



D&O

FOOD&BEVERAGE DAL 1950

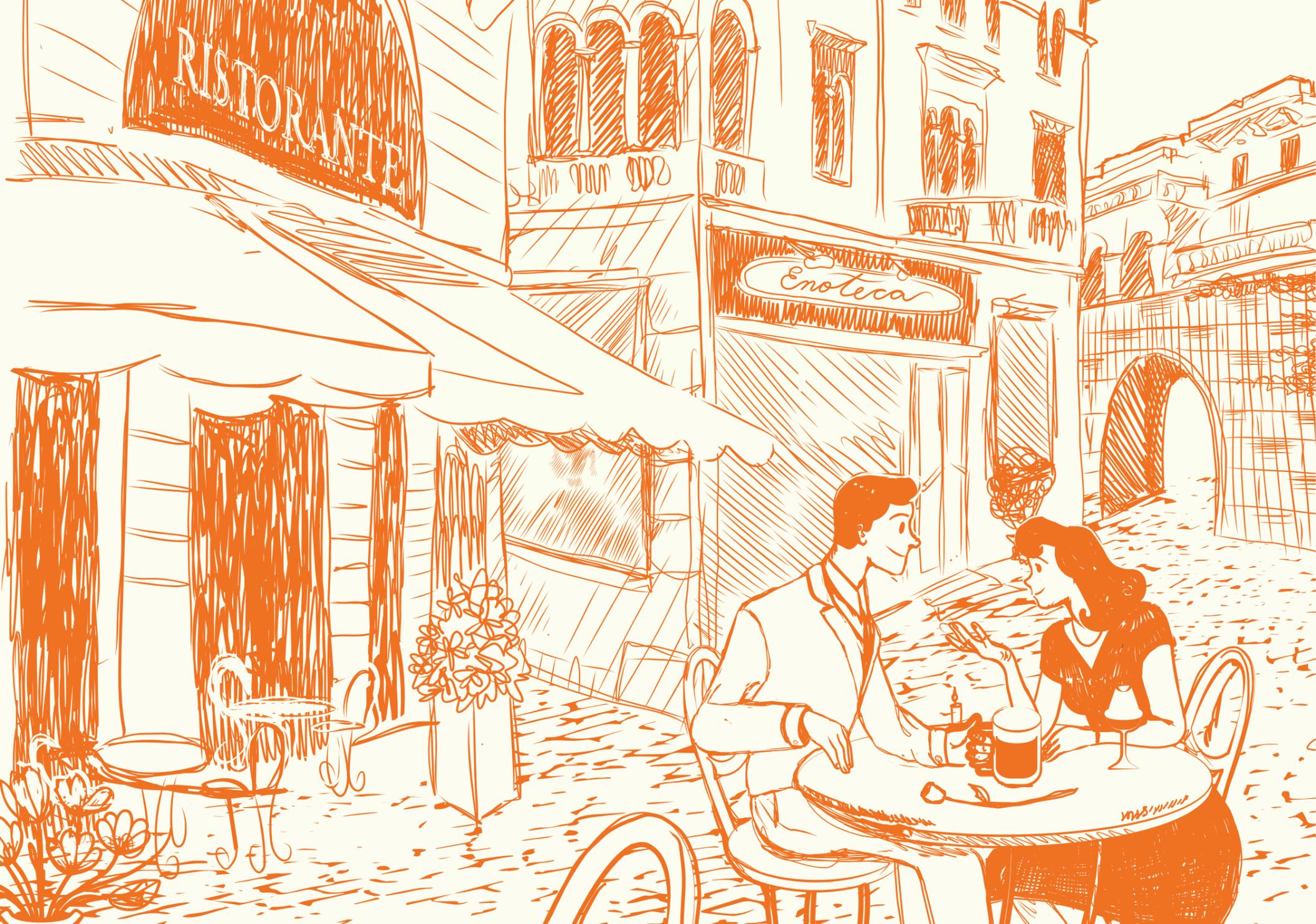


COMPAGNIA DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI,
DOLCIARI, VINI E LIQUORI



Scopri di più

D&C SpA - Via Privata Tacito 10 bis, 20094 Corsico MI
www.dec.it



Indice

CHAMPAGNE

Castelnau	18
Vranken	6
Waris Hubert	22

VINI ITALIANI

Accademia delle Belle Uve	80
Caldora	58
Cantina Borgogno	42
Cantine Russo	70
Ca' Rome'	38
Castello Sonnino	48
Comelli	34
D&D	32
I Buongiorno	64
Il Palagio	28
La Rocciosa	76
La Sabbiosa	74
Lava	62
Marchese Malaspina	46
Messapi	68
Riporta	66
San Matteo Vineyard	44
Scimmia	84
Tenuta Cappellina	54
Tenuta Inverso	56
Terre dell'Orso	82
Terre Thuria	78
Villa Infreschi	60

VINI ESTERO

Alambre	108
Barton & Guestier	104
Charles Bailly	94
Grand C	88
Invivo	100
Lancers	106
Louis Tête	98
Mirabeau	102
Real Companhia Velha	110
Svetlik	92
Veuve Auguste Tailhan	96



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE VRANKEN

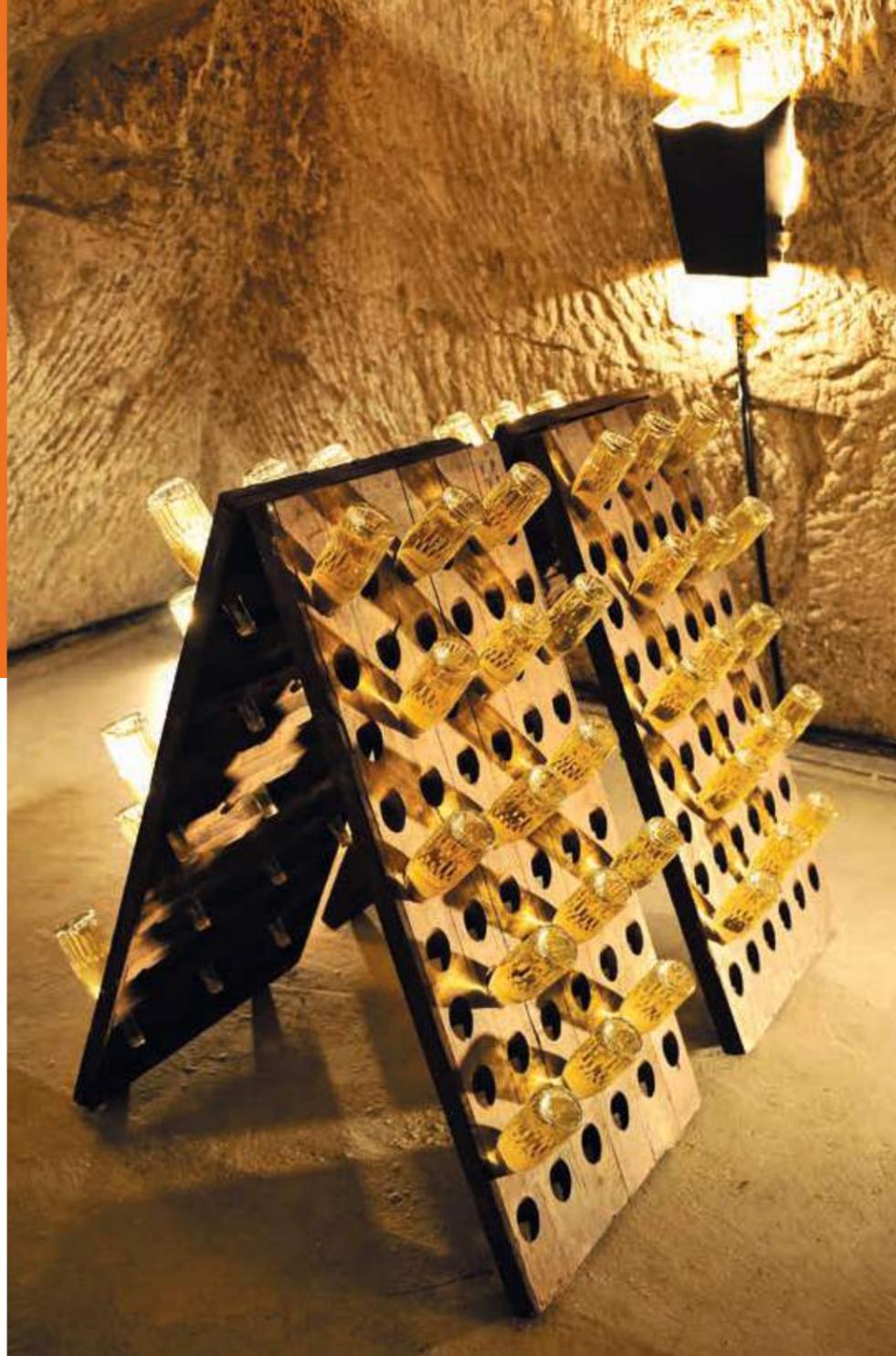
REIMS - FRANCE

Nel corso dei decenni, Paul-François e Nathalie Vranken hanno costruito una vera e propria famiglia, un gruppo solido come una roccia e uno dei più grandi gruppi vinicoli francesi. Nel 1976, Paul-François Vranken fondò la Maison Champagne Vranken acquisendo la Maison Pommery. I vigneti di Vranken sono stati creati pazientemente a partire dal 1976: sono "vigneti di proprietà" e la maggior parte di essi è costituita da parcelle classificate Premier e Grand Cru. I vigneti VRANKEN-POMMERY sono stati nominati "Viticoltura sostenibile in Champagne" grazie al loro impegno nell'agricoltura biologica come alternativa di produzione nei vigneti. Il 22 novembre 2018, alle ore 11, presso il Palazzo Reale di Bruxelles, il Re e la Regina del Belgio hanno conferito a Paul-François Vranken il mandato reale per lo champagne Vranken. Il mandato reale è apposto su ogni bottiglia di Champagne Vranken.



ORIGINE: REIMS





CHAMPAGNE
Diamant
 VRANKEN
 Maison fondée en 1976

Cuvée Diamant: per il 20° compleanno di Demoiselle lui offre a lei un diamante

Ci sono momenti in cui le idee possono essere buone, mentre altre idee possono essere veramente innovative; alcuni possono addirittura essere brillanti, mentre altri sono semplicemente magici. L'idea di una bottiglia speciale è stata ciò che ha portato allo straordinario successo degli champagne Vranken. Una bottiglia unica, dalle forme e volute morbide e rotonde; una bottiglia di champagne per la prima volta con una forma diversa, riservata a un'unica annata: un omaggio a un'arte meravigliosa... Questa è stata l'idea di Paul- François Vranken, per creare Cuvée Demoiselle e realizzare il primo champagne brut diverso dagli altri.

Le idee, tuttavia, sono fatte per crescere, cambiare e diventare più raffinate prima di fiorire completamente con il tempo, l'apprendimento e il miglioramento. Ora, vent'anni dopo la nascita di Demoiselle, come un dono unico, Vranken ha creato Diamant per portare l'idea originaria al suo culmine. Per realizzarlo è stato necessario un primo calco, seguito da un secondo e poi da un terzo, perché scolpire una bottiglia non è un'impresa facile. Le dimensioni devono essere perfette, la maneggevolezza comoda, il tocco piacevole, tutto per deliziare l'occhio con questa scoperta inaspettata.

Assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir, con uve provenienti da soli Grands e Premiers Crus, selezionati per il loro carattere, il loro bouquet di aromi e la struttura



La bottiglia della Cuvée Diamant è caratterizzata da un vetro molto chiaro, raro nel mondo dello Champagne, che necessita di una copertura protettiva in velina, realizzata appositamente per questa esigenza.

CUVÉE DIAMANT BRUT

Assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir, con uve provenienti da soli Grands e Premiers Crus, selezionati per il loro carattere, il loro bouquet di aromi e la struttura.

6500	Bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct
6501	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
6502	Astuccio Gift Box 75 cl	6 pz x ct
6503	Bottiglia 150 cl	3 pz x ct
6504	Astuccio Gift Box 150 cl	3 pz x ct
6505	Cassetta in legno 300 cl	1 pz x ct



CUVÉE DIAMANT ROSÉ

Cuvée creata esclusivamente con uve provenienti da Grands Crus e Premiers Cru, assemblaggio di Chardonnay Pinot Noire a cui si aggiunge un tocco di vino rosso di Cumières, villaggio classificato Premier Cru, per conferire eleganza e generosità a questo champagne.

6512 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6513 Astuccio Gift Box 75 cl 6 pz x ct



CUVÉE DIAMANT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay, il vitigno principe della regione Champagne. Cuvée prodotta meticolosamente con uve provenienti dalla prestigiosa Côte des Blancs

6510 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6511 Astuccio Gift Box 75 cl 6 pz x ct



CUVÉE DIAMANT MILLÉSIMÉ 2014 GRAND CRU

Grands Crus della Côte des Blancs: Avize, Cramant e Mesnil-sur-Oger.

6506 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6507 Astuccio Gift Box 75 cl 6 pz x ct



CUVÉE DIAMANT BLEU MILLÉSIME 1996

Un'annata eccezionale in edizione limitata. Lo Chardonnay della Côte de Blancs fornisce finezza, eleganza e mineralità. Il millesimo 1996 è considerato tra i migliori di tutto il secolo scorso.

6508 Bottiglia 75 cl 1 pz x ct
6509 Cofanetto 75 cl 1 pz x ct



CHAMPAGNE
Demoiselle
 VRANKEN
 MAISON FONDÉE EN 1976

Villa Demoiselle, una gemma dell'Art Nouveau sede degli Champagnes Vranken

Demoiselle era all'inizio del XIX secolo il nome comune francese dato alle libellule, come quelle che volano attorno allo stagno, situato ai piedi del castello, che alimenta un affluente del Surlé.

Villa Demoiselle è tornata a nuovo splendore grazie alla passione dei suoi proprietari, Paul-François e Nathalie Vranken, dopo essere stata abbandonata per molti anni.

La villa è espressione unica della stretta collaborazione tra architetti, ebanisti e decoratori uniti dalla stessa ispirazione, tra Art Nouveau e Art Déco.

Grazie al loro know-how, questi artigiani hanno fatto rivivere lo splendore delle decorazioni murali disegnate a matita, rivelando nuovamente i motivi floreali e geometrici delle vetrate. Oggi, Villa Demoiselle vanta una straordinaria collezione firmata dai più grandi artisti dell'epoca Art Nouveau con importanti opere di Majorelle, Serrurier-Bovy, Selmersheim, Daum, Gallé, per citarne solo alcuni... i suoi mecenati vogliono che questa proprietà sia ambasciatrice del savoir-faire di questi maestri artigiani.

Ispirati alla storia del castello sono stati creati gli emblemi e la forma della bottiglia di Cuvée Demoiselle: le libellule e gli iris, simboli dell'Art Nouveau.



CUVÉE DEMOISELLE EO BRUT

L'assemblaggio privilegia lo Chardonnay. È stata la prima bottiglia forgiata dedicata ad uno champagne non millesimato. Ispirata ai disegni all'Art Nouveau, ha delle foglie stampate nel vetro.

6523	Bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct
6524	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
6525	Astuccio Gift Box 75 cl	6 pz x ct
6526	Bottiglia 150 cl	3 pz x ct

CUVÉE DEMOISELLE EO ROSÉ

Champagne Brut Rosé. Segue gli stessi principi d'assemblaggio di Chardonnay e Pinot Noir. Ma il suo colore deriva da un Pinot Nero del Grand Cru di Bouzy, leggermente macerato e scelto per la sua bella maturità.

6520	Bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct
6521	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
6522	Astuccio Gift Box 75 cl	6 pz x ct



CUVÉE DEMOISELLE EO TETE DE CUVÉE

Chardonnay, il vitigno principe della regione Champagne.
Da uve provenienti dalla prestigiosa Côte des Blancs.

6514	Bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct
6515	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
6516	Astuccio Gift Box 75 cl	6 pz x ct
6517	Bottiglia 150 cl	3 pz x ct
6518	Astuccio Gift Box 150 cl	3 pz x ct
6519	Cassetta in legno 300 cl	1 pz x ct



**DEMOISELLE BRUT PARISIENNE
LA CLASSE PARIGINA**

Champagne brut a prevalenza di Chardonnay.
Affina per un minimo di tre anni nelle nostre cantine.
Per rendere indimenticabili tutti i momenti di gioia ed
emozione.

6527	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
6528	Astuccio Gift Box 75 cl	6 pz x ct



L'ultima creazione Vranken è uno champagne autentico senza artifici.

Questa nuova Cuvée Brut Nature non zuccherata è una nuova interpretazione della tradizionale miscela di Champagne.

La Cuvée Brut Nature è un'espressione vera e intensa dei suoi vitigni: ne esalta i sapori e la qualità della regione dello Champagne.

Una miscela armoniosa di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier.

Proporzioni zuccheri: «Zero», senza zuccheri aggiunti. Invecchiato in cantina per più di quattro anni.

Perfetto per l'aperitivo. Il Vranken Brut Nature si sposa bene anche con il pesce alla griglia, scottato, in camicia o al cartoccio. Quest'annata è consigliata anche con i crostacei e soprattutto con le ostriche.



BRUT NATURE VDC

Aspetto: colore giallo dorato con sottotono ambrato. Spuma consistente e vivace.

Olfatto: il primo profumo è sottile e diretto, con aromi di frutta bianca che si aprono su frutta da confettura con un finale di frutta secca.

Gusto: un sapore franco e preciso, poiché non viene aggiunto zucchero quando si elimina il sedimento, seguito dal sapore fruttato del Pinot Meunier. Un bel finale lungo ed estremamente fresco.

6530	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
6531	Astuccio 75 cl	6 pz x ct



BRUT VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

Da uve: 40% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 28% Meunier

Invecchiamento: 2 anni e mezzo in cantina

Olfatto: le prime note percepite sono di frutta cotta e frutta nera, seguite da aromi floreali e di limone provenienti dallo Chardonnay. Si percepiscono anche alcuni aromi evolutivi (pane tostato, brioche) grazie all'affinamento in cantina.

Gusto: Al palato, ancora una volta, i vitigni neri dominano con una bella rotondità, lasciando il posto alla freschezza e alla purezza dello Chardonnay, per terminare con un finale lungo, salino e gessoso. Il dosaggio di 10 g/L aggiunge una leggera dolcezza e sostiene la complessità della miscela.

Momenti di degustazione: Unendo struttura e tensione, questo champagne è il compagno perfetto per un aperitivo o un pasto, accompagnando carni bianche come la suprema di pollame con spugnone.

6529	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
------	-----------------	-----------



CHAMPAGNE CASTELNAU

Champagne Castelnaud è ideale per essere condiviso. Ti porterà attraverso un viaggio nel suo mondo, con la sua personalità unica
Carine Bailleul, Cellar Master

Uno stile definito da donne Cellar masters da almeno 30 anni, ridisegnato da Carine Bailleul, Cellar Master
La firma dello Champagne Castelnaud: esplorare i percorsi della memoria come ricordi d'infanzia di momenti condivisi con i propri cari attorno a pasti condivisi.
Tante le sensazioni regalate dalle diverse cuvée: il desiderio infantile di un cioccolatino, o il profumo rassicurante del sottobosco durante una passeggiata nel bosco



ORIGINE: REIMS



BRUT

BLEND: 40% Chardonnay, 40% Meunier, 20% Pinot Noir
Invecchiato per almeno cinque anni in cantina, questo champagne è l'eredità di decenni di competenza e passione. Celebra la ricca diversità dei terroir, da cui proviene lo Chardonnay, la principale uva presente nell'assemblaggio, per conferire tutta la sua freschezza, profondità di sapore e lunghezza.
NOTE DI DEGUSTAZIONE: Degustare questo champagne Brut significa apprezzare il carattere raffinato e brillante dello Chardonnay, attorno a un nucleo di frutti maturi a nocciolo giallo, e il sapore carnoso e pieno del Pinot Nero.
Assemblaggio di vini della vendemmia in corso e 30% di vini di riserva, con le sue note tostate, lo champagne gioca sulla profondità e sulla generosità

5214	Bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct
5212	Bottiglia 75 cl	6 pz x ct
5213	Bottiglia 150 cl	3 pz x ct
5215	Cassetta in legno 300 cl.	1 pz x ct

**ROSE'****BLEND**

30% Chardonnay, 50% Meunier, 20% Pinot Noir

È la predominanza del Meunier a rendere questo Rosé così appetitoso. Pinot Nero e Meunier vieilles vignes (vecchie vigne) vinificati in rosso danno vita ad una cuvée sottile ed equilibrata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un blend di uve rosse e bianche, provenienti da vecchi vitigni di Pinot Nero e Meunier, esalta l'intricato equilibrio degli aromi. Il pompelmo è un'aggiunta inaspettata, lasciando dietro di sé una piacevole sensazione di freschezza.

