



GUIDAVINI

GUIDAVINI

I Versanti	4
Tenuta Casate	6
Weindorf	8
I Telchi	10
Jacopo Maestri	12, 13, 27, 48
Privè Lounge	14
Ciòs	15
Quantè	16
Palladio	18
Pietra di Prun	20
Sigillo	22
Campofaino	24
Levante	26
Casteldama	27
Campofaino	28
Le Crêuze, D'ivinae Stellae	30
La Doja	31, 41
Famiglia Marrone	32, 33, 34, 35
Borgognotte, Colli Bianchi	36

INDICE

Incanti	38
Le Proposte (Colli Piacentini)	40
La Cincia	42
Duca Majore	43
Colli Ducali	44
Vigna del Colombaio	45
Casa Antica	46, 47
Froncina, Le Bicchieraie	48
Tenuta Messieri	49
Villa Diana	50
PePa	52
Villaggi	29, 53, 62
Borgotufato	54, 55
Le Odi	56
Vigne San Marco	58, 59
Fattoria San Francesco	60
Terra Moresca	61
Rocca Taghendas	63
Champagne Jacques Bolland	65
Champagne Baudry	65



Ben difficilmente esiste al mondo una terra dotata di ricchezze storiche, ambientali e artistiche come l'Italia, capace di suscitare forti sentimenti di ammirazione nella gente di ogni

parte del mondo. Il vino italiano, con la sua grande varietà e diversità, è l'espressione quotidiana della ricchezza di questa nostra terra. Elemento tipico della cultura italiana, il



UN VIAGGIO
attraverso LA MIGLIOR SELEZIONE
di VINI del NOSTRO paese

vino è da sempre un fattore chiave della vita della nostra penisola: legato alla tradizione antica dell'amore per la terra, immancabile sulle nostre tavole, ricco di profumi, sapori, echi, ricordi, sentimenti e passioni.

Selezionare i vini di una terra così ricca come l'Italia è sempre difficile. Le pagine che seguono sono tutte dedicate al vino e alle sue tante tipologie, quasi come in un viaggio ideale attraverso tutta la nostra penisola.

Abbiamo selezionato per voi alcuni dei migliori vini del nostro Bel Paese, dandovi la possibilità di scegliere fra un'ampia gamma di prodotti di qualità, dall'immagine curata e dalle importanti caratteristiche, all'interno della quale poter individuare i prodotti più adatti alle vostre esigenze. E siamo certi che nessuno resterà deluso. Questa Guida si propone di offrire una visione il più completa possibile sui vini selezionati per voi dal nostro Gruppo. Vuole fornire dettagli non solo sui prodotti presentati, ma più in generale sul



vino e sulla sua regione d'origine. In particolare potrete trovare indicate, nelle svariate cartine, le Doc e Docg di provenienza, laddove esistono, dei vini da noi selezionati. Tutte le pagine sono dotate di una parte introduttiva discorsiva sulla regione con le sue principali peculiarità e di foto relative ai prodotti con una descrizione approfondita sulle caratteristiche del vino. Si possono trovare infine consigli sugli abbinamenti vino-cibo e sul servizio.

Il Territorio Le Grave si estendono su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità. Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi

Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte settentrionale della

FRIULI
Grave



PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC



UVE

Pinot Grigio (almeno 90%).

PROVENIENZA

ottenuto da uve Pinot Grigio coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro talvolta con leggeri riflessi ramati; un profumo fruttato, caratteristico; un sapore asciutto e morbido al palato.

SI CONSIGLIA

oltre che come vino da aperitivo, con gli antipasti magri e con i piatti a base di pesce. Da bere prevalentemente giovane.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



PINOT BIANCO FRIULI GRAVE DOC



UVE

Pinot Bianco (almeno 90%).

PROVENIENZA

ottenuto da uve Pinot Bianco coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro; il profumo delicato e caratteristico; il sapore vellutato e morbido.

SI CONSIGLIA

oltre che come vino da aperitivo, con gli antipasti magri, frittate e con i piatti a base di pesce. Da bere prevalentemente giovane.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOC



UVE

Sauvignon.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino lucido; il profumo è delicato con un bouquet fiorito; è asciutto di corpo, fruttato e morbido.

SI CONSIGLIA

da tutto pasto, indicato in particolare con gli antipasti delicati, minestre di verdura e risotti a base di erbe e con i piatti a base di pesce. Da bersi entro 8 mesi.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

I VERSANTI

Doc, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti. Vi è

però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da un'ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI GRAVE DOC

UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso (almeno 90%).

PROVENIENZA

dai terreni ricchi di calcare, tipici della pianura del Grave, zona centrale della regione del Friuli.

CARATTERISTICHE

colore rosso violaceo intenso; profumo caratteristico, sapore pieno, con retrogusto lievemente amarognolo, di notevole corpo, un po' tannico, affina generose qualità con un modesto invecchiamento.

SI CONSIGLIA

si accompagna magnificamente con le carni rosse lessate, selvaggina ed arrostiti; con formaggi semiduri.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



MERLOT FRIULI GRAVE DOC

UVE

Merlot (almeno 90%).

PROVENIENZA

ottenuto da uve Merlot coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino vivace, tendente al granato se invecchiato; profumo vinoso intenso, franco e persistente; sapore secco e armonico dall'equilibrato fondo erbaceo, con leggero tono amarognolo.

SI CONSIGLIA

con minestre e zuppe, con volatili, grigliate e spezzatini con polenta.

Da stappare alcuni minuti prima.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



CABERNET SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOC

UVE

Cabernet e Sauvignon.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Cabernet e Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino intenso e profumo caratteristico; sapore gradevole, corposo e armonico.

SI CONSIGLIA

si consiglia con carni bianche e rosse alla griglia e con formaggi semiduri.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



Il Territorio La zona Doc Isonzo è una delle denominazioni di origine più interessanti della pianura friulana. Nell'ultimo decennio ha portato alla ribalta numerosi produttori di ottimo livello, sicuramente stimolati dal "fratello maggiore", il Collio. L'area comprende quella fascia pianeggiante della pianura

isonzina che si estende a sud della zona collinare compresa tra il Carso e lo Judrio. In particolare, il territorio a sinistra del fiume Isonzo si contraddistingue per i terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse, mentre quello a destra si rivela invece molto calcareo grazie alla presenza di ghiaie bianche.

FRIULI
ISONZO



CABERNET FRANC ISONZO DOC



UVE

100% uve Cabernet Franc.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

PROVENIENZA

originario della zona di Bordeaux, è stato importato in Friuli alla fine dell'800 e da allora è coltivato in maniera diffusa.

SERVIRE
A:
18°C

CARATTERISTICHE

ha colore rosso rubino intenso tendente al blu, con un bouquet pieno e fragrante di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, sapido. L'affinamento in botti di rovere gli dona eleganza senza togliergli tipicità.

SI CONSIGLIA

con carni rosse, alla griglia, ai ferri o agli arrostiti, con selvaggina da piuma o con formaggi stagionati. Nella cucina friulana è abbinato al salame in padella con cipolla e aceto, lepre in salmi, salsicce secche e cinghiale in umido.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ISONZO DOC



UVE

100% uve Refosco dal Peduncolo Rosso.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

PROVENIENZA

è un antico vitigno friulano, dai caratteri ben definiti.

SERVIRE
A:
18°C

CARATTERISTICHE

ha colore rosso rubino granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e sottobosco. È sapido, leggermente tannico, di corpo amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Giovane e vinoso, è fragrante e scarsamente erbaceo.

SI CONSIGLIA

è perfetto con carni grasse, pollame, umidi con esclusione della selvaggina in salsa piccante. Ottimo con le tagliatelle al sugo di cacciagione e frico, cinghiale in umido, gulasch, salame in aceto, stracotto d'asino.

TENUTA CASATE



TRAMINER AROMATICO FRIULI AQUILEIA DOC



UVE

100% Traminer Aromatico.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

PROVENIENZA

varietà aromatica che prende il nome da Termeno (Tramin), comune dell'Alto Adige nel quale la coltivazione di questo vino è molto diffusa. Da alcuni decenni è giunto in Friuli raggiungendo la perfetta simbiosi col territorio.

SERVIRE
A:
10/12°C

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verde-oro e un profumo molto intenso e complesso, dalle note floreali che ricordano la rosa e quelle fruttate che ricordano l'albicocca. In bocca si presenta pieno e avvolgente, corposo e vellutato, leggermente secco e sapido, con un persistente ed elegante retrogusto floreale e fruttato.

SI CONSIGLIA

ottimo come aperitivo, con antipasti caldi e freddi, creme vellutate, asparagi, crostacei e formaggi.



I vini con denominazione Friuli Aquileia DOC si producono nel territorio di numerosi Comuni in provincia di Udine, nelle diverse varianti bianco (anche spumante) e rosso, con l'eventuale indicazione del vitigno di provenienza.

Elemento unificatore: l'Isonzo che segna costantemente il territorio con il suo passaggio, gli spostamenti, le alluvioni, il dilavamento di sostanze organiche nobili. La temperatura è ottimale grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord.

L'area è vocata alla produzione di uve a bacca sia rossa che bianca, che conferiscono struttura e colore ai vini rossi, intensi e vellutati, ed aromi eleganti ed armoniosi a quelli bianchi. La produzione è mantenuta tra i 60 e i 90 quintali per ettaro.



PINOT GRIGIO ISONZO DOC

UVE

100% uve Pinot Grigio.

PROVENIENZA

è un vitigno di origine francese, mutazione gemmaria del Pinot Nero. Ha trovato in Friuli condizioni ambientali molto favorevoli.

CARATTERISTICHE

il bouquet è distinto e spiccato, ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

SI CONSIGLIA

con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi e carni bianche. Tra i piatti regionali: gli gnocchi di zucca, uova e asparagi, risotti alle erbe, specie quello alle ortiche, e ancora lumache in umido, oca in vari modi, brodetto alla Paesana, trota leggermente affumicata, crostacei.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



SAUVIGNON ISONZO DOC

UVE

100% uve Sauvignon.

PROVENIENZA

è un vitigno originario della Francia che ha trovato diffusione in Friuli da molto tempo.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine, elegante, nobile. Ha un profumo che ricorda l'albicocca, la frutta esotica, il peperone giallo. Il sapore è grasso e invitante.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, da abbinare con pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità, come primi piatti speziati, creme e minestre con erbe aromatiche, formaggi erborinati o di media stagionatura; ma anche pesce di lago o di laguna, anguilla allo spiedo. Speciale con aringhe in saor.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

UVE

100% uve Ribolla Gialla.

PROVENIENZA

di antica origine friulana, è un vitigno molto diffuso sulle colline e si presta alle più svariate vinificazioni. Deve il suo nome al caratteristico alto contenuto di acidità malica che nei tempi passati portava il vino a "ribollire" nelle damigiane.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, un sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Ricorda tutte le sfumature dei fiori di limone e arancio. Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato.

SI CONSIGLIA

con antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittiture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure). Ottimo come aperitivo.



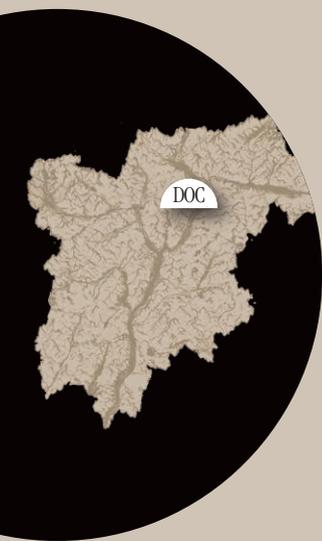
GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

Il Territorio L'Alto Adige è una delle zone viticole meno estese d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica, è una delle più sfaccettate. I vigneti altoatesini si dipanano come un filo di perle lungo i versanti che costeggiano l'Isarco e l'Adige, scendendo il loro eterno defluire dai nevai alpini fino alle piane più soleggiate

e mediterranee della Bassa Atesina, a ridosso del Trentino, dove le brezze più tiepide agitano le fronde dei fichi e degli ulivi. In tutto, la superficie coltivata a vite è meno di 5.300 ettari, ma comprende le fasce climatiche più disparate, terreni molto diversi fra loro, e una ventina di vitigni che prosperano fra i 200 e i 1.000 metri

TRENTINO
ALTO ADIGE
Südtirol



MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC

UVE

Müller Thurgau.

PROVENIENZA

Cornaiano, Valle Isarco.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino, ha un profumo delicato con note erbacee e di noce moscata.

Il sapore è fresco e aromatico.

SI CONSIGLIA

con antipasti a base di frutti di mare, pesce alla griglia e carne bianca.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC

UVE

Pinot bianco.

PROVENIENZA

Cornaiano, Valle Isarco.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, un profumo fruttato con profumi di mele gialle, pere, pesche e leggermente di ananas, il sapore è fresco, con un bel finale al palato.

SI CONSIGLIA

aperitivo, asparagi, piatti di pesce, piatti con mitili come spaghetti allo scoglio e piatti vegetariani.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

UVE

Gewürztraminer.

PROVENIENZA

Cornaiano, Mazon.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino e un aroma fine e intenso; supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso.

SI CONSIGLIA

con antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, è adatto anche come aperitivo o vino da dessert.



GRAD.
ALC.
13,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

WEINDORF

di quota. È su questo pentagramma che i vignaioli altoatesini compongono, anno dopo anno, un ventaglio di vini d'eccellenza fra i più ampi e variegati d'Italia. La topografia delle aree viticole altoatesine ricorda i puzzle più complicati, con una miriade di vigneti con esposizioni diverse e situati a quote variabili, immersi

in microclimi cangianti e ubicati su terreni molto eterogenei: dal porfido vulcanico alla roccia metamorfica di quarzo e mica, dalle rocce calcaree e dolomitiche alle marne. È in questa varietà di terreni che trovano condizioni di crescita ideali sia i vitigni autoctoni, sia quelli internazionali.



PINOT NERO (BLAUBURGUNDER) ALTO ADIGE DOC

UVE

Pinot Nero.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino scuro e un bouquet delicato con sentore di bacche mature.

Il sapore è fine, vellutato e gradevole.

SI CONSIGLIA

con pietanze a base di carne, selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrostiti, formaggi stagionati.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C



LAGREIN ALTO ADIGE DOC

UVE

Lagrein.

PROVENIENZA

Egna, Ora.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino chiaro, un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola.

Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno.

Si conserva a lungo.

SI CONSIGLIA

con grigliate di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.



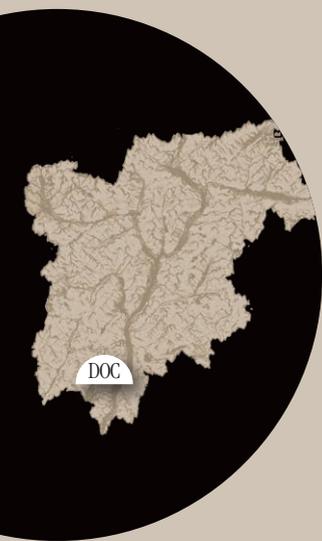
GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

Il Territorio Il Trentino Alto Adige indiscutibilmente è la regione italiana che ha le più antiche e costanti tradizioni di disciplina vitivinicola. A difficoltà di ordine ambientale e climatico, si contrappongono altri fattori molto positivi, quali la purezza dell'aria, l'intensità della luce, i terreni favorevoli, le cure dedicate alle viti

dai vignaioli altoatesini. Le viti rispondono a questi sforzi fornendo uve di ottima qualità, da cui si ottengono vini ricchi di profumi, di buon corpo, aromatici e delicati. Stessi vitigni, stesso clima, ma vini spesso diversi: il Trentino e l'Alto Adige sono due regioni distinte che si accomunano nella qualità e nell'originalità dei vini che producono.

