

#76 Catalogo
Vini & Champagne

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	22
Pompadour	20
Saint-Sauveur	28
Vranken	8
Waris Hubert	32

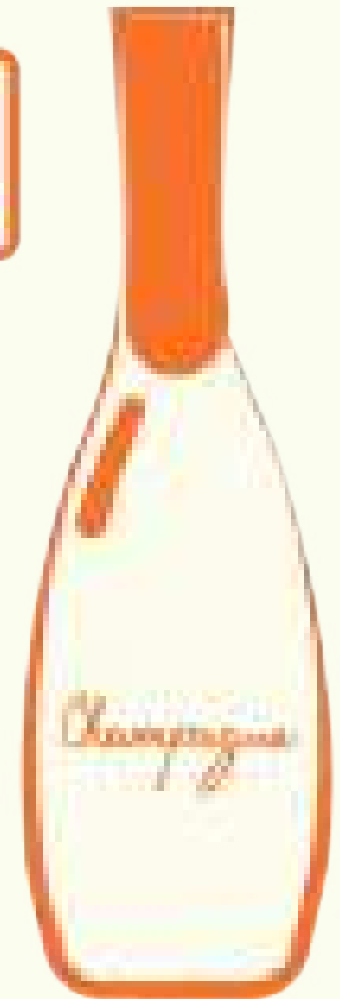
VINI ITALIANI

Accademia delle Belle Uve	92
Caldora	70
Cantina Acquaroli	66
Cantina Borgogno	52
Cantine Russo	82
Ca' Rome'	48
Castello Sonnino	60
Comelli	44
D&D	42
I Buongiorno	76
Il Palagio	38
La Rocciosa	88
La Sabbiosa	86
Lava	74
Marchese Malaspina	56
Messapi	80
Riporta	78
San Matteo Vineyard	54
Scimmia	96
Tenuta Cappellina	64
Tenuta Inverso	68
Terre dell'Orso	94
Terre Thuria	90
Villa Infreschi	72

VINI ESTERO

Alambre	120
Barton & Guestier	116
Charles Bailly	106
Grand C	100
Invivo	112
Lancers	118
Louis Tête	110
Mirabeau	114
Real Companhia Velha	122
Svetlik	104
Veuve Auguste Tailhan	108







CHAMPAGNE



CHAMPAGNE VRANKEN

REIMS - FRANCE

Il nome di Paul-François Vranken risuona in tutta la regione della Champagne. Nel 1978, con l'aiuto dello Chef de Cave Dominique Pichart, Paul-François Vranken dà vita a quello che diventerà lo stile unico dei suoi champagne, rinomati per la loro qualità, per il loro equilibrio e finezza aromatica.

I vigneti di Vranken sono tutti "vigneti di proprietà" e la maggior parte di essi è costituita da parcelle classificate Premier e Grand Cru. Sono stati nominati "Viticultura sostenibile in Champagne" grazie al loro impegno nell'agricoltura biologica. In più di quarant'anni la famiglia Vranken è diventata un gigante del settore dello champagne grazie anche a numerose acquisizioni, in particolare l'acquisto della famosa Maison Pommery nel 2002. Il gruppo Vranken-Pommery Monopole è diventato il II produttore di champagne al mondo, con un approccio che coniuga attualità e tradizione, classe e gusto, ma è anche attento alle esigenze del territorio e della tutela ambientale.



ORIGINE: REIMS





CHAMPAGNE *Diamant*

VRANKEN

Maison fondée en 1976

Cuvée Diamant:
per un anniversario importante
lui offre a lei un diamante

Ci sono momenti importanti che meritano di essere celebrati.

L'idea di una bottiglia speciale è stato ciò che ha portato allo straordinario successo dello Champagne Diamant. Una bottiglia unica, per la prima volta con una forma diversa, riservata a un'unica cuvée: un omaggio a un'arte meravigliosa dedicata ad un anniversario speciale. Per realizzarla 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

Champagne Demoiselle, l'eleganza femminile della famiglia 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 della famosa Villa Demoiselle, una gemma dell' Art Nouveau sede della Maison Vranken. 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.

