e formaggi freschi.

Storia: nel 1956 Dante Giangirolami acquistò cinque ettari di terreno tra Aprilia e Velletri. Tre li ha piantati con il Moscato di Terracina, gli altri due con il Bellone. Ha iniziato a produrre vino casereccio ma soprattutto a vendere uva. La richiesta arrivava dalle grandi aziende che producevano e commerciavano vino in bottiglia. Così le coltivazioni aumentarono, adattandosi alla necessità. Come suo padre, Donato Giangirolami ha guardato lontano e compiuto scelte determinanti per la crescita dell'azienda. Si è appassionato fin da bambino alla terra, ha imparato il lavoro guardando Dante. E ha osservato con curiosità il processo che permette all'uva di trasformarsi in vino. Negli anni '90 ha ampliato l'azienda e acquistato i terreni di Doganella, Ninfa e Borgo Montello. Donato è lungimirante come suo padre e ha valutato le opportunità migliori per il futuro. Ha espantato l'impianto a tendone a favore dell'allevamento a spalliera. Per lui un prodotto di qualità deve essere prima di tutto sano, oltre che buono. Nel 2003 è diventato produttore diretto. nata l'etichetta dell'azienda biologica Donato Giangirolami. Nel primo decennio del 2000 Laura e Federica, figlie di Donato, hanno iniziato a lavorare in azienda, proseguendo così la tradizione di famiglia e il lavoro iniziato due generazioni prima dal nonno Dante. Curiosità: nel 1993 è stato tra i primi sul territorio ad avviare le procedure per ottenere la certificazione biologica. Ha depurato le terre, ha eliminato qualsiasi traccia di prodotto dannoso alla salute. Vuole che i suoi prodotti siano genuini come il cibo con cui lui stesso è cresciuto. Descrizione: la Malvasia Puntinata Cardito dell'Azienda Agricola Biologica Donato Giangirolami si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è intenso e floreale, con sentori di cera d'api, erbe aromatiche, pesche e agrumi. Il sapore è delicato e minerale, fresco e con un piacevole finale persistente alle note d'albicocca.



cod. 05632

V. BASTIANICH VESPA BIANCO IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: : A fine fermentazione inizia un lungo periodo di "batonnage" alternato da travasi fino a maggio, mese in cui inizia la fase di assemblaggio delle diverse partite ottenute, seguita infine dall'imbottigliamento a luglio. L'affinamento in bottiglia per più di un anno completa il vino prima della sua commercializzazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, minerale, fresco e con una grande finezza.

Vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Picolit.

Abbinamento: si abbina perfettamente al coquillages ed ai crostacei, a qualsiasi tipo di carne bianca e di pesce.

Storia: la profonda connessione che la famiglia Bastianich ha con il mondo vinicolo ci riporta indietro di decenni e generazioni. Risale infatti agli incontri con le più importanti famiglie di viticoltori negli anni Settanta e Ottanta e alla promozione dei migliori vini Friulani nelle carte dei vari ristoranti della Famiglia negli Stati Uniti. Stata proprio questa passione per il vino, coniugata alla volontà di riscoprire e ritrovare le proprie origini, che ha portato la famiglia Bastianich, nel 1997, a impiantare i primi vigneti a Buttrio e a Cividale del Friuli, in una delle zone più vocate d'Italia alla produzione di vini bianchi. Descrizione: Il Vespa Bianco di Bastianich si presenta di colore giallo dorato, brillante e straordinariamente pulito. Al naso si notano sentori di cera, di albicocche sotto spirito, di ginestra e miele. Al palato incredibile la sua mineralità e freschezza che si uniscono con la sua setosità e finezza.



cod. 05636

V. ST. MICHAEL EPPAN VALENTIN PINOT GRIGIO

AFFINAMENTO: in barrique tonneaux per circa 1 anno e poi per almeno 6 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pinot Grigio Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, intenso e persistente, morbido e abbastanza sapido.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: è ideale con i piatti di pesce così come quelli di carni rosse ed è perfetto con il risotto al pesto di erbe.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Pinot Grigio Sanct Valentin di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha aromi fruttati di mela, pera, e delicata vaniglia. Al palato è di

spiccata acidità, intenso e persistente, morbido e con una buona mineralità.



cod. 05638

V. ST. MICHAEL. EPPAN VALENTIN GEWURZTRAMIN

AFFINAMENTO: in contenitori d'acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Gewurztraminer Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, aromatico, abboccato, abbastanza fresco, intenso, persistente e abbastanza sapido.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: è ideale con piatti speziati, col fegato d'oca, con formaggi erborinati, così come anche con ricette condite di spezie piccanti o erbe da cucina, col risotto ai frutti di mare o con specialità altoatesine quali i ravioli al Kloazn (farina di pere) con formaggio grigio.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Gewurztraminer Sanct Valentin di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo dorato. Al naso è ampio il bouquet di profumi di rosa, frutti esotici e spezie orientali. Al palato è di buona acidità, potente, minerale, complesso e con un leggero residuo zuccherino.



cod. 05639

V. ST. MICHAEL. EPPAN VALENTIN SAUVIGNON

AFFINAMENTO: in contenitori d'acciaio inox e in parte in tonneau e in parte in botti grandi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Sauvignon Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, morbido, fresco, intenso, persistente e sapido.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: è ideale col pesce alla griglia, come il pesce persico e la sogliola oppure con il salmerino in salsa di peperoni, oppure ancora con un saporito risotto alle verdure.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Sauvignon Sanct Valentin di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo con riflessi verdolini. Al naso è fitto il bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. Al palato è di spiccata acidità, minerale, morbida corposità e elegante pienezza.



cod. 05640

V. ST. MICHAEL. EPPAN VALENTIN CHARDONNAY

AFFINAMENTO: in barrique tonneaux per quasi 1 anno e per almeno 8 mesi in tini d'acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Chardonnay Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, abbastanza fresco, intenso, persistente e sapido.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale su ricette forti come il fritto misto di pesce, i ravioli ai funghi porcini, il risotto al formaggio. Ma è perfetto anche per il pollo al forno o la cotoletta alla milanese.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: lo Chardonnay Sanct Valentin di San Michele Appiano si presenta con un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso ha sentori di frutta matura e note vanigliate e tostate. Al palato è di grande intensità e persistenza, minerale, buona acidità e complesso.



cod. 05642

V. CANTINA MORI CHARDONNAY DOP 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, intenso, armonioso, fresco e secco.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: si abbina ad antipasti magri, minestre leggere e piatti di pesce ed è ideale come aperitivo.

Storia: l'economia agricola di Mori era basata su una produzione chiusa e le famiglie contadine traevano dalla terra ciò che era necessario per vivere, ma questo regime di vita era destinato a finire. La soluzione apparve ben presto una sola: unire le forze, realizzare una realtà cooperativa che potesse dare la possibilità a tutti di coltivare anche piccoli appezzamenti. Una risposta concreta al bisogno di una struttura che fungesse da coesione sociale e produttiva: nel febbraio 1957 nacque così la Cantina Sociale di Mori. Due anni più tardi nel 1959, nella zona di Serravalle, nacque la Cantina Sociale Colli Zugna, stesso percorso, stessi intenti. Espressione cooperativa che investe nell'innovazione e vive la propria identità divenendo promotrice di progetti che favoriscono lo sviluppo territoriale. Descrizione: lo Chardonnay di Cantina Mori si presenta con un colore paglierino chiaro. Al naso ha un profumo intenso, gradevole e leggermente fruttato. Al sapore risulta armonioso, pieno ed asciutto.



cod. 05643

V.CANTINA MORI MULLER THURGAU DOP 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: erbaceo, secco, equilibrato e fresco.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: si abbina ad antipasti, pesce cotto alla brace ed è ottimo come aperitivo.

Storia: l'economia agricola di Mori era basata su una produzione chiusa e le famiglie contadine traevano dalla terra ciò che era necessario per vivere, ma questo regime di vita era destinato a finire. La soluzione apparve ben presto una sola: unire le forze, realizzare una realtà cooperativa che potesse dare la possibilità a tutti di coltivare anche piccoli appezzamenti. Una risposta concreta al bisogno di una struttura che fungesse da coesione sociale e produttiva: nel febbraio 1957 nacque così la Cantina Sociale di Mori. Due anni più tardi nel 1959, nella zona di Serravalle, nacque la Cantina Sociale Colli Zugna, stesso percorso, stessi intenti. Espressione cooperativa che investe nell'innovazione e vive la propria identità divenendo promotrice di progetti che favoriscono lo sviluppo territoriale. Descrizione: il Muller Thurgau di Cantina Mori si presenta con un colore paglierino chiaro. Al naso ha un profumo gradevole che ricorda la salvia selvatica. Al sapore risulta secco con una piacevole nota acidula.



cod. 05644

V.CANTINA MORI PINOT GRIGIO DOP 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, morbido, fresco e morbido.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: si abbina a minestre asciutte, piatti a base di uova, lessi di pollame e pesce.

Storia: l'economia agricola di Mori era basata su una produzione chiusa e le famiglie contadine traevano dalla terra ciò che era necessario per vivere, ma questo regime di vita era destinato a finire. La soluzione apparve ben presto una sola: unire le forze, realizzare una realtà cooperativa che potesse dare la possibilità a tutti di coltivare anche piccoli appezzamenti. Una risposta concreta al bisogno di una struttura che fungesse da coesione sociale e produttiva: nel febbraio 1957 nacque così la Cantina Sociale di Mori. Due anni più tardi nel 1959, nella zona di Serravalle, nacque la Cantina Sociale Colli Zugna, stesso percorso, stessi intenti. Espressione cooperativa che investe nell'innovazione e vive la propria identità divenendo promotrice di progetti che favoriscono lo sviluppo territoriale. Descrizione: il Pinot Grigio di Cantina Mori si presenta con un colore giallo paglierino carico. Al naso ha un profumo delicato, gradevole ed asciutto. Al sapore esprime pienezza e morbidezza con una leggera nota di lievito.



cod. 05645

V.CANTINA MORI GEWURZTRAMINER DOP 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: erbaceo, speziato, intenso, abbastanza persistente, morbido ed aromatico.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: si abbina a crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta.

Storia: l'economia agricola di Mori era basata su una produzione chiusa e le famiglie contadine traevano dalla terra ciò che era necessario per vivere, ma questo regime di vita era destinato a finire. La soluzione apparve ben presto una sola: unire le forze, realizzare una realtà cooperativa che potesse dare la possibilità a tutti di coltivare anche piccoli appezzamenti. Una risposta concreta al bisogno di una struttura che fungesse da coesione sociale e produttiva: nel febbraio 1957 nacque così la Cantina Sociale di Mori. Due anni più tardi nel 1959, nella zona di Serravalle, nacque la Cantina Sociale Colli Zugna, stesso percorso, stessi intenti. Espressione cooperativa che investe nell'innovazione e vive la propria identità divenendo promotrice di progetti che favoriscono lo sviluppo territoriale. Descrizione: il Gewurztraminer di Cantina Mori si presenta con un giallo carico con riflessi dorati. Al naso ha un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Al sapore è morbido, equilibrato con una persistenza aromatica intensa.



cod. 05646

V.CANTINA MORI MERLOT DOP

AFFINAMENTO: in barrique e grandi botti di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: erbaceo, intenso, secco, morbido e con una buona tannicità.

Vitigni: Merlot.

Abbinamento: si abbina a carni, arrostiti e formaggi stagionati.

Storia: l'economia agricola di Mori era basata su una produzione chiusa e le famiglie contadine traevano dalla terra ciò che era necessario per vivere, ma questo regime di vita era destinato a finire. La soluzione apparve ben presto una sola: unire le forze, realizzare una realtà cooperativa che potesse dare la possibilità a tutti di coltivare anche piccoli appezzamenti. Una risposta concreta al bisogno di una struttura che fungesse da coesione sociale e produttiva: nel febbraio 1957 nacque così la Cantina Sociale di Mori. Due anni più tardi nel 1959, nella zona di Serravalle, nacque la Cantina Sociale Colli Zugna, stesso percorso, stessi intenti. Espressione cooperativa che investe nell'innovazione e vive la propria identità divenendo promotrice di progetti che favoriscono lo sviluppo territoriale. Descrizione: il Merlot Formiger di Cantina Mori si presenta con un colore rosso rubino carico. Al naso ha un profumo intenso, delicatamente erbaceo ed un sapore asciutto, pieno e di ottima struttura. Al sapore risulta armonioso, pieno ed asciutto.



cod. 05691

V. CENATIEMPO BIANCOLELLA DOC 1/75

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio e cemento e poi 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: agrumato, floreale, fruttato, erbaceo, fresco e con una grande mineralità.

Vitigni: Biancolella.

Abbinamento: ideale con i primi piatti di pesce e le verdure ripiene e con tutti i piatti a base di carne bianca.

Storia: la cantina Cenatiempo si trova sulla statale che dal porto di Ischia conduce a Casamicciola. Il primo nucleo aziendale risale al 1945, quando l'attività era dedicata al commercio di vino sfuso verso la terraferma. Con la crescita esponenziale dell'economia turistica ischitana, cambia rapidamente anche la tipologia di consumo: aumenta la richiesta locale e vengono eseguiti sempre più passaggi direttamente nelle cantine di proprietà. Alla fine degli Anni '70 cambia completamente il trend di consumo del vino ischitano e l'attività della cantina Cenatiempo viene esclusivamente assorbita dai vini in bottiglia. Nel 1993 vengono vinificate in proprio le prime partite di uva, per arrivare poi al 2005 anno in cui avviene l'ultima svolta: la conduzione diretta dei vigneti. Curiosità: la cantina Cenatiempo dispone di vigne storiche in conduzione fra i 300 e i 600 metri sul mare. In vigna la strada intrapresa è quella della biodinamica, ritornando al passato con sovesci ed uso di letame per la concimazione, ed in cantina la ricerca è orientata sulla fragranza del prodotto limitando l'utilizzo del legno in fase di maturazione. Descrizione: il Biancolella di Cenatiempo si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha note di agrumi, fiori bianchi, erba, pesca ed in fine si percepiscono dei sentori iodati. Al palato ha una grande acidità ed una mineralità molto fine.



cod. 05695

V. CENATIEMPO PER'E PALUMMO DOC 1/75

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in cemento e acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, fresco, abbastanza strutturato e con tannini morbidi.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: ideale con risotto al sugo di carne, pasta al sugo di verdure, pasta al pesce col pomodoro, e con affettati e salumi.

Storia: la cantina Cenatiempo si trova sulla statale che dal porto di Ischia conduce a Casamicciola. Il primo nucleo aziendale risale al 1945, quando l'attività era dedicata al commercio di vino sfuso verso la terraferma. Con la crescita esponenziale dell'economia turistica ischitana, cambia rapidamente anche la tipologia di consumo: aumenta la richiesta locale e vengono eseguiti sempre più passaggi direttamente nelle cantine di proprietà. Alla fine degli Anni '70 cambia completamente il trend di consumo del vino ischitano e l'attività della cantina Cenatiempo viene esclusivamente assorbita dai vini in bottiglia. Nel 1993 vengono vinificate in proprio le prime partite di uva, per arrivare poi al 2005 anno in cui avviene l'ultima svolta: la conduzione diretta dei vigneti. Curiosità: la cantina Cenatiempo dispone di vigne storiche in conduzione fra i 300 e i 600 metri sul mare. In vigna la strada intrapresa è quella della biodinamica, ritornando al passato con sovesci ed uso di letame per la concimazione, ed in cantina la ricerca è orientata sulla fragranza del prodotto limitando l'utilizzo del legno in fase di maturazione. Descrizione: il Per' 'E Palumm di Cenatiempo si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha profumi di frutta a bacca rossa, quali la ciliegia, il ribes e la fragola, note floreali, erbe aromatiche mediterranee e sentori speziati di pepe, liquerizia e cannella. Al palato è equilibrato, con una buona struttura verticale, un tannino non aggressivo e supportato da una grandissima freschezza.



cod. 05712

V. MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI ROSATO 1/7

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, di corpo, fresco, sapido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Piediroso (localmente detto Per e Palummo), Aglianico.

Abbinamento: è ideale con tartare di pesce, con risotto ai frutti di mare, con zuppa di pesce col pomodoro, con secondi di pesce e con crostacei.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: la roccia della Costa d'Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Costa d'Amalfi Rosato di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosa cerasuolo vivace. Al naso ha un profumo intenso di ciliegia, ribes rosso, e melograno insieme ad essenze di rose rosse e violetta, e della macchia mediterranea. Al palato è strutturato, con una buona acidità, armonico e si distingue per la sua lunga persistenza e sapidità.



cod. 05713

V.ST.MICHAEL.EPPAN RIESLING 1/75



cod. 05721

V.NUGNES FALANGHINA IGT 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Falanghina Campania IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza intenso e persistente, e abbastanza sapido.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, crostacei, molluschi di mare, salumi e formaggi freschi.

Storia: l'azienda vinicola Nugnes nasce nel 2002 da un'antica tradizione di viticoltori, iniziando da Orlando Nugnes, per poi divenire una vera e propria realtà vitivinicola con il figlio Antonio, il nipote Orlando. L'azienda è situata nella zona del Falerno del Massico dove il clima mite e temperato, terreno fertile e ricco di elementi vulcanici, ed il piacevole sole campano, contribuiscono ad arricchire i vini di profumi intensi e delicati, e di tutte quelle caratteristiche che gli hanno conferito, nel 1986, la denominazione di origine controllata. Descrizione: la Falanghina Masseria Santi Apostoli di Nugnes si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso si percepiscono aromi floreali e fruttati. Al palato è abbastanza intenso e persistente, fresco e con una discreta mineralità.



cod. 05722

V.NUGNES AGLIANICO IGT 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Campania IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, fresco e abbastanza tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con salumi, formaggi di media stagionatura, con primi piatti e secondi piatti a base di carni rosse e bianche.

Storia: l'azienda vinicola Nugnes nasce nel 2002 da un'antica tradizione di viticoltori, iniziando da Orlando Nugnes, per poi divenire una vera e propria realtà vitivinicola con il figlio Antonio, il nipote Orlando. L'azienda è situata nella zona del Falerno del Massico dove il clima mite e temperato, terreno fertile e ricco di elementi vulcanici, ed il piacevole sole campano, contribuiscono ad arricchire i vini di profumi intensi e delicati, e di tutte quelle caratteristiche che gli hanno conferito, nel 1986, la denominazione di origine controllata. Descrizione: l'Aglianico Masseria Santi Apostoli di Nugnes si presenta con un colore rosso porpora con riflessi rubino. Al naso si percepiscono aromi intensi di ciliegia e frutti di bosco, con note speziate. Al palato è abbastanza intenso e complesso, fresco e con una giusta tannicità.



cod. 05752

V. CERETTO ARNEIS BLANGE' DOC 1/1,5LT

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, fresco, minerale ed equilibrato.

Vitigni: Arneis.

Abbinamento: con pietanze a base di pesce, quanto di carni bianche delicate, a verdure al gratin e a formaggi freschi.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Curiosità: tutti i vigneti (160 ettari totali) di Ceretto sono stati convertiti, dal 2010 ad oggi, ad agricoltura biologica. Una scelta rivoluzionaria che cambia radicalmente i metodi di conduzione dei vigneti, volta ad un maggiore rispetto del suolo, delle uve e dell'uomo. Descrizione: il Blangè di Ceretto si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso ha sentori di frutti tropicali, fiori bianchi, mandorla fresca ed erba falciata. Al palato è fresco, minerale e finemente equilibrato.



cod. 05831

V. CA' DEI FRATI LUGANA DOC BIANCO 1/75CL

AFFINAMENTO: si affina in acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, balsamico, fruttato, speziato, fresco, con una buona freschezza e minerale.

Vitigni: Turbiana.

Abbinamento: da abbinare con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

Storia: L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati". Nel 1939 Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferì in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona. Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati, successivamente detta Ca' dei Frati. Descrizione: il Lugana Frati di Ca' dei Frati si presenta giallo paglierino. Al naso ha note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla, e sentori iodati, di spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.



cod. 05942

V.FRESCOBALDI VECCHIE VITI MAGNUM 1/1,5 LT

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti Rufina DOCG.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, speziato, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Sangiovese e varietà complementari.

Abbinamento: è ideale con carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Rufina Nipozzano Riserva di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso i frutti rossi e le note degli agrumi maturi, danno luogo ad un naso delicatamente fruttato, cui fanno seguito eleganti note di viola. Il tutto è completato da una leggera speziatura. Il palato si esprime con un'intrigante complessità armonica ed è denso e persistente.



cod. 05943

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO VECCHIE VITI 1/75

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti Rufina Riserva DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, balsamico, intenso, persistente, e abbastanza caldo e tannico.

Vitigni: Sangiovese con varietà complementari.

Abbinamento: è ideale con risotto con sugo di carne, con carne rossa in umido, con pasta sugo di carne, con carne arrosto e grigliata, e con risotto ai funghi.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Rufina Riserva Nipozzano Vecchie Viti di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto le note floreali e fruttate sono perfettamente integrate con la speziatura. La rosa canina e la viola, spiccano tra tutte, e si equilibrano con sentori di piccoli frutti a bacca rossa. Completano l'olfatto una persistente balsamicità ed un'elegante tostatura. Al palato risulta setoso e dalla fine trama tannica. La componente acida è perfettamente bilanciata con quella alcolica. Lungo e persistente il finale.



cod. 05975

V.FRESCOBALDI MONTESODI 1/75

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti da 30 hl di rovere austriaco e francese e 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Toscana IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, speziato, fresco, intenso, persistente, strutturato, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse a cottura breve e si sposa magnificamente con la bistecca alla fiorentina.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Montesodi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presenta intenso, fresco, minerale, con sentori agrumati, fiori di ciliegio, violetta. Al palato è persistente, minerale, con un tannino tostato e setoso. Nota di visciola sotto spirito, sentori di cedro candito e arancia sanguinella. Sentori di polvere di caffè, note fruttate di drupacee a pasta bianca.



cod. 05986

V.FONTANAFREDDA PRADALUPO ARNEIS DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: circa 5 mesi in acciaio e poi 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, fresco, abboccato, morbido, abbastanza intenso e sapido.

Vitigni: Arneis.

Abbinamento: ideale come aperitivo e con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: Pradalupo Roero Arneis di Fontanafredda si presenta con un giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura dei fiori di biancospino e del miele di acacia. Al palato è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.



cod. 05991

V.CENATIEMPO KALIMERA 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in cemento e poi 2 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: erbaceo, fruttato, fresco, intenso e con una grande mineralità e persistenza.

Vitigni: Biancolella.

Abbinamento: ideale con i primi a base di pesce, verdure ripiene e secondi di carne bianca.

Storia: la cantina Cenatiempo si trova sulla statale che dal porto di Ischia conduce a Casamicciola. Il primo nucleo aziendale risale al 1945, quando l'attività era dedicata al commercio di vino sfuso verso la terraferma. Con la crescita esponenziale dell'economia turistica ischitana, cambia rapidamente anche la tipologia di consumo: aumenta la richiesta locale e vengono eseguiti sempre più passaggi direttamente nelle cantine di proprietà. Alla fine degli Anni '70 cambia completamente il trend di consumo del vino ischitano e l'attività della cantina Cenatiempo viene esclusivamente assorbita dai vini in bottiglia. Nel 1993 vengono vinificate in proprio le prime partite di uva, per arrivare poi al 2005 anno in cui avviene l'ultima svolta: la conduzione diretta dei vigneti. Curiosità: la cantina Cenatiempo dispone di vigne storiche in conduzione fra i 300 e i 600 metri sul mare. In vigna la strada

intrapresa è quella della biodinamica, ritornando al passato con sovesci ed uso di letame per la concimazione, ed in cantina la ricerca è orientata sulla fragranza del prodotto limitando l'utilizzo del legno in fase di maturazione. Descrizione: il Kalimera di Cenatiempo si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha note iodate, di erbe aromatiche e di frutta come la susina gialla, il cedro e la pescanoce. In bocca è fresco, intenso, fruttato, dalla grande sapidità e di buona persistenza.



cod. 05992

V.CENATIEMPO LEFKOS 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in cemento e poi 2 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, intenso, morbido con una grande mineralità e freschezza.

Vitigni: Biancolella, Forastera e altri vitigni autoctoni.

Abbinamento: ideale con primi di pesce, secondi di pesce, ma anche con carni bianche.

Storia: la cantina Cenatiempo si trova sulla statale che dal porto di Ischia conduce a Casamicciola. Il primo nucleo aziendale risale al 1945, quando l'attività era dedicata al commercio di vino sfuso verso la terraferma. Con la crescita esponenziale dell'economia turistica ischitana, cambia rapidamente anche la tipologia di consumo: aumenta la richiesta locale e vengono eseguiti sempre più passaggi direttamente nelle cantine di proprietà. Alla fine degli Anni '70 cambia completamente il trend di consumo del vino ischitano e l'attività della cantina Cenatiempo viene esclusivamente assorbita dai vini in bottiglia. Nel 1993 vengono vinificate in proprio le prime partite di uva, per arrivare poi al 2005 anno in cui avviene l'ultima svolta: la conduzione diretta dei vigneti. Curiosità: la cantina Cenatiempo dispone di vigne storiche in conduzione fra i 300 e i 600 metri sul mare. In vigna la strada intrapresa è quella della biodinamica, ritornando al passato con sovesci ed uso di letame per la concimazione, ed in cantina la ricerca è orientata sulla fragranza del prodotto limitando l'utilizzo del legno in fase di maturazione. Descrizione: il Lefkos di Cenatiempo si presenta con un colore giallo paglierino tenue. Al naso si presenta abbastanza intenso con note fruttate, agrumate, minerali accompagnate da sentori floreali gialli. In bocca è intenso e morbido con freschezza e sapidità predominanti.



cod. 06018

V.MASI BONACOSTA VALPOLICELLA DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e di Allier.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Valpolicella Classico DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, speziato, fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara.

Abbinamento: ideale con minestre, paste e risotti. Esalta sia pietanze semplici che importanti a base di carne rossa e carni bianche, e formaggi di media stagionatura.

Storia: radicata in Valpolicella Classica, Masi produce e distribuisce Amarone e altri vini di pregio ispirati ai valori del territorio delle Venezie. L'impiego di uve e metodi autoctoni e l'attività di ricerca e sperimentazione del suo Gruppo Tecnico, ne fanno uno dei produttori italiani di vini d'eccellenza più conosciuti al mondo. La sua storia inizia nel 1772, quando la famiglia Boscaini acquista pregiati vigneti nella piccola valle denominata "Vaio dei Masi". Da qui prende il nome l'Azienda, tuttora di proprietà della famiglia, che, dopo oltre 200 anni di appassionato lavoro, opera attivamente oggi con la sesta e settima generazione. Riferimento nell'arte della produzione di Amarone a livello mondiale, Masi tramanda e innova costantemente la tecnica dell'appassimento delle uve, conosciuta sin dai tempi degli antichi Romani. Descrizione: il Bonacosta Valpolicella di Masi si presenta di un colore rosso cerasuolo di media intensità. Al naso ha sentori di ciliegia matura ed erbe campestri. Al palato ha sentori fruttati con note di vaniglia, e si presenta con una grande acidità supportata da un tannico morbido.



cod. 06021

V.LA GIARA VERMENTINO USELIS DOC 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Vermentino di Sardegna DOC.

Note descrittive: fruttato, minerale, fresco, intenso, sapido e abbastanza persistente.

Vitigni: Vermentino.

Abbinamento: ideale con antipasti di pesce e verdure, primi piatti di carni bianche o pesci grassi, secondi di mare.

Storia: la Cantina La Giara nasce nel 1958, ai piedi dell'omonimo altopiano, dall'iniziativa di alcuni viticoltori dell'Alta Marmilla. L'obiettivo della Cantina è stato, fin da subito, quello di valorizzare questo importante territorio della Sardegna e dare maggiore risalto al lavoro svolto tra i filari dei vigneti. A partire dall'attento lavoro in vigna, fino ad arrivare alla passione nella vinificazione e nell'affinamento dei vini in Cantina, la produzione è finalizzata all'imbottigliamento di vini di qualità derivanti da una lavorazione artigianale che allo stesso tempo rivolge lo sguardo all'innovazione e al futuro. La Cantina sorge nella sub-regione sarda della Marmilla, a circa 300 metri sul livello del mare, nella vallata tra l'Altipiano della Giara e la sponda orientale del massiccio vulcanico del monte Arci. I vigneti si estendono in un raggio di circa 25 chilometri in territori che si distinguono per notevoli varietà e tipologie. Curiosità: si racconta che nella Giara si riunissero, in antichità, le assemblee federali dei clan più forti della civiltà sarda nuragica. In essa, inoltre, da tempi antichissimi e ancora oggi, corrono liberi i famosi e piccoli Cavallini della Giara. Si tratta di una razza endemica dell'altipiano, una specie protetta, unica e rara, simbolo di grande fierezza. Proprio dall'Altipiano della Giara, simbolo del territorio, prende il nome la Cantina e sono i Cavallini che lo popolano ad ispirare il logo aziendale che ne ritrae una stilizzazione completata all'interno da disegni tipici della cultura della Isola Sarda. Descrizione: il Vermentino di Sardegna La Giara si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha note intense di frutti bianchi, albicocca e mela matura ed un finale con note minerali. Al gusto è pieno e fresco, con finale sapido e persistente.



cod. 06030

V.LA RIVOLTA FALANGHINA TABURNO DOCG BIO 12/375

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, sapido, mediamente strutturato, fresco e abbastanza persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: ideale con piatti a base di pesce o di carni bianche e con formaggi freschi.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: la Falanghina di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ci sono note floreali e fruttate tendenzialmente mandorlate. Al palato è di corpo medio, fresco, con un sapore minerale e con una buona persistenza gustativa.



cod. 06040

V.COLD'ORCIA CHIANTI GINEPRONE DOCG 1,5LT

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier e poi segue un periodo di bottiglia di circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, caldo, equilibrato, persistente e con una grande tannicità.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: secondi di carne, zuppe e minestre e formaggi stagionati.

Storia: Col d'Orcia è una delle aziende storiche di Montalcino. La discendenza odierna risale almeno al 1890, data in cui, documenti ufficiali mostrano che la Famiglia Franceschi originaria di Firenze acquistò la proprietà, poi conosciuta come Fattoria di Sant'Angelo in Colle. Nei primi del 1933 la Fattoria di Sant'Angelo in Colle presentò i suoi Brunelli alla "esposizione di vini" (Prima Mostra dei Vini d'Italia) tenutasi a Siena, decine di anni prima che il Brunello divenisse un vino prezioso (di prima classe) di livello internazionale e mondiale. I fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi ereditarono la proprietà e conseguentemente divisero le loro parti nel 1958. Stefano Franceschi chiamò la sua azienda Col d'Orcia (collina sull'Orcia) dal nome del fiume che scorre attraverso la proprietà. Più tardi Stefano Franceschi s'imparentò tramite matrimonio con la famiglia reale dell'allora futuro Re di Spagna Juan Carlos. Lui e la moglie non ebbero figli, e nel 1973 Stefano Franceschi vendette la sua proprietà alla famiglia Cinzano originaria del Piemonte. Nel 1992 il figlio del Conte A. Marone Cinzano, Francesco prese la presidenza dell'azienda continuando a estendere le viti fino a raggiungere i 140 ettari odierni, i di cui 108 destinati alla produzione di Brunello, fanno di Col d'Orcia il terzo produttore di Brunello a Montalcino. In questi ultimi anni, il Conte Francesco Marone Cinzano ha supervisionato una graduale e quieta conversione all'agricoltura biodinamica. Curiosità: il nome Gineprone si riferisce all'erba aromatica chiamata Ginepro e rivela come questo Chianti delle colline Senesi si rimandi a tutte le erbe e le spezie tipiche del sottobosco Mediterraneo. Il Gineprone è la versione di Montalcino del vino Chianti che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo. Descrizione: il Chianti Gineprone di Col d'Orcia si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante ed ampio, con note di frutti rossi maturi, prugna e ciliegia, accompagnati da sfumature speziate. In bocca è armonico, fresco ed equilibrato, persistente e con tannini maturi e morbidi.



cod. 06118

V.FEUDI PRIMITIVO MANDURIA DOC 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio per un periodo di circa 3 mesi e dopo rimane in bottiglia per 2 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, persistente, morbido, fresco e con tannini intensi e soffici.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: da abbinare a carni rosse e bianche alla brace, a brasati, a selvaggina in umido e a formaggi stagionati.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Da qualche anno Feudi di San Gregorio ha acquistato dei vigneti in Puglia, nella zona di Manduria, dove si è cimentato a produrre il Primitivo di Manduria DOC, uno dei vini più rappresentativi del Sud Italia. Descrizione: il Primitivo di Manduria di Feudi San Gregorio si presenta di un colore rubino profondo e luminoso. Al naso è intenso con note di confettura di prugna e lampone, mirto, timo, vaniglia e fiori macerati. In bocca risulta morbido, persistente, con tannini integrati e misurata freschezza che gli dona allungo.



cod. 06185

V.MARISA CUOMO "FURORE ROSSO" RISERVA 1/75CL

AFFINAMENTO: per 12 mesi di barriques nuove di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, abbastanza fresco, morbido, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Piediroso (localmente detto Per e Palummo), Aglianico.

Abbinamento: è ideale con antipasti di terra, con primi di carne, con primi di terra e con secondi di terra.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: la roccia della Costa d'Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La

vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Furore Rosso di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha un profumo intenso di frutti di bosco a bacca nera, more, ribes, mirtilli poi seguite da richiami alla liquirizia e alla macchia mediterranea. Al palato è fresco e strutturato, di buona persistenza, gradevolmente sapido, morbido e con un tannino avvolgente.



cod. 06186

V. MARISA CUOMO "RAVELLO ROSSO" RISERVA DOC 1/75

AFFINAMENTO: per 12 mesi in barriques nuove di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, minerale, speziato, di corpo, fresco, sapido, morbido, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Piediroso (localmente detto Per e Palummo), Aglianico.

Abbinamento: è ideale con pasta al sugo di carne, con carne arrosto e grigliata, con selvaggina e con formaggi stagionati.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: la roccia della Costa d'Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Ravello Rosso Riserva di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso ha un profumo intenso di confettura di frutti di bosco, di ciliegie nere, marasca e prugna matura, seguiti da sfumature minerali. Al palato ha un gusto morbido, ben equilibrato, composta da una gradevole freschezza e da importanti venature minerali, sapide e con un finale di liquirizia, vaniglia e spezie.



cod. 06252

V. TENUTA IL BOSCO BONARDA FRIZ DOC 1/75CL



cod. 06266

V.DELISO FALANGHINA BENEV. IGP 12/75 CL.

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Falanghina

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di pesce.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: colore giallo paglierino, floreale, fruttato, minerale.



cod. 06267

V.DELISO AGLIANICO BENEV. IGP 12/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 -14 C.

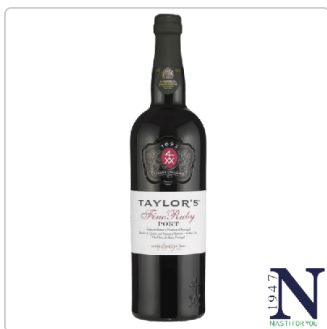
Denominazione: Aglianico

Note descrittive: frutta matura, confettura di fichi, speziato.

Vitigni: Aglianico

Abbinamento: formaggi stagionati, cacciagione, carne succulenta.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: rosso rubino intenso con sfumature violacee. Un bouquet complesso di frutta sotto spirito, confetture di prugna, fichi e note speziate.



cod. 06295

V.PORTO TAYLOR FINE RUBY 1/75CL

AFFINAMENTO: tre anni in botti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 -14 C.

Denominazione: Porto

Note descrittive: fruttato, armonico

Vitigni: vitigni portoghesi

Abbinamento: pasticceria secca, cioccolato fondente, formaggi erborinati.

Storia: Da oltre due secoli il nome Dow è associato alla produzione del miglior Porto proveniente dai vigneti della valle alta del Douro. La storia ha avuto inizio sul finire del XVIII secolo, nel 1798 per l'esattezza, quando Bruno da Silva emigrò a Londra per avviare l'attività di importazione nel Regno Unito dei vini del suo paese natale, il Portogallo. Dopo essersi sposato con una donna inglese, la sua compagnia fu per molto tempo l'unica ad avere il permesso di trasportare il prezioso carico di Porto nella pericolosa Baia di Biscaglia, sotto protezione armata. Con l'ampliamento degli affari, fu stabilita una società con Dow&Co., Cosens e la famiglia Warre, tra i cui partner era annoverato Andrew Symington: nacque in questa maniera il brand Dow's. L'alleanza tra produttori di Porto nella valle del Douro e uomini d'affari in territorio londinese durò fino al 1961, quando i Symington divennero i soli ed esclusivi proprietari di Dow's. Bomfim, Senhora da Ribeira, Cerdeira e Santinho sono i nomi dei vigneti che oggi fanno capo all'azienda Dow's, da cui sono ricavati vini semplicemente eccellenti, seguendo le più antiche e tradizionali tecniche produttive. La pressatura delle uve viene eseguita nei tradizionali lagares, vasche di cemento larghe e poco profonde, dove i grappoli vengono pigiati con i piedi. Descrizione: Rosso rubino, al naso esprime note fruttate sotto spirito che aprono ad un assaggio asciutto, caratterizzato da una bella acidità e da una struttura ben definita. Caldo e definito, chiude con un finale di ottima persistenza.



cod. 06316

V.M.CARPINETI CAPOLEMOLE ROSSO IGT 1/75

AFFINAMENTO: in botti e barriques per 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Lazio Rosso IGT Biologico.

Note descrittive: fruttato, ampio, di corpo, caldo, armonico, persistente, intenso, morbido e tannico.

Vitigni: Nero Buono, Montepulciano, Cesanese.

Abbinamento: ideale con piatti al sugo di carne, con carni arrosto o grigliati, con affettati e salumi, e con formaggi stagionati.

Storia: Alle pendici dei Monti Lepini, a Cori, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a. C, 56 km a sud di Roma, a circa 400 metri s.l. m, su un territorio antico, fiorisce e cresce solida l'azienda Marco Carpineti. Appartenente alla famiglia Carpineti da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello e al momento in piena espansione. Attualmente l'azienda si estende per circa 52,5

ettari, di cui 41 coltivati a vigneto e 11,5 a uliveto. La scommessa, che si sta dimostrando vincente, punta su alcuni vitigni sconosciuti, che solo questo territorio ha conservato come un tesoro nascosto. Vitigni a bacca bianca da sempre coltivati sono il Bellone, l'Arciprete Bianco (biotipo del Bellone) e due varietà di uva Greco, dette in loco Moro e Giallo, quasi scomparse nel territorio. Quelli a bacca rossa sono il Nero buono di Cori, il Montepulciano e il Cesanese. Curati da professionisti scrupolosi, i vigneti con esposizione sud sud-ovest si sviluppano in località Capolemole, Pezze di Ninfa e Valli San Pietro. Curiosità: il cambiamento più rilevante è stato senza dubbio l'adozione nel 1994 dei metodi di agricoltura Biologica, frutto della volontà di realizzare prodotti veramente sani. Diserbanti, concimi chimici e prodotti di sintesi, infatti, non trovano asilo nella tenuta di Marco Carpineti, garanzia per i consumatori di vini di qualità in senso assoluto. Per meglio rispettare l'ambiente, nella maggior parte della tenuta non si effettuano lavorazioni del terreno, ma soltanto il controllo delle erbe spontanee con falciature. Descrizione: il Capolemole Rosso di Marco Carpineto si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha un profumo ampio e vinoso con sentori di frutti di bosco, confettura. Al gusto è sapore asciutto, caldo, armonico, strutturato, persistente, intenso e con tannini morbidi.



cod. 06318

V.M.CARPINETI GRECO MORO IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa un anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Lazio Bianco IGT Biologico.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, secco, sapido, fresco e abbastanza persistente.

Vitigni: Greco Moro.

Abbinamento: ideale come aperitivo, con piatti di pesce e con formaggi freschi.

Storia: alle pendici dei Monti Lepini, a Cori, antica cittadina laziale risalente al IV secolo a. C, 56 km a sud di Roma, a circa 400 metri s.l.m, su un territorio antico, fiorisce e cresce solida l'azienda Marco Carpineti. Appartenente alla famiglia Carpineti da diverse generazioni, dal 1986 è Marco che, spinto da autentica passione e dal desiderio di vivere in un ambiente intatto, ne prende in mano le redini e ne fa un'azienda modello e al momento in piena espansione. Attualmente l'azienda si estende per circa 52,5 ettari, di cui 41 coltivati a vigneto e 11,5 a uliveto. La scommessa, che si sta dimostrando vincente, punta su alcuni vitigni sconosciuti, che solo questo territorio ha conservato come un tesoro nascosto. Vitigni a bacca bianca da sempre coltivati sono il Bellone, l'Arciprete Bianco (biotipo del Bellone) e due varietà di uva Greco, dette in loco Moro e Giallo, quasi scomparse nel territorio. Quelli a bacca rossa sono il Nero buono di Cori, il Montepulciano e il Cesanese. Curati da professionisti scrupolosi, i vigneti con esposizione sud sud-ovest si sviluppano in località Capolemole, Pezze di Ninfa e Valli San Pietro. Curiosità: il cambiamento più rilevante è stato senza dubbio l'adozione nel 1994 dei metodi di agricoltura Biologica, frutto della volontà di realizzare prodotti veramente sani. Diserbanti, concimi chimici e prodotti di sintesi, infatti, non trovano asilo nella tenuta di Marco Carpineti, garanzia per i consumatori di vini di qualità in senso assoluto. Per meglio rispettare l'ambiente, nella maggior parte della tenuta non si effettuano lavorazioni del terreno, ma soltanto il controllo delle erbe spontanee con falciature. Descrizione: il Moro di Marco Carpineto si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha sentori di pesca, mandorla e note vegetali di fieno tagliato e felce. Al gusto è asciutto, corposamente armonico, sapido, fresco e di una discreta persistente.



cod. 06334

V.FRESCOBALDI MONTESODI CASS.L EGNO 1/1,5LT

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti da 30 hl di rovere austriaco e francese e 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Toscana IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, speziato, fresco, intenso, persistente, strutturato, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse a cottura breve e si sposa magnificamente con la bistecca alla fiorentina.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Montesodi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presenta intenso, fresco, minerale, con sentori agrumati, fiori di ciliegio, violetta. Al palato è persistente, minerale, con un tannino tostato e setoso. Nota di visciola sotto spirito, sentori di cedro candito e arancia sanguinella. Sentori di polvere di caffè, note fruttate di drupacee a pasta bianca.



cod. 06383

V.TORMARESCA NEPRICA NEGROAMARO 1/75CL

AFFINAMENTO: : in acciaio per circa 8 mesi e poi in bottiglia per 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Negroamaro Puglia IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza fresco, sapido, morbido, intenso, persistente e con un buon tannino.

Vitigni: Negroamaro.

Abbinamento: ideale con carne arrosto o grigliata, con carne rossa in umido, con selvaggina e con formaggi di media stagionatura.

Storia: la passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto, nel 1998, gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. Curiosità: l'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggina murgiana barese e Masseria Maime nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia.

La tenuta di Bocca di Lupo sorge in agro di Minervino Murge, nell'area DOC Castel del Monte, a circa 250 m sul livello del mare. La vicinanza dell'antico vulcano Vulture, il clima caratterizzato da una notevole escursione termica tra giorno e notte e la composizione dei terreni hanno una notevole influenza sui vigneti. Le varietà presenti sono Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano pugliese, Nero di Troia e Moscato Reale. Masseria Maime sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento. L'azienda, che si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto, si sviluppa lungo la costa adriatica, creando così un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Descrizione: il Negroamaro Neprica di Tormaresca si presenta di un colore rosso rubino. Al naso mostra sentori di ciliegia e melograno, di vaniglia e caffè, e con lievi note di viola e rosa canina. L'ingresso al palato è morbido, contraddistinto da un tannino elegante e dalla buona freschezza capace di esaltare la caratteristica mineralità.



cod. 06384

V. TORMARESCA NEPRICA PRIMITIVO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per circa 8 mesi e poi in bottiglia per altri 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Primitivo Puglia IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, abbastanza fresco e sapido, morbido, intenso, persistente e con un tannino elegante.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: ideale con pasta al sugo di carne, con carne arrosto o grigliata, con selvaggina e con formaggi erborinati o stagionati.