TRENTINO
ALTO ADIGE



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

UVE

Teroldego (100%).

PROVENIENZA

ottenuto da uve Teroldego dei territori posti in provincia di Trento denominati del "Campo Rotaliano", compresi tra i comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino intenso, ha un profumo intenso e gradevolmente fruttato e un sapore asciutto, lievemente amarognolo con caratteristico retrogusto di mandorla.

È maturo a 3-4 anni.

SI CONSIGLIA

con zuppa di porcini, piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi duri.

È un vino che ben si presta all'invecchiamento.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/20°C



SCHIAVA VALDADIGE DOC

UVE

Schiava gentile, grossa, grigia (85%).

PROVENIENZA

ottenuto da uve Schiava della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore dal rosato al rubino tenue, brillante, un profumo vinoso e gradevole e un sapore morbido, moderatamente acido.

SI CONSIGLIA

con tutti i primi piatti, salumi, carni bianche.

Si gusta meglio giovane.



GRAD.
ALC.
11,5% vol.

SERVIRE
A:
13°/14°C



PINOT GRIGIO TRENTINO DOC

UVE

Pinot Grigio.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Pinot Grigio provenienti da circa 50 comuni della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino lucido, un profumo caratteristico, con leggera fragranza di acacia. Il suo sapore è pieno e asciutto.

SI CONSIGLIA

con le minestre, pesci salsati e piatti a base di uova.

È vino da bere giovane, ma può invecchiare fino a due anni.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
11°/12°C

I TELCHI

L'area vitivinicola doc (Trentino Doc) si snoda sostanzialmente lungo il corso dell'Adige e può essere suddivisa in quattro zone: la Valle dell'Adige, che da Aldeno arriva a Roverè della Luna; a sud della città di Trento si colloca la Vallagarina, che si spinge sino ad Avio; a nord est, tra Lavis e Faver, si sviluppa la Val di Cembra; infine, la Valle dei

Laghi compresa tra il Gruppo del Brenta e il Monte Bondone. Accanto ai vitigni internazionali, come lo Chardonnay, i Pinot, i Riesling, il Müller Thurgau, i Cabernet e il Merlot, il Trentino vanta alcune varietà uniche come la Nosiola, il Marzemino, il Teroldego e il Rebo. La prima Doc. del Trentino è infatti il Teroldego Rotaliano, che risale al 1971.



MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC

UVE

Müller Thurgau.

PROVENIENZA

i comuni della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino piuttosto scarico, un profumo distinto, con note floreali, intenso, gradevole e un sapore secco, piacevole, giustamente acidulo.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, è ideale per i piatti a base di frutti di mare e di pesce. Da consumare giovane per apprezzare il profumo aromatico, ma può invecchiare fino a 2 anni.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



MÜLLER THURGAU FRIZZANTE DELLE DOLOMITI IGT

UVE

esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 100 hl per ettaro.

PROVENIENZA

l'alta collina o addirittura la montagna in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico).

CARATTERISTICHE

ha una spuma delicata e persistente, il colore è paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Ha un profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Il sapore è secco, piacevolmente fresco, a timbro sicuro e di ottimo carattere.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o con salumi e pasticcio di maccheroni. Da bersi giovane.



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
10°C



CHARDONNAY TRENTINO DOC

UVE

Chardonnay.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Chardonnay provenienti da circa 50 comuni della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, profumo delicato e caratteristico con un sapore secco e armonico.

SI CONSIGLIA

con gli antipasti magri, formaggi molli e piatti di pesce bolliti. Non è un vino da invecchiamento.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
11°/12°C



LOMBARDIA



CHARDONNAY SPUMANTE
BRUT METODO CLASSICO
BLANC DE BLANCS



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE

Chardonnay 100%.

PROVENIENZA

Zone vocate della regione.

CARATTERISTICHE

ha una veste dorata e luminosa, ravvivata da un finissimo perlage che apre la danza dei profumi: note delicate di fiori bianchi, frutta gialla ancora croccante e note agrumate, note di burro e crosta di pane fresco.

In bocca è avvolgente, complesso e armonioso in ottimo equilibrio con le sensazioni di freschezza e sapidità. Il finale è lungo e seducente e riporta con eleganza tutti i profumi espressi al naso.

SI CONSIGLIA

da tutto pasto, con primi piatti a base di verdure o molluschi, ma anche in accompagnamento con un pesce su crosta di patate.

BLANC DE BLANCS
JACOPO MAESTRI

Il Territorio L'area si trova in Veneto nella fascia collinare della provincia di Treviso, compresa tra le città di Conegliano e Valdobbiadene. La zona di produzione comprende quindici comuni e si estende su un'area di circa 20.000 ettari. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, ad un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, mentre il versante nord è

in gran parte ricoperto di boschi. All'Albo sono iscritti circa 5.000 ettari di vigneto e, di questi, poco più di 100 si trovano nel Cartizze, in comune di Valdobbiadene, tra le frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano. Il Conegliano Valdobbiadene è stato riconosciuto DOCG nell'agosto del 2009 e rappresenta la punta della piramide qualitativa del mondo del Prosecco.



**VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE BRUT
MILLESIMATO
JACOPO MAESTRI**

UVE

95% Glera e 5% Verdiso.

PROVENIENZA

il territorio collinare posto nei comuni di Valdobbiadene e Collalto.

CARATTERISTICHE

Dal colore paglierino brillante, vivace, ha una spuma fine e persistente, con un ottimo perlage. Il profumo è gradevole, fruttato e caratteristico, con un bouquet elegante e deciso. Il sapore è secco, di corpo, fruttato.

SI CONSIGLIA

Come aperitivo o a fine pasto.



**GRAD.
ALC.**
11,5% vol.

**SERVIRE
FRESCO A:**
6°/8°C

VENETO
Conegliano Valdobbiadene

Il Prosecco Superiore

Il Conegliano Valdobbiadene è ottenuto con alcune varietà di vitigni locali. Il più importante è il Glera, rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato, immersi nel verde brillante delle foglie. Il Glera garantisce la struttura base al vino di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte Verdiso, Perera e Bianchetta, varietà locali considerate minori ma preziose per completare la struttura del vino, e Pinot e Chardonnay. Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto, secondo il disciplinare, con un minimo dell'85% di uve del vitigno Glera e, per un massimo del 15%, delle altre varietà citate.



**VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
SPUMANTE EXTRA DRY
JACOPO MAESTRI**

UVE

Glera.

PROVENIENZA

il territorio collinare posto nei comuni di Valdobbiadene e Collalto.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino brillante, ha una spuma persistente. Il profumo ha ricordi di acacia e fiori campestri. Il sapore è asciutto, sapido, di corpo.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
FRESCO A:**
6°/8°C

VENETO



PRIVÈ LOUNGE
SPUMANTE MILLESIMATO
EXTRA DRY



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE

Glera e Garganega.

PROVENIENZA

colline dei comuni Trevigiani.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino tenue. Profumi fruttati di pesca e pera con note floreali di acacia sul finale. Al palato è morbido e fresco con una piacevole nota minerale.

SI CONSIGLIA

ottimo per aperitivi con stuzzichini vari, tartine al salmone e risotti ai profumi delicati. Si abbina piacevolmente ad antipasti di pesce, è ottimo come aperitivo o come base per cocktail alla frutta.

PRIVÈ LOUNGE



PROSECCO DOC
EXTRA DRY
PRIVÈ LOUNGE



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
6°/8°C

UVE

Glera.

PROVENIENZA

Veneto.

CARATTERISTICHE

Colore Paglierino tenue con spuma esuberante. Aroma Giustamente aromatico, caratteristico con delicati sentori di pera e pesca. Gusto Perfetto equilibrio di dolcezza e freschezza di grande bevibilità.

SI CONSIGLIA

L'aperitivo perfetto che accompagna dall'aperitivo al dolce



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO CIÒS

UVE
Glera.

PROVENIENZA
vigneti del Trevigiano.

CARATTERISTICHE

dal perlage finissimo e dalla spuma vivace, ha colore giallo paglierino chiaro. Il profumo ricorda la frutta candita, il gusto è pulito, aromatico ma garbato grazie ad un residuo zuccherino naturale.

SI CONSIGLIA
ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.



GRAD. ALC.
11,5% vol.

SERVIRE A:
6°/8°C

VENETO



ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY CIÒS

UVE
Glera.

PROVENIENZA
Comprensorio della Docg Asolo Prosecco.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat, ottenuto da una selezione dalle migliori uve provenienti dalle colline della zona Docg Asolo.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino chiaro e con un'impeccabile limpidezza ricamata da un minuto e incessante perlage, ha un profumo intensamente fruttato che ricorda la mela golden ed i fiori di acacia. Il suo gusto è sapido, piacevolmente snello, leggero di alcol.

SI CONSIGLIA
Ideale come aperitivo, ma perfetto anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.



GRAD. ALC.
11% vol.

SERVIRE A:
6°/8°C

CIÒS



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO

UVE

Glera.

PROVENIENZA

provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE

vino dal colore giallo paglierino, estremamente limpido e luminoso. Il perlage presenta una grana fine e persistente.

il profumo è gradevole, di mela Golden, con note di pompelmo. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole ed armonico di grande piacevolezza.

SI CONSIGLIA

indicato come aperitivo, con antipasti di verdure, primi e secondi piatti delicati.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
6/7°C

Il 20/05/2020 è stata approvata la modifica del disciplinare del Prosecco Doc che consente la produzione del Prosecco Doc Rosé. La novità che viene evidenziata nel disciplinare di produzione del Prosecco Doc è quella della vinificazione in rosso del Pinot nero, che in aggiunta al vitigno principe Glera, amplia l'offerta nazionale e internazionale delle più famose bollicine italiane, il Prosecco Doc. La ricerca e le tecniche produttive sempre in continua evoluzione hanno creato questo spumante dal colore rosato tenue, dai caratteristici riflessi ramati con sentore di fiori bianchi tipici del vitigno Glera, che si accompagnano alle note di viola e lamponi in dono al Pinot nero che dà vita ad un vino di buona struttura per poi percepire distintamente al retrogusto piccoli frutti rossi di sottobosco.



PROSECCO ROSÈ DOC MILLESIMATO EXTRA DRY

UVE

Glera 85% - Pinot Nero 15%

PROVENIENZA

colline del Trevigiano.

CARATTERISTICHE

La ricerca e le tecniche produttive sempre in continua evoluzione hanno creato questo spumante dal colore rosato tenue, dai caratteristici riflessi ramati con sentore di fiori bianchi tipici del vitigno Glera, che si accompagnano alle note di viola e lamponi in dono al Pinot nero che dà vita ad un vino di buona struttura per poi percepire distintamente al retrogusto piccoli frutti rossi di sottobosco.

SI CONSIGLIA

Eccellente come aperitivo, accompagna piacevolmente primi piatti leggeri e secondi piatti di pesce o carni bianche.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
4/5°C



Il Territorio La storia del vino in questa regione ha radici profonde e nobili. Oggi, in Veneto si è affermata una cultura enologica che interpreta in modo moderno e brillante una gloriosa tradizione. Una delle peculiarità è di privilegiare quelle caratteristiche di unicità e di tipicità che le varie zone di produzione vinicola hanno

saputo delimitare ed affinare nel tempo. La tradizione non è solo rappresentata dalla capacità di conservare gli elevati livelli di qualità raggiunti, ma anche dalla capacità dinamica di compiere continui progressi e di migliorare le tecniche produttive. Il Veneto occupa attualmente il primo posto in Italia nella produzione di vini Doc.

VENETO



VINO SPUMANTE DRY ROSÈ



UVE

ottenuto dalle migliori uve Raboso dell'annata.

PROVENIENZA

zone del fiume Piave.

CARATTERISTICHE

dal perlage fine e persistente, ha un colore rosa con riflessi violacei, un profumo fruttato, delicato e fresco che ricorda la marasca e la mora selvatica. Al gusto si presenta armonico, elegante vellutato e fruttato.

SI CONSIGLIA

ottimo come aperitivo.

GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

PALLADIO



SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO



UVE

selezione di uve Glera.

PROVENIENZA

nelle zone vocate alla produzione del prodotto.

CARATTERISTICHE

colore giallo con riflessi paglierini; profumo fruttato e sapore asciutto.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.

GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



PROSECCO DOC TREVISO VINO FRIZZANTE

UVE

quasi esclusivamente uve Glera.

PROVENIENZA

la zona di produzione comprende circa 15 comuni, tra cui Conegliano, San Vendemiano, Valdobbiadene, tutti posti nel territorio collinare della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE

di colore giallo paglierino brillante, ha sapore asciutto e armonico e profumo sottile e fruttato.

SI CONSIGLIA

per tutto il pasto. Con le pietanze delicate, i piatti di pesce e le carni bianche. Da bere giovane.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
7°/8°C



PROSECCO DOC TREVISO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DI TIPO AROMATICO DRY

UVE

Glera.

PROVENIENZA

circa 15 comuni tra Conegliano, San Vendemiano, Valdobbiadene nel territorio collinare della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino brillante, ha un profumo fruttato. Il sapore è leggermente abboccato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto, con dessert.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



PROSECCO DOC TREVISO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DI TIPO AROMATICO EXTRA DRY

UVE

Glera.

PROVENIENZA

nelle zone vocate alla produzione del prodotto.

CARATTERISTICHE

colore giallo con riflessi paglierini; profumo fruttato e sapore asciutto.

SI CONSIGLIA

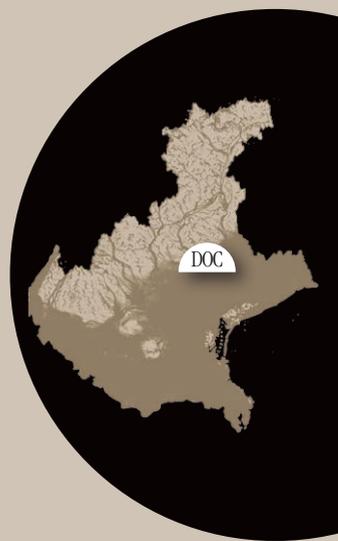
come aperitivo o a fine pasto.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

VENETO
Treviso



Il Prosecco Doc

Oggi il Prosecco Doc ha origine da 9 province del Nord-Est d'Italia, nelle regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, e cioè da: Treviso, Belluno, Padova, Vicenza, Venezia, Trieste, Udine, Gorizia e Pordenone. Secondo le attuali disposizioni di legge il Prosecco prodotto nella zona situata entro la provincia di Treviso, può fregiarsi della denominazione Prosecco Doc Treviso. Le uve di questo vino, dunque, provengono da zone dove la diffusione della viticoltura è già ben radicata, dove il clima e il terreno influiscono in modo positivo e determinante sul buon risultato finale nel rispetto della tipicità unica di questo prodotto.