Oggi, Villa Demoiselle vanta una straordinaria collezione firmata dai più grandi artisti dell'epoca Art Nouveau con importanti opere di Majorelle, Serrurier-Bouy, Selmersheim, Daum, Gallé, per citarne solo alcuni... i suoi mecenati vogliono che questa proprietà sia ambasciatrice del savoir faire della maison e delle sue creazioni.

La forma della bottiglia di Cuvée Demoiselle è stata ispirata alla villa e le libellule e gli iris che la contraddistinguono sono simboli evidenti della suggestione esercitata dallo Stile Liberty. Questa Cuvée, versatile ed elegante, conquista con la sua rotondità e dolcezza, con il colore dorato tipico dello Chardonnay.



CUVÉE DEMOISELLE EO BRUT

L'assemblaggio privilegia lo Chardonnay. E' 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
6531 Astuccio 75 cl

6 pz x ct
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 suprême di pollame con spugnole.

6529 Bottiglia 75 cl
6499 Astuccio 75 cl

6 pz x ct
6 pz x ct





Il Clos Pompadour nasce da una visione di Henry Vasnier: un recinto murato, riparato sulle alture della città, dove le viti crescono da oltre un secolo in serenità e con cure rigorose. Piantato su un terreno calcareo, tipico della regione di Reims., il Clos Pompadour beneficia di un microclima raro, che lo rende un ambiente ideale per la coltivazione della vite.

Le prime uve furono raccolte nel 1896, segnando l'inizio di una straordinaria storia vitivinicola. Oggi, il vigneto porta ancora l'impronta del suo creatore. Ogni ceppo, ogni pietra, ogni vendemmia racconta la storia di un uomo che ha unito intuizione e standard elevati, pensando alla vite come a un'opera d'arte duratura.

La Marchesa di Pompadour, amante di Luigi XV e figura iconica del XVIII secolo, ebbe un ruolo chiave nel riconoscimento dello champagne alla corte di Versailles, contribuendo a diffondere il vino tra l'aristocrazia europea.

Il nome della tenuta evoca l'influenza della Marchesa, la cui eleganza e raffinatezza risuonano nel terroir della Champagne.



CLOS POMPADOUR 2017

Uvaggio: 100% chardonnay
 Prodotta nel Clos situato nel cuore di Reims, questa cuvée 100% Chardonnay trae la sua essenza da un terroir eccezionale, dove storia e natura si intrecciano. Protetto da alte mura, questo Clos beneficia di un microclima unico e più caldo, che consente una maturazione ottimale delle uve. Il terreno calcareo, materiale naturale delle cave di gesso gallo-romane che si affacciano sul clos, offre una risonanza minerale che si ritrova in ogni sorso. Ogni ceppo, frutto della storica selezione fatta nel clos Pompadour, è coltivato con meticolosa attenzione. Ogni intervento è studiato per preservare l'equilibrio naturale della vite e sublimare la pura espressione dello Chardonnay. Questo impegno costante, unito a un know-how storico, dà vita a una cuvée distinta, riflesso di un luogo unico e di un'infinita passione per l'eccellenza.

- | | | |
|------|-------------------------|-----------|
| 6541 | Sacchetto in tela 75 cl | 6 pz x ct |
| 6542 | Astuccio 75 cl | 6 pz x ct |



LA RÉSERVE POMPADOUR

Uvaggio: 40% chardonnay, 60% Pinot noir e pinot meunier
 Invecchiamento: 3 anni e 3 mesi dopo la sboccatura
 "La Réserve" Pompadour è stata creata nel 2025 utilizzando vini riserva con ventidue anni di invecchiamento in cantina, dal 2003 al 2024, magnum millesimati provenienti dal magnifico terroir del Clos Pompadour a Reims. L'unicità di questa cuvée deriva dalla sua liqueur d'expédition, realizzata con questa esclusiva collezione di riserve del Clos Pompadour. La meticolosa miscela tra il miglior Champagne dal clos e di questo speciale liquore conferisce a "La Réserve" Pompadour una complessità e una profondità senza pari.

- | | | |
|------|-----------------|-----------|
| 6539 | Bottiglia 75 cl | 6 pz x ct |
| 6540 | Astuccio 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



MAITI	BOCCHI
CUVÉE	CUVÉE SPEC
LOT	5K11830625
QUANTITÀ	
DATE	13/06/1963 +1AN

**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
5212
5213
5215

Bottiglia 37,5 cl
Bottiglia 75 cl
Bottiglia 150 cl
Cassetta in legno 300 cl.