Storia: la passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto, nel 1998, gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. Curiosità: l'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese e Masseria Maime nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia. La tenuta di Bocca di Lupo sorge in agro di Minervino Murge, nell'area DOC Castel del Monte, a circa 250 m sul livello del mare. La vicinanza dell'antico vulcano Vulture, il clima caratterizzato da una notevole escursione termica tra giorno e notte e la composizione dei terreni hanno una notevole influenza sui vigneti. Le varietà presenti sono Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano pugliese, Nero di Troia e Moscato Reale. Masseria Maime sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento. L'azienda, che si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto, si sviluppa lungo la costa adriatica, creando così un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Descrizione: il Primitivo Neprica di Tormaresca si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso le note di frutta rossa, come amarena e di confettura di frutti di bosco, si uniscono a lievi sensazioni di liquirizia e di spezie dolci. Al palato l'ingresso è morbido, caratterizzato da un tannino rotondo, strutturato e sostenuto da una freschezza ben bilanciata.



cod. 06394

V.LIVIO FELLUGA SHARIS BIANCO IGT 1/75 CL

V.LIVIO FELLUGA SHARIS BIANCO IGT 1/75 CL



cod. 06407

V.PIETRA iCJAMPS CHARDONNAY IGT 3VENEZIE 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Chardonnay Delle Venezie IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, di media struttura, abbastanza fresco e sapido, morbido e abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con antipasti leggeri, minestre, piatti a base di uova e primi piatti di pesce.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Pietra di Chardonnay di Piera Martellozzo si presenta con un colore giallo paglierino con venature dorate. Al naso ha un profumo piacevole e fruttato, dove gli spiccati sentori di ananas che si uniscono a note di mela, pera, frutta secca e miele. In bocca ha una buona acidità supportata da una leggera sapidità, mediamente strutturato e con un finale di morbidezza abbastanza persistente.



cod. 06408

V.PIETRA iCJAMPS MERLOT IGT 3VENEZIE 1/75CL

AFFINAMENTO: per una parte in serbatoi di acciaio inox e per una parte in barrique.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Merlot Delle Venezie IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, di media struttura, abbastanza fresco, morbido e abbastanza persistente e con un tannino fine.

Vitigni: Merlot.

Abbinamento: è ideale con prime pietanze al ragù, bolliti, grigliate di carne e formaggi di media stagionatura.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Pietra di Merlot di Piera Martellozzo si presenta con un colore rubino intenso con venature violacee. Al naso ha un profumo inebriante e fruttato di lamponi, more, mirtillo e ciliegie mature, che risaltano sul finale. In bocca ha un gusto rotondo, corposo ed appagante sulle note di vaniglia, e accompagnato da tannini morbidi.



cod. 06410

V.ELENA WALCH GEWURZTRAMINER 1/75CL

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: floreale, speziato fresco, intenso, morbido, strutturato e persistente.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: ideale come aperitivo in una sera d'estate, trova il suo abbinamento ideale anche in piatti speziati, formaggi intensi e preparazioni a base di crostacei o grigliate di pesce.

Storia: Elena Walch è un'azienda vinicola di spicco dell'Alto Adige a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale. Promotrice di qualità ed innovazione, Elena Walch ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa altoatesina guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale. Architetto di professione, Elena Walch ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, portando con sé nuovi concetti di modernizzazione dell'azienda tradizionale. Oggi la conduzione aziendale viene affidata nelle mani delle figlie Julia e Karoline Walch, la quinta generazione della famiglia. La filosofia aziendale è strettamente legata al suo terroir: il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna, e che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità e come tali lasciati in eredità alle prossime generazioni. La convinzione profonda che la qualità del vino nasca in vigna porta dunque con sé la volontà di lavorare senza compromessi, rispettando le caratteristiche individuali del singolo vigneto. Con 60 ettari in coltivazione, tra cui spiccano i due vigneti Vigna Castel Ringberg a Caldaro e Vigna Kastelaz a Tramin, Elena Walch si annovera tra le più importanti personalità vinicole dell'Alto Adige. Descrizione: il Gewurztraminer di Elena Walch si presenta con un colore giallo brillante con riflessi dorati. Al naso ha un bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca compostità, armoniosa eleganza e finale intenso.



cod. 06440

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA "SERRE NUOVE" DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, caldo, strutturato, morbido, sapido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, risotto alle verdure, carne arrosto e grigliata e carni bianche in umido.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Descrizione: il "Le Serre Nuove" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso si sprigionano profumi di frutti di bosco, mora, lampone, ciliegia rossa, accompagnati da sentori floreali di rosa selvatica e note speziate di pepe rosa e liquirizia. Al palato si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato, con un finale croccante e sapido.



cod. 06441

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA "LE VOLTE" IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Toscana Rosso IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, intenso, persistente, di corpo, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, pasta sugo di carne, carne arrosto e grigliata, carni bianche in umido e formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine

della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Descrizione: il "Le Volte" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso è di bella complessità aromatica, ampiamente fruttato, con delicate note floreali e speziate. In bocca colpisce la trama tannica composta e levigata, che si conclude in un finale croccante e vivace.



cod. 06442

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA POGGIO ALLE GAZZE IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Toscana Bianco IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, intenso, persistente, sapido e fresco.

Vitigni: Sauvignon, Vermentino, Verdicchio, Viognier.

Abbinamento: è ideale con pesce alla griglia, pesce in umido, risotto alle verdure, zuppa di pesce in bianco e carni bianche in umido.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Descrizione: il Poggio alla Gazze di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso si sviluppano intensi profumi di frutti a polpa bianca, accompagnati da delicate note di vaniglia. In bocca è ampio e morbido ed il vino mostra grande ricchezza ed una spiccata sapidità che conduce ad un finale fresco e di bella persistenza.



cod. 06492

V.PIETRA ICJAMPS TRAMINER IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Traminer Aromatico Delle Venezie IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, aromatico, di media struttura, abbastanza fresco, sapido, morbido e abbastanza persistente.

Vitigni: Traminer Aromatico.

Abbinamento: è ideale come aperitivo, con insalate di riso e molluschi, con zuppe di pesce, con gamberi e con aragoste.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Pietra di Traminer Aromatico di Piera Martellozzo si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha profumi variegati di fiori e frutta misti a sentori di miele che ne definiscono la trama aromatica. Al palato la spiccata sapidità e la vivacità aromatica, data dalle note speziate, compongono l'importante struttura gustativa aromatica ed elegante.



cod. 06493

V.PIETRA iCJAMPS PINOT GRIGIO DOC 3VENEZIE 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Pinot Grigio Delle Venezie IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, di media struttura, abbastanza fresco e sapido, morbido e abbastanza persistente.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: è ideale con antipasti freddi, con piatti di pesce e con carni bianche e formaggi a pasta molle.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Pietra di Pinot Grigio di Piera Martellozzo si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha sentori di fiori d'arancio e note fruttate di mela, pera e frutta esotica con note di nocciola. Al palato è finemente secco, sottilmente pieno con una piacevole freschezza e mineralità nel finale lungo.



cod. 06527

V. MASTROBERARDINO PICCOLA LACR. CRISTI ROSSO

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno un mese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, fresco, abbastanza sapido e morbido e con tannini fini.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: è ideale con antipasti come minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati, con paste o polente con sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti di carni rosse elaborate, pesce spada cotto alla griglia.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accadde nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Lacryma Christi Rosso di Mastroberardino si presenta con un colore rosso rubino. Al naso ha aromi di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano e sensazioni minerali. Al palato è caldo, di grande struttura e morbidezza, dotato di tannini fini, ripropone al gusto le note fruttate e speziate.



cod. 06529

V. FEUDI PICCOLA AGLIANICO RUBRATO



cod. 06575

V. BRANCIFORTI GRILLO 1/75CL IGT

AFFINAMENTO: 1 mese in acciaio inox e poi 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, fresco e morbido.

Vitigni: Grillo.

Abbinamento: con piatti di formaggi freschi o a risotti con crostacei.

Storia: dalla felice unione tra la tenuta di Gelso Grande nell'agro di Trapani e i fasti di un glorioso passato nasce "Feudi Branciforti dei Bordonaro". Ogni vitigno è impiantato in una porzione specifica del vigneto per garantire una corretta esposizione alla luce solare. Ogni varietà trova la sua massima espressione in modo naturale. Il terroir è mediamente ad impasto franco argilloso con un calibrato contenuto di calcare e con un corretto equilibrio tra le componenti minerali. Descrizione: il Grillo di Feudi Branciforti dei Bordonaro ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini, persistente con sentori di agrumi e con una buona freschezza, mineralità e morbidezza.



cod. 06576

V. BRANCIFORTI CHARDONNAY 1/75CL IGT

AFFINAMENTO: 1 mese in acciaio inox e poi 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, fresco e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: con antipasti, frutti di mare e pesce del Mediterraneo.

Storia: dalla felice unione tra la tenuta di Gelso Grande nell'agro di Trapani e i fasti di un glorioso passato nasce "Feudi Branciforti dei Bordonaro". Ogni vitigno è impiantato in una porzione specifica del vigneto per garantire una corretta esposizione alla luce solare. Ogni varietà trova la sua massima espressione in modo naturale. Il terroir è mediamente ad impasto franco argilloso con un calibrato contenuto di calcare e con un corretto equilibrio tra le componenti minerali. Descrizione: lo Chardonnay di Feudi Branciforti dei Bordonaro ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso ha aromi fruttati con note particolari di albicocca e pesca gialla. Al palato è persistente, con una grande freschezza, delicato ed armonico.



cod. 06577

V. BRANCIFORTI NERO D'AVOLA 1/75CL IGT

AFFINAMENTO: 2 mesi in barrique di rovere americano e poi 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, equilibrato con note balsamiche.

Vitigni: Nero d'Avola.

Abbinamento: con piatti a base di carni rosse, di arrosti speziati e formaggi stagionati.

Storia: dalla felice unione tra la tenuta di Gelso Grande nell'agro di Trapani e i fasti di un glorioso passato nasce "Feudi Branciforti dei Bordonaro". Ogni vitigno è impiantato in una porzione specifica del vigneto per garantire una corretta esposizione alla luce solare. Ogni varietà trova la sua massima espressione in modo naturale. Il terroir è mediamente ad impasto franco argilloso con un calibrato contenuto di calcare e con un corretto equilibrio tra le componenti minerali. Descrizione: il Nero D'Avola di Feudi Branciforti dei Bordonaro ha colore rosso rubino intenso ricco di riflessi purpurei e sentori decisi di frutti rossi maturi, prugna e macchia mediterranea perfettamente equilibrati da note balsamiche.



cod. 06579

V. BANFI CHIANTI CLASSICO 1/75CL DOCG

AFFINAMENTO: breve passaggio in botti grandi di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, equilibrato e abbastanza tannino.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: con primi di terra, secondi di carne rossa, secondi di terra e formaggi stagionati.

Storia: la tenuta Banfi si estende a sud di Montalcino, al confine con la Val d'Orcia. I 2830 ettari di proprietà sono coltivati per circa un terzo a vigneto, e il resto è occupato da oliveti, frutteti (in prevalenza susini), bosco e terreni incolti. La proprietà si estende tra i comuni di Novi Ligure e di Acqui Terme, su una superficie di 50 ettari, di cui 46 a vigneto. L'amore per la Toscana ha recentemente avvicinato Banfi a territori nuovi, tra i più vocati della regione: Bolgheri, dove la piccola tenuta fonde la leggendaria storia degli Etruschi alla produzione del Bolgheri DOC, la Maremma, territorio dedicato alla produzione del Vermentino, e il Chianti, in uno dei territori privilegiato per la nascita del Chianti Classico. Descrizione: Il Chianti Classico Banfi si presenta rosso rubino intenso, al calice dal profumo complesso che a partire dai sentori di confettura di prugna e mora, si arricchisce di note di vaniglia, liquirizia e cuoio, derivanti dall'affinamento. In bocca è equilibrato, persistente e giustamente tannico.



cod. 06580

V. MASTROBERARDINO LACRIMA ROSA 1/75CL DOC

AFFINAMENTO: almeno un mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Irpinia Rosato DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, intenso, morbido e abbastanza fresco.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con antipasti all'italiana, mozzarella, salumi e formaggi freschi o poco stagionati, con pasta asciutta, risotti delicati e con carni bianche e zuppe a base di pesce.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Lacrimarosa di Mastroberardino si presenta con un colore rosa tenue. Al naso ha un bouquet delicato, intensamente fruttato, con ricordi di pesca bianca, fragola, lampone e prugne, e con sentori erbacei di peonia. Al palato è morbido con fragranti note aromatiche di fragoline di bosco e con un retrogusto di pesca.



cod. 06581

V. VINOSIA FALANGHINA 1/75CL IGT

AFFINAMENTO: in acciaio inox per alcuni mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Falanghina Beneventana IGT.

Note descrittive: agrumato, fruttato, secco, di media struttura, fresco, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con antipasti di pesce, pasta al pesce in bianco, risotto ai frutti di mare, pesce alla griglia, frittura di pesce e formaggi freschi.

Storia: l'azienda Vinosia è nata recentemente, nel 2004, e produce vini con uve coltivate principalmente in due zone: l'Irpinia in Campania ed il Salento in Puglia, le quali, seppure caratterizzate da conformazione morfologica e territoriale diversa, collinare e marittima, sono accomunate da una millenaria tradizione enologica. In pochi anni Vinosia è cresciuta fino a raggiungere circa 40 Ha di vigneti e la realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di produzione del Taurasi DOCG, a Paternopoli, ideata da Luciano Ercolino e progettata dall'architetto Alessandro Di Blasi, all'avanguardia per tecnologie produttive e completamente eco-sostenibile. L'accrescimento dell'azienda è avvenuto nel segno della modernità e della modernizzazione ma soprattutto tenendo fermo l'obiettivo miglioramento degli standard qualitativi, sempre nel rispetto della tradizione. Curiosità: Vinosia ha attirato l'attenzione dei più autorevoli critici di settore, raccogliendo consensi a livello nazionale, Guida Veronelli e di LM di Luca Maroni, ed internazionale, tra tutti Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate, Wine&Spirtis ed altri. Descrizione: la Falanghina di Vinosia si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso ha note di agrumi freschi, frutta, dove spiccano banana e ananas. Al palato è fresco, secco, abbastanza sapido e con una buona intensità e persistenza.



cod. 06582

V.VINOSIA GRECO DI TUFO 1/75CL DOCG

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, balsamico, strutturato, fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: è ideale con crostacei, pasta e risotto ai frutti di mare, secondi di pesce e formaggi freschi, media stagionatura e formaggi erbacei.

Storia: l'azienda Vinosia è nata recentemente, nel 2004, e produce vini con uve coltivate principalmente in due zone: l'Irpinia in Campania ed il Salento in Puglia, le quali, seppure caratterizzate da conformazione morfologica e territoriale diversa, collinare e marittima, sono accomunate da una millenaria tradizione enologica. In pochi anni Vinosia è cresciuta fino a raggiungere circa 40 Ha di vigneti e la realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di produzione del Taurasi DOCG, a Paternopoli, ideata da Luciano Ercolino e progettata dall'architetto Alessandro Di Blasi, all'avanguardia per tecnologie produttive e completamente ecosostenibile. L'accrescimento dell'azienda è avvenuto nel segno della modernità e della modernizzazione ma soprattutto tenendo fermo l'obiettivo miglioramento degli standard qualitativi, sempre nel rispetto della tradizione. Curiosità: Vinosia ha attirato l'attenzione dei più autorevoli critici di settore, raccogliendo consensi a livello nazionale, Guida Veronelli e di LM di Luca Maroni, ed internazionale, tra tutti Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate, Wine&Spirtis ed altri. Descrizione: il Greco di Tufo di Vinosia si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso ha sentori di mela verde, di fiori bianchi, di miele di acacia e di sfumature balsamiche. Al palato è fresco, strutturato, di una grande intensità, persistenza e sapidità.



cod. 06583

V.VINOSIA FIANO 1/75CL DOCG

Storia: l'azienda Vinosia è nata recentemente, nel 2004, e produce vini con uve coltivate principalmente in due zone: l'Irpinia in Campania ed il Salento in Puglia, le quali, seppure caratterizzate da conformazione morfologica e territoriale diversa, collinare e marittima, sono accomunate da una millenaria tradizione enologica. In pochi anni Vinosia è cresciuta fino a raggiungere circa 40 Ha di vigneti e la realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di produzione del Taurasi DOCG, a Paternopoli, ideata da Luciano Ercolino e progettata dall'architetto Alessandro Di Blasi, all'avanguardia per tecnologie produttive e completamente ecosostenibile. L'accrescimento dell'azienda è avvenuto nel segno della modernità e della modernizzazione ma soprattutto tenendo fermo l'obiettivo miglioramento degli standard qualitativi, sempre nel rispetto della tradizione. Curiosità: Vinosia ha attirato l'attenzione dei più autorevoli critici di settore, raccogliendo consensi a livello nazionale, Guida Veronelli e di LM di Luca Maroni, ed internazionale, tra tutti Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate, Wine&Spirtis ed altri. Descrizione: il Fiano di Avellino di Vinosia si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha delicati profumi fruttati e floreali, disegnando un ventaglio olfattivo molto armonico. Al palato è secco, fresco, intenso, persistente, strutturato e con una buona mineralità.

AFFINAMENTO: in acciaio inox per alcuni mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, armonico, strutturato, fresco, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, pesce e crostacei al vapore, pesce alla griglia e con formaggi freschi.



cod. 06584

V. VINOSIA TAURASI SANTANDREA 1/75CL DOCG

Storia: l'azienda Vinosia è nata recentemente, nel 2004, e produce vini con uve coltivate principalmente in due zone: l'Irpinia in Campania ed il Salento in Puglia, le quali, seppure caratterizzate da conformazione morfologica e territoriale diversa, collinare e marittima, sono accomunate da una millenaria tradizione enologica. In pochi anni Vinosia è cresciuta fino a raggiungere circa 40 Ha di vigneti e la realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di produzione del Taurasi DOCG, a Paternopoli, ideata da Luciano Ercolino e progettata dall'architetto Alessandro Di Blasi, all'avanguardia per tecnologie produttive e completamente eco-sostenibile. L'accrescimento dell'azienda è avvenuto nel segno della modernità e della modernizzazione ma soprattutto tenendo fermo l'obiettivo miglioramento degli standard qualitativi, sempre nel rispetto della tradizione. Curiosità: Vinosia ha attirato l'attenzione dei più autorevoli critici di settore, raccogliendo consensi a livello nazionale, Guida Veronelli e di LM di Luca Maroni, ed internazionale, tra tutti Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate, Wine&Spirtis ed altri.

AFFINAMENTO: per 14 mesi in barriques di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Taurasi DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, caldo, strutturato, abbastanza fresco, morbido, tannico, equilibrato, intenso e persistente.

vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con secondi di carne rossa, carne alla brace o alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.



cod. 06585

V. VINOSIA PRIMITIVO ORUS 1/75CL IGT

Storia: l'azienda Vinosia è nata recentemente, nel 2004, e produce vini con uve coltivate principalmente in due zone: l'Irpinia in Campania ed il Salento in Puglia, le quali, seppure caratterizzate da conformazione morfologica e territoriale diversa, collinare e marittima, sono accomunate da una millenaria tradizione enologica. In pochi anni Vinosia è cresciuta fino a raggiungere circa 40 Ha di vigneti e la realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di produzione del Taurasi DOCG, a Paternopoli, ideata da Luciano Ercolino e progettata dall'architetto Alessandro Di Blasi, all'avanguardia per tecnologie produttive e completamente eco-sostenibile. L'accrescimento dell'azienda è avvenuto nel segno della modernità e della modernizzazione ma soprattutto tenendo fermo l'obiettivo miglioramento degli standard qualitativi, sempre nel rispetto della tradizione. Curiosità: Vinosia ha attirato

l'attenzione dei più autorevoli critici di settore, raccogliendo consensi a livello nazionale, Guida Veronelli e di LM di Luca Maroni, ed internazionale, tra tutti Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate, Wine&Spirits ed altri. Descrizione: il Primitivo del Salento Orus di Vinosia si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato con note di amarene e more e speziato con note di liquirizia. Al palato è vellutato, strutturato, caldo, abbastanza fresco, con tannini armonici e dal finale lungo e bilanciato.

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Primitivo Salento IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, caldo, strutturato, abbastanza fresco, morbido, tannico, equilibrato, intenso e persistente.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: è ideale con primi di carne, secondi di carne rossa, carne alla brace o alla griglia e formaggi stagionati.



cod. 06586

V. VINOSIA AGLIANICO NEROMORA 1/75CL DOC

AFFINAMENTO: per 8 mesi in barriques di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Irpinia DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, minerale, caldo, strutturato, abbastanza fresco e sapido, morbido, giustamente tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con primi di carne, con primi di terra, secondi di carne bianca, secondi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Storia: l'azienda Vinosia è nata recentemente, nel 2004, e produce vini con uve coltivate principalmente in due zone: l'Irpinia in Campania ed il Salento in Puglia, le quali, seppure caratterizzate da conformazione morfologica e territoriale diversa, collinare e marittima, sono accomunate da una millenaria tradizione enologica. In pochi anni Vinosia è cresciuta fino a raggiungere circa 40 Ha di vigneti e la realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di produzione del Taurasi DOCG, a Paternopoli, ideata da Luciano Ercolino e progettata dall'architetto Alessandro Di Blasi, all'avanguardia per tecnologie produttive e completamente eco-sostenibile. L'accrescimento dell'azienda è avvenuto nel segno della modernità e della modernizzazione ma soprattutto tenendo fermo l'obiettivo miglioramento degli standard qualitativi, sempre nel rispetto della tradizione. Curiosità: Vinosia ha attirato l'attenzione dei più autorevoli critici di settore, raccogliendo consensi a livello nazionale, Guida Veronelli e di LM di Luca Maroni, ed internazionale, tra tutti Wine Spectator, Robert Parker's Wine Advocate, Wine&Spirits ed altri.

AFFINAMENTO: per 8 mesi in barriques di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Irpinia DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, minerale, caldo, strutturato, abbastanza fresco e sapido, morbido, giustamente tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con primi di carne, con primi di terra, secondi di carne bianca, secondi di carne rossa e formaggi di media

stagionatura.



cod. 06587

V.FEUDI PICCOLA "PIETRACALDA" FIANO DOCG

AFFINAMENTO: alcuni mesi sui lieviti in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, morbido, fresco e sapido.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: con crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: il Pietracalda di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino deciso. Il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.



cod. 06588

V.FEUDI PICCOLA "CUTIZZI" GRECO DI TUFO DOCG

AFFINAMENTO: alcuni mesi sui lieviti in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, aromatico, intenso, persistente, fresco e con una spiccata mineralità.

Vitigno: Greco.

Abbinamento: ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e

sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Il Cutizzi di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo con riflessi dorati. Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast'Antuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.



cod. 06589

V.FEUDI PICCOLA "SERROCIOLO" FALANGHINA DOC

AFFINAMENTO: alcuni mesi sui lieviti in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, morbido, fresco.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del risascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: il Serrocielo di Feudi San Gregorio si presenta di un colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi. Al naso sono intense e persistenti le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta. Al palato si presenta fresco e morbido.



cod. 06590

V.FEUDI AGLIANICO DAL RE DOC 1/75

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique di rovere francese, successiva permanenza in acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, persistente e con tannini soffici.

Vitigno: Aglianico.

Abbinamento: con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrostiti.

Storia: Feudi di San Gregorio è oggi uno dei marchi simbolo del risascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il

Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura irpina, restituendo un futuro ad un patrimonio ambientale unico. Curiosità: l'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. Descrizione: l'Aglianico del Re di Feudi San Gregorio si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso richiama piccoli frutti rossi, come l'amarena ed il lampone, la liquirizia e le spezie dolci. Al gusto è morbido ed equilibrato con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica.



cod. 06591

V.DELISO FALANGHINA IGP 20/37,5

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Falanghina

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di pesce.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. È l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Liso hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Liso. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Liso nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: colore giallo paglierino, floreale, fruttato, minerale.



cod. 06592

V.DELISO AGLIANICO IGP 20/37,5

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 -14 C.

Denominazione: Aglianico

Note descrittive: frutta matura, confettura di fichi, speziato.

Vitigni: Aglianico

Abbinamento: formaggi stagionati, cacciatore, carne succulenta.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisis hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisis. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisis nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: rosso rubino intenso con sfumature violacee. Un bouquet complesso di frutta sotto spirito, confetture di prugna, fichi e note speziate.



cod. 06605

V. CONTE VISTARINO SANGUE GIUDA COSTIOLO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, aromatico, fresco, morbido, dolce e vivace.

Vitigni: Croatina, Uva Rara, Barbera.

Abbinamento: Vino da dessert che si abbina a frutta come fragole e pesche, ed è un dissetante aperitivo.

Storia: proprietaria dalla metà del XV secolo di un'ampia tenuta agricola nel comune di Rocca de' Giorgi in Oltrepò Pavese, la famiglia Giorgi di Vistarino ha contribuito a definire nel tempo l'intimo legame tra viticoltura e terroir all'interno di un'oasi incontaminata di grande interesse paesaggistico e faunistico. Sin dal primo anno di attività, per tramite di Conte Augusto Carlo Giorgi di Vistarino che per primo avviò la coltivazione del Pinot Nero in Italia e in Oltrepò Pavese, all'attuale generazione rappresentata da Ottavia Giorgi di Vistarino, la volontà di interpretare al meglio l'espressione del territorio perseguendo la massima qualità nel rispetto della migliore vocazione delle nostre vigne. Descrizione: il Costiolo Sangue di giuda di Conte Vistarino si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco, delicatamente aromatico, con tipici sentori floreali, come rosa e viola. In bocca è amabile, elegante, morbido con perfetto equilibrio tra acidità e naturale dolcezza e di buona aromaticità.



cod. 06613

V. DELISO FALANGHINA DOP 1/75 CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Falanghina

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di pesce.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: colore giallo paglierino, floreale, fruttato, minerale.



cod. 06614

V. DELISO AGLIANICO DOP 1/75 CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 -14 C.

Denominazione: Aglianico

Note descrittive: frutta matura, confettura di fichi, speziato.

Vitigni: Aglianico

Abbinamento: formaggi stagionati, cacciatore, carne succulenta.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: rosso rubino intenso con sfumature violacee. Un bouquet complesso di frutta sotto spirito, confetture di prugna, fichi e note speziate.



cod. 06618

V. CENATIEMPO MAVROS EPOMEO ROSSO 1/75CL

AFFINAMENTO: 18 in acciaio e cemento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, fresco, abbastanza strutturato e con tannini morbidi.

Vitigni: Piediroso e altre uve locali.

Abbinamento: ideale con risotto e pasta con sugo di carne, carni arrosto e grigliate, carni bianche in umido, e con affettati e salumi.

Storia: la cantina Cenatiempo si trova sulla statale che dal porto di Ischia conduce a Casamicciola. Il primo nucleo aziendale risale al 1945, quando l'attività era dedicata al commercio di vino sfuso verso la terraferma. Con la crescita esponenziale dell'economia turistica ischitana, cambia rapidamente anche la tipologia di consumo: aumenta la richiesta locale e vengono eseguiti sempre più passaggi direttamente nelle cantine di proprietà. Alla fine degli Anni '70 cambia completamente il trend di consumo del vino ischitano e l'attività della cantina Cenatiempo viene esclusivamente assorbita dai vini in bottiglia. Nel 1993 vengono vinificate in proprio le prime partite di uva, per arrivare poi al 2005 anno in cui avviene l'ultima svolta: la conduzione diretta dei vigneti. Curiosità: la cantina Cenatiempo dispone di vigne storiche in conduzione fra i 300 e i 600 metri sul mare. In vigna la strada intrapresa è quella della biodinamica, ritornando al passato con sovesci ed uso di letame per la concimazione, ed in cantina la ricerca è orientata sulla fragranza del prodotto limitando l'utilizzo del legno in fase di maturazione. Descrizione: il Mavros di Cenatiempo si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha profumi di frutta a bacca rossa, quali la ciliegia, il ribes e la fragola, note floreali, erbe aromatiche mediterranee e sentori speziati di pepe, liquerizia e cannella. Al palato è equilibrato, con una buona struttura verticale, un tannino non aggressivo e supportato da una grandissima freschezza.



cod. 06619

V. CENATIEMPO ROSATO IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, fresco, abbastanza strutturato e con tannini morbidi.

Vitigni: Piediroso (Per' e Palummo), Aglianico, altri vitigni locali.

Abbinamento: ideale con antipasti caldi di pesce, antipasti pesce affumicato, formaggi freschi, e con affettati e salumi.

Storia: la cantina Cenatiempo si trova sulla statale che dal porto di Ischia conduce a Casamicciola. Il primo nucleo aziendale risale al 1945, quando l'attività era dedicata al commercio di vino sfuso verso la terraferma. Con la crescita esponenziale dell'economia turistica ischitana, cambia rapidamente anche la tipologia di consumo: aumenta la richiesta locale e vengono eseguiti sempre più passaggi direttamente nelle cantine di proprietà. Alla fine degli Anni '70 cambia completamente il trend di consumo del vino ischitano e l'attività della cantina Cenatiempo viene esclusivamente assorbita dai vini in bottiglia. Nel 1993 vengono vinificate in proprio le prime partite di uva, per arrivare poi al 2005 anno in cui avviene l'ultima svolta: la conduzione diretta dei vigneti. Curiosità: la cantina Cenatiempo dispone di vigne storiche in conduzione fra i 300 e i 600 metri sul mare. In vigna la strada intrapresa è quella della biodinamica, ritornando al passato con sovesci ed uso di letame per la concimazione, ed in cantina la ricerca è orientata sulla fragranza del prodotto limitando l'utilizzo del legno in fase di maturazione. Descrizione: il Rosato di Cenatiempo si presenta con un colore rosa luminoso e brillante. Al naso ha note fruttate e floreali, per poi spingersi sul finale verso sensazioni e nuances di erbe aromatiche. Al palato è di corpo tenue e leggero, con un sorso piacevole e beverino, che trova in una vena leggermente sapida.



cod. 06628

V. LA CUSTODIA ROSSO DI MONTEFA LCO SERICUM DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO,8 MESI IN BARRIQUE,6 MESI IN BOTTIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C.

Vino di grande corpo e aroma, prodotto con le migliori uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.



cod. 06653

V. QUINTODECIMO FIANO DOCG EXULTET 1/75CL

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione che avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove, segue un periodo di otto mesi di elevage su fecce fini regolarmente risospese nel vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, minerale, agrumato, di corpo, fresco, morbido, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con ricchi primi a base di pesce, specie risotti, a torte salate, a formaggi freschi come la mozzarella di bufala, antipasti di pesce, con piatti vegetariani e secondi di pesce.

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. Descrizione: il Fiano di Avellino Exultet di Quintodecimo si presenta con un colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. Al naso esprime nitidi profumi varietali di tiglio, acacia e timo. Al palato è fresco, finissimo e di buona struttura, caratterizzato da bei richiami di frutta esotica, agrumi canditi e miele in una lievissima matrice minerale. Di grande persistenza.



cod. 06654

V. QUINTODECIMO GRECO DI TUFO DOCG GIALLO D'ARLES 1/75CL

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. DESCRIZIONE: Naso aristocratico di prugna, spezie orientali, tabacco e polvere pirica. Sorso profondo, caldo, con una trama tannica fittissima e nobile. CARATTERISTICHE

Denominazione: Taurasi DOCG.

Affinamento: Almeno 18 mesi in barrique nuove di rovere francese.

Temperatura di servizio: 18 C.

Note descrittive: Maestoso, vellutato, complesso e persistente.

Vitigni: 100% Aglianico.

Abbinamento: Banchetti importanti, selvaggina, grandi piatti di terra irpini.

Grado alcolico: 14.5%



cod. 06655

V.QUINTODECIMO FALANGHINA DOC VIA DAL CAMPO 1/75CL

AFFINAMENTO: dopo la fermentazione che avviene per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove, segue un periodo di otto mesi di elevage su fecce fini regolarmente risospese nel vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Falanghina Irpinia DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, minerale, balsamico, di corpo, fresco, morbido, abbastanza sapido, intenso, persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con antipasti di pesce, con piatti vegetariani e con primi piatti di pesce.

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco

di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. Descrizione: la Falanghina Via Dal Campo di Quintodecimo si presenta con un colore giallo paglierino tendente al dorato. Al naso ha profumi che spaziano da note di mela, ananas, erbe aromatiche e fiori di campo a raffinati toni salmastri e minerali. Al palato è fresco, avvolgente, caratterizzato da una certa ricchezza e da piacevoli sensazioni mentolate e tostate prima di una chiusura di buona persistenza.



cod. 06660

V.LA RIVOLTA ROSATO MONGOLFIERE DOCG BIO 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Denominazione: Aglianico del Taburno Rosato DOCG.

Note descrittive: floreale, fruttato, abbastanza strutturato, fresco e sapido.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: ideale con antipasti, primi piatti di mare e terra, pizza, zuppa di pesce, crostacei.

Storia: la famiglia Cotroneo è da sempre impegnata in svariati campi professionali ed imprenditoriali, da quello bancario a quello industriale a quello edile, da quello medico e farmaceutico a quello del termalismo. Ai primi del novecento, dalla passione dei nonni Giovanni e Teresa nasce l'azienda agricola. Unendo le loro forze ed acquisendo sempre nuovi terreni nelle contrade Ciurica, Rivolta e Roseto, danno vita ad una delle più estese e produttive aziende agricole della provincia di Benevento. Alla loro morte gli oltre 120 ettari furono ripartiti tra gli otto figli. Nel 1991 due fratelli, Mario e Bruno, decidono di unire i loro terreni in una gestione comune, nasce così la "Ciurica s.n.c.". Dal 1997 dalla passione di Paolo, esponente di terza generazione, si ha una svolta improntata alla qualità del vigneto e proiettata verso l'obiettivo di trasformare per la prima volta le uve in vino, con lo scopo di affacciarsi nell'affascinante mondo della commercializzazione. Nasce il marchio "Fattoria La Rivolta". Da quell'anno è un cantiere in piena effervescenza, con le sorelle Giovanna e Gabriella e il cugino Giancarlo si ristruttura vigneto e cantina. Si ottiene la conversione e certificazione per la produzione biologica. Descrizione: il Rosato Mongolfiera di Fattoria La Rivolta si presenta con un colore rosa cerasuolo. Al naso ha sentori floreali e fruttate, dove si percepisce soprattutto la fragola. Al palato è di media struttura, con una buona acidità, minerale e un'ottima freschezza.



cod. 06712

V.LA CUSTODIA GRECHETTO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Grechetto Colli Martani DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, intenso, fresco e sapido.

Vitigni: Grechetto.

Abbinamento: ideale con primi piatti strutturati, con piatti di pesci e con carni bianche.

Storia: l'Umbria è una terra da sapori forti e decisi. I suoi profumi ineguagliabili nascono da una tradizione che ha origine nel medioevo. Furono i frati francescani a impiantare i primi vitigni di Sagrantino e Grechetto. All'interno dei chiostri dei loro conventi, i monaci hanno tramandato negli anni i segreti dell'arte vinicola. I vini venivano custoditi in maniera rigorosa, per preservarne al massimo la qualità e genuinità. La riservatezza era tale da soprannominare i vigneti "La Custodia". Ancora oggi l'Azienda Terre della Custodia custodisce questi segreti per creare vini dal gusto prezioso e antico. Curiosità: il vitigno Grechetto è probabilmente originario della Grecia, come tutti i vitigni che contengono "greco" nella radice del nome. Può comunque essere considerato un vitigno autoctono dell'Umbria o più estesamente dell'Italia Centrale. Descrizione: il Grechetto Colli Martani di Terre della Custodia si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso si possono riscontrare aromi di camomilla e pesca matura che accompagnano una bellissima sensazione fresca di agrumi. In bocca si presenta con un attacco fresco e intenso con importante finale sapido.



cod. 06713

V. LA CUSTODIA SAGRANTINO MONT. EXUBERA DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique e poi non meno di 6 anni in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Montefalco Sagrantino Riserva DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, balsamico, strutturato, caldo, morbido, intenso, persistente, tannico.

Vitigni: Sagrantino.

Abbinamento: ideale con piatti succulenti, carni grasse e brasati.

Storia: l'Umbria è una terra da sapori forti e decisi. I suoi profumi ineguagliabili nascono da una tradizione che ha origine nel medioevo. Furono i frati francescani a impiantare i primi vitigni di Sagrantino e Grechetto. All'interno dei chiostri dei loro conventi, i monaci hanno tramandato negli anni i segreti dell'arte vinicola. I vini venivano custoditi in maniera rigorosa, per preservarne al massimo la qualità e genuinità. La riservatezza era tale da soprannominare i vigneti "La Custodia". Ancora oggi l'Azienda Terre della Custodia custodisce questi segreti per creare vini dal gusto prezioso e antico. Descrizione: il Montefalco Sagrantino Riserva Exubera di Montefalco di Terre della Custodia si presenta con un colore rosso granato con riflessi aranciati. Al naso ha profumi intensi e decisi di confetture di more, prugne essiccate e spezie dolci. Note mentolate, di tartufo nero ed una tostatura dolce finale. Al palato è molto persistente, di grande corpo e struttura, caldo e morbido con tannino elegante.



cod. 06715

V. FRESCOBALDI ORNELLAIA "LA TENSIONE" DOC 2016 1/75

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, persistente, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, pasta sugo di carne, carne arrosto e grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Curiosità: La Tensione è un'edizione limitata e da collezione del celebre vino Ornellaia, con etichetta illustrata ogni anno da artisti di fama internazionale. Descrizione: l'Ornellaia "La Tensione" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino e denso. Al naso ricco e complesso, sprigiona profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da note di tabacco dolce e vaniglia. In bocca si rivela di grande equilibrio, con un connubio di fermezza e piacevole freschezza.



cod. 06717

V.FONTANAFREDDA BAROLO CHINATO 1/50CL

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in botte e poi massimo 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: erbaceo, speziato, aromatico, morbido, caldo, intenso e persistente.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale a fine pasto, come vino da meditazione ed è ottimo in abbinamento al cioccolato.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Curiosità: il Barolo Chinato rimane per sei mesi in fusti di rovere per ottenerne la giusta armonizzazione. Trascorso questo periodo gli estratti vengono aggiunti al vino unendo anche alcol e zucchero. Dopo un paio di mesi il vino è pronto per l'imbottigliamento. Descrizione: il Barolo Chinato di Fontanafredda si presenta con un rosso granata con riflessi aranciati. Al naso è di grande intensità, complesso. Forte è la prevalenza della china calissaia, che lascia trasparire sentori netti di cannella e chiodi di garofano (molto presenti anche al gusto),

noce moscata ed erbe aromatiche. Al palato è intenso, persistente, caldo, vellutato.



cod. 06744

V.MOIO AGLIANICO 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Campania IGP.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, abbastanza tannico, fresco, abbastanza persistente e di corpo.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: ideale con piatti a base di carni bianche e rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Storia: nel territorio compreso tra il fiume Volturno e il monte Massico, ossia l'antico retroterra agricolo assegnato alla colonia di Sinuessa fondata nel 296 a.C., proprio nel cuore del famoso ager Falernus, si trova oggi il centro di Mondragone. Qui si stabilì agli inizi del '900 un ramo della famiglia Moio, dando origine ad un'importante attività vinicola. Oggi al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine Moio. Descrizione: l'Aglianico della Cantina Moio si presenta con un colore rosso granato intenso. Al naso è speziato con sentori di amarena e frutti rossi. Al palato è strutturato, morbido, con tannini evidenti ma di buona finezza.



cod. 06748

V.CASALE DEL GIGLIO MATIDIA CESANESE IGP 1/75 CL.

AFFINAMENTO: avviene parte in acciaio e parte in legno di tonneaux per circa 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, minerale, intenso, persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Cesanese.

Abbinamento: si abbina con primi di terra come gli gnocchi ricci di Amatrice al ragù o i secondi di terra come le costine di maiale.

Storia: Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Bernardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo. Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo "Casale del Giglio", autorizzato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lazio. Curiosità: il nome Matidia era di una nobildonna romana, appartenente alla dinastia degli Antonini, che ebbe il titolo di "Augusta". Fu nipote dell'imperatore Traiano e suocera dell'imperatore Adriano. Alla sua morte nel 119 d.c., Adriano ne

pronunciò l'orazione funebre e la divinizzò. Le sue statue erano presenti in tutto l'Impero e furono coniate monete con la sua effigie. Le fu dedicato un tempio nel Campo Marzio a Roma, che doveva corrispondere all'attuale chiesa di Santa Maria in Aquiro in Piazza Capranica, luogo storico, molto caro alla Famiglia Santarelli in quanto lì ebbe inizio la loro attività di mercanti di vino. Descrizione: il Matidia di Casale del Giglio si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha sentori di marasca e leggera speziatura. Al Palato è fine ed elegante, mantiene una buona freschezza e tannini integri con un'ottima mineralità, infine è intenso e persistente.



cod. 06765

FUSTI VINO DELISO ROSSO FRIZZ 1/25LT

FUSTI VINO DELISO ROSSO FRIZZ 1/25LT



cod. 06766

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA LA TENSIONE 2016 1/1,5LT

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, persistente, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, pasta sugo di carne, carne arrosto e grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Curiosità: La Tensione è un'edizione limitata e da collezione del celebre vino Ornellaia, con etichetta illustrata ogni anno da artisti di fama internazionale. Descrizione: l'Ornellaia "La Tensione" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino e denso. Al naso ricco e complesso, sprigiona profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da note di tabacco dolce e vaniglia. In bocca si rivela di grande equilibrio, con un connubio di fermezza e piacevole freschezza.



cod. 06771

V.CASALE DEL GIGLIO ANTHIUM BELLONE I.G.T. 1/75CL

AFFINAMENTO: BOTTI DI TONNEAUX.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 -20 C.

Bellone, varietà antichissima, già nota in epoca romana, citata da Plinio come uva fantastica, conosciuta anche come uva pane, non si sa bene se per via della sua buccia spessa e consistente o perché i contadini erano soliti mangiarla col pane. conosciuta e coltivata quasi esclusivamente nel Lazio, a partire dai Castelli Romani fino ai Monti Lepini, includendo anche l'area litorale di Anzio e Nettuno, i vecchi contadini solevano ripetere che il più buon Bellone viene sul mare. Vitigno molto vigoroso, preferisce suoli di medio impasto-sabbiosi, ben drenati ma freschi, come quelli intorno alla città di Anzio.



cod. 06841

V.MASTROBERARDINO NOVASERRA GRECO TUFO DOCG

AFFINAMENTO: circa 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG.

Note descrittive: fruttato, agrumato, erbaceo, sapido, strutturato, fresco e persistente.

Vitigni: Greco di Tufo.

Abbinamento: è ideale con antipasti di minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare, con primi piatti di risotti ai funghi, crostacei e a base di pesci al forno, frittiture, carni bianche, formaggi non stagionati e molli.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accade nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglanico. Descrizione: il Novaserra di Mastroberardino si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Al naso spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali. Al palato si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi, e la grande struttura e spiccata sapidità.



cod. 06842

V. MASTROBERARDINO MORABIANCA FALANGHINA DOC

AFFINAMENTO: in bottiglia per circa 3 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Irpinia Falanghina DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, fresco, abbastanza intenso e persistente ed equilibrato.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con insalate di mare, con primi piatti semplici di pesce e crostacei e con secondi piatti di grigliate di calamari, polpi e crostacei.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accadde nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: il Morabianca di Mastroberardino si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso è fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali. Al palato è ha una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.



cod. 06843

V. VILLA RAIANO FIANO 1/75 DOCG

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Note descrittive: agrumato, fruttato, erbaceo, floreale, strutturato, fresco, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, pasta al sugo di verdure, pesce e crostacei al vapore, pesce alla griglia e con formaggi freschi.