5217 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct
5218 Bottiglia 150 cl 3 pz x ct

**EXTRA BRUT****BLEND**

40% Chardonnay, 40% Meunier, 20% Pinot Noir

Invecchiamento in cantina almeno di 5 anni

La gloriosa semplicità e finezza di uno champagne puro e genuino. La chiarezza scolpita dello Chardonnay e il Meunier squisitamente rotondi sono in perfetto equilibrio, sostenuti da un basso dosaggio. L'invecchiamento conferisce una delicata profondità a questa miscela leggerissima.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un contrasto di note tostate, il sentore di brioche e frutta secca conferiscono vivacità stuzzicando l'appetito prima di lasciare il posto ad un finale elegante e leggero.

5216 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct

**BLANC DE BLANCS MILLESIME' 2009****BLEND**

100% Chardonnay

Lo Chardonnay in tutte le sue sfumature vera gloria dalla Côte des Blancs, Vityrat e Montagne de Reims.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è oro brillante, la bollicina è vivace e delicata.

Questa cuvée, sempre vintage, rivela l'essenza della sua annata: un solare 2009.

Il naso ti trasporta attraverso le garighe del sud della Francia, sotto il sole estivo con le sue note di limone, foglie di alloro, fiori di elicriso e rosmarino. Una leggera nota tostata, firma personale della cellar master Carine Bailleul, seduce brevemente con i suoi profumi.

La bocca è armoniosamente segnata da spezie morbide (curry e zafferano) e note dolci che ricordano i tipici dessert di Provenza, nocciole fresche, mandorle, uvetta, frutta candita. Il finale è fresco ed evidenziato dagli agrumi che incantano il palato

5209 Astuccio Gift Box 75 cl 6 pz x ct

**BRUT MILLESIME'****BLEND**

50% Chardonnay, 20% Meunier, 30% Pinot Noir

Celebrando l'espressione unica di un singolo anno di vendemmia, lo champagne millesimato Castelnaud unisce la limpidezza e la generosità dello Chardonnay al carattere rassicurante e avvolgente del Pinot Nero. Un'alleanza di grande abbondanza

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'invecchiamento prolungato fornisce a porta verso un mondo di arrosti, note tostate, con sfumature di menta e sentori di agrumi che respirano un sussurro di leggerezza e freschezza.

Come un viaggio nel tempo.

5210 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct
5211 Bottiglia 150 cl 1 pz x ct



CHAMPAGNE
WARIS HUBERT
AVIZE

In questa prestigiosa denominazione, Stéphanie et Olivier WARIS, quarta generazione, elaborano degli Champagne esaltando i loro prestigiosi terroirs: i Grands Crus Avize, Chouilly, Cramant, Oger, Aÿ, i Premiers Crus Grauves e Bisseuil insieme a Barbonne-Fayel, Marfaux, Merrey-sur-Arce, Monthelon, terroirs di carattere. Ne rivelano la finezza dal loro amore del mestiere di Récoltant - Manipulant.

Olivier è un vignaiolo minuzioso, perfezionista, al cuore dell'azione. Stéphanie è anche lei molto dinamica. Mantiene con successo e piacere l'agricoltura ereditata dei suoi genitori accanto alla vigna.

Nel 1997, Stéphanie e Olivier si sposarono e iniziarono a sviluppare la loro propria tenuta. Il primo tirage è stato fatto nel 1998, seguito dalla prima commercializzazione nel 2001. Insieme, hanno avuto 3 bambini Antonin (1999), Cyprien (2003) e Blanche (2009). Sono tutti e 3 presenti durante la vendemmia e tirage.

Ansiosi della qualità del loro terroir e dell'ambiente, lavorano i suoli delle loro Grand Cru a cavallo. La loro filosofia essendo degli champagne con poco dosaggio per fare risaltare la mineralità e aromi floreali dei loro preziosi terroirs.



ORIGINE: AVIZE



ALBESCENT - BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT

Blanc de Blancs Grand Cru emblematico della Maison. Cristallino, con accenti di zucchero d'orzo, mette in risalto lo Chardonnay, il nostro vitigno preferito

Da uve: 100% Chardonnay proveniente da 3 villaggi Grands Crus della Côte des Blancs: Avize, Oger e Cramant.

Aspetto: colore oro paglierino con eleganti riflessi verdi

Olfatto: si avvertono aromi di fiori bianchi, fiori di vite e acacia. Si apre poi con note complesse di agrumi, zucchero d'orzo, grano maturo e mandorle. Sullo sfondo emerge questo profumo elegante, leggermente mentolato, che è una delle caratteristiche dei vini della Maison Waris-Hubert.

Palato: attacco rotondo, tenero e fruttato è seguito da un'elegante freschezza.

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6-8 mesi.

Affinamento: circa 3 anni su pupitre a temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 30.000

5302 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
5303 bottiglia 150 cl 3 pz x ct



ARMORIAL - BLANC DE NOIR BRUT

Raccolta dei simboli della famiglia: un terroir, un vitigno, uno stile. Riflesso delle armi del Domaine: il know-how senza eguali di una famiglia di Grandi Avize. Un vino per tutti i tempi.

Da uve: 100% Pinot Noir

Aspetto: oro pallido con sorprendenti riflessi verdi

Olfatto: aromi di fiori bianchi, dolci, pasticceria e frutta secca, sorprende piacevolmente sia al naso che alla vista.

Palato: un attacco fresco, fruttato e carnoso. Di buona persistenza, facile e piacevole da degustare.

Vinificazione: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6 mesi.

Affinamento: in cantina per circa 2 anni su pupitre a temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 40.000

5300 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ESTENCE - PREMIER CRU EXTRA BRUT

Prende il nome dal suo carattere scintillante ("estenceler": scintillare). Ha una personalità atipica. La sua legnosità conferisce allo Chardonnay un'espressività affumicata e tonificante, rafforzata dal Pinot Nero

Da uve: 60% Chardonnay élevé 9 mois en fût, 40% Pinot Noir provenienti dal villaggio Premier Cru di Grauves

Aspetto: colore "foglia oro", scintillante e ornato da una fine effervescenza.

Olfatto: naso discreto rivela note floreali, persino speziate, leggermente agrumate.

Palato: In bocca mostra una bella nobiltà con una piacevole ricchezza. Ampio e deciso, il suo finale è tonificante e delicatamente legnoso.

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in botti di rovere per 9 mesi.

Affinamento: in cantine su pupitre per circa 3 anni a temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 30.000

5308 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LILYALE - GRAND CRU BLANC DE BLANCS ZÉRO DOSAGE

Si dice che abbia un candore puro e limpido, che sia bianco giglio. Non dosato, Lilyale è lo specchio disadorno dei terroir Grand Cru della Côte des Blancs. Fresco e floreale, con note agrumate, va degustato con attenzione, proprio come quello utilizzato durante la sua vinificazione.

Da uve: 100% Chardonnay proveniente da 3 villaggi Grands Crus della Côte des Blancs: Avize, Oger e Cramant

Aspetto: limpido e abbagliante, è oro pallido con intensi riflessi verdi.

Olfatto: piuttosto intenso fin dai primi istanti con un registro floreale e primaverile, con alcune note di lime, menta ed erba appena tagliata. Mescolato con aromi di frutta bianca e prugna Mirabelle fresca, compaiono poi note di pasticceria e brioche.

Palato: l'attacco è franco e di una certa ampiezza, poi il vino si afferma piacevolmente. Robusto, dritto, è denso nella metà palato con vivaci note di limone. Una certa mineralità non è esente da questo vino dalle note agrumate.

Vinificazione: Vinificazione a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6-8 mesi.

Affinamento: in cantina per circa 3 anni su pupitre ad una temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 30.000

5305 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
5306 bottiglia 150 cl 3 pz x ct



SUCCULENTE - PREMIER CRU ROSÉ BRUT

Nato da una miscela di terroir rinomati, questo blend Rosé è stato chiamato con un nome evocativo della sua personalità divertente e audace. Succulento, con i suoi aromi di deliziosi frutti rossi che invitano alle feste.

Da uve: 85 % Chardonnay, 15 % Pinot Noir provenienti da 2 villaggi Premier Cru: Grauves e Bisseuil

Aspetto: indossa un abito rosa "girly", segnato da riflessi viola quasi neon.

Olfatto: fine, elegante, tra note floreali e aromi di frutti rossi, ribes e lampone. Più indulgenti, note di caramelle di mora e ribes nero completano questo set divertente e delizioso

Palato: tagliente, vivace, segnata da note di ribes rosso. È un vino fresco, con un finale minerale.

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6-8 mesi.

Affinamento: in cantina su pupitre per circa 18 mesi ad una temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 5.000

5310 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SOPHOS BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Un millesimato prestigioso che nasce ad Avize, terroir Grand Cru, culla della famiglia WARIS. Durante la vendemmia 2017, i succhi millesimati sono stati accuratamente conservati e vinificati per conferirgli una personalità pura e complessa.

Da uve: 100% Chardonnay proveniente dal terroir Grand Cru Avize

Aspetto: aspetto satinato e fluido, di un colore giallo paglierino con riflessi giallo limone luminosi e profondi

Olfatto: primi sentori di mimosa, acacia, gelsomino, trasmessi da una cremosa mineralità. Lasciato respirare: note di verbena, pesca e mandorla fresca.

Palato: pulito e fresco sostenuto da un'acidità di limone molto serrata. Il suo palato medio è orchestrato da un'intensa mineralità gessosa che abbraccia il palato. Chiude con un finale esile, leggermente salino e iodato.

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6-8 mesi. Lieviti autoctoni, nessuna refrigerazione, nessuna filtrazione.

Affinamento: in cantine su doghe per circa 5 anni ad una temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 3.500

5307 cassetta in legno 75 cl 1 pz x ct



ERCANBALD - ROSÉ EXTRA BRUT

Ercanbald è un antico nome che significa "naturale" (Ercan) e "audace" (Calvo). Tale è il lavoro preciso e audace svolto su questo rosato da 2 notti di macerazione.

Da uve: 100% Pinot Noir prove niente dal terroir di Merrey

Aspetto: colore che ricorda le bacche di mirtilli rossi

Olfatto: note che ricordano i mirtilli rossi

Palato: delizioso e vinoso

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6-8 mesi.

Affinamento: circa 3 anni su pupitre a temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 1.300

5301 bottiglia 75 cl 3 pz x ct



ANNEXÄ - L'HÔTE D'Aÿ GRAND CRU EXTRA BRUT

Le dieresi Annexä, sottolinea la provenienza del vitigno che lo compone: un Pinot Nero adagiato sulle alte colline che dominano il piccolo villaggio Grand Cru di Aÿ

Da uve: 100 % Pinot Noir – 100 % Aÿ

Aspetto: oro chiaro, luminoso e fluido con riflessi giallo-verdi argentati.

Olfatto: al primo impatto evoca mela rossa, mandarino, verbena e accenti pepati. Lasciato respirare, rivela sapori di citronella, menta fresca e frutti rossi.

Palato: sviluppa una bella concentrazione: fruttato, salinità e lunghezza al palato.

Il finale segue il registro della sua mineralità e delle sue note speziate e fruttate, in un fondente fresco e leggero.

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Fermentazione alcolica a 16°C. Successivamente in tini di acciaio inox per 6-8 mesi.

Affinamento: circa 7 anni su pupitre a temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 3.000

5304 cassetta in legno 75 cl 1 pz x ct



SANS SULFITES - BLANC DE BLANCS PREMIER CRU BRUT

La voluta assenza di solfiti lascia spazio al frutto: questo è il concept di questa cuvée in cui si dà libero sfogo al terreno e al suo vitigno per esprimersi appieno in un Blanc de Blancs puro, minerale e fruttato.

Da uve: 100% Chardonnay proveniente da terroir Premier Cru de Grauves

Aspetto: un aspetto luminoso, satinato e fluido, di colore giallo-verde con riflessi giallo intenso e brillante

Olfatto: il primo impatto è molto arioso, finemente gessoso e iodato, esaltato da note di limone e verbena. L'aerazione rivela note di pompelmo giallo, pera, mela verde, fiori di acacia e chiodi di garofano, pesca, con alcuni accenti di grano e menta piperita

Palato: morbido e fresco, con un'effervescenza cremosa. Sviluppa una sostanza fruttata polposa e croccante, messa in risalto da un'acidità di limone appena tesa. Segue una mineralità gessosa

Vinificazione: a freddo: decantazione a freddo a 4°C per 72 ore. Successivamente alcolica a 16°C. Vinificazione in tini di acciaio inox per 6-8 mesi

Affinamento: circa 2 anni su pupitre a temperatura costante di 11°C.

Bottiglie prodotte (n°): 3.000

5309 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



VINI ITALIA



il Palagio

Trudie 1530 Sting

Nel lontano 1530, la Tenuta Il Palagio era fondata dalla nobile famiglia fiorentina Martelli. L'azienda si trova nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, sulle colline a sud est di Firenze nel comune di Figline Valdarno.

Questa cornice spettacolare è circondata da uno straordinario panorama di campagne ondulate, vigneti, uliveti, cipressi e boschi oltre ad avere una vista unica sugli Appennini.

Nel 1997, Trudie Styler e Sting lo acquistarono.

Hanno messo i loro cuori e le loro anime per renderlo il posto fantastico che è oggi. L'intera tenuta è stata accuratamente restaurata diventando un'oasi di tranquillità e relax.

Trudie e Sting non si sono mai fermati e hanno assunto l'enologo di fama mondiale Riccardo Cotarella.

Le viti hanno più di 20 anni, con una estensione di 30 ettari a conduzione biologica. Questi vigneti raccontano la storia, dove il Sangiovese è il protagonista ed è affiancato da Canaiolo, Colorino, Cabernet e Merlot.



ORIGINE: TOSCANA





**CHIANTI DOCG
WHEN WE DANCE 13°**

Da uve: 90% Sangiovese & 10% Canaiolo, Colorino

Aspetto: Rosso rubino brillante

Olfatto: Bouquet floreale ma soprattutto fruttato: spicca la viola fresca accompagnata da lievi profumi di geranio. Predominano la ciliegia marasca e la fragola mature. Note di erbe aromatiche: alloro e rosmarino

Palato: Il sorso è scorrevole, snello. I tannini sono esili e ben integrati, sentore di liquirizia sul finale. Buona freschezza, corpo medio, persistenza media

Vinificazione: Fermentazione in Acciaio Inox

Affinamento: 6 mesi in Acciaio Inox e successivamente 2 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte (n°): 60.000

5346 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**CHIANTI RISERVA DOCG
LA REGISTA 14°**

Da uve: 100% Sangiovese

Aspetto: aspetto rubino intenso

Olfatto: Al naso spiccano intense note fruttate di frutti di bosco e ciliegia matura con gradevoli aromi di liquirizia, tabacco e legno tostato

Palato: Al palato è sapido ed avvolgente, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale

Vinificazione: Vinificazione in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: 6 mesi botte 25hl e successivamente 6 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte (n°): 5.000

5347 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MESSAGE IN A BOTTLE IGT 13,5°

Da uve: 95% Sangiovese & 5% Ciliegiolo

Aspetto: Colore rosso rubino intenso

Olfatto: Note fruttate di frutti rossi maturi e spezie dolci

Palato: Personalit' forte, armoniosa struttura e tannini morbidi con a finale lungo

Vinificazione: in acciaio inox

Affinamento: in acciaio inox

Bottiglie prodotte (n°): 40.000

5343 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MESSAGE IN A BOTTLE IGT 13°

Da uve: 95% Vermentino & 5% Sauvignon

Aspetto: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Profilo delicato e floreale con note di agrumi. Sentore di ananas e banana

Palato: Gusto fresco, piacevolmente acido con un finale lungo

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox

Affinamento: in acciaio

Bottiglie prodotte (n°): 20.000

5342 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



NEW DAY IGT 12,5°

Da uve: 100% Sangiovese

Aspetto: Rosa tenue con lievi screziature coralline

Olfatto: Sentori che ricordano il lampone e ciliegia, accompagnato da sentori floreali di ciclamini

Palato: Fresco e sapido in bocca

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Affinamento: in acciaio

Bottiglie prodotte (n°): 6.000

5345 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



BACI SULLA BOCCA IGT 13°

Da uve: 100% Vermentino

Aspetto: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Profumo di pesca e fiori

Palato: Leggero sapore di drupacee e gelsomino

Vinificazione: Fermentazione alcolica in Acciaio Inox a bassa temperatura, 10-13°

Affinamento: In Acciaio Inox

Bottiglie prodotte (n°): 5.000

5344 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SACRED LOVE IGT 14,5°

Da uve: 100% Merlot

Aspetto: Colore rosso porpora intenso

Olfatto: Al naso ha sentori di ciliegie mature, liquirizia, violetta e cioccolato fondente

Palato: Denso con tannini raffinati e vellutati. Il finale è vibrante e fresco

Vinificazione: Acciaio fermentazione - malolattica in tonneau

Affinamento: 12 mesi in Tonneaux e successivamente 8 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte (n°): 6.600

5350 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SISTER MOON IGT 14°

Da uve: 80% Sangiovese & 20% Cabernet Sauvignon

Aspetto: Frutto scuro, con profondità e densità

Olfatto: Al naso ribes nero, mora, grafite, ciliegia, spezie e melograno

Palato: Potenza esplosiva al palato, pieno e lunghissimo

Vinificazione: Fermentazione in Acciaio Inox

Affinamento: 14 mesi in Tonneaux e successivamente 6 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte (n°): 10.000

5348 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**EVERY LITTLE THING SHE DOES IS MAGIC
BRUT ROSE' 12,5°**

Da uve: 100% Sangiovese

Aspetto: Colore rosa vibrante

Olfatto: Al naso offre frutti tropicali, piccoli fruttidi bosco, note di rosa e melograno

Palato: fresco e frizzante, aprendo un mélange di sapori di frutti rossi che persistono nel finale

Vinificazione: 36 mesi sui lieviti. Caratteristica per il metodo classico rosé senza le macerazioni

Bottiglie prodotte (n°): 6.000

5351 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



La Maison Agricole DeD è una piccola azienda agricola nata nel 2002 con lo scopo di mantenere i terreni di famiglia e recuperare appezzamenti in abbandono sulla collina di Aosta; lì dove un pezzo di storia e di cultura tramandati da secoli si sarebbero assopiti. L'azienda, a conduzione familiare, è collocata sulla sinistra orografica del comune di Aosta, dove si trovano vigne con altezza compresa tra i 700 e i 900 metri slm. Ha ripreso il lavoro fatto dai nonni che, agli inizi del '900, coltivavano la vite e poi dai genitori che partecipano, negli anni '70, alle prime esposizioni dei vini D.O.C. della Valle d'Aosta, con un incremento di superficie da circa 3.000 mq. agli attuali 4,5 ettari. Dal 1° Luglio 2022 prosegue con passione l'attività e diventa titolare d'azienda Denis Desaymonet.