12 pz x ct
6 pz x ct
3 pz x ct
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 Castelnau 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 arrostiti, 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



GENOTHEQUE 1990

BLEND

Pinot Noir e Meunier 65%, Chardonnay 35%

Un viaggio sensoriale nel raffinato universo della stagionatura, un omaggio all'arte romantica. Annata eccezionale in Champagne

Assemblaggio da Premiers e Grands Crus

La firma dello stile Castelnau in tutta la sua maestosità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta secca, frutta candita e zafferano, sesamo e pane tostato, moka

5485 cassetta in legno 300 cl 1 pz x ct
solo su prenotazione



GENOTHEQUE 1992

BLEND

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Una passeggiata autunnale nel bosco, una parentesi fuori dal tempo
Pinots Noirs espressivi e Chardonnays eleganti

La potenza rilievo e personalità

Universo di aromi empireumatici complesso

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Cioccolato fondente e frutta secca, aromi empireumatici, spezie dolci e curry

5486 cassetta in legno 150 cl 1 pz x ct
solo su prenotazione



GENOTHEQUE 1998

BLEND

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

Un'ode al viaggio nell'universo d'Oriente

Carattere affascinante, complessità e freschezza eccezionale

Ricchezza aromatica, via della seta, note calde e speziate

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Zafferano, spezie dolci e fiore di elicriso, confettura di albicocca, miele e agrumi canditi, nocciola, sottobosco e pertricolore

5487 cassetta in legno 150 cl 1 pz x ct
solo su prenotazione



CENOtheQUE 2003

BLEND

Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% di cui la maggior parte Trépail
Aromi sottili che evocano il calore ammaliante delle dune del Sahara.

Profondità dei Pinots Noirs e purezza degli Chardonnays sorprendente potenziale di questo Millesimato di notevole maturità

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Praline e brioche, note tostate, Agrumi canditi e mirabella

5488 cassetta in legno 75 cl 1 pz x ct
solo su prenotazione



HORS CATEGORIE

BLEND

Pinot Noir 30%, Chardonnay 15%, Meunier 55%

Questa cuvée è un blend unico, realizzato in edizione limitata nel 2016 in occasione del centenario di Castelnau.

Una selezione delle migliori annate dei nostri Cru più pregiati, un processo di invecchiamento in rovere.

Il dosaggio extra-brut garantisce un'espressione elegante e delicata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le sue bollicine fini diffondono delicatamente il vortice aromatico dello spirito HORS CATEGORIE, dove i sentori di fava di cacao si fondono armoniosamente con leggere spezie e note tostate. Lasciandogli il tempo di respirare, l'influenza del maestro bottaio si sviluppa nel bicchiere, esprimendosi in strati che ricordano i migliori baccelli di vaniglia. Questa cuvée promette di essere un'esperienza sensoriale senza pari.

5489 gift box 75 cl 1 pz x ct
solo su prenotazione





Dal 1886, la famiglia Lordon perpetua attraverso la Maison Saint-Sauveur il patrimonio vitivinicolo ed enologico dell'omonima abbazia, risalente all'XI secolo.

Lontani dai riflettori, i loro metodi sono all'avanguardia: vendemmia tardiva e a maturazione ottimale, assemblaggi parcella per parcella.

La generazione attuale ripercorre le orme dei monaci e degli antenati continuando a coltivare con passione le vigne della tenuta Saint-Sauveur, con un lavoro esigente e meticoloso, affinché gli champagne Saint-Sauveur siano sinonimo di eccellenza e perfezione.