Storia: l'azienda Villa Raiano è stata costruita nel 2009, dal 1996 la produzione era svolta nei vecchi opifici dell'oleificio di famiglia nella frazione Raiano di Serino (AV) che è il fulcro dell'azienda. Una struttura perfettamente integrata nell'ambiente circostante, circondata da vigneti e boschi. In cima ad essa una terrazza panoramica che si affaccia su una meravigliosa vallata scolpita dal fiume Sabato che scende fiero dal Monte Terminio. Curiosità: la viticoltura in Irpinia ha una storia antica. Si è sviluppata,

geograficamente, lungo il corso di due fiumi che nascono entrambi dal massiccio Tuoro-Terminio dell' appennino meridionale, ma che si snodano su due differenti versanti. Sulle rive del fiume Sabato, che scorre sul versante Est, si trovano i comuni che compongono le due denominazioni a bacca bianca della provincia di Avellino: Il Fiano di Avellino docg e il Greco di Tufo docg. Mentre lungo le sponde del fiume Calore, che scorre sul versante Ovest, troviamo le denominazioni rosse, legate tutte all'uva Aglianico, Taurasi docg in primis. L'azienda Villa Raiano ha vigneti di proprietà in tutte le denominazioni di origine della provincia di Avellino. All'interno di esse ha cercato vigne che potessero dare risultati qualitativamente alti ma molto diversi tra di loro. Descrizione: il Fiano di Avellino di Villa Raiano si presenta con un colore giallo paglierino luminoso. Al naso ha note di pietra focaia, agrumi bianchi, erbe aromatiche e sottili incursioni di fragranze floreali. Al palato è franco, intenso e persistente, strutturato, con una buona mineralità e freschezza.



cod. 06844

V.VILLA RAIANO GRECO DI TUFO 1/75 DOCG

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Greco di Tufo DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, balsamico, strutturato, fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: è ideale con crostacei, pasta e risotto ai frutti di mare, legumi, secondi di pesce e formaggi freschi.

Storia: l'azienda Villa Raiano è stata costruita nel 2009, dal 1996 la produzione era svolta nei vecchi opifici dell'oleificio di famiglia nella frazione Raiano di Serino (AV) che è il fulcro dell'azienda. Una struttura perfettamente integrata nell' ambiente circostante, circondata da vigneti e boschi. In cima ad essa una terrazza panoramica che si affaccia su una meravigliosa vallata scolpita dal fiume Sabato che scende fiero dal Monte Terminio. Curiosità: la viticoltura in Irpinia ha una storia antica. Si è sviluppata, geograficamente, lungo il corso di due fiumi che nascono entrambi dal massiccio Tuoro-Terminio dell'appennino meridionale, ma che si snodano su due differenti versanti. Sulle rive del fiume Sabato, che scorre sul versante Est, si trovano i comuni che compongono le due denominazioni a bacca bianca della provincia di Avellino: Il Fiano di Avellino docg e il Greco di Tufo docg. Mentre lungo le sponde del fiume Calore, che scorre sul versante Ovest, troviamo le denominazioni rosse, legate tutte all'uva Aglianico, Taurasi docg in primis. L'azienda Villa Raiano ha vigneti di proprietà in tutte le denominazioni di origine della provincia di Avellino. All'interno di esse ha cercato vigne che potessero dare risultati qualitativamente alti ma molto diversi tra di loro. Descrizione: il Greco di Tufo di Villa Raiano si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha note di mela verde, di gelsomino e di cedro, di miele selvatico e sfumature mentolate. Al palato è fresco e consistente, di ottima intensità e persistenza e chiaramente sapido in chiusura.



cod. 06845

V.VILLA RAIANO FALANGHINA BEN. 1/75 IGT

AFFINAMENTO: in acciaio inox per alcuni mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Falanghina Beneventana IGT.

Note descrittive: agrumato, fruttato, erbaceo, minerale, secco, leggermente strutturato, fresco, sapido e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, pasta al pesce in bianco, risotto ai frutti di mare, pesce alla griglia e frittura di pesce.

Storia: l'azienda Villa Raiano è stata costruita nel 2009, dal 1996 la produzione era svolta nei vecchi opifici dell'oleificio di famiglia nella frazione Raiano di Serino (AV) che è il fulcro dell'azienda. Una struttura perfettamente integrata nell'ambiente circostante, circondata da vigneti e boschi. In cima ad essa una terrazza panoramica che si affaccia su una meravigliosa vallata scolpita dal fiume Sabato che scende fiero dal Monte Terminio. Curiosità: la viticoltura in Irpinia ha una storia antica. Si è sviluppata, geograficamente, lungo il corso di due fiumi che nascono entrambi dal massiccio Tuoro-Terminio dell'Appennino meridionale, ma che si snodano su due differenti versanti. Sulle rive del fiume Sabato, che scorre sul versante Est, si trovano i comuni che compongono le due denominazioni a bacca bianca della provincia di Avellino: Il Fiano di Avellino docg e il Greco di Tufo docg. Mentre lungo le sponde del fiume Calore, che scorre sul versante Ovest, troviamo le denominazioni rosse, legate tutte all'uva Aglianico, Taurasi docg in primis. L'azienda Villa Raiano ha vigneti di proprietà in tutte le denominazioni di origine della provincia di Avellino. All'interno di esse ha cercato vigne che potessero dare risultati qualitativamente alti ma molto diversi tra di loro. Descrizione: la Falanghina di Villa Raiano si presenta con un colore giallo paglierino lucente. Al naso ha note di agrumi freschi, frutta tropicale, erbe mediterranee e sentori marini. Al palato è fresco, secco, leggero, sapido e con una buona intensità e persistenza.



cod. 06846

V.VILLA RAIANO AGLIANICO 1/75 IGT

AFFINAMENTO: : il 50% in Barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi mentre il rimanente 50% resta in acciaio per lo stesso periodo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Campania IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, balsamico, caldo, strutturato, fresco, abbastanza sapido e giustamente tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con primi di carne, con primi di terra, secondi di carne bianca, secondi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Storia: l'azienda Villa Raiano è stata costruita nel 2009, dal 1996 la produzione era svolta nei vecchi opifici dell'oleificio di famiglia nella frazione Raiano di Serino (AV) che è il fulcro dell'azienda. Una struttura perfettamente integrata nell'ambiente circostante, circondata da vigneti e boschi. In cima ad essa una terrazza panoramica che si affaccia su una meravigliosa vallata scolpita dal fiume Sabato che scende fiero dal Monte Terminio. Curiosità: la viticoltura in Irpinia ha una storia antica. Si è sviluppata, geograficamente, lungo il corso di due fiumi che nascono entrambi dal massiccio Tuoro-Terminio dell'Appennino meridionale, ma che si snodano su due differenti versanti. Sulle rive del fiume Sabato, che scorre sul versante Est, si trovano i comuni che compongono le due denominazioni a bacca bianca della provincia di Avellino: Il Fiano di Avellino docg e il Greco di Tufo docg. Mentre lungo le sponde del fiume Calore, che scorre sul versante Ovest, troviamo le denominazioni rosse, legate tutte all'uva Aglianico, Taurasi docg in primis. L'azienda Villa Raiano ha vigneti di proprietà in tutte le denominazioni di origine della provincia di Avellino. All'interno di esse ha cercato vigne che potessero dare risultati qualitativamente alti ma molto diversi tra di loro. Descrizione: l'Aglianico di Villa Raiano si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Al naso ha note di more, di gelso, di prugne mature, di tabacco e di cacao, con sfumature mentolate in chiusura. Al palato è giustamente tannico, caldo e di

ottima struttura, leggermente sapido nel finale.



cod. 06847

V. QUINTODECIMO AGLIANICO DOCG TERRA D'ECLANO 1/75CL

AFFINAMENTO: per 18 mesi in barrique di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Aglianico Irpinia DOC.

Note descrittive: fruttato, tostato, speziato, balsamico, di corpo, fresco, morbido, abbastanza sapido, intenso, persistente e con un tannino vellutato.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. Descrizione: l'Aglianico Terre d'Eclano di Quintodecimo si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha profumi complessi di frutti di bosco, prugne, liquirizia, caffè. Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e setosi ed un lunghissimo finale in cui prevale un'elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate.



cod. 06849

V. MUSTILLI FALANGHINA SANNIO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Falanghina del Sannio (Sant'Agata dei Goti) DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, di medio corpo, secco, fresco, persistente e abbastanza intenso.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con frutti di mare, crostacei, verdure, risotti e timballi di riso, carpacci di pesce fresco e carni bianche.

Storia: la storia di Leonardo Mustilli è intrecciata a doppio filo con l'evoluzione della viticoltura del Sannio. Papà della Falanghina, insieme a un gruppo di pionieri che nella seconda metà degli anni Settanta scelsero di scommettere su un vitigno all'epoca destinato principalmente alla distilleria, Mustilli seppe ripensare l'azienda di famiglia sul lancio commerciale della Falanghina, puntando su etichette monovitigno che valorizzassero le peculiarità dell'uva autoctona. A Sant'Agata de' Goti, nel quartier generale di Palazzo Rainone (oggi trasformato in luogo d'ospitalità, con wine bar nelle antiche cantine in tufo), la famiglia di Leonardo era arrivata dalla Costiera Amalfitana, discendente da nobile stirpe. E alla promozione della Falanghina e del territorio del Sannio, ha dedicato tutta la vita, sostenuto da sua moglie Marilì e dalle figlie Paola e Anna Chiara, che oggi guidano l'azienda. Descrizione: la Falanghina di Mustilli si presenta con un colore giallo paglierino, con vivaci riflessi dorati e verdolini. Al naso è intenso, persistente, fruttato con sentori di frutta a buccia rossa come la mela annurca e frutta tropicale, floreale e delicatamente speziato. Al palato è secco, fresco, persistente, di medio corpo e struttura.



cod. 06850

V.MUSTILLI PIEDIROSSO SANNIO DOC 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17 C.

Denominazione: Piediroso del Sannio DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, floreale, erbaceo, di medio corpo, secco, fresco, abbastanza morbido e tannico.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: è ideale con paste al ragù, timballi, sartù di riso, polpettone in crosta, con piatti a base di pesce, specie se in zuppa.

Storia: la storia di Leonardo Mustilli è intrecciata a doppio filo con l'evoluzione della viticoltura del Sannio. Papà della Falanghina, insieme a un gruppo di pionieri che nella seconda metà degli anni Settanta scelsero di scommettere su un vitigno all'epoca destinato principalmente alla distilleria, Mustilli seppe ripensare l'azienda di famiglia sul lancio commerciale della Falanghina, puntando su etichette monovitigno che valorizzassero le peculiarità dell'uva autoctona. A Sant'Agata de' Goti, nel quartier generale di Palazzo Rainone (oggi trasformato in luogo d'ospitalità, con wine bar nelle antiche cantine in tufo), la famiglia di Leonardo era arrivata dalla Costiera Amalfitana, discendente da nobile stirpe. E alla promozione della Falanghina e del territorio del Sannio, ha dedicato tutta la vita, sostenuto da sua moglie Marilì e dalle figlie Paola e Anna Chiara, che oggi guidano l'azienda. Descrizione: il Piediroso di Mustilli si presenta con un colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, mediamente intenso. Al naso è intenso, persistente, fine, delicatamente fruttato con note di frutti rossi maturi, decisamente floreale con ricordi di piante officinali, lavanda, salvia, timo. Al palato è secco, sapido, delicatamente tannico, caldo di corpo, abbastanza morbido.



cod. 06851

V.MARTUSCIELLO OTTOUVE GRAGNANO 1/75

Denominazione: Gragnano Penisola Sorrentina DOC.

Affinamento: 30% in barriques francesi di secondo passaggio per 11 mesi, il restante 70% affinamento in acciaio più 6-12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, media struttura, vivace, abbastanza fresco, abbastanza sapido.

Vitigni: Piediroso, Aglianico, Sciascinoso, Suppezza, Castagnara, Surbegna, Olivella, Sauca.

Abbinamento: è ideale con a pizza, la mozzarella di bufala campana, ma anche su un tagliere di salumi o su una pasta al sugo.

Storia: il Gragnano della Penisola Sorrentina doc, citato anche nella commedia Miseria e Nobiltà di Eduardo Scarpetta, è per antonomasia il vino rosso della città di Napoli. Ottouve è il Gragnano della Penisola Sorrentina DOC prodotto da Salvatore Martusciello. Il nome Ottouve è un omaggio alla selezione di uve (piedirosso, aglianico, sciascinoso, suppezza, castagnara, surbegna, olivella e sauca) che, secondo tradizione, vengono uniti per la produzione di questo vino Gragnano. Prodotto da vigneti esposti sui Monti Lattari, in Penisola Sorrentina, ad un'altitudine di 300 m s.l.m e allevato con i sistemi a Raggiera e Spalliera. Dopo la diraspatura e pigiatura, macera con le bucce per 5 giorni cui segue una fermentazione a temperatura controllata a circa 20 C. Un vino rosso frizzante simbolo della città di Napoli, il Gragnano si caratterizza dalla sua grande bevibilità. Descrizione: il Gragnano Ottouve di Salvatore Martusciello si presenta con un colore rosso rubino. Al naso è profumi di viola, fragola, rosa e lampone. In bocca è frizzante, vinoso di corpo medio, leggermente sapido.



cod. 06855

V.VESTINI CAMPAGNANO KAJANERO PALLAGRELLO 1/75 IGT



cod. 06948

V.ST.MICHAEL EPPAN CABERNET 1/75CL



cod. 06957

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA SOLARE 2017 DOC

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA SOLARE 2017 DOC



cod. 06959

V.FRESCOBALDI CASTIGLIONI CASSETTA +2 CALICI (YG01)

V.FRESCOBALDI CASTIGLIONI CASSETTA +2 CALICI (YG01)



cod. 06960

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA 2CALICI YL01

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA 2CALICI YL01



cod. 06961

V.FRESCOBALDI PERANO CASSETTA ENOTECA (XP01)

CHIANTI CLASSICO 2020 2 BT Un vino straordinario per intensità di profumi e ricchezza strutturale. E' un'ottima espressione di pura toscaneità PERFETTO CON: Formaggi di media e lunga stagionatura CHIANTI RISERVA 2018 1 BT colore rosso rubino intenso. Al naso complesso con profumi di viola, mora e frutti rossi maturi su un finale speziato ed elegantemente balsamico. In bocca è raffinato con tannini strutturati e vellutati. Finale lungo dal piacevole ritorno di spezie dolci ed eucalipto.



cod. 06962

V.FRESCOBALDI "3 ROSSI" PORTACALICI CASSETTA

V.FRESCOBALDI "3 ROSSI" PORTACALICI CASSETTA



cod. 06964

V.ELENA WALCH CHARDONNAY 1/75CL

AFFINAMENTO: pper alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: floreale, speziato fresco, intenso, morbido, strutturato e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: ideale come aperitivo, un perfetto accompagnatore a piatti mediterranei, a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce (trote, luccio, salmone, persico).

Storia: Elena Walch è un'azienda vinicola di spicco dell'Alto Adige a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale. Promotrice di qualità ed innovazione, Elena Walch ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa altoatesina guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale. Architetto di professione, Elena Walch ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, portando con sé nuovi concetti di modernizzazione dell'azienda tradizionale. Oggi la conduzione aziendale viene affidata nelle mani delle figlie Julia e Karoline Walch, la quinta generazione della famiglia. La filosofia aziendale è strettamente legata al suo terroir: il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna, e che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità e come tali lasciati in eredità alle prossime generazioni. La convinzione profonda che la qualità del vino nasca in vigna porta dunque con sé la volontà di lavorare senza compromessi, rispettando le caratteristiche individuali del singolo vigneto. Con 60 ettari in coltivazione, tra cui spiccano i due vigneti Vigna Castel Ringberg a Caldaro e Vigna Kastelaz a Tramin, Elena Walch si annovera tra le più importanti personalità vinicole dell'Alto Adige. Descrizione: lo Chardonnay di Elena Walch si presenta con un colore giallo brillante. Al naso ha un bouquet fruttato con note esotiche di Ananas, mela matura e delicati aromi floreali. dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. Al palato regala eleganza ed un'interessante persistenza.



cod. 06965

V.ELENA WALCH MULLER THURGAU 1/75CL

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, fresco ed abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: Ideale come aperitivo ed è adatto a frutti di mare e a primi piatti freschi e ricchi di sapore.

Storia: Elena Walch è un'azienda vinicola di spicco dell'Alto Adige a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale. Promotrice di qualità ed innovazione, Elena Walch ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa altoatesina guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale. Architetto di professione, Elena Walch ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, portando con sé nuovi concetti di modernizzazione dell'azienda tradizionale. Oggi la conduzione aziendale viene affidata nelle mani delle figlie Julia e Karoline Walch, la quinta generazione della famiglia. La filosofia aziendale è strettamente legata al suo terroir: il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna, e che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità e come tali lasciati in eredità alle prossime generazioni. La convinzione profonda che la qualità del vino nasca in vigna porta dunque con sé la volontà di lavorare senza compromessi, rispettando le caratteristiche individuali del singolo vigneto. Con 60 ettari in coltivazione, tra cui spiccano i due vigneti Vigna Castel Ringberg a Caldaro e Vigna Kastelaz a Tramin, Elena Walch si annovera tra le più importanti personalità vinicole dell'Alto Adige. Descrizione: il Muller Thurgau di Elena Walch si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha una aromaticità intrigante con piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. Al palato la freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso.



cod. 06966

V.ELENA WALCH SAUVIGNON 1/75CL

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, fresco, minerale, intenso e persistente.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: ideale come aperitivo, da abbinare a primi piatti di pasta con pesce e verdure e a pesci d'acqua dolce.

Storia: Elena Walch è un'azienda vinicola di spicco dell'Alto Adige a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale. Promotrice di qualità ed innovazione, Elena Walch ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa altoatesina guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale. Architetto di professione, Elena Walch ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, portando con sé nuovi concetti di modernizzazione dell'azienda tradizionale. Oggi la conduzione aziendale viene affidata nelle mani delle figlie Julia e Karoline Walch, la quinta generazione della famiglia. La filosofia aziendale è strettamente legata al suo terroir: il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna, e che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità e come tali lasciati in eredità alle prossime generazioni. La convinzione profonda che la qualità del vino nasca in vigna porta dunque con sé la volontà di lavorare senza compromessi, rispettando le caratteristiche individuali del singolo vigneto. Con 60 ettari in coltivazione, tra cui spiccano i due vigneti Vigna Castel Ringberg a Caldaro e Vigna Kastelaz a Tramin, Elena Walch si annovera tra le più importanti personalità vinicole dell'Alto Adige. Descrizione: il Sauvignon di Elena Walch si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso il suo bouquet aromatico ha sentori di uva spina matura, papaya, bacche di sambuco e delicate note erbacee. Al palato la struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.



cod. 06967

V.ELENA WALCH PINOT NERO 1/75CL

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in parte in grandi botti di rovere da 22hl e in parte in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, fresco, minerale, abbastanza strutturato e poco tannico.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: ideale per primi piatti corposi e piatti a base di carne rossa o selvaggina e formaggi piccanti.

Storia: Elena Walch è un'azienda vinicola di spicco dell'Alto Adige a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale. Promotrice di qualità ed innovazione, Elena Walch ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa altoatesina guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale. Architetto di professione, Elena Walch ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, portando con sé nuovi concetti di modernizzazione dell'azienda tradizionale. Oggi la conduzione aziendale viene affidata nelle mani delle figlie Julia e Karoline Walch, la quinta generazione della famiglia. La filosofia aziendale è strettamente legata al suo terroir: il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna, e che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità e come tali lasciati in eredità alle prossime generazioni. La convinzione profonda che la qualità del vino nasca in vigna porta dunque con sé la volontà di lavorare senza compromessi, rispettando le caratteristiche individuali del singolo vigneto. Con 60 ettari in coltivazione, tra cui spiccano i due vigneti Vigna Castel Ringberg a Caldaro e Vigna Kastelaz a Tramin, Elena Walch si annovera tra le più importanti personalità vinicole dell'Alto Adige. Descrizione: il Pinot Nero di Elena Walch si presenta con un colore rubino brillante. Al naso si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.



cod. 06968

V.ELENA WALCH MERLOT 1/75CL

AFFINAMENTO: si affina sulle fecce nobili per 4 mesi, con frequenti rimontaggi in acciaio e parte minore in barrique nuove.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato con note dolci agrumate, speziato, avvolgente e morbido.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: si abbina con la pasta ripiena di carni bianche e formaggi, ideale anche con del pesce in umido.

Attems è un nome che evoca la storia del vino in Friuli Venezia Giulia. Risale infatti al 1106 il primo documento che attesta i possedimenti di terre vocate alla viticoltura in Collio da parte della dinastia Attems e la produzione di Ribolla Gialla e Refosco è registrata nei libri mastri del 1764. La storia di Attems si intreccia così con la Storia: dal Patriarcato di Aquileia alla Contea di Gorizia, dalla Prima Guerra Mondiale ai giorni nostri. Di proprietà della famiglia Frescobaldi dal 2000, Attems è passato affascinante, presente affermato e futuro di innovazione. Descrizione: lo chardonnay di Attems si presenta di un colore giallo paglierino intenso con riflessi color scorza di limone maturo. Il profumo è dolce con note di confettura d'agrumi, nocciola, e lievito

di birra. Il palato è avvolgente, morbido e strutturato con un finale di miele di castagno, melone giallo e una percezione di tannini molto intrigante.



cod. 07029

V. ANTINORI PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO M. 2015

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: per più di 24 mesi in botti grandi di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, intenso con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: a tutto pasto, trova grandi abbinamenti con ogni tipo di cacciagione in umido, carni alla brace, formaggi e salumi stagionati.



cod. 07036

V. TERRE MAGRE CHARDONNAY DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 7 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 8-10 C.

Denominazione: Friuli DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, morbido, abbastanza sapido e fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a primi piatti di pesce o a portate a base di carni bianche.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicendano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di

Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: lo Chardonnay Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un colore giallo paglierino intenso e brillante con tonalità dorate. Al naso note fruttate di mela, pera e soprattutto ananas. Con la maturazione si percepiscono sentori di frutta secca come la noce e la nocciola su un fondo di note di miele. Al palato è di struttura, con buona mineralità e acidità, vellutato, di grande persistenza.



cod. 07037

V. TERRE MAGRE CABERNET FRANC DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 6 mesi in botti grandi.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Friuli DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, strutturato, morbido, abbastanza tannico, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Cabernet Franc.

Abbinamento: è ideale con piatti di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Cabernet Franc Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Al naso ha sentori di frutta rossa, tipiche note erbacee e di peperone. Sentori di erbe aromatiche mediterranee come l'origano. Al palato è di notevole struttura, ma vellutato e morbido in bocca.



cod. 07038

V. TERRE MAGRE CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 6 mesi in botti grandi.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Friuli DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di medio corpo, abbastanza morbido e tannico, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con carni rosse, pollame e cacciagione, si accompagna piacevolmente anche a salumi e formaggi stagionati.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Cabernet Sauvignon Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un colore rosso rubino carico con riflessi leggermente granati. Al naso è speziato con note di chiodi di garofano e sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco. Con l'affinamento emergono aromi di vaniglia. Sapore pieno, vellutato con speziatura dolce e delicata dei tannini e molto persistente in bocca.



cod. 07039

V. TERRE MAGRE REFOSCO DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 6 mesi in botti grandi.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Friuli DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, di media struttura, abbastanza morbido e tannico, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Refosco del Peduncolo Rosso.

Abbinamento: è ideale con piatti di affettati, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Refosco del Peduncolo Rosso Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Al naso è fruttato, con note tipiche di lampone e mirtillo e con sfumature erbacee e speziate. Al palato è armonico e vellutato, grazie alla morbidezza dei suoi tannini. Sentori di marmellata con sottofondo di cuoio nel finale.



cod. 07040

V. TERRE MAGRE SAUVIGNON DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 6 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 8-10 C.

Denominazione: Friuli DOC.

Note descrittive: erbaceo, fruttato, agrumato, abbastanza strutturato, abbastanza sapido, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: è ideale per portate a base di pesce, verdure o piatti piccanti.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Sauvignon Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un colore giallo paglierino luminoso con sfumature verdognole. Profilo olfattivo molto personalizzato con sentori vegetali evidenti di salvia, note di peperone e foglia di pomodoro con note di albicocca, frutta esotica e pompelmo. Sapore grasso e invitante, decisamente aromatico.



cod. 07041

V. TERRE MAGRE TRAMINER DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 6 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 8-10 C.

Denominazione: Friuli DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, strutturato, abbastanza fresco, morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Traminer Aromatico.

Abbinamento: è ideale da gustare insieme a portate a base di carni bianche e pesce. Eccellente con piatti della cucina orientale e con formaggi speziati.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90

attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Traminer Aromatico Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, caratteristico profumo di rosa, sentori di frutta tropicale a cui seguono cenni impercettibili di spezie. In bocca è persistente, morbido e avvolgente, quasi cremoso con note dolci di miele.



cod. 07042

V. TERRE MAGRE RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI 1/75CL

Affinamento: circa 8 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 6-8 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, di medio corpo, sapido, fresco, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Abbinamento: è ideale come aperitivo e si sposa bene con cani bianche, pesce, verdure e primi piatti.

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicinano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Ribolla Gialla Terre Magre di Piera Martellozzo si presenta con un colore giallo paglierino, con leggere sfumature verdognole. Al naso ha bouquet floreale con note di rosa bianca, genziana, acacia e fruttato di pesca bianca, mela e pera, unite a spiccate note agrumate. Al palato si completa con una buona acidità che conferisce al vino una caratteristica freschezza.



cod. 07058

V. MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI BIANCO DOC 1/75

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, morbido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Biancolella.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, con le cozze gratinate e con formaggi freschi e di media stagionatura.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: La roccia della Costa d' Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Ravello rosato di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosa tenue. Al naso ha un profumo fruttato misto a note floreali. Il sapore è equilibrato tra componenti morbide e cremose, e parti sapide, minerali e fresche ed è di buona persistenza e intensità aromatica.



cod. 07059

V. MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI ROSSO DOC 1/75

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi rosso DOC.

Note descrittive: Intenso, dolce, fruttato, piccola frutta a bacca rossa, marasca, confettura di frutti di bosco e leggeri richiami di pepe nero. Gusto Equilibrato, armonioso, ottima corrispondenza gusto-olfattiva, dal finale persistente e con tannini eleganti.

Vitigni: Piediroso 50%, Aglianico 50%.

Abbinamento: è ideale con risotti al sugo di carne, carne rossa in umido, pasta al sugo di carne.

Storia: Il Costa d'Amalfi Rosso della famosa cantina Marisa Cuomo è un vino rosso fruttato e dai profumi intensi. Le uve di Piediroso e Aglianico, equamente utilizzate per realizzare questo blend, crescono su terrazzamenti costieri posti a circa 200 metri s. l.m. e dopo un'attenta vinificazione affinano brevemente in vasche d'acciaio. Il colore è rosso rubino luminoso e i profumi sprigionati sono quelli di frutta a bacca rossa, marasca, fragola e leggeri cenni di pepe. Il sorso è avvolgente, pieno, equilibrato e dal finale di lunga persistenza aromatica.



cod. 07074

V. ANDRE & MIRELLE TISSOT DD 2022

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: fruttato, floreale, crosta di pane.

Vitigni: Chardonnay, Aligoté

Abbinamento: piatti ricchi di carne bianca e pesce azzurro, formaggi a pasta molle



cod. 07075

V. DU COULET CORNAS BRISE CAILLOUX 2021 ROSSO

V. DU COULET CORNAS BRISE CAILLOUX 2021 ROSSO



cod. 07076

V. MARCEL LA PIERRE CAMBON BROULLY 2022

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 -13 C.

Denominazione: Brouilly AOC

Note descrittive: frutta matura, ciliegia, sottobosco

Vitigni: Gamay

Abbinamento: pasta, secondi di carne.

Storia: Il Domaine Marcel Lapierre è un'azienda vinicola della zona del Beaujolais. Da 13 ettari di Gamay si producono vini piacevoli ed immediati, sublimi espressioni del Beaujolais. Descrizione: colore rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet fruttato di ciliegia, note di erba bagnata e terra, per un sorso fresco e piacevole da bere.



cod. 07078

V. STANKO RADIKON RS ROSSO



cod. 07079

V. STANKO RADIKON MERLOT 2006 1/50CL



cod. 07080

V. FORADORI LEZER 2020

AFFINAMENTO: 4 mesi in botti di legno, vasche di cemento e anfore di terracotta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, di medio corpo, fresco, abbastanza sapido, poco tannico e abbastanza persistente.

Vitigni: Teroldego e altre varietà a bacca rossa.

Abbinamento: è ideale con pasta sugo di verdure, stuzzichini, formaggi freschi, affettati e salumi, e pizza.

Storia: la cantina Foradori è stata fondata nel 1939 a Mezzolombardo, in provincia di Trento. Elisabetta Foradori ha preso le redini dell'azienda nel 1984, dopo aver terminato gli studi alla scuola enologica di S. Michele all'Adige. Spinta da una forte passione e da un incondizionato amore per la propria terra, Elisabetta si è imposta sin dagli esordi di recuperare quella che è una delle varietà vitate autoctone più antiche della zona, il teroldego, cercando di mettere a punto dei modi per valorizzare quest'uva, e quindi renderla in grado di esprimere il territorio e il suo carattere più sincero e genuino. Questa missione è andata di pari passo con la ricerca di una viticoltura naturale e ha portato, attraverso la selezione massale, al riconoscimento di quindici diversi biotipi di teroldego, uva regina incontrastata del Campo Rotaliano. Curiosità: Dal 2002 l'agricoltura è stata convertita totalmente alla biodinamica. Gli ettari vitati sono circa 28, si sviluppano tra il Campo Rotaliano e le colline di Cognola e sono impiantati, oltre che

con teroldego, anche con incrocio manzoni e nosiola, anch'essi vitigni autoctoni del Trentino. L'azienda Foradori fa parte de " I Dolomiti", un gruppo di viticoltori della zona uniti dallo spirito pionieristico della biodinamica, e dal 2007 è socia anche di VinNatur, che riunisce oltre 170 viticoltori naturali provenienti da nove nazioni diverse. Al netto di tutto, ritroviamo etichette che rispondono ai nomi di "Morei", "Sgarzon", "Granato", "Fontanasanta" e "Fuoripista". Descrizione: il Lezer di Foradori si presenta di colore rosso violaceo, tendente al porpora. Al naso ha aromi di frutti di bosco, prugna, ciliegie e richiami floreali. In bocca è molto fresco, succoso, dissetante, beverino e sottile.



cod. 07081

V.FORADORI FORADORI TEROLDEGO 2019

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di legno e vasche di cemento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, abbastanza strutturato, fresco, abbastanza sapido, abbastanza tannico e abbastanza persistente.

Vitigni: Teroldego.

Abbinamento: è ideale con risotto e pasta con sugo di carne, risotto e pasta con sugo di verdure, carne arrosto e grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: la cantina Foradori è stata fondata nel 1939 a Mezzolombardo, in provincia di Trento. Elisabetta Foradori ha preso le redini dell'azienda nel 1984, dopo aver terminato gli studi alla scuola enologica di S. Michele all'Adige. Spinta da una forte passione e da un incondizionato amore per la propria terra, Elisabetta si è imposta sin dagli esordi di recuperare quella che è una delle varietà vitate autoctone più antiche della zona, il teroldego, cercando di mettere a punto dei modi per valorizzare quest'uva, e quindi renderla in grado di esprimere il territorio e il suo carattere più sincero e genuino. Questa missione è andata di pari passo con la ricerca di una viticoltura naturale e ha portato, attraverso la selezione massale, al riconoscimento di quindici diversi biotipi di teroldego, uva regina incontrastata del Campo Rotaliano. Curiosità: Dal 2002 l'agricoltura è stata convertita totalmente alla biodinamica. Gli ettari vitati sono circa 28, si sviluppano tra il Campo Rotaliano e le colline di Cognola e sono impiantati, oltre che con teroldego, anche con incrocio manzoni e nosiola, anch'essi vitigni autoctoni del Trentino. L'azienda Foradori fa parte de "I Dolomiti", un gruppo di viticoltori della zona uniti dallo spirito pionieristico della biodinamica, e dal 2007 è socia anche di VinNatur, che riunisce oltre 170 viticoltori naturali provenienti da nove nazioni diverse. Al netto di tutto, ritroviamo etichette che rispondono ai nomi di "Morei", "Sgarzon", "Granato", "Fontanasanta" e "Fuoripista". Descrizione: il Foradori Teroldego di Foradori si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso è fruttato e floreale, con sentori di fiori rossi, violette, spezie e frutti di bosco. In bocca è rotondo, fresco, agile e fruttato, con una buona mineralità, sensazione tannica piacevole, e con un finale leggermente ammandorlato.



cod. 07082

V.FORADORI SGARZON TEROLDEGO 2022

AFFINAMENTO: 8 mesi in anfore di terracotta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, abbastanza strutturato, fresco, morbido, sapido, complesso, abbastanza tannico e abbastanza persistente.

Vitigni: Teroldego.

Abbinamento: è ideale con risotto con sugo di carne, carne rossa in umido, selvaggina, carne arrosto e grigliata, pasta sugo di carne.

Storia: la cantina Foradori è stata fondata nel 1939 a Mezzolombardo, in provincia di Trento. Elisabetta Foradori ha preso le redini dell'azienda nel 1984, dopo aver terminato gli studi alla scuola enologica di S. Michele all'Adige. Spinta da una forte passione e da un incondizionato amore per la propria terra, Elisabetta si è imposta sin dagli esordi di recuperare quella che è una delle varietà vitate autoctone più antiche della zona, il teroldego, cercando di mettere a punto dei modi per valorizzare quest'uva, e quindi renderla in grado di esprimere il territorio e il suo carattere più sincero e genuino. Questa missione è andata di pari passo con la ricerca di una viticoltura naturale e ha portato, attraverso la selezione massale, al riconoscimento di quindici diversi biotipi di teroldego, uva regina incontrastata del Campo Rotaliano. **Curiosità:** Dal 2002 l'agricoltura è stata convertita totalmente alla biodinamica. Gli ettari vitati sono circa 28, si sviluppano tra il Campo Rotaliano e le colline di Cognola e sono impiantati, oltre che con teroldego, anche con incrocio manzoni e nosiola, anch'essi vitigni autoctoni del Trentino. L'azienda Foradori fa parte de "I Dolomiti", un gruppo di viticoltori della zona uniti dallo spirito pionieristico della biodinamica, e dal 2007 è socia anche di VinNatur, che riunisce oltre 170 viticoltori naturali provenienti da nove nazioni diverse. Al netto di tutto, ritroviamo etichette che rispondono ai nomi di "Morei", "Sgarzon", "Granato", "Fontanasanta" e "Fuoripista". **Descrizione:** il Foradori Teroldego di Foradori si presenta di colore rosso granato scuro. Al naso ha note di frutta a bacca rossa, piccoli fiori selvatici e spezie. In bocca è di grande freschezza ed equilibrio, rotondo, pieno, complesso e con una traccia minerale intensa.



cod. 07083

V.FORADORI FONTANASANTA MANZONI BIANCO

AFFINAMENTO: circa 7 mesi in botti di acacia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT.

Note descrittive: fruttato, abbastanza strutturato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Manzoni Bianco.

Abbinamento: è ideale con le carni bianche, le paste al forno e i primi piatti elaborati a base di salse bianche.

Storia: la cantina Foradori è stata fondata nel 1939 a Mezzolombardo, in provincia di Trento. Elisabetta Foradori ha preso le redini dell'azienda nel 1984, dopo aver terminato gli studi alla scuola enologica di S. Michele all'Adige. Spinta da una forte passione e da un incondizionato amore per la propria terra, Elisabetta si è imposta sin dagli esordi di recuperare quella che è una delle varietà vitate autoctone più antiche della zona, il teroldego, cercando di mettere a punto dei modi per valorizzare quest'uva, e quindi renderla in grado di esprimere il territorio e il suo carattere più sincero e genuino. Questa missione è andata di pari passo con la ricerca di una viticoltura naturale e ha portato, attraverso la selezione massale, al riconoscimento di quindici diversi biotipi di teroldego, uva regina incontrastata del Campo Rotaliano. **Curiosità:** Dal 2002 l'agricoltura è stata convertita totalmente alla biodinamica. Gli ettari vitati sono circa 28, si sviluppano tra il Campo Rotaliano e le colline di Cognola e sono impiantati, oltre che con teroldego, anche con incrocio manzoni e nosiola, anch'essi vitigni autoctoni del Trentino. L'azienda Foradori fa parte de "I Dolomiti", un gruppo di viticoltori della zona uniti dallo spirito pionieristico della biodinamica, e dal 2007 è socia anche di VinNatur, che riunisce oltre 170 viticoltori naturali provenienti da nove nazioni diverse. Al netto di tutto, ritroviamo etichette che rispondono ai nomi di "Morei", "Sgarzon", "Granato", "Fontanasanta" e "Fuoripista". **Descrizione:** il Fontanasanta Manzoni Bianco di Foradori si presenta di colore giallo paglierino. Al naso l'intensità di frutto è davvero profonda, con note di mela essiccata, pesca e mango. In bocca è di corpo pieno, equilibrato, con un'acidità elegante, caratterizzato da un leggero finale minerale.



cod. 07084

V. LA STOPPA TREBBIOLO ROSSO FERMO 2022

V. LA STOPPA TREBBIOLO ROSSO FERMO 2022



cod. 07085

V. BUONDONNO ROSSO DI TOSCANA 2021

V. BUONDONNO ROSSO DI TOSCANA 2021



cod. 07086

V. BUONDONNO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

V. BUONDONNO CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018



cod. 07087

V. LUIGI TECCE SATYRICON CAMPI TAURASINI 2018

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 10 mesi in acciaio, poi 10 in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Note descrittive: Inebriante ventaglio di sentori fruttati, speziati e minerali con note di cera, china, prugna, carbone e brace. Gusto Ricco, complesso e persistente.

Vitigni: Aglianico 100%.

Abbinamento: Risotto con sugo di carne, carne rossa, selvaggina, carne arrosto e grigliata.

Storia: Il Satyricon di Luigi Tecce è un Aglianico in purezza che nasce nelle vocate terre d'Irpinia. un rosso intenso, profondo e complesso, prodotto da uno dei vigneron più originali e quotati per la sua capacità d'interpretare un vitigno difficile come l'Aglianico con grande personalità e carattere. Le poche migliaia di bottiglie della sua piccola produzione artigianale vanno subito a ruba tra gli appassionati, che ritrovano nei vini di Tecce un gusto del territorio, autentico, sincero e genuino. Il lungo affinamento in legno e acciaio, permette all'Aglianico di levigare le sue caratteristiche asprezze giovanili e di regalare un vino in cui aromi fruttati e note d'evoluzione terziaria, trovano una perfetta armonia espressiva. Il rosso Satyricon del produttore irpino Luigi Tecce è un Aglianico realizzato con uve che provengono da vigneti coltivati su terreni di composizione eterogenea, con presenza di calcare, sabbie, argille e materiale d'antica origine vulcanica. La fermentazione si svolge in serbatoi d'acciaio con utilizzo di soli lieviti indigeni e un periodo di macerazione sulle bucce di circa tre settimane. Prima della messa in vendita, il vino matura 12 mesi in barrique, 10 mesi in acciaio e 10 mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso. All'olfatto sprigiona aromi di piccoli frutti a bacca scura, sentori speziati, note minerali di grafite, note di china e una leggera sensazione fumé. Al palato ha sostanza e struttura, con tannini vivi e un sorso di buona complessità aromatica. Il finale è lungo e persistente, con una chiusura fresca e speziata. Tutto il fascino di un Aglianico artigianale: un vero vino da vigneron.



cod. 07088

V. LUIGI TECCE POLIPHEMO TAURASI 2014

AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio e 24 mesi tra tonneau e botti grandi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Note descrittive: Note di ciliegia, corteccia, pepe rosa, giuggiole, arancia, mirto, incenso, glicine e malva. Gusto Potente e bilanciato, elegante e di pregiata persistenza minerale.

Vitigni: Aglianico 100%.

Abbinamento: Carne rossa in umido, selvaggina, formaggi stagionati, carne arrosto e grigliata.

Storia: Il Taurasi Riserva Poliphemo Vecchie Vigne di Luigi Tecce è una vera e propria bomba, capace di riassumere in sé il concetto di potenza e veracità. Quando si parla di Taurasi si parla indubbiamente di una delle eccellenze del vino italiano, in quella che è la triade dei grandi vini della nostra penisola assieme a Barolo e Brunello di Montalcino. Le caratteristiche dell'Aglianico però sono diverse e uniche, e nelle sue espressioni di punta dà vita a vini austeri, potenti e trainati da un tannino scolpito che rimane impresso nella memoria. Uno dei gioielli della zona è quello di Luigi Tecce, nome noto agli appassionati poiché le sue bottiglie sono tra le più emozionanti ed espressive in cui si possa imbattersi. Liquidi che sfidano il tempo, prodotti con cura maniacale e con attenzione particolare alla perfetta maturazione delle uve, fattore purtroppo non considerato da alcuni vignaioli improvvisati. Esperienza memorabile.



cod. 07089

V. LUIGI TECCE PURO SANGUE TAURASI 2014

AFFINAMENTO: affinato 12 mesi in vecchie tonneaux e poi, altrettanti, in botti da 50hl.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: Rosso rubino intenso. Al naso è ampio e acuto, si esprime con profumi caldi e piacevoli di fichi caramellati e prugne e note di pasticceria. Al palato è di corpo pieno, ben strutturato, con una buona vena acida e un'ottima persistenza.

Vitigni: aglianico 100%.

Abbinamento: Secondi di carne rossa, Selvaggina.

Storia: Luigi Tecce è un vignaiolo colto e spontaneo: non è abituato a seguire gli schemi e mette nel suo vino poesia e colore. Ha preso le redini dell'azienda agricola di famiglia nel 1997, a seguito della morte improvvisa del padre. I vigneti di proprietà sono ubicati a Paternopoli, zona della famosa DOCG della Campania "Taurasi". Si estendono per circa cinque ettari con esposizione a sud e a 550 metri sopra il livello del mare. Da essi, Luigi Tecce elabora i suoi due vini rossi: il Taurasi "Poliphemo" e l'Aglianico Irpinia "Satyricon". I vini di Tecce hanno grande energia e spessore e sono vini che si esaltano perfettamente in accompagnamento con dei piatti, mai da soli. Luigi Tecce rifiuta l'utilizzo di qualsiasi tecnologia e utilizza pochi strumenti enologici: ne risultano quindi vini che evolvono notevolmente nel tempo.



cod. 07092

V.TENUTE DETTORI TUDERI 2016 IGP

AFFINAMENTO: 24-30 mesi in piccole vasche di cemento, poi alcuni mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Note descrittive: Esplosivo e fruttato, con note intense di frutta rossa matura, mirtilli, amarene, humus e sottobosco. Gusto Corposo e intenso, con un sorso denso, caldo e concentrato, ricco di piacevoli aromi di frutta dolce matura.

inamento: Carne rossa, cioccolato fondente, selvaggina, formaggi stagionati.

Storia: Il Tuderì è un vino rosso a base di Cannonau dalla personalità densa, morbida e ricca di frutto. Alessandro Dettori, vignaiolo a Sennori in provincia di Sassari, è una figura tra le più stimate nell'ambito di una produzione di vini fatti come una volta, senza compromessi. Il suo approccio, sia in vigna che in cantina, è quello di lasciare esprimere liberamente frutto e terra, nell'ottica del minor interventismo possibile. Io non seguo il mercato, produco vini che piacciono a me, vini del mio territorio, vini di Sennori. Sono ciò che sono e non ciò che vuoi che siano. Una frase che vale più di molte parole. Tra vecchie viti di Cannonau, Monica, Pascale e Vermentino il risultato è quello di nettari poliedrici, difficilmente dimenticabili, ma non per tutti. Il vino Tuderì si palesa nel calice con colore rosso rubino di netta intensità, tendente al granato. Il frutto è esplosivo e pimpante già dalla prima olfazione, racconta la Sardegna in modo fedele e coinvolgente: mirto, elicriso, prugna matura, humus, amarene e carrube. Nettare solare, nell'accezione più stretta del termine. All'assaggio si rivela nella sua materia ricca e definita, dotato di un estratto importante e di un leggero residuo zuccherino. Carnoso, pieno, lunghissimo, sa essere esaltante su agnelli al forno o formaggi ben stagionati. Assaggio personale e memorabile.



cod. 07095

V.ARIANNA OCCHIPINTI BIANCO

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche di cemento sulle fecce fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: Delicati ed aromatici, fiori bianchi, camomilla, pesche bianche, note agrumate e balsamiche con un rimando vegetale.