Il Territorio Posta all'incirca a nord ovest della città di Verona, racchiusa tra l'Adige a ovest e la Lessinia a nord, la Valpolicella è la terra che dà origine ad alcuni dei più grandi vini rossi italiani. Il cuore della produzione si localizza nella zona della "Valpolicella Classica", che comprende i comuni di Marano, Fumane, Negrar,

Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano. Contrapposta a questa è la zona Doc cosiddetta "allargata" o "estesa", che contempla, nella parte più orientale della denominazione, oltre alla Valpantena, anche le valli di Marcellise, Mezzane, Illasi e Tramigna. Complessivamente, la zona di produzione della Doc "Valpolicella" si estende per circa

VENETO



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC CRUINA



UVE

Corvina, Corvinon, Rondinella, Molinara, Oseleta.

PROVENIENZA

vigneti dei poderi "Ronchiel", "La Costa", "Monte Sant'Urbano" ubicati sui terreni della Valpolicella Classica.

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino carico, vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

SI CONSIGLIA

con secondi piatti, prediligendo in particolare gli arrosti, l'agnello al forno e i formaggi di media stagionatura.

GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
18/20°C



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC AQUILUS



UVE

Corvina, Corvinon, Rondinella, Molinara, Oseleta.

PROVENIENZA

vigneti dei poderi "Mandolari", "Bosco", "Tondin", "Ronchiel", "La Costa" ubicati sui terreni della Valpolicella Classica.

CARATTERISTICHE

ottenuto con il metodo del "Ripasso", questa lavorazione consiste nel far rifermentare il Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per acquisire ulteriori profumi, colore e corpo. Dal colore rosso rubino carico, è un vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

SI CONSIGLIA

con piatti saporiti, grigliati di carni miste, arrosti e formaggi di stagionatura media.

GRAD.
ALC.
14% vol.

SERVIRE
A:
18/20°C



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG SCAPPÀ



UVE

Corvina, Corvinon, Rondinella

PROVENIENZA

vigneti dei poderi "Mandolari", "Tondin", "Bosco", "La Costa" ubicati sui terreni della Valpolicella Classica.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino carico tendente al granato; i profumi sono molto puliti di frutta a bacche, marmellata e ciliegie sotto spirito; regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare.

SI CONSIGLIA

con piatti robusti come selvaggina o arrosti, formaggi molto stagionati, ma è anche un ottimo vino da meditazione.

GRAD.
ALC.
16% vol.

SERVIRE
A:
18/20°C

PIETRA DI PRUN

45 chilometri ed è larga dai 5 agli 8 chilometri. La regione è molto variegata dal punto di vista delle caratteristiche del clima e del territorio. L'eccellente posizione pedo-climatica fa di essa una zona da secoli altamente vocata alla coltivazione della vite. In questa realtà tanto composita, i numerosi vitigni coltivati riescono ad esprimere

risultati produttivi molto diversificati. I vini Doc della Valpolicella sono il Valpolicella, il Valpolicella Superiore, il Recioto e l'Amarone. In funzione dell'areale di produzione possono essere denominati semplicemente Valpolicella, oppure Classico se prodotti nella Valpolicella Classica, o Valpantena se prodotti nell'omonima vallata.

Qualche cenno storico sull'Amarone

Il nome di questo vino rosso veronese di grande struttura deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto da cui ebbe, seppure involontariamente, origine. L'epiteto Amarone nasce nella primavera del 1936 nella Cantina Sociale Valpolicella per opera del capo cantina Adelino Lucchese dal palato e fiuto eccezionali. Questi, grazie al fortunato e casuale ritrovamento di una botte di Recioto dimenticata in cantina, spillandolo dal fusto di fermentazione, pronunciò entusiasticamente: "Questo non è un Amaro, è un Amarone". Quel contadino aveva regalato alla Valpolicella la parola "magica" che fu subito utilizzata in etichetta. In sostanza il Recioto, messo in botte e poi dimenticato, aveva continuato a fermentare fino a diventare secco. Gli zuccheri si erano così trasformati tutti in alcol e avevano fatto perdere al vino la sua dolcezza tipica.

La prima etichetta e il primo documento di vendita dell'Amarone risalgono quindi al 1938, ma la commercializzazione ufficiale avvenne dal 1953. Questo vino ottenne subito un grande successo, anche se presso un pubblico contenuto di appassionati.



Il Territorio La storia del vino veneto ha particolari radici. Ogni provincia si distingueva per una produzione di vino che aveva già spiccate caratteristiche di tipicità. Il desiderio di migliorare spinse i viticoltori a continue sperimentazioni che si perfezionarono per generazioni. Si trovarono così per ogni terreno, i vitigni ideali e si

perfezionò l'arte di miscelare con cura e attenzione uve di grande qualità. Al giorno d'oggi nel Veneto si è affermata una cultura del vino che interpreta in modo moderno e brillante una gloriosa tradizione. Una delle peculiarità del vino di questa regione è di privilegiare quelle caratteristiche di unicità e di tipicità che le

VENETO



PINOT BIANCO DEL VENETO IGT

UVE

Pinot.

PROVENIENZA

aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato e persistente, con lievi sentori di crosta di pane.

Il sapore è asciutto, fresco, vivace e fruttato.

SI CONSIGLIA

con antipasti magri, minestre, risotti con salse a base di verdure e pesce e con piatti di pesce in genere.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



SAUVIGNON DEL VENETO IGT

UVE

Sauvignon.

PROVENIENZA

aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino brillante ed intenso. Il profumo è leggermente aromatico, molto piacevole, con sentore di peperone dolce. Il sapore è armonico, fresco, elegante e caratteristico.

SI CONSIGLIA

anche fuori pasto oppure con minestre, soufflé, sfornati di verdure e piatti a base di uova, ravioli di magro e insalate di mare.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



FRIULANO GRAVE DEL FRIULI DOC

UVE

Tocai.

PROVENIENZA

territori del Piave.

CARATTERISTICHE

di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato e caratteristico, dal sapore armonico con retrogusto piacevolmente amarognolo.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, trova i suoi migliori accostamenti con antipasti magri, risotti e con salse a base di pesce.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



SIGILLO

varie zone di produzione vinicola hanno saputo delimitare ed affinare nel tempo. Il vino veneto possiede una vasta gamma di prodotti che si distinguono per spiccate caratteristiche diverse, ma che hanno nella qualità un denominatore comune.



CABERNET DEL VENETO IGT

UVE
Cabernet.

PROVENIENZA
aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE
di colore rosso rubino leggermente carico, il suo profumo è vinoso, intenso e caratteristico. Ha un sapore asciutto, pieno, armonico che si distingue per il gusto erbaceo.

SI CONSIGLIA
con arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione.



**GRAD.
ALC.**
12% vol.

**SERVIRE
A:**
18°/20°C



MERLOT DEL VENETO IGT

UVE
Merlot.

PROVENIENZA
aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE
di colore rosso rubino leggermente carico, ha un profumo vinoso e caratteristico. Il suo sapore è asciutto, pieno e ben armonizzato.

SI CONSIGLIA
con tutti i piatti a base di carne.



**GRAD.
ALC.**
12% vol.

**SERVIRE
A:**
6°/8°C

Il Territorio La città di Verona è posta sulle due rive dell'Adige che in questo luogo forma una caratteristica serpentina, tra la pianura e il piede dei Lessini. La sua provincia è estesa fra Prealpi, colline e pianure. Qui si producono vini di qualità come quelli appartenenti alla Linea Campofaino. Questa linea propone infatti la classica

gamma dei vini veronesi: Soave, Bardolino, Valpolicella e Bianco di Custoza, che per il loro rapporto qualità/prezzo e per la piacevolezza rappresentano referenze indispensabili in ogni assortimento.

VENETO
Provincia di Verona



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

area classica di produzione indicata dal disciplinare che comprende la fascia nord-ovest della città di Verona.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino, un profumo muschiato, delicato e caratteristico e un sapore sapido, vellutato e armonico.

SI CONSIGLIA

con piatti a base di carne rossa, ma si presta egregiamente anche a tutto pasto.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva ottimamente per circa 2 anni.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

UVE

80% Corvina, 20% Rondinella.

PROVENIENZA

Poiano e Nesente di Valpantena (Verona).

CARATTERISTICHE

rosso rubino concentrato, profumo di mora e ribes nero, viola appassita, pepe nero, balsamico. Morbido e caldo, con tannicità adeguata.

SI CONSIGLIA

con carni ai ferri, salumi, formaggi, polenta e soppresa.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
16°C



BARDOLINO CLASSICO DOC

UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

area classica di produzione indicata dal disciplinare che da Verona lambisce il lago di Garda.

CARATTERISTICHE

di colore rosso rubino chiaro, ha un profumo fine, vinoso e caratteristico, con un sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo.

SI CONSIGLIA

con i primi piatti e in abbinamento alle pietanze leggere. Discreto l'accostamento con formaggi non fermentati o leggermente piccanti.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva ottimamente per circa 2 anni.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
16°C

CAMPOFAINO



SOAVE CLASSICO DOC

UVE

Garganega, Trebbiano di Soave.

PROVENIENZA

zona a nord di Soave.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, un profumo vinoso, intenso, delicato e leggermente mandorlato. Il sapore è asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo.

SI CONSIGLIA

con antipasti magri, minestre leggere, pesce d'acqua dolce o carni magre alla griglia.

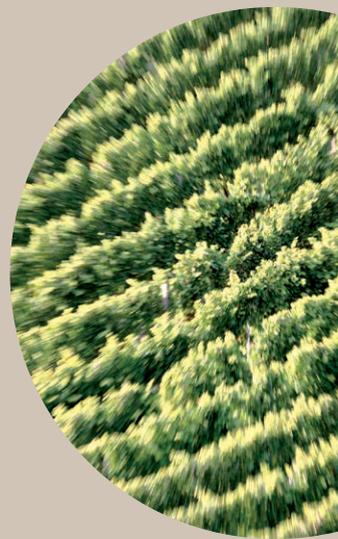
Affinato 4 mesi, é maturo in 8-12 mesi.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva per circa 2 anni.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/9°C



BIANCO DI CUSTOZA DOC

UVE

Trebbiano toscano, Garganega, Tocai friulano, Bianca Fernanda.

PROVENIENZA

comuni nella provincia di Verona nel versante sud-est del lago di Garda.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino, un profumo vinoso, fruttato e leggermente aromatico e un sapore sapido, morbido, con il giusto corpo.

SI CONSIGLIA

con antipasti, primi piatti leggeri, pietanze a base di pesce, baccalà alla vicentina, carni bianche, formaggi molli. É maturo a 8-12 mesi.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva ottimamente per circa 15 mesi.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/9°C

Il Territorio Il Veneto è una delle più grandi regioni vinicole italiane e può vantare una produzione vinicola di altissima qualità, che affonda le sue radici nella storia: dai romani, che introdussero la coltivazione della vite, fino ai tempi moderni, i vini veneti sono da sempre apprezzati per le loro straordinarie caratteristiche. In Veneto

vengono prodotte ogni anno notevoli quantità di vino; le differenze climatiche e ambientali esistenti fra le varie zone, abbinata a quelle vitivinicole, all'impressionante numero di varietà di uve coltivate e all'ampia superficie regionale, fanno sì che i vini siano spesso molto differenti fra loro.

VENETO



CHARDONNAY DEL VENETO IGT FRIZZANTE

UVE

Chardonnay.

PROVENIENZA

in vari comuni del Veneto.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, il profumo è fruttato, fine e caratteristico, ricorda la mela golden e la crosta di pane.

Ha sentori di frutta acerba e fiori di tiglio.

Al palato è rotondo e fruttato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, con gli antipasti di verdure o di pesce. Indicato con le minestre asciutte bianche o in brodo, coi risotti alle erbe e i piatti di pesce.

Non è un vino adatto all'invecchiamento, si consiglia di berlo entro l'anno.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



LEVANTE



VINO BIANCO FRIZZANTE

UVE

Prosecco, Chardonnay, Verduzzo.

PROVENIENZA

zone delle colline trevigiane.

CARATTERISTICHE

colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato. Al gusto si presenta armonico con sentore di mela accompagnato da sapori che ricordano la frutta secca. Abboccato. Fresco e vivace.

SI CONSIGLIA

è un vino da bersi fresco, adatto come aperitivo, accompagna primi piatti, menù a base di pesce e carni bianche.



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

Il Territorio La zona della Franciacorta raggruppa 21 comuni della provincia di Brescia situati fra i fiumi Oglio e Mella, un territorio collinare esposto a sud e difeso a nord dalle montagne e dal Lago d'Iseo, che ne mitiga naturalmente il clima. L'enologia qui ha tradizioni antichissime: sin dall'epoca romana, al pieno medioevo, i

vigneti in questa regione crescevano grazie alle favorevoli condizioni climatiche. Con alti e bassi la viticoltura in queste terre non si interruppe mai. Oggi la produzione di Franciacorta ha raggiunto l'eccellenza tanto da essere riconosciuto come il metodo di produzione per i vini a rifermentazione in bottiglia più rigido al mondo.



SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG BRUT

UVE

Chardonnay 100%.

PROVENIENZA

la zona del Franciacorta.

CARATTERISTICHE

colore giallo paglierino e perlage fine e persistente.

Al naso è floreale e delicatamente fruttato.

Risalta l'aroma di pane caratteristico dell'affinamento sui lieviti. Gusto armonico, con buona persistenza ed eleganza.

SI CONSIGLIA

perfetto come aperitivo, ma adatto da tutto pasto, soprattutto con antipasti a base di crostacei, molluschi, risotti ai frutti di mare, scampi, pesci bolliti e alla griglia.

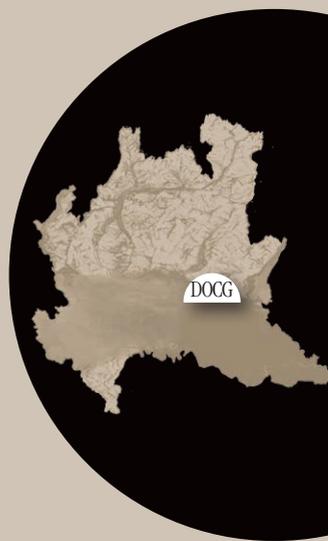


GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

Si consiglia di conservare le bottiglie in luogo asciutto e al riparo da fonti di luce e di calore. Tenere le bottiglie coricate possibilmente a temperatura tra 14 e 18°C.

LOMBARDIA
Zona a sud del Lago d'Iseo



SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG SATÈN

UVE

Chardonnay 100%.

PROVENIENZA

le uve provengono da 15 vigneti, situati su sette diversi comuni, rappresentativi di tutte le unità di paesaggio che caratterizzano la Franciacorta.

Età media delle vigne: 10 anni.

CARATTERISTICHE

giallo paglierino e fine perlage. Delicatamente floreale.

Soffice e delicatamente cremoso al palato.

SI CONSIGLIA

perfetto come aperitivo, ma adatto da tutto pasto, con antipasti a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare, scampi, pesci bolliti e alla griglia.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

Si consiglia di conservare le bottiglie in luogo asciutto e al riparo da fonti di luce e di calore. Tenere le bottiglie coricate possibilmente a temperatura tra 14 e 18°C.