ORIGINE: REIMS





CUVÉE FRÉDÉRIC T INITIAL VINTAGE 2021 12°

Da uve: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier
 Aspetto: brillante, dal colore oro molto pallido con riflessi quasi smeraldo, caratterizzato da un'effervescenza fine e persistente.
 Olfatto: al primo naso emergono note fresche di agrumi e mandarino, seguite da sentori di frutta fresca e carnosa come pesca bianca e nettarina.
 Palato: preciso e armonioso, con un perfetto equilibrio tra tensione ed eleganza. L'acidità è ben integrata, accompagnata da piacevoli note iodate e da una bollicina delicata, fine e finemente cesellata.
 Affinamento: 2021

5516 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CUVÉE ROSÉ PREMIÈRE CRU 12°

Un'elegante cuvée Rosé frutto di due eccellenti vendemmie, sia per lo Chardonnay che per il Pinot Noir, rispettivamente nel 2017 e nel 2018. La sua veste rosa tenue e l'effervescenza delicata conquisteranno i puristi del rosé d'assemblaggio.
 Il naso, equilibrato con note di frutti rossi tra la fragolina di bosco e la marasca, lo rende uno Champagne da gastronomia sorprendentemente leggero. Da gustare in ogni momento: perfetto con carni bianche, crostacei come i gamberi imperiali o in accompagnamento a un dessert.

5518 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



BLANC DE BLANCS PREMIÈRE CRU 12°

Aspetto: Oro pallido con luminosi riflessi smeraldo e un perlage fine e persistente.
 Olfatto: L'apertura è dominata da fresche note agrumate di mandarino; in seconda battuta emergono sentori di frutta a polpa bianca, come pesca nettarina e pesca bianca, che donano ampiezza al bouquet.
 Palato: L'attacco è deciso e vibrante, con un'ottima espressività aromatica ben bilanciata dalla complessità dell'affinamento. Si distinguono note di yuzu accompagnate da una spiccata mineralità salina e piacevoli richiami iodati sul finale.
 Affinamento: Base vendemmia 2020, con un importante apporto (46%) di vini di riserva delle annate 2017 e 2018.

5512 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 5513 bottiglia 150 cl 6 pz x ct





**MILLESIME BLANC DE BLANCS
PREMIERE CRU 2017 12°**

Da uve: 100% Chardonnay

Aspetto: Oro pallido con riflessi perlati e delicata effervescenza

Olfatto: Un naso iniziale ricco di finezza, con note di frutta secca e noci. Gli aromi successivi rivelano una grande complessità

Palato: teso e minerale, con una lunghezza impressionante. Note fruttate di frutta gialla matura, come prugna mirabella e pesca bianca, si intrecciano con un delicato sentore di pane tostato, portando a un finale salino che esalta freschezza e tensione

Affinamento: 2017, minimo 80 mesi sulle bucce

5517 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**LE CLOS DE SAINT-SAUVEUR PREMIER CRU
BLANC DE BLANCS VINTAGE 12,5°**

Da uve: 100% Chardonnay, esclusivamente dalla parcella Clos storica

Aspetto: Oro pallido con riflessi perlati e un'effervescenza fine e delicata

Olfatto: Sottile e raffinato all'inizio, con note di biancospino e frutta secca. Una notevole complessità aromatica

Palato: attacco preciso, che unisce la tensione minerale a una consistenza setosa. All'apertura, emergono sfumature di brioche tostata e frutta bianca matura. Il finale è lungo, salino e gessoso, catturando perfettamente la purezza del terroir di Clos

Affinamento: 2017

5514 2017 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
5515 2015 bottiglia 150 cl 6 pz x ct



MAISON 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 EXTRA 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



VINI ITALIA





il Palagio

Trudie 1530 Sting

La Tenuta il Palagio fu fondata dalla nobile famiglia fiorentina Martelli nel lontano 1530. L'azienda si trova nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, sulle colline a sud est di Firenze nel comune di Figline Valdarno. Nel 1997, Trudie Styler e Sting se ne innamorarono, facendolo diventare la loro dimora italiana. 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 che oggi si è trasformata in uno splendido resort. Trudie e Sting si sono sempre più innamorati del vino italiano e hanno incaricato l'enologo di fama mondiale Riccardo Cotarella per creare i loro vini. I vigneti hanno più di 20 anni, con una estensione di 30 ettari a conduzione biologica. Queste viti raccontano la storia, dove il Sangiovese è il protagonista insieme al 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% Cilieggiolo