Vitigni: Albanello 50%, Zibibbo 50%.

Abbinamento: Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina. Puoi lasciarlo riposare in cantina tranquillamente per 2-3 anni.

Storia: Bianco è un vino bianco capace di esprimere la ricchezza e la personalità della Sicilia. Nasce da uve autoctone macerate sulle bucce ed esprime profumi di frutta, agrumi, erbe aromatiche e balsamiche e un gusto espressivo, tradizionale e diretto. Vino fatto come una volta con metodi artigianali, Triple A.



cod. 07096

V. CLAUD PREISINGER PUSZTA LIBRE 2022

V. CLAUD PREISINGER PUSZTA LIBRE 2022



cod. 07097

V. MOVIA BRDA PURO BIANCO

AFFINAMENTO: Sosta 4 anni in barrique. Assemblaggio e presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Ancestrale con aggiunta di mosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: fruttato, floreale, minerale

Vitigni: Ribolla, Chardonnay.

Abbinamento: aperitivo, sushi e sashimi, risotti, pasticceria secca.

Storia: A cavallo tra Italia e Slovenia spicca l'azienda Movia, nel cuore del Collio, Brda in sloveno. Acquistata dalla famiglia Kristancic nel 1820, l'azienda vanta una storia vinicola di oltre 300 anni. Movia fu l'unica azienda di tutta la Repubblica Federale di Jugoslavia a non dover conferire le uve alla Cooperativa di Dobrovo, grazie ai suoi vigneti tagliati a metà dai confini e al nonno di Mirko Kristancic, che durante la guerra finanziò i partigiani. Tito fece così diventare Movia fornitore ufficiale del protocollo. Negli anni '90 la tenuta viene presa in mano da Ales, nipote di Mirko, che subito si fa esponente di una filosofia produttiva naturale. Le sue vinificazioni, spesso con lunghe macerazioni, chiarifiche e filtrazioni naturali, sono il frutto di una saggezza collettiva acquisita e perfezionata nel corso dei due secoli di produzione. Per questo i vini di Movia sono impareggiabili nell'autenticità e nella loro

purezza di espressione. Tra le tante etichette spiccano il Puro, nelle sue due versioni bianco e rosato, uno spumante unico nel suo genere, da sboccare all'apertura, il Lunar vino puro e materico senza solfiti aggiunti ed infine il Veliko, nelle sue due versioni Belik (bianco) e Rdece (rosso), i vini firma di Movia. Descrizione: Giallo paglierino con sfumature ramate. Profumo Pregevole, armonico, fruttato e dai sentori lievemente salmastri. Fresco, minerale e secco



cod. 07098

V.MOVIA BRDA PURO ROSE'

AFFINAMENTO: Sosta 4 anni in barrique. Assemblaggio e presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo Ancestrale con aggiunta di mosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: fruttato, floreale, minerale

Vitigni: Ribolla, Chardonnay.

Abbinamento: aperitivo, sushi e sashimi, risotti, pasticceria secca.

Storia: A cavallo tra Italia e Slovenia spicca l'azienda Movia, nel cuore del Collio, Brda in sloveno. Acquistata dalla famiglia Kristancic nel 1820, l'azienda vanta una storia vinicola di oltre 300 anni. Movia fu l'unica azienda di tutta la Repubblica Federale di Jugoslavia a non dover conferire le uve alla Cooperativa di Dobrovo, grazie ai suoi vigneti tagliati a metà dai confini e al nonno di Mirko Kristancic, che durante la guerra finanzia i partigiani. Tito fece così diventare Movia fornitore ufficiale del protocollo. Negli anni '90 la tenuta viene presa in mano da Ales, nipote di Mirko, che subito si fa esponente di una filosofia produttiva naturale. Le sue vinificazioni, spesso con lunghe macerazioni, chiarifiche e filtrazioni naturali, sono il frutto di una saggezza collettiva acquisita e perfezionata nel corso dei due secoli di produzione. Per questo i vini di Movia sono impareggiabili nell'autenticità e nella loro purezza di espressione. Tra le tante etichette spiccano il Puro, nelle sue due versioni bianco e rosato, uno spumante unico nel suo genere, da sboccare all'apertura, il Lunar vino puro e materico senza solfiti aggiunti ed infine il Veliko, nelle sue due versioni Belik (bianco) e Rdece (rosso), i vini firma di Movia. Descrizione: Giallo paglierino con sfumature ramate. Profumo Pregevole, armonico, fruttato e dai sentori lievemente salmastri. Fresco, minerale e secco



cod. 07099

V.DE MOOR BOURGOGNE ALIGOTE' PLANTATION 2022

V.DE MOOR BOURGOGNE ALIGOTE' PLANTATION 2022



cod. 07101

V. MASTROBERARDINO REDIMORE DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in legno per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi circa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Irpinia Aglianico DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, elegante e morbido e abbastanza fresco e tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con antipasti come minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati, con primi piatti di sughi di carne, funghi e tartufi e secondi piatti di carni bianche e rosse.

Storia: la famiglia Mastroberardino vive il contesto socioculturale vitivinicolo da oltre due secoli, in base alle più attendibili ricostruzioni storiche. Le prime tracce della presenza in Irpinia risalgono al catasto borbonico, a metà del Settecento, epoca in cui la famiglia elesse il villaggio di Atripalda a proprio quartier generale, ove sono tuttora situate le antiche cantine, e di lì ebbe origine a una discendenza che legò indissolubilmente le proprie sorti al culto del vino. Dieci generazioni, da allora, hanno condotto le attività di famiglia, tra alterne vicende, come sempre accadde nelle storie delle imprese familiari di più antica origine. Il territorio irpino deve le sue peculiarità alla particolare condizione pedoclimatica, che risente anche dell'influenza vulcanica del Vesuvio, idoneo all'allevamento dei vitigni autoctoni, tra cui spicca per diffusione e qualità l'Aglianico. Descrizione: l'Aglianico di Mastroberardino si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono aromi intensi di amarena, mora selvatica, viola e spezie. Al palato è elegante e morbido, con note che richiamano frutti di bosco e confettura di fragole, buona freschezza e tannicità.



cod. 07102

V. LE ROSE MALVASIA PUNTINATA DEL LAZIO BIO 1/75CL

AFFINAMENTO: in parte in cemento, in parte in inox e in parte in botti grandi di legno, poi riposa in bottiglia per raggiungere la rotondità ottimale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Lazio Bianco IGP Biologico.

Note descrittive: speziato, fruttato, floreale, minerale, di corpo, sapido, fresco e persistente.

Vitigni: Malvasia, Verdicchio.

Abbinamento: ideale con primi di pesce, secondi di carne bianca e secondi di pesce.

Storia: l'Azienda Agricola Le Rose nasce da una convinta e condivisa passione per i prodotti della terra e da un apprezzamento acquistato nel 2003 nella campagna di Velletri. In questa piccola tenuta di fronte al mare, situata tra le colline dei Castelli Romani, grazie alla guida di un enologo coraggioso come Luca D'Attoma, hanno individuato, tra la tradizione, il passato geologico delle terre Laziali e la ricerca della qualità, dei vitigni che potessero arricchire e rinnovare quelli già presenti nella zona. Curiosità: fin

dall'inizio l'Azienda Agricola Le Rose ha scelto di intraprendere la via del biologico puntando nel tempo alla conversione in biodinamica. Dal 2011 le etichette dei vini sono tutte bio. Descrizione: il Tre Armi Bianco dell'Azienda Le Rose si presenta con un colore giallo paglierino profondo e brillante. Al naso ha sentori speziati di pepe verde, note floreali di acacia e fiori di campo e profumi di pesca bianca e melone bianco. Al gusto è deciso, sapido, con acidità ben bilanciata e di lunga persistenza.



cod. 07122

V.HOFSTATTER GEWURZTRAMINER 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Gewurztraminer Alto Adige DOC.

Note descrittive: aromatico, speziato, floreale, strutturato, fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Gewurztraminer.

Abbinamento: a tutto pasto, si esalta con piatti a base di crostacei, fegato d'oca e formaggi erborinati, magari a fine pasto.

Storia: l'azienda Hofstatter è nota in tutto il mondo soprattutto per i suoi Pinot Nero e Gewurztraminer. La tenuta J. Hofstatter sorge nel centro di Tramin-Termenon paese in provincia di Bolzano. A guidare oggi l'azienda in quarta generazione è Martin Foradori Hofstatter che ha alle sue spalle tre generazioni e oltre un secolo di esperienza nella cura di vitigni esigenti come Pinot Nero e Gewurztraminer ma anche di varietà come Lagrein, Pinot Bianco e Schiava. Curiosità: la Tenuta J. Hofstatter ha legato il suo nome anche alla volontà di tenere accesi i riflettori sul tema della zonazione in Alto Adige. Le proprietà della tenuta J. Hofstatter includono 6 masi (tipiche tenute altoatesine), situati in microzone diverse tra loro. Questi masi, circondati da vigneti, si estendono sia sul versante est che su quello ovest della Valle dell'Adige, cosa unica in Alto Adige per una cantina a conduzione familiare. Le viti hanno le loro radici su altipiani e colline a varie altitudini. Ciascuna vigna ha un terroir e condizioni microclimatiche non replicabili altrove. Ed è proprio per questo che la tenuta J. Hofstatter è stata la prima azienda della sua regione ad introdurre il termine "Vigna" per alcuni dei suoi vini: per valorizzare la singola produzione e le corrispondenti particelle, base per qualsiasi vino che vuole essere un vero "Cru". Descrizione: il Gewurztraminer di Hofstatter presenta un colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate e affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.



cod. 07123

V.HOFSTATTER MULLER THURGAU 1/75

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza fresco, leggermente aromatico, armonioso, intenso e persistente.

Vitigni: Muller Thurgau.

Abbinamento: è ideale con antipasti, carni bianche, verdure fresche di stagione alla griglia.

Storia: l'azienda Hofstatter è nota in tutto il mondo soprattutto per i suoi Pinot Nero e Gewurztraminer. La tenuta J. Hofstatter sorge nel centro di Tramin-Termenò paese in provincia di Bolzano. A guidare oggi l'azienda in quarta generazione è Martin Foradori Hofstatter che ha alle sue spalle tre generazioni e oltre un secolo di esperienza nella cura di vitigni esigenti come Pinot Nero e Gewurztraminer ma anche di varietà come Lagrein, Pinot Bianco e Schiava. Curiosità: la Tenuta J. Hofstatter ha legato il suo nome anche alla volontà di tenere accesi i riflettori sul tema della zonazione in Alto Adige. Le proprietà della tenuta J. Hofstatter includono 6 masi (tipiche tenute altoatesine), situati in microzone diverse tra loro. Questi masi, circondati da vigneti, si estendono sia sul versante est che su quello ovest della Valle dell'Adige, cosa unica in Alto Adige per una cantina a conduzione familiare. Le viti hanno le loro radici su altopiani e colline a varie altitudini. Ciascuna vigna ha un terroir e condizioni microclimatiche non replicabili altrove. Ed è proprio per questo che la tenuta J. Hofstatter è stata la prima azienda della sua regione ad introdurre il termine "Vigna" per alcuni dei suoi vini: per valorizzare la singola produzione e le corrispondenti particelle, base per qualsiasi vino che vuole essere un vero "Cru". Descrizione: il Muller Thurgau Michei di Hofstatter si presenta con un colore giallo paglierino brillante. I profumi richiamano note di fiori bianchi e aromi fragranti di frutta. Al palato è intenso e ricco, con una buona aromaticità e un sorso molto armonioso ed equilibrato. Il finale è di bella persistenza e buona freschezza.



cod. 07124

V. HOFSTATTER CHARDONNAY 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Chardonnay Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, abbastanza strutturato, fresco, fine, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: ideale su secondi a base di pesce.

Storia: l'azienda Hofstatter è nota in tutto il mondo soprattutto per i suoi Pinot Nero e Gewurztraminer. La tenuta J. Hofstatter sorge nel centro di Tramin-Termenò paese in provincia di Bolzano. A guidare oggi l'azienda in quarta generazione è Martin Foradori Hofstatter che ha alle sue spalle tre generazioni e oltre un secolo di esperienza nella cura di vitigni esigenti come Pinot Nero e Gewurztraminer ma anche di varietà come Lagrein, Pinot Bianco e Schiava. Curiosità: la Tenuta J. Hofstatter ha legato il suo nome anche alla volontà di tenere accesi i riflettori sul tema della zonazione in Alto Adige. Le proprietà della tenuta J. Hofstatter includono 6 masi (tipiche tenute altoatesine), situati in microzone diverse tra loro. Questi masi, circondati da vigneti, si estendono sia sul versante est che su quello ovest della Valle dell'Adige, cosa unica in Alto Adige per una cantina a conduzione familiare. Le viti hanno le loro radici su altopiani e colline a varie altitudini. Ciascuna vigna ha un terroir e condizioni microclimatiche non replicabili altrove. Ed è proprio per questo che la tenuta J. Hofstatter è stata la prima azienda della sua regione ad introdurre il termine "Vigna" per alcuni dei suoi vini: per valorizzare la singola produzione e le corrispondenti particelle, base per qualsiasi vino che vuole essere un vero "Cru". Descrizione: lo Chardonnay Hofstatter presenta un colore paglierino caratterizzato da leggeri riflessi verdognoli nell'unghia. Al naso si avvertono sensazioni delicate, sottili e profumate, che sorrette da un'anima principalmente fruttata. All'assaggio è di corpo medio, snello e beverino, con un sorso di chiara impronta fresca e fragrante.



cod. 07125

V.HOFSTATTER PINOT NERO IGP 1/75 CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Denominazione: Pinot Nero Alto Adige IGP.

Note descrittive:: fruttato, speziato, equilibrato, morbido, fresco, sapido, leggermente tannico e abbastanza persistente.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: perfetto sia su risotti e primi piatti a base di verdure e rag di carne, sia su pollame nobile e arrostiti.

Storia: l'azienda Hofstatter è nota in tutto il mondo soprattutto per i suoi Pinot Nero e Gewurztraminer. La tenuta J. Hofstatter sorge nel centro di Tramin-Termenò paese in provincia di Bolzano. A guidare oggi l'azienda in quarta generazione è Martin Foradori Hofstatter che ha alle sue spalle tre generazioni e oltre un secolo di esperienza nella cura di vitigni esigenti come Pinot Nero e Gewurztraminer ma anche di varietà come Lagrein, Pinot Bianco e Schiava. Curiosità: la Tenuta J. Hofstatter ha legato il suo nome anche alla volontà di tenere accesi i riflettori sul tema della zonazione in Alto Adige. Le proprietà della tenuta J. Hofstatter includono 6 masi (tipiche tenute altoatesine), situati in microzone diverse tra loro. Questi masi, circondati da vigneti, si estendono sia sul versante est che su quello ovest della Valle dell'Adige, cosa unica in Alto Adige per una cantina a conduzione familiare. Le viti hanno le loro radici su altopiani e colline a varie altitudini. Ciascuna vigna ha un terroir e condizioni microclimatiche non replicabili altrove. Ed è proprio per questo che la tenuta J. Hofstatter è stata la prima azienda della sua regione ad introdurre il termine "Vigna" per alcuni dei suoi vini: per valorizzare la singola produzione e le corrispondenti particelle, base per qualsiasi vino che vuole essere un vero "Cru". Descrizione: il Pinot Nero Meczan di Hofstatter, appena versato nel bicchiere, mostra un colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto si apprezza frutta fresca e succosa, che include la ciliegia e i frutti di bosco. All'assaggio fa dell'equilibrio la sua dote migliore, mostrandosi perfettamente bilanciato tra una golosa morbidezza e un apporto slanciato di freschezza e sapidità.



cod. 07126

V.HOFSTATTER DE VITE IGP 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, aromatico, fresco, equilibrato, armonico, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Bianco, M Iler Thurgau, Sauvignon, Riesling.

Abbinamento: perfetto su antipasti, su risotti e primi piatti a base di verdure e frutti di mare, su frittura di pesce e su secondi di carni bianche.

Storia: l'azienda Hofstatter è nota in tutto il mondo soprattutto per i suoi Pinot Nero e Gewurztraminer. La tenuta J. Hofstatter sorge

nel centro di Tramin-Termeno paese in provincia di Bolzano. A guidare oggi l'azienda in quarta generazione è Martin Foradori Hofstatter che ha alle sue spalle tre generazioni e oltre un secolo di esperienza nella cura di vitigni esigenti come Pinot Nero e Gewurztraminer ma anche di varietà come Lagrein, Pinot Bianco e Schiava. Curiosità: la Tenuta J. Hofstatter ha legato il suo nome anche alla volontà di tenere accesi i riflettori sul tema della zonazione in Alto Adige. Le proprietà della tenuta J. Hofstatter includono 6 masi (tipiche tenute altoatesine), situati in microzone diverse tra loro. Questi masi, circondati da vigneti, si estendono sia sul versante est che su quello ovest della Valle dell'Adige, cosa unica in Alto Adige per una cantina a conduzione familiare. Le viti hanno le loro radici su altopiani e colline a varie altitudini. Ciascuna vigna ha un terroir e condizioni microclimatiche non replicabili altrove. Ed è proprio per questo che la tenuta J. Hofstatter è stata la prima azienda della sua regione ad introdurre il termine "Vigna" per alcuni dei suoi vini: per valorizzare la singola produzione e le corrispondenti particelle, base per qualsiasi vino che vuole essere un vero "Cru". Descrizione: il De Vite di Hofstatter si presenta all'esame visivo con un colore giallo paglierino, attraversato da riflessi che virano verso il verdastro. Al naso si apprezzano profumi rinfrescanti e avvolgenti, improntati sostanzialmente su note fruttate e floreali, arricchiti anche da tocchi di erbe aromatiche. In bocca è di corpo leggero, vivace e beverino, con un sorso equilibrato, contraddistinto da una piacevole freschezza. Il suo profilo fresco ed espressivo è animato da profumi di mela e frutta fresca e da un sorso dissetante, armonico e ben equilibrato.



cod. 07134

V. ARIANNA OCCHIPINTI ROSSO SP 68

AFFINAMENTO: 6 mesi nelle tradizionali vasche di cemento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: Intensi sentori fruttati e speziati con note di ribes, terra, timo, spezie scure e una nota selvatica. Gusto Fresco e morbido, dotato di tannini dolci e buona persistenza.

Vitigni: Frappato 70% e Nero d'Avola 30%.

Abbinamento: Pasta sugo di verdure, risotto con sugo di carne, carne arrosto e grigliata, carni bianche.

storia: Il Rosso SP68 di Arianna Occhipinti è una vera e propria bandiera siciliana, spremuta di territorio di disarmante bevibilità. Arianna Occhipinti è una delle donne del vino artigianale più conosciute, pioniera di un approccio agricolo che sebbene possa apparire quantopù logico e scontato, dev'essere tutt'ora comunicato come una scelta diversa o controcorrente. In questo Arianna è doppiamente dotata, in quanto oltre a sensibile vignaiola è anche un'abile oratrice, connubio che ha permesso ai suoi vini di ritagliarsi uno spazio importante nel panorama italiano. La cornice è quella di Vittoria, e della splendida Sicilia sudorientale, dove si coltivano senza manipolazioni i vitigni della tradizione locale quali Nero d'Avola, Frappato, Albanello e varietà di Moscato e si ottengono liquidi puri ed essenziali capaci di portare però in dote il calore della terra del luogo.



cod. 07135

V. LA FELCE FELCEBIANCO 2020 1/1LT

--Vitigni Trebbiano, Vermentino, Malvasia Grado Alcolico 12.5% Colore giallo paglierino Profumo fresco e fruttato Gusto fresco, snello e gradevole Abbinamento pasta con pesce in bianco, verdure, primi di mare Temperatura di servizio 8-10 -- PERCHÉ Il Felcebianco di La Felce è un vino bianco franco, semplice ed estremamente sincero. Perfetto compagno di tavola in ogni situazione

e contesto, bilancia freschezza e sapidità con intensità e fragranza, per un vino della tradizione versatile e di grande beva. QUANDO Portate una bottiglia di Felcebianco a un pranzo in famiglia, a un aperitivo con gli amici o con voi durante una passeggiata tra i sentieri di montagna. Un vino che non stona mai, dalle insalate alla pastasciutta, ma anche con un panino.



cod. 07137

V. JERMANN CAPO MARTINO 1/75CL

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Venezia Giulia IGT.

Note descrittive: fruttato, aromatico, fresco, intenso, persistente, di medio corpo.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure.

Storia: la cantina Jermann nasce nel lontano 1881 dalla passione di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in provincia di Gorizia, in Friuli. Da mezzadri i membri della famiglia riuscirono a diventare in pochi anni i proprietari di vigneti. A dare una grande svolta all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, armato di estro e fantasia, portò la cantina familiare sulla vetta italiana e poi internazionale della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma dei veri e propri nettari profumati e armonici, creati con le logiche e metodologie più avanguardistiche, ma sempre rispettando la tradizione. Descrizione: lo Chardonnay di Jermann si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso il profumo è intenso, fruttato con sentori di banana e mela golden, e leggermente aromatico. Al palato è fresco, persistente, di medio corpo ed equilibrato.



cod. 07152

V. VILLA RAIANO VENTIDUE FIANO 1/75 DOCG

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio e 12 mesi di riposo in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, tostato, speziato, strutturato, morbido, abbastanza fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale con ideale come aperitivo, per accompagnare verdure fritte e crochè, con calamari e gamberi fritti,

spaghetti al pesto, tagliolini con bottarga, lasagnetta di funghi porcini e ricotta di pecora.

Storia: l'azienda Villa Raiano è stata costruita nel 2009, dal 1996 la produzione era svolta nei vecchi opifici dell'oleificio di famiglia nella frazione Raiano di Serino (AV) che è il fulcro dell'azienda. Una struttura perfettamente integrata nell'ambiente circostante, circondata da vigneti e boschi. In cima ad essa una terrazza panoramica che si affaccia su una meravigliosa vallata scolpita dal fiume Sabato che scende fiero dal Monte Terminio. Curiosità: la viticoltura in Irpinia ha una storia antica. Si è sviluppata, geograficamente, lungo il corso di due fiumi che nascono entrambi dal massiccio Tuoro-Terminio dell'Appennino meridionale, ma che si snodano su due differenti versanti. Sulle rive del fiume Sabato, che scorre sul versante Est, si trovano i comuni che compongono le due denominazioni a bacca bianca della provincia di Avellino: Il Fiano di Avellino docg e il Greco di Tufo docg. Mentre lungo le sponde del fiume Calore, che scorre sul versante Ovest, troviamo le denominazioni rosse, legate tutte all'uva Aglianico, Taurasi docg in primis. L'azienda Villa Raiano ha vigneti di proprietà in tutte le denominazioni di origine della provincia di Avellino. All'interno di esse ha cercato vigne che potessero dare risultati qualitativamente alti ma molto diversi tra di loro. Descrizione: il Fiano di Avellino Ventidue di Villa Raiano si presenta con un colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso è intenso ed elegante con sentori di pesca, mela Golden, pera, salvia, rosmarino, con note di fiori di lavanda e di miele di zagara, e con leggero finale mandorlato tostato. Al palato è morbido ed intenso, strutturato e persistente, abbastanza fresco e con una grande mineralità.



cod. 07154

V. DE MOOR CHABLIS CLARDY ET ROSETTE 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 C.

Denominazione: Chardonnay

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, minerale.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: pesce alla griglia, sushi, sashimi, primi a base di pesce..

Storia: Nella zona vitivinicola dello Yonne in Borgogna ci sono due terroir eccezionali per il vino: l'Auxerrois nei dintorni di Auxerre per il rosso, e lo Chablisien per il bianco. Questi vigneti furono impiantati dai monaci dell'Abbazia cistercense di Pontigny nel 12 secolo, ed è da questa AOC che proviene il vino che contende allo Champagne il primato di vino bianco più noto al mondo. Descrizione: frutta bianca come la pesca e note minerali e marine. In bocca, spicca una sensazione di mineralità.



cod. 07155

V. RADICI VIVE FALANGHINA IGP 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, abbastanza fresco e minerale.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: si abbina ai frutti di mare crudi, crostacei come ostriche a vapore, scampi, gamberi e carpacci di pesce fresco, a risotti di verdure e a verdure alla griglia.

Storia: la Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Descrizione: la Falanghina IGP di Cantina Astroni si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde. Al naso ha un profumo dolce e delicato e si avverte una nota dominante di frutta matura e miele. Al sapore manifesta una elevata pienezza e morbidezza accompagnata da una buona persistenza, caratterizzata da sensazioni mielate e tenui sfumature speziate.



cod. 07163

V.MASSERIA ALTEMURA ROSATO IGT 1/75CL ZINZULA

Il Negroamaro di Zinzula viene vendemmiato a metà settembre alle prime luci dell'alba. La cosiddetta lacrima o mosto di sgrondo si ottiene per effetto della caduta delle uve in pressa, in totale assenza di macerazioni. Questa tecnica permette di estrarre un rosa delicatissimo e di preservare le note varietali più fresche, riducendo al minimo tannini e note amare provenienti dalle bucce. Il vino che ne risulta fermenta in vasche d'acciaio e sosta sulle fecce fini per circa 4 mesi, prima di un breve periodo di affinamento in bottiglia. NOTE DI DEGUSTAZIONE COLORE: tenue e delicato, tendente al cipria, dai lievissimi riflessi ramati. PROFUMO: bouquet ampio, dai sofisticati sentori floreali di rosa canina, accompagnati da piacevoli note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma. SAPORE: equilibrio e intensa freschezza in un corpo snello, sostenuto da una bella acidità e teso da una vibrante vena sapida. Il sorso scorre piacevole, regalando un frutto croccante, e chiude su un finale di grande mineralità, che stuzzica il palato ABBINAMENTI Zinzula si abbina perfettamente ad antipasti come crudités di pesce, piccoli fritti di mare e di orto, sauté di cozze e vongole, timballi di verdure di stagione, formaggi freschi e a media stagionatura. Ottimo con risotti di mare o di verdure, spaghetti con i ricci, pesce in guazzetto e piatti della cucina internazionale freschi e di buona speziatura come noodles e pad thai.



cod. 07178

V.SAN FRANCESCO COSTA D'AMALFI TRAMONTI BIANCO DOC 1/75

AFFINAMENTO: per circa 8 mesi in acciaio e per circa 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC.

Note descrittive: agrumato, fruttato, erbaceo, floreale, fresco, sapido, abbastanza morbido e persistente.

Vitigni: falanghina, biancolella, pepella.

Abbinamento: Abbinamento: è ideale con antipasti di mare, con primi e secondi piatti di pesce, con frittura di pesce e con formaggi freschi.

Storia: l'azienda Tenuta San Francesco nasce a Tramonti nel 2004, nel cuore verde della Costa D'Amalfi per volontà dei suoi quattro fondatori al fine di valorizzare la lunga storia vitivinicola del territorio nonché delle tradizioni delle proprie famiglie originarie del luogo. La cantina, è collocata in una masseria storica del '700, e vanta della consulenza di famosi enologi irpini che ben conoscono il territorio. Curiosità: arroccato tra limoneti e vigneti, Tramonti è composto da 13 piccole borgate disseminate tra i vari tornanti che si inerpicano, le viti centenarie arrivano sino a Furore e Ravello componendo le tre sottozone del Costa d'Amalfi Doc. Si resta a bocca aperta osservando queste viti centenarie a piede franco, veri e propri alberi che hanno resistito alla fillossera grazie alla loro particolare condizione d'isolamento ed al microclima fatto di forti correnti d'aria ascensionali, un regno di biodiversità fatto di vitigni autoctoni unici. Descrizione: il Costa d'Amalfi Tramonti Bianco di Tenute San Francesco si presenta un colore giallo paglierino. All'olfatto troviamo intensi sentori fruttati, floreali e minerali tra cui spiccano la pesca bianca, note agrumate e sfumature di erbe aromatiche come salvia e timo. Al gusto denota sensazioni fresche, sapide, minerali con un finale morbido ed appagante.



cod. 07179

V. SAN FRANCESCO COSTA D'AMALFI TRAMONTI ROSSO DOC 1/75

AFFINAMENTO: acciaio e botti di rovere dai 18 ai 24 mesi e circa 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C

Denominazione: Costa d'Amalfi Tramonti Rosso DOC.

Note descrittive: frutti rossi, tabacco, spezie, fresco, minerale, equilibrato, abbastanza tannico e persistente.

Vitigni: Vitigni: Aglianico, Tintore, Piediroso.

Abbinamento: è ideale con piatti di terra, antipasti di formaggi e salumi.

Storia: l'azienda Tenuta San Francesco nasce a Tramonti nel 2004, nel cuore verde della Costa D'Amalfi per volontà dei suoi quattro fondatori al fine di valorizzare la lunga storia vitivinicola del territorio nonché delle tradizioni delle proprie famiglie originarie del luogo. La cantina, è collocata in una masseria storica del '700, e vanta della consulenza di famosi enologi irpini che ben conoscono il territorio. Curiosità: arroccato tra limoneti e vigneti, Tramonti è composto da 13 piccole borgate disseminate tra i vari tornanti che si inerpicano, le viti centenarie arrivano sino a Furore e Ravello componendo le tre sottozone del Costa d'Amalfi Doc. Si resta a bocca aperta osservando queste viti centenarie a piede franco, veri e propri alberi che hanno resistito alla fillossera grazie alla loro particolare condizione d'isolamento ed al microclima fatto di forti correnti d'aria ascensionali, un regno di biodiversità fatto di vitigni autoctoni unici. Descrizione: il vino Costa d'Amalfi Tramonti Rosso di Tenute San Francesco è un vino corposo e dal colore rosso rubino, versatile e con una buona struttura. Minerale con note di tabacco, frutti rossi e spezie. Al gusto risulta equilibrato, fresco e di buona persistenza.



cod. 07180

V. SAN FRANCESCO COSTA D'AMALFI PER EVA BIANCO DOC 1/75

AFFINAMENTO: per circa 10 mesi in acciaio e per circa 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, agrumato, dal gusto sapido, minerale, morbido e persistente.

Vitigni: falanghina, ginestra, pepella.

Abbinamento: è ideale con antipasti, con pasta e risotti di mare, secondi piatti di pesce e carni bianche e con formaggi semi stagionati.

Storia: l'azienda Tenuta San Francesco nasce a Tramonti nel 2004, nel cuore verde della Costa D'Amalfi per volontà dei suoi quattro fondatori al fine di valorizzare la lunga storia vitivinicola del territorio nonché delle tradizioni delle proprie famiglie originarie del luogo. La cantina, è collocata in una masseria storica del '700, e vanta della consulenza di famosi enologi irpini che ben conoscono il territorio. Curiosità: arroccato tra limoneti e vigneti, Tramonti è composto da 13 piccole borgate disseminate tra i vari tornanti che si inerpicano, le viti centenarie arrivano sino a Furore e Ravello componendo le tre sottozone del Costa d'Amalfi Doc. Si resta a bocca aperta osservando queste viti centenarie a piede franco, veri e propri alberi che hanno resistito alla fillossera grazie alla loro particolare condizione d'isolamento ed al microclima fatto di forti correnti d'aria ascensionali, un regno di biodiversità fatto di vitigni autoctoni unici. Descrizione: il vino Costa d'Amalfi Per Eva di Tenuta San Francesco è di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso presenta profumi floreali e fruttati, con sentori di erbe aromatiche. Si percepiscono note di fiori bianchi, mela, pesca, limoni e tracce minerali. Al gusto è sapido, minerale, di avvolgente freschezza. Un vino di notevole persistenza e longevità.



cod. 07181

V. SAN FRANCESCO E' ISS ROSSO IGP 1/75

AFFINAMENTO: in botte per circa 24 mesi e poi 6 mesi di bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Campania Rosso IGP.

Note descrittive: fruttato, tostato, fresco, strutturato, sapido, tannico, morbido e persistente.

Vitigni: Tintore.

Abbinamento: è ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Storia: l'azienda Tenuta San Francesco nasce a Tramonti nel 2004, nel cuore verde della Costa D'Amalfi per volontà dei suoi quattro fondatori al fine di valorizzare la lunga storia vitivinicola del territorio nonché delle tradizioni delle proprie famiglie originarie del luogo. La cantina, è collocata in una masseria storica del '700, e vanta della consulenza di famosi enologi irpini che ben conoscono il territorio. Curiosità: arroccato tra limoneti e vigneti, Tramonti è composto da 13 piccole borgate disseminate tra i vari tornanti che si inerpicano, le viti centenarie arrivano sino a Furore e Ravello componendo le tre sottozone del Costa d'Amalfi Doc. Si resta a

bocca aperta osservando queste viti centenarie a piede franco, veri e propri alberi che hanno resistito alla fillossera grazie alla loro particolare condizione d'isolamento ed al microclima fatto di forti correnti d'aria ascensionali, un regno di biodiversità fatto di vitigni autoctoni unici. Descrizione: il vino E' Iss di Tenute San Francesco è un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si caratterizza per la freschezza, i profumi di sottobosco, cenere, grafite e mora. Dal gusto forte, sapido e selvatico, tipico del tintore, ha una trama tannica e vellutata. Il gusto è persistente.



cod. 07182

V.SAN SALVATORE FIANO TRENTENARE IGP 1/75

AFFINAMENTO: per qualche mese in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Fiano Paestum IGP.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, abbastanza fresco, equilibrato, morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale su mozzarella di bufala, pesce arrostito e carne bianca.

Storia: l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce dalla volontà di Peppino Pagano (già noto imprenditore cilentano) di affacciarsi nel mondo del vino avvalendosi della collaborazione di professionisti (Riccardo Cotarella, enologo, in primis) che come lui hanno creduto in questo progetto ambizioso che in pochi anni ha sancito un ottimo posizionamento e prestigiosi riconoscimenti nel campo nazionale ed estero. L'azienda ha intrapreso pratiche enologiche, biologiche e biodinamiche che, nel pieno rispetto della biodiversità, valorizzano il territorio e l'identità ecologica referenziale. Curiosità: l'azienda nasce nel cuore del Parco Nazionale del Cilento: una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova nella stessa zona dove gli Antichi Greci ormai 3000 anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono per la prima volta i vitigni oggi considerati tipici. I vini prodotti sono ottenuti dalle tipiche cultivar campane (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico) e qualche sparuta proposta con uve internazionali. Descrizione: il Fiano di Paestum Trentenare della Cantina San Salvatore ha un colore giallo paglierino luccicante. All'olfatto presenta sentori di pesca, susina gialla, ginestra, mandarino, fico, mela, biancospino, timo e salvia. Al gusto è fresco e avvolgente, nonché morbido, ben equilibrato e armonioso con una grande persistenza finale.



cod. 07183

V.SAN SALVATORE AGLIANICO JUNGANO IGP 1/75

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques in rovere francese di 2 passaggio, in botte da 25 hl e in serbatoi di acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Aglianico Paestum IGP.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, tostato, balsamico, fresco, strutturato, intenso, persistente e tannico.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale su piatti di carne arrosto, intingoli elaborati e formaggi stagionati.

Storia: l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce dalla volontà di Peppino Pagano (già noto imprenditore cilentano) di affacciarsi nel mondo del vino avvalendosi della collaborazione di professionisti (Riccardo Cotarella, enologo, in primis) che come lui hanno creduto in questo progetto ambizioso che in pochi anni ha sancito un ottimo posizionamento e prestigiosi riconoscimenti nel campo nazionale ed estero. L'azienda ha intrapreso pratiche enologiche, biologiche e biodinamiche che, nel pieno rispetto della biodiversità, valorizzano il territorio e l'identità ecologica referenziale. Curiosità: l'azienda nasce nel cuore Parco Nazionale del Cilento: una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova nella stessa zona dove gli Antichi Greci ormai 3000 anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono per la prima volta i vitigni oggi considerati tipici. I vini prodotti sono ottenuti dalle tipiche cultivar campane (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico) e qualche sparuta proposta con uve internazionali. Descrizione: l'Aglianico Jungano della cantina San Salvatore ha un colore rosso fuoco e un timbro olfattivo fruttato di marasca, prugna, ribes e lamponi ma anche di fiori rosse e note speziate di incenso, tabacco, caffè, mentolo e balsamo. un vino molto fresco, intenso e con tannini avvolgenti.



cod. 07184

V.SAN SALVATORE ROSATO VETERE IGP 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox per 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Rosato Paestum IGP.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, fresco, morbido e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è perfetto con pizza margherita, pasta e patate con provola, latticini e tagliere di salumi.

Storia: l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce dalla volontà di Peppino Pagano (già noto imprenditore cilentano) di affacciarsi nel mondo del vino avvalendosi della collaborazione di professionisti (Riccardo Cotarella, enologo, in primis) che come lui hanno creduto in questo progetto ambizioso che in pochi anni ha sancito un ottimo posizionamento e prestigiosi riconoscimenti nel campo nazionale ed estero. L'azienda ha intrapreso pratiche enologiche, biologiche e biodinamiche che, nel pieno rispetto della biodiversità, valorizzano il territorio e l'identità ecologica referenziale. Curiosità: l'azienda nasce nel cuore Parco Nazionale del Cilento: una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova nella stessa zona dove gli Antichi Greci ormai 3000 anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono per la prima volta i vitigni oggi considerati tipici. I vini prodotti sono ottenuti dalle tipiche cultivar campane (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico) e qualche sparuta proposta con uve internazionali. Descrizione: il Rosato Vetere di Paestum della cantina San Salvatore alla vista si presenta di uno scintillante colore rosa buccia di cipolla, ha un intenso profumo di piccoli frutti del sottobosco con sentori di amarena, melagrana, rosa canina, violetta, glicine ed erbe aromatiche. Dal gusto sapido e fresco, morbido elegante e suadente, presenta uno slancio finale appagante e duraturo.



cod. 07185

V.SAN SALVATORE FIANO PIAN DI STIO IGP 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox per 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Fiano Paestum Bio IGP.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, fresco, morbido, equilibrato, ben strutturato e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: perfetto sia su piatti tipici della cucina marinara, sia su quelli di terra come pasta e fagioli, e con formaggi a pasta semidura.

Storia: l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce dalla volontà di Peppino Pagano (già noto imprenditore cilentano) di affacciarsi nel mondo del vino avvalendosi della collaborazione di professionisti (Riccardo Cotarella, enologo, in primis) che come lui hanno creduto in questo progetto ambizioso che in pochi anni ha sancito un ottimo posizionamento e prestigiosi riconoscimenti nel campo nazionale ed estero. L'azienda ha intrapreso pratiche enologiche, biologiche e biodinamiche che, nel pieno rispetto della biodiversità, valorizzano il territorio e l'identità ecologica referenziale. Curiosità: l'azienda nasce nel cuore Parco Nazionale del Cilento: una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova nella stessa zona dove gli Antichi Greci ormai 3000 anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono per la prima volta i vitigni oggi considerati tipici. I vini prodotti sono ottenuti dalle tipiche cultivar campane (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico) e qualche sparuta proposta con uve internazionali. Descrizione: il Pian di Stio Fiano di Paestum della cantina San Salvatore si presenta di un colore giallo carico. All'olfatto denota essenze profumate di frutta fresca: pesca bianca, mela, agrumi e fico cilentano. Sentori di tiglio, camomilla, muschio, citronella, acacia ed eucalipto. Al sorso è fresco, sapido, elegante, morbido, armonico, equilibrato e reattivo. Vino ottimamente strutturato, incisivo e essenziale. Tratto finale persistente e godurioso.



cod. 07189

V.CASA SETARO CAPRETTONE ARYTE ANFORA BIANCO 1/75CL

AFFINAMENTO: in anfora e tonneaux per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Caprettone Vesuvio DOC.

Note descrittive: floreale, balsamico, avvolgente, sapido, mediamente strutturato, fresco e persistente.

Vitigni: Caprettone.

Abbinamento: ideale come aperitivo, in alternativa alla classica bollicina, o in abbinamento con una fresca caprese di bufala.

Storia: Casa Setaro sorge a Trecase, in provincia di Napoli, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, dal 1995 è Riserva della Biosfera dell'UNESCO. La sua storia è legata da sempre all'insieme di tre elementi: la terra vulcanica, il clima mitigato dal mare del Golfo di Napoli e la meticolosa esperienza di una famiglia, impegnata a tramandare l'amore e il rispetto per la viticoltura da padre

in figlio. Descrizione: l'Aryete Caprettone di Casa Setaro si presenta con un colore giallo dorato brillante. Al naso è complesso e ampio e con note di ginestra e cedro, seguito da aromi balsamici. Al palato è suadente ed avvolgente, con una sapidità potente e una morbidezza accompagnata da una perfetta vena acida e lunga persistenza.



cod. 07190

V.CASA SETARO PIEDIROSSO FUOCO ALLEGRO ANFORA ROSSO 1/75CL

AFFINAMENTO: in anfora e botti grandi di rovere francese per 12 mesi e riposa altri 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Piediroso Vesuvio DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, minerale, avvolgente, di corpo, fresco, intenso, persistente e con una buona tannicità.

Vitigni: Piediroso.

Abbinamento: ideale con carne di agnello e capretto, con primi di terra e con formaggi di media stagionatura.

Storia: Casa Setaro sorge a Trecase, in provincia di Napoli, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, dal 1995 è Riserva della Biosfera dell'UNESCO. La sua storia è legata da sempre all'insieme di tre elementi: la terra vulcanica, il clima mitigato dal mare del Golfo di Napoli e la meticolosa esperienza di una famiglia, impegnata a tramandare l'amore e il rispetto per la viticoltura da padre in figlio. Descrizione: il Fuocoallegro Piediroso di Casa Setaro si presenta con un colore rosso rubino intenso con sfumature porpora. Al naso è floreale e fruttato con sentori di gerani, sottobosco e piccoli frutti rossi maturi, con tabacco, spezie e note vulcaniche. Al palato è rotondo ed equilibrato, con tannino vellutato e bel finale intenso e persistente.



cod. 07192

V.VILLA SIMONE FRASCATI DOC 1/75CL



cod. 07196

V.ZENATO AMARONE VALPOL. DOCG 1/75CL.



cod. 07197

V.ZENATO RIPASSA VALPOL. DOC 1/75CL.



cod. 07198

V.ZENATO VALPOLICELLA CLASSICO DOC 1/75CL.



cod. 07203

V.RADICI VIVE AGLIANICO IGP 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.--

Note descrittive: fruttato, etereo, balsamico, con buona tannicità e morbidezza.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: si abbina con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati.

Storia: la Cantina Astroni nasce nel cuore dei Campi Flegrei. L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, La Cantina Astroni si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Descrizione: l'Aglianico IGP di Cantina Astroni si presenta con un rosso rubino brillante. Al naso ha sentori di piccoli frutti rossi come fragoline e ciliegie sotto spirito, accompagnate da leggere note balsamiche e speziate. In bocca è ben strutturato, morbido, persistente e con una buona tannicità.



cod. 07247

V.TORMARESCA CALAFURIA SALENTO IGT 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio inox e poi 4 mesi di in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Salento IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza fresco, sapido, morbido, abbastanza intenso e persistente e con un'ottima sapidità.

Vitigni: Negroamaro.

Abbinamento: ideale con uova e torte salate, pesce alla griglia, affettati e salumi, risotto alle verdure, zuppa di pesce.