ORIGINE: VAL D'AOSTA



PETITE ARVINE
VALLÉE D'AOSTE DOC 15°
Da uve: Petite Arvine 100%.
Aspetto: Colore giallo paglierino brillante
Olfatto: Al naso floreale e fruttato con sentori di frutta esotica, intenso e fine.
Palato: Armonico, complesso, sapido.
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
N° bottiglie (n°): 2.800

6653 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MUSCAT PETIT GRAIN
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
Da uve: Moscato bianco 100%.
Aspetto: Colore giallo paglierino abbastanza intenso, con riflessi tendenti al dorato.
Olfatto: Fragranza energica e fruttata che ricorda l'uva di provenienza.
Palato: Aromatico, armonico ed equilibrato.
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
N° bottiglie (n°): 1.000

6654 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TORRETTE
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
Da uve: Petit Rouge, Fumin e Cornalin
Aspetto: Rosso rubino che tende al granata con l'invecchiamento
Olfatto: Al naso ricorda la rosa selvatica, la viola e, talvolta, i frutti di bosco
Palato: Armonico, elegante dal sapore secco ed asciutto
Vinificazione: In acciaio.
Affinamento: In bottiglia.
N° bottiglie (n°): 5.500

6644 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6645 bottiglia 37,5 cl 6 pz x ct



GAMAY
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
Da uve: Gamay 100%
Aspetto: Bel rosso rubino la cui intensità può variare molto a seconda delle annate
Olfatto: Profumo delicatamente intenso che ricorda i frutti di bosco e, talvolta, la confettura.
Palato: Assai complesso ed accompagnato da sensazioni di calore e morbidezza.
Vinificazione: In acciaio.
N° bottiglie (n°): 1.000

6646 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6647 bottiglia 37,5 cl 6 pz x ct



PINOT NOIR
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
Da uve: 100% Pinot noir
Aspetto: Rosso rubino scarico che tende al mattonato nel corso dell'invecchiamento
Olfatto: intenso e persistente, ricorda alcuni frutti rossi come la mora e l'amarena.
Palato: Di buon corpo ed equilibrio, caldo e morbido con una certa tannicità
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in bottiglia
N° bottiglie (n°): 2.000

6648 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6649 bottiglia 37,5 cl 12 pz x ct



SYRAH
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
Da uve: 100% Syrah
Aspetto: Color rosso rubino
Olfatto: Al naso ricorda la nota erbacea del fieno essiccato con una sensazione preponderante di spezie
Palato: Lungo e persistente
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in tonneau di rovere francese.
N° bottiglie (n°): 1.500

6650 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



FUMIN
VALLÉE D'AOSTE DOC 14°
Da uve: 100% Fumin
Aspetto: Rosso porpora intenso con evidenti riflessi violacei.
Olfatto: Piacevoli sensazioni olfattive la cui nota identificativa è la speziatura.
Palato: Ampio, caldo, di buona morbidezza e l'eleganza dei suoi tannini lo rendono vellutato.
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in tonneau di rovere francese.
N° bottiglie (n°): 1.500

6651 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
6732 bottiglia 37,5 cl 12 pz x ct



COMELLI

Nel 1946, Paolino Comelli intuì il potenziale delle colline di Colloredo di Soffumbergo e iniziò a recuperare vigneti abbandonati, tramandando la sua passione al figlio Pierluigi, che modernizzò l'azienda e reintrodusse la coltivazione dell'ulivo. Oggi, i nipoti Filippo e Nicola proseguono la tradizione su 12 ettari nei Colli Orientali del Friuli, dove un microclima unico e terreni eocenici favoriscono uini di carattere. La cantina, rinnovata nel 2006, combina tecnologia e artigianalità per esaltare l'identità del territorio.



ORIGINE: FRIULI





ESPRIMO CHARDONNAY IGT 13°
Da uve: Chardonnay, Pinot Grigio, Friulano dai vigneti Colloredo di Soffumbergo
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 3 mesi.
N° bottiglie (n°): 2.000

6716 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



AMPLIUS PINOT GRIGIO IGT 13°
Da uve: Pinot Grigio proveniente dai vigneti "Bondio" e in frazione Togliano di Torreano di Cividale e "San Mauro"
Aspetto: Si presenta con un bel colore giallo carico dai riflessi color rame.
Olfatto: Si percepiscono note fresche di mela renetta, melone verde e mandarino
Palato: Ampio, pieno, con sensazioni fresche di crosta di pane.
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per 2 mesi.
N° bottiglie (n°): 3.500

6717 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



FRIULANO BIO DOC 14°
Da uve: Friulano proveniente dai vigneti "Sot la Mont" e in Colloredo di Soffumbergo (Faedis) e "Cjucule"
Aspetto: Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati
Olfatto: Armonico e fruttato nel ricordo della mandorla dolce, dei fiori di campo e della pesca a pasta bianca
Palato: Gusto pieno e morbido, fresco e fruttato che lo rendono molto invitante
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per 2 mesi
N° bottiglie (n°): 3.500

6655 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SAUVIGNON DOC 14°
Da uve: Sauvignon proveniente dai vigneti "Sottocasa" e "Cacciatore"
Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdi
Olfatto: Il profumo ricorda la salvia, il peperone verde, la nocciola e la pesca a pasta gialla
Palato: Colpisce per la sua intensità e fragranza, con avvolgenti sensazioni di frutta tropicale, menta e peperone.
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per 2 mesi
N° bottiglie (n°): 3.500

6639 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MALVASIA ISTRIANA 14°
Da uve: Malvasia proveniente dai vigneti "Sottocasa" e "Cjucule"
Aspetto: Colore giallo intenso
Olfatto: Bouquet ampio, leggermente aromatico, con sentori di frutti maturi, come l'albicocca e la pesca
Palato: Gusto pieno e morbido che lo rende molto elegante
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per minimo 6 mesi
N° bottiglie (n°): 2.200

6640 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SUFFUMBERGO BIANCO 14°
Da uve: Friulano (50%), Malvasia Istriana (30%), Chardonnay (15%), Picolit (5%)
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per minimo 12 mesi
N° bottiglie (n°): 1.000

6676 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ESPRIMO REFOSCO IGT 13°
Da uve: Refosco dal Peduncolo Rosso dai vigneti Colloredo di Soffumbergo
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 3 mesi.
N° bottiglie (n°): 2.000

6641 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



PIGNOLO DOC 14°
Da uve: Pignolo proveniente dal vigneto "Sottocasa"
Aspetto: Colore rubino intenso, granato se invecchiato
Olfatto: Dall'aroma complesso, con sentori di frutta rossa, prugne, violetta, mora con una leggera nota speziata che si impregna di mille sfumature tra le quali cacao, caffè, cuoio, vaniglia a seguito di affinamento in legno
Palato: Pieno e rotondo con tannicità importante ed avvolgente
Vinificazione: Barriques di rovere francese, per un periodo di almeno 36 mesi.
Affinamento: In bottiglia per 18 mesi.
N° bottiglie (n°): 2.000

6642 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SUFFUMBERGO ROSSO 13,5°
Da uve: Merlot (60%), Refosco dal Peduncolo Rosso (30%), Cabernet Sauvignon (10%)
Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 12 mesi.
N° bottiglie (n°): 8.000

6677 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MERLOT JACO'
Da uve: Merlot
Aspetto: Compatto e vivace nel suo rosso rubino
Olfatto: Intenso con le sue note di ribes nero ed amarena.
Palato: Equilibrato e ricco di sapore, di buona struttura e persistenza
Affinamento: In grandi botti di rovere, per un periodo di circa 8 mesi.
Invecchiamento: In bottiglia per ulteriori 10 mesi
N° bottiglie (n°): 2.500

6678 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



PICOLIT DOC 13°
Da uve: Picolit proveniente dal vigneto "Sottocasa"
Aspetto: Colore giallo dorato ed intenso, denso nel bicchiere
Olfatto: Note di miele d'acacia, albicocca e pasticceria
Palato: Setoso al palato, dolce e intrigante
Vinificazione: La fermentazione procede in piccole botti di rovere francese. Il Picolit viene poi affinato in barrique da 110 litri
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 10 mesi
N° bottiglie (n°): 1.000

6643 bottiglia 50 cl 6 pz x ct



CA'ROME'

La CA'ROME' nasce nel 1980 per volontà del suo fondatore Romano Marengo: uomo semplice, onesto, con grande passione per il vino, la vite e per la sua terra.

Quest'azienda a conduzione familiare è la realizzazione del suo sogno più grande, maturato dopo un'esperienza già trentennale nel settore enologico: essa diventa il progetto che condivide con i figli Giuseppe (da tutti detto Pino), Paola e Maria e con la moglie Olimpia.

Romano insegna loro il suo modo di lavorare, la sua mentalità, l'obiettivo primario: la produzione di vini di qualità. Giuseppe porta avanti i principi paterni seguendo con cura tutte le fasi tecniche della lavorazione, a cominciare dalla selezione delle uve provenienti dai vigneti storici di proprietà della famiglia, situati a Barbaresco e Serralunga d'Alba, gli ultimi dei quali ereditati dalla nonna "Maria di Brün".



ORIGINE: PIEMONTE





STELLA
BARBERA D'ALBA DOC 14°

Da uve: 100% Barbera
proveniente da vigneti nella
zona di Barbaresco
Vinificazione: Affinamento
per 20 mesi in barriques
nuove
Affinamento: 10 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 3.000 circa

6672 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LA GAMBERAJA
BARBERA D'ALBA DOC 14°

Da uve: 100% Barbera
proveniente da vigneti nel
comune di Serralunga d'Alba
Vinificazione: L'affinamento
dura circa 12 mesi, in parte in
botti da 25 hl ed in parte in
bottiglie
Affinamento: 8 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 3.000

6675 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LAINA
BARBERA D'ASTI DOCG 14°

Da uve: 100% Barbera
Vinificazione: 12 mesi, in
parte in botti da 25 hl ed in
parte in barriques
Affinamento: 8 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 2.000 circa

6635 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CERRETTA
BAROLO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
Vinificazione: Invecchiato in
botti di rovere di Slavonia da
25 hl per 24 mesi
Affinamento: 12 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 8.000

6633 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



RAPET
BAROLO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
Vinificazione: Invecchiato in
botti di rovere di Slavonia da
25 hl per 24 mesi
Affinamento: 12 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 3.000

6634 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



James Suckling



Wine Enthusiast



James Suckling



Wine Enthusiast



RIO SORDO
BARBARESCO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
Vinificazione: Invecchiato in
botti di rovere di Slavonia da
25 hl per 24 mesi
Affinamento: 10 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 8.000 circa

6632 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



James Suckling



MARIA DI BRUN
BARBARESCO DOCG 13,5°

Da uve: 100% Nebbiolo
proveniente da vigneti nella
zona di Barbaresco
Vinificazione: Invecchiato in
botti di rovere di Slavonia da
25 hl per 24 mesi
Affinamento: In bottiglia per
12 mesi
N° bottiglie (n°): 2.000 circa

6673 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



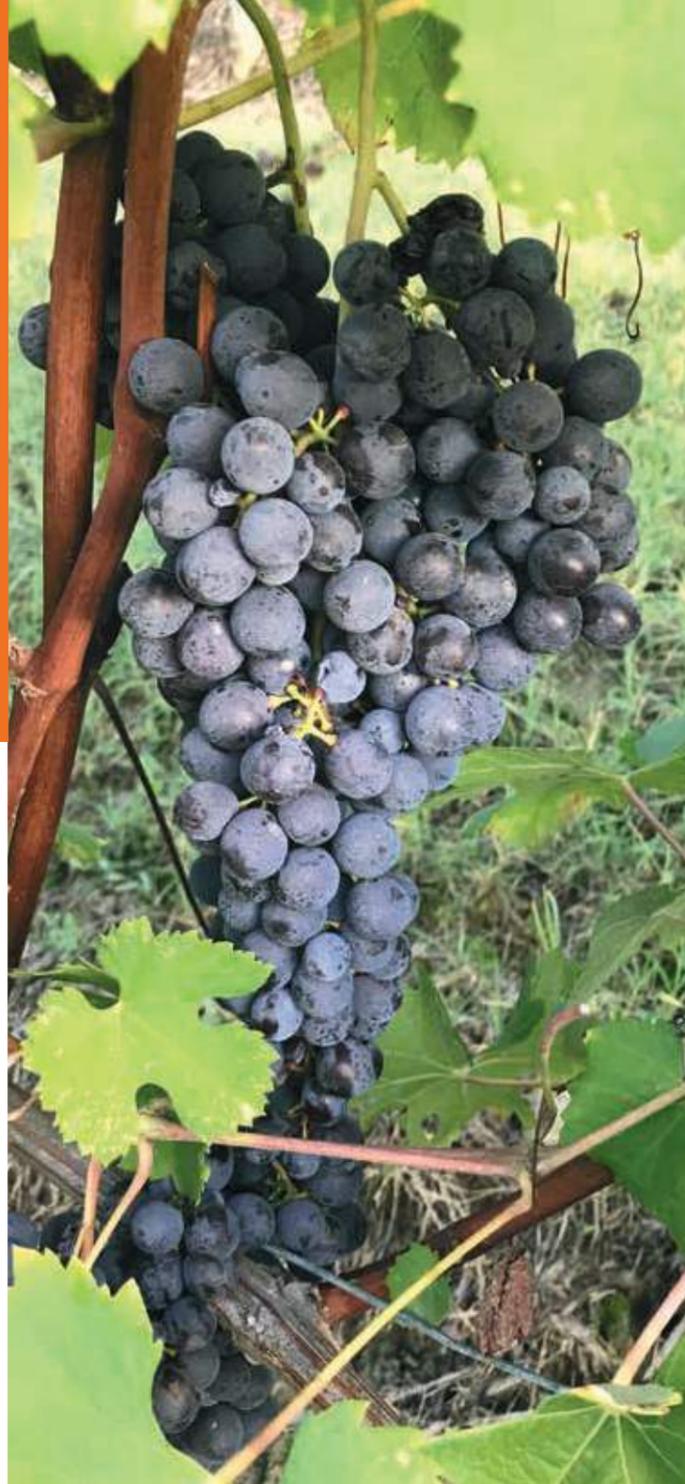
James Suckling



CHIARAMANTI
BARBARESCO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
proveniente da vigneti nella
zona di Barbaresco
Vinificazione: Affinamento
per 20 mesi in botti di rovere
di Slavonia da 25 hl ed una
parte in barriques
Affinamento: 10 mesi in
bottiglia
N° bottiglie (n°): 3.000 circa

6674 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CANTINA FRANCESCO BORGOGNO

since 1930 winemakers in Barolo

In un luogo particolarmente emblematico del territorio del Barolo, proprio all'incrocio tra la storica collina dei Cannubi e quella delle Brunate, negli anni '30 nasce l'azienda agricola a conduzione familiare. L'azienda produce e vinifica esclusivamente le uve provenienti dai vigneti di proprietà che si trovano in zone molto vocate tra i comuni di La Morra, Barolo e Monforte d'Alba. Dall'esperienza vitivinicola della famiglia Borgogno nascono vini di altissima qualità, frutto di un profondo rispetto per le tradizioni e l'ambiente. Da sempre il lavoro della cantina si basa su poche e semplici regole di produzione, mantenendo inalterati tutti i passaggi tradizionali che rendono i vini genuini. L'amore e la passione per queste terre e questi vigneti si tramanda di padre in figlio. Oggi l'azienda viene condotta dai figli di Francesco Borgogno, Claudio e Giancarlo, che guidano ogni fase: dalla gestione dei vigneti, alla produzione, fino alla cura della cantina e della parte enologa.



ORIGINE: PIEMONTE



DOLCETTO D'ALBA
DOC 13,9°

Da uve: Dolcetto d'Alba 100%, provenienti dai vigneti La Morra - Monforte
Aspetto: Rosso rubino molto vivo con riflessi violacei
Olfatto: Delicato e fruttato
Palato: Rotondo, secco e amarognolo con richiami di frutti come l'amarena
Vinificazione: Pigiatura, diraspatura e macerazione in presenza delle bucce per 5/6 giorni ad una temperatura massima di 25-27°C
Affinamento: in vasche di acciaio per 7/8 mesi circa
N° bottiglie (n°): 4.500

6627 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



BARBERA D'ALBA
DOC 14,96°

Da uve: 90% Barbera, provenienti dai vigneti in zona Monforte d'Alba
Aspetto: Rosso vivo con riflessi violacei quando il vino è giovane; rosso rubino intenso dopo l'invecchiamento
Olfatto: Intenso e fruttato; gusto asciutto e di buona corposità
Palato: Amarognolo ma corposo, asciutto e fresco
Vinificazione: Con modo tradizionale; il mosto viene lasciato fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In bottiglia
N° bottiglie (n°): 5.000

6628 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



NEBBIOLO LANGHE
DOC 14,10°

Da uve: 100% Nebbiolo, provenienti dai vigneti in zona Barolo-La Morra
Aspetto: Rosso rubino non particolarmente intenso
Olfatto: netto all'olfatto, al gusto leggero finale erbaceo.
Palato: Secco, asciutto ma comunque corposo con richiami di frutti come il lampone. Con l'invecchiamento diventa morbido e vellutato
Vinificazione: Tramite fermentazione con macerazione per 10-12 giorni e 2-3 rimontaggi giornalieri per lisciviare le vinacce. Il Nebbiolo è un vino ottenuto da una fermentazione poco estrattiva
Affinamento: In acciaio
N° bottiglie (n°): 11.500

6629 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



BAROLO BRUNATE
DOCG 15°

Da uve: vitigno Nebbiolo da Barolo proveniente dal terreno nel comune di La Morra che è una marna calcarea
Aspetto: Rosso rubino, granato molto intenso
Olfatto: gradevole e delicato con richiami di rosa appassita e note di liquirizia e vaniglia del legno
Palato: vellutato, asciutto, rotondo, ricco ed equilibrato nel corpo e nella struttura
Vinificazione: Metodo classico, tradizionale (senza passaggi in barrique)
Affinamento: In botti di rovere di Slavonia
N° bottiglie (n°): 10.000

6710 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



BAROLO CASTELLERO
DOCG 14,5°

Da uve: vitigno Nebbiolo da Barolo proveniente dal terreno nel comune di Barolo che è sabbioso/argilloso
Aspetto: Rosso rubino, granato molto intenso
Olfatto: gradevole e delicato con richiami di rosa appassita e note di liquirizia e vaniglia del legno
Palato: vellutato, asciutto, rotondo, ricco ed equilibrato nel corpo e nella struttura
Vinificazione: Metodo classico, tradizionale (senza passaggi in barrique)
Affinamento: In botti di rovere di Slavonia
N° bottiglie (n°): 4.000

6631 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



James Suckling



James Suckling



SAN MATTEO

Vineyards

Verso la fine dell'800 la famiglia ha iniziato a produrre uva e poi vino a Vesime, in Alta Langa, tradizione che la famiglia ha portato avanti negli anni trasmettendo la passione tra le generazioni.