CASTELDAMA

Il Territorio La fascia morenica del basso Garda è particolarmente conosciuta per la produzione del vino Lugana. Profondamente legato al suo territorio, che gli conferisce naturale unicità, il Lugana è prodotto su un particolare terreno molto argilloso, residuo delle ultime glaciazioni, ossia la base di quello che era il

ghiacciaio che formò il Lago di Garda. L'impronta organolettica di questo vino è indelebilmente marcata dalla terra da cui proviene, che ha generato un vitigno autoctono: il Trebbiano di Lugana o Turbiana, esclusivo di questa zona di produzione.

LOMBARDIA
Zona a sud del Lago di Garda



LUGANA DOC

UVE

Trebbiano di Lugana.

PROVENIENZA

zone a sud del lago di Garda.

CARATTERISTICHE

il colore è paglierino chiaro con lievi riflessi verdini, il profumo delicatamente uvaceo e il sapore è asciutto, con finale gradevolmente amarognolo.

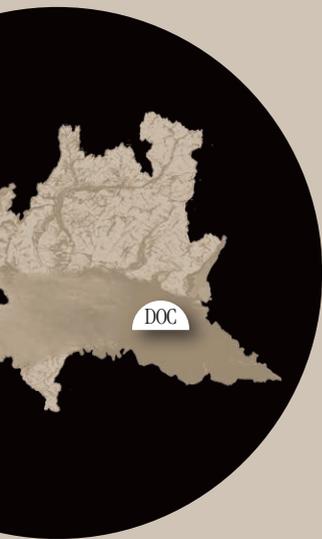
SI CONSIGLIA

con pesce di lago, risotti marinari e torte di verdura.



GRAD.
ALC.
11,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



CAMPOFAINO



MERLOT VINO VARIETALE D'ITALIA

UVE

Merlot.

PROVENIENZA

Terreni vocati.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso intenso e brillante; il profumo è immediato e persistente. Il sapore è snello e ricco di sentori di frutti rossi.

SI CONSIGLIA

Accompagna egregiamente primi piatti importanti, arrosti di carne rossa e formaggi stagionati.



GRAD.
ALC.
11,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

LOMBARDIA



CHARDONNAY VINO VARIETALE D'ITALIA

UVE

Chardonnay.

PROVENIENZA

Terreni vocati.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino limpido; il profumo fruttato ha sentori di pesca e frutta esotica. Il sapore è morbido e di buon corpo.

SI CONSIGLIA

Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, con pesci al forno e risotti ai frutti di mare.



GRAD.
ALC.
11,5% vol.

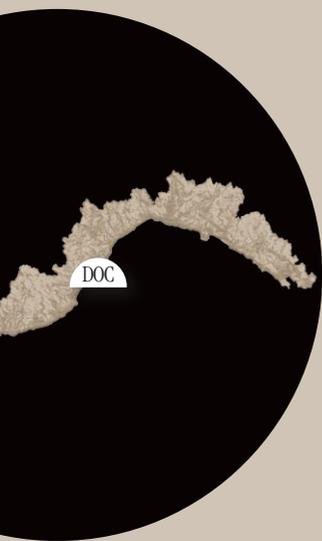
SERVIRE
A:
8°/10°C

VILLAGGI

Il Territorio Il territorio accidentato della regione, percorso in gran parte da un arco montuoso situato a breve distanza dal mare, ha sempre reso difficile il lavoro dei vignaioli locali: per questo non è inusuale sentire parlare di viticoltura "eroica" quando ci si riferisce alla Liguria. Una delle peculiarità del panorama enologico ligure è la grande quantità

di tipi diversi di vitigni, caratteristica che si deve ai frequenti scambi commerciali, favoriti dalla vicinanza del mare, che hanno interessato in passato i popoli di questa regione. Oggi la Liguria è una delle regioni italiane che produce meno vino, di questo la maggior parte è bianco ed è ottenuto dai due vitigni tradizionali: il Vermentino ed il Pigato.

LIGURIA



VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC



UVE

Vermentino.

PROVENIENZA

varecchie comuni della provincia d'Imperia e Savona.

CARATTERISTICHE

ha un colore paglierino più o meno intenso, un profumo delicato e fruttato, un sapore asciutto, delicatamente fruttato e fresco.

SI CONSIGLIA

con trofie al pesto, piatti a base di pesce, crostacei e formaggi molli.

GRAD.
ALC.
12%vol.

SERVIRE
A:
10/12°C



PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC



UVE

Pigato.

PROVENIENZA

varecchie comuni della provincia d'Imperia e Savona.

CARATTERISTICHE

il colore è giallo paglierino più o meno carico, il profumo intenso caratteristico, leggermente aromatico, il sapore è asciutto, pieno, lievemente amarognolo e mandorlato.

SI CONSIGLIA

trenette al pesto, primi piatti con sughi di mare, pesce alla griglia e crostacei.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10/12°C



VERMENTINO LIGURE COLLI DI LUNI DOC DIVINAE STELLAE SIRIO



UVE

Vermentino 100%.

PROVENIENZA

Liguria, Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana da 50 a 150 metri circa di altitudine

CARATTERISTICHE

Vino dal bel colore giallo paglierino lucente. Aroma inconfondibile di macchia mediterranea, con sentori di ginestra, e margherite gialle, sensazioni citrine di pompelmo, limone, e sentori minerali, che ritroviamo al palato con un perfetto equilibrio di freschezza e sapidità.

SI CONSIGLIA

Ideale anche come aperitivo è nato per essere abbinato dagli antipasti ai secondi di pesce più impegnativi

GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
10/12°C

LE CRÈUZE
DIVINAE STELLAE

Il Territorio La parte centrale del Piemonte, a sud del fiume Po, è costituita da una zona collinosa: Langhe e Monferrato sono le zone in cui nascono le uve di Moscato bianco da cui si ottengono l'Asti Docg ed il Moscato d'Asti Docg. L'area di produzione comprende 52 Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Più aspre

le Langhe, più dolci le colline del Monferrato: due paesaggi diversi dove nulla si ripete, tanto mutevole e sorprendente è lo scenario che si presenta al visitatore. Qui regna la vite, che prospera in filari ordinati, curati e preziosi, capaci di rendere inconfondibile e irripetibile lo straordinario scenario del sud Piemonte.



ASTI SPUMANTE DOCG

UVE

selezione di uve del vitigno "Moscato Bianco".

PROVENIENZA

provincia di Asti.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino chiaro, ha una schiuma bianca e piccolissime bollicine non persistenti. Il profumo è delicato, con aroma penetrante, ha sentori di fiori d'acacia, glicine e arancio, bergamotto e miele. In bocca è fragrante e sempre piacevole, il sapore è dolce e fresco.

SI CONSIGLIA

con i dolci o a fine pasto con i dessert, può accompagnare anche la frutta fresca, meglio se tropicale. Si utilizza molto anche per la preparazione di long drink e cocktail in genere.



GRAD.
ALC.
7,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



MOSCATO D'ASTI DOCG

UVE

Moscato Bianco al 100%.

PROVENIENZA

la zona collinare tipica, comprendente 29 comuni dell'Astigiano ed alcuni altri nelle province di Cuneo e di Alessandria.

CARATTERISTICHE

ha un colore paglierino, con leggeri riflessi verdognoli, un profumo caratteristico, delicatamente dolce con persistenza aromatica. Il sapore è dolce, caratteristico di Moscato, con trama molto soave.

SI CONSIGLIA

con pasticcini, torte dolci, torte di frutta.



GRAD.
ALC.
5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



BRACHETTO D'ACQUI DOCG

UVE

Brachetto.

PROVENIENZA

il territorio di Acqui Terme e alcuni comuni limitrofi, posti in provincia di Alessandria e Asti.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro. Ha un profumo aromatico, muschiato, delicato e un sapore dolce, morbido e fine.

Frizzante, con spuma persistente.

SI CONSIGLIA

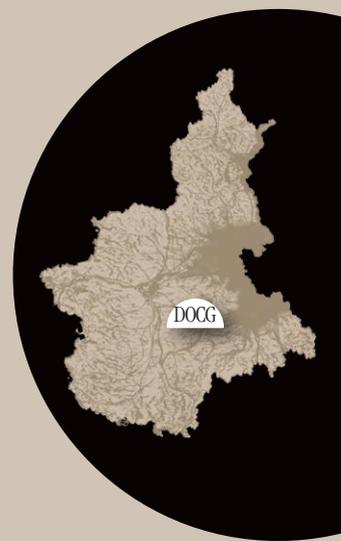
con crostate di frutta e macedonia di fragole.



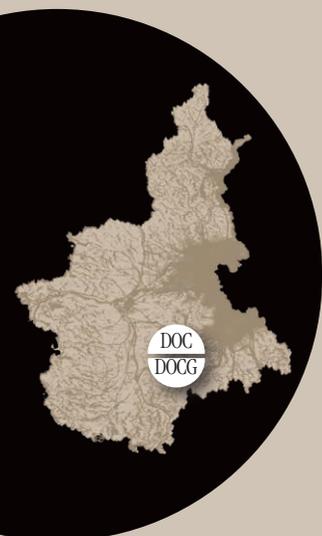
GRAD.
ALC.
7% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

PIEMONTE
Province di Asti, Alessandria e Cuneo



LA DOJA



BAROLO DOCG MARRONE

UVE

100% Nebbiolo, nelle varietà Lampia e Michet.

PROVENIENZA

i territori comunali di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, tutti sotto la provincia di Cuneo.

CARATTERISTICHE

Vino di grande struttura, che esprime un bouquet complesso ed avvolgente, in grado di svilupparsi nel tempo senza perdere le sue affascinanti caratteristiche organolettiche.

SI CONSIGLIA

si abbina a carni rosse brasate e arrostate, e a formaggi stagionati o a pasta dura.



GRAD.
ALC.
14% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



BARBARESCO DOCG MARRONE

UVE

100% Nebbiolo.

PROVENIENZA

comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e la parte della frazione San Rocco, aggregata al comune di Alba.

CARATTERISTICHE

dal colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato ed un bouquet stimolante di profumi ancora fruttati che richiamano il lampone, la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno ed il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice.

SI CONSIGLIA

ideale con gli arrostiti, si accompagna bene anche a selvaggina, pollame, brasati e formaggi stagionati o piccanti. Si abbina a primi piatti ricchi e potenti, a base di tartufo bianco e funghi porcini.



GRAD.
ALC.
14% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



BARBERA D'ALBA "CARLOT" MARRONE

UVE

Barbera 100%.

PROVENIENZA

54 comuni della provincia di Cuneo situati sia alla destra che alla sinistra del fiume Tanaro.

CARATTERISTICHE

si presenta di colore rosso maturo. Il profumo vinoso intenso, con note di prugna, mora, confettura e spezie e il sapore asciutto, di acidità ben equilibrata dall'invecchiamento in legno ne fanno un vino di grande carattere.

SI CONSIGLIA

Con carni rosse o alla griglia



GRAD.
ALC.
14,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C



LANGHE DOC ARNEIS "TRE FIE" MARRONE



UVE

Arneis 100%.

PROVENIENZA

Madonna di Como, Alba (Cn)

CARATTERISTICHE

Dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli, ha un profumo è delicato, con sentori di fiori bianchi, camomilla, omela, pesca e nocciola e un sapore è asciutto e gradevolmente amarognolo.

SI CONSIGLIA

Con tartare di carne rossa, branzino in crosta di patate

GRAD.
ALC.
13,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



DOLCETTO D'ALBA DOC MARRONE



UVE

Dolcetto 100%.

PROVENIENZA

zone vocate nel Piemonte.

CARATTERISTICHE

si presenta di colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono note di frutti rossi, confettura e ciliegia. Il sapore è secco, di modesta acidità, con un piacevole retrogusto amarognolo.

SI CONSIGLIA

È un vino da tutto pasto,
ideale per piatti non troppo elaborati.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
15°/16°C



LANGHE DOC NEBBIOLO MARRONE



UVE

100% Nebbiolo.

PROVENIENZA

il territorio compreso nei 25 Comuni situati in Langa e Roero.

CARATTERISTICHE

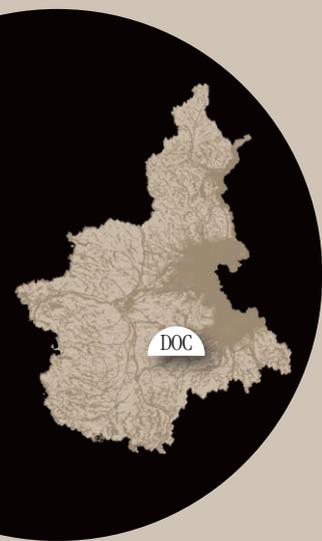
vino con una buona struttura, fresco e piacevole, dal bouquet intenso e complesso, costantemente in evoluzione. Il colore è rosso rubino brillante, che tende al granato con riflessi aranciati con il passare degli anni. Il profumo è elegante, delicato, di rosa e di viola. Al gusto è secco, vellutato, di buon corpo, di media tannicità, di frutta a bacca rossa, in particolare il lampone; col tempo assume sentori di spezie e di tabacco.

SI CONSIGLIA

con primi e secondi a base di carne.

GRAD.
ALC.
14% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



LANGHE DOC FAVORITA MARRONE

UVE

Favorita 100%.

PROVENIENZA

Madonna di Como, Alba (Cn).

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è caratteristico e presenta note di fiori bianchi, mela, albicocca ed erba appena falciata. Il sapore è fresco, delicato e piacevolmente secco.

SI CONSIGLIA

perfetto da aperitivo, primi ai profumi delicati, e gamberi alla catalana.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



LANGHE DOC "PASSIONE" MARRONE

UVE

da uve Nebbiolo e Barbera.

PROVENIENZA

vigneti situati nella prestigiosa area di produzione "Langhe", sapientemente assemblate per esaltarne la tipicità.

CARATTERISTICHE

caratterizzato da colore rosso granato con riflessi aranciati, profumo intenso con complesse note di fiori secchi, lamponi e fragoline di bosco, confettura, noce moscata, che con il tempo evolvono facendo percepire sentori di funghi secchi, liquirizia, tabacco e cuoio.

SI CONSIGLIA

ottimo con carni alla brace, grazie al suo equilibrio si abbina molto bene anche a tutto il pasto.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C



TARTUFO BIANCO PIEMONTE DOC MARRONE



UVE

Cortese e Chardonnay.

PROVENIENZA

zone vocate del Piemonte.

CARATTERISTICHE

si presenta con colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, profumato di fiori e frutta fresca, sapore netto, fresco e piacevolmente morbido.

SI CONSIGLIA

vino giovane, fresco, di moderato contenuto alcolico, ideale in abbinamento a piatti leggeri, antipasti, verdure, pasta in bianco, formaggi freschi, o come aperitivo. È l'ideale vino da compagnia o per abbinamento a piatti quotidiani della tradizione, anche ideale come aperitivo.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



TARTUFO NERO PIEMONTE DOC MARRONE



UVE

Cortese e Nebbiolo.

PROVENIENZA

zone vocate del Piemonte.

CARATTERISTICHE

è un vino di territorio, vino in cui la piacevolezza e la facilità di beva si uniscono ad una qualità garantita dalla nostra trentennale esperienza di produttori.

SI CONSIGLIA

adatto a piatti attuali, leggeri ma gustosi.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C



MOSCATO D'ASTI DOCG SOLARIS



UVE

100% Moscato.