Storia: la passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto, nel 1998, gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. Curiosità: l'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese e Masseria Maime nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia. La tenuta di Bocca di Lupo sorge in agro di Minervino Murge, nell'area DOC Castel del Monte, a circa 250 m sul livello del mare. La vicinanza dell'antico vulcano Vulture, il clima caratterizzato da una notevole escursione termica tra giorno e notte e la composizione dei terreni hanno una notevole influenza sui vigneti. Le varietà presenti sono Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano pugliese, Nero di Troia e Moscato Reale. Masseria Maime sorge in una delle zone più belle dell'alto Salento. L'azienda, che si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui 350 piantati a vite e 85 ad uliveto, si sviluppa lungo la costa adriatica, creando così un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Descrizione: il Calafuria Rosato di Tormaresca si presenta di un colore rosa tenue. Al naso ha sentori floreali di rosa e lavanda, e con un delicato accenno di note fruttate. Al palato è morbido e fresco, piacevole ed elegante, con una buona persistenza e un'ottima mineralità.



cod. 07254

V.ST.MICHAEL.EPPAN VALENTIN PINOT NERO

AFFINAMENTO: in barrique tonneaux per 1 anno e altri 6 mesi in botti grandi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Pinot Nero Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, morbido, abbastanza fresco, abbastanza tannico, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: ideale accompagnatore della spalla o schiena d'agnello stufata, della coda di bue o dei formaggi più intensi.

Storia: da oltre un secolo la Cantina San Michele Appiano, con 330 famiglie di viticoltori e 385 ettari di vigneti, si prende cura del più importante comune vitivinicolo dell'Alto Adige: Appiano sulla Strada del Vino, ubicato alle porte delle Dolomiti. I vigneti selezionati sorgono da singoli terreni su cui viene coltivata la vite da secoli e si trovano sui pendii ai piedi del massiccio della Mendola, zona nota come Appiano Monte, sulle colline che costeggiano la famosa Strada del Vino, dal Lago di Caldaro fino a Cortaccia, vicino al Lago di Monticolo e nella conca di Bolzano. A seconda della varietà, i vini vengono vinificati in acciaio o in legno, affinché sviluppino una piena complessità ed un bouquet raffinato. Descrizione: il Pinot Nero Sanct Valentin di San Michele Appiano si presenta con un colore rosso rubino. Al naso ha sentori di aromi di piccoli frutti, violetta e vaniglia tostata. Invecchiando note di fungo porcino e tartufo. Al palato è speziato, morbido, seducente, con una buona freschezza, leggermente tannico e con una discreta intensità e persistenza.



cod. 07255

V. SAN SALVATORE GRECO CALPAZIO IGP 1/75

AFFINAMENTO: per qualche mese in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Greco Paestum IGP.

Note descrittive: fruttato, agrumato, speziato, floreale, abbastanza fresco, equilibrato, morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Greco.

Abbinamento: è ideale con spaghetti alle vongole, carni bianche e formaggi freschi.

Storia: l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce dalla volontà di Peppino Pagano (già noto imprenditore cilentano) di affacciarsi nel mondo del vino avvalendosi della collaborazione di professionisti (Riccardo Cotarella, enologo, in primis) che come lui hanno creduto in questo progetto ambizioso che in pochi anni ha sancito un ottimo posizionamento e prestigiosi riconoscimenti nel campo nazionale ed estero. L'azienda ha intrapreso pratiche enologiche, biologiche e biodinamiche che, nel pieno rispetto della biodiversità, valorizzano il territorio e l'identità ecologica referenziale. Curiosità: l'azienda nasce nel cuore del Parco Nazionale del Cilento: una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova nella stessa zona dove gli Antichi Greci ormai 3000 anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono per la prima volta i vitigni oggi considerati tipici. I vini prodotti sono ottenuti dalle tipiche cultivar campane (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico) e qualche sparuta proposta con uve internazionali. Descrizione: il Greco di Paestum Calpazio della Cantina San Salvatore ha un colore giallo paglierino. All'olfatto presenta sentori di pesca gialla, albicocca, pompelmo, mandarino, caprifoglio e citronella e con note di cannella e fiori di garofano. Al gusto è sapido, fresco, morbido e avvolgente, con una buona intensità e una grande persistenza.



cod. 07258

V. JOLY SAVENNIERES COULEE DE SERRANT 2022 1/75CL

AFFINAMENTO: macerazione e fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 3-10 giorni in cemento. Senza senza chiarifiche né filtrazioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: Intenso ventaglio di sentori fruttati e speziati con note di frutta matura, erbe aromatiche, spezie dolci e una sfumatura sapida. Gusto Intenso e avvolgente, dotato di un ingresso tendente alla dolcezza controbilanciata dal finale salato.

Vitigni: Uve bianche.

Abbinamento: Antipasti di pesce, sushi, pasta al pesce in bianco.

Storia: Il Renosu Bianco di Alessandro Dettori è il vino quotidiano per eccellenza, buono ed appagante a dispetto di un prezzo davvero onesto. Un nome significativo per gli appassionati quello di Alessandro Dettori, punto di riferimento assoluto quando si parla di vini artigianali e capace come pochi altri di racchiudere nelle sue bottiglie tutta l'essenza dello straordinario luogo che custodisce. In un periodo in cui la parola 'territoriale' viene usata spesso senza cognizione di causa, non c'è nulla di più rinfrancante di aprire una bottiglia capace di raccontare una storia credibile, e i vini di Alessandro sono da sempre dotati di questo magico potere narrativo. Qui a Sennori le varietà che si coltivano sono ovviamente quelle storiche quindi Cannonau, Monica, Pascale, Vermentino e Moscato di Sennori, con alcune vigne molto vecchie che superano addirittura i 100 anni di età. Nessuna sostanza chimica o di sintesi, e pochi semplici gesti in cantina in modo da trovare solo uva e territorio nel bicchiere. Impossibile restare indifferenti.



cod. 07259

V. DU COULET PETIT OURS BLANC 2022 1/70CL

AFFINAMENTO: macerazione e fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 3-10 giorni in cemento. Senza senza chiarifiche né filtrazioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: Intenso ventaglio di sentori fruttati e speziati con note di frutta matura, erbe aromatiche, spezie dolci e una sfumatura sapida. Gusto Intenso e avvolgente, dotato di un ingresso tendente alla dolcezza controbilanciata dal finale salato.

Vitigni: Uve bianche.

Abbinamento: Antipasti di pesce, sushi, pasta al pesce in bianco.

Storia: Il Renosu Bianco di Alessandro Dettori è il vino quotidiano per eccellenza, buono ed appagante a dispetto di un prezzo davvero onesto. Un nome significativo per gli appassionati quello di Alessandro Dettori, punto di riferimento assoluto quando si parla di vini artigianali e capace come pochi altri di racchiudere nelle sue bottiglie tutta l'essenza dello straordinario luogo che custodisce. In un periodo in cui la parola 'territoriale' viene usata spesso senza cognizione di causa, non c'è nulla di più rinfrancante di aprire una bottiglia capace di raccontare una storia credibile, e i vini di Alessandro sono da sempre dotati di questo magico potere narrativo. Qui a Sennori le varietà che si coltivano sono ovviamente quelle storiche quindi Cannonau, Monica, Pascale, Vermentino e Moscato di Sennori, con alcune vigne molto vecchie che superano addirittura i 100 anni di età. Nessuna sostanza chimica o di sintesi, e pochi semplici gesti in cantina in modo da trovare solo uva e territorio nel bicchiere. Impossibile restare indifferenti.



cod. 07285

V. MOIO FALANGHINA 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico Campania IGP.

Note descrittive: fruttato, speziato, morbido, abbastanza tannico, fresco, abbastanza persistente e di corpo.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: ideale con piatti a base di carni bianche e rosse, salumi e formaggi di media stagionatura.

Storia: nel territorio compreso tra il fiume Volturno e il monte Massico, ossia l'antico retroterra agricolo assegnato alla colonia di Sinuessa fondata nel 296 a.C., proprio nel cuore del famoso ager Falernus, si trova oggi il centro di Mondragone. Qui si stabilì agli inizi del '900 un ramo della famiglia Moio, dando origine ad un'importante attività vinicola. Oggi al centro del paese, attorno ad una delle poche corti rurali ancora rimaste intatte a Mondragone, si raccolgono le cantine Moio. Descrizione: l'Aglianico della Cantina Moio si presenta con un colore rosso granato intenso. Al naso è speziato con sentori di amarena e frutti rossi. Al palato è strutturato, morbido, con tannini evidenti ma di buona finezza.



cod. 07300

V. LE DIFESE '20 SAN GUIDO IGT TOSCANA 1/75 CL

AFFINAMENTO: IN BARRIQUES FRANCESI PER 24 MESI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 C.

La vendemmia, svolta rigorosamente a mano, è iniziata nella prima decade di Settembre con le uve di Cabernet Franc e, a seguire, con quelle di Sauvignon, completandosi il 10 Ottobre con le uve dei vigneti di Castiglioncello, posti sopra i 300 metri sul livello del mare. Le uve sono arrivate in cantina integre e sane, a temperature oscillanti tra i 20 e i 23 C consentendo alle fermentazioni spontanee di avviarsi con gradualità.



cod. 07301

V. GUIDALBERTO '19 SAN GUIDO IGT TOSCANA 1/75 CL

AFFINAMENTO: IN BARRIQUES FRANCESI PER 24 MESI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 C.

La vendemmia, svolta rigorosamente a mano, è iniziata nella prima decade di Settembre con le uve di Cabernet Franc e, a seguire, con quelle di Sauvignon, completandosi il 10 Ottobre con le uve dei vigneti di Castiglioncello, posti sopra i 300 metri sul livello del mare. Le uve sono arrivate in cantina integre e sane, a temperature oscillanti tra i 20 e i 23 C consentendo alle fermentazioni spontanee di avviarsi con gradualità.



cod. 07302

V. ANTINORI PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO M. 2016

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: per più di 24 mesi in botti grandi di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, intenso con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: a tutto pasto, trova grandi abbinamenti con ogni tipo di cacciagione in umido, carni alla brace, formaggi e salumi stagionati.



cod. 07303

V. DELISO FALANGHINA BRUT 1/75 CL.

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Falanghina

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di pesce.

Storia: Di generazione in generazione fino al 2006 e poi. E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: colore giallo paglierino, floreale, fruttato, minerale.



cod. 07307

V. ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2013 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07308

V. ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2014 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07309

V.ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2015 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07310

V.ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2016 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07311

V.ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2017 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07331

V.FONTEZOPPA JAYA PASSERINA IGT BIO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Marche Passerina Biologico IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, agrumato, abbastanza strutturato, morbido, fresco, abbastanza sapido, equilibrato, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Passerina.

Abbinamento: è ideale con antipasti di mare, sauté di cozze o frittura di paranza.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: la Passerina Jaya della Cantina Fontezoppa si presenta di colore giallo paglierino cristallino. Al naso è fine e delicato con sentori di fiori bianchi insieme a fruttato di banana, ananas ed agrumi. In bocca è morbido e fresco, dalla delicata nota minerale, molto equilibrato e stuzzicante con i richiami floreali e fruttati.



cod. 07332

V.FONTEZOPPA JOCO PECORINO DOC 1/75



cod. 07334

V.FONTEZOPPA ALTABELLA RIBONA DOC BIO 1/75

AFFINAMENTO: prima sia in acciaio che in anfora e poi circa 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Colli Maceratesi DOC.

Note descrittive: agrumato, fruttato, speziato, floreale, minerale, strutturato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Maceratino (Ribona).

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, pasta al pesce in bianco, Sushi e Sashimi, zuppa di pesce in bianco e formaggi freschi.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: l'Altabella Ribona della Cantina Fontezoppa si presenta di colore giallo paglierino intenso. Al naso ha sentori di anice, buccia di agrumi, pesca, fiori gialli, uniti da una profonda nota minerale. In bocca ha equilibrio e consistenza, con grande mineralità e dal finale piacevolmente lungo e fresco.



cod. 07335

V.FONTEZOPPA PEPATO VERNACCIA NERA DOC BIO 1/75CL

AFFINAMENTO: prima in acciaio inox e poi 12 mesi in botte grande.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Serrapetrona Rosso Biologico DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, balsamico, complesso, strutturato, equilibrato, abbastanza fresco, con tannini delicati, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Vernaccia Nera.

Abbinamento: è ideale con pasta e risotto al sugo di carne, carne rossa in umido, carne arrosto e grigliata, e formaggi stagionati.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: il Pepato della Cantina Fontezoppa si presenta di colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso è complesso, con sentori fruttati di ciliegie selvatiche e prugne, impreziosito dal pepe nero e una delicata nota balsamica. In bocca con le sue spezie dolci e i tannini delicati, si rivela piacevolmente fresco ed elegante.



cod. 07336

V.FONTEZOPPA CARAPETTO CABERNET-SAUVIGNON DOC BIO

AFFINAMENTO: almeno 14 mesi in botti piccole di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Marche Cabernet Sauvignon IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, elegante, abbastanza fresco, morbido, tannico, armonico, intenso e persistente.

Vitigni: Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con l'oca in casseruola, la vitella arrosto e formaggi stagionati.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: il Carapetto della Cantina Fontezoppa si presenta di colore rosso rubino intenso, molto consistente. Al naso è ampio e complesso, con sentori di frutti di bosco, note di tabacco e liquirizia. In bocca è pieno ed elegante dalle note speziate e tannini di razza che regalano un finale lungo e armonico.



cod. 07341

V.PERUSINI RIBOLLA DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, di media struttura, sapido, fresco, intenso e abbastanza persistente.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Abbinamento: è ideale da aperitivo, con primi di pesce, secondi piatti di pesce e carni bianche, e con formaggi freschi.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: la Ribolla Gialla dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso ha note importanti di pere e mela verde. Al palato è sapido, polposo e complesso, lunga persistenza salina tipica dei bianchi del colle di Gramogliano.



cod. 07342

V.PERUSINI PINOT GRIGIO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, fragrante, strutturato, equilibrato, fresco, minerale, intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Grigio.

Abbinamento: è ideale con primi piatti di pesce, secondi piatti di pesce e carni bianche, e con formaggi di media stagionatura.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Pinot Grigio dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso ha note fresche di pere e pesca bianca appena raccolte. Al palato è pieno, fruttato con una pronunciata nota di pesca e fiori gialli, buona sapidità e carattere fragrante. Molto lungo, minerale, composto ed equilibrato.



cod. 07343

V.PERUSINI CHARDONNAY DOC BIO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox ed una piccola percentuale in barrique.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, fragrante, floreale, di media struttura, abbastanza morbido, fresco, minerale, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: lo Chardonnay dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo paglierino brillante e con riflessi verdolini. Al naso ha note spiccate di lievito, vaniglia, ananas e banana, e sentori che ricordano la camomilla e il the. Al palato è pieno, fruttato, fragrante, di spessore, dalla buona sapidità che gli permette un'espressione lunga, ma non aggressiva, gradevole mineralità.



cod. 07344

V.PERUSINI SAUVIGNON DOC BIO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, speziato, erbaceo, di media struttura, abbastanza morbido, sapido, fresco, intenso e abbastanza persistente.

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con crostacei, pesce grigliato e primi piatti.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Sauvignon dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso ha note citrine con prevalenza di pompelmo rosa, note fini di sambuco e pesca bianca, sempre presente anche la caratteristica nota di foglia di pomodoro. Al palato è complesso e voluminoso. Frutto lungo, retro leggermente pastoso. Caratteristica sapidità dei bianchi del colle di Gramogliano molto pronunciata.



cod. 07345

V.PERUSINI FRIULANO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, balsamico, di media struttura, abbastanza morbido, fresco, sapido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Friulano.

Abbinamento: è ideale con primi piatti di pesce, secondi piatti di pesce e carni bianche, e con formaggi freschi.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Friulano dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo paglierino con bellissimi riflessi verdolini. Al naso ha floreali e tropicali: si riconoscono fiori di oleandro, sambuco, insieme a uva spina, guava e kiwi, con accenni di rosa bianca, germogli di pungitopo, miele e gelato alla crema. Al palato è pieno, fresco, sapido. Richiami di albicocca, kiwi, goji, mirtilli rossi, nespole, mandorla amara, coriandolo e una nota balsamica di malva.



cod. 07346

V.PERUSINI REFOSCO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in barriques di rovere francese a media tostatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di media struttura, abbastanza morbido, fresco, sapido, tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Refosco.

Abbinamento: è ideale con carni e formaggi.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Refosco del Peduncolo Rosso

dell'Azienda Perusini si presenta con un colore rosso granato cupo, con riflessi rubini. Al naso ha note fruttate di confettura di ciliegie, ed è leggermente speziato. Al palato è pieno, con buona acidità, con carattere sapido e con buon frutto elegante dal finale intenso e persistente.



cod. 07347

V.PERUSINI MERLOT DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in barriques di rovere francese a media tostatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, morbido, equilibrato, abbastanza fresco, sapido, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Merlot.

Abbinamento: è ideale con carni e formaggi.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Merlot dell'Azienda Perusini si presenta con un colore rosso granato cupo, con riflessi rubini. Al naso ha note fruttate di confettura di ciliegie e piccoli frutti rossi, e profumi di tabacco e prugna. Al palato è pieno, con carattere fruttato, sentori di ciliegia, mora, liquirizia e cioccolato. Persistente ed equilibrato.



cod. 07348

V.PERUSINI CABERNET SAUVIGNON 1/75CL

AFFINAMENTO: 10 mesi in barriques di rovere francese a media tostatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, abbastanza fresco, sapido, abbastanza tannico e abbastanza persistente.

Vitigni: Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con carni rosse, e con formaggi e salumi stagionati.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Cabernet Sauvignon dell'Azienda Perusini si presenta con un colore rosso granato cupo, con riflessi rubini. Al naso ha note fruttate di confettura di ciliegie, more e leggero pepe. Al palato è pieno, di buona acidità, di carattere sapido, con buon frutto a base di mora e ciliegia, e con note vanigliate alla fine. Buona anche la persistenza.



cod. 07349

V. PERUSINI CABERNET FRANC 1/75CL

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema.

AFFINAMENTO: circa 9 mesi in barriques di rovere francese allier a media tostatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOC.

Note descrittive: erbaceo, balsamico, fruttato, di media strutturato, abbastanza fresco e sapido, giustamente tannico e abbastanza

persistente.

Vitigni: Cabernet Franc.

Abbinamento: è ideale con cacciagione e carni alla brace, e con formaggi di media stagionatura.



cod. 07350

V.PERUSINI PICOLIT DOCG 1/50CL

AFFINAMENTO: in botti di rovere per circa un anno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Denominazione: Friuli Colli Orientali DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, morbido, avvolgente, fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Picolit.

Abbinamento: è ideale con patè o formaggi forti, o semplicemente come vino da meditazione.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: il Picolit dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo dorato brillante. Al naso ha note di fiori di acacia e di miele. Al palato è complesso e denso, con una piacevolissima morbidezza, con una buona acidità, una grande intensità e lunga persistenza.



cod. 07367

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA LA GRAZIA 1/75 CL 2018

AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, caldo, strutturato, morbido, sapido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, risotto alle verdure, carne arrosto e grigliata e carni bianche in umido.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Descrizione: il "Le Serre Nuove" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso si sprigionano profumi di frutti di bosco, mora, lampone, ciliegia rossa, accompagnati da sentori floreali di rosa selvatica e note speziate di pepe rosa e liquirizia. Al palato si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato, con un finale croccante e sapido.



cod. 07368

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA LA GRAZIA MAGNUM 1,5 2018

AFFINAMENTO: 15 mesi in barrique e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, caldo, strutturato, morbido, sapido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, risotto alle verdure, carne arrosto e grigliata e carni bianche in umido.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Descrizione: il "Le Serre Nuove" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace. Al naso si sprigionano profumi di frutti di bosco, mora, lampone, ciliegia rossa, accompagnati da sentori floreali di rosa selvatica e note speziate di pepe rosa e liquirizia. Al palato si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato, con un finale

croccante e sapido.



cod. 07369

V.FRESCOBALDI LUCE DELLA VITA 6/750 TRIS ANNI

AFFINAMENTO: almeno 24 mesi in botte di rovere di Slavonia e poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, fine, morbido, fresco, persistente, e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con arrostiti, con carni in umido e selvaggina, e con formaggi a lunga stagionatura.

Storia: quando Vittorio Frescobaldi, agli inizi degli anni Novanta, incontra Robert Mondavi, dà alla luce un nuovo capitolo nella storia dei grandi vini toscani, nella storia delle eccellenze vinicole toscane. Da quell'incontro è nato Luce, un vino ispirato dalla volontà realizzare un sogno: creare a Montalcino, un territorio d'elezione per la produzione vini eccellenti, un vino che andasse oltre i confini della tradizione, senza per questo rinnegarla, facendo tesoro delle esperienze di due famiglie storiche del vino. Questo progetto ambizioso prese poi il nome di Luce della Vite. Un nome che evocava la luce di Montalcino, la luce del sole che è fonte di vita e nutrimento, che segna il passaggio delle stagioni e dà il ritmo a ogni attività agricola. Negli anni, Tenuta Luce ha onorato questa visione e a Luce si sono aggiunti altri vini esclusivi, capaci di superare i confini del proprio territorio, guadagnandosi un consenso unanime e internazionale. Nel 2005, il testimone è passato a Lamberto Frescobaldi, figlio di Vittorio. Oggi è lui a tenere il timone di Tenuta Luce, dirigendone gli orientamenti produttivi, dalla vigna alla creazione dei blend di ogni annata. Un lavoro fondato sul rispetto della terra e delle persone che porta a trasformare i frutti della vite in vini eccellenti, che rispecchiano la bellezza del territorio da cui nascono. Descrizione: il Brunello di Montalcino Luce di Tenuta Luce di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso pervadono complesse note aromatiche di frutti neri maturi, di liquirizia cui seguono sentori di tabacco e di tartufo. Al palato seduce per la sua morbidezza e freschezza, dispiegando una struttura raffinata, costruita da tannini vellutati. Il finale si completa con una straordinaria persistenza ed eleganza.



cod. 07370

V.FRESCOBALDI BRUNELLO CASTELGIOCONDO 3LT

AFFINAMENTO: per 5 anni in barrique di rovere e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, equilibrato, caldo, abbastanza fresco e sapido, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse e brasati, con cacciagione e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo viene prodotto a sud-ovest di Montalcino. La Tenuta CastelGiocondo si trova ad un'altitudine di circa 300 metri, un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. Descrizione: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.



cod. 07371

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO RUFINA MAGNUM 1,5LT CHIANTI

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti Rufina Riserva DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, balsamico, intenso, persistente, e abbastanza caldo e tannico.

Vitigni: Sangiovese con varietà complementari.

Abbinamento: è ideale con risotto con sugo di carne, con carne rossa in umido, con pasta sugo di carne, con carne arrosto e grigliata, e con risotto ai funghi.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Rufina Riserva Nipozzano Vecchie Viti di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. All'olfatto le note floreali e fruttate sono perfettamente integrate con la speziatura. La rosa canina e la viola, spiccano tra tutte, e si equilibrano con sentori di piccoli frutti a bacca rossa. Completano l'olfatto una persistente balsamicità ed un'elegante tostatura. Al palato risulta setoso e dalla fine trama tannica. La componente acida è perfettamente bilanciata con quella alcolica. Lungo e persistente il finale.



cod. 07372

V.FRESCOBALDI PERANO CHIANTI MAGNUM 1,5LT

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: 9 mesi in botte slavonia e barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 -20 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese, Merlot e Syrah.

Abbinamento: si abbina a ricchi primi a base di ragù e con formaggi e salumi.



cod. 07373

V.FRESCOBALDI BRUNELLO CASTELGIOCONDO 1/1,5 LT

AFFINAMENTO: per 5 anni in barrique di rovere e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, equilibrato, caldo, abbastanza fresco e sapido, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse e brasati, con cacciagione e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo viene prodotto a sud-ovest di Montalcino. La Tenuta CastelGiocondo si trova ad un'altitudine di circa 300 metri, un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. Descrizione: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca

sensazione balsamica e sapido minerale.



cod. 07374

V.FRESCOBALDI LUCE IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: almeno 24 mesi in botte di rovere di Slavonia e poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, fine, morbido, fresco, persistente, e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con arrostiti, con carni in umido e selvaggina, e con formaggi a lunga stagionatura.

Storia: quando Vittorio Frescobaldi, agli inizi degli anni Novanta, incontra Robert Mondavi, dà alla luce un nuovo capitolo nella storia dei grandi vini toscani, nella storia delle eccellenze vinicole toscane. Da quell'incontro è nato Luce, un vino ispirato dalla volontà realizzare un sogno: creare a Montalcino, un territorio d'elezione per la produzione vini eccellenti, un vino che andasse oltre i confini della tradizione, senza per questo rinnegarla, facendo tesoro delle esperienze di due famiglie storiche del vino. Questo progetto ambizioso prese poi il nome di Luce della Vite. Un nome che evocava la luce di Montalcino, la luce del sole che è fonte di vita e nutrimento, che segna il passaggio delle stagioni e dà il ritmo a ogni attività agricola. Negli anni, Tenuta Luce ha onorato questa visione e a Luce si sono aggiunti altri vini esclusivi, capaci di superare i confini del proprio territorio, guadagnandosi un consenso unanime e internazionale. Nel 2005, il testimone è passato a Lamberto Frescobaldi, figlio di Vittorio. Oggi è lui a tenere il timone di Tenuta Luce, dirigendone gli orientamenti produttivi, dalla vigna alla creazione dei blend di ogni annata. Un lavoro fondato sul rispetto della terra e delle persone che porta a trasformare i frutti della vite in vini eccellenti, che rispecchiano la bellezza del territorio da cui nascono. Descrizione: il Brunello di Montalcino Luce di Tenuta Luce di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso pervadono complesse note aromatiche di frutti neri maturi, di liquirizia cui seguono sentori di tabacco e di tartufo. Al palato seduce per la sua morbidezza e freschezza, dispiegando una struttura raffinata, costruita da tannini vellutati. Il finale si completa con una straordinaria persistenza ed eleganza.



cod. 07379

V.FONTANAFREDDA BAROLO MAGNUM DOCG SERRALUNGA

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: speziato, floreale, erbaceo, secco, morbido, caldo, intenso, persistente e tannico.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale a fine pasto, come vino da meditazione ed è ottimo in abbinamento al cioccolato.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Barolo Serralunga di Fontanafredda si presenta con un rosso rubino con riflessi granati. Al naso è netto e intenso, con sentori di vaniglia, spezie, rosa appassita e sottobosco. Al palato è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente.



cod. 07381

V.VITAGLIANO FALANGHINA FROJO DOP 1/75CL

Storia: Antichissima varietà d'uva a buccia bianca diffusissima in tutta la Campania, trovando la sua elezione in Irpinia. Coltivato e sviluppato sin da epoche romane, dopo la battaglia delle Forche Caudine. E' un vitigno vigoroso con maturazione anticipata a fine settembre. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, la Falanghina è un vino tipicamente acidulo, saporito di frutta fresca con sentori di ginestra e di erba appena tagliata.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 C.

Note descrittive: Intenso con sentori di frutta fresca, Intenso, con sentori di pesca e mela.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: Aperitivo, antipasti, pesce e piatti delicati.--



cod. 07382

V.VITAGLIANO CODA DI VOLPE COLUMELLA DOP 1/75CL

AFFINAMENTO: In bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 C.

Note descrittive: Intenso, con sentori di pesca e mela.

Vitigni: Coda di volpe.

Abbinamento: Aperitivo, antipasti, minestre, primi delicati, pesce.

Storia: Da un'antichissima varietà d'uva a buccia bianca della Valle Caudina, un vino tipicamente aromatico, fruttato e profumato. Coltivato e sviluppato sin da epoche romane, è un vitigno di media vigoria con maturazione medio tardiva. Particolare caratteristica di questo vitigno è il grande grappolo con piccoli acini e ombelico laterale. Vino brillante, giallo dorato, gradevolmente profumato e aromatico, spesso amabile nel primo anno, invecchiando prende un sapore asciutto e fresco. Per vocazione deriva dalla cucina contadina delle province Campane. Fragrante ed afrodisiaco si accompagna ottimamente con piatti di verdure e pesce.



cod. 07383

V.VITAGLIANO SCIASCINOSO CLAUDIO DOP 1/75CL

Storia: E' il rosso novità dell'Irpinia, da un antico vitigno autoctono. Grappolo di media grandezza e allungato con acino mediamente piccolo e dalla forma ellittica. Si ottiene un eccellente vino da pasto, colorato di un rosso rubino intenso, con spuma rossa e una spiccata freschezza. Viene utilizzato con Aglianico e Piedirosso. E' un vino da bere giovane.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-16 C.

Note descrittive: Gradevole, con sentore di fichi mandorlati.

Vitigni: Sciascinoso.

Abbinamento: Carne bianca, grigliata di pesce, pizza.



cod. 07384

V.VITAGLIANO AGLIANICO MARTIS DOP 1/75CL

Massima espressione della viticoltura campana, Questo Aglianico è un vino giovane a frutto rosso molto diffuso e apprezzato. Caratterizzato da note olfattive di frutta matura, questo vino ha un gusto agile e snello con un tannino vivace ed un'acidità che lo rendono abbinabile a diversi piatti.

AFFINAMENTO: Legno-Bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-16 C.

Note descrittive: Intenso, con sapore di sorbo e frutti di bosco.

Vitigni: Aglianico-Taurasi VCR7.

Abbinamento: Carne rossa, grigliate ed affettati.

Di colore rosso intenso, l'Aglianico ha un complesso aromatico molto intenso, con profumi di marasca e prugna.



cod. 07389

V.CASA DI TERRA MORECCIO MAGNUM BOLGHERI DOC

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07391

V.DONNAFUGATA SHERAZADE NERO D'AVOLA DOC 1/75CL

Affinamento: 4 mesi in acciaio inox e 4 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 14-16 C.

Denominazione: Nero d'Avola Sicilia DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, fresco, morbido, tannico, intenso e abbastanza persistente.

Vitigni: Nero d'Avola.

Abbinamento: è ideale con zuppe di pesce, pizza o spaghetti al pomodoro. Ottimo anche con il roast beef.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di una donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Nero d'Avola Sherazade di Donnafugata si presenta con un rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso presenta un bouquet fruttato con sentori di susina e ciliegia affiancati da delicate note speziate di pepe nero e floreali di violetta. Al palato ritornano piacevolmente le note fruttate, un rosso di grande

morbidezza e ottima freschezza. Il tannino carezzevole completa questo vino così fragrante e piacevole.



cod. 07392

V. DONNAFUGATA FLORAMUNDI CERASUOLO DOCG 1/75CL

Affinamento: 8 mesi in acciaio inox e 7 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 14-16 C.

Denominazione: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola, Frappato.

Abbinamento: è ideale con primi saporiti e grigliate di carne, con ravioli ripieni di carne e filetto di maiale e anche con tagliata di tonno rosso, ricciola o pesci importanti al forno.

Grado alcolico: 13%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: il Cerasuolo di Vittoria Floramundi di Donnafugata si presenta con un rosso rubino intenso con brillanti riflessi violacei. Al naso offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di ciliegia e frutti di bosco (mirtilli), il bouquet si apre a delicate nuances balsamiche di alloro e caratteristiche note speziate di pepe nero. Al palato è armonico ed equilibrato, sorretto da freschezza e morbidezza che lo rendono succoso e di piacevolissima beva. Il tannino è fine e ben integrato.



cod. 07393

V. DONNAFUGATA SUL VULCANO ETNA BIANCO DOC 1/75CL

Affinamento: per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Carricante e piccole percentuali di altre uve.

Abbinamento: è ideale con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini.

Grado alcolico: 12%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l'Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza, un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.



cod. 07394

V. DONNAFUGATA SUL VULCANO ETNA ROSSO DOC 1/75CL

Affinamento: per 14 mesi, in parte in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 7 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, strutturato, fresco, morbido, con tannini setosi, intenso e persistente.

Vitigni: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Abbinamento: è ideale con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, carni arrosto o in umido. Da provare anche con piatti della cucina nord-americana, come chicken wings o hamburger, o a quella asiatica purché non troppo speziata, per esempio Thai beef stir-fried, o Dumpling di carne o verdure.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l'Etna Rosso Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un rosso rubino chiaro. Al naso offre un bouquet di frutta rossa (ribes e ciliegia) accompagnato da piacevoli freschi sentori balsamici di menta e delicate note speziate di pepe bianco. Al palato è piacevolmente succoso, con tannini ben presenti e setosi, ed un finale elegante.



cod. 07395

V.TERRA DI LAVORO GALARDI '19 IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique nuove di Allier e Never.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, elegante e morbido e abbastanza fresco e tannico.

Vitigni: Aglianico 80% e Piediroso 20%.

Abbinamento: Risotto con sugo di carne, carne rossa in umido, selvaggina, carne arrosto e grigliata.

Storia: Il Galardi Terra di Lavoro nasce dall'incontro tra l'enologo di primo piano Riccardo Cotarella con le potenzialità del territorio vulcanico di Roccamonfina. I vigneti, circondati da uliveti e boschi di castagno, si snodano lungo le pendici del vulcano e sono da sempre coltivati con un approccio biologico. Le uve di Aglianico e Piediroso vengono raccolte in fase di piena maturazione e, in alcune annate, vinificate insieme in uvaggio. La fermentazione malolattica viene svolta lentamente in nuove barrique di rovere francese, dove il liquido rimane ad affinare sulle fecce fini per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento. Il Terra di Lavoro colpisce subito per i suoi sfumati e accattivanti profumi, caratterizzati da territoriali sentori di cenere e grafite, figli del terroir vulcanico di Roccamonfina, impreziositi dai ricordi pepati. Il corpo mostra fin da subito un perfetto equilibrio e un'ottima dinamica gustativa, che rendono questa espressione unica e inimitabile. Struttura, corpo, eleganza e profondità aromatica si uniscono a ben calibrate sfumature selvatiche e terragne in un'esperienza gustativa sorprendente e aristocratica. Tutto questo è il Galardi Terra di Lavoro: un importante vino di culto, emozionante, magico e ancora di più per chi decidesse di lasciarlo affinare in cantina per gli anni a venire.



cod. 07396

V.ARGIOLAS COSTAMOLINO VERMENTINO SARDEGNA DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 C.

Il "Cala Reale" di Sella e Mosca è un bell'esempio di Vermentino, fusione di morbidezza e sapidità, che si distingue per il suo interessante rapporto qualità-prezzo. Realtà importantissima per la viticoltura sarda, quella di Sella e Mosca è una storia che ha radici profonde da quando, più di un secolo fa, Quintino Sella e l'avvocato Mosca, entrambi piemontesi, decisero di avviare la bonifica dei terreni dove oggi sorgono più di 500 ettari di vigneto. Il rispetto del luogo e della cultura del vino, l'attaccamento alla terra e alle sue tradizioni, sono questi i credo che tuttora vengono perseguiti da quella che è diventata una delle cantine più prestigiose non solo della regione, ma anche italiane. Sostenibilità e biodiversità, nonostante le dimensioni della tenuta, restano tematiche care alla cantina tantoché le vigne sono inframezzate da numerosi specie di alberi tipici della macchia mediterranea. Il "Cala Reale" proviene da uve di Vermentino in purezza, piantate in prossimità della costa, dove assorbono gli umori di mare e vento. Qui, in provincia di Alghero, le viti poggiano su terreni di origine marina, che conferiscono alle uve maggiori sapidità. La vendemmia avviene tra la seconda e la terza decade di settembre e dopo la pigiatura soffice, si attua una prolungata macerazione a freddo dalle bucce al mosto in modo da trasferire maggiore complessità e ricchezza al liquido. Sempre in questa ottica, dopo la fermentazione avvenuta a basse temperature, il vino sosta sui lieviti per un breve periodo. Un vino che coniuga quindi freschezza e materia, senza rinunciare al suo punto di forza, ovvero l'estrema bevibilità. Il Vermentino "Cala Reale" si presenta nel calice con colore giallo paglierino vivace. Dalla prima olfazione è chiara la sua origine marina, dove note salmastre si intrecciano ad un profilo di frutta fresca croccante quali mela ed agrumi. Poi una pennellata di miele d'acacia, quasi sottotraccia. Il mix di freschezza e

contenuta ricchezza presagito al naso, trova riscontro anche nel sorso, elegante e finissimo, ma supportato da una materia importante. Vino bianco di grande beva, accompagna con soddisfazione piatti quotidiani a base di pesce, anche in virtù del suo prezzo particolarmente vantaggioso. Fate spazio in cantina!



cod. 07397

V.ARGIOLAS KOREM BOVALE IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 C.

Il "Cala Reale" di Sella e Mosca è un bell'esempio di Vermentino, fusione di morbidezza e sapidità, che si distingue per il suo interessante rapporto qualità-prezzo. Realtà importantissima per la viticoltura sarda, quella di Sella e Mosca è una storia che ha radici profonde da quando, più di un secolo fa, Quintino Sella e l'avvocato Mosca, entrambi piemontesi, decisero di avviare la bonifica dei terreni dove oggi sorgono più di 500 ettari di vigneto. Il rispetto del luogo e della cultura del vino, l'attaccamento alla terra e alle sue tradizioni, sono questi i credo che tuttora vengono perseguiti da quella che è diventata una delle cantine più prestigiose non solo della regione, ma anche italiane. Sostenibilità e biodiversità, nonostante le dimensioni della tenuta, restano tematiche care alla cantina tantoché le vigne sono inframezzate da numerosi specie di alberi tipici della macchia mediterranea. Il "Cala Reale" proviene da uve di Vermentino in purezza, piantate in prossimità della costa, dove assorbono gli umori di mare e vento. Qui, in provincia di Alghero, le viti poggiano su terreni di origine marina, che conferiscono alle uve maggiori sapidità. La vendemmia avviene tra la seconda e la terza decade di settembre e dopo la pigiatura soffice, si attua una prolungata macerazione a freddo dalle bucce al mosto in modo da trasferire maggiore complessità e ricchezza al liquido. Sempre in questa ottica, dopo la fermentazione avvenuta a basse temperature, il vino sosta sui lieviti per un breve periodo. Un vino che coniuga quindi freschezza e materia, senza rinunciare al suo punto di forza, ovvero l'estrema bevibilità. Il Vermentino "Cala Reale" si presenta nel calice con colore giallo paglierino vivace. Dalla prima olfazione è chiara la sua origine marina, dove note salmastre si intrecciano ad un profilo di frutta fresca croccante quali mela ed agrumi. Poi una pennellata di miele d'acacia, quasi sottotraccia. Il mix di freschezza e contenuta ricchezza presagito al naso, trova riscontro anche nel sorso, elegante e finissimo, ma supportato da una materia importante. Vino bianco di grande beva, accompagna con soddisfazione piatti quotidiani a base di pesce, anche in virtù del suo prezzo particolarmente vantaggioso. Fate spazio in cantina!



cod. 07401

V.MOLETTIERI TAURASI CINQUE QUERCE DOCG 2016 1/75CL



cod. 07402

V. MOLETTIERI AGLIANICO CINQUE QUERCE DOC '17 1/75CL



cod. 07403

V. CANTINE DEL NOTAIO AGLIANICO L'ATTO 2022 IGT 1/75CL

Affinamento: in carati di rovere francese di terzo passaggio posti in grotte naturali di tufo vulcanico. Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Basilicata IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, strutturato, fresco, abbastanza sapido, abbastanza tannico, morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico del Vulture.

Abbinamento: è ideale con bolliti, zuppe, primi piatti conditi con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da generazioni. E' da questa tradizione che nasce, nel 1998, l'azienda Cantine del Notaio, quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, raccoglie, con la moglie Marcella, la sfida di valorizzare l'Aglianico del Vulture coltivato nelle proprie vigne, unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio. Con il Professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", si approfondisce la ricerca sulle potenzialità enologiche di questo vitigno, il più importante del Sud Italia, austero e generoso al tempo stesso e capace di regalare vini dalla straordinaria personalità. Curiosità: l'azienda Cantine del Notaio al fine di assicurare costantemente ai propri clienti un livello di qualità elevato ha implementato un Sistema Qualità, certificato da CERTIQUALITY, in cui tutti i processi dell'intera filiera produttiva sono monitorati. L'obiettivo del miglioramento continuo viene realizzato partendo dalla coltivazione della vite, passando per la trasformazione dell'uva in vino, per l'affinamento del vino in botti presso grotti naturali fino alla vendita e alla spedizione dei prodotti confezionati. Descrizione: L'Atto della Cantina del Notaio si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note di frutti rossi freschi (amarena, prugna, mirtillo, mora e lampone), violetta, carruba e vaniglia. In bocca è fresco, con note di amarena, prugna e mirtillo, tannini morbidi e finale persistente.



cod. 07404

V. CANTINE DEL NOTAIO AGLIANICO IL REPERTORIO 2021 DOC 1/75CL

Affinamento: in carati e tonneau di rovere francese di secondo passaggio poste in grotte naturali di tufo vulcanico, per un periodo di almeno 12 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico del Vulture DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, aromatico, speziato, balsamico, strutturato, fresco, sapido, giustamente tannico, abbastanza morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico del Vulture.

Abbinamento: è ideale con arrosti e brasati di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14%

Storia: La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da generazioni. E' da questa tradizione che nasce, nel 1998, l'azienda Cantine del Notaio, quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, raccoglie, con la moglie Marcella, la sfida di valorizzare l'Aglianico del Vulture coltivato nelle proprie vigne, unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio. Con il Professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", si approfondisce la ricerca sulle potenzialità enologiche di questo vitigno, il più importante del Sud Italia, austero e generoso al tempo stesso e capace di regalare vini dalla straordinaria personalità. Curiosità: l'azienda Cantine del Notaio al fine di assicurare costantemente ai propri clienti un livello di qualità elevato ha implementato un Sistema Qualità, certificato da CERTIQUALITY, in cui tutti i processi dell'intera filiera produttiva sono monitorati. L'obiettivo del miglioramento continuo viene realizzato partendo dalla coltivazione della vite, passando per la trasformazione dell'uva in vino, per l'affinamento del vino in botti presso grotti naturali fino alla vendita e alla spedizione dei prodotti confezionati. Descrizione: il Repertorio della Cantina del Notaio si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note di amarena, prugna, lampone, melagrana, mirtillo e mora, violetta, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo. In bocca è sapido, fresco, giustamente tannico con note di ciliegia, amarena, mora e prugna, con un finale persistente che ricorda la radice di liquirizia.



cod. 07405

V.CANTINE DEL NOTAIO AGLIANICO LA FIRMA 2017 DOC 1/75CL

Un vino di grande, moderna bellezza. Il colore rosso rubino sta cedendo il passo a calde tonalità granato. Al naso, dapprima impenetrabile, spiccano note di piccoli frutti a bacca rossa e nera che si uniscono a spezie d' Oriente, tabacco, liquirizia, cioccolato e sbuffi minerali in un bouquet profondo ed opulento. All' assaggio la personalità del vino si afferma appieno: il sorso è espressivo, caratterizzato dalla ricchezza del frutto e da una trama tannica fitta ma di assoluta gradevolezza. Il Sigillo è morbido, masticabile ma bilanciato da una buona freschezza. Il finale è lungo, il vino coccola il palato sino all' ultimo istante tra gustose sensazioni di frutta, spezie e rinfrescante eucalipto. Il Sigillo trova nel tempo un prezioso alleato. Vi consigliamo di non limitare il vostro acquisto ad una sola bottiglia, vale la pena sia di cedere all' impazienza ed assaggiare questo gioiello enologico ora, sia di godere del suo lungo percorso evolutivo.



cod. 07406

V. VALPANTENA AMARONE 1,5LT DOC MAGNUM

AFFINAMENTO: in botti grandi per 24 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, aromatico, strutturato, caldo, avvolgente, morbido, tannico, abbastanza fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Corvina, Rondinella.

Abbinamento: è ideale con brasati, selvaggina, grigliate di carne, salumi e formaggi stagionati.