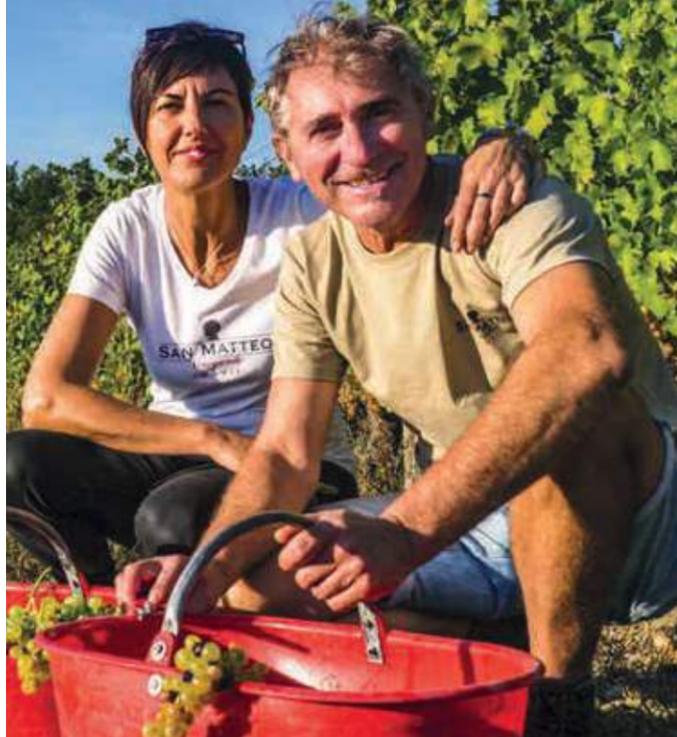
Dopo anni di prove e di studi, le prime bottiglie escono sul mercato nel 2005 per festeggiare la nascita del figlio Matteo, un vero miracolo, da qui la decisione di dare il nome «San Matteo» alla cantina.

Nel 2016 la famiglia ha acquistato «La Palazzina» dove oggi sorge la nuova cantina e dove, a pochi chilometri, oggi sorge Cascina Roma Farmhouse, ristrutturata nel 2018 che si trova nel cuore delle colline di Gavi, patrimonio dell'Unesco.

Totalmente rinnovata presenta ora le più moderne tecniche per la vinificazione. L'intero processo di vinificazione viene eseguito in questa cantina, dalla ricezione delle uve, fino alla pressatura soffice, fermentazione e immagazzinamento a temperatura controllata.



ORIGINE: PIEMONTE



GAVI DOCG 12°

Da uve: 100% Cortese, provenienti dai vigneti Capriata d'Orba, San Cristofaro, Gavi, Francavilla, Provincia di Alessandria
Vinificazione: Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice.
Affinamento: Acciaio
N° bottiglie (n°): 120.000

6600 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



GAVI del comune di GAVI DOCG LA PALAZZINA 12,5°

Da uve: 100% Cortese, provenienti dai vigneti Gavi, Provincia di Alessandria
Vinificazione: in bianco a freddo, in parte macerato sulle bucce per circa 24 ore.
Affinamento: Acciaio.
N° bottiglie (n°): 40.000

6601 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ROERO ARNEIS DOCG 13°

Da uve: 100% Arneis, provenienti dai vigneti Castellinaldo, Provincia di Cuneo
Vinificazione: tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice.
Affinamento: Acciaio
N° bottiglie (n°): 20.000

6602 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TIMORASSO DERTHONA DOC 14°

Da uve: 100% Timorasso Derthona, provenienti dai vigneti Berzano di Tortona, Valpeggina, Provincia di Alessandria
Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per 2-3 giorni, segue pressatura soffice.
Affinamento: in botti di acciaio con successivi periodici batonnage per un periodo di 12 mesi
N° bottiglie (n°): 4.000

6603 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



Marchese MALASPINA

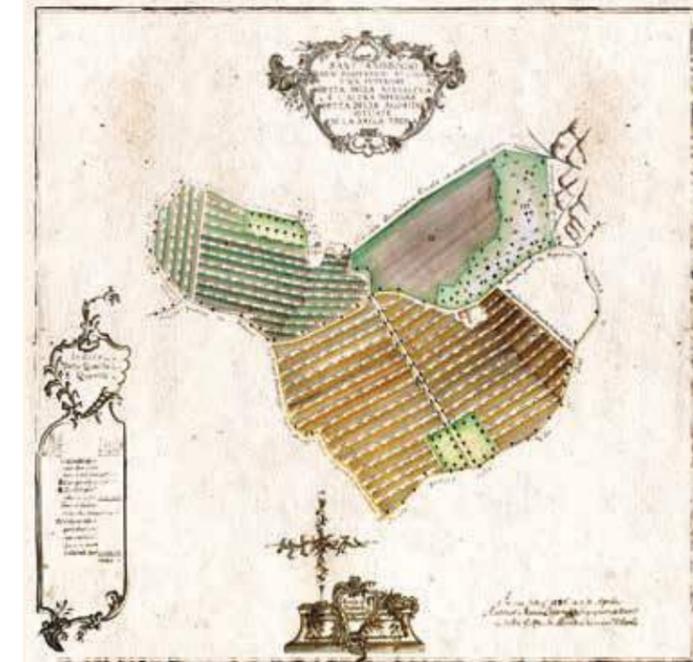
Malaspina sono una delle più antiche famiglie nobiliari d'Europa, discendenti dagli Obertenghi, Marchesi di Toscana. Il capostipite della dinastia fu Oberto I (Obertus), nominato Marchese di Milano e Conte di Luni nel 945 d.C.

Si pensa che il cognome derivi da una frase che disse un nemico dei Malaspina prima di essere ucciso con una spina avvelenata. I Malaspina sono stati legati da amicizia profonda con il più grande poeta e scrittore italiano, Dante Alighieri, autore della Divina Commedia, il Canto VIII del Purgatorio è stato in parte dedicato ai Malaspina a ringraziamento dell'aiuto e dell'ospitalità ricevuta.

I vigneti siti in Bobbio sono per la maggior parte sulle due sponde del fiume Trebbia a partire da un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, fino ad arrivare a 500-600 metri. La cantina durante negli anni 60 ha avuto una trasformazione a livello territoriale, abbandonando le uve autoctone dei Colli Piacentini DOC per virare su variegati francesi con impianti di Merlot, Cabernet, Pinot Nero e Chardonnay volute fortemente da Folchetto Malaspina, nonno di Currado e padre di Obizzo, che apprezzando i vini francesi durante il suo mandato di Console Italiano presso Bruxelles, decise per una rotazione dei vigneti verso variegati più internazionali. Nel 2022 l'azienda vitivinicola festeggia i 250 anni di attività.



ORIGINE: EMILIA ROMAGNA





**METODO CLASSICO
PAS DOSE' 12,5°**

Da uve: Pinot Nero 90%
Chardonnay 10%
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così
da stabilizzare naturalmente il
vino. La base spumante viene
rifermentata, una presa di spuma
di almeno 18 mesi

5298 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**BRUT
METODO CLASSICO 12,5°**

Da uve: Pinot Nero 90%
Chardonnay 10% proveniente dai
vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così
da stabilizzare naturalmente il
vino. La base spumante viene
rifermentata, una presa di spuma
di almeno 36 mesi

6665 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ORTRUGO 12,5°

Da uve: Ortrugo 100% proveniente
dai vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così da
stabilizzare naturalmente il vino.

6667 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



APOLLONIA 12,5°

Da uve: Chardonnay 90% Pinot
Bianco 10% proveniente dai vigneti
nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così da
stabilizzare naturalmente il vino.

6666 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ALEJANDRO 12,5°

Da uve: Pinot Nero 90% Muller
Thurgau 10% proveniente dai
vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Serbatoi di acciaio
dove ha luogo la fermentazione
alcolica ad una temperatura
controllata di 16°C.

6668 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



BOBIUM 14°

Da uve: Cabernet Sauvignon 90%
Cabernet Franc 10% proveniente
dai vigneti nei colli piacentini
Affinamento: In botti grandi e
barriques per un periodo di circa
9-12 mesi

6671 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



OLBERTUS 13,5°

Da uve: Pinot Nero 100%
proveniente dai vigneti nei colli
piacentini
Affinamento: In botti grandi e
barriques per un periodo di circa
9-12 mesi

6754 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SANT'AMBROGIO 14°

Da uve: Merlot 70% Cabernet
Sauvignon 30% proveniente dai
vigneti nei colli piacentini
Affinamento: In botti grandi e
barriques per un periodo di circa
9-12 mesi

6670 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
5299 bottiglia 150 cl 1 pz x ct




CASTELLO SONNINO

La famiglia de Rengis Sonnino ha vissuto nelle stanze del Castello di Montespertoli dall'inizio dell'Ottocento quando fu acquistata da Isacco. Era la casa del grande statista Sidney Sonnino durante gli anni del suo governo. Nel 1987 l'arrivo del barone Alessandro e della baronessa Caterina de Rengis Sonnino, con i loro figli Virginia e Leone, segnò l'inizio di una nuova fase nella vita del castello. Castello Sonnino è una storica tenuta vinicola perfettamente conservata che si affaccia sulle colline del Chianti. A soli 20 minuti da Firenze, Volterra e San Gimignano sulla strada per Pisa e Livorno nel comune di Montespertoli. Il restauro conservativo, l'impegno per la tutela del patrimonio storico-culturale e il rilancio dell'attività vitivinicola hanno reso il Castello Sonnino uno dei siti più interessanti e uno dei migliori produttori del Chianti fiorentino. Il Castello Sonnino produce vino guidato dalla filosofia dei grandi "Chateaux", scegliendo di lavorare solo con uve coltivate nei propri vigneti, che si estendono su oltre 40 ettari. I vini Sonnino hanno personalità e carattere, frutto delle peculiarità di un terroir che dal 1997 è stato dotato della denominazione specifica del Chianti Montespertoli DOCG, la più piccola delle denominazioni del Chianti. L'arrivo del Barone Alessandro de Rengis Sonnino nel 1987 ha aperto nuovi orizzonti: ai tradizionali vitigni del Chianti del Sangiovese e del Canaiolo si sono aggiunti Merlot, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Malbec.



ORIGINE: TOSCANA





**CHIANTI MONTESPERTOLI
D.O.C.G. 13,5°**

Da uve: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Trebbiano provenienti dai vigneti San Leone 1991 - Ugianello 2001
Aspetto: rubino, vivido e luminoso
Olfatto: ciliegia e ribes, viola, petali di rosa e richiami balsamici e speziati.
Palato: dinamico e fresco, con trama tannica. Scalpitante, media persistenza con finale fruttato
Vinificazione: acciaio
N° bottiglie (n°): 60.000

6608 MONTESPERTOLI bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6613 CHIANTI senza sottozona bottiglia 150 cl 1 pz x ct



James Suckling



**CHIANTI
RISERVA 14°**

Da uve: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, provenienti da vigneti Alberone 1997 - Borro Santo 1976 - Ugianello 2001
Aspetto: Rosso rubino brillante.
Olfatto: Note evidenti di frutti rossi, conprevalenza di ciliegia marasca, accompagnate dalle tipiche note floreali di un Sangiovese vivace.
Palato: All'impatto iniziale, è avvolgente ed espansivo, contraddistinto da frutta matura
Vinificazione: vasche di cemento
Affinamento: 14 mesi in botti di Allier francese 27hl
N° bottiglie (n°): 30.000

6609 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



James Suckling



**SAN LEONE
IGT 14,5°**

Da uve: 100% Merlot provenienti dai vigneti San Leone 1993
Aspetto: rosso rubino molto intenso e concentrato
Olfatto: impatto con profumi di confettura di more e mirtili, inchiostro e china, richiami di fiori secchi intrecciati a tabacco, spezie e note balsamiche
Palato: trama tannica intensa e succosa che conduce ad un finale saporito e molto persistente con richiami minerali
Vinificazione: vasche di cemento
Affinamento: l'invecchiamento avviene in barrique di rovere francese per 16/18 mesi
N° bottiglie (n°): 5.000

6690 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**LEONE ROSSO
I.G.T. 13,5°**

Da uve: 30% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 30% Malbec - 10% Syrah provenienti da vigneti Alberone 1997 - Ugianello 2001
Aspetto: rosso rubino con riflessi porpora
Olfatto: intenso e persistente con note floreali e frutta rossa, sfumature speziate
Palato: media struttura, palato morbido con tannini ben armonizzati e finale persistente
Vinificazione: acciaio

6607 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6614 cassetta di legno 300 cl 1 pz x ct



James Suckling



**VIRGINIO
BIANCO I.G.T. 12,5°**

Da uve: 100% Trebbiano provenienti dai vigneti Cantini - Virginio
Aspetto: giallo paglierino
Olfatto: il bouquet emana aromi di mela gialla con sentori di limone e note floreali di agrumi.
Palato: vino fresco e bilanciato con buona persistenza e spiccate note minerali.
Vinificazione: acciaio
N° bottiglie (n°): 5.000

6611 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PICHIUS
ROSE' I.G.T. 13°**

Da uve: 100% Syrah proveniente da vitigno Ragnaia 2014
Aspetto: rosa claret
Olfatto: sentore di forti note floreali accompagnate da sfumature di fragola, ciliegio e note minerali.
Palato: morbido e fresco di buona persistenza con chiusura pulita e frutta
Vinificazione: acciaio
N° bottiglie (n°): 5.000

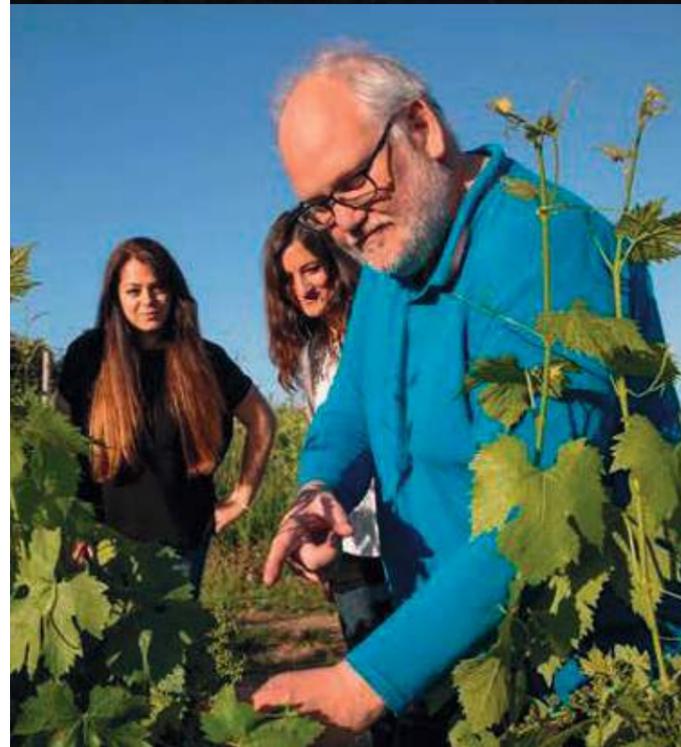
6612 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

TENUTA® Cappellina

Dal cuore delle meravigliose colline del Chianti Classico, la Tenuta Cappellina porta in vita tradizione e innovazione, viticoltura naturale e vinificazione equilibrata. L'azienda è stata acquistata nel 2012 e si trova nel limite meridionale della denominazione Chianti Classico: terreni e clima caldi che creano vini intensi e potenti. Abbiamo una varietà di terreni, dal classico galestro calcareo a fresche argille, ma anche caldi terreni con sabbia e ciottoli. Questa diversità di terreni, vitigni ed esposizioni, offre una serie di variabili che permettono di produrre vini eccellenti ed unici in tutte le condizioni climatiche che un'annata può portare. La cantina si impegna a raggiungere un equilibrio naturale tra i vigneti, cercando di produrre la quantità perfetta di uva su ogni pianta. Senza l'aggiunta di sostanze chimiche, conservanti, coloranti e zucchero. Le uve vengono coltivate senza l'uso di diserbanti, pesticidi e concimi chimici di sintesi. Vini fatti in modo tradizionale in armonia con la natura.



ORIGINE: TOSCANA



90 P.T.
JAMES SUCKLING.COM

James Suckling



ROSATO
14°

Da uve: 100% Sangiovese
Vinificazione: in acciaio
N° bottiglie (n°): 5.000
Vino biologico

6695 bottiglia 75 cl 12 pz x ct



CHIANTI
CLASSICO 14°

Da uve: 95% Sangiovese 5% Canaiolo
Invecchiamento: Sangiovese: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da hl 30
N° bottiglie (n°): 20.000
Vino biologico

6616 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CHIANTI CLASSICO
RISERVA DOCG 14°

Da uve: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo.
Invecchiamento: 30 mesi in tradizionali botti di rovere di Slavonia
N° bottiglie (n°): 6.600
Vino biologico

6617 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

93 P.T.
JAMES SUCKLING.COM

James Suckling



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG 14°

Da uve: 100% Sangiovese
Invecchiamento: 23 mesi in botti tradizionali di rovere da 10 hl, e tempo rimanente in acciaio
N° bottiglie (n°): 6.600

6619 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

93 P.T.
JAMES SUCKLING.COM

James Suckling



DIANNE 14°
TOSCANA ROSSO IGT

Da uve: 100% Cabernet Sauvignon
Invecchiamento: 24 mesi in barriques e tonneaux di 1°, 2° e 3° passaggio
N° bottiglie (n°): 6.600
Vino biologico

6618 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



• TENUTE • INVERSO

FAMIGLIA CIERI

Dove sorge oggi la cantina, prima c'erano i vecchi appezzamenti della stessa famiglia che da quattro generazioni coltiva la vigna e ne lavora le uve.

Tutto nasce intorno al 1935 quando Tommaso Cieri, con la passione per i cavalli e per la campagna decide di ruotare i terreni ereditati dal padre e passarli da frumento ad uva da tavola.

Il figlio di Tommaso, Salvatore Cieri decide nel 1950 di iniziare a vinificare, di trasformare quelle vigne di uva da tavola a grappoli per uva da vino.

Nel 1998 nasce poi l'attuale cantina, costruita dalla terza generazione con materiali più pregiati e di fino.

Con Tommaso Cieri l'acciaio prende il suo spazio per vini complessi che raccontano il proprio carattere con gusti decisi.

Nel 2020 prende in mano l'azienda la figlia, Costanza Cieri, la prima donna a capo dell'azienda. Insieme a lei l'enologo Loriano di Sabatino attua una rilettura dei vini attraverso la raccolta di quaderni e vecchie note sui vini e le vigne degli anni che l'hanno

preceduta. La scelta è stata di ripartire da lì per creare qualcosa di unico.



ORIGINE: ABRUZZO



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 12,5°

Ciò che rende il nostro Trebbiano d'Abruzzo unico nel suo genere è il richiamo autentico al suo vitigno. Una dedica alla sapidità argillosa della terra d'Abruzzo, ai piedi del monte Majella, nel comune di Orsogna a 400 mt sul livello del mare.

Da uve: 100% uve bianche di Trebbiano d'Abruzzo DOC

Aspetto: Giallo paglierino con riflessi dorati
Olfatto: Sentori di pesca e biancospino in perfetta armonia con una nota minerale più profonda.

Palato: L'attacco in bocca è pronto ed immediato, equilibrato con percezione di freschezza e sapidità, mediamente corposo con persistenza lineare ed elegante.

Vinificazione: in bianco

Affinamento: in acciaio

Bottiglie prodotte (n°): 4.000

5319 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TERRE DI CHIETI IGT 13°

Il Trebbiano macerato è un vino importante, che si ottiene da una lunga lavorazione. Oltre ai settori fruttati più intensi, in questo caso si ha lo sviluppo di sentori vegetali molto atipici e rari per un Trebbiano e ciò lo rende unico nel suo genere.

Da uve: 100% uve bianche di Trebbiano d'Abruzzo DOC

Aspetto: Colore forte e deciso di un giallo con riflessi dorati.

Olfatto: Al naso è intenso e complesso, ricorda l'albicocca, gli agrumi canditi e il vegetale tipico del the.

Palato: Al palato si presenta poderoso, morbido e persistente. Mantenendo un'eleganza discreta fa presagire una buona attitudine all'invecchiamento

Vinificazione: macerazione di 4 giorni sulle bucce

Affinamento: affinamento di 5 mesi in vasche di cemento

Bottiglie prodotte (n°): 1.000

5320 bottiglia 75 cl 3 pz x ct



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 13,5°

Il Montepulciano rappresenta il rosso vinoso per eccellenza, dalla forza ed eleganza innate

Da uve: 100% uve rosse di Montepulciano d'Abruzzo DOC

Aspetto: Il colore è di un rosso granato dai riflessi violacei.