PROVENIENZA

Vigneti in Madonna di Como, Alba, Piemonte.

CARATTERISTICHE

È il vino della festa, l'ideale compagno di ogni dessert. La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso di muschio, di fiori di robinia e d'arancio, di salvia e di miele, e rovescia emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. Nella sua allegria vi è il calore e la luce rubata al sole che irradia i vigneti.

SI CONSIGLIA

All'assaggio, nel calice, il vino è limpido, di colore giallo paglierino. Il sapore è gradevolmente dolce, caratteristico, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta.

GRAD.
ALC.
5,72% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

Il Territorio e i suoi vini Il Piemonte è una regione di grandi tradizioni vinicole. I vini che nascono in questa regione sono un patrimonio unico che fa dello stesso Piemonte una straordinaria area d'eccellenza a livello mondiale. Sono prodotti, infatti, che si differenziano notevolmente per le diverse caratteristiche climatiche

e di coltivazione. Da tali aspetti derivano le caratteristiche che conferiscono ai vini piemontesi le peculiarità che li rendono unici.

PIEMONTE



BARBERA D'ALBA DOC

UVE

Barbera (100%).

PROVENIENZA

53 comuni in provincia di Cuneo.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso (diventa granato con l'invecchiamento), un profumo vinoso, intenso ed un sapore asciutto leggermente amarognolo e corposo.

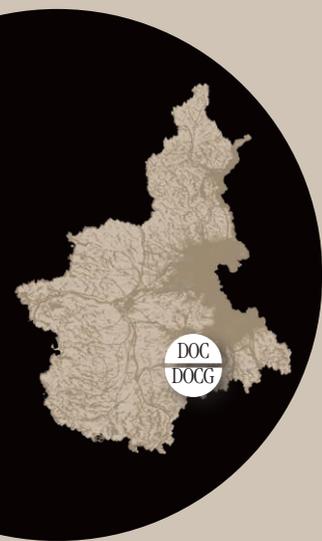
SI CONSIGLIA

con gli arrostiti, i formaggi piccanti, le carni rosse, la selvaggina e i bolliti misti. Si presta all'invecchiamento, fino a 4-8 anni.



GRAD. ALC. 12,5% vol.

SERVIRE A: 18°C



BORGOGNOTTE
COLLI BIANCHI



BARBERA D'ASTI DOCG

UVE

Barbera

PROVENIENZA

diffuso in tutto il Piemonte, principalmente nella zona di Alessandria e di Asti

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, il profumo è vinoso intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento. Il sapore è asciutto, tranquillo, di corpo; con adeguato invecchiamento diventa più armonico, gradevole e di gusto pieno

SI CONSIGLIA

ideale l'abbinamento con primi importanti, piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati



GRAD. ALC. 12,5% vol.

SERVIRE A: 16°/18°C





Gli Spumanti

Lo spumante può essere prodotto con Metodi Naturali o Artificiali. Quelli derivati dai Metodi Naturali si dividono in due distinti sistemi di produzione: il Metodo Classico ed il Metodo Charmat. Con il Metodo Classico si realizzano i migliori Spumanti. Lo Spumante può essere Millesimato, vale a dire prodotto con uve di una sola annata ritenuta di eccellente qualità, ed in questo caso sarà specificato l'anno di raccolta. Questo metodo, detto anche Metodo Tradizionale, consiste nella rifermentazione in bottiglia (utilizzato per lo Champagne) realizzazione del vino base e quella cosiddetta della presa di spuma. Il Metodo Charmat, detto anche Metodo Italiano, permette di ottenere lo Spumante con un ciclo produttivo più veloce e meno costoso. La preparazione del vino base è la stessa del metodo precedente, ma dopo aver aggiunto i lieviti selezionati e lo sciroppo a base di saccarosio, viene immesso in autoclavi a temperatura controllata dove in breve tempo avviene la presa di spuma (questo sistema è utilizzato tra gli altri per il Prosecco e l'Asti). Infine il Metodo Artificiale, consiste nell'aggiungere per insufflamento anidride carbonica al vino base. Con questo metodo si ottengono Spumanti di qualità meno elevata rispetto a quelli prodotti con i metodi precedentemente descritti. Il gusto poi viene dato in base alla percentuale di zucchero residuo presente che denota la caratteristica di secco (dall' Extra Brut al Brut) o dolce (dal Dry al Dolce).



BRUT VINO SPUMANTE

UVE

da uve bianche miste

PROVENIENZA

provincia di Alessandria, Cuneo, Asti.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di fiori freschi e frutta bianca. In bocca entra deciso e fresco, ha un ottimo equilibrio e retrogusto di mandorle sul finale.

SI CONSIGLIA

ottimo come aperitivo.



GRAD.
ALC.

11,5% vol.

SERVIRE
A:

8°/10°C



GRAN DESSERT SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ

UVE
Moscato.

PROVENIENZA
zone delle colline piemontesi.

CARATTERISTICHE
dal colore giallo paglierino scarico, ha una spuma fine e persistente. Ha un caratteristico aroma moscato. Il sapore è aromatico, caratteristico e dolce.

SI CONSIGLIA
con torte dolci.



**GRAD.
ALC.**
6,5% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C



MOSCATO VINO SPUMANTE QUALITÀ DOLCE

UVE
selezione di uve Moscato.

PROVENIENZA
alcune zone della provincia di Asti.

CARATTERISTICHE
ha un paglierino giallo dorato, un profumo di bouquet fine e persistente, delicato e fragrante.

Il sapore è aromatico.

SI CONSIGLIA
con dessert, torte dolci e dolci di tradizione.



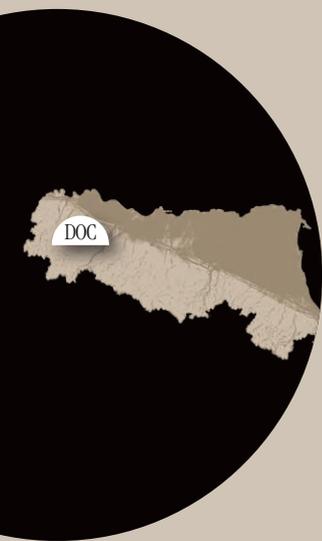
**GRAD.
ALC.**
6,5% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

Il Territorio I Colli Piacentini si collocano nella provincia di Piacenza delimitata dal versante settentrionale dell'Appennino Ligure, nel tratto che va dal confine tra Lombardia ed Emilia (Provincia di Pavia) fino a quello che separa le province di Piacenza e Parma. L'area abbraccia le quattro principali vallate piacentine,

ossia: Val Tidone, Val Trebbia, Val Nure e Val d'Arda. La viticoltura dei Colli Piacentini trae le sue origini e tradizioni storiche dal Piemonte e dall'Oltrepò Pavese ed è caratterizzata dalla coltivazione di Barbera e Croatina, con i quali si ottiene il vino rosso più illustre della zona, il Gutturnio.

EMILIA ROMAGNA
Colli Piacentini



GUTTURNIO CLASSICO COLLI PIACENTINI DOC

UVE

Barbera 55% e Bonarda 45%.

PROVENIENZA

parte del territorio collinare della provincia di Piacenza situata non sopra i 350m/slm.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino brillante, un profumo fruttato in cui si riscontrano amarena, more e frutti di bosco. Con l'invecchiamento i profumi assumono caratteristiche speziate. Il sapore è corposo, pieno, leggermente rotondo. Vivace.

SI CONSIGLIA

con salumi stagionati, paste con ripieni di carne, arrosti e parmigiano.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C

LE PROPOSTE



BONARDA SECCA COLLI PIACENTINI DOC

UVE

Barbera e Croatina (Bonarda).

PROVENIENZA

il parziale comprensorio delle colline piacentine.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso brillante, un profumo vinoso e caratteristico, un sapore abboccato, fresco e vivace.

SI CONSIGLIA

con antipasti all'italiana, stufati con carni rosse, lepre in salmì, formaggi duri.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C

Il Territorio La zona dei Colli Piacentini, quella collinare e montana a sud del 45° parallelo, comprendente le quattro valli della provincia di Piacenza, forma una zona vitivinicola relativamente omogenea che ha creato una serie di vini a Denominazione di Origine Controllata, conosciuta come la Doc dei Colli Piacentini. Tra

i bianchi, uno dei più famosi è la Malvasia. Le uve da cui nasce sono quelle di Malvasia di Candia Doc, il vino ottenuto è giallo paglierino con un aroma caratteristico, anche intenso; il suo sapore può variare dal secco all'abbeccato all'amabile al dolce; è aromatico, fresco, tranquillo o vivace. È un vino che va comunque bevuto giovane.

MALVASIA DOLCE COLLI PIACENTINI DOC

UVE

Malvasia di Candia (minimo 85%).

PROVENIENZA

zona tipica dei Colli Piacentini.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino, un profumo caratteristico ed intenso. Il sapore è aromatico, dolce, fresco, vivace.

SI CONSIGLIA

con pasticcini, torte dolci e torte alla frutta.

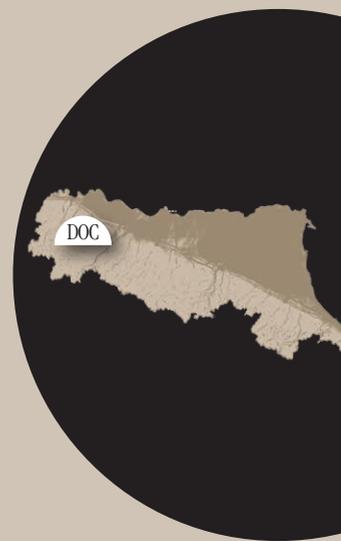


GRAD.
ALC.
7% vol.

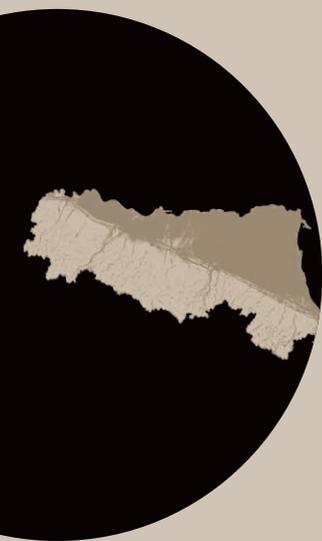
SERVIRE
A:
8/10°C



EMILIA ROMAGNA
Colli Piacentini



LA DOJA



**SANGIOVESE IGT
RUBICONE**

UVE

Sangiovese

PROVENIENZA

Emilia Romagna

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino, brillante. Profumo piacevolmente fruttato e vinoso, con sentori di mora e amarena. Ha un sapore di medio corpo, asciutto, con buona bevibilità

SI CONSIGLIA

ottimo da bere a tutto pasto o in abbinamento primi piatti col sugo, arrosti e formaggi mediamente stagionati.



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
16°/18°C



**TREBBIANO IGT
RUBICONE**

UVE

Trebbiano

PROVENIENZA

Emilia Romagna

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino. Profumo prevalentemente floreale con sentori di fiori di campo. Ha un sapore fresco, beverino, con buona salinità; invitante

SI CONSIGLIA

ottimo aperitivo o in abbinamento ad antipasti o carni bianche.



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

Il Territorio L'Emilia è per eccellenza la terra di vini frizzanti e gioiosi, primo fra tutti il Lambrusco, vitigno che contraddistingue la bassa Emilia, molto coltivato nel reggiano e nel modenese. Con questo si producono il Lambrusco Reggiano, il Lambrusco di Modena, il Lambrusco Salamino di Santa Croce, il Lambrusco di Sorbara e

il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, in provincia di Modena. Queste ultime tre tipologie sono garantite dal disciplinare della Doc. Il Lambrusco, che sopporta bene le escursioni termiche, l'umidità e le fitte nebbie ed ha una buona adattabilità ai terreni formati da marne ed argille compatte, è quindi da sempre il portabandiera di questa regione.



LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO

UVE

il Disciplinare di Produzione delle uve prevede 60% di Lambrusco di Sorbara e 40% di Lambrusco Salamino. Questo vino è composto quasi totalmente di Lambrusco di Sorbara.

PROVENIENZA

zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalità, un profumo fresco e fruttato intenso, di lampone, marasca e ananas e un sapore fresco, di ottima stoffa persistente, anche se leggera.

SI CONSIGLIA

vino da tutto pasto, si sposa mirabilmente con la grassa cucina emiliana.



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
13°/15°C



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC SECCO

UVE

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

PROVENIENZA

zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Denso e piacevole, di buon corpo persistente, morbido, fresco e avvolgente.

SI CONSIGLIA

si sposa mirabilmente con i primi e i secondi piatti saporiti.



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
13°/15°C



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE

UVE

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

PROVENIENZA

zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, un profumo fruttato, di frutti di bosco maturi, e un sapore denso e piacevole, di buon corpo, persistente, dolce, fresco, avvolgente.

SI CONSIGLIA

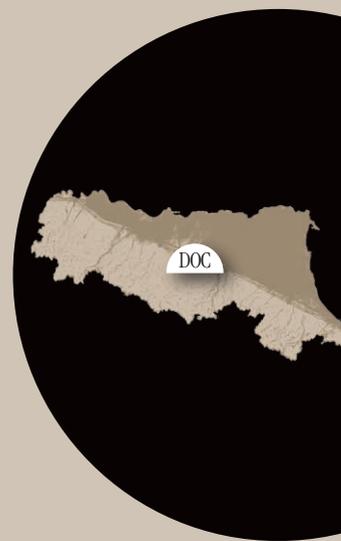
tipico vino da fine pasto, è spesso apprezzato, dagli amatori, anche con arrostiti e selvaggine particolarmente saporiti. Ideale per inzupparci biscotti e torta secca.



GRAD.
ALC.
8+3% vol.

SERVIRE
A:
13°/15°C

EMILIA ROMAGNA



DUCA MAJORE

I Vini dell'Emilia Romagna Il panorama vitivinicolo di questa regione meglio si comprende se si distingue la regione dell'Emilia da quella della Romagna: in Emilia primeggiano vini vivaci o frizzanti, mentre in Romagna si hanno soprattutto vini tranquilli. I Colli Piacentini sono caratterizzati dalla produzione di Gutturnio e Malvasia, l'Emilia dal Lambrusco, vitigno diffuso principalmente tra

Modena e Reggio Emilia, mentre le colline a sud-ovest di Bologna dalla produzione di Pignoletto. In Romagna, invece, il Sangiovese, il Trebbiano romagnolo e l'Albana sono le varietà più conosciute. Il Sangiovese si produce in tutta la fascia collinare delle province di Rimini, Forlì, Ravenna e Bologna, è uno dei vitigni più diffusi in Italia, da cui vengono prodotti vini famosi come il Chianti.

EMILIA ROMAGNA



COLLI DUCALI LAMBRUSCO DELL'EMILIA

UVE

Lambrusco della zona reggiana.

PROVENIENZA

zone tipiche della provincia di Reggio Emilia e Parma.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino intenso tendente al granato, ha un profumo vinoso e fruttato e un sapore sapido, leggermente acidulo e amabile.

SI CONSIGLIA

con tutti i piatti succulenti della pianura padana in genere. Con tortellini, lasagne e salumi.



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



COLLI DUCALI JACOPO MAESTRI



SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC

UVE

Sangiovese in purezza.