Storia: Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857, con la fondazione della cantina da parte dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani. Quest'ultimo veniva da un lungo periodo di apprendimento trascorso alla scuola del grande Professor Guyot, in Francia. Da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina fino all'acquisto della splendida Villa Novare, una tenuta che rappresenta nel mondo lo straordinario lavoro portato avanti ancora oggi dalla famiglia Bertani. Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese, e alla tenuta di Villa Novare si è aggiunta la cantina di Grezzana, al momento sede centrale e cuore pulsante di tutta l'azienda, in cui sono riunite le fasi di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. In vigna, sotto la direzione dell'agronomo Andrea Lonardi, vecchie piante che arrivano anche a toccare i 35 anni d'età si alternano a nuovi vigneti - dei quali gli ultimi sono stati realizzati nel 2015 - e il rispetto di ambiente ed ecosistema viene prima di tutto, per cui recentemente è partita anche la sperimentazione del biologico, con l'intento di estenderne il regime, in futuro, a tutta la tenuta. In cantina, l'equipe è ben affiatata e rodata, con l'enologo Christian Ridolfi che conduce la squadra da oltre 15 anni. Dal 2014 confluita nella "Bertani Domains", dopo che nel 2011 era stata acquistata dai "Tenimenti Angelini", la cantina Bertani produce annualmente oltre due milioni di bottiglie, dimostrando di essere un'azienda che, nonostante il passare degli anni, riesce costantemente a rinnovarsi, rimanendo sempre al passo coi tempi, e contemporaneamente mantenendo uno stile che interpreta al meglio la classicità e valorizza al massimo le più antiche tradizioni. Descrizione: l'Amarone della Valpolicella Valpantena di Bertani si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso spicca grande ricchezza aromatica, con note fruttate, di ciliegie e mora, e speziate, di cannella e pepe. Al palato è avvolgente, morbido e cremoso, dal finale persistente e intenso, con tannini fitti e corposi.



cod. 07407

V. ROMANO CLELIA FIANO DI AVELLINO DOCG 2020 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Fiano DOCG

Note descrittive: frutta gialla, floreale, minerale.

Vitigni: Fiano

Abbinamento: cacciagione, pollo allacciatora, pasta al sugo di pesce.

Storia:L'azienda vitivinicola Romano Clelia è sita in Lapio ed ubicata nella vecchia massaria di famiglia in contrada Arianiello. Tutti i nostri vini vengono prodotti con uve provenienti esclusivamente da vigne di proprietà. Vigne curate personalmente da tutti i componenti della famiglia coadiuvati da competenti professionisti. Descrizione:Giallo Paglierino con riflessi oro verde. All'olfatto offre una spiccata nota minerale seguita da toni di pesca bianca tabacchiera, melone bianco invernale, piccole pere estive.Al gusto si presenta decisamente sapido e in perfetto equilibrio con la componente alcolica, sostenuto da viva freschezza e da buona morbidezza. Persiste nelle sensazioni agrumate, minerali e vegetali



cod. 07415

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO CANTINETTA IMPILABILE (XS01)



cod. 07416

V.FRESCOBALDI PERANO CASSETTA PORTABOTTIGLIE PE751909C0011



cod. 07417

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO CASSETTA FLORA 3/75CL NI75180

V.FRESCOBALDI NIPOZZANO CASSETTA FLORA 3/75CL NI75180



cod. 07441

V.FRESCOBALDI CASTIGLIONI CHIANTI MAGNUM 1/1,5LT

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e un mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti DOCG.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, intenso, abbastanza fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Sangiovese con piccole quantità di Merlot.

Abbinamento: è ideale con piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Castiglione di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace con brillanti riflessi porpora. Al naso è ricco di aromi quali la ciliegia, la mora e la fragolina di bosco cui fanno seguito eleganti note mediterranee. Il palato si esprime nell'immediato con una bella vivacità morbida ed elegante al contempo. Il finale è intenso e piacevolmente aromatico.



cod. 07450

V. CRASA' SRC ETNA BIANCO DOC 2022 1/75CL

Affinamento: per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Carricante e piccole percentuali di altre uve.

Abbinamento: è ideale con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini.

Grado alcolico: 12%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l'Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza, un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.



cod. 07451

V.CRASA' SRC BIANCO PIRAO 2022 1/75CL

Affinamento: per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Carricante e piccole percentuali di altre uve.

Abbinamento: è ideale con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini.

Grado alcolico: 12%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l' Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza, un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.



cod. 07452

V.CRASA' SRC ETNA ROSSO DOC 2021 1/75CL

Affinamento: per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna Rosso DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Carricante e piccole percentuali di altre uve.

Abbinamento: è ideale con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini.

Grado alcolico: 12%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l' Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza, un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.



cod. 07453

V. CRASA' SRC ROSSO RIVAGGI 1/75CL

Affinamento: per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Carricante e piccole percentuali di altre uve.

Abbinamento: è ideale con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini.

Grado alcolico: 12%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l' Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza, un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.



cod. 07461

V. PIETRA COMPOSIZIONE ROSSO RISERVA 2012

Storia: comincia nel 1899, nei poderi del padovano, la storia di Piera è una storia di famiglia, di generazioni che cambiano, di responsabilità trasmesse da padre a figlia, di personalità non comuni che si avvicendano per superare ogni volta i propri confini. Fondata dal nonno Giovanni, cresciuta con il padre Mario, Piera 1899 deve la propria affermazione in Italia e all'estero a Piera Martellozzo, che le ha dato il nome e che da oltre venticinque anni la guida con determinazione e gentilezza. Fin dagli anni '90 attua un minuzioso lavoro di rivalutazione dei vitigni autoctoni, allora poco valorizzati, come il Raboso del Piave o la Ribolla Gialla. Curiosità: nel 1998 introduce la prima linea di vini biologici. Dagli anni duemila affianca la produzione sempre crescente di Prosecco a nuove declinazioni spumantistiche, dal Muller Thurgau al Moscato Giallo. Negli ultimi anni Piera 1899 ha consolidato le proprie radici fino a rappresentare un punto di riferimento in Italia e all'estero con particolare presenza sul mercato statunitense e nordeuropeo. Descrizione: il Pietra di Merlot di Piera Martellozzo si presenta con un colore rubino intenso con venature violacee. Al naso ha un profumo inebriante e fruttato di lamponi, more, mirtillo e ciliegie mature, che risaltano sul finale. In bocca ha un gusto rotondo, corposo ed appagante sulle note di vaniglia, e accompagnato da tannini morbidi.

Denominazione: Rosso IGT Venezia Giulia.

Affinamento: Lungo in legno e bottiglia.

Temperatura di servizio: 18 C.

Note descrittive: Evoluto, complesso e morbido.

Vitigni: Blend di uve rosse (Merlot, Refosco).

Abbinamento: Formaggi stravecchi, grandi arrosti.

Grado alcolico: 14.0%



cod. 07462

V.CERETTO GRAVAS SAUTERNES 2018 CHATEU 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio e botti di rovere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 C.

Denominazione: Appellation Sauternes Contr lée DOC

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Semillon.

Abbinamento: formaggi erborinati, pasticceria secca, fuagrà.

Storia: L'azienda è stata fondata nel 1850, da quel momento si sono succedute 6 generazioni di Claverie e Bernard alla guida dello Chateau. La superficie di proprietà è stata per decenni molto contenuta (solamente 1 ettaro) per poi estendersi nel 1930 fino ad 8 ettari. Il castello, che conserva come vestigia del passato un bellissimo torchio in pietra, è circondato da alcuni dei cru più prestigiosi (Climens, Couter, Doisy-Da ne) ad avvalorare la tesi di un terroir eccezionale. Le caratteristiche del terreno sono quelle classiche dell'Haut-Barsac: l'alta percentuale di calcare, particolarmente friabile, concede alle radici di svilupparsi in profondità ed incide nel bicchiere con note di grande mineralità che si intrecciano alle note di tipicità legate alla tipologia. L'area vinicola di Sauternes si trova nella parte meridionale della regione vinicola di Bordeaux, all'interno della vasta area delle Graves, a circa 40 chilometri a sud-est dalla città di Bordeaux. Questi straordinari vini dolci vengono elaborati a partire da uve colpite da Botrytis Cinerea, qui conosciuta con il nome di pourriture noble, una muffa nobile capace di donare sensazioni aromatiche uniche. Descrizione: Sottile, rotondo e ben equilibrato. Di grande complessità aromatica, bouquet evoca la frutta candita e fiori bianchi. Questo Sauternes è un riflesso del suolo minerale eccezionale di Alta Barsac.



cod. 07463

V.CERETTO VACHERON SANCERRE 2022 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Sancerre AOC

Note descrittive: fiori bianchi, scorza di agrumi,minerale

Vitigni:Sauvignon.

Abbinamento: formaggi freschi, sushi, sashimi, pesce alla griglia.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Descrizione: Al naso è caratterizzato da un bouquet delicato e fragrante di agrumi, fiori bianchi, leggere note erbacee e vegetali. Il sorso è limpido, puro e di grande tensione, con una piacevole freschezza e una preziosa scia sapida.



cod. 07464

V.CERETTO RIESLING URGESTEIN NIGL 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Riesling

Note descrittive: aromatico

Vitigni:Riseling.

Abbinamento: pesce, sushi sashimi, primi ben conditi.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Descrizione:Colore giallo paglierino, bouquet caratterizzato da sentori di mela verde con accenni erbacei. In bocca risulta di buon corpo con un ottima acidità.



cod. 07465

SPUM.CERETTO CREMANT AMBAL BRUT GRAN CUVÉE' 1/75CL

Storia:La storia della famiglia Ceretto inizia quasi un secolo fa nelle Langhe. E una azienda così "giovane" e così dinamica non esiste oggi nel panorama italiano. Alla Ceretto infatti non si finisce mai di investire sul futuro. Visistando l'azienda si ha proprio l'impressione di stare in un laboratorio di idee, sviluppate da proprietari appassionati e collaboratori altamente preparati. La tenuta oggi conta in totale circa 160 ettari, dove vengono prodotti i vini più famosi sui cru più nobili di Barolo e Barbaresco, come Bricco Asili a Barbaresco, Bricco Rocche di Castiglione Falletto. Altre produzioni viticole sono quelle di Santo Stefano Belbo con il Moscato e Tenuta Monsordo nel Roero. La gamma di prodotti offerti si è arricchita da qualche tempo anche con le nobili produzioni dolci del Piemonte a seguito dell'acquisizione da parte di Ceretto dell'azienda Relanghe. Altro tassello nella storia dei Ceretto che lega la Famiglia al territorio, del quale riescono a darne massima espressione vinificando già dai primi anni sessanta solo uve di proprietà disposte nei migliori cru del Piemonte.

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: fruttato, floreale, crosta di pane.

Vitigni: Chardonnay,Aligoté

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, formaggi freschi.



cod. 07469

V.NUGNES PRIMITIVO "ENNE" 1/75CL



cod. 07470

V.NUGNES FALERNO MASSICO ROSSO ONN' ANTO' DOC 1/75CL



cod. 07488

V. BERTANI AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO 2012 1/75CL

AFFINAMENTO: in botti di rovere di Slavonia da 50 e 100 ettolitri per 7 anni e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Amarone della Valpolicella Classico DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, strutturato, caldo, avvolgente, morbido, tannico, abbastanza fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Corvina, Rondinella.

Abbinamento: è ideale con brasati, selvaggina, grigliate di carne, formaggi stagionati ed erborinati.

Storia: Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857, con la fondazione della cantina da parte dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani. Quest'ultimo veniva da un lungo periodo di apprendimento trascorso alla scuola del grande Professor Guyot, in Francia. Da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina fino all'acquisto della splendida Villa Novare, una tenuta che rappresenta nel mondo lo straordinario lavoro portato avanti ancora oggi dalla famiglia Bertani. Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese, e alla tenuta di Villa Novare si è aggiunta la cantina di Grezzana, al momento sede centrale e cuore pulsante di tutta l'azienda, in cui sono riunite le fasi di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. In vigna, sotto la direzione dell'agronomo Andrea Lonardi, vecchie piante che arrivano anche a toccare i 35 anni d'età si alternano a nuovi vigneti - dei quali gli ultimi sono stati realizzati nel 2015 - e il rispetto di ambiente ed ecosistema viene prima di tutto, per cui recentemente è partita anche la sperimentazione del biologico, con l'intento di estenderne il regime, in futuro, a tutta la tenuta. In cantina, l'equipe è ben affiatata e rodada, con l'enologo Christian Ridolfi che conduce la squadra da oltre 15 anni. Dal 2014 confluita nella "Bertani Domains", dopo che nel 2011 era stata acquistata dai "Tenimenti Angelini", la cantina Bertani produce annualmente oltre due milioni di bottiglie, dimostrando di essere un'azienda che, nonostante il passare degli anni, riesce costantemente a rinnovarsi, rimanendo sempre al passo coi tempi, e contemporaneamente mantenendo uno stile che interpreta al meglio la classicità e valorizza al massimo le più antiche tradizioni. Descrizione: l'Amarone della Valpolicella Classico di Bertani si presenta con un colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso spiccano le note tipiche di prugna, di ciliegia e di marasca alle quali seguono foglia di tè, liquirizia e spezie. Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, addolciti da morbide note di spezie, in perfetto equilibrio con acidità e tannino.



cod. 07489

V. BERTANI VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA 2020 1/75CL

AFFINAMENTO: in botti grandi e poi almeno 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Valpolicella Ripasso DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, strutturato, abbastanza caldo, avvolgente, morbido, tannico, abbastanza fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Corvina Veronese, Merlot, Rondinella.

Abbinamento: è ideale con arrostiti, cacciagione, stracotti, brasati e formaggi particolarmente saporiti.

. Storia: Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857, con la fondazione della cantina da parte dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani. Quest'ultimo veniva da un lungo periodo di apprendimento trascorso alla scuola del grande Professor Guyot, in Francia. Da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina fino all'acquisto della splendida Villa Novare, una tenuta che rappresenta nel mondo lo straordinario lavoro portato avanti ancora oggi dalla famiglia Bertani. Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese, e alla tenuta di Villa Novare si è aggiunta la cantina di Grezzana, al momento sede centrale e cuore pulsante di tutta l'azienda, in cui sono riunite le fasi di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. In vigna, sotto la direzione dell'agronomo Andrea Lonardi, vecchie piante che arrivano anche a toccare i 35 anni d'età si alternano a nuovi vigneti - dei quali gli ultimi sono stati realizzati nel 2015 - e il rispetto di ambiente ed ecosistema viene prima di tutto, per cui recentemente è partita anche la sperimentazione del biologico, con l'intento di estenderne il regime, in futuro, a tutta la tenuta. In cantina, l'equipe è ben affiatata e rodada, con l'enologo Christian Ridolfi che conduce la squadra da oltre 15 anni. Dal 2014 confluita nella "Bertani Domains", dopo che nel 2011 era stata acquistata dai "Tenimenti Angelini", la cantina Bertani produce annualmente oltre due milioni di bottiglie, dimostrando di essere un'azienda che, nonostante il passare degli anni, riesce costantemente a rinnovarsi, rimanendo sempre al passo coi tempi, e contemporaneamente mantenendo uno stile che interpreta al meglio la classicità e valorizza al massimo le più antiche tradizioni. Descrizione: il Valpolicella Ripasso Valpatena di Bertani si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso note fruttate, di ciliegie e sottobosco, sono arricchite da sensazioni speziate e di cioccolato. In bocca il tannino è avvincente, il sorso carnoso e sapido.



cod. 07490

V.BERTANI VALPOLICELLA VALPANTENA 2021 1/75CL

AFFINAMENTO: in vasche di cemento per circa 6 mesi e poi 3 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Valpolicella Classico DOC.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, speziato, di medio corpo, equilibrato, morbido, tannico, fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Rondinella, Corvina Veronese.

Abbinamento: è ideale con primi piatti ricchi e gustosi, come un pasta con un ragù di agnello.

. Storia: Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857, con la fondazione della cantina da parte dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani. Quest'ultimo veniva da un lungo periodo di apprendimento trascorso alla scuola del grande Professor Guyot, in Francia. Da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina fino all'acquisto della splendida Villa Novare, una tenuta che rappresenta nel mondo lo straordinario lavoro portato avanti ancora oggi dalla famiglia Bertani. Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese, e alla tenuta di Villa Novare si è aggiunta la cantina di Grezzana, al momento sede centrale e cuore pulsante di tutta l'azienda, in cui sono riunite le fasi di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. In vigna, sotto la direzione dell'agronomo Andrea Lonardi, vecchie piante che arrivano anche a toccare i 35 anni d'età si alternano a nuovi vigneti - dei quali gli ultimi sono stati realizzati nel 2015 - e il rispetto di ambiente ed ecosistema viene prima di tutto, per cui recentemente è partita anche la sperimentazione del biologico, con l'intento di estenderne il regime, in futuro, a tutta la tenuta. In cantina, l'equipe è ben affiatata e rodada, con l'enologo Christian Ridolfi che conduce la squadra da oltre 15 anni. Dal 2014 confluita nella "Bertani Domains", dopo che nel 2011 era stata acquistata dai "Tenimenti Angelini", la cantina Bertani produce annualmente oltre due milioni di bottiglie, dimostrando di essere un'azienda che, nonostante il passare degli anni, riesce costantemente a rinnovarsi, rimanendo sempre al passo coi tempi, e contemporaneamente mantenendo uno stile che interpreta al meglio la classicità e valorizza al massimo le più antiche tradizioni. Descrizione: il Valpolicella Valpatena di Bertani si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso ha note fresche di melograno e ribes, erbe aromatiche e sentori leggermente speziati. Al palato è impetuoso per la bellissima contrapposizione che esprime tra corpo e freschezza. Un assaggio particolarmente equilibrato, reattivo, di ottima acidità e sapidità che non perde mai di vista la polpa del frutto che lo vede nascere. Chiude con un bel ricordo di frutta per un finale di grande pulizia.



cod. 07491

V. BERTANI ROSSO SECCO VINTAGE 2019 1/75CL

AFFINAMENTO: in botticella veronese di castagno e ciliegio per 18 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Verona IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, abbastanza strutturato, caldo,, morbido, tannico, abbastanza fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Corvina, Sangiovese Grosso, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: è ideale con pasta sugo di carne, carne rossa in umido, carne arrosto e grigliata e formaggi stagionati ed erborinati.

Storia: Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857, con la fondazione della cantina da parte dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani. Quest'ultimo veniva da un lungo periodo di apprendimento trascorso alla scuola del grande Professor Guyot, in Francia. Da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina fino all'acquisto della splendida Villa Novare, una tenuta che rappresenta nel mondo lo straordinario lavoro portato avanti ancora oggi dalla famiglia Bertani. Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese, e alla tenuta di Villa Novare si è aggiunta la cantina di Grezzana, al momento sede centrale e cuore pulsante di tutta l'azienda, in cui sono riunite le fasi di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. In vigna, sotto la direzione dell'agronomo Andrea Lonardi, vecchie piante che arrivano anche a toccare i 35 anni d'età si alternano a nuovi vigneti - dei quali gli ultimi sono stati realizzati nel 2015 - e il rispetto di ambiente ed ecosistema viene prima di tutto, per cui recentemente è partita anche la sperimentazione del biologico, con l'intento di estenderne il regime, in futuro, a tutta la tenuta. In cantina, l'equipe è ben affiatata e rodata, con l'enologo Christian Ridolfi che conduce la squadra da oltre 15 anni. Dal 2014 confluita nella "Bertani Domains", dopo che nel 2011 era stata acquistata dai "Tenimenti Angelini", la cantina Bertani produce annualmente oltre due milioni di bottiglie, dimostrando di essere un'azienda che, nonostante il passare degli anni, riesce costantemente a rinnovarsi, rimanendo sempre al passo coi tempi, e contemporaneamente mantenendo uno stile che interpreta al meglio la classicità e valorizza al massimo le più antiche tradizioni. Descrizione: Rosso Secco Vintage di Bertani si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granato. Al naso ha sentori di lampone, prugna e mirtilli con echi mentolati e speziati di pepe nero, chiodi di garofano e noce moscata. Al palato è caldo, denso, concentrato, con tannino energico, equilibrato da buona freschezza.



cod. 07492

V. TERLAN PINOT NERO 1/75 CL

Affinamento: per circa 10 mesi in botti di legno grandi.

Temperatura di servizio: 12-14 C.

Denominazione: Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, abbastanza strutturato, fresco, minerale, elegante, leggermente tannico, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: è ideale con arrosto di capretto su purè di sedano e carote, cotoletta d'agnello su risotto alle erbe o anche, leggermente raffreddato, con la trota alla mugnaia su verdura lessa.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlan decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlan già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlan il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da Descrizione: il Pinot Nero di Terlan si presenta con un colore rosso vivo rubino. Al naso è fresco e accattivante, con uno spettro aromatico che spazia dalla mora al mirtillo nero, dall'acquavite di ciliegia alla liquirizia, con una leggera nota di sottobosco. Al palato questo Pinot Nero esalta l'equilibrio tra una pienezza fruttata e una struttura leggermente tannica, un equilibrio che conferisce a questo vino delle spiccate note minerali e una grande eleganza.



cod. 07493

V. TERLAN LAGREIN 1/75 CL.

Affinamento: per circa 10 mesi in botti di legno grandi.

Temperatura di servizio: 14-16 C.

Denominazione: Alto Adige DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, di corpo, fresco, armonico, abbastanza tannico, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Lagrein.

Abbinamento: si abbina agli involtini di manzo con purè di patate, o alla coscia di cervo brasata con cavolo blu, ai formaggi stagionati e al parmigiano maturo.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: quando nacque la cantina Terlan, nel 1893, l'agricoltura era uno dei fattori trainanti dell'economia locale. Ma a parte alcuni sparuti pionieri che già un secolo prima, ispirandosi all'esempio della Renania, avevano importato vitigni preziosi dalla Germania e dalla Francia, il comparto agricolo languiva in uno stato di forte arretratezza, dominato da pochi latifondisti. Anche nella viticoltura, quindi, erano i grandi proprietari terrieri a dettare le regole. Proprio per sottrarsi a questa dipendenza, 24 piccoli viticoltori di Terlan decisero di mettersi insieme fondando la cantina sociale. Benché alla fine dell'Ottocento in Alto Adige il rapporto tra i rossi e i bianchi prodotti fosse di 80:20, Terlan già nel 1893 si era delineata come zona di produzione di vini bianchi, e col tempo ha consolidato questa sua posizione. Oggi, alla Cantina di Terlan il 70 per cento della produzione è costituito da vini bianchi, e il 30 per cento da Descrizione: il Lagrein di Terlan si presenta con un colore rosso granato scuro. Al naso predominano le note fruttate intense di ossicocco (mortella di palude) e marasca, arricchite da un profumo floreale di lillà e alloro cotto. Si avverte anche un tono delicato di cioccolato. Al palato è molto vinoso e armonico, con una tessitura delicata e un tannino raffinato che danno al Lagrein una pienezza assai accattivante, facendone un vino molto pieno e vellutato al palato.



cod. 07494

V. LIVIO FELLUGA CHARDONNAY DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: per circa 6 mesi in acciaio inox e poi qualche mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Chardonnay Collio DOC.

Note descrittive: fruttato, di corpo, fresco, sapido, abbastanza intenso e persistente, ed armonico.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: è ideale con antipasti caldi di pesce, tartare di pesce, uova e torte salate e formaggi freschi.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormòns. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: lo Chardonnay di Marco Felluga si presenta con un colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso ha profumi di frutta esotica, ananas in particolare, seguito da frutti come mela e pera. Al palato esprime una buona struttura e armonia, tra sapidità e freschezza.



cod. 07495

V. LIVIO FELLUGA MERLOT VERTIGO IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: per circa 12 mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Merlot Collio DOC.

Note descrittive: fruttato, fragrante, di corpo, fresco, morbido, abbastanza intenso e persistente, e con una discreta tannicità.

Vitigni: Merlot.

Abbinamento: è ideale con pasta al sugo di carne, carne arrosto e grigliata, carni rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: le Aziende Marco Felluga e Russiz Superiore sono due prestigiose realtà vinicole del Collio che trovano nel loro rapporto con

il vino - cominciato oltre cent'anni fa, nella seconda parte del 1800, in Istria - quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e di territori vocati alla vite. Negli Anni Trenta, dopo la Prima Guerra Mondiale, Giovanni Felluga decide di trasferirsi in Friuli e più precisamente nel Collio. Marco, il penultimo dei sette figli di Giovanni, continua l'attività di famiglia e fonda nel 1956 l'omonima Azienda. A lui, formatosi fin da giovane alla prestigiosa scuola di enologia di Conegliano, si deve il percorso dell'innovazione, della qualità e della ricerca. L'equilibrio con cui è riuscito a utilizzare innovazione e tradizione, ha fatto della sua azienda un punto di riferimento per tutto il territorio. Oggi, a proseguire sulla strada della qualità assoluta da lui tracciata è il figlio Roberto, che rappresenta la quinta generazione e che oggi conduce entrambe le Aziende: Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo (Gorizia) e Russiz Superiore a Capriva del Friuli (Gorizia). Curiosità: l'Azienda Marco Felluga vede i suoi vigneti ubicati in quattro diverse zone del Collio: Farra d'Isonzo, San Floriano del Collio, Oslavia e Cormòns. Da queste viti nasce la qualità dei suoi vini, sia bianchi che rossi. I vigneti dell'Azienda Russiz Superiore sono, invece, situati attorno alla cantina in un corpo unico, nel cuore del Collio. Dalle viti di Russiz Superiore, nel comune di Capriva del Friuli, nasce la raffinata eleganza e complessità dei suoi vini. Descrizione: il Merlot di Marco Felluga si presenta con un colore rosso intenso con leggere sfumature granata. Al naso il profumo si presenta fresco e fruttato con fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito. Al palato è complesso, caldo ed armonico, e con tannini avvolgenti.



cod. 07496

V. ANTINORI SOLAIA 2019 IGT ROSSO DI TOSCANA 1/75CL



cod. 07497

V. VIGNAIOLI SCANSANO ROGGIANO DOCG MORELLINO 1/75CL



cod. 07498

V. VIGNAIOLI SCANSANO ROGGIANO RISERVA DOCG 1/75CL



cod. 07499

V.CANTINE CECI OTELLO ORO LAMBRUSCO 100% 1/75CL

V.CANTINE CECI OTELLO ORO LAMBRUSCO 100% 1/75CL



cod. 07500

V.MASCIARELLI MONTEPULCIANO MARINA CVETIC DOC 1/75CL



cod. 07501

V.MASCIARELLI MONTEPULCIANO CLASSICO DOC 1/75CL



cod. 07503

V.ETTORE SAMMARCO SELVA MONACH E BIANCO RAVELLO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, morbido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Biancolella.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, con le cozze gratinate e con formaggi freschi e di media stagionatura.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: La roccia della Costa d' Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Ravello rosato di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosa tenue. Al naso ha un profumo fruttato misto a note floreali. Il sapore è equilibrato tra componenti morbide e cremose, e parti sapide, minerali e fresche ed è di buona persistenza e intensità aromatica.



cod. 07504

V.ETTORE SAMMARCO SELVA MONACH E ROSATO RAVELLO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, morbido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Biancolella.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, con le cozze gratinate e con formaggi freschi e di media stagionatura.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: La roccia della Costa d' Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcareo: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Ravello rosato di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosa tenue. Al naso ha un profumo fruttato misto a note floreali. Il sapore è equilibrato tra componenti morbide e cremose, e parti sapide, minerali e fresche ed è di buona persistenza e intensità aromatica.



cod. 07505

V.ETTORE SAMMARCO SELVA MONACH E ROSSO RAVELLO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: per 4 mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Costa d'Amalfi Bianco DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, equilibrato, fresco, abbastanza sapido, morbido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina, Biancolella.

Abbinamento: è ideale con piatti a base di pesce, con le cozze gratinate e con formaggi freschi e di media stagionatura.

Storia: Dal 1980, anno della sua fondazione, Cantine Marisa Cuomo è l'azienda vinicola di Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo che si estende lungo 10 ettari di territorio. La selezione di uve nobili, la ricerca del giusto grado di freschezza ed umidità unito allo scorrere del tempo, vecchi segreti tramandati da vinificatori del luogo e tecniche di elaborazione all'avanguardia danno vita a vini di elevatissima qualità, stimati in tutto il mondo. Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, con l'enologo Luigi Moio ed i viticoltori dell'azienda, scelgono di puntare sulla qualità per distinguersi nel panorama dell'enologia italiana con vini dal sapore unico e straordinario come il territorio della costa di Furore. Curiosità: La roccia della Costa d' Amalfi custodisce i vini Gran Furor Divina Costiera. Affacciate sul mare a 500 metri di altezza, le Cantine Marisa Cuomo dominano una parte della Costa di Amalfi situata nel Comune di Furore. Le viti, allevate prevalentemente a "pergolato" e spesso piantate sulle pareti rocciose verticali, si estendono su dieci ettari di superficie di cui 3,5 di proprietà. I vini di Cantine Marisa Cuomo invecchiano in un'antica cantina scavata nella roccia di origine dolomitico-calcarea: un luogo affascinante, umido e fresco, che accoglie le barriques in legno di rovere francese. La vinificazione avviene secondo le più moderne tecniche, in un connubio di natura e tecnologia. Descrizione: il Ravello rosato di Marisa Cuomo si presenta con un colore rosa tenue. Al naso ha un profumo fruttato misto a note floreali. Il sapore è equilibrato tra componenti morbide e cremose, e parti sapide, minerali e fresche ed è di buona persistenza e intensità aromatica.



cod. 07506

V.VESTINI CAMPAGNANO PALLAGRELLO BIANCO 1/75 IGT



cod. 07507

V.VESTINI CAMPAGNANO PALLAGRELLO NERO 1/75 IGT



cod. 07509

V.FEUDI SAN MARZANO PRIMITIVO TALO' 1/75CL DOP

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese ed americano per 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Primitivo di Manduria DOP.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, abbastanza fresco, morbido, caldo, intenso e persistente.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: è ideale con primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate e formaggi a pasta dura.

Grado alcolico: 14 %

Storia: San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria, una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. qui che 19 vignaioli, nel 1968, fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo, inseguivano un sogno. Nel 1982 Francesco Cavallo viene nominato Presidente del C.d.A. Personalità vulcanica e visionaria, timoniere della dell'azienda. Quarant'anni di presidenza ininterrotta, progettando il futuro e sorvegliando il presente della cantina. L'impegno e la dedizione dei soci permettono l'acquisto di un moderno impianto di imbottigliamento. Le prime bottiglie escono dalla cantina, innescando il passaggio dalla commodity al brand. Dall'economia dello sfuso al rapporto diretto con il consumatore finale. Descrizione: il Primitivo di Manduria Talò di Cantine San Marzano si presenta con un colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei. Al naso ha profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia. In bocca è di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.



cod. 07512

V.FEUDI SAN MARZANO PRIMITIVO ANNIVERSARIO 62 1/75 DOP

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese e americano per 18 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C.

Denominazione: Primitivo di Manduria Riserva DOP.

Note descrittive: fruttato, speziato, di grande corpo, abbastanza fresco, morbido, ricchi di tannini nobili, molto intenso e persistente.

Vitigni: Primitivo.

Abbinamento: è ideale con carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

Grado alcolico: 14.5%

Storia: San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria, una striscia di terra tra i mari che bagnano la

Puglia. qui che 19 vignaioli, nel 1968, fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo, inseguivano un sogno. Nel 1982 Francesco Cavallo viene nominato Presidente del C.d.A. Personalità vulcanica e visionaria, timoniere della dell'azienda. Quarant'anni di presidenza ininterrotta, progettando il futuro e sorvegliando il presente della cantina. L'impegno e la dedizione dei soci permettono l'acquisto di un moderno impianto di imbottigliamento. Le prime bottiglie escono dalla cantina, innescando il passaggio dalla commodity al brand. Dall'economia dello sfuso al rapporto diretto con il consumatore finale. Descrizione: il Primitivo di Manduria l'Anniversario Sessantadue Riserva di Cantine San Marzano si presenta con un colore rosso rubino molto carico. Al naso è ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. In bocca è di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia



cod. 07514

V.FIRRIATO ETNA BIANCO 1/75CL DOC

Affinamento: per 6 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, abbastanza strutturato, pieno, fresco, sapido, intenso e persistente.

Vitigni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

Abbinamento: è ideale come aperitivo, con formaggi, pesce e primi piatti.

Storia: agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. Curiosità: è nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome Firriato, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda. Descrizione: Le Sabbie dell'Etna Bianco di Firriato si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha note floreali gialli di mimosa e ginestra che ben esaltano le nuance fruttate di pesca bianca, pera matura e pesca. Al palato è pieno e ricco di tessitura con una persistente linea sapida. Di lunga espressione, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione varietale dei suoi uvaggi è capace di generare.



cod. 07515

V.FIRRIATO ETNA ROSSO 1/75CL DOC

Affinamento: per 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Etna DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, minerale, floreale, di corpo, equilibrato, caldo, abbastanza morbido, abbastanza fresco, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

Abbinamento: è ideale con primi piatti di pasta, risotti con verdure, carni rosse in umido, salumi, affettati e formaggi.

Storia: agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. Curiosità: è nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome Firriato, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda. Descrizione: Le Sabbie dell'Etna Rosso di Firriato si presenta con un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso ha note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di ribes nero, mirtillo, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita. Al palato è equilibrato, armonioso, incede con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio, da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa".



cod. 07516

V.FIRRIATO CHIAROMONTE NERO D'AVOLA 1/75CL DOC

Affinamento: per 6 mesi in barrique di rovere americano e poi almeno 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Nero d'Avola Sicilia DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, di corpo, morbido, abbastanza fresco, con tannini vellutati, intenso e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola.

Abbinamento: è ideale con primi piatti

Storia: agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. Curiosità: è nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome Firriato, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda. Descrizione: il Chiamamonte di Firriato si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso ha note di prugna, more, ciliegia nera e mirtillo, di chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia, cioccolato fondente e humus. Al palato coniuga in modo ammirevole la potenza di cui è dotato con la morbidezza espressiva, rivelandosi profondo e carezzevole, dal carattere deciso, ben temperato dai tannini setosi e suadenti.



cod. 07517

V.FIRRIATO HARMONIUM NERO D'AVOLA 1/75CL DOC

Affinamento: per circa 12 mesi in barrique di rovere francese e poi 20 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Nero d'Avola Sicilia DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, di grande struttura, caldo, morbido, abbastanza fresco, con tannini vellutati, intenso e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola.

Abbinamento: è ideale con secondi di carne bianca, secondi di carne rossa e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14.5%

Storia: agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. Curiosità: è nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome Firriato, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda. Descrizione: l'Harmonium di Firriato si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi profondi violacei. Al naso si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.

Al palato è soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.



cod. 07518

V.FIRRIATO CAMELOT NERO D'AVOLA 1/75CL DOC

Affinamento: per circa 12 mesi in barrique di rovere francese e poi 20 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Sicilia DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, balsamico, erbaceo, di grande struttura, morbido, abbastanza fresco, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Abbinamento: è ideale con primi piatti al ragù, carni rosse e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14.5%

Storia: agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. Curiosità: è nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome Firriato, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda. Descrizione: il Camelot di Firriato si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha note di lamponi, mirtili e fragoline di bosco, combinate con sentori delicati di cannella, ciliegie ed eucalipto, concedono al bouquet compostità e complessità di profumi. Allieta l'olfatto con incantevoli venature erbacee tessute con sentori di cacao e menta. Al palato è acceso morbido e seducente, che travolge con il suo frutto succoso e opulento. Dona alla bocca freschezza nel gusto e ricchezza nella memoria grazie alla rifinita tannicità.



cod. 07519

V.FIRRIATO SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA 175CL IGT

Affinamento: per 8 mesi in barrique di rovere americana e poi 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Terre Siciliane IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, floreale, erbaceo, di corpo, morbido, abbastanza fresco, con tannini vellutati, intenso e persistente.

Vitigni: Nero d'Avola, Syrah.

Abbinamento: è ideale con primi piatti, carni arrostiti e alla brace, e formaggi.

Grado alcolico: 14.0%

Storia: agli inizi degli anni 80 la passione enologica di Salvatore Di Gaetano viene attratta da un luogo particolare, la contrada del Firriato, nell'agro straordinario della città di Trapani, un territorio agricolo segnato profondamente dalla coltivazione della vite e dalla cultura del vino, posto tra il mare, bellissimo, della costa trapanese e la rocca, maestosa, dell'antica città di Erice. Rispettare la naturalità, esaltare il valore enologico, valorizzare le peculiarità varietali di ciascun vitigno è per Firriato, sin dall'inizio, una regola ferrea su cui Salvatore Di Gaetano, vendemmia dopo vendemmia, riesce a formare un nuovo modello di impresa vitivinicola, radicata nel territorio ma con lo sguardo rivolto ai mercati più esigenti e preparati. Voce e volto di questo successo imprenditoriale è Vinzia Novara Di Gaetano, chiamata dal marito Salvatore, a metà degli anni novanta, a condividere a tempo pieno la direzione dell'azienda e a diventarne il testimonial più autentico e vero. Curiosità: è nella cultura materiale contadina della Sicilia Occidentale che trae origine il nome Firriato, ovvero quell'area prossima alla casa padronale, ben delimitata e protetta, dove venivano impiantate le colture più preziose, a partire dalla vigna. Firriato è il "girato" che, per una strana alchimia linguistica, riporta al "clos" delle tenute francesi. Il segno grafico creato da Firriato è un emblema il cui scopo è quello di convogliare in sé l'identità e lo spirito che ha contraddistinto l'azienda trapanese. Il logo esprime un messaggio in maniera connotativa e simbolica a tal punto che sembra racchiudere l'Universo in uno spazio contenuto e delimitato, quasi a proteggerne il valore che lo rende unico ed inimitabile. un richiamo di razionalità, di quadratura del cerchio, di ordine che regola il caos. Riassume e sintetizza in un simbolo la storia e la filosofia di un'azienda. Descrizione: il Santagostino di Firriato si presenta con un colore rosso rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee. Al naso ha note di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicinano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco. Al palato è soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.



cod. 07520

V. BRANCIFORTI SYRAH 1/75CL IGT

AFFINAMENTO: 2 mesi in barrique di rovere americano e poi 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, equilibrato con note balsamiche.

Vitigni: Nero d'Avola.

Abbinamento: con piatti a base di carni rosse, di arrostiti speziati e formaggi stagionati.

Storia: dalla felice unione tra la tenuta di Gelso Grande nell'agro di Trapani e i fasti di un glorioso passato nasce "Feudi Branciforti dei Bordonaro". Ogni vitigno è impiantato in una porzione specifica del vigneto per garantire una corretta esposizione alla luce solare. Ogni varietà trova la sua massima espressione in modo naturale. Il terroir è mediamente ad impasto franco argilloso con un calibrato contenuto di calcare e con un corretto equilibrio tra le componenti minerali. Descrizione: il Nero D'Avola di Feudi Branciforti dei Bordonaro ha colore rosso rubino intenso ricco di riflessi purpurei e sentori decisi di frutti rossi maturi, prugna e

macchia mediterranea perfettamente equilibrati da note balsamiche.



cod. 07526

V.FONTEZOPPA SAN MARONE IGT PINOT NERO 1/75CL

AFFINAMENTO: per 18 mesi in barrique.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Marche Pinot Nero IGT.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, abbastanza strutturato, morbido, fresco, con tannini vellutati, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: è ideale con i piatti di selvaggina in genere e formaggi stagionati.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: il San Marone della Cantina Fontezoppa si presenta di colore rosso rubino vivo e consistente. Al naso è complesso ed elegante, con sentori di frutti di bosco ed un fine tocco di violetta e spezie. In bocca è denso e setoso, di gran classe con note di cacao, tabacco e liquirizia.



cod. 07529

V.FONTEZOPPA MARCHE ROSATO A POIS 1/75CL IGT

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Marche Rosato Biologico IGT.

Note descrittive: fruttato, agrumato, abbastanza strutturato, fresco, sapido, equilibrato, con tannini delicati, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: è ideale con gli antipasti, compresi i crudi e con i delicati primi di mare e di terra, da provare con la pizza.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell' uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: il Rosato a Pois della Cantina Fontezoppa si presenta di colore rosso rosa tenue. Al naso ha note fruttate di fragoline di bosco, una sottile nuance di pompelmo rosa e melograno. In bocca è fresco, fruttato, con un tannino delicato ed una intensa sapidità che crea un ottimo equilibrio per un gradevole finale.



cod. 07538

V.ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2019 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07539

V.ANTINORI PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO M. 2017

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: per più di 24 mesi in botti grandi di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, intenso con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: a tutto pasto, trova grandi abbinamenti con ogni tipo di cacciagione in umido, carni alla brace, formaggi e salumi stagionati.



cod. 07549

V.FRESCOBALDI CASTIGLIONI CHIANTI 24/37,5

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio inox e un mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Chianti DOCG.

Note descrittive: fruttato, erbaceo, intenso, abbastanza fresco, morbido e abbastanza tannico.

Vitigni: Sangiovese con piccole quantità di Merlot.

Abbinamento: è ideale con piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Chianti Castiglione di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino vivace con brillanti riflessi porpora. Al naso è ricco di aromi quali la ciliegia, la mora e la fragolina di bosco cui fanno seguito eleganti note mediterranee. Il palato si esprime nell'immediato con una bella vivacità morbida ed elegante al contempo. Il finale è intenso e piacevolmente aromatico.



cod. 07550

V.FRESCOBALDI PERANO CHIANTI CLASSICO 1/75CL

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: 9 mesi in botte slavonia e barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 -20 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese, Merlot e Syrah.

Abbinamento: si abbina a ricchi primi a base di ragù e con formaggi e salumi.



cod. 07552

V.CASA D'AMBRA LE NINFE 1/75 CL

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, intenso, secco e fresco

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: carpaccio di pesce spada, frittura di pesce, primi piatti con sughi e ragù di mare.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbracciate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: la Falanghina di Casa d'Ambra si presenta di un colore giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Al naso è intenso con note di fiori di biancospino e tiglio. Al palato è secco con giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.



cod. 07558

V.MOVIA RIBOLLA REBULA 1/75CL

V.MOVIA RIBOLLA REBULA 1/75CL



cod. 07559

V.LA STOPPA AGENO 2020 1/75CL

V.LA STOPPA AGENO 2020 1/75CL



cod. 07560

V.MUSAR BIANCO RISERVA 1/75CL

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique, 2 mesi in acciaio e 48 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 -10 C.

Denominazione:

Note descrittive: miele, marmellata di albicocche e note di gelsomino.

Vitigni: Obaideh, Merwah

Abbinamento: antipasti di pesce, crostacei, risotti elaborati..

Storia: Ospitato in un castello del XVIII secolo a Ghazir, a circa 25 km a nord di Beirut, lo Chateau Musar è stato fondato nel 1930 da Gaston Hochar, ispirato alla tradizione vinicola del Libano da 6000 anni, dopo un lungo viaggio nella regione di Bordeaux aveva infatti capito che in Libano le condizioni climatiche e dei terreni gli avrebbero permesso di produrre vini altrettanto importanti. Oggi è la terza generazione familiare a continuare a portarsi dietro questa straordinaria eredità. Le vigne si trovano nella famosa valle della Bekaa ad un' altitudine di circa 1.000 metri, un'area celebrata per la viticoltura sin dai tempi biblici. La remota posizione dei vigneti, unita al rispetto dell'ambiente da parte della famiglia Hochar, vede i terreni coltivati in biologico dagli anni ' 50, molto prima che il termine diventasse di moda. I vini di Chateau Musar sono prodotti con una filosofia enologica "non interventista, prodotti a partire dalle più importanti varietà europee: dal Cabernet Sauvignon, alla Grenache. Chateau Musar è noto per la sua finezza, l'eleganza e la straordinaria capacità di invecchiare. Il proprietario, Serge Hochar, diceva: "l'armonia della natura è migliore di qualsiasi cosa che potremmo mai creare, credo che dovrebbe essere una priorità cercare di bere ciò che è vero piuttosto che ciò che è buono", ciò che è tecnicamente perfetto manca dunque del fascino dell'imperfezione. Descrizione: AL naso sentori di Marmellata di albicocca, miele intenso e fragrante, fichi secchi, noci e zenzero, Al palato è secco, anche se sembra avere un lievissimo residuo zuccherino.



cod. 07561

V.BARRAL BLANC 2022 1/75CL



cod. 07567

V.FRESCOBALDI LUCENTE 2021 MAGNUM 1/1,5 LT

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique in parte nuove in parte usate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Toscana Rosso IGT.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, morbido, persistente, e tannico.