Olfatto: Intenso e complesso, ricorda l'amarena e la ciliegia

Palato: Il vino risulta importante al primo sorso, persistente in bocca con un tannino molto fine ed elegante e per nulla invasivo.

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: in acciaio

Bottiglie prodotte (n°): 4.000

5321 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 14°

Un Montepulciano per le grandi occasioni, da aprire quando si desidera un rosso che è protagonista a tavola.

Da uve: 100% uve rosse di Montepulciano d'Abruzzo DOC

Aspetto: Il colore è di un rosso granato dai riflessi violacei.

Olfatto: Intenso e complesso, ricorda l'amarena e la ciliegia mature grazie al suo affinamento in anfora di Grès in ceramica.

Palato: Il vino risulta importante al primo sorso, persistente in bocca con un tannino molto fine ed elegante e per nulla invasivo.

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: in anfora e cemento

Bottiglie prodotte (n°): 600

5323 bottiglia 75 cl 3 pz x ct



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 13°

Il Cerasuolo nasce dalla vinificazione in bianco di uve a bacca rossa di Montepulciano. Il Cerasuolo non è un semplice rosato, è il rosato per eccellenza e nella sua unicità il nostro richiama la tradizione.

Da uve: 100% uve rosse di Montepulciano d'Abruzzo DOC

Aspetto: Color ceruleo con riflessi granati.

Olfatto: Profumi spiccati di amarena e frutti di bosco, leggermente etereo.

Palato: Al palato evidenzia struttura e lunghezza gustativa, il carattere si distingue in una girandola di sensazioni, dal fresco al sapido, dal corposo al caldo, che ne caratterizzano l'armonia

Vinificazione: in bianco in acciaio con metodo del salasso

Affinamento: in acciaio

Bottiglie prodotte (n°): 3.000

5322 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

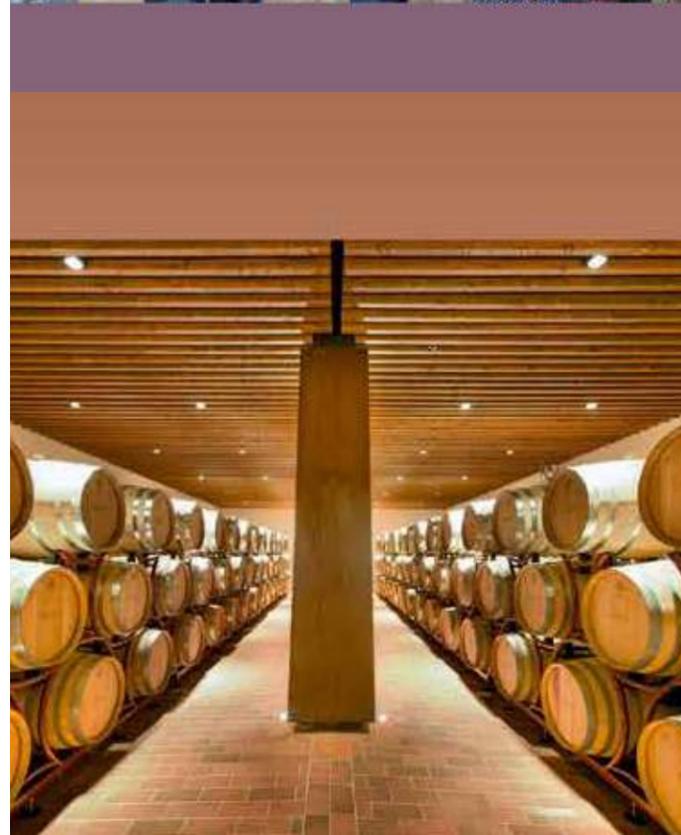


CALDORA

Per scoprire la storia di Caldora, dobbiamo tornare indietro nel tempo, e più precisamente nell'epoca medievale. Ortona, un piccolo paese della costa abruzzese, dove oggi la cantina ha la sua sede. Una città legata alla figura di Jacopo Caldora. Nel 1424 il comandante Jacopo Caldora fu inviato dalla regina Giovanna II per aiutare la città dell'Aquila assediata dai nemici. Il coraggioso soldato Caldora ottenne la nomina a Gran Conte come riconoscimento e come ricompensa, per il coraggio dimostrato, la città di Ortona. Il Castello di Caldora, dimora storica e sede della cantina, sorge maestoso come una sentinella a guardia della città. Le sue mura, erette a difesa del territorio, racchiudono oggi un tesoro prezioso: i vini della tenuta.



ORIGINE: ABRUZZO



CALDORA
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 11,5°

Da uve: 100% Trebbiano D'Abruzzo proveniente da vigneti situati intorno alla città di Ortona, a 230 metri sul livello del mare, sulla costa adriatica della regione Abruzzo.
Aspetto: Colore giallo paglierino vivace intenso
Olfatto: Abbastanza intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta gialla (nespola, albicocca e pesca), floreale con sentore di fiore bianco (zagara)
Palato: Vino di corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persiste
Vinificazione: In acciaio a 12°C
Affinamento: Affinato e filtrato prima dell'imbottigliamento
N° bottiglie (n°): 100.000

6656 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CALDORA
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 13,5°

Da uve: 100% Montepulciano proveniente da vigneti situati intorno alle città di Ortona sulla costa adriatica della regione Abruzzo.
Aspetto: Colore rosa cerasuolo vivace
Olfatto: Il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di piccolo frutto rosso (fragola)
Palato: Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo sempre giovane
Vinificazione: In acciaio a 12°C per preservare il carattere del frutto
Affinamento: Affinato e filtrato prima dell'imbottigliamento
N° bottiglie (n°): 130.000

6657 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CALDORA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 13,5°

Da uve: 100% Montepulciano proveniente da vigneti situati intorno alle città di Ortona, San Salvo e Pollutri sulla costa adriatica della regione Abruzzo.
Aspetto: Colore rosso rubino con riflessi granata
Olfatto: Intenso, persistente e fruttato, con un forte profumo di frutti di bosco
Palato: Un vino corposo, ben equilibrato, leggermente tannico con un retrogusto pulito
Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 24-26°C per 8-10 giorni
N° bottiglie (n°): 160.000

6658 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



COLLE DEI VENTI
PECORINO TERRE DI CHIETI IGT 12,5°

Da uve: Pecorino proveniente da vigneti nell'entroterra del comune di Ortona e dei comuni limitrofi.
Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Olfatto: Aromi di frutta a polpa bianca, soprattutto pere, e note balsamiche che rivelano la buona qualità del legno
Vinificazione: Circa l'80% del mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox termocondizionate ad una temperatura controllata di 12°C, l'altro 20% in botti di rovere da 40hl per rilasciare una moderata nota "boisé" e un carattere più raffinato.
N° bottiglie (n°): 60.000

6659 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ORIGINE: CAMPANIA



Nelle colline soleggiate del Cilento e della Campania, culla di storia, natura e tradizioni, nascono i vini Villa Infreschi. In questa terra, dove il sole si riflette sul mare cristallino e il vento accarezza i vigneti, ogni bottiglia racconta un legame profondo con la Campania Felix, così chiamata dai Romani per la sua straordinaria fertilità e ricchezza.

Villa Infreschi non è solo una linea di vini: è un viaggio tra sapori autentici e identità territoriale, un omaggio alla biodiversità e al patrimonio culturale del Cilento e dell'intera Campania. Ogni etichetta racchiude la passione di chi, da generazioni, coltiva la terra con dedizione e rispetto per l'ambiente. È un invito a scoprire una regione dove la cultura vitivinicola affonda le sue radici nell'antichità, tra i miti della Magna Grecia e le celebrazioni della vita narrate dai poeti latini.

Questi vini rappresentano l'essenza del mediterraneo e delle terre campane, una regione caratterizzata da un terroir unico che dona ai suoi frutti un carattere inconfondibile: la mineralità delle colline, il profumo della macchia mediterranea e la freschezza portata dal vicino mare. La loro produzione segue metodi sostenibili e artigianali, riflettendo una filosofia che valorizza la naturalità e il rispetto per il territorio.

Villa Infreschi è molto più di un semplice calice: è un compagno perfetto per celebrare momenti di convivialità e piacere autentico, in famiglia o con amici, regalando ad ogni sorso un'emozione che richiama la bellezza di una terra generosa e ricca di storia. Da un aperitivo al tramonto sulle coste campane a una cena speciale, questi vini accompagnano ogni occasione con eleganza e autenticità.



VILLA INFRESCHI FIANO 13°

Da uve: 100% Fiano
Aspetto: Giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli
Olfatto: Agrumato, frutta bianca e note di macchia mediterranea
Palato: Sapidità e freschezza in equilibrio con medio corpo. La spiccata acidità tipica del Fiano dona a questo vino una longevità interessante.
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio a bassa temperatura
Affinamento: serbatoi di acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 6.000

5334 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



VILLA INFRESCHI FALANGHINA 13°

Da uve: 100% Falanghina
Aspetto: Brillante giallo paglierino
Olfatto: Note di albicocca e banana si insinuano nei sentori di erbe tipiche della macchia mediterranea
Palato: Grande freschezza in bocca con morbidezza elegante, e sorprendente piacevolezza di facile beva
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio a bassa temperatura
Affinamento: serbatoi di acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 6.000

5332 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



VILLA INFRESCHI ROSATO 12°

Da uve: 100% Bacche Rosse
Aspetto: Buccia di cipolla
Olfatto: Fragolino di bosco con note floreali e persistenza di note iodate
Palato: Morbidezza e sapidità si bilanciano in una setosità delicata
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio a bassa temperatura
Affinamento: serbatoi di acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 6.000

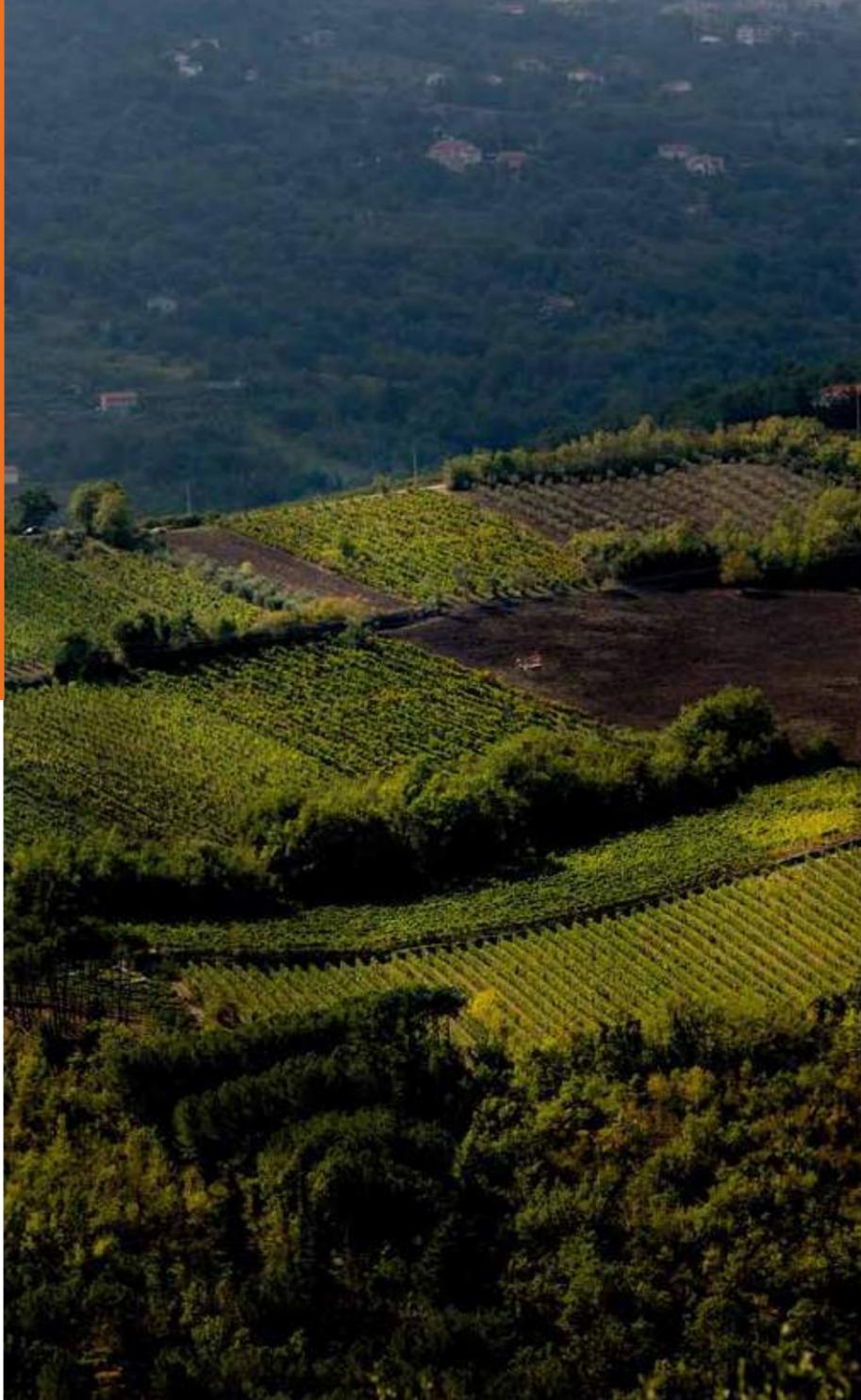
5331 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



VILLA INFRESCHI AGLIANICO 13,5°

Da uve: 100% Aglianico
Aspetto: Rosso rubino con note violacee
Olfatto: Frutti rossi con note di bacche floreali e note di caramello
Palato: Acidità e freschezza in una composizione di more e prugna con note speziate
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio a bassa temperatura
Affinamento: serbatoi di acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 6.000

5233 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LAVA

Con oltre 2000 anni di storia, la Campania è una regione di antiche tradizioni enologiche, che negli ultimi tempi ha saputo produrre vini bianchi e rossi di altissimo livello. Parte della futura Magna Grecia era già chiamata all'epoca "terra del vino" (Enotria) e questo dimostra che in queste zone la produzione di vino era precedente all'arrivo di Ulisse, dei navigatori micenei e dei fenici.

I vini della Campania venivano consumati nelle migliori tavole della Roma patrizia, fino a quando la disastrosa eruzione del vulcano Vesuvio sembrava porre fine alle culture locali. La storica tradizione vitivinicola è testimoniata anche da molti preziosi reperti archeologici che documentano l'ottima qualità dei vini locali, conosciuti in tempi antichi come "vino degli imperatori".



ORIGINE: CAMPANIA



FALANGHINA BENEVENTANO IGT 12,5°

Da uve: 100% Falanghina proveniente da vigneti che si trovano a 400-600 metri sopra il livello del mare
Palato: L'intensità del suo frutto e la sua equilibrata acidità forniscono lunghezza e freschezza al palato. Di medio corpo, ben equilibrato abbastanza intenso e persistente.
Vinificazione: Fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12 - 14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo.
N° bottiglie (n°): 40.000

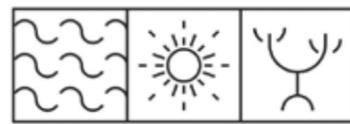
6679 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



GRECO DI TUFO DOCG 13°

Da uve: 100% Greco
Aspetto: Colore giallo paglierino brillante
Olfatto: Bouquet fresco e fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e mela (Golden Delicious), unite a sentori floreali
Palato: In bocca stupisce per la sua intensa sapidità unita ad una piacevole vena di acidità
Vinificazione: Fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12- 14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione
N° bottiglie (n°): 35.000

6664 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



I BUONGIORNO

La storia del rapporto di Teodosio con l'affascinante mondo della produzione vinicola ha radici antiche: è infatti dal padre che eredita la passione per le etichette territoriali e di ricerca, di cui erano soliti fare approvvigionamento, insieme, per arricchire la cantina della celebre Osteria di famiglia. Non ci volle molto tempo infatti, perché Teodosio divenisse un esperto ed apprezzato degustatore, sono centinaia le cantine che Teodosio ha visitato in Italia, Francia, California, Slovenia ed in moltissimi paesi di tutto il mondo. È per clienti dal gusto ricercato ed elegante che, Teodosio Buongiorno, rinomato ristoratore d'eccellenza e sopraffino sommelier, crea la pregiata collezione di vini "I Buongiorno". Ognuno di questi vini è frutto di un lavoro costante e minuzioso che inizia con la ricerca della vigna migliore in base all'età e alle caratteristiche del terreno, passando poi per la potatura e il diradamento dei grappoli, per arrivare infine ai tempi di fermentazione e all'invecchiamento e messa sul mercato.



ORIGINE: PUGLIA



FIANO IGT SALENTO 13,5°

Da uve: Fiano 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: Giallo paglierino
Olfatto: i fiori d'arancio e di tiglio in apertura
Palato: frutti bianchi e floreale
Vinificazione: Raccolta notturna, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e invio alla fermentazione per 30 gg a 13° - 14°C di temperatura
Affinamento: "Sur lies" per 3 mesi in acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 12.000

5324 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ROSALENTO 12,5°

Da uve: Negroamaro 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: Rosa tenue
Olfatto: fruttato e persistente
Palato: fruttato armonico
Vinificazione: Raccolta delle uve e raffreddamento in cella a 8°, pressatura soffice e separazione immediata dalle bucce con una resa del 50%, fermentazione in acciaio a temperatura controllata 14°/18° con lieviti autoctoni.
Affinamento: Criomacerazione a temperatura controllata in acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 4.000

5328 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SUSUMANIELLO SALENTO 14,5°

Da uve: Susumaniello 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: rubino violaceo
Olfatto: Profumato di frutti di bosco e confettura di prugne
Palato: sentori di spezie, pepe e liquirizia
Vinificazione: Macerazione di 5 gg a 20°C di temperatura, fine fermentazione e fine malolattica in tonneau di rovere.
Affinamento: Tonneaux di rovere.
Bottiglie prodotte (n°): 8.500

5325 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



PRIMITIVO IGT SALENTO 14°

Da uve: Primitivo 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: colore rosso rubino intenso
Olfatto: complesso e durevole, con delizioso sentore di frutti rossi ed in particolare amarena
Palato: ricchezza aromatica, che si apre al palato tramite una morbidezza ed una sapidità equilibrata
Vinificazione: Macerazione di 5 gg a 20°C di temperatura, fine fermentazione e fine malolattica in acciaio
Affinamento: Silos acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 6.600

5326 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



NEGROAMARO IGT SALENTO 14°

Da uve: Negroamaro 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: rosso rubino intenso
Olfatto: sentori di frutti rossi e spezie
Palato: Complesso ma morbido al palato, si rivela equilibrato nella sua ricca persistenza
Vinificazione: Macerazione di 5 gg a 20°C di temperatura, fine fermentazione e fine malolattica in acciaio
Affinamento: Silos acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 4.000

5327 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



NERISCO IGT 15,5°

Da uve: Negroamaro 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: rosso rubino con riflessi purpurei
Olfatto: fruttato e floreale
Palato: note di prugna, amarena, china e spezie
Vinificazione: Macerazione di 6 giorni a 20°C di temperatura, fine fermentazione e fine malolattica in acciaio
Affinamento: Silos acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 3.500

5329 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



NICOLAUS IGT 15,5°

Da uve: Primitivo/Negroamaro 100% da vigneti provenienti dalla zona di Brindisi
Aspetto: Rosso rubino intenso
Olfatto: frutti rossi e spezie di lunga persistenza
Palato: frutti rossi, note speziare e tabacco
Vinificazione: Macerazione di 5 giorni a 20°C di temperatura, fine fermentazione e fine malolattica in acciaio
Affinamento: Silos acciaio
Bottiglie prodotte (n°): 7.000

5330 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



RIPORTA

Riporta in italiano significa "portare nuovamente". Per la cantina, questa parola racchiude l'essenza del proprio lavoro: riportare in bottiglia la magia del territorio, la passione della sua gente e il sapere tramandato da millenni.