PROVENIENZA

fascia collinare delle province di Rimini e Forlì.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, un profumo vinoso, con delicato sentore di viola. Il sapore è asciutto armonico e persistente.

SI CONSIGLIA

con anatra alla romagnola, sughi di carne, formaggi semiduri, pollo alla cacciatora.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



La Tradizione Enologica La Toscana è forse la regione italiana dove la cultura del vino vanta le più antiche tradizioni. Sono stati gli Etruschi, infatti, a partire dal VIII secolo a.c., i primi a coltivare la vite in questa regione, ma è con l'Impero Romano che i vini Toscani iniziano ad acquisire quella fama che non li abbandonerà nei secoli successivi. La storia ci racconta che il vino in questa regione ha sempre

rappresentato una delle maggiori produzioni enogastronomiche, costituendo l'emblema della convivialità che caratterizza questo popolo. Fondamentale quindi è la tradizione del fare vino, gli accorgimenti che da secoli si tramandano di generazione in generazione, affiancati dalle nuove tecnologie, ideali a rendere l'enologia in Toscana una peculiarità riconosciuta in tutto il mondo.

Il Chianti

Il Chianti, che dà alla luce il vino omonimo, è forse il vino italiano più conosciuto nel mondo. Il nome Chianti viene citato per la prima volta verso la fine del XIV secolo, ma il vino così come lo conosciamo oggi, a base di Sangiovese arricchito con Canaiolo e Trebbiano, fu codificato nel XIX secolo dal Barone Ricasoli. Originalmente la zona del Chianti si estendeva tra Firenze e Siena, ma già nel 1726 un bando del Granducato di Toscana allargava la zona di produzione alle terre limitrofe, decisione ratificata nel 1932 da un decreto del re d'Italia che però al contempo definiva la zona del Chianti Classico come quella originaria. Oggigiorno esistono 7 sottodenominazioni che corrispondono ad altrettante zone geografiche: Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina, Chianti Montalbano, Chianti Colline Pisane, Chianti Colli Senesi e Chianti Colli Aretini. Ogni Chianti, pur avendo la propria personalità, mantiene delle caratteristiche comuni che lo contraddistinguono da altri vini: il bel colore rubino ed il caratteristico profumo vinoso con sentori di mammola.



CHIANTI CLASSICO DOCG

UVE

Sangiovese con piccole aggiunte (10%) di Colorino, Canaiolo e Merlot.

PROVENIENZA

Vagliagli, dodici chilometri a Nord-Est di Siena.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, buoni profumi fruttati, ampi e persistenti. In bocca si presenta intenso, morbido e vellutato, con ottima persistenza, buon sapore vinoso di frutta rossa matura, prugna e frutti di bosco. L'acidità equilibrata, i tannini evoluti e una buona lunghezza lasciano la bocca piacevolmente sapida.

SI CONSIGLIA

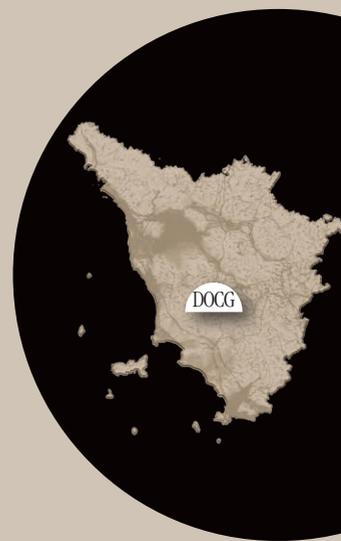
con carni bianche, purchè cucinate con sughi e salse, con i formaggi, con gli affettati.

Stappare un'ora prima del consumo.



GRAD. ALC.
14% vol.

SERVIRE A:
18°C



TOSCANA

VIGNA
DEL COLOMBAIO

Il Territorio Il paesaggio toscano si è modellato nel tempo in funzione della vite assumendo caratteristiche di straordinaria ed affascinante bellezza. La Toscana è, infatti, terra dai dolci colli, dai panorami luminosi, dai colori che sfumano dall'ocra senese al verde e agli azzurri maremmani. Un paesaggio viticolo movimentato che

abbraccia un'ampia fascia con rilievi irregolarmente disposti fra l'Appennino e le pianure costiere. Una morfologia variegata che va dalle zone agganciate alle Alpi Apuane, prevalentemente costituite da calcari e argille, alle colline del Chianti d'origine più recente e composte di marne argillose, arenarie e argille. Le Colline Metallifere e, più a

TOSCANA



TOSCANA IGT BIANCO

UVE

vitigni a bacca bianca di origine toscana.

PROVENIENZA

il comprensorio toscano nei terreni di media collina ad alta vocazione viticola.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino brillante e un profumo ricco e complesso. In bocca si presenta morbido, sapido, ben equilibrato.

SI CONSIGLIA

eccellente come aperitivo, ideale con piatti a base di verdure, insalate di pasta, formaggi poco stagionati, carni bianche e torte di frutta.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/9°C



TOSCANA IGT ROSSO

UVE

vitigni a bacca rossa di origine toscana.

PROVENIENZA

il comprensorio toscano nei terreni di media collina ad alta vocazione viticola.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino e un profumo intenso e vinoso. In bocca si presenta di buon corpo, asciutto e armonico.

SI CONSIGLIA

in abbinamento con primi piatti con sughi di carne, arrostiti e selvaggina.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

CASA ANTICA



CHIANTI DOCG

UVE

Sangiovese 90% e Canaiolo nero 10%.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione del prodotto.

CARATTERISTICHE

il colore è rosso rubino. Il profumo fruttato e intensamente vinoso. Ha un sapore armonico e asciutto. Può invecchiare fino a 2-3 anni.

SI CONSIGLIA

con primi piatti, con sughi di carne, carni bianche e rosse, trippa, formaggi duri, salumi e caciucco alla livornese.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C



sud, il Monte Amiata presentano un terreno dalla superficie fluviale derivata, in gran parte, dallo sfaldamento di rocce vulcaniche, arenarie, argille e tufi. La Toscana è stata una delle prime regioni italiane ad avviare diversi anni fa un processo di riqualificazione vitivinicola su larga scala, che ha reso la regione senza alcun dubbio una delle aree

enologiche più importanti del mondo. Oggi la Toscana, dopo una serie impressionante d'investimenti importanti, l'adozione di tecniche di produzione moderne, e un attento studio dei gusti dei consumatori, ha raggiunto il meritato riconoscimento nazionale e internazionale per l'altissimo livello qualitativo raggiunto dai suoi vini.



ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVE

Sangiovese 100%.

PROVENIENZA

vigneti montalcinesi.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, un profumo caratteristico e un sapore asciutto e leggermente tannico.

SI CONSIGLIA

con primi piatti asciutti, arrosti vari, formaggi semiduri e duri.

Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
18°C



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

UVE

Morellino.

PROVENIENZA

dall'area Maremmana.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, un profumo vinoso ed un sapore asciutto e leggermente tannico.

SI CONSIGLIA

con tutti i piatti della tipica cucina toscana, con cinghiale e altra selvaggina.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C



IL SANTO

UVE

Trebbiano di Toscana, Inzolia, Catarratto.

CARATTERISTICHE

vino liquoroso, colore giallo ambrato, profumo intenso e ampio con note di miele e albicocca candita, sapore morbido e pieno con retrogusto dolce e aromatico.

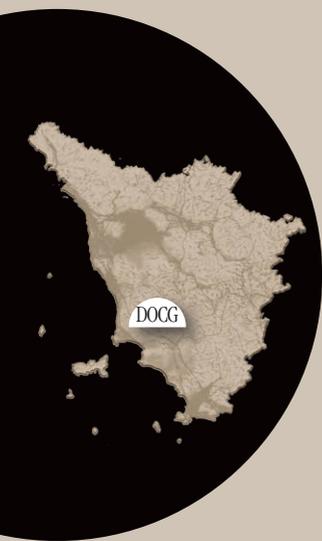
SI CONSIGLIA

con pasticceria secca (i classici cantuccini), pasticceria da forno, ciambelloni e cioccolata fondente.



GRAD.
ALC.
16% vol.

SERVIRE
A:
14°/16°C



CHIANTI SUPERIORE DOCG BIO LE BICCHIERAIE



UVE

Sangiovese 100%

PROVENIENZA

Toscana

CARATTERISTICHE

Dal colore bel rosso rubino, tipico del Sangiovese, ha un profumo di buona consistenza. Si propone all'olfatto carico di frutti rossi maturi, ciliegia e lamponi, con una virata finale di rosa canina. In bocca scende equilibrato, ha freschezza e bei tannini. Chiude lasciando il palato pronto al nuovo sorso.

SI CONSIGLIA

con carni rosse alla brace, ribollita, pesci grassi, e risotto alle spezie



GRAD.
ALC.
13,5%vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C

L'Azienda

Poggio Trevalle è il nome di una piccola collina situata in Maremma, tra i comuni di Grosseto e Campagnatico. La cantina omonima, Poggio Trevalle, si è posta da sempre come obiettivo principale la produzione di vini di fattoria dal prezzo accessibile, naturali, piacevoli da bere in ogni momento, e soprattutto dal gusto e profumi riconoscibili. La filosofia dell'azienda è stata fin dall'inizio quella di adottare il metodo della coltivazione biologica sull'intera produzione. Senza l'impiego di mezzi chimici, infatti, le uve prodotte nei vigneti di proprietà, che si estendono circa per 14 ettari, sono davvero l'unico frutto del territorio e del lavoro umano.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG



UVE

90% Sangiovese, 7% Merlot, 3% Alicante.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione.

CARATTERISTICHE

Dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, è un vino piacevolmente caldo, con evidenti note fruttate. Ha gusto di mora e profumi balsamici e di viola, con un finale asciutto e speziato.

SI CONSIGLIA

con le carni rosse in genere, cinghiale, grigliate di carne, formaggi stagionati.



GRAD.
ALC.
14,62%vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

Le Marche è una regione affacciata sul Mare Adriatico e la cultura della vigna è stata sicuramente portata dagli Etruschi, che la introdussero con il nome di vite Folignano. Il clima mediterraneo è mitigato grazie alla prossimità dell'area vicino ai Balcani e dal Mare Adriatico. Le piogge sono abbondanti nei periodi estivi e i fenomeni di siccità piuttosto rari. Il Piceno... lembo di terra racchiuso tra il Mare Adriatico e i monti Sibillini... Il terroir del Piceno è piuttosto variegato e si estende

dai monti Appennini fino al mare. Con i fiumi che costeggiano le aree pianeggianti danno origine ad una diversità di suoli, sia in composizione dei terreni che come esposizione dei vigneti. Nell'intera regione c'è una grande presenza di Verdicchio, ma oltre al Verdicchio ci sono produzioni di altrettanti grandi vini, come il Verdicchio di Matelica, la Vernaccia di Serrapetrona, la Lacrima di moro d'Alba, la Passerina e il Pecorino Docg Offida e il rosso Piceno Doc superiore.



OFFIDA DOCG PECORINO

UVE
Pecorino 100%

PROVENIENZA
comune di Offida

CARATTERISTICHE

Vendemmia manuale con selezione dei grappoli a partire dalla prima decade di settembre. Vinificazione in bianco con lieviti ecoTipici a temperatura controllata di 14/16°C. Dal colore giallo dorato con un riflesso verdolino, grande intensità e vivacità. Cristallino e consistente. Il profumo è intenso con note balsamiche di erbe aromatiche, eucalipto, mentuccia, al secondo naso note di frutta matura di pesche e agrumato di bergamotto con spiccata mineralità. Al gusto è intenso, persistente, senza cedimenti. Freschezza e sapidità in grande sinergia a creare equilibrio con alcool importante, ma necessario. Il finale è molto lungo sia al gustativo che in via retronasale con rimandi agrumati di salvia fresca.

SI CONSIGLIA
olive all'ascolana, crostacei, frutti di mare, pasta ai ricci di mare, brodetto, astice alla catalana, rombo al forno, carni bianche, formaggi di media stagionatura.



GRAD. ALC.
13,5% vol.

SERVIRE A:
8/10°C

MARCHE

L'Azienda

La Tenuta Cocci Grifoni, sono vignaioli dal 1933. Paola e Marilena sono alla guida di quest'azienda avuta in eredità dal padre e fondatore Guido Cocci Grifoni. Ed è proprio a Guido Cocci Grifoni che va il merito di essere il primo produttore del Rosso Piceno DOC Sup e la riscoperta di un vitigno autoctono come il Pecorino, salvando il patrimonio naturalistico italiano. Inoltre Guido è stato anche il primo produttore della Passerina Spumante. La Mission aziendale è quella di produrre vini di alta qualità e salubrità riconducibili alla terra da cui provengono con un'agricoltura sostenibile e a basso impatto enologico. Sono custodi dei loro vigneti da 4 generazioni ed è un'azienda all'avanguardia nella custodia della Terra per il loro orientamento green, garantendo alti standard qualitativi e costanti attraverso uno scrupoloso controllo del processo produttivo e della cura del vigneto. La tenuta Cocci Grifoni produce ca 450.000bt sed ha una superficie vitata di ca 50 ettari di proprietà. Possiedono la licenza Ue per alcuni vigneti che producono in coltivazione biologica. Il futuro dell'azienda è orientato verso una continua ricerca scientifica, atta a realizzare una zonazione delle loro proprietà in modo da incrementare la qualità dei loro vini sulla base del potenziale naturale dei suoli, attraverso soprattutto la tutela della Fauna Selvatica.



ROSSO PICENO DOC SUPERIORE

UVE
Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verot.

PROVENIENZA
comune di Offida

CARATTERISTICHE

Vendemmia manuale e Vinificazione con macerazione delle uve nere a temperatura controllata di 14/16°C. maturazione in botte di legno di rovere di slavia da 40/50 hl per 16/18 mesi e botti in cemento vetrificato. Ulteriore affinamento in bottiglia almeno 4 mesi. Dal colore granato con riflessi aranciati, limpido, impenetrabile e di bella vivacità. al naso ha un'intensa nota olfattiva di frutto maturo accompagnata da una grande complessità di fiori rossi appena appassiti e ciliegie marasche sotto spirito, fragoline di bosco, cacao e spezie dolci di liquirizia completano il bouquet note di erbe aromatiche balsamiche e amaricanti di rabarbaro. Al palato è strutturato, caldo e sapido e con tannino in evidenza, evoluto ed equilibrato. Piacevole finale gustativo e retro nasale con rimandi di liquirizia e marasche, note agrumate di arancia amara e cenni di chiodi di garofano.

SI CONSIGLIA
perfetto con carni robuste e formaggi stagionati.



GRAD. ALC.
12,5% vol.

SERVIRE A:
10°C

TENUTA
MESSIERI

Il Territorio L'Abruzzo, forte di una tradizione millenaria, ha saputo penetrare, soprattutto negli ultimi anni, un mercato enologico difficile con prodotti ricchi di personalità, che ripropongono, degustandoli, quelle emozioni tipiche di una terra fantastica, forte e generosa. La volontà e la caparbietà di alcuni

coltivatori hanno fatto in modo che vitigni forse dimenticati fossero riportati agli antichi splendori di coltivazione e vinificazione. La particolare morfologia del territorio permette una maturazione eccellente dei vitigni, offre grappoli ricchi di profumi, aromi e sostanza pronti per un processo produttivo, dalla vendemmia alla

ABRUZZO



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Trebbiano 100%.