Vitigni: Merlot, Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con primi piatti con sughi e ragù di carne, con carni rosse, con carni in umido, con selvaggina e con formaggi stagionati.

Storia: quando Vittorio Frescobaldi, agli inizi degli anni Novanta, incontra Robert Mondavi, dà alla luce un nuovo capitolo nella storia dei grandi vini toscani, nella storia delle eccellenze vinicole toscane. Da quell'incontro è nato Luce, un vino ispirato dalla volontà realizzare un sogno: creare a Montalcino, un territorio d'elezione per la produzione vini eccellenti, un vino che andasse oltre i confini della tradizione, senza per questo rinnegarla, facendo tesoro delle esperienze di due famiglie storiche del vino. Questo progetto ambizioso prese poi il nome di Luce della Vite. Un nome che evocava la luce di Montalcino, la luce del sole che è fonte di vita e nutrimento, che segna il passaggio delle stagioni e dà il ritmo a ogni attività agricola. Negli anni, Tenuta Luce ha onorato questa visione e a Luce si sono aggiunti altri vini esclusivi, capaci di superare i confini del proprio territorio, guadagnandosi un consenso unanime e internazionale. Nel 2005, il testimone è passato a Lamberto Frescobaldi, figlio di Vittorio. Oggi è lui a tenere il timone di Tenuta Luce, dirigendone gli orientamenti produttivi, dalla vigna alla creazione dei blend di ogni annata. Un lavoro fondato sul rispetto della terra e delle persone che porta a trasformare i frutti della vite in vini eccellenti, che rispecchiano la bellezza del territorio da cui nascono. Descrizione: il Lucente di Tenuta Luce di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso si apre con intensi sentori fruttati di mora, prugna e ribes, arricchiti da sfumature tostate e di vaniglia. Al palato risulta pieno e avvolgente, morbido ed elegante, con un finale lungo e un retrogusto gradevolmente dolce e fruttato.



cod. 07571

V.DU COULET COTES BRISE CAILLOUX 2017 BIANCO

V.DU COULET COTES BRISE CAILLOUX 2017 BIANCO



cod. 07582

V.D'ESCLANS WHISPERING ANGEL ROSE' 2020 1/75CL

V.D'ESCLANS WHISPERING ANGEL ROSE' 2020 1/75CL



cod. 07606

V.FONTEZOPPA MARCHE ROSATO A POIS MAGNUM 1/1,5CL IGT

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Marche Rosato Biologico IGT.

Note descrittive: fruttato, agrumato, abbastanza strutturato, fresco, sapido, equilibrato, con tannini delicati, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pinot Nero.

Abbinamento: è ideale con gli antipasti, compresi i crudi e con i delicati primi di mare e di terra, da provare con la pizza.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell' uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: il Rosato a Pois della Cantina Fontezoppa si presenta di colore rosso rosa tenue. Al naso ha note fruttate di fragoline di bosco, una sottile nuance di pompelmo rosa e melograno. In bocca è fresco, fruttato, con un tannino delicato ed una intensa sapidità che crea un ottimo equilibrio per un gradevole finale.



cod. 07618

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA "IL VIGORE" DOC 2019 1/75

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, persistente, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, pasta sugo di carne, carne arrosto e grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Curiosità: La Tensione è un'edizione limitata e da collezione del celebre vino Ornellaia, con etichetta illustrata ogni anno da artisti di fama internazionale. Descrizione: l'Ornellaia "La Tensione" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino e denso. Al naso ricco e complesso, sprigiona profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da note di tabacco dolce e vaniglia. In bocca si rivela di grande equilibrio, con un connubio di fermezza e piacevole freschezza.



cod. 07621

V. MARTUSCIELLO FALANGHINA DOC 2021 SETTEVULCANI 1/75CL



cod. 07674

V. FEUDI SAN MARZANO NERO DI TROIA TALO' 1/75CL IGP

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese ed americano per 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Puglia IGP.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, tostato, di corpo, fresco, elegante, abbastanza tannico, intenso e abbastanza persistente.

Vitigni: Nero di Troia.

Abbinamento: è ideale con piatti succulenti e molto conditi come lasagne, pasta al ragù di carne, pasta fatta in casa con sughi ricchi. Ideale anche con secondi di carne rossa, stufati, brasati e carne alla griglia. Ottimo anche con i formaggi semi stagionati.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: San Marzano è un piccolo paese nel centro della DOP Primitivo di Manduria, una striscia di terra tra i mari che bagnano la Puglia. qui che 19 vignaioli, nel 1968, fondano Cantine San Marzano. Ben prima che nascesse la denominazione d'origine e il Primitivo di Manduria fosse riconosciuto nel mondo, inseguivano un sogno. Nel 1982 Francesco Cavallo viene nominato Presidente del C.d.A. Personalità vulcanica e visionaria, timoniere della dell'azienda. Quarant'anni di presidenza ininterrotta, progettando il futuro e sorvegliando il presente della cantina. L'impegno e la dedizione dei soci permettono l'acquisto di un moderno impianto di imbottigliamento. Le prime bottiglie escono dalla cantina, innescando il passaggio dalla commodity al brand. Dall'economia dello sfuso al rapporto diretto con il consumatore finale. Descrizione: il Nero di Troia di Cantine San Marzano si presenta con un colore rosso rubino vivace e intenso. Al naso il bouquet è un elegante intreccio di note floreali di viola, sentori fruttati di ciliegia e mora di rovo, note speziate di coriandolo, pepe nero e liquirizia. Una leggera tostatura arricchisce il profilo olfattivo di note di tabacco e cacao. In bocca il tannino è deciso ma elegante, non molto marcato, strutturato con una bella freschezza data da una buona nota acida che assicura una certa longevità.



cod. 07682

V. LA CUSTODIA SAGRANTINO MONTE FALCO MAIOR DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO,8 MESI IN BARRIQUE,6 MESI IN BOTTIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C.

Vino di grande corpo e aroma, prodotto con le migliori uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.



cod. 07685

V. CERETTO CHABLIS MOREAU 2022 1/75 CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo

egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 07686

V.CERETTO PIBARNON BANDOL ROUGE 2019 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 07687

V.CERETTO GILLES CORNASS CHAILLOT 2019 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 07688

V.CERETTO MONT-REDON CHATEAUNEUF DU PAPE 2020 1/75

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 07689

V.CERETTO BOUCHARD ECHEZEAUX GRAN CRU 2017 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 07690

V.CERETTO BOUCHARD ECHEZEAUX GRAN CRU 2018 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi

a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 07692

V. LA CUSTODIA SAGRANT MONTEFAL MELANTO PASSITO DOCG 1/37,5

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO,8 MESI IN BARRIQUE,6 MESI IN BOTTIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C.

Vino di grande corpo e aroma, prodotto con le migliori uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.



cod. 07703

V. MOLETTIERI AGLIANICO IRPINIA ISCHA PIANA DOC 1/75CL



cod. 07732

V. FONTEZOPPA ASOLA RIBONA RISERVA 1/75

AFFINAMENTO: fermentato per 18 mesi in barrique e poi in bottiglia per circa 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Colli Maceratesi Ribona DOC.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, aromatico, strutturato, fresco, sapido, equilibrato, intenso, e persistente.

Vitigni: Ribona.

Abbinamento: è ideale con piatti importanti di pesce e di carni bianche e con formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14%

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava l'addove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: l'Asola della Cantina Fontezoppa si presenta di colore giallo paglierino intenso. Al naso è deciso e complesso con trame di frutta matura, buccia di agrumi, pesca, fiori gialli, uniti da una profonda nota minerale e da un delicato tocco vanigliato. In bocca è equilibrato, consistente dal finale persistente e fresco.



cod. 07742

FUSTI VINO MONTELVINI BIANCO FRIZZANTE 1/20LT

FUSTI VINO MONTELVINI BIANCO FRIZZANTE 1/20LT



cod. 07743

V.CANTINE DEL NOTAIO AGLIANICO IL SIGILLO 2016 DOC 1/75CL

Affinamento: in carati e tonneaux di rovere francese posti in grotte naturali di tufo vulcanico per un periodo di almeno 24 mesi e ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Denominazione: Aglianico del Vulture DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, aromatico, speziato, balsamico, strutturato, fresco, sapido, giustamente tannico, morbido, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico del Vulture.

Abbinamento: è ideale con selvaggina, brasati, arrostiti, formaggi stagionati e dolci a base di cacao amaro.

Grado alcolico: 13.5%

Storia: La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da generazioni. E' da questa tradizione che nasce, nel 1998, l'azienda Cantine del Notaio, quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, raccoglie, con la moglie Marcella, la sfida di valorizzare l'Aglianico del Vulture coltivato nelle proprie vigne, unendo tradizione, innovazione, storia e

cultura del territorio. Con il Professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", si approfondisce la ricerca sulle potenzialità enologiche di questo vitigno, il più importante del Sud Italia, austero e generoso al tempo stesso e capace di regalare vini dalla straordinaria personalità. Curiosità: l'azienda Cantine del Notaio al fine di assicurare costantemente ai propri clienti un livello di qualità elevato ha implementato un Sistema Qualità, certificato da CERTIQUALITY, in cui tutti i processi dell'intera filiera produttiva sono monitorati. L'obiettivo del miglioramento continuo viene realizzato partendo dalla coltivazione della vite, passando per la trasformazione dell'uva in vino, per l'affinamento del vino in botti presso grotti naturali fino alla vendita e alla spedizione dei prodotti confezionati. Descrizione: il Sigillo della Cantina del Notaio si presenta con un colore rosso rubino con riflessi granato, impenetrabile. Al naso presenta note di frutti di bosco in confettura (prugna, amarena, mora e mirtillo), cioccolato, pepe nero, viola appassita, carruba, tabacco, cannella, cipria, macis, cuoio, liquirizia, vaniglia e mentolo. In bocca è sapido, fresco, pieno, elegante con note di prugna, amarena e mora. Finale molto persistente, speziato con note di liquirizia e cioccolato fondente.



cod. 07750

V. ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2020 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 07751

V. PATERNO CAMPANIA ROSSO PATER IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

DENOMINAZIONE: Falerno del Massico Rosso DOC.

NOTE DESCRITTIVE: fruttato, speziato, di corpo, caldo, abbastanza fresco, intenso, persistente e abbastanza tannico.

VITIGNI: Aglianico, Piediroso.

ABBINAMENTO: è ideale con piatti a base di formaggi stagionati, di primi di carne, di secondi di carne rossa e di selvaggina.

DESCRIZIONE: il Tacito Falerno del Massico Rosso di Nugnes si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono sentori di ribes, mora selvatica e vaniglia. Al palato è di corpo, intenso e persistente, abbastanza fresco e abbastanza

tannico.



cod. 07752

V.PATERNO FIANO DOCG 1/75CL

Storia: la cantina Paterno risale storicamente alla fine del settecento, dedita alla produzione e al commercio del vino, diffuso nelle varie taverne e osterie esistenti lungo la via regia che da Napoli portava alle Puglie, ed inoltre trasportato a Napoli, capitale del regno Borbonico. Sul finire all'ottocento con l'arrivo della ferrovia si aprirono nuovi mercati nazionali ed internazionali. **Curiosità:** l'azienda sorge su un territorio di grande rinomanza enologica nell'area di produzione dell'Aglianico DOCG. **Descrizione:** il Fiano di Avellino di Paterno si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso ha sentori fruttati e floreali. Al palato è secco, fresco, intenso, persistente, strutturato e con una buona mineralità.

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG.

Affinamento: in acciaio per circa 2 mesi.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, secco, abbastanza sapido, minerale, intenso e persistente.

Vitigni: Fiano.

Abbinamento: è ideale zuppe e grigliate di pesce, formaggi erborinati semi stagionati, carni bianche.

Grado alcolico: 13.5%



cod. 07753

V.PATERNO GRECO DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

DENOMINAZIONE: Falerno del Massico Rosso DOC.

NOTE DESCRITTIVE: fruttato, speziato, di corpo, caldo, abbastanza fresco, intenso, persistente e abbastanza tannico.

VITIGNI: Aglianico, Piediroso.

ABBINAMENTO: è ideale con piatti a base di formaggi stagionati, di primi di carne, di secondi di carne rossa e di selvaggina.

DESCRIZIONE: il Tacito Falerno del Massico Rosso di Nuges si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono sentori di ribes, mora selvatica e vaniglia. Al palato è di corpo, intenso e persistente, abbastanza fresco e abbastanza

tannico.



cod. 07754

V.PATERNO AGLIANICO DOC 1/75CL

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

DENOMINAZIONE: Falerno del Massico Rosso DOC.

NOTE DESCRITTIVE: fruttato, speziato, di corpo, caldo, abbastanza fresco, intenso, persistente e abbastanza tannico.

VITIGNI: Aglianico, Piediroso.

ABBINAMENTO: è ideale con piatti a base di formaggi stagionati, di primi di carne, di secondi di carne rossa e di selvaggina.

DESCRIZIONE: il Tacito Falerno del Massico Rosso di Nuges si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono sentori di ribes, mora selvatica e vaniglia. Al palato è di corpo, intenso e persistente, abbastanza fresco e abbastanza tannico.



cod. 07755

V.PATERNO C.TAURASINI TORRE PATER DOC 1/75CL

Storia: la cantina Paterno risale storicamente alla fine del settecento, dedita alla produzione e al commercio del vino, diffuso nelle varie taverne e osterie esistenti lungo la via regia che da Napoli portava alle Puglie, ed inoltre trasportato a Napoli, capitale del regno Borbonico. Sul finire all'ottocento con l'arrivo della ferrovia si aprirono nuovi mercati nazionali ed internazionali. Curiosità: l'azienda sorge su un territorio di grande rinomanza enologica nell'area di produzione dell'Aglianico DOCG. Descrizione: il Campi Taurasini Torre Pater di Paterno si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso ha note floreali, fruttate e speziate, con sentori di violetta, lampone e cannella. In bocca risulta morbido, caldo, con un tannino fine e una lunga persistenza.

CARATTERISTICHE

Denominazione: Irpinia Campi Taurasini DOC.

Affinamento: in botti grandi da 60 hl per 12 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, speziato, fresco, caldo, strutturato, morbido, tannico, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie e tartufi, formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14.0%



cod. 07756

V.PATERNO FALANGHINA DOC 1/75CL

Storia: la cantina Paterno risale storicamente alla fine del settecento, dedita alla produzione e al commercio del vino, diffuso nelle varie taverne e osterie esistenti lungo la via regia che da Napoli portava alle Puglie, ed inoltre trasportato a Napoli, capitale del regno Borbonico. Sul finire all'ottocento con l'arrivo della ferrovia si aprono nuovi mercati nazionali ed internazionali. Curiosità: l'azienda sorge su un territorio di grande rinomanza enologica nell'area di produzione dell'Aglianico DOCG. Descrizione: la Falanghina di Paterno si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso ha sentori agrumati, lime, pompelmo e kiwi e morbido sentore di fiori, gelsomino in particolare, creano un bouquet complesso e persistente. Al palato ha intensa mineralità, media persistenza. CARATTERISTICHE

Denominazione: Irpinia Falanghina DOC.

Affinamento: in acciaio per circa 2 mesi.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, agrumato, floreale, abbastanza sapido, minerale, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Falanghina.

Abbinamento: è ideale con il pesce, perfetto per i crudi di mare.

Grado alcolico: 13.0%



cod. 07757

V.PATERNO TAURASI MACCHIA D'ANGELO DOCG 1/75CL

Storia: la cantina Paterno risale storicamente alla fine del settecento, dedita alla produzione e al commercio del vino, diffuso nelle varie taverne e osterie esistenti lungo la via regia che da Napoli portava alle Puglie, ed inoltre trasportato a Napoli, capitale del regno Borbonico. Sul finire all'ottocento con l'arrivo della ferrovia si aprono nuovi mercati nazionali ed internazionali. Curiosità: l'azienda sorge su un territorio di grande rinomanza enologica nell'area di produzione dell'Aglianico DOCG. Descrizione: il Taurasi Macchia D'Angelo di Paterno si presenta con un colore rosso rubino brillante con riflessi granati. Al naso ha profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica. CARATTERISTICHE

Denominazione: Taurasi DOCG.

Affinamento: in botti grandi da 60 hl per 24 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, armonico, caldo, strutturato, morbido, equilibrato, con tannini dolci, intenso e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con carni rosse, selvaggina, primi piatti a base di sughi di carne.

Grado alcolico: 14.5%



cod. 07768

V.CA' DEI FRATI RONCHEDONE 1/75CL

AFFINAMENTO: si affina in acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, balsamico, fruttato, speziato, fresco, con una buona freschezza e minerale.

Vitigni: Turbiana.

Abbinamento: da abbinare con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

Storia: L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati". Nel 1939 Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferì in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona. Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati, successivamente detta Ca' dei Frati. Descrizione: il Lugana Frati di Ca' dei Frati si presenta giallo paglierino. Al naso ha note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla, e sentori iodati, di spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.



cod. 07775

V.GCF PIERRE ANDRE CHARDONNAY



cod. 07776

V.GCF PIERRE ANDRE CHABLIS



cod. 07777

V.GCF PIERRE ANDRE PINOT NERO VIELLES VIGNES 2021



cod. 07778

V.GCF PIERRE ANDRE ALIGOTE COMBOTTE 2021



cod. 07779

V.GCF PIERRE ANDRE POMMARD BORGONA



cod. 07780

V.GCF CHATEAU DE PERRIGAL BORDEAUX SUPERIOR 2021



cod. 07781

V.GCF CHATEAU SERGANT LALAND DE POMEROL 2021



cod. 07782

V.GCF CHATEAU LA POINT BOUQUEY SAINT EMILION 2021



cod. 07783

V.GCF CASA LA TENCA CARMENERA COLCHAGUA



cod. 07784

V.GCF MENDOZA DIAGUITA MALBEC



cod. 07785

V.GCF PETRUS POMEROL 2017



cod. 07790

V.PARADISO MANFREDI BRUNELLO DI MONTALCINO 2016 1/75CL

Storia: la famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

AFFINAMENTO: per più di 24 mesi in botti grandi di rovere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, intenso con tannini morbidi.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: a tutto pasto, trova grandi abbinamenti con ogni tipo di cacciagione in umido, carni alla brace, formaggi e salumi stagionati.



cod. 07791

V.GIANGIROLAMI MALVASIA PUNTIN ATA PASSITO IGP BIO

Storia: nel 1956 Dante Giangirolami acquistò cinque ettari di terreno tra Aprilia e Velletri. Tre li ha piantati con il Moscato di Terracina, gli altri due con il Bellone. Ha iniziato a produrre vino casereccio ma soprattutto a vendere uva. La richiesta arrivava dalle grandi aziende che producevano e commerciavano vino in bottiglia. Così le coltivazioni aumentarono, adattandosi alla necessità. Come suo padre, Donato Giangirolami ha guardato lontano e compiuto scelte determinanti per la crescita dell'azienda. Si è appassionato fin da bambino alla terra, ha imparato il lavoro guardando Dante. E ha osservato con curiosità il processo che permette all'uva di trasformarsi in vino. Negli anni '90 ha ampliato l'azienda e acquistato i terreni di Doganella, Ninfa e Borgo Montello. Donato è lungimirante come suo padre e ha valutato le opportunità migliori per il futuro. Ha espianato l'impianto a tendone a favore dell'allevamento a spalliera. Per lui un prodotto di qualità deve essere prima di tutto sano, oltre che buono. Nel 2003 è diventato produttore diretto. nata l'etichetta dell'azienda biologica Donato Giangirolami. Nel primo decennio del 2000 Laura

e Federica, figlie di Donato, hanno iniziato a lavorare in azienda, proseguendo così la tradizione di famiglia e il lavoro iniziato due generazioni prima dal nonno Dante. Curiosità: L'appassimento concentra non solo gli zuccheri ma anche la straordinaria aromaticità varietale del vitigno, evitando però di risultare stucchevole grazie alla mineralità tipica del suolo. DESCRIZIONE: Oro lucente. Note di miele, albicocca secca e scorza d'arancia candita. In bocca è vellutato, denso e con un finale aromatico lunghissimo. CARATTERISTICHE

Denominazione: Lazio IGT Passito.

Affinamento: In acciaio e piccola parte in legno.

Temperatura di servizio: 12 C.

Note descrittive: Dolce, complesso e vellutato.

Vitigni: 100% Malvasia del Lazio.

Abbinamento: Pasticceria secca, formaggi erborinati, crostate di frutta.

Grado alcolico: 13.5%



cod. 07801

V.OMINA ROMANA HERMES DIACTOROS II BIANCO 1/75CL



cod. 07802

V.OMINA ROMANA DIANA NEMORENSIS I 1/75CL



cod. 07803

V.MUSTO MASCHITANO BIANCO IGT 1/75CL



cod. 07804

V. MUSTO MASCHITANO ROSSO DOC 1/75CL



cod. 07805

V. MUSTO SERRA DEL PRETE DOC 1/75CL



cod. 07818

V. QUINTODECIMO GRANDE CERZITO TAURASI RISERVA DOCG 1/75CL

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. DESCRIZIONE: Naso trascendentale: marasca nera, incenso, fumo, terra e spezie finissime. In bocca è monumentale, con una precisione dei tannini commovente e un finale che dura minuti. CARATTERISTICHE

Denominazione: Taurasi DOCG Riserva.

Affinamento: Almeno 36 mesi in barrique nuove e bottiglia.

Temperatura di servizio: 18 C (decantare).

Note descrittive: Leggendaro, unico, profondo e indimenticabile.

Vitigni: 100% Aglianico.

Abbinamento: Vino da meditazione assoluta, grandi banchetti solenni.

Grado alcolico: 15.0%



cod. 07819

V. QUINTODECIMO GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO DOC 1/75CL

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. DESCRIZIONE: Complessità infinita: frutta esotica, fiori bianchi, note burrose e mineralità vulcanica. Al palato è seta pura, con una lunghezza interminabile. CARATTERISTICHE

Denominazione: Vino Bianco (Irpinia).

Affinamento: In legno nobile.

Temperatura di servizio: 12-14 C.

Note descrittive: Aristocratico, unico e sublime.

Vitigni: Blend di Fiano, Greco e Falanghina.

Abbinamento: Alta cucina internazionale, momenti di massima celebrazione.

Grado alcolico: 14.5%



cod. 07820

V. QUINTODECIMO VIGNA QUINTODECIMO DOCG TAURASI RIS

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere

solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. DESCRIZIONE: Naso aristocratico di prugna, spezie orientali, tabacco e polvere pirica. Sorso profondo, caldo, con una trama tannica fittissima e nobile. CARATTERISTICHE

Denominazione: Taurasi DOCG.

Affinamento: Almeno 18 mesi in barrique nuove di rovere francese.

Temperatura di servizio: 18 C.

Note descrittive: Maestoso, vellutato, complesso e persistente.

Vitigni: 100% Aglianico.

Abbinamento: Banchetti importanti, selvaggina, grandi piatti di terra irpini.

Grado alcolico: 14.5%



cod. 07823

V.MARTUSCIELLO SETTEVULCANI PIEDIROSSO 1/75CL



cod. 07824

V.NUGNES RODEON AGLIANICO ROSATO 1/75 CL



cod. 07825

V.LA CUSTODIA UMBRIA BIANCO TORRECECCONA 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Denominazione: Grechetto Colli Martani DOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, intenso, fresco e sapido.

Vitigni: Grechetto.

Abbinamento: ideale con primi piatti strutturati, con piatti di pesci e con carni bianche.

Storia: l'Umbria è una terra da sapori forti e decisi. I suoi profumi ineguagliabili nascono da una tradizione che ha origine nel medioevo. Furono i frati francescani a impiantare i primi vitigni di Sagrantino e Grechetto. All'interno dei chiostrini dei loro conventi, i monaci hanno tramandato negli anni i segreti dell'arte vinicola. I vini venivano custoditi in maniera rigorosa, per preservarne al massimo la qualità e genuinità. La riservatezza era tale da soprannominare i vigneti "La Custodia". Ancora oggi l'Azienda Terre della Custodia custodisce questi segreti per creare vini dal gusto prezioso e antico. Curiosità: il vitigno Grechetto è probabilmente originario della Grecia, come tutti i vitigni che contengono "greco" nella radice del nome. Può comunque essere considerato un vitigno autoctono dell'Umbria o più estesamente dell'Italia Centrale. Descrizione: il Grechetto Colli Martani di Terre della Custodia si presenta con un colore giallo paglierino. Al naso si possono riscontrare aromi di camomilla e pesca matura che accompagnano una bellissima sensazione fresca di agrumi. In bocca si presenta con un attacco fresco e intenso con importante finale sapido.



cod. 07829

V. PEPE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 1/75CL



cod. 07830

V. PEPE PECORINO 1/75CL

Affinamento: per 10 mesi parzialmente in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Etna Bianco DOC.

Note descrittive: fruttato, balsamico, speziato, fresco, morbido, abbastanza tannico, e abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Carricante e piccole percentuali di altre uve.

Abbinamento: è ideale con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini.

Grado alcolico: 12%

Storia: Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che, con passione, ha saputo innovare lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo. Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura in Sicilia. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza. Curiosità: il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa il Gattopardo. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Descrizione: l' Etna Bianco Sul Vulcano di Donnafugata si presenta con un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un elegante bouquet con note minerali di pietra focaia, agrumate di mandarino e delicate note terziarie di miele e fieno date dal lungo affinamento. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con una spiccata mineralità e persistenza, un vino bianco che esprime grande finezza e complessità.



cod. 07831

V. PEPE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2021 1/75CL



cod. 07832

V. PIRAS VERMENTINO GALLURA DOCG 1/75CL



cod. 07833

V. MARISA TAFFURI VINO DI BIANCA DI PONZA 1/75CL

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, secco e delicato.

Vitigni: Biancolella, Forastera, San Lunardo e Uva Rilla.

Abbinamento: piatti di pesce e formaggi delicati.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio

e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbarbicate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: la Biancolella di Casa d'Ambra si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso presenta intensi sentori di frutti gialli, accompagnati da eleganti cenni floreali. Al palato è secco e voluminoso, con un finale di note mandorlate.



cod. 07848

V.GUARDIENSE FALANGHINA 24/250 CL I.G.P.

V.GUARDIENSE FALANGHINA 24/250 CL I.G.P.



cod. 07884

V.FONTANAFREDDA BORGOGNO "NO NAME" 1/75CL

AFFINAMENTO: 8 mesi in botte.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 C.

Note descrittive: floreale, morbido, caldo, intenso, abbastanza persistente e abbastanza tannico.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

Storia: Fontanafredda è un mondo di oltre cento ettari di terreno collinare situato nei comuni di Serralunga d'Alba, Barolo e Diano d'Alba, nel cuore del Piemonte. La cronaca del tempo riferisce che dalla proprietà Roggeri Giacomo fu Giovanni Battista in Serralunga d'Alba venne iscritta nel patrimonio privato di Vittorio Emanuele II Re di Sardegna una superficie di "giornate piemontesi" 138,82 (pari a circa 54 ettari) "per ingiunzione del 17 giugno 1858". L'intera partita di terreni venne poi intestata il 20 gennaio 1860 a "Guerrieri conte Emanuele e Maria Vittoria sorella", i figli naturali del Re e di Rosa Vercellana, la quale l'anno precedente era stata a sua volta insignita del titolo di contessa di Mirafiori e Fontanafredda. La storia di Fontanafredda come azienda di produzione di vini e spumanti ha però inizio solo più tardi, nel 1878, grazie alla passione e alla lungimiranza di Emanuele Guerrieri conte di Mirafiori, nobile figura di imprenditore che si dedica al vino con un approccio assolutamente moderno. L'azienda oggi conserva intatte le testimonianze del suo nobile passato - la residenza di caccia, il borgo, le ampie cantine, i vigneti -, ma continua a rinnovarsi e a sperimentare, perfezionando ciò che la natura e la storia hanno tramandato. Descrizione: il Nebbiolo Ebbio di Fontanafredda si presenta con un rosso rubino intenso da giovane e tende al granato con l'invecchiamento. Al naso ha profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e il geranio. Al palato è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.



cod. 07886

V. BERLUCCHI BOLGHERI SUPERIORE CACCIA AL PIANO AST. 1/75CL

AFFINAMENTO: in barrique di rovere per oltre 20 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, erbaceo, persistente con tannini finissimi.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Abbinamento: ideale con carni rosse, selvaggina, cacciagione ma anche con formaggi di fossa, erborinati e con paste ripiene di carne o di formaggi.

Storia: la cantina Caccia al Piano nasce nell'area di Bolgheri, nel primo entroterra della Costa degli Etruschi e nella terra che ispirò il poeta Giosuè Carducci la cura della natura, la sapienza del gesto, l'amore per la conoscenza che scandiscono il tempo e modellano il paesaggio. I vigneti Caccia al Piano 1868 coprono 19,5 ettari interamente situati nel comune di Castagneto Carducci e sono suddivisi in tre cru: Caccia al Piano, Le Grottine e San Biagio. Descrizione: il Levia Gravia di Caccia al Piano 1868 si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con sentori di frutta scura matura: ciliegia, cassis e mirtillo accompagnati da note di tabacco ed erbe aromatiche. In bocca è austero, denso e allo stesso tempo elegante ed armonico dai tannini finissimi. Il finale è lungo e persistente e i richiami fruttati si legano a note aromatiche.



cod. 07889

V. FRESCOBALDI LUCE BRUNELLO MONTALCINO 1/75CL

AFFINAMENTO: per 5 anni in barrique di rovere e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, equilibrato, caldo, abbastanza fresco e sapido, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse e brasati, con cacciagione e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo viene prodotto a sud-ovest di Montalcino. La Tenuta CastelGiocondo si trova ad un'altitudine di circa 300 metri, un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. Descrizione: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è

avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.



cod. 07890

V.FRESCOBALDI CALIMAIA NOBILE MONTEPULCIANO 1/75CL

AFFINAMENTO: per 5 anni in barrique di rovere e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, equilibrato, caldo, abbastanza fresco e sapido, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse e brasati, con cacciagione e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo viene prodotto a sud-ovest di Montalcino. La Tenuta CastelGiocondo si trova ad un'altitudine di circa 300 metri, un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. Descrizione: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.



cod. 07891

V.FRESCOBALDI CALIMAIA MAGNUM 1/1,5 LT

AFFINAMENTO: per 5 anni in barrique di rovere e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Brunello di Montalcino DOCG.

Note descrittive: fruttato, floreale, erbaceo, speziato, equilibrato, caldo, abbastanza fresco e sapido, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con carni rosse e brasati, con cacciagione e con formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo viene prodotto a sud-ovest di Montalcino. La Tenuta CastelGiocondo si trova ad un'altitudine di circa 300 metri, un terroir ideale per la produzione di Sangiovese. Descrizione: il Brunello di Montalcino CastelGiocondo di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino profondo. Al naso si esprime con nettissimi aromi di frutti di bosco e visciole sotto spirito. La cannella, il tabacco, la menta e le foglie di tè compongono un quadro aromatico molto complesso dove ogni componente si alterna senza prevalere sulle altre. In bocca è avvolgente, con tannini vellutati che conferiscono una sensazione cremosa. La componente alcolica è bilanciata da una fresca sensazione balsamica e sapido minerale.



cod. 07892

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA "LA PROPORZIONE" DOC 2020 1/75

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique e poi 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Bolgheri DOC.

Note descrittive: fruttato, speziato, intenso, persistente, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Abbinamento: è ideale con carne rossa in umido, pasta sugo di carne, carne arrosto e grigliata, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Curiosità: seminascosta ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, Ornellaia sorge a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti e i vicini oliveti, mentre durante l'inverno le colline proteggono dai freddi venti del nord. Ornellaia ritiene che un vino dovrebbe essere l'espressione più autentica del terroir dal quale proviene e, proprio qui, unita al clima marittimo, la natura eterogenea dei terreni e della tenuta, di origine marina, alluvionale e vulcanica, crea un ambiente distinto dove le varietà di rosso e di bianco possono esprimersi al meglio. Curiosità: La Tensione è un'edizione limitata e da collezione del celebre vino Ornellaia, con etichetta illustrata ogni anno da artisti di fama internazionale. Descrizione: l'Ornellaia "La Tensione" di Ornellaia di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino e denso. Al naso ricco e complesso, sprigiona profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da note di tabacco dolce e vaniglia. In bocca si rivela di grande equilibrio, con un connubio di fermezza e piacevole freschezza.



cod. 07897

V. BERTANI AMARONE VALPOLICELLA VALPANTENA 2020 1/75CL

AFFINAMENTO: in botti grandi per 24 mesi e poi 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, aromatico, strutturato, caldo, avvolgente, morbido, tannico, abbastanza fresco, intenso e persistente.

Vitigni: Corvina, Rondinella.

Abbinamento: è ideale con brasati, selvaggina, grigliate di carne, salumi e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 15,5%

Storia: Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857, con la fondazione della cantina da parte dei fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani. Quest'ultimo veniva da un lungo periodo di apprendimento trascorso alla scuola del grande Professor Guyot, in Francia. Da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina fino all'acquisto della splendida Villa Novare, una tenuta che rappresenta nel mondo lo straordinario lavoro portato avanti ancora oggi dalla famiglia Bertani. Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese, e alla tenuta di Villa Novare si è aggiunta la cantina di Grezzana, al momento sede centrale e cuore pulsante di tutta l'azienda, in cui sono riunite le fasi di vinificazione, imbottigliamento e spedizione. In vigna, sotto la direzione dell'agronomo Andrea Lonardi, vecchie piante che arrivano anche a toccare i 35 anni d'età si alternano a nuovi vigneti - dei quali gli ultimi sono stati realizzati nel 2015 - e il rispetto di ambiente ed ecosistema viene prima di tutto, per cui recentemente è partita anche la sperimentazione del biologico, con l'intento di estenderne il regime, in futuro, a tutta la tenuta. In cantina, l'equipe è ben affiatata e rodata, con l'enologo Christian Ridolfi che conduce la squadra da oltre 15 anni. Dal 2014 confluita nella "Bertani Domains", dopo che nel 2011 era stata acquistata dai "Tenimenti Angelini", la cantina Bertani produce annualmente oltre due milioni di bottiglie, dimostrando di essere un'azienda che, nonostante il passare degli anni, riesce costantemente a rinnovarsi, rimanendo sempre al passo coi tempi, e contemporaneamente mantenendo uno stile che interpreta al meglio la classicità e valorizza al massimo le più antiche tradizioni. Descrizione: l'Amarone della Valpolicella Valpantena di Bertani si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso spicca grande ricchezza aromatica, con note fruttate, di ciliegie e mora, e speziate, di cannella e pepe. Al palato è avvolgente, morbido e cremoso, dal finale persistente e intenso, con tannini fitti e corposi.



cod. 07906

V. CERETTO DE LA PORTE SANCERRE 2021 1/75CL

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Sancerre AOC

Note descrittive: fiori bianchi, scorza di agrumi, minerale

Vitigni: Sauvignon.

Abbinamento: formaggi freschi, sushi, sashimi, pesce alla griglia.

Storia: Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe. Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Descrizione: Al naso è caratterizzato da un bouquet delicato e fragrante di agrumi, fiori bianchi, leggere note erbacee e vegetali. Il sorso è limpido, puro e di grande tensione, con una piacevole freschezza e una preziosa scia sapida.



cod. 07921

V.CASCINA FONTANA DOLCETTO 2023 1/75CL

V.CASCINA FONTANA DOLCETTO 2023 1/75CL



cod. 07922

V.CASCINA FONTANA ROSSO 1/75CL

V.CASCINA FONTANA ROSSO 1/75CL



cod. 07925

V.VITAGLIANO FALANGHINA FRIZZA NTE DOP 1/75CL

Storia: la Tenuta Vitagliano è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare nata da un'antica passione. Dal 2001 ha ottenuto importanti riconoscimenti regionali e certificazioni di qualità. La sua cantina e i suoi vigneti sono in San martino Valle Caudina (AV), in Irpinia, un territorio vocato al centro del Parco Regionale Del Partenio. La continua ricerca della qualità e la valorizzazione del territorio, mediante l'utilizzo di uve proprie unitamente ad una selezionata distribuzione del prodotto, sono sia il punto di forza che il costante obiettivo dell'azienda. I vini di produzione propria, dopo accurate verifiche enologiche sia in fase di coltivazione dei vigneti che di produzione e invecchiamento, si avvalgono delle denominazioni "IRPINIA" DOP E "CAMPANIA" IGP. Descrizione Note citrine e floreali. Bollicina vivace e sorso molto rinfrescante. CARATTERISTICHE

Denominazione: Sannio FalangHina DOP.

Affinamento: Metodo Charmat breve.

Temperatura di servizio: 8 C.

Note descrittive: Fresco, brioso e fragrante.

Vitigni: 100% Falanghina.

Abbinamento: Aperitivi, frittiture mediterranee, pizza margherita.

Grado alcolico: 11.5%



cod. 07936

V.GUARDIENSE AGLIANICO 24/250 CL I.G.P.

Le viti di Aglianico crescono con il sistema a guyot all'interno di vigneti situati a circa 300-400 metri sul livello del mare, in terreni principalmente calcarei e argillosi, ricompresi all'interno del Sannio Beneventano. I grappoli, accuratamente selezionati durante la fase della vendemmia dal team di La Guardiense, vengono diraspatis e gli acini ottenuti sono sottoposti a pressatura. Il mosto fermenta in contenitori d'acciaio, macerando sulle bucce per 18 giorni, mentre la malolattica si svolge in tonneau di rovere francese. Segue l'affinamento, che ha una durata di 6 mesi e si svolge in tonneau di rovere di Allier e Tronçais.



cod. 07943

V.TERRE MAGRE MAGNUM MERLOT FRIULI DOC 1/1,5LT

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Impatto olfattivo ampio e complesso di frutti di bosco, ciliegie e prugne. Denso in bocca, ricco in volume e morbidezza, grazie alla sua parte di appassimento e la piena maturità del grappolo, con una permanenza finale di note di confettura, prugne appassite e ciliegia. Ottimo con la selvaggina, carne arrosto o grigliata e formaggi di media stagionatura. Raccolta l'uva in cassette al miglior grado di maturazione fenolica, una parte selezionata è lasciata appassire per 60 giorni in ambiente condizionato. La restante viene diraspata, pigiata e lasciata fermentare e macerare in tini di acciaio per 20 giorni. Follature giornaliere favoriscono il passaggio del colore e del tannino nobile. Segue svinatura e successiva fermentazione malolattica. A dicembre, l'uva appassita viene pigia-diraspata, fatta fermentare e viene favorita la fermentazione malolattica. A fine gennaio i due vini vengono assemblati e lasciati maturare fino a primavera.



cod. 07946

V.FEUDI CAMPANIA ROSATO IGT 1/75CL



cod. 07952

V.ANTINORI TIGNANELLO IGT 2021 1/75CL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: morbido e intenso buona struttura.

Abbinamento: con carne rossa, formaggi.

Il Tignanello, prodotto dalla cantina Antinori, è un rosso fermo che gode della denominazione IGT toscana. un vino anticonvenzionale, se si pensa che esso è stato il primo ad essere assemblato con modalità non tradizionali, senza l'inclusione di uve bianche. Le uve provengono da vitigni che sono per l'85% Sangiovese, per 10% Cabernet Sauvignon, e per il 5% Cabernet Franc. Sono richieste delle attente condizioni climatiche per tutte e tre le varietà per ciò che concerne la vendemmia. La fermentazione avviene ad una temperatura che si aggira intorno ai 27 gradi, senza mai alzarsi oltre i 31, così da preservare le proprietà organolettiche delle tre uve. La fermentazione è dapprima di tipo alcolico, dopodiché i vini vengono collocati in barrique di rovere nuove, dove si fa avvenire una seconda fermentazione malolattica al fine di ridurre l'acidità. L'affinamento richiede 12 mesi, ed avviene in barrique. Dopo questa permanenza il vino viene imbottigliato, dove va incontro ad un ulteriore anno di riposo. Il Tignanello nasce in Toscana, e più precisamente nell'omonimo vigneto, localizzato nella tenuta Tigneto tra i 350 ed i 400 metri di altezza, per un'estensione di oltre 47 ettari. Il terreno è di origine calcarea, con numerosi componenti tufacei, che contribuiscono a conferire al vino le sue peculiarità, anche in termini di longevità (circa 25 anni). La validità del vino Tignanello, sono state riconosciute anche da Bibenda e Gambero Rosso, che lo hanno insignito rispettivamente di 5 grappoli e tre bicchieri, sinonimi di eccellenza vincola.



cod. 07983

V.DE MOOR BOURGOGNE ALIGOTE' 2022

V.DE MOOR BOURGOGNE ALIGOTE' 2022



cod. 07996

V.CINQUE SCUDI CHARDONNAY LAZIO IGP 1/75 CL.

VITIGNI: 100% Chardonnay

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

OLFATTO: tipico, ampio delicato e intenso con sentori di frutta esotica e fieno fresco

GUSTO: gradevolmente acidulo, armonico ed equilibrato

GRADAZIONE: 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C

ABBINAMENTI: crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce crudo

Uno Chardonnay 100% dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. All'olfatto ampio, delicato ed intenso con sentori di frutta esotica e fieno fresco. Al gusto acidulo, armonico ed equilibrato.



cod. 07997

V.CINQUE SCUDI SIRA' LAZIO ROSSO IGP 1/75 CL.

Denominazione: Lazio, indicazione geografica tipica, Syrah Area di produzione: Vigneti di proprietà ubicati nel Comune di Aprilia (LT) **Vitigni:** 100% Syrah **Resa/Ha:** 60-80 QL/HA **Colore:** Rosso subito brillante, con riflessi violacei

Profumo: grande freschezza, aromi intensi e puliti di ciliegia nera, fragola, lampone, susina e violetta seguite da santori di vaniglia e pepe nero

Sapore: ingresso lievemente alcolico bilanciato da tannini dolci con ottima struttura di corpo e sapori intensi. Retrogusto intenso e persistente con lampone e fragola in evidenza

Gradazione alcolica: 12% Vol

Temperatura di servizio: 14-16 C

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati

Un 100% Syrah dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Grande freschezza al naso, con aromi di ciliegia e frutti rossi uniti a sentori di vaniglia e pepe nero. Bilanciato nel gusto da tannini dolci con un retrogusto intenso di lampone e fragola.



cod. 07998

V.CINQUE SCUDI 02 LAZIO BIANCO IGP 1/75 CL.

AREA DI PRODUZIONE: vitigni di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

VITIGNI: 20% Sauvignon, 40% Chardonnay, 40% Malvasia

COLORE: giallino con riflessi verdi.

PROFUMO: etereo, floreale, fresco con sentori di frutti bianchi come pesca e banana

SAPORE: fresco, armonioso e lievemente acidulo

GRADAZIONE: 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 C

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, buono con primi piatti, carni bianche e pesce

Un bland di Sauvignon, Chardonnay e Malvasia dal colore giallo con riflessi verdi. Etereo, floreale e fresco nel profumo con sentori di pesca e banana. Armonico ed esotico nel gusto.



cod. 07999

V.CINQUE SCUDI 06 LAZIO ROSSO IGP 1/75 CL.

AREA DI PRODUZIONE: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

VITIGNI: 50% Merlot, 50% Syrah

COLORE: rosso vivace, con sfumature violacee.

PROFUMO: fruttato, fresco con sentori di piccoli frutti, prugne e visciole.

SAPORE: fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C

ABBINAMENTI: primi piatti e secondi di carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.

Un bland di Merlot e Syrah dal colore rosso vivace con sfumature violacee. Dal profumo fruttato con sentori di prugna e visciole. Nel gusto si presenta fresco, gentile, vigoroso e morbido nel finale.



cod. 08007

V.LA GUARDIENSE BIANCO 2/5 LT

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni:Uva a bacca bianca

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta,secondi di pesce.

Storia:Di generazione in generazione fino al 2006 e poi.E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: un bianco fresco, floreale e corposo.



cod. 08008

V.LA GUARDIENSE ROSSO 2/5 LT

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni:Uva a bacca bianca

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta,secondi di pesce.