L'etichetta dei vini Riporta rappresenta gli elementi chiave della natura: il sole, le viti e le uve.

Il sole riscalda e nutre le uve, donando loro una maturazione perfetta e trasformandole in deliziosi frutti di un territorio generoso come la Puglia.

L'armonia dei frutti è il risultato del lavoro paziente degli agricoltori che, per generazioni, hanno saputo assecondare i ritmi della natura.

I vini Riporta racchiudono l'anima del Sud Italia: il calore del sole, la dolcezza delle brezze, la sapienza di mani esperte si uniscono in un'armonia di sapori e profumi straordinari.



ORIGINE: PUGLIA



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 14,5°

Da uve: 100% Primitivo proveniente da vigneti presenti in una delle zone più affascinanti del Salento, tra Sava e Manduria
Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei scuri
Olfatto: Profumo intenso, complesso, fruttato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegie e more)
Palato: Consistenza vellutata e morbida; caldo e abbastanza tannico con lunga persistenza
Vinificazione: Svinatura e fermentazione malolattica in vasche di acciaio
Affinamento: in barriques usate di rovere americano e francese per i successivi 6 mesi
N° bottiglie (n°): 70.000

6661 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



James Suckling

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT 13,5°

Da uve: 100% Primitivo proveniente da vigneti situati a Sava, a breve distanza da Taranto
Aspetto: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Olfatto: profumo complesso con molti frutti rossi
Palato: Corposo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Pronto da bere
Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 24-26°C per 8-10 giorni
Affinamento: In barriques usate di rovere americano e francese per 4-5 mesi
N° bottiglie (n°): 180.000

6746 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

messapi

La Puglia essendo una terra costeggiata da due lati dal mare, è stata sempre terra di approdo per diverse popolazioni e genti di passaggio, che sopraggiungevano dal L'Oriente navigando attraverso il Mediterraneo.

Il più importante insediamento, però, si è avuta durante l'età del Bronzo, nel Salento. I Messapi furono una delle prime popolazioni ad abitare il Salento.

Il nome "Messapi", affidato per l'appunto a questo popolo, deriva dalla parola "Messapia", che vuol indicare "Terra tra i due mari".

La cantina Messapi si trova nell'alto Salento, a Sava, terra di origine del Primitivo di Manduria.



ORIGINE: PUGLIA



**MESSAPI
NEGROAMARO IGT 13,5°**

Da uve: 100% Negroamaro proveniente da vigneti da una delle zone più affascinanti del Salento, tra Sava e Manduria

Aspetto: rosso rubino con riflessi porpora

Olfatto: profumo intenso, vinoso, fruttato, con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco)

Palato: Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudocaloriche, con finale lungo e sapido

Vinificazione: Drenaggio e fermentazione malolattica in vasche di acciaio

N° bottiglie (n°): 70.000

6662 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



Cantine Russo

Vini di Sicilia dal 1860

La tradizione vitivinicola della famiglia Russo si è tramandata da padre in figlio fino ad oggi.

Verso la fine del 1800 il trisavolo Vincenzo Russo si dedicava, insieme alla famiglia, alla coltivazione dei propri vigneti situati nella zona di Solicchiata, Comune di Castiglione di Sicilia a circa 700 m/slm sul versante nord est dell'Etna.

Nel 1955, Francesco e Vincenzo, rispettivamente il figlio e il nipote del trisavolo Vincenzo, decisero di imbottigliare il vino prodotto dai vigneti di famiglia creando una piccola cantina. Il primo vino venne chiamato Solicchiata ed era il 1956; la certificazione D.O.C. Etna venne riconosciuta nel 1968, stesso anno in cui il brand cambiò nome in Rusvini fino ad arrivare al marchio odierno che è Cantine Russo.

Oggi la quarta generazione è rappresentata da Gina e Francesco Russo che insieme al padre Vincenzo gestiscono l'azienda storica di famiglia.



ORIGINE: SICILIA





**MON PIT
BLAN DE BLANC 12,5°**

Da uve: Carricante e Catarratto proveniente dai vigneti presenti nel versante nord-est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia

Aspetto: Colore giallo con riflessi oro

Olfatto: Fresco profumo floreale e di agrumi, con un leggero sentore di crosta di pane

Palato: In bocca è secco, sapido, dal sapore equilibrato e armonico

Vinificazione: Vino bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C.

Affinamento: Il prodotto rimane sui lieviti per 48 mesi, prima di essere degorgiato

6701 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**MON PIT
BRUT ROSE 12,5°**

Da uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio provenienti dai vigneti versante nord-est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia

Aspetto: Colore rosa con riflessi ramati.

Olfatto: Fresco con sentori di agrumi canditi ed erbe aromatiche

Palato: In bocca è secco, dal sapore pieno, armonico ed avvolgente

Vinificazione: In rosato con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C.

Affinamento: Il prodotto rimane sui lieviti per 48 mesi, prima di essere degorgiato

6620 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PIANO DEI DAINI
ETNA ROSATO 13°**

Da uve: Nerello Masalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, provenienti dai vigneti Solicchiata, Castiglione di Sicilia

Aspetto: Colore rosato brillante

Olfatto: Profumi delicati sono quelli delle fragoline di bosco

Palato: Fruttato con una grande freschezza

N° bottiglie (n°): 300

6624 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**CONTRADA CRASA'
ETNA BIANCO 12,5°**

Da uve: Carricante 80%, Catarratto 20%, provenienti dai vigneti Contrada Crasa, Solicchiata, Castiglione di Sicilia.

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto: Profumo delicato e pieno, con sentore di frutta tropicale e frutta a pasta gialla e bianca come pesche, albicocche, melone bianco

Palato: Persistente, corposo e fresco

Invecchiamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

N° bottiglie (n°): 3.000

6702 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**CONTRADA CRASA'
ETNA ROSSO 13,5°**

Da uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, provenienti dai vigneti Solicchiata, Castiglione di Sicilia

Aspetto: Colore rosso rubino brillante

Olfatto: Spicca un gradevole profumo di frutti di bosco e delicate spezie

Palato: Persistente e corposo, con una piacevole nota fruttata che si fonde con un bouquet di confettura di frutti di bosco. Il tannino è elegante. Ottima la persistenza.

Invecchiamento: 12 mesi in barrique di rovere e tonneaux, 1 anno in vasche di acciaio

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

N° bottiglie (n°): 10.000

6623 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**LUCE DI LAVA
ETNA BIANCO 12,5°**

Da uve: Carricante 80%, Catarratto 20%, provenienti dai vigneti Etna Nord, Castiglione di Sicilia

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto: Profumo delicato e pieno, con un leggero sentore di frutta tropicale

Palato: Il sapore è persistente, corposo e fresco

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

N° bottiglie (n°): 10.000

6706 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**LUCE DI LAVA
ETNA ROSSO 13,5°**

Da uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, provenienti dai vigneti Etna Nord, Castiglione di Sicilia

Aspetto: Colore rosso rubino brillante

Olfatto: Vivacità olfattiva e un'armoniosa struttura. I profumi delicati sono quelli dei frutti di bosco e dell'amarena

Palato: Il sapore è fruttato e corposo, con una grande freschezza. In fondo alla degustazione si percepisce struttura ed equilibrio, caratteristiche che lo rendono piacevole.

Invecchiamento: 1 anno in barrique di rovere, 1 anno in vasche d'acciaio

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

N° bottiglie (n°): 25.000

6625 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**RAMPANTE 2014
ETNA ROSSO DOC 13,5°**

Da uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20% provenienti dai vigneti Etna Nord, Castiglione di Sicilia

Aspetto: colore rosso rubino brillante

Olfatto: spicca un gradevole profumo di frutti di bosco ed un lieve sentore di frutta secca

Palato: persistente e corposo, con una piacevole nota balsamica che si fonde con un bouquet di confettura di frutti di bosco e spezie.

Invecchiamento: 20 mesi in barrique di rovere e tonneaux, 4 anni in vasche di acciaio inox

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

N° bottiglie (n°): 3.000

6757 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TENUTA LA SABBIOSA



ORIGINE: SARDEGNA



CARIGNANO DEL SULCIS DOC 13,5°

Da uve: 100% Carignano da vigneti in zona Calasetta
Aspetto: colore rosso rubino.
Olfatto: Bouquet ricco e persistente, fruttato con eleganti note balsamiche di macchia mediterranea tipiche del territorio di produzione.
Palato: Caldo e sapido con la presenza di tannini fini ed equilibrati.
Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperature controllate 26-28° C.
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e successivo affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia
Bottiglie prodotte (n): 5.000

5339 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CARIGNANO DEL SULCIS DOC
SUPERIORE 14°

Da uve: 100% Carignano da vigneti in zona Calasetta
Aspetto: rosso maturo
Olfatto: effluvio di erbe officinali e note balsamiche tipiche della macchia mediterranea che cresce sulle dune sabbiose. Palato: setosità che rende il sorso morbido, caldo con una ventata di freschezza sapida.
Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 27-28° C con aggiunta di un 20% circa di uva non diraspata a grappolo intero, un 3-5% di pied de cuve con lieviti indigeni. Macerazione di 15/20 giorni con attento utilizzo della tecnica del rimontaggio e delestagè.
Affinamento: in tonneau di legno francese per 17/18 mesi, altri 6 mesi in botti d'acciaio e finale in bottiglia di almeno 6 mesi.
Bottiglie prodotte (n): 1.500

5340 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CARIGNANO DEL SULCIS DOC 13,5°

Da uve: 100% Carignano da vigneti in zona Calasetta
Aspetto: colore rosso rubino con riflessi violacei.
Olfatto: Profumo intenso e persistente con evidenti note di frutta matura e confettura.
Palato: Sapore pieno e armonico, con note fruttate persistenti
Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperature controllate 26-28° C.
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e successivo affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.
Bottiglie prodotte (n): 6.000

5341 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LA ROCCIOSA

Tenuta la Sabbiosa sorge di fronte al mare di Sardegna, tra le dune dell'Isola di Sant'Antioco. «Un'isola dell'isola» che fino agli anni '80 era ricoperta da minuscoli vigneti di Carignano. Piccole particelle di viti ad alberello, allevate «come giardini» fino alle spiagge, tra le dune e i ginepri, su terreni sabbiosi sferzati tutto l'anno dai forti e salini venti di maestrale. Viti da sempre a piede franco perché questa è una delle poche zone d'Europa dove la terribile piaga della fillossera non ha attecchito, distruggendo il lavoro secolare dell'uomo. L'intento enoico dell'azienda è sempre stato quello di tornare all'essenza del Carignano: «un vino eccezionale perché la pianta dalla quale deriva ha sofferto la sete, il caldo, il vento e forse anche un po' di fame» diceva G. Tachis «un vino dalla bassa acidità e dal pH molto elevato, ricco di tannici nobili dolci, rotondi, garbati che invecchia lentamente e dolcemente, così come i grandi saggi». Per questo La Tenuta la Sabbiosa ha ripreso a lavorare i vigneti secolari della zona.



ORIGINE: SARDEGNA



IL TINO
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 13,5°
VINO BIOLOGICO

Da uve: 100% Vermentino Biologico da vigneti in zona Sinis
Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Olfatto: Buona progressione olfattiva, sentori di frutta a polpa bianca e gialla, fiori bianchi.
Palato: Sapore fine, fresco, con una lieve e tipica nota amarognola.
Vinificazione: Chiarifica statica e fermentazione a temperatura controllata 17/18° C per dieci giorni.
Affinamento: Sfecciatura e conservazione a temperatura di 15°C con leggeri e frequenti battonage.
Bottiglie prodotte (n): 5.000

5338 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



IL ROSE
CARIGNANO DEL SULCIS DOC 14°
VINO BIOLOGICO

Da uve: 100% Carignano Biologico da vigneti in zona Calasetta
Aspetto: colore rosa cerasuolo con riflessi violacei.
Olfatto: Profumo delicato con note di frutta rossa.
Palato: Sapore armonico e fresco.
Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata a 18°C per 12 giorni con utilizzo di lieviti selezionati.
Affinamento: in contenitori di acciaio. Battonnage per 1 mese.
Bottiglie prodotte (n): 5.000

5337 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



IL BOSS
CANNONAU DI SARDEGNA DOC 14°
VINO BIOLOGICO

Da uve: 100% Cannonau Biologico da vigneti in zona basso oristanese
Aspetto: Colore rosso rubino, luminoso e intenso con riflessi violacei.
Olfatto: Profumi delicati che vanno dalla viola, la rosa ai frutti di bosco.
Palato: morbido, sapido e complesso, tannini ben integrati che accompagnano il vino in un finale persistente.
Vinificazione: macerazione fermentativa a freddo sui 24°-26° C.
Affinamento: 6 mesi di affinamento in acciaio a temperatura controllata
Bottiglie prodotte (n): 4.000

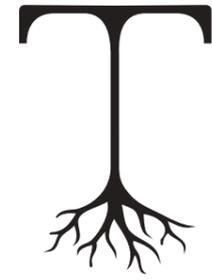
5335 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



IL DON
CARIGNANO DEL SULCIS DOC 14°
VINO BIOLOGICO

Da uve: 100% Carignano Biologico da vigneti in zona Sulcis
Aspetto: rosso con riflessi violacei.
Olfatto: Profumo intenso e persistente con note evidenti di frutta rossa e confettura.
Palato: Sapore pieno, armonico e caldo con note fruttate persistenti.
Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperature controllate 26-28° C.
Affinamento: Acciaio.
Bottiglie prodotte (n): 5.000

5336 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TERRE THURIA
FRANCIACORTA

Un franciacorta
dalla freschezza
inaspettata



ORIGINE: LOMBARDIA



**FRANCIACORTA DOCG
DOSAGGIO ZERO**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
75% Chardonnay 15% Pinot Bianco 10% Pinot Nero
Affinamento 25 mesi
Alcool 12,50°
Acidità totale 6gr/lit
Estratto 19gr/lit

3564 dosaggio zero bt 75 cl 6 pz x ct



**FRANCIACORTA DOCG
BRUT**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
75% Chardonnay, 15% Pinot bianco, 10% Pinot nero
Affinamento minimo 25 mesi
Alcool 12,5% vol.
Acidità totale 6-6,5%
Estratto 18-20 gr/lit

1546 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
1762 magnum 150 cl 00 pz x ct



**FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ MILLESIMATO**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
50% Chardonnay, 50% Pinot nero
Vendemmia a mano in piccole casse
Affinamento minimo 36 mesi
Alcool 13% vol.
Acidità totale 6-6,5%
Estratto 18-20 gr/lit

3976 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**FRANCIACORTA DOCG
SATÈN MILLESIMATO**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
100% Chardonnay
Vendemmia a mano in piccole casse
Affinamento minimo 36 mesi
Alcool 13% vol.
Acidità totale 6-6,5%
Estratto 18-20 gr/lit

4749 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



Accademia delle Belle Uve, prosecco d'eccezione



ORIGINE: VENETO



PROSECCO DOC EXTRA BRUT

5112 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



PROSECCO DOCG EXTRA BRUT

5113 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PROSECCO DOC
ROSÈ**

Vitigno: 100% Glera
Gradazione: 11,5% Vol – zuccheri 10-14 g/l
Provenienza: Zona collinare della provincia di Treviso
Coltivazione: Sylvoz - "Cappuccina modificata"
Piante per Ettaro: 2500-3000
Colore: rosa madreperla brillante.
Perlage fine e persistente
Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4292 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SPARKLING ZERO WHITE

Gradazione: inferiore a 0.5%
Provenienza: Veneto
Colore: Giallo paglierino
Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4295 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TERRE DELL'ORSO

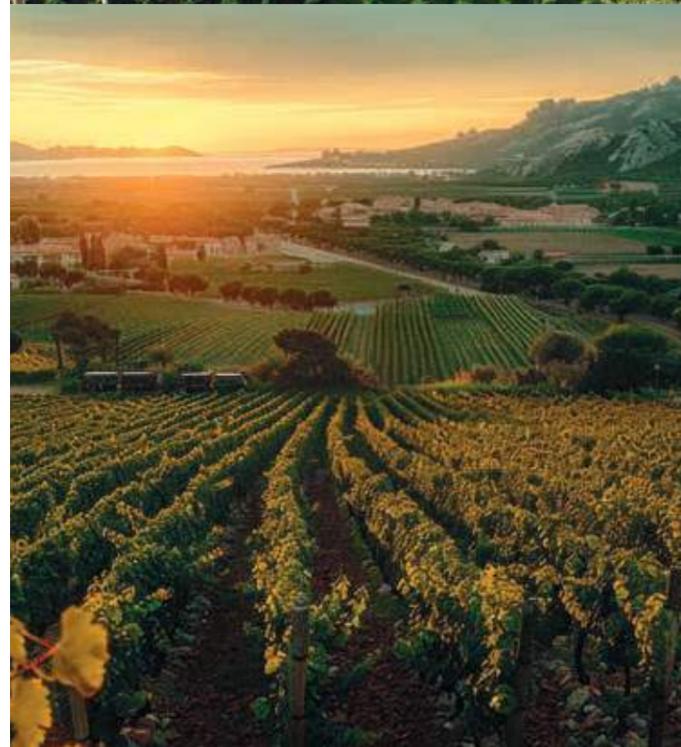
Le grandi bollicine di montagna

Terre dell'Orso Trento DOC nasce da una rigorosa selezione dei migliori uvaggi vendemmiati a mano e provenienti dai vigneti più vocati nel cuore del Trentino.

Sia il Brut che il Brut Rosé vengono affinati sui lieviti per almeno 24 mesi prima di liberare gli inconfondibili aromi e profumi di montagna.



ORIGINE: VENETO



BRUT TRENTO DOC

Zona di origine trentino. 100% Chardonnay
Vendemmia a mano.
Dosaggio 8g/lt
Alcool 12,5% vol.
Temperatura di servizio 6-8 °C

2660 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
2662 bottiglia magnum 150 cl 3 pz x ct



BRUT ROSÉ TRENTO DOC

Zona di origine trentino.
60% Pinot nero, 40% Chardonnay.
Vendemmia a mano.
Dosaggio 8g/lt.
Alcool 12,5% vol.
Temperatura di servizio 6-8 °C

2661 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

SCIMMIA®

L'evoluzione della specie

S CIMMIA® è l'evoluzione della Specie Spumante.
 E' frizzante, allegro, bestiale e piace a tutti coloro che per una sera vogliono divertirsi senza pensieri. Ovunque c'è allegria c'è SCIMMIA®, il nuovo spumante irriverente e provocatorio da servire ghiacciato e da bere rigorosamente in compagnia.



ORIGINE: VENETO



SCIMMIA
 SPUMANTE EXTRA DRY

4296 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



VINI ESTERO




GRAND C

Le persone dietro GRAND C sono Axel Wulfken e Jacques Cattin.