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo e Canosa Sannita.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, ha un profumo fruttato con sentori di frutta esotica e fini note floreali. Il sapore è delicato, sapido con retrogusto di mandorla; è un vino di medio corpo.

SI CONSIGLIA

Ottimo come aperitivo e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
12°C



VILLA DIANA



CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Chardonnay 100%.

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo, Canosa Sannita, Ortona.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino, ha un profumo fruttato con sentori di frutta esotica e un sapore avvolgente e leggermente vivace; è un vino di media struttura.

SI CONSIGLIA

con antipasti di pesce, crostacei, risotti di pesce, spaghetti alle vongole, chitarrina allo scoglio, arrosti di pesce, salmone, carni bianche e formaggi freschi.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°C

maturazione in bottiglia, capace di stupire. Fra i vitigni degni di essere citati per la ricchezza della loro personalità, il Montepulciano d'Abruzzo (rosso o rosato, ovvero Cerasuolo), vino riconosciuto Doc che nasce dall'omonimo vitigno. È un prodotto versatile, si presta ad un piacevole consumo se bevuto giovane, ma anche

ad un invecchiamento maturato in botti di rovere o in barrique. Altri vitigni importanti della regione sono: il Trebbiano d'Abruzzo, storico vino Doc a bacca bianca, il Pecorino e il Passerina, due vitigni antichi ma di recente posizionamento sul mercato.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano 100%.

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo e Giuliano Teatino.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un profumo di frutta rossa, con sentori di marasca e fini note speziate. Il sapore è sapido e leggermente tannico; è un vino di medio corpo.

SI CONSIGLIA

ottimo con antipasti, primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi freschi e semi stagionati.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°C

Il Montepulciano d'Abruzzo

È il più rappresentativo tra i vini abruzzesi. Numerosi documenti storici dimostrano che questo vitigno è presente nella regione sin dalla metà del '700 e che ha trovato in questa terra il posto d'elezione. Coltivato in passato nella Valle Peligna e nelle colline interne della provincia di Pescara, a partire dagli anni '50 del secolo scorso la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno rosso della regione. Ottenuto unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altipiano, il Montepulciano d'Abruzzo è ottenuto quasi esclusivamente dalle uve del vitigno omonimo, con l'eventuale piccola aggiunta (max. 15%) di altre uve provenienti da vitigni a bacca rossa nel territorio della regione. È un vitigno vigoroso e mediamente tardivo, adattabile a vari sistemi di coltivazione, resistente e generoso. All'interno del disciplinare della Doc Montepulciano d'Abruzzo, è contemplata la tipologia Cerasuolo, ottenuta dalle stesse uve, ma con una diversa tecnica di vinificazione che avviene in bianco o con limitato periodo di macerazione in presenza delle bucce. Si tratta di un metodo antico, da sempre diffuso nelle campagne abruzzesi, che nel corso degli anni ha subito una costante evoluzione tecnica.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CERSAUOLO

UVE

Montepulciano 100%.

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo, Canosa Sannita, Ortona.

CARATTERISTICHE

dal colore rosa vivo e brillante con sfumature violacee, ha un profumo intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali. Il sapore è morbido, sapido e vellutato nel finale; è un vino di medio corpo.

SI CONSIGLIA

con antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°C



PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Pecorino 100%.

PROVENIENZA

dai vigneti posti nel comune di Tollo.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini, ha un profumo fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca e eleganti sentori floreali. Il sapore è Pieno, di buona struttura e di lunga persistenza.

SI CONSIGLIA

Antipasti e crudi di pesce, Crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata.



GRAD.
ALC.
13,2% vol.

SERVIRE
A:
12°C

Pecorino

Vitigno autoctono a bacca bianca diffuso con uguale importanza sia in Abruzzo che nelle Marche. Potrebbe appartenere alla famiglia dei Trebbiani, ma non è mai stato del tutto confermato. È attualmente diffuso nella provincia di Ascoli Piceno nelle Marche, mentre in Abruzzo è coltivato con ottimi risultati nel nord della regione, nelle province di Teramo e Pescara. Il suo nome è strettamente legato alla pastorizia, forse dovuto al fatto che i greggi di pecore, durante il pascolo, oppure nel periodo della transumanza ne approfittavano facendo in parte razzia dell'uva, creando poi non pochi problemi a produttori e pastori. Pianta che predilige i climi freschi, possibilmente in quote di media altezza, si presenta con grappolo di media grandezza, leggermente spargolo, a volte provvisto di un'ala. Ha acini sferici di colore giallo-verdognoli con dimensioni medio-piccole, buccia sottile, pruinosa e poco consistente.

Passerina

D'origine antica, con una propria identità, la Passerina è vitigno autoctono dell'Italia centro orientale. È molto versatile, si presta nella produzione di varie tipologie che vanno dal classico vino secco, allo spumante sino ad arrivare alla produzione di vini passiti e Vino Santo, sfruttando una delle caratteristiche principali del vitigno: i suoi spiccati sentori fruttati e la sua acidità. Il vitigno si presenta con grappolo grande di media compattezza, a volte provvisto di ali. L'acino è grande di colore giallo-oro con la buccia spessa, consistente e pruinosa.



PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Passerina 100%.

PROVENIENZA

dai vigneti posti nel comune di Tollo.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino tenue, ha un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili. Gusto morbido, fresco ed armonico.

SI CONSIGLIA

eccellente con specialità a base di pesce e minestre con verdure.



GRAD.
ALC.
13,2% vol.

SERVIRE
A:
12°C



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano

PROVENIENZA

Abruzzo

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino di buona intensità, con riflessi violacei. Profumo elegantemente fruttato, con sentori evidenti di ciliegia e ribes. Ha un sapore di buona struttura, persistente e giustamente tannico

SI CONSIGLIA

ideale compagno di carni rosse e formaggi a pasta dura.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

ABRUZZO

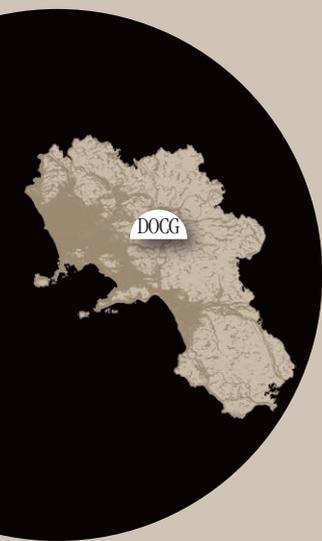


VILLAGGI

Il Territorio La viticoltura in Campania ha origini antichissime e risale a prima del XII secolo a.c., quando gli Etruschi e i Greci si insediarono in quelle terre e, trovandovi popolazioni che già coltivavano la vite, ne migliorarono le tecniche. Il territorio e il clima hanno contribuito al suo sviluppo negli anni: lungo le coste bagnate

dal Mar Tirreno vi sono alcuni gruppi montuosi e collinari di origine vulcanica separati da piccole pianure alluvionali i cui terreni derivano dallo sfaldamento di rocce calcaree con apporti di argilla, sabbia, tufo, scorie vulcaniche e ferrose che le rendono particolarmente fertili. Nelle colline di Avellino troviamo terre scistose con argille, strati arenacei e

CAMPANIA



GRECO DI TUFO DOCG

UVE

Greco di Tufo.

PROVENIENZA

vigneti situati nel comune di Altavilla, Montefusco e Santa Paolina di Tufo ad una altezza di circa 400 m/slm.

CARATTERISTICHE

il colore è giallo paglierino brillante. Ha un profumo con sentore di frutta esotica e di lieviti. Il sapore è asciutto, armonico, persistente.

SI CONSIGLIA

con antipasti di pesce e crostacei, aragosta alla cardinale e cozze al forno.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



FIANO DI AVELLINO DOCG

UVE

Fiano in purezza selezionate.

PROVENIENZA

vigneti situati in altitudine di 550 m/slm. nei comuni di Grottolella e Montefalcione in provincia di Avellino.

CARATTERISTICHE

il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso, tipico, gradevole. Il sapore fruttato, con un gusto secco ed armonico, di buona stoffa.

Da bere entro i 18-22 mesi.

SI CONSIGLIA

con zuppe di pesce, pesce arrosto o alla griglia.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

BORGOTUFATO



FALANGHINA CAMPANIA IGT

UVE

Falanghina.

PROVENIENZA

vari comuni della provincia di Benevento.

CARATTERISTICHE

di colore giallo paglierino, con un profumo gradevolmente fruttato (di pesca e mela) e un sapore gradevole, di fresca e pronta beva.

SI CONSIGLIA

con ostriche, crostacei in salsa bianca, zuppe alla marinara.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

rocce calcaree; sulle pendici vulcaniche i terreni risultano sciolti, facili da lavorare, ricchi di fosforo e potassio e privi di carbonato di calcio. Il vino campano è ormai conosciutissimo sia a livello nazionale che internazionale. I vitigni maggiormente coltivati nella regione sono: Sangiovese, Aglianico, Merlot, Barbera, Aleatico, Piediroso,

Sciascinoso (a bacca rossa); Biancolella, Falanghina, Fiano, Coda di volpe, Greco, Malvasia, Trebbiano, Verdesca (a bacca bianca). Per molti anni, l'imponente Taurasi è stato l'unico vino della Campania ad essere riconosciuto Docg. Dal 2003 è stato affiancato dal Greco di Tufo e Fiano di Avellino.



TAURASI DOCG

UVE

Aglianico selezionate.

PROVENIENZA

Montemarano, uno dei 18 comuni delimitati dal disciplinare situati ad est di Avellino.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è morbido e persistente. Il sapore è asciutto, armonico ed equilibrato. Sottoposto ad invecchiamento di 3 anni, di cui uno almeno in botte di legno, è preferibile consumarlo a 4-8 anni.

SI CONSIGLIA

con carni rosse e selvaggina, con formaggi di pasta dura.



GRAD.
ALC.
13,5% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



IRPINIA AGLIANICO DOC

UVE

Aglianico.

PROVENIENZA

provincia di Avellino.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, gradevole e persistente.

Il sapore è asciutto, leggermente tannico.

SI CONSIGLIA

con pesce alla griglia, arrostiti di carni bianche e formaggi poco stagionati.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C

CAMPANIA



LE ODI



FALANGHINA IGT BENEVENTANO

UVE

Falanghina 100%.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino chiaro, ha un bouquet delicato e decisamente fruttato. Al palato si presenta asciutto, equilibrato e beverino.

SI CONSIGLIA

Vino che si esalta splendidamente con frutti di mare crudi, frittore e pesce in genere.



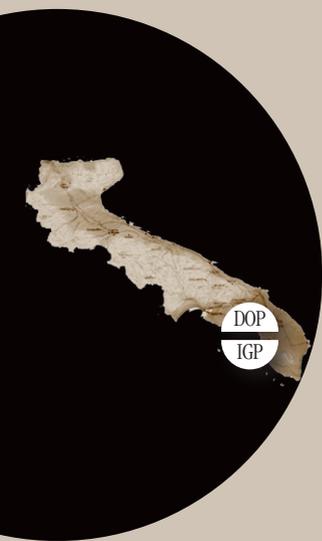
GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

L'Azienda

La Casa Vinicola Vini Selezionati ha iniziato la sua attività di produzione ed imbottigliamento nel 1968. Oggi, consolidando ed ampliando la sua presenza sui mercati nazionali ed internazionali, è diventata una delle realtà vitivinicole con la struttura di imbottigliamento e di logistica più efficace sul territorio, con una potenzialità di circa 40.000 ettolitri imbottigliati all'anno. Oltre che vantare, infatti, tenimenti locati in Montalcino (dove è anche la sede legale), in Barberino Val d'Elsa ed in Val di Cornia, possiede alcune partecipazioni in aziende del centro e sud Italia. All'eccellenza produttiva di vini toscani l'azienda è in grado quindi di unire la distribuzione di importanti vini di altre regioni italiane come l'Umbria e la Campania, da cui proviene appunto la Falanghina Le Odi. Tutto ciò rende la gamma dei vini prodotti e commercializzati dal Gruppo notevolmente ampia.





NEGROAMARO ROSSO SALENTO DOP

UVE

Negroamaro 100%.

PROVENIENZA

Cellino San Marco (BR).

CARATTERISTICHE

colore rubino intenso con tenui e sfuggenti riflessi color viola. Composto da frutti rossi e da un delicato erbaceo appena percettibile, che si miscela ad un inizio di etereo. Il gusto è caratterizzato da un buon equilibrio gustativo tra morbidezza e alcolicità, contrapposto alla mineralità e alla freschezza. Ha un delicato retrogusto incisivo, tipico del vitigno.

SI CONSIGLIA

si accosta ai primi ed ai secondi, ideale con minestre, crostacei alla brace, formaggi a media stagionatura e carni ovine.



GRAD.
ALC.
13,5% vol.

SERVIRE
A:
16°C



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

UVE

Primitivo 100%.

PROVENIENZA

Manduria, Sava (TA).

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino, arricchito da riflessi violacei. Profumo opulento, che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna, con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, morbidezza data dalla presenza di tannini dolci.

SI CONSIGLIA

ideale con primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.



GRAD.
ALC.
14% vol.

SERVIRE
A:
18°C



ROSATO NEGROAMARO SALENTO IGP

UVE

Negroamaro 100%.

PROVENIENZA

Cellino San Marco (BR).

CARATTERISTICHE

vino dal suadente colore rosa chiaro. L'essenza di rosa e geranio rosso abbraccia la frutta, con la fragola e la ciliegia. All'olfatto è dolciastro e variegato, notevolmente tenace. In bocca il buon grado alcolico è assecondato e mitigato dalla morbidezza nonché dalla leggera e vivace freschezza. Il gusto è intenso con elegante persistenza.

SI CONSIGLIA

ottimo con soufflé di formaggi, tortini di verdure, pesce saporito e zuppe.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
11°C



UVE DI TROIA PUGLIA ROSSO IGP

UVE

Nero di Troia 100%.

PROVENIENZA

provincia di Foggia.

CARATTERISTICHE

colore brillante, di colore rosso rubino. Ciliegia sotto spirito, con sentori speziati di vaniglia e cannella. Dal gusto morbido, avvolgente e di buona tannicità.

SI CONSIGLIA

ideale con cacciagione, carni rosse alla brace, salumi e formaggi semistagionati.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C





**CIRÒ BIANCO
DOC**

UVE

Greco bianco.

PROVENIENZA

Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.

CARATTERISTICHE

colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo fruttato e fragrante, delicato, oreale con profumi riconducibili al oredella Passiora, di media intensità e persistenza. Sapore morbido, fresco, brioso, equilibrato, gradevolmente armonico.

SI CONSIGLIA

si accompagna con antipasti, zuppe di verdure, piatti a base di pesce, formaggi freschi.



GRAD. ALC. 12,5% vol.

SERVIRE A: 8°/10°C



**CIRÒ ROSATO
DOC**

UVE

Gaglioppo.

PROVENIENZA

Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.

CARATTERISTICHE

colore rosa salmone tendente al corallo acceso. Profumo di media intensità e persistenza, fruttato in gioventù. Sapore asciutto, di media corposità, molto equilibrato.