Storia:Di generazione in generazione fino al 2006 e poi.E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: un bianco fresco, floreale e corposo.



cod. 08009

V.CASALE DEL GIGLIO BIANCOLELL A FARO DELLA GUARDIA 1/75CL

AFFINAMENTO: in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, secco e delicato.

Vitigni: Biancolella, Forastera, San Lunardo e Uva Rilla.

Abbinamento: piatti di pesce e formaggi delicati.

Storia: la storia dei vini D'Ambra è quella di una famiglia che ha fatto della vitivinicoltura la propria vita. Tutto inizia alla fine del XIX secolo con Francesco D'Ambra, conosciuto anche come Don Ciccio, passa per i figli Mario, Michele e Salvatore che nel 1966 ottengono la denominazione di origine controllata per i vini d'Ischia e continua ai giorni nostri, nel segno di rispetto per il territorio e continua innovazione. Curiosità: storia e destino del vino di Ischia sono indissolubilmente legati al mare, dalle viti abbracciate sul tufo verde, di formazione marina, al commercio e trasporto. Nei vigneti di Casa d'Ambra di Ischia, la raccolta delle uve è manuale e, per garantirne l'integrità, i grappoli sono trasportati in piccole casse. La vendemmia inizia verso il 20 settembre e continua fino al 10 ottobre: i periodi di maturazione variano in base ai vigneti, ma ciò non impedisce di ottenere vini equilibrati ogni anno. Descrizione: la Biancolella di Casa d' Ambra si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso presenta intensi sentori di frutti gialli, accompagnati da eleganti cenni floreali. Al palato è secco e voluminoso, con un finale di note mandorlate.



cod. 08010

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA "LA GENEROSITA'" DOC 2021 1/75

L'Ornellaia 2021 "La Generosità" è un'edizione speciale della Tenuta Dell'Ornellaia, arricchita da un'etichetta artistica creata da Marinella Senatore. Questo Bolgheri Superiore DOC, frutto dell'assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, esprime una complessità e un'eleganza senza tempo, rendendolo un'opera d'arte sia al palato che alla vista. Perfetto per collezionisti e appassionati alla ricerca di un'esperienza degustativa esclusiva.



cod. 08012

V.PRODUTTORI DI M. VERDECA ALICE 1/75CL



cod. 08013

V.FRASCA BARBERA D'ASTI DOCG 1/75

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG.

Note descrittive: fruttato, vinoso, fresco, fragrante, di media struttura, discretamente morbido, abbastanza intenso e persistente, e con un buon tannino.

Vitigni: Barbera.

Abbinamento: ideale con piatti non troppo elaborati come antipasti misti, con primi di terra e formaggi di media stagionatura.

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle. Descrizione: il Barbera d'Asti Fiulot di Prunotto si presenta di un colore rosso rubino vivo ed intenso. Al naso è vinoso e fruttato con sentori di prugna e ciliegia. Al palato è fresco, fragrante, caratterizzato da una piacevole tannicità e da una buona intensità e persistenza.



cod. 08014

V.DOMAINE DE L'ECU GRANITE 1/75CL

V.DOMAINE DE L'ECU GRANITE 1/75CL



cod. 08015

**V.FERME DE LA SANSONNIERE ROSE D'UN JOUR 2023
1/75CL**

V.FERME DE LA SANSONNIERE ROSE D'UN JOUR 2023 1/75CL



cod. 08016

**V.PIERRE MOREY BOURGOGNE COTE D'OR CHARDONNAY
2022 1/75CL**



cod. 08017

V.PIERRE MOREY MONTHELIE 1/75CL



cod. 08018

**V.PIERRE MOREY BOURGOGNE COTE D'OR PINOT NERO
2022 1/75CL**



cod. 08019

V.POSSA U NEIGRU 2023 1/75CL



cod. 08020

V.MUSAR JENNE BIANCO 2022 1/75CL

V.MUSAR JENNE BIANCO 2022 1/75CL



cod. 08021

V.ALTURA VIGNETO ANSONACO 2022 1/75CL



cod. 08023

V.SERGIO ARCURI LIBERA I SENSI BIANCO 2023 1/75CL



cod. 08024

V.MARIA ERNESTA BERUCCI RAPHAEL ROSATO FRUSINATE 2022 1/75CL

V.MARIA ERNESTA BERUCCI RAPHAEL ROSATO FRUSINATE 2022 1/75CL



cod. 08025

V.BRUNO RAIZ DE SOL A SOL AIREN NATURAL 2020 1/75CL

V.BRUNO RAIZ DE SOL A SOL AIREN NATURAL 2020 1/75CL



cod. 08032

V.FONTEZOPPA VERDICCHIO CASTELLI JESI 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox per circa 4 mesi e poi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Verdicchio di Jesi DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, aromatico, abbastanza strutturato, abbastanza fresco, sapido, equilibrato, intenso, e persistente.

Vitigni: Verdicchio.

Abbinamento: è ideale con spaghetti allo scoglio o coniglio al forno.

Grado alcolico: 13%

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava l'addove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: il

Verdicchio di Jesi Vardi della Cantina Fontezoppa si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso denota freschezza accompagnata da una piacevole sensazione di pesca, fiori di ginestra, gelsomino e pistacchio. In bocca ha grande mineralità in perfetto equilibrio tra note fruttate e floreali con un finale lungo e coinvolgente.



cod. 03070

V.PELLEGRINO ZIBIBBO BIO I.G.P. SICILIANO 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio inox e in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Denominazione: Zibibbo Terre Siciliane IGP.

Note descrittive: fruttato, di corpo, amabile, abbastanza fresco, morbido, caldo, intenso e persistente.

Vitigni: Zibibbo.

Abbinamento: è ideale con dolci secchi in genere e ottimo con formaggi a pasta dura ed erborinati.

Storia: dal 1880 la famiglia Pellegrino ha sempre gestito personalmente le attività in vigna e in cantina, e ancora oggi, alla settima generazione, è quotidianamente coinvolta nella gestione aziendale. Una lunga storia di famiglia fatta di rispetto, cura, amore e dedizione, di valori tramandati di padre in figlio, che oggi la rendono una delle più grandi famiglie del vino siciliano. I vigneti Pellegrino sorgono nel lembo più occidentale della Sicilia, caratterizzato da una grande varietà di microclimi. L'area ha la più elevata superficie vitata d'Italia in quanto considerata quella più vocata dell'isola. Qui infatti la luce intensa, il clima secco e asciutto, i terreni freschi, i venti provenienti da sud, le forti escursioni termiche, creano le condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. Le uve sono coltivate in quattro tenute di proprietà con vocazioni specifiche, tutte gestite con metodo di coltivazione biologico nel pieno rispetto dell'ambiente. Kelbi, giardino rigoglioso, ideale per la coltivazione del catarratto. Rinazzo, aspro e desertico, dove il syrah cresce vigoroso. Salinaro, i cui vigneti di grillo sulla costa godono delle fresche brezze marine. Gazerotta, altopiano ventoso, ideale per la coltivazione del nero d'avola e dove un antico vigneto di grillo ha messo profonde radici, esprimendo i più elevati livelli qualitativi. Curiosità: furono i fenici che tra l'VIII ed il VII secolo a.c. introdussero in questi territori la coltivazione della vite. Si è dunque nella culla dei vitigni autoctoni siciliani: grillo, inzolia, catarratto, grecanico, zibibbo, malvasia, nero d'avola, nerello mascalese e frappato, qui da sempre utilizzati per la produzione di grandi vini. Descrizione: lo Zibibbo Liquoroso di Cantine Pellegrino 1880 si presenta con un colore ambra chiaro. Al naso è intenso, persistente, con sentori di confettura di albicocche. Al palato è pieno ed armonico, amabile, caldo, morbido, con un finale lungo ed intenso.



cod. 03357

V.PELLEGRINO PASSITO "NES" DOC 2022 1/50CL



cod. 08043

V.CERETTO LA MARCHE LA GRANDE RUE GRAN CRU 2022 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08044

V.GCF MARGAUX CHATEAU DAUZAC 2018 1/75CL



cod. 08045

V.GCF CROIX MOUTON CHATEAU 2018 1/75CL

Codice: 08045 - V.GCF CROIX MOUTON CHATEAU 2018 1/75CL STORIA: Chateau Croix Mouton è una proprietà di riferimento

nell'area di Fronsac/Bordeaux, nota per l'approccio moderno e la grande qualità delle uve Merlot selezionate. Curiosità: L'annata 2018 è stata particolarmente favorevole a Bordeaux, producendo vini di grande concentrazione fruttata e freschezza.
DESCRIZIONE: Frutti rossi maturi, vaniglia e note tostate. In bocca è equilibrato, caldo e con un tannino ben integrato.
CARATTERISTICHE

Denominazione: Bordeaux Supérieur AOC.

Affinamento: In barrique.

Temperatura di servizio: 18 C.

Note descrittive: Moderno, fruttato e armonico.

Vitigni: Merlot, Cabernet Franc.

Abbinamento: Hamburger gourmet, carni rosse, piatti di terra.

Grado alcolico: 14.0%



cod. 06627

V. LA CUSTODIA MONTEFAL. SAGRANTINO MAIOR DOCG 1/75CL

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in botti di legno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Montefalco Sagrantino DOCG Passito.

Note descrittive: fruttato, speziato, strutturato, caldo, morbido, intenso, persistente, tannico ed equilibrato.

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Sagrantino.

Abbinamento: ideale con dessert a base di cioccolato e spezie.

Storia: l'Umbria è una terra da sapori forti e decisi. I suoi profumi ineguagliabili nascono da una tradizione che ha origine nel medioevo. Furono i frati francescani a impiantare i primi vitigni di Sagrantino e Grechetto. All'interno dei chiostri dei loro conventi, i monaci hanno tramandato negli anni i segreti dell'arte vinicola. I vini venivano custoditi in maniera rigorosa, per preservarne al massimo la qualità e genuinità. La riservatezza era tale da soprannominare i vigneti "La Custodia". Ancora oggi l'Azienda Terre della Custodia custodisce questi segreti per creare vini dal gusto prezioso e antico. Descrizione: il Melanto Passito Montefalco Sagrantino di Terre della Custodia si presenta con un colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Al naso è complesso e deciso, si caratterizza per i suoi sentori di confetture di more, prugne essiccate, cannella e biscotti, finale di liquirizia. Molto persistente in bocca il Melanto è un vino di grande corpo e struttura, caldo e morbido. I tannini e la struttura bilanciano alla perfezione lo zucchero presente.



cod. 08037

**V.PELLEGRINO MARSALA VERGINE RISERVA DOC N.167
1/75CL**



cod. 08038

**V.PELLEGRINO MARSALA SUP.RIS. 1985 CASS.LEGNO DOC
1/75CL**



cod. 08039

V.PELLEGRINO MALVASIA BIO IGP TERRE SICILIANE 1/75CL



cod. 08040

V.PELLEGRINO MARSALA FINE AMBRA LILIBEO 1/1LT



cod. 08041

V.PELLEGRINO MARSALA SEMISECCO 12 MESI 1/75CL



cod. 08046

V. LA CUSTODIA UMBRIA ROSATO IGP 1/75CL

AFFINAMENTO: IN ACCIAIO, 8 MESI IN BARRIQUE, 6 MESI IN BOTTIGLIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 C.

Vino di grande corpo e aroma, prodotto con le migliori uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.



cod. 08050

V. FEUDI SAN MARZANO PRIMITIVO ROSE TRAMARI' 1/75CL IGP

V. FEUDI SAN MARZANO PRIMITIVO ROSE TRAMARI' 1/75CL IGP



cod. 02975

V. DONNAFUGATA "SUR SUR" GRILLO DOP 1/750

V. DONNAFUGATA "SUR SUR" GRILLO DOP 1/750



cod. 08076

V. LE RIPI SOGNI E FOLLIA ROSSO MONTALCINO 2019 1/75CL

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi per 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Rosso di Montalcino Campo ai Sassi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. In bocca è equilibrato e fresco, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.



cod. 08078

V.GCF PIERRE ANDRE POUILLY FUISSE 2022



cod. 08079

V.GCF MAISON DU VIGNERON COTE DU JURA' AOP 1/75CL



cod. 08080

V.GCF PIERRE ANDRE' CORTON CHARLEMAGNE GRAN CRU 1/75CL



cod. 08082

V. TERRECARSICHE PRIMITIVO GIOIA D. COLLE FANOVA DOC 1/75



cod. 08088

V. TERRE DI MARIO MONTEPULCIANO DOC 1/75CL



cod. 08094

V. PRODUTTORI DI M. PRIMITIVO ROSATO AKA 1/75

Storia: l'avventura della Cantina, ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creò la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 Luglio del 1932 ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria". La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 1000 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello e difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo. Curiosità: Il nome "Aka" richiama la parola giapponese per "rosso", ma anche una sonorità ancestrale e immediata, proprio come questo rosato. DESCRIZIONE: Rosa corallo brillante. Note di fragola, melograno e fiori di ibisco. In bocca è fresco, sapido e piacevolmente avvolgente. CARATTERISTICHE

Denominazione: Salento IGT Rosato.

Affinamento: In acciaio.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Note descrittive: Fragrante, fresco e accattivante.

Vitigni: 100% Primitivo.

Abbinamento: Crudi di pesce, cucina asiatica, pizza gourmet.

Grado alcolico: 13.0%



cod. 08095

V.GCF PIERRE ANDRE MACON VILLAGES 2022 1/75CL



cod. 08100

V.GCF THOLOMIES LA CHAPELLE MAGNUM 1/1,5LT



cod. 08101

V.GCF LE PEUY SAINCRIT MAGNUM 1/1,5LT



cod. 08104

V.VIGNAROLI CESANESE DEL LAZIO IGP 1/75CL



cod. 08116

V.GCF LYNCH-BAGES PAUILLAC 2017



cod. 08117

V.GCF SMITH-ESTEPHE LAFITTE CARCASSET



cod. 08118

V.VIGNAROLI SYRAH DEL LAZIO 1/75CL



cod. 08119

V.VESTINI CAMPAGNANO ASPRINIO 1/75 IGT



cod. 08120

V.QUINTODECIMO MAGNUM AGLIANICO O TERRA D'ECLANO DOCG

AFFINAMENTO: per 18 mesi in barrique di rovere francese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

Denominazione: Aglianico Irpinia DOC.

Note descrittive: fruttato, tostato, speziato, balsamico, di corpo, fresco, morbido, abbastanza sapido, intenso, persistente e con un tannino vellutato.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: è ideale con carne arrosto e grigliata, carne rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati.

Storia: il grande vino è una fusione perfetta tra scienza e poesia, tra il misurabile e l'imponderabile. essenzialmente bello. un'opera d'arte. Una sorta di trasfigurazione della materia prima. Esso nasce dal mosto come una statua nasce dalla pietra e chi realizza un grande vino, è colui che scava nella pietra, avendo già in mente il risultato finale. Ovviamente per fare questo deve possedere solide basi scientifiche. Deve avere il controllo dell'intero ciclo, attraverso il possesso di cognizioni più varie, dalla conoscenza del suolo, alla fisiologia dell'uva, dai processi biochimici alla base della trasformazione dell'uva in vino ai meccanismi della percezione sensoriale. Questi concetti costituiscono l'essenza del modo di vivere il vino del Prof. Luigi Moio. con queste convinzioni che nel 2001 il Prof. Luigi Moio insieme alla moglie Laura fondarono Quintodecimo. Curiosità: il nome Quintodecimo, dato all'azienda, è un omaggio alla storia antichissima di Mirabella Eclano. Aeclanum era un primitivo insediamento sulla via Appia, risalente al periodo neolitico, nella fertile valle del fiume Calore. Nel II secolo d.C. Aeclanum divenne una Colonia romana, ma con l'avvento dei Longobardi fu annessa al Ducato di Benevento e, nel 663, durante le lotte tra Longobardi e Bizantini fu distrutta dall'esercito greco di Costante II e venne chiamata Quintum decimum, perché distante esattamente 15 miglia dall'antica Benevento. Tra il decimo e l'undicesimo secolo, il centro abitato si spostò sul crinale dell'attuale collina, assumendo, dal quattordicesimo secolo, il nome di Mirabella Eclano. I vini di Quintodecimo nascono in un territorio antichissimo con il quale abbiamo stretto un forte legame e intrapreso un impegno assoluto nella produzione di vini di elevatissima qualità. Descrizione: l'Aglianico Terre d'Eclano di Quintodecimo si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha profumi complessi di frutti di bosco, prugne, liquirizia, caffè. Al gusto presenta una struttura avvolgente con tannini morbidi e setosi ed un lunghissimo finale in cui prevale un'elegante freschezza minerale su note balsamiche e speziate.



cod. 07028

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA MASSETO 2017 1/75

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA MASSETO 2017 1/75



cod. 07364

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA MASSETO 2018 1/75

V.FRESCOBALDI ORNELLAIA MASSETO 2018 1/75



cod. 01721

FUSTI VINO GUARDIENSE ROSSO 1/25LT

FUSTI VINO GUARDIENSE ROSSO 1/25LT



cod. 08144

V.GIANGIROLAMI PANCARPO BIO LAZIO ROSSO

La linea di bevande San Bernardo (Gruppo Montecristo) si è evoluta negli ultimi anni, affiancando alla storica acqua minerale una gamma variegata di bibite che spaziano dai gusti classici a combinazioni più innovative e biologiche. FORMATO:12/26 CL



cod. 08149

V.MARTUSCIELLO OTTOUVE LETTERE DOC 1/75



cod. 08150

V.VIGNAROLI MALVASIA DEL LAZIO 1/75CL



cod. 08152

V.GIANGIROLAMI "LEPINO" NERO BUONO 1/75CL

Storia: nel 1956 Dante Giangirolami acquistò cinque ettari di terreno tra Aprilia e Velletri. Tre li ha piantati con il Moscato di Terracina, gli altri due con il Bellone. Ha iniziato a produrre vino casereccio ma soprattutto a vendere uva. La richiesta arrivava dalle grandi aziende che producevano e commerciavano vino in bottiglia. Così le coltivazioni aumentarono, adattandosi alla necessità. Come suo padre, Donato Giangirolami ha guardato lontano e compiuto scelte determinanti per la crescita dell'azienda. Si è appassionato fin da bambino alla terra, ha imparato il lavoro guardando Dante. E ha osservato con curiosità il processo che permette all'uva di trasformarsi in vino. Negli anni '90 ha ampliato l'azienda e acquistato i terreni di Doganella, Ninfa e Borgo Montello. Donato è lungimirante come suo padre e ha valutato le opportunità migliori per il futuro. Ha espianato l'impianto a

tendone a favore dell'allevamento a spalliera. Per lui un prodotto di qualità deve essere prima di tutto sano, oltre che buono. Nel 2003 è diventato produttore diretto. nata l'etichetta dell'azienda biologica Donato Giangirolami. Nel primo decennio del 2000 Laura e Federica, figlie di Donato, hanno iniziato a lavorare in azienda, proseguendo così la tradizione di famiglia e il lavoro iniziato due generazioni prima dal nonno Dante. Curiosità: Il Nero Buono è un vitigno ricco di sostanze coloranti e polifenoli, capace di dare vini dal colore impenetrabile e dalla grande struttura, pur mantenendo una freschezza fruttata. DESCRIZIONE: Colore rosso porpora scuro. Note di piccoli frutti neri, marasca e spezie. In bocca è strutturato, con tannini decisi e una piacevole vena minerale. CARATTERISTICHE

Denominazione: Lazio IGP Rosso.

Affinamento: In acciaio e legno.

Temperatura di servizio: 18 C.

Note descrittive: Strutturato, intenso e fruttato.

Vitigni: 100% Nero Buono.

Abbinamento: Carni rosse, coda alla vaccinara, formaggi stagionati.

Grado alcolico: 14.0%



cod. 08153

V. PODERE414 MORELLINO DI SCANSANO DOCG BIO 1/75CL



cod. 08159

V. JERMANN PINOT NERO RED ANGEL 1/75CL



cod. 08160

V. TORREVENTO PRIMITIVO SINCE 1913 1/75



cod. 08163

V.CASCINA ROCCALINI NEBBIOLO DOCG 1/75CL

Storia: nel 1904, nella sala consiliare del comune di Serralunga, alla presenza del Notaio Giacomo Oddero e del giovane teste Alfredo Prunotto, viene fondata la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe". Fra i partecipanti all'atto costitutivo vi sono personaggi che hanno lasciato un segno nelle vicende di Alba e dei comuni di langa e molti piccoli produttori di zona. La prima vendemmia è quella del 1905. Seguono anni difficili caratterizzati da un andamento economico generale incerto, aggravato dal primo conflitto mondiale. Nel 1922, alla scadenza del rinnovo della Cantina Sociale, molti soci decidono di non conferire più le proprie uve. L'annata, pur eccezionale, non è stata abbondante. La cantina inizia ad avere seri problemi economici e viene posta in liquidazione. In questo frangente il giovane Alfredo Prunotto conosce e sposa Luigina, con la quale decide di rilevare la Cantina Sociale "Ai Vini delle Langhe", dandole il proprio nome. La Cantina, grazie alla passione dei due sposi, diviene ben presto famosa ed inizia a esportare Barolo e Barbaresco in tutto il mondo: prima in America del Sud ed in seguito negli Stati Uniti, i cui mercati si aprono in quegli anni. Prunotto è una delle poche aziende a credere in quella prospettiva economica. Nel 1956, Alfredo Prunotto decide di ritirarsi dagli affari, cedendo l'azienda al suo amico enotecnico Beppe Colla, affiancato da Carlo Filiberti ed in un secondo tempo dal fratello Tino Colla. Nel 1989, la famiglia Antinori inizia la sua collaborazione con l'azienda Prunotto, occupandosi inizialmente della distribuzione e poi, nel 1994, con il ritiro dei fratelli Colla, anche direttamente della produzione, mantenendo l'eccellente livello qualitativo fortemente voluto da Alfredo Prunotto. Curiosità: I vigneti di Prunotto si estendono per circa 65 ettari nel territorio delle Langhe e del Monferrato, frazionati in piccoli appezzamenti e singoli vigneti da cui nascono grandi vini rossi. Nel rispetto delle tradizioni piemontesi vengono prodotti anche vini da uve bianche come il Moscato d'Asti e l'Arneis, ai quali si uniscono un innovativo rosato e le due grappe di Barolo Bussia e Barbera d'Asti Costamiòle.

AFFINAMENTO: per almeno 12 mesi in botti di rovere di diversa capacità e poi circa 12 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Barbaresco DOCG.

Note descrittive: fruttato, speziato, tostato, caldo, strutturato, morbido, intenso, persistente, e con una grande tannicità vellutata.

Vitigni: Nebbiolo.

Abbinamento: ideale con secondi di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.



cod. 08164

V.DE MOOR BOURGOGNE CHITRY 2023

V.DE MOOR BOURGOGNE CHITRY 2023



cod. 08165

V.CHATEAU MIRAVAL ROSE' 1/75CL

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08115

V.SASSICAIA SAN GUIDO 2021 1/75 CL

AFFINAMENTO: IN BARRIQUES FRANCESI PER 24 MESI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18 C.

La vendemmia, svolta rigorosamente a mano, è iniziata nella prima decade di Settembre con le uve di Cabernet Franc e, a seguire, con quelle di Sauvignon, completandosi il 10 Ottobre con le uve dei vigneti di Castiglioncello, posti sopra i 300 metri sul livello del mare. Le uve sono arrivate in cantina integre e sane, a temperature oscillanti tra i 20 e i 23 C consentendo alle fermentazioni spontanee di avviarsi con gradualità.



cod. 08186

V.ANDREINA SAMMARCO FURORE BIANCO DOC 1/75CL



cod. 08189

SPUM.GCF PIERRE ANDRE' CREMANT BRUT

Storia: Pierre André Il Crémant de Bourgogne Brut AOP della cantina Pierre André è l'etichetta che accende importanti ricorrenze conviviali, grazie al suo carattere vivo e brillante. Le uve Aligoté, Chardonnay, Gamay e Pinot Nero, nate, cresciute e raccolte nella zona di Ligny le Chatel, in Francia, danno vita a una bollicina dal sapore aggraziato e armonioso.

AFFINAMENTO: metodo classico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 -8 C.

Denominazione: Cremant de Bourgogne AOP

Note descrittive: fruttato, floreale, crosta di pane.

Vitigni: Chardonnay, Aligoté

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, formaggi freschi.



cod. 01241

V.SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO 1/75CL

V.SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO 1/75CL



cod. 08199

V.CHATEAU MIRAVAL ROSE' MAGNUM 1/1,5 LT

AFFINAMENTO: in acciaio per 8-12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 02929

V.KETTMEIR GEWURZTRAMINER DOC 1/75



cod. 03574

V.KETTMEIR SAUVIGNON DOC BIANCO 1/75



cod. 03678

V.KETTMEIR CHARDONNAY DOC 1/75CL



cod. 03682

V.TORRESELLA MERLOT VENETO 1/75CL IGT



cod. 03685

V.TORRESELLA SAUVIGNON VENETO IGT 1/75CL



cod. 03686

V.TORRESELLA CHARDONNAY VENETO IGT 1/75CL



cod. 08204

V.KETTMEIER LAGO DI CALDARO CLASSICO DOC 1/75CL



cod. 08205

V.KETTMEIER PINOT BIANCO DOC 1/75CL

V.KETTMEIER PINOT BIANCO DOC 1/75CL



cod. 05289

V.DELLICOLLI ROSATO AGLIANICO RECANO1/75

V.DELLICOLLI ROSATO AGLIANICO RECANO1/75



cod. 08212

V.GCF PIERRE ANDRE PETIT CHABLIS



cod. 08219

V.ANTINORI TIGNANELLO IGT 2022 1/75CL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 C.

Note descrittive: morbido e intenso buona struttura.

Abbinamento: con carne rossa, formaggi.

Il Tignanello, prodotto dalla cantina Antinori, è un rosso fermo che gode della denominazione IGT toscana. un vino

anticonvenzionale, se si pensa che esso è stato il primo ad essere assemblato con modalità non tradizionali, senza l'inclusione di uve bianche. Le uve provengono da vitigni che sono per l'85% Sangiovese, per 10% Cabernet Sauvignon, e per il 5% Cabernet Franc. Sono richieste delle attente condizioni climatiche per tutte e tre le varietà per ciò che concerne la vendemmia. La fermentazione avviene ad una temperatura che si aggira intorno ai 27 gradi, senza mai alzarsi oltre i 31, così da preservare le proprietà organolettiche delle tre uve. La fermentazione è dapprima di tipo alcolico, dopodiché i vini vengono collocati in barrique di rovere nuove, dove si fa avvenire una seconda fermentazione malolattica al fine di ridurre l'acidità. L'affinamento richiede 12 mesi, ed avviene in barrique. Dopo questa permanenza il vino viene imbottigliato, dove va incontro ad un ulteriore anno di riposo. Il Tignanello nasce in Toscana, e più precisamente nell'omonimo vigneto, localizzato nella tenuta Tigneto tra i 350 ed i 400 metri di altezza, per un'estensione di oltre 47 ettari. Il terreno è di origine calcarea, con numerosi componenti tufacei, che contribuiscono a conferire al vino le sue peculiarità, anche in termini di longevità (circa 25 anni). La validità del vino Tignanello, sono state riconosciute anche da Bibenda e Gambero Rosso, che lo hanno insignito rispettivamente di 5 grappoli e tre bicchieri, sinonimi di eccellenza vincola.



cod. 08224

V.COLLI RIPANI PECORINO STYLE 1/75



cod. 08226

V.KESSELSTAT RIESLING PIESPORTER 1/75CL



cod. 08227

V.ANDREINA SAMMARCO RAVELLO ROSATO DOC 1/75CL



cod. 08228

V.ANDREINA SAMMARCO RAVELLO BIANCO DOC 1/75CL



cod. 08229

V.ANDREINA SAMMARCO RAVELLO ROSSO DOC 1/75CL



cod. 08230

V.ANDREINA SAMMARCO TRAMONTI BIANCO DOC 1/75CL



cod. 08231

V.ANDREINA SAMMARCO TRAMONTI ROSATO DOC 1/75CL

V.ANDREINA SAMMARCO TRAMONTI ROSATO DOC 1/75CL



cod. 08232

V.ANDREINA SAMMARCO TRAMONTI ROSSO DOC 1/75CL

Storia: Il sapiente lavoro di vinificazione, che si tramanda da padre in figlio e la preziosa collaborazione di qualificati enologi hanno dato risultati che incantano quanti amano gustare il meglio della produzione vitivinicola di Ravello, Costa d'Amalfi.

Denominazione: Costa d'amalfi rosso doc.

Affinamento: acciaio.

Temperatura di servizio: 8-10 C.

Note descrittive: Aristocratico, morbido ed elegante.

Vitigni: Aglianico, piedirosso.

Abbinamento: primi piatti, formaggi a carni succulente.

Grado alcolico: 14.0%



cod. 05324

V.DELLICOLLI FALANGHINA DOC CORTE 1/75CL

V.DELLICOLLI FALANGHINA DOC CORTE 1/75CL



cod. 08239

V.DIANA ASPRINIO INTRICO 1/75 IGT VITI MARITATE



cod. 08240

V. LE RIPI ATTENTI AL LUPO TOSCANA ROSSO IGT 1/75CL

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi per 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Rosso di Montalcino Campo ai Sassi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. In bocca è equilibrato e fresco, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.



cod. 08241

V. LE RIPI CIELO DI ULISSE BRUNELLO DI MONTALCINO 1/75CL

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi per 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Rosso di Montalcino Campo ai Sassi di Frescobaldi si

presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. In bocca è equilibrato e fresco, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.



cod. 08242

V. COLLINE DEL SOLE FIANO DI AVELLINO DOCG 1/75CL



cod. 08243

V. COLLINE DEL SOLE GRECO DI TUFO DOCG 1/75 CL



cod. 08244

V. COLLINE DEL SOLE FALANGHINA IRPINIA DOC 1/75CL

V. COLLINE DEL SOLE FALANGHINA IRPINIA DOC 1/75CL



cod. 08245

V. COLLINE DEL SOLE CODA DI VOLPE DOC 1/75



cod. 08246

V. COLLINE DEL SOLE TAURASI DOCG 1/75C



cod. 08247

V. COLLINE DEL SOLE AGLIANICO IRPINIA 1/75CL



cod. 08249

V. COLLINE DEL SOLE ROSATO DOC 1/75CL



cod. 05236

V. COLD'ORCIA CHIANTI "GINEPRONE" DOCG 750

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier e poi segue un periodo di bottiglia di circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, caldo, equilibrato, persistente e con una grande tannicità.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: secondi di carne, zuppe e minestre e formaggi stagionati.

Storia: Col d'Orcia è una delle aziende storiche di Montalcino. La discendenza odierna risale almeno al 1890, data in cui, documenti ufficiali mostrano che la Famiglia Franceschi originaria di Firenze acquistò la proprietà, poi conosciuta come Fattoria di Sant'Angelo

in Colle. Nei primi del 1933 la Fattoria di Sant'Angelo in Colle presentò i suoi Brunelli alla "esposizione di vini" (Prima Mostra dei Vini d'Italia) tenutasi a Siena, decine di anni prima che il Brunello divenisse un vino prezioso (di prima classe) di livello internazionale e mondiale. I fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi ereditarono la proprietà e conseguentemente divisero le loro parti nel 1958. Stefano Franceschi chiamò la sua azienda Col d'Orcia (collina sull'Orcia) dal nome del fiume che scorre attraverso la proprietà. Più tardi Stefano Franceschi s'imparentò tramite matrimonio con la famiglia reale dell'allora futuro Re di Spagna Juan Carlos. Lui e la moglie non ebbero figli, e nel 1973 Stefano Franceschi vendette la sua proprietà alla famiglia Cinzano originaria del Piemonte. Nel 1992 il figlio del Conte A. Marone Cinzano, Francesco prese la presidenza dell'azienda continuando a estendere le viti fino a raggiungere i 140 ettari odierni, i di cui 108 destinati alla produzione di Brunello, fanno di Col d'Orcia il terzo produttore di Brunello a Montalcino. In questi ultimi anni, il Conte Francesco Marone Cinzano ha supervisionato una graduale e quieta conversione all'agricoltura biodinamica. Curiosità: il nome Gineprone si riferisce all'erba aromatica chiamata Ginepro e rivela come questo Chianti delle colline Senesi si rimandi a tutte le erbe e le spezie tipiche del sottobosco Mediterraneo. Il Gineprone è la versione di Montalcino del vino Chianti che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo. Descrizione: il Chianti Gineprone di Col d'Orcia si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante ed ampio, con note di frutti rossi maturi, prugna e ciliegia, accompagnati da sfumature speziate. In bocca è armonico, fresco ed equilibrato, persistente e con tannini maturi e morbidi.



cod. 07010

V.COLD'ORCIA CHIANTI "GINEPRONE"DOCG 3 LT

AFFINAMENTO: per alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e Allier e poi segue un periodo di bottiglia di circa 4 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Note descrittive: fruttato, speziato, caldo, equilibrato, persistente e con una grande tannicità.

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Abbinamento: secondi di carne, zuppe e minestre e formaggi stagionati.

Storia: Col d'Orcia è una delle aziende storiche di Montalcino. La discendenza odierna risale almeno al 1890, data in cui, documenti ufficiali mostrano che la Famiglia Franceschi originaria di Firenze acquistò la proprietà, poi conosciuta come Fattoria di Sant'Angelo in Colle. Nei primi del 1933 la Fattoria di Sant'Angelo in Colle presentò i suoi Brunelli alla "esposizione di vini" (Prima Mostra dei Vini d'Italia) tenutasi a Siena, decine di anni prima che il Brunello divenisse un vino prezioso (di prima classe) di livello internazionale e mondiale. I fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi ereditarono la proprietà e conseguentemente divisero le loro parti nel 1958. Stefano Franceschi chiamò la sua azienda Col d'Orcia (collina sull'Orcia) dal nome del fiume che scorre attraverso la proprietà. Più tardi Stefano Franceschi s'imparentò tramite matrimonio con la famiglia reale dell'allora futuro Re di Spagna Juan Carlos. Lui e la moglie non ebbero figli, e nel 1973 Stefano Franceschi vendette la sua proprietà alla famiglia Cinzano originaria del Piemonte. Nel 1992 il figlio del Conte A. Marone Cinzano, Francesco prese la presidenza dell'azienda continuando a estendere le viti fino a raggiungere i 140 ettari odierni, i di cui 108 destinati alla produzione di Brunello, fanno di Col d'Orcia il terzo produttore di Brunello a Montalcino. In questi ultimi anni, il Conte Francesco Marone Cinzano ha supervisionato una graduale e quieta conversione all'agricoltura biodinamica. Curiosità: il nome Gineprone si riferisce all'erba aromatica chiamata Ginepro e rivela come questo Chianti delle colline Senesi si rimandi a tutte le erbe e le spezie tipiche del sottobosco Mediterraneo. Il Gineprone è la versione di Montalcino del vino Chianti che ha reso la Toscana famosa in tutto il mondo. Descrizione: il Chianti Gineprone di Col d'Orcia si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante ed ampio, con note di frutti rossi maturi, prugna e ciliegia, accompagnati da sfumature speziate. In bocca è armonico, fresco ed equilibrato, persistente e con tannini maturi e morbidi.



cod. 03664

V. GUARDIASANFRAMONDI JANARE 1/1,5 LT

V. GUARDIASANFRAMONDI JANARE 1/1,5 LT



cod. 08258

FUSTI VINO SILVANELLO BIANCO FRIZZ. 1/25LT

AFFINAMENTO: acciaio con stabilizzazione a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fresco, persistente e di buona struttura. Vitigni: FALANGHINA Abbinamento: con crudi di mare, piatti a base di pesce e sughi leggeri. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino luminoso, all'olfatto profumi di frutta gialla, agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al palato rivela freschezza e tensione, unite a buona morbidezza e giusta consistenza. Sentori delicati di frutta, glicine, agrumi ed erbe balsamiche arricchiscono un finale armonico e di buona persistenza.



cod. 08260

V. CHATEAU MINUTY ROSE' 2024 1/75CL

V. CHATEAU MINUTY ROSE' 2024 1/75CL



cod. 08261

V. COLLI RIPANI BIANCO 2/5 LT

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni:Uva a bacca bianca

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta,secondi di pesce.

Storia:Di generazione in generazione fino al 2006 e poi.E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: un bianco fresco, floreale e corposo.



cod. 08262

V.COLLI RIPANI ROSSO 2/5 LT

AFFINAMENTO: alcuni mesi in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12 C.

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni:Uva a bacca bianca

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta,secondi di pesce.

Storia:Di generazione in generazione fino al 2006 e poi.E' l'anno dove i fratelli Carlo e Lucio De Lisio hanno dato ufficialmente vita all'azienda vitivinicola Tenuta De Lisio. Una scelta motivata dalla convinzione che le antiche tradizioni della terra irpina abbiano un valore importantissimo per le nuove generazioni e che debbano essere tramandate e valorizzate. Per questo a Montemarano, in Contrada Chianzano, nasce una nuova realtà imprenditoriale che però ha alle spalle tutta l'esperienza e la vocazione innata della famiglia De Lisio nel produrre uve e ottimo vino. Descrizione: un bianco fresco, floreale e corposo.



cod. 08263

V.NATIV AGLIANICO IRPINIA BLU ONICE 1/75CL



cod. 08264

V. COLLINE DEL SOLE FIANO IGT CAMPANIA 1/75CL



cod. 08265

V. COLLINE DEL SOLE GRECO IGT CAMPANIA 1/75 CL



cod. 08266

V. COLLINE DEL SOLE FALANGHINA IGT BENEVENTO 1/75CL



cod. 08267

V. COLLINE DEL SOLE AGLIANICO IGT CAMPANIA 1/75CL



cod. 08271

V. SORRENTINO LACRYMA CHRISTI BIANCO DOC 1/75 CL.



cod. 08272

V.SORRENTINO LACRYMA CHRISTI ROSSO DOC 1/75 CL.



cod. 08276

V.STEINBOCK RIESLING ZERO STELVIN 1/75CL



cod. 08280

V.PELLEGRINO PASSITO PANTELLERIA DOC 1/50CL



cod. 08282

V.PRODUTTORI DI M. FIANO IGT 1/75CL

Storia: l'avventura della Cantina, ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creò la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 Luglio del 1932 ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria". La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 1000 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello e difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo. Curiosità: al patrimonio di una forte tradizione si sono aggiunti i progetti di ricerca avviati dal CNR e dall'Università di Bari, il rigoroso rispetto del disciplinare di produzione della Doc "Primitivo di Manduria" abbinato ad una forte attenzione nei confronti dell'ambiente e dell'igiene con Iso 9001, Iso 14001, Iso 18001, IFS BRC e dal 2018 AZIENDA SOSTENIBILE in conformità allo standard E-QUALITAS. DESCRIZIONE: Note agrumate e di frutta bianca (pera), con accenni di erbe aromatiche

pugliesi. Sorso equilibrato, fresco e di facile beva. CARATTERISTICHE

Denominazione: Salento IGT Bianco.

Affinamento: In acciaio.

Temperatura di servizio: 10 C.

Note descrittive: Fresco, versatile e beverino.

Vitigni: 100% Fiano.

Abbinamento: Antipasti di mare, pesce alla griglia, latticini freschi.

Grado alcolico: 12.5%



cod. 08283

V.PRODUTTORI DI M. PRIMITIVO IGT 1/75CL

Storia: l'avventura della Cantina, ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creò la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 Luglio del 1932 ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria". La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 1000 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello e difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo. Curiosità: Versione IGT del Primitivo, meno complessa della DOC ma molto apprezzata per la sua bevibilità e sincerità. DESCRIZIONE: Frutti rossi maturi e spezie leggere. Sorso morbido e caldo. CARATTERISTICHE

Denominazione: Salento IGT Rosso.

Affinamento: In acciaio.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: Caldo, fruttato e scorrevole.

Vitigni: 100% Primitivo.

Abbinamento: Grigliate miste, salumi saporiti, cucina quotidiana.

Grado alcolico: 13.5%



cod. 08284

V.PRODUTTORI DI M. NEGROAMARO IGT 1/75CL

Storia: l'avventura della Cantina, ha inizio nel 1928 quando, un ristretto gruppo di "illuminati" vignaioli rilevando un vecchio stabilimento, creò la "Federazione Vini", un'associazione di produttori che quattro anni più tardi, il 9 Luglio del 1932 ufficializzerà la sua forma giuridica di cooperativa con l'istituzione del "Consorzio Produttori Vini e Mosti rossi superiori da taglio per la zona di Manduria". La Cantina Produttori di Manduria dispone oggi di 1000 ettari di vigna, per metà ancora allevata con il tradizionale sistema ad alberello e difende strenuamente il lavoro di 400 piccoli artigiani del vino, gli unici a potersi fregiare dell'appellativo di Maestri in Primitivo. Curiosità: al patrimonio di una forte tradizione si sono aggiunti i progetti di ricerca avviati dal CNR e dall'Università di Bari, il rigoroso rispetto del disciplinare di produzione della Doc "Primitivo di Manduria" abbinato ad una forte attenzione nei confronti dell'ambiente e dell'igiene con Iso 9001, Iso 14001, Iso 18001, IFS BRC e dal 2018 AZIENDA SOSTENIBILE in conformità allo standard E-QUALITAS. DESCRIZIONE: Fruttato e speziato, con una piacevole acidità scattante. CARATTERISTICHE

Denominazione: Salento IGT Rosso.

Affinamento: In acciaio.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

Note descrittive: Fruttato e immediato.

Vitigni: 100% Negroamaro.

Abbinamento: Pasta al pomodoro, carni bianche alla piastra.

Grado alcolico: 13.0%



cod. 08288

V.SORRENTINO LACRYMA CHRISTI ROSATO DOC 1/75 CL.



cod. 08289

V.SORRENTINO CAPRETTONE BENITA 31 DOC 1/75 CL.



cod. 08290

V.ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI 2023 1/75C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique

TEMPERATURA DI SERVIZIO: .16-18

NOTE DESCRITTIVE: morbido rotondo complesso e corposo

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Abbinamento: piatti strutturati



cod. 08304

V.CA' DEI FRATI ROSA DEI FRATI 1/75CL

AFFINAMENTO: si affina in acciaio sui lieviti fini minimo 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C.

Note descrittive: floreale, balsamico, fruttato, speziato, fresco, con una buona freschezza e minerale.

Vitigni: Turbiana.

Abbinamento: da abbinare con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

Storia: L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati". Nel 1939 Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferì in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona. Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua

prima etichetta di Lugana Casa dei Frati, successivamente detta Ca' dei Frati. Descrizione: il Lugana Frati di Ca' dei Frati si presenta giallo paglierino. Al naso ha note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla, e sentori iodati, di spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.



cod. 08310

V. LE RIPI CAPPUCETTO ROSA 1/75CL

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi per 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Rosso di Montalcino Campo ai Sassi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. In bocca è equilibrato e fresco, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.



cod. 08311

V. LE RIPI CANNATORTA BIANCO 1/75CL

AFFINAMENTO: 8 mesi in botti di rovere di Slavonia e poi per 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C.

Denominazione: Rosso di Montalcino DOC.

Note descrittive: fruttato, floreale, speziato, equilibrato, abbastanza fresco, morbido e tannico.

Vitigni: Sangiovese.

Abbinamento: è ideale con piatti di pasta all'uovo come pappardelle condite con il sugo di lepre, cinghiale e carni rosse, dalla bistecca allo stracotto.

Storia: la storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese. Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinità e la basilica di Santo Spirito. Il nome Frescobaldi porta con sé la responsabilità di coltivare il meglio della diversità toscana, attraverso la coltivazione ecosostenibile della terra, per produrre vini pregiati che rappresentano perfettamente e mostrano in pieno la diversità di tutte le varie tenute. Descrizione: il Rosso di Montalcino Campo ai Sassi di Frescobaldi si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note floreali di violetta, di piccoli frutti di bosco e note speziate. In bocca è equilibrato e fresco, con tannini setosi. Il finale è lungo ed il retrogusto richiama nuovamente le note floreali e fruttate.

nastigroup.com

1947
NASTI
FOR YOU