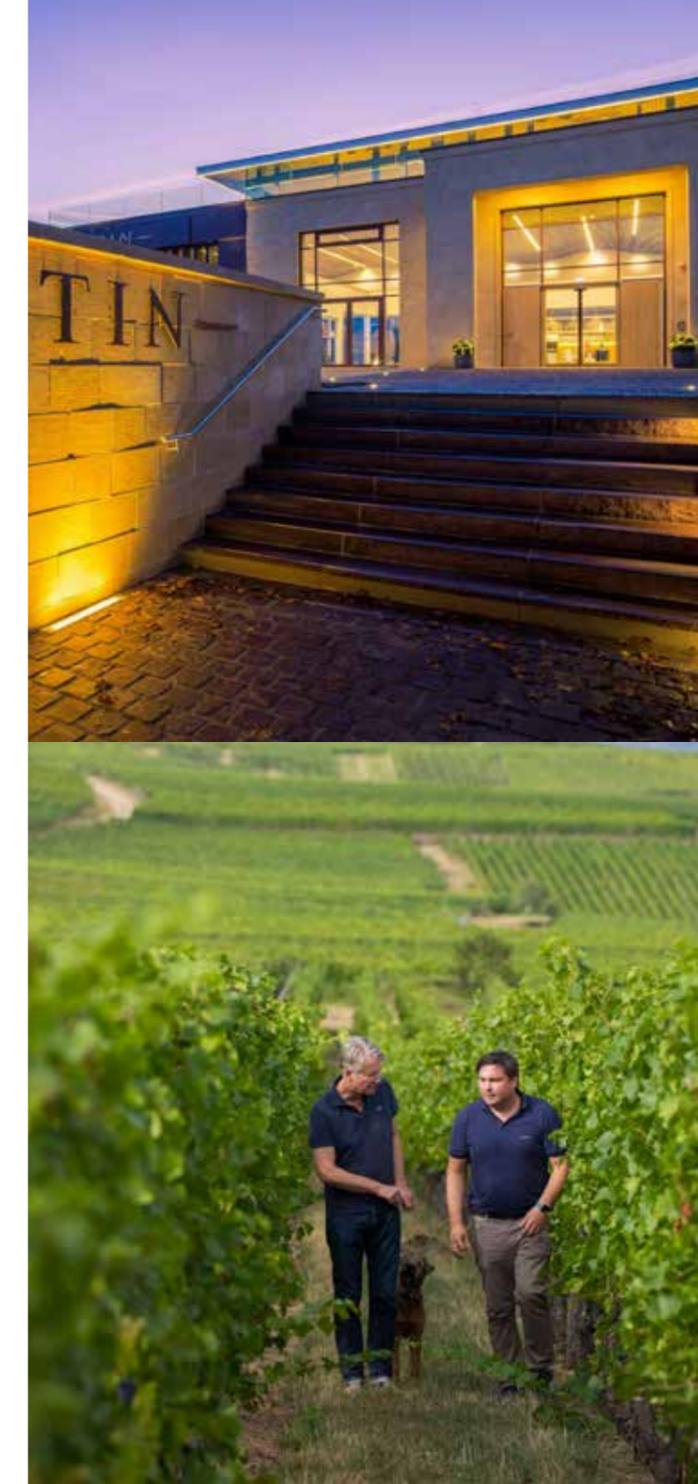
Axel Wulfken è stato per molti anni direttore dello Champagne Moët & Chandon. Questa esperienza e la sua passione per i vini di alta qualità insieme con l'idea di creare qualcosa di unico lo hanno portato un giorno nell'idilliaco villaggio vinicolo di Voegtlinshoffen.

Lì ha incontrato Jacques Cattin, uno dei più rinomati viticoltori alsaziani e i cui Crémant e vini hanno vinto numerosi premi.

La tenuta è stata fondata nel 1720 e sviluppa la produzione su un suolo prevalentemente argilloso e calcareo con rendimenti limitati. Potatura a Guyot, con una media di 5.500 viti per ettaro. Vengono utilizzate pratiche agricole sostenibili per preservare la ricchezza del territorio. (Certificazione HVE)



ORIGINE: ALSAZIA





PINOT BLANC RÉSERVE 12°

Questo vino è un Pinot Blanc AOC Alsazia che si abbina particolarmente bene con i frutti di mare, carni bianche, pasta e insalata.
Da uve: 100% Pinot Blanc
Aspetto: dorato
Olfatto: Fresco, morbido e molto ben equilibrato
Palato: Secco e rinfrescante
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5314 bottiglia 75cl 6 pz x ct



PINOT GRIS RÉSERVE 13°

Questo vino è un Pinot Gris AOC Alsazia che si abbina particolarmente bene con cucina asiatica, piatti speziati e aromatizzati o pesce affumicato
Da uve: 100% Pinot Gris
Aspetto: dorato
Olfatto: note leggermente affumicate, fruttate, di cardamomo, vaniglia e mirra mescolate con leggeri sapori di albicocca e mandarino
Palato: Fresco, morbido e molto ben bilanciato con sapori di pera, mela e taglio.
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5315 bottiglia 75cl 6 pz x ct



RIESLING RÉSERVE 13°

Questo vino è un Riesling AOC Alsazia che si abbina particolarmente bene con i frutti di mare e le carni bianche
Da uve: 100% Riesling
Aspetto: dorato
Olfatto: aromi sottili di agrumi, pompelmo, pesca e pera, nonché fiori bianchi
Palato: Secco e rinfrescante
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5313 bottiglia 75cl 6 pz x ct



EDEL 12,5°

Questo vino AOC Alsazia fonde le caratteristiche delle uve tipiche dell'Alsazia in una nuova, eccezionale cuvée.
Da uve: Pinot Grigio, Riesling, Moscato, Gewurztraminer
Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdolini
Olfatto: aromi di mango, melone, pera e pompelmo
Palato: Freschezza, frutto, eleganza e complessità, sapore di fiori bianchi
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5311 bottiglia 75cl 6 pz x ct



MUSCAT RÉSERVE 12°

Questo vino è un Muscat AOC Alsazia aromatico, secco e fruttato, questo vino è molto gradevole come aperitivo, ma si abbina bene anche con frutti di mare, sushi, asparagi o insalate fresche.
Da uve: 100% Muscat
Aspetto: dorato
Olfatto: Uva fruttata e fresca
Palato: Essendo molto fruttato, il Muscat Grand C dà la sensazione di sgranocchiare l'uva fresca
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5316 bottiglia 75cl 6 pz x ct



GEWURZTRAMINER RÉSERVE 13°

Questo vino AOC Alsazia è un Gewurztraminer particolarmente fresco ed elegante
Da uve: 100% Gewurztraminer
Aspetto: Oro intenso
Olfatto: Complesso, esotico, speziato, litchi, mango, rosa
Palato: saporito con aromi ricchi e note distintive di frutta tropicale matura, fiori e spezie
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5312 bottiglia 75cl 6 pz x ct



PINOT NOIR RÉSERVE 13°

Questo vino è un Pinot Noir AOC Alsace leggermente fresco si abbina bene con carni rosse, prosciutto, formaggi.
Da uve: 100% Pinot Noir
Aspetto: Rosso chiaro
Olfatto: Aromi intensi di frutti rossi (ciliegia) e cioccolato fondente
Palato: fruttato e fresco con tannini morbidi
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox e a seguire in vecchie botti di rovere

5318 bottiglia 75cl 6 pz x ct



RIESLING GRAND CRU EICHBERG 13°

Questo vino è un Riesling ALSACE GRAND CRU CONTRÔLÉE con una consistenza importante del vino e una struttura densa che si abbinano perfettamente a pesci come la rana pescatrice, salse piccanti (zafferano, curry...), ma anche a carni bianche
Da uve: 100% Riesling
Aspetto: dorato
Olfatto: aromi di agrumi e ananas
Palato: vino pieno di carattere con una struttura fine e un finale particolarmente setoso
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve
Affinamento: Fermentazione tra 18 e 22°C in vasche di acciaio inox

5317 bottiglia 75cl 6 pz x ct



SVETLIK

Su un versante alto e soleggiato di Čaven, sopra il villaggio di Kamnje, di nome Grace (pronuncia »Gratze«), abbiamo piantato un vigneto di Rebula – questo vitigno autoctono è il nostro preferito. Il villaggio di Kamnje si trova nella valle del Vipacco, una bellissima regione vitivinicola slovena. Il clima submediterraneo della valle favorisce la coltivazione della vite. L'esposizione soleggiata dona particolare forza e fascino al nostro vigneto che è uno dei complessi situati più in alto nella regione del Vipacco. Il terreno è composto da flysch, terra marrone di bosco e depositi morenici. La vigna è coltivata nel rispetto della natura, le lavorazioni sono gran parte manuali, senza uso di fitofarmaci nocivi ed erbicidi. Il sistema di allevamento è a candelabro con tre punti vegetativi. Ogni vite produce meno di un chilo d'uva.



ORIGINE: SLOVENIA



REBULA SVETLIK 13,66° - 13,29°

Le nostre Rebule sono di colore ambrato intenso, il profumo ricorda i fiori di campo nella stagione degli sfalci. L'olfatto regala un ampio spettro di note balsamiche e fruttate. Ritroviamo così cenni di frutta secca e sentori di erbe aromatiche. Al gusto possiamo apprezzarne la forte mineralità, data dalla combinazione tra suolo e varietà. I tannini sono di struttura, piacevoli e regalano al vino un buon potenziale di invecchiamento.

Vinificazione: macerate per circa quattordici giorni e fermentano grazie a lieviti indigeni.

Affinamento: in grandi botti di rovere per circa due anni
N° bottiglie(n°): 6.000

6605 2018 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6604 2020 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

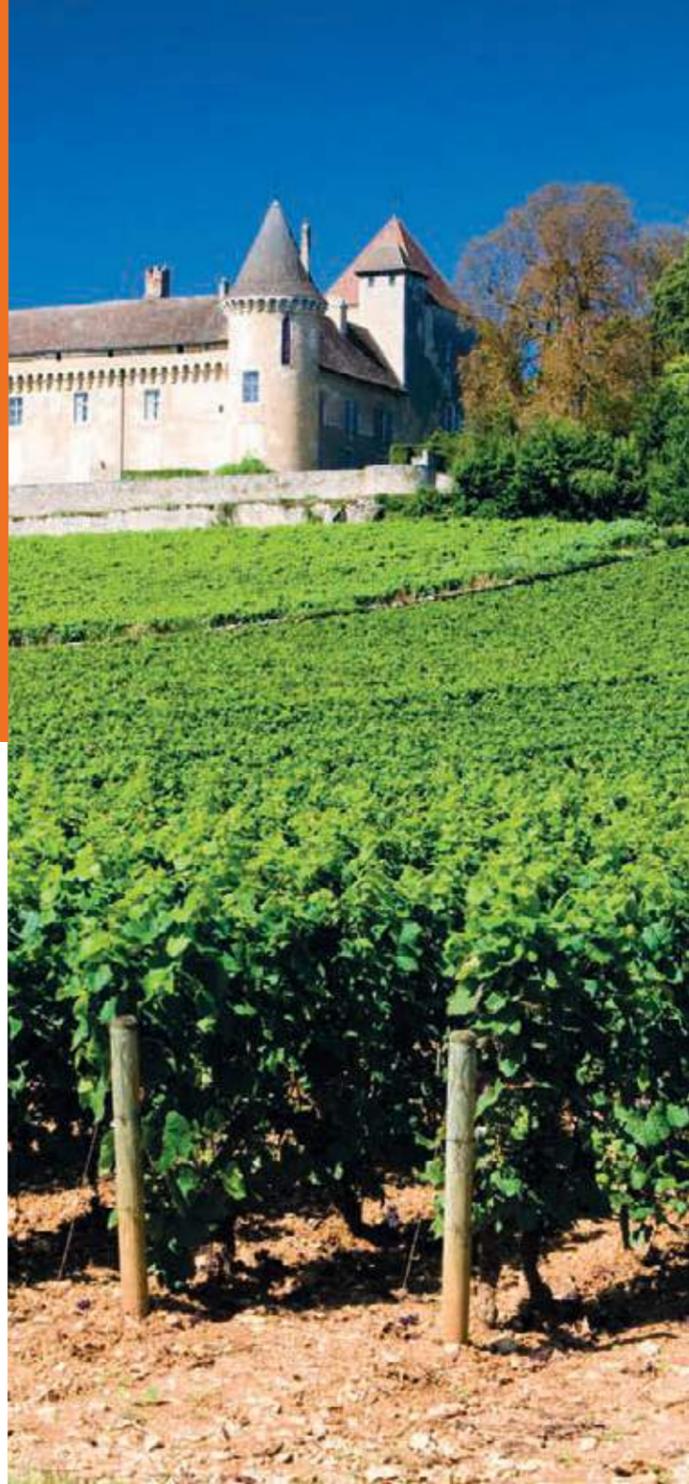


REBULA SVETLIK SELEKCIJA 13,45°

Le nostre Rebule sono di colore ambrato intenso, il profumo ricorda i fiori di campo nella stagione degli sfalci. L'olfatto regala un ampio spettro di note balsamiche e fruttate. Ritroviamo così cenni di frutta secca e sentori di erbe aromatiche. Al gusto possiamo apprezzarne la forte mineralità, data dalla combinazione tra suolo e varietà. I tannini sono di struttura, piacevoli e regalano al vino un buon potenziale di invecchiamento.

Affinamento: viene affinata in tonneau di rovere.
N° bottiglie (n°): 6.000

6606 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



FRANCE



CHARLES BAILLY

Crémant della Borgogna

Nato nel 1896 a Nuits-Saint-Georges, Charles Bailly ha segnato la storia della sua città. Decorato con la Croix de Guerre durante la prima guerra mondiale, fu in seguito istruttore di ginnastica, capitano onorario dei vigili del fuoco di Nuits-Saint-Georges e cantiniere. Nel tempo libero gira per Nuits-Saint-Georges con la sua bicicletta per coltivare i pochi appezzamenti di Pinot Noir che possiede. Quelle di Chamois, Argillats e Thurots sono il suo particolare orgoglio. I nostri vini delle feste rendono omaggio a questo personaggio colorato, scomparso nel 1964, ma che ha lasciato il segno nella vita della nostra regione.



ORIGINE: BORGOGNA



CRÉMANT DE BOURGOGNE
BRUT 12°

Metodo tradizionale con una stagionatura sulle vinacce di minimo 12 mesi, miscela tradizionale che utilizza i 4 grandi vitigni della Borgogna Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligote. Da gustare come aperitivo o con un piatto o un dessert. Dosaggio 10 12 g/L (BRUT)

4760 bottiglia 75cl 6 pz x ct



CRÉMANT DE BOURGOGNE
ROSÉ BRUT 12°

Metodo tradizionale con una stagionatura sulle vinacce di minimo 12 mesi, miscela tradizionale che utilizza i 3 grandi vitigni della Borgogna Chardonnay, Pinot Noir, Gamay. Da gustare come aperitivo o con un piatto o un dessert. Dosaggio 12 g/L (BRUT)

4761 bottiglia 75cl 6 pz x ct



CRÉMANT DU JURA
BRUT JURASSIQUE 12°

La regione vinicola del Jura è di piccole dimensioni ma grande nella sua notevole diversità. copre 80 chilometri tra Borgogna e Svizzera. Cinque varietà di vino del Jura possono essere utilizzate per fare il cremant du jura, la cui AOP risale al 1995. "Il nostro brut jurassique è il risultato dell'incontro tra l'eleganza dell'uva chardonnay e la finezza dell'uva pinot noir.

4750 bottiglia 75cl 6 pz x ct




 DEPUIS 1857
 ÉTABLISSEMENTS
VEUVE AUGUSTE TAILHAN



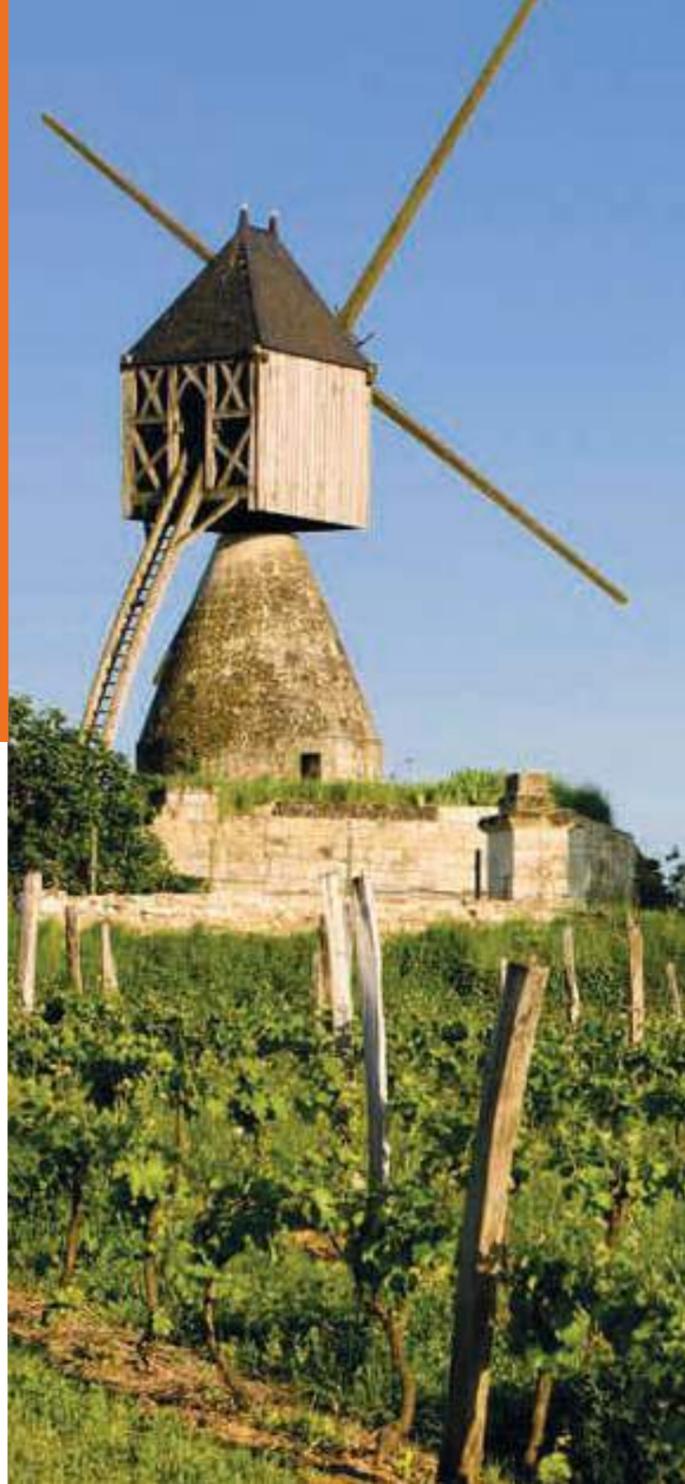
ORIGINE: LANGUEDOC - ROUSSILLON



VEUVE AUGUSTE TAILHAN
METODO CHARMAT BLANC DE BLANCS BRUT 11,5°

Originario di una delle più grandi famiglie produttrici di vino di Limoux in Francia dell'epoca, August Tailhan creò la propria azienda nel 1857, specializzandosi nella produzione di Blanquette de Limoux. Durante la prima guerra mondiale, la madre già vedova di Auguste, ha perso i figli maschi, ritrovandosi sola alla guida dell'azienda. La selezione dei vini base avviene tra diverse varietà di vitigni Blanc de Blancs. La fermentazione naturale avviene in acciaio per un minimo di 3 mesi.