SI CONSIGLIA

vino da tutto pasto.



GRAD. ALC. 13% vol.

SERVIRE A: 10°/12°C



**CIRÒ ROSSO CLASSICO
DOC**

UVE

Gaglioppo.

PROVENIENZA

Calabria, centro orientale nella provincia di Crotone, Cirò, Cirò Marina, Crucoli, Melissa.

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino vivace, con riessi violacei. Profumo delicato, intenso, speziato, etero e piacevole. Sapore caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

SI CONSIGLIA

eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.



GRAD. ALC. 13% vol.

SERVIRE A: 17°/18°C

La Tradizione e i Vini Le tradizioni vitivinicole siciliane si possono far risalire a circa 3000 anni fa: prima i fenici, poi i greci, poi gli antichi romani, tutti i popoli che hanno abitato nel corso dei secoli l'isola si sono cimentati nella pratica enologica, aiutati anche dal fatto che qui la vite trova uno degli habitat più favorevoli grazie al clima caldo e ventilato.

Oggi la Sicilia è una delle regioni italiane che produce più vino. Terra eletta per i vini bianchi dolci che hanno fatto storia, all'inizio del nuovo secolo si sono affacciati gli straordinari vitigni rossi autoctoni come quello del Nero d'Avola, che sicuramente negli ultimi anni ha svolto una funzione di "apripista" alle gemme enologiche della Sicilia.



GRILLO SICILIA IGP

UVE

Grillo in purezza.

PROVENIENZA

Petrosino - Provincia di Trapani.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Al naso ha aromi di agrumi che si fondono a spiccate note floreali di fiori d'arancio e mandorla. Il gusto è fresco ed equilibrato, con note di pompelmo, cedro e limone, adolcite da accenni di vaniglia.

SI CONSIGLIA

Esalta il pesce a trancio grigliato e la frittura di paranza.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8/10°C

SICILIA

Il Grillo è un vino di cui non ci si stanca mai di berlo per la sua freschezza, riesce a racchiudere in sé i sapori e i profumi della Sicilia. Nella polpa gialla matura si può trovare il sale, note di macchia mediterranea, le alghe, le ginestre, le rocce e tutti i fiori presenti sull'isola, in una struttura imponente e nonostante la sua alta componente alcolica, lo rendono un vino da una finezza incredibile. La buccia di questo vitigno è spessa e ricca di polifenoli, e questo richiede una scelta stilistica molto precisa per il vino che si vuole ottenere, deve essere sottoposto a poche ore di macerazione e attente pratiche di cantine perché potrebbe cedere tannini dannosi per il vino che gli farebbero perdere leggiadria. Ma è uno dei vitigni più generosi che ci siano, ha un vasto bagaglio organolettico da offrire, che spesso lo rendono difficile da plasmare, e quindi si preferisce uno stile più pulito ed elegante. Il Terreno su cui cresce è strutturato di tipo calcareo-sabbioso, appartenente alle Terre Rosse del Mediterraneo; ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica. Altimetria: quota zero sul livello del mare.: situata a 800m di distanza dal mare, è una zona che gode dell'azione mitigatrice delle brezze marine, le quali abbattano le temperature massime.



NERO D'AVOLA SICILIA DOP

UVE

Nero d'Avola.

PROVENIENZA

Sicilia centro-occidentale.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, un profumo intenso, fruttato e speziato ed un sapore asciutto, pieno e leggermente tannico. Affinato 6 mesi in barrique.

SI CONSIGLIA

con capretto arrosto, salumi e formaggi duri.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
18/20°C

TERRA MORESCA

SICILIA



NERO D'AVOLA IGT TERRE SICILIANE

UVE

Nero d'avola

PROVENIENZA

Sicilia

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino carico, con riflessi violacei. Profumo intenso, con note di bacche di sottobosco e piacevoli note eteree. Ha un sapore corposo, vellutato, morbido ma fresco; dal piacevole retrogusto fruttato

SI CONSIGLIA

accompagna idealmente tutti i tipi di carni e salumi, ma anche selvaggina e formaggi in genere.



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

VILLAGGI

Il Territorio La Sardegna è un'isola dove clima, suolo e vitigni danno vita a vini di grande qualità, alcuni vigorosi e dalla forte personalità, altri eleganti e aristocratici, sempre concepiti in armonia tra produzione e ambiente. Le quantità di vino prodotte sono di piccola scala: si punta su grandi vini di qualità piuttosto che sulla

quantità. Qualunque terreno in Sardegna è adatto alla coltivazione della vite. Il turismo ha fatto conoscere nella penisola i secolari vitigni rossi autoctoni come il Nasco, il Girò e il Cannonau. Vini caldi, di corpo e di grande ed asciutta austerità. Il Vermentino, il vino bianco sardo per eccellenza, è l'unica Docg della Sardegna.



VERMENTINO DI GALLURA DOCG

UVE

Vermentino al 100%.

PROVENIENZA

il territorio geograficamente noto come "Gallura", situato nella Sardegna nord-orientale, compreso tra le province di Sassari e Nuoro.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino con leggero riflesso verdognolo, brillante, ha un profumo sottile, intenso e delicato. Il sapore è secco, morbido e leggermente amarognolo. È preferibile consumarlo entro 10-14 mesi.

SI CONSIGLIA

con antipasti o come aperitivo, con pesci pregiati al forno, frutti di mare e grigliate di pesce.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

SARDEGNA



ROCCA TAGHENDAS

Il Territorio Con una superficie vitata di 32.000 ettari piantati, in fase di allargamento, il territorio viticolo dello Champagne è il più settentrionale della Francia. Lo Champagne è prodotto in 5 aree naturali caratterizzate da condizioni diverse. Le Montagne di Reims, con colline esposte a Sud caratterizzate da terreni gessosi, hanno come vitigno predominante il Pinot Noir. Nelle cantine di queste zone riposano degli champagne rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà. La Valle della Marna, le cui colline si distinguono per i terreni argillosi e calcarei a tendenza marnosa, è la seconda di queste aree. Il vitigno principale è il Pinot Meunier. Gli champagne prodotti qui, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente bouquet fruttato e un'elevata morbidezza. La Côte des Blancs, il cui vitigno principale è lo chardonnay, l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione, si caratterizza invece per i suoi terreni gessosi. Quest'area crea champagne pregiati, vivaci e di carattere, dagli aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza. Infine, la Côte de Sézanne, dai terreni calcarei ricoperti da marna, argilla e sabbia, è coltivata a chardonnay e pinot noir. La Côte des Bar si trova a sud della champagne nel dipartimento dell'Aube, conta circa 8000 ha di vigneti ed è attraversata dai fiumi Senna e Aube dal quale prende origine l'area. Aube e Haute Marne sono il terreno più antico dove giacciono i vigneti dello Champagne. I suoli sono ricchi di marna grigia e calcare molto simili a quelli dello Chablis, che con la complicità del clima mite, creano vini ben definiti di carattere e decisi nella loro complessità. La produzione maggiore è di Pinot Noir, per 85% del territorio vitato e il restante a Chardonnay e Meunier in piccola percentuale.

Come leggere l'etichetta dello Champagne

Sull'etichetta di una bottiglia di champagne si trovano numerose informazioni come la marca, il nome del vinificatore, il dosaggio (brut, sec, etc.), l'eventuale millesimo, il comune d'origine delle uve, e talvolta il livello qualitativo delle uve: *grand cru* per i diciassette comuni che hanno diritto a fregiarsi di questo titolo (il più pregiato) o *premier cru* per altri quarantuno comuni. Inoltre è obbligatorio indicare l'organizzazione professionale del produttore, con una sigla di due lettere (solitamente stampata con caratteri minuscoli sull'etichetta). Questa sigla, che è forse l'indicazione più importante per definire la qualità ed il valore di uno champagne, ha i seguenti significati:

NM ovvero *négociant-manipulant*, è il caso di una casa produttrice di champagne che compra le uve e le assembla per elaborare e commercializzare il vino; si tratta in generale degli champagne più pregiati, prodotti dalle case dai nomi più famosi;

RM ovvero *récoltant-manipulant*, raggruppa l'insieme dei vignaioli che elaborano e commercializzano le proprie uve; si tratta in generale di prodotti molto buoni;

CM ovvero *coopérative de manipulation*; è il caso di gruppi di produttori che assemblano le uve, le elaborano e le commercializzano; si tratta in genere di prodotti non eccelsi, ma accettabili;

RC ovvero *récoltant-coopérateur*; i viticoltori conferiscono le loro uve ad una cooperativa che ha l'incarico di eseguire la vinificazione; le bottiglie vengono quindi restituite ai singoli produttori per la commercializzazione

ND ovvero *négociant-distributeur*; è il caso di un commerciante che acquista le bottiglie pronte per il consumo e le commercializza con il proprio marchio.

Pinot Nero

Vitigno più diffuso in Champagne. Vinificato in bianco, nella Montagne de Reims vini con spiccate note fruttate, potente, e di grande longevità. Nell'Aube profumi più semplici e una freschezza più brusca, ma con una buona tenuta nel tempo. Entrambi se elaborati in purezza da Champagne leggermente vegetali nei primi anni di vita, note di ribes e sentori agrumati, una freschezza più nervosa e una sapidità più scattante, supportato da una piacevole morbidezza.

Maison Baudry e Jacques Bolland

Viticoltori dal 1660, l'attuale è l'11 generazioni di produttori della Maison. Possiedono 20 ha di vigneti di proprietà e investono nella continua ricerca e innovazione nella produzione di Champagne della Côte des Bar. Harvester, Armel e José Baudry sono gli attuali proprietari. Situata nel comune di Neuville-sur-Seine, piccola frazione con 453 abitanti, 31 abitanti per km quadrato, la Maison Baudry produce vini che sono l'integrazione tra la storia, la tradizione e l'innovazione, atti a produrre Champagne unici dalla magia dell'assemblaggio tra Chardonnay e Pinot Noir, il tutto nel rigoroso rispetto del protocollo di Terra Vitis, con la filosofia di Uve sane di alta qualità con metodi ecologicamente sostenibili per preservare l'ambiente, la salute.



CHAMPAGNE AOC BRUT BLANC DE NOIRS BOLLAND



UVE

Prodotto integralmente da uve Pinot Noir, da vigneti di circa 35 anni di età, situati ad un'altitudine di 178 mt slm, nella piccola Neuville sur Seine.

CARATTERISTICHE

Lo Champagne Jacques Bolland, si presenta con un colore giallo che vira verso l'oro, con una schiuma cremosa e delle bollicine fini e persistenti, al naso spiccano sentori di frutta secca, pane tostato e note citrine che ne accentuano la mineralità al palato, con una nota acidula che lo rende vivo e, molto piacevole.

SI CONSIGLIA

Ottimo per accompagnare sia serate in amicizia per un'apericena, che da accompagnamento a piatti di pesce. Ha un gusto cosmopolita che lo rende ideale per una ristorazione più easy che abbraccia una cucina che va dal raffinato al rustico.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
6°/8°C



CHAMPAGNE AOC BRUT PRIVILEGE



UVE

Uve: 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay.

CARATTERISTICHE

Questo Champagne evoca la tipicità del vigneto di collina e la potenza del Pinot Noir, che con l'invecchiamento, nelle tranquille cantine della Maison, lo rendono un prodotto di grande complessità ed equilibrio. Viene conservato nelle cantine della Maison per tre anni prima della messa in commercio, per garantirne la tenuta qualitativa.

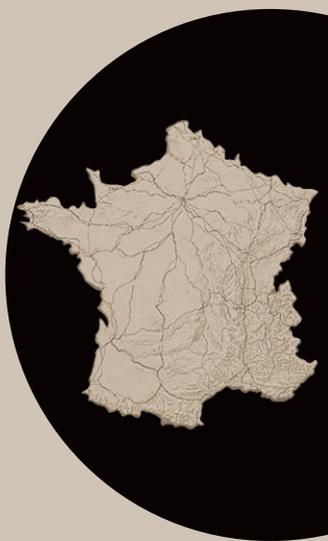
È una cuvée dal colore giallo vibrante con perlage leggero ma elegante. All'olfatto, ha composte note di frutta gialla, ed esotica come ananas e mango, e delicati profumi di fiori bianchi che lasciano sensazioni di finezza e delicatezza. In Bocca è seducente e lascia spazio ad un corpo carnoso con una buona vivacità. Un'entrata viva ed irruenta con un finale delicato che si chiude su note di anice e liquirizia che fanno venir voglia di sorseggiarne subito un altro sorso, il tutto dosato dalla freschezza e la finezza delle bollicine che rendono lo Champagne di una lunghezza notevole.

SI CONSIGLIA

Ottimo per cene o pranzi dove suggellare momenti di grande piacevolezza, ma perfetto in abbinamento con l'Aragosta alla Catalana, o con qualunque tipo di crostacei e pietanze con sapori delicati ma decisi.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
6°/8°C



CHAMPAGNE AOC BRUT MILLESIMÉ 2013



UVE

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, annata 2013 in Francia è stata particolarmente favorevole, da dare vini di una certa struttura e una bellissima acidità che gli permettono di andare avanti negli anni senza inciampare in momenti di stanchezza e appiattimento.

CARATTERISTICHE

colore Giallo intenso e lucente nonostante la permanenza sui lieviti di 36 mesi, le bollicine sono delicate, fini, ed eleganti.

Ha profumi evoluti di frutta esotica, quale ananas, banana e in sottofondo di papaya, ma anche di pesca sciropata che gli conferiscono note dolci e delicate, con un scoprirsi di fiori secchi come gelsomino e margherite che gli donano un'estrema leggerezza al naso.

Al gusto è vivace, allegro, e aperto ad una bellissima vivacità che lo rende uno Champagne robusto ma leggero allo stesso tempo, da non affaticare le pupille gustative, con un retro gusto di sambuco e note aromatiche, il tutto sostenuto dalla finezza e delicatezza delle bollicine che chiudono il tutto, e gli conferiscono un'affascinante lunghezza.

SI CONSIGLIA

Un vino da gustare sia all'aperitivo ma notevole a tutto pasto.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

FRANCIA

CHAMPAGNE
JACQUES BOLLAND
MAISON BAUDRY

I Vini e gli Spumanti presenti in questo Catalogo e molti altri ancora che mettiamo a vostra disposizione derivano da un lungo lavoro di selezione, portato avanti da un gruppo di esperti nel corso degli anni. L'idea che ha guidato il gruppo di aziende italiane di tutte le Regioni, che fanno capo alla realtà San Geminiano, è quella di proporre vini selezionati per tipicità regionale e buona qualità, a marchio privato e di cantine scelte per le particolari caratteristiche dei loro prodotti.



RICHIEDI L'OFFERTA COMPLETA
AL DISTRIBUTORE DI ZONA PIÙ VICINO.

WWW.SANGEMINIANO.IT



Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa (Dicembre 2015), quindi potrebbero essere non aggiornati o aver subito variazioni nel tempo, lo stesso vale per eventuali riferimenti a date o a diciture specifiche.

GUIDAVINI



officina.comunicazione.it



San Geminiano Italia Scarl - Via del Pastore, 200 - 41011 Campogalliano (MO) - Telefono 059/527415 - Fax 059/527267

INFO@SANGEMINIANO.IT - WWW.SANGEMINIANO.IT