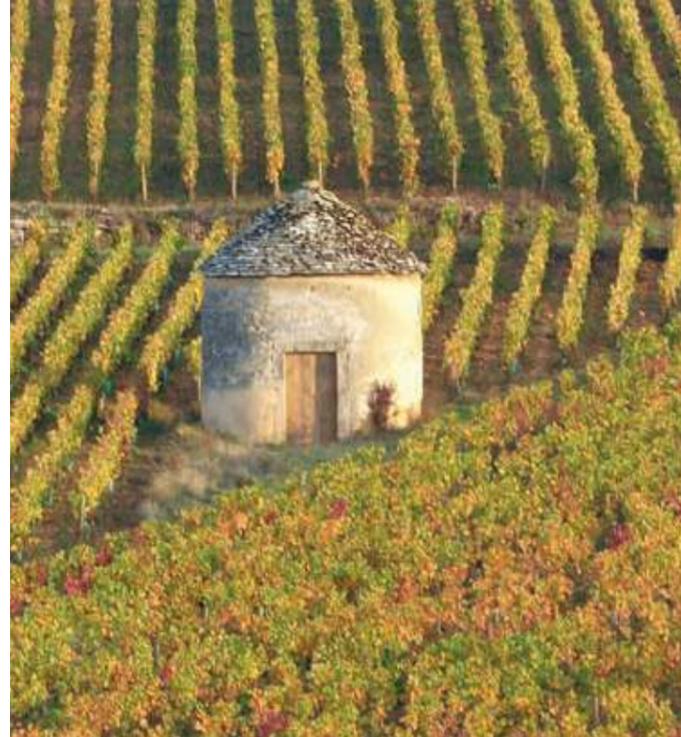
4872 bottiglia 75cl 6 pz x ct



Louis Tête è una delle più antiche Maison della regione del Beaujolais, diretta fin dal 1800 dalla famiglia fondatrice. I vigneti si trovano nelle zone con il clima più favorevole: Beaujolais-Villages, Château des Alouettes, Domain des Jumelles. La tradizione di famiglia si tramanda nelle splendide cantine a volta a Saint-Didier-sur-Beaujeu. Qui i vini sono selezionati e assemblati dopo molte degustazioni. Le cantine sono gestite da hardware moderni e innovazione tecnica nel rispetto dei metodi tradizionali. Attrezzature e tecniche moderne (laboratorio di analisi, serbatoi di acciaio inox) contribuiscono a mantenere la qualità dei vini. Sistemi di imbottigliamento e impianti di stoccaggio di grandi dimensioni permettono di rispondere rapidamente alla domanda dei clienti.



ORIGINE: BORGOGNA



BEAUJOLAIS NOUVEAU

Ottenuto al 100% da uve Gamay. Aroma fresco con sentore di frutti di sottobosco e vaniglia, fruttato e leggero al gusto. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

1617 bottiglia 75cl 6 pz x ct



CRÉMANT DE BOURGOGNE 12°

Le uve, raccolte a maturazione, vengono pigiate delicatamente per creare un eccellente crémant con bollicine fini, aromi di frutta esotica e agrumi, che lasciano al gusto sapori minerali con un tocco floreale.

2724 bottiglia 75cl 6 pz x ct



nella foto:
SARAH JESSICA PARKER

INVIVO



Una collaborazione enologica davvero entusiasmante!

Ivini della nostra collezione Invivo X, SJP sono realizzati con una miscela unica creata da **SARAH JESSICA PARKER** e dai ragazzi di Invivo. Combinate la sfacciataggine di New York, le migliori regioni vinicole del mondo e il know-how enologico neozelandese e abbiamo una ricetta per qualcosa di molto speciale. I nostri vini stanno ricevendo riconoscimenti in tutto il mondo e sono stati inclusi nella Top 100 World's Best Wines di Wine Spectator solo nella prima annata!



ORIGINE: PROVENZA



ORIGINE: NUOVA ZELANDA



ROSÉ 12°

Questo vino è stato realizzato da Sarah Jessica Parker e Invivo in collaborazione con l'azienda di famiglia provenzale, Vins Chevron Villette.

Da uve: Grenache 80%, Cinsault 20% con uve provenienti dal famoso "Triangolo d'Oro", a Saint Tropez, nell'entroterra tra Puget-Ville, Les Arcs e l'Abbazia di Le Thoronet. Le Thoronet è noto per il suo terreno argilloso-calcareo, mentre Puget-Ville e Les Arcs sono di terreno argilo-siliceo

Aspetto: Di colore rosa pallido, si adatta bene al classico spettro "pallido e secco" della Provenza

Olfatto: Il naso è elevato ed espressivo con aromi profumati di fiori rosa, frutti rossi, erbe sottili e minerali

Palato: Al palato è fresco, vibrante e fruttato con note sapide che regalano un finale fine, uniforme e lungo di fragole, petali di rosa ed erbe fresche

4754 bottiglia 75cl 6 pz x ct



SAUVIGNON BLANC 12,5°

Da uve: 100% Sauvignon Blanc da vigne in Marlborough in Nuova Zelanda
Aspetto: Colore puro e brillante, accattivante con le sue tonalità di verde melone
Olfatto: Aromi vibranti ed espressivi di frutto della passione, fiori bianchi e lime kaffir.
Palato: Al palato è concentrato con grande vivacità e un finale lungo e delizioso.

4755 bottiglia 75cl 6 pz x ct

90+
POINTS
BY WINE SPECTATOR
for first 4 vintages!

WINE SPECTATOR
TOP 100
WINE 2020

92
POINTS
FROM WINE SPECTATOR
IN 2021

93
Wine Spectator

90
WINE SPECTATOR

WineOrbit
93+
POINTS

WINE ALIGN
91
POINTS



MIRABEAU

THE SPIRIT OF ROSÉ

E' stata fondata nel 2010 dalla coppia britannica Stephen e Jeany Cronk.

La storia della Maison Mirabeau è quella di seguire un sogno e l'espressione della loro unione.

Li unisce la passione per la Provenza e per i suoi iconici vini rosati. Rinomati per l'eccellente qualità, il pluripremiato portafoglio di vini e il dry gin sono ora apprezzati in alcuni dei migliori locali del mondo, oltre ad essere uno dei preferiti per l'intrattenimento domestico.



ORIGINE: PROVENZA



Vino rosé per celebrare il fascino e l'eleganza della natura della Riviera francese di Provenza.



PURE EN PROVENCE

Origine: Côtes de Provence

Vigneti: 62% Grenache, 21% Syrah, 10% Cinsault, 7% Mourvèdre/Carignan/Rolle/Cabernet Sauvignon/Tibouren/Ugni Blanc

Luogo: Un'attenta selezione dei migliori terroir della Côtes de Provence, in particolare su appezzamenti provenienti da tutta la catena montuosa di Sainte-Victoire, dove le fresche temperature notturne e i terreni calcarei producono una spiccata mineralità. Completato con selezioni provenienti dal «Triangolo d'oro» ai piedi dei Monti Maure e dell'alto Var che aggiunge complessità e lunghezza aromatica.

Vinificazione: Vendemmia notturna seguita da soffice pressatura diretta e parziale macerazione liquida (stabilizzazione), prima della fermentazione a temperatura controllata. I vini vengono protetti con gas inerte durante tutto il processo di vinificazione.

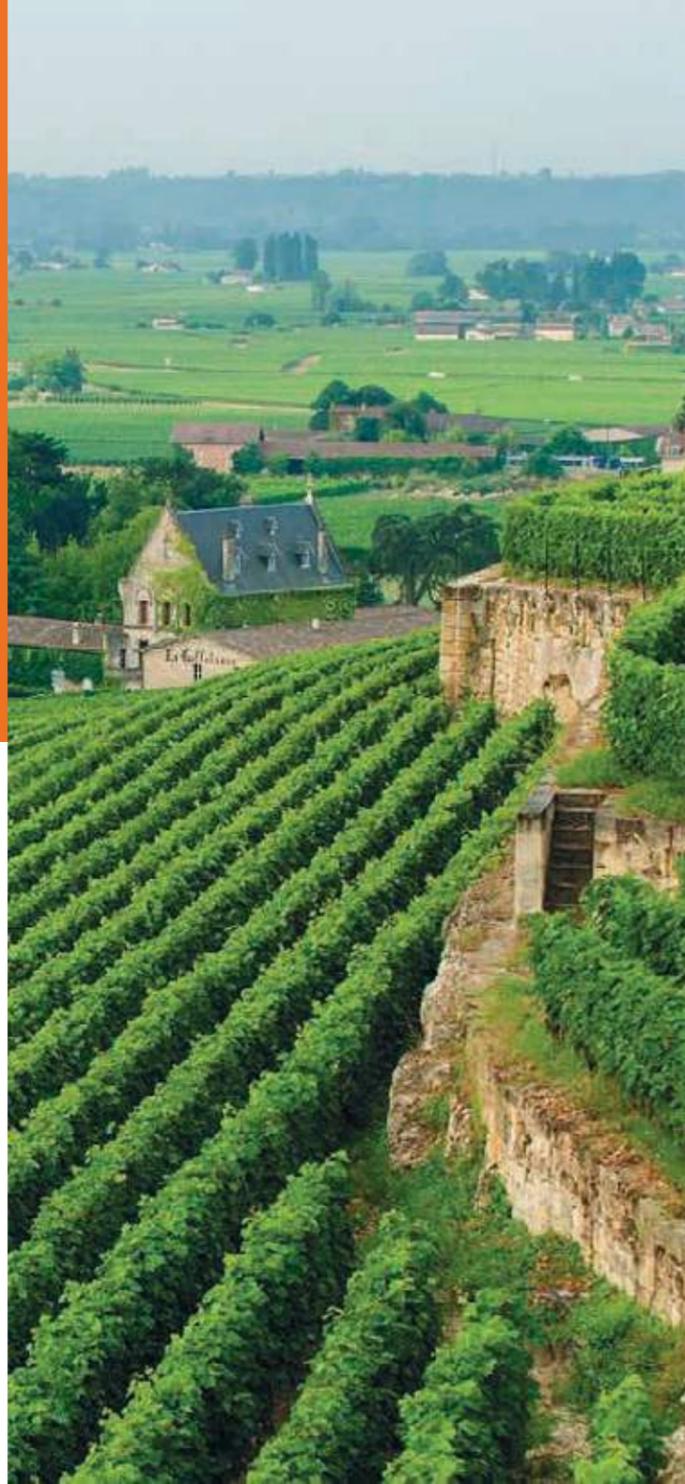
Note di degustazione: Colore di un rosato leggero.

Al naso fragranti note di agrumi e frutta esotica, con pompelmo rosa, papaya e pesca di vigna.

Al palato, note floreali e una bella corposità, con una mineralità pulita con uno stile deciso. Un vino appetitoso, perfetto per i momenti di festa e un elegante partner gastronomico per il cibo più raffinato.

Food pairing: orata alla griglia con scorza di limone e finocchio, tatakì di salmone selvatico, tagliata di manzo, gelato al tè matcha

5142 bottiglia 75cl 6 pz x ct
5143 bottiglia 150cl 3 pz x ct




Barton & Guestier

DEPUIS 1725

Il fondatore dell'azienda, Thomas Barton ha lasciato la sua natia Irlanda agli inizi del 18° secolo e, emigrato a Bordeaux quando aveva solo 30 anni, ha fondato la sua azienda vinicola nel 1725. Nel 1802 Hugh Barton, suo nipote e successore, ha iniziato una collaborazione con il commerciante francese Daniel Guestier per creare Barton & Guestier.

Con quasi tre secoli di esperienza nel mondo del vino, Barton & Guestier è il primo marchio francese noto a milioni di consumatori in tutto il mondo. L'esperienza del marchio garantisce la qualità regolare, vendemmia dopo vendemmia, e rassicura i consumatori in mercati sempre più complessi. Grazie ai suoi distributori fedeli, Barton & Guestier è presente in 130 paesi nei 5 continenti.



ORIGINE: BORDEAUX



CHATEAU MAGNOL

Denominazione Haut-Médoc Controllata.

Vitigni: 48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc.

Di colore granato intenso con riflessi violacei, al naso ha intensi aromi di frutti rossi (ribes nero e prugna). L'affinamento in rovere dà un delicato sentore tostato e di vaniglia con un pizzico di cacao.

Al palato rotondo e ben equilibrato con tannini maturi e vellutati. Il finale è lungo, con intensi aromi di frutta rossa.

2978 2019 bottiglia 75 cl cassetta in legno a cassetta 6 pz x ct



BARTON & GUESTIER HERITAGE DUCHE D'UZES

Classificazione: AOC Duché d'Uzès

Regione: Valle del Rodano meridionale, tra Nîmes e Alès

Vitigni: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Terreno: argilloso-calcareo

Affinamento: 6 mesi in botte di rovere francese

Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: un'esplosione di frutti neri con un'ampia tavolozza aromatica, pepe ben miscelato con aromi di liquirizia e tabacco.

Palato: ben equilibrato, con una consistenza armoniosa e sostenuta concentrazione di tannini. Lungo finale con note fruttate e speziate.

Accompagnamenti: agnello, anatra, manzo, cioccolato fondente, formaggi forti, piatti piccanti.

2856 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 56




LANCERS[®]
 SINCE 1944

Creato nel 1944 da António Porto Soares Franco, enologo e membro della quinta generazione della famiglia, il marchio Lancers è cresciuto fino a diventare una delle icone di vino rosé più originale del pianeta, con un ottimo vino e una bottiglia opaca dalla forma unica. Lancieri, rinfrescate la vostra curiosità!


ORIGINE: PORTOGALLO



LANCERS PRESTIGE ROSÉ

Il Lancers Prestige Rosé è un vino superiore, prodotto con il vitigno Moscatel dalla casa José Maria de Fonseca. Si distingue per il particolare colore salmone, con aromi molto floreali e palato delicato.
4629 bottiglia 75cl 6 pz x ct



LANCERS BRANCO 11°

Vino bianco creato da un blend di uve bianche portoghesi dal team di enologi di José Maria da Fonseca.

4623 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
4826 lattina 33 cl 00 pz x ct



LANCERS ROSÉ 10°

Vino rosé da tavola semplice da bere in compagnia, fresco e leggero, facile da degustare ed abbinare grazie alla sua dolcezza e versatilità.

4624 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
4827 lattina 33 cl 00 pz x ct



LANCERS BRANCO SWEET 9°

4699 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LANCERS SANGRIA 8°

Nuova aggiunta al marchio Lancers con un tocco davvero portoghese, dal colore tipico di una sangria rossa preparata in casa durante un pomeriggio di fine estate.
4625 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

ALAMBRE

Moscatel de Setúbal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

L'Alambre Moscatel de Setúbal di José Maria da Fonseca è un vino da dessert proveniente dalla piccola penisola di Setubal, nel sud del Portogallo



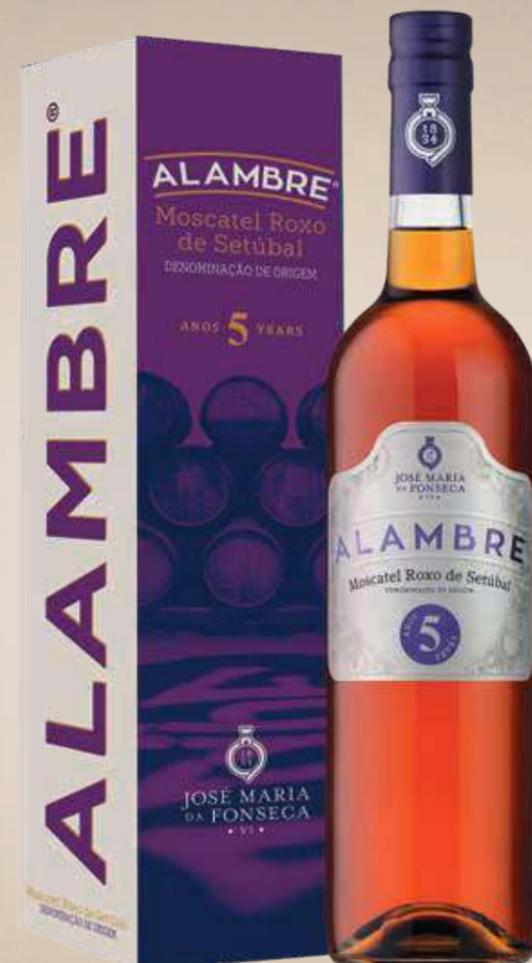
ORIGINE: PORTOGALLO



MOSCATEL 2 ANNI 17°

Vino da dessert prodotto in Portogallo nella penisola di Setubal a sud di Lisbona, riconosciuto D.O.C. nel 1907. Il Moscatel de Setúbal è ottenuto dal vitigno moscatel, tipologia di uva che si distingue per il suo carattere fruttato, con aroma di frutta tropicale, differenziando i vini Moscatel de Setúbal da qualsiasi altro tipo di vino.

4628 bottiglia 75cl 6 pz x ct



MOSCATEL ROXO 5 ANNI 18,5°

Vino liquoroso D.O. Moscatel Roxo della famiglia Alambre. Il vitigno Moscatel Roxo è estremamente raro e rischia addirittura l'estinzione; il suo colore viola, l'aroma e il gusto unici lo distinguono dalla varietà Moscatel bianca.

4626 bottiglia con astuccio 75cl 6 pz x ct



MOSCATEL 20 ANNI 19°

Vino generoso riconosciuto come D.O.C. nel 1907. Questo vino è il risultato di una miscela di 6 annate, l'annata più giovane ha almeno 20 anni e la più antica risale al 1911, risultando un vino complesso, aromatico, elegante con un finale persistente. Parte della produzione annuale è destinata a un invecchiamento più lungo in botti di legno usate.

4627 bottiglia con astuccio 75cl 6 pz x ct



REAL COMPANHIA VELHA

Più di 250 anni di storia legano indissolubilmente Real Companhia Velha al Porto, uno tra i più noti e apprezzati prodotti del Portogallo. Un vino liquoroso dalle caratteristiche organolettiche uniche e di grande complessità aromatica, dal particolare sentore di frutta secca al caffè, cioccolato, miele. La coltivazione della vite in Portogallo ha origini antiche, ma l'uso della denominazione "vini di Porto" risale al XVII secolo. In quell'epoca i vini di Porto erano molto diversi da oggi. Il sapore dolce tipico del Porto nasce dall'aggiunta di brandy per bloccare la fermentazione del mosto. Real Companhia Velha nasce nel 1756 con un decreto del re Josè I. Real Companhia Velha nel corso degli anni ha usato altri marchi e ragioni sociali altrettanto noti e legati alla storia di questo straordinario vino (Royal Oporto, Real Companhia Vinicola, Real Companhia dos Vinhos do Porto). Oggi è il maggior produttore di Porto e proprietaria della maggiore estensione di vigneti nella storica valle del Douro.



ORIGINE: PORTOGALLO





AGED 10 ANNI 20°

Il Royal Oporto 10 Years Tawny è composto da una miscela di Porto di diverse annate, rigorosamente selezionati e invecchiati in botti di rovere di prima qualità per raggiungere una media di 10 anni.

1390 Aged 10 astuccio 75 cl 6 pz x ct



AGED 20 ANNI 20°

Se si lascia maturare per molti anni un buon Porto in barili di quercia, questo perderà il classico colore rosso acceso e diventerà ambrato. Così è per il Porto invecchiato 20 anni, con aromi e spezie, liquirizia, noce, vaniglia, frutta. Tawny elegante, ricco ed equilibrato.

1391 Aged 20 astuccio 75 cl 6 pz x ct



AGED 40 ANNI 20°

Invecchiato per ben 40 anni nella silenziosa ma intensa atmosfera pluricentenaria delle cantine di Real Companhia Velha, questo Tawny è al corretto punto di maturazione. La sua qualità è eccelsa. Inimitabile vino ricco di storia.

1392 Aged 40 astuccio 75 cl 6 pz x ct



WHITE 19°

È composto da una sapiente miscela di diversi Porto bianchi (predominanza della Malvasia Fina), rigorosamente selezionati e invecchiati in tini di rovere, con una media di 2 anni. Un Porto giovane con colore dell'erba secca e uvetta con aromi di frutta dolce. Molto equilibrato, eccellente acidità e lunga persistenza. Un partner fantastico per il Foie Gras.

1395 bt 75cl 6 pz x ct



RUBY 19°

Una miscela di giovane corposo Porto invecchiato per 3 anni. Di colore vermiglio scuro con aroma fruttato e note di bacche selvatiche.

1382 bt 75cl 6 pz x ct



TAWNY 19°

Lo stile più popolare del Porto è indubbiamente il Tawny. Invecchiato per ben 5 anni in barili di quercia, elegante e piacevolmente fruttato, si dice sia "l'aperitivo ideale" per i Francesi e "la bevanda del pomeriggio" per i Portoghesi.

1383 bt 75cl 6 pz x ct

Distribuito da



**COMPAGNIA DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI
ALIMENTARI, DOLCIARI, VINI, LIQUORI**

Via Privata Tacito 10 bis
20094 Corsico MI

www.dec.it