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

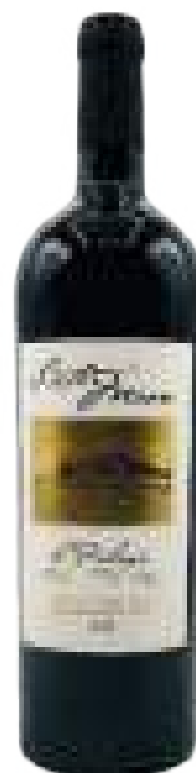
5344 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



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 tonneaux
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

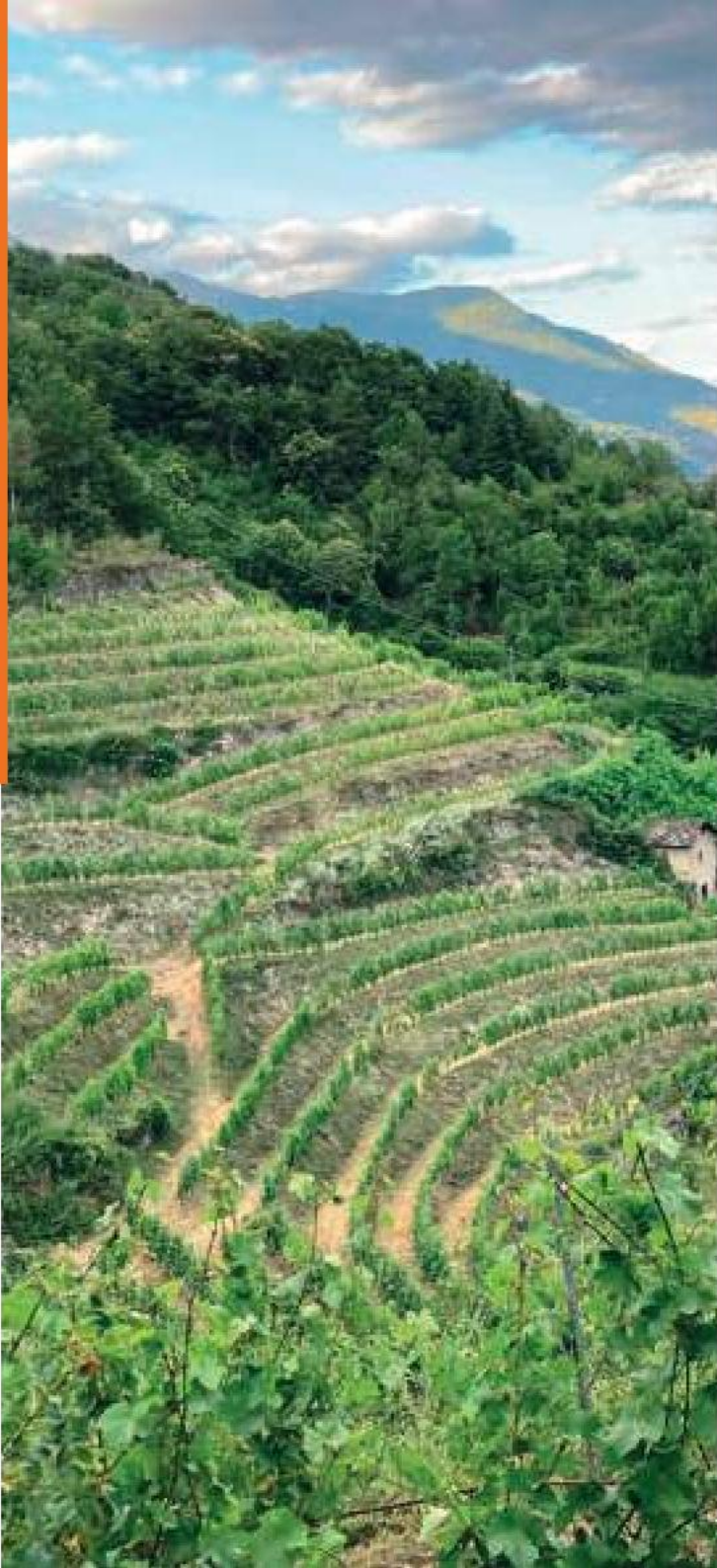
5348 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



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 De&D 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; li 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 uigne con altezza compresa tra i 700 e i 900 metri slm. Ha ripreso il lavoro fatto dai nonni che, agli inizi del '900, coltivarono 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



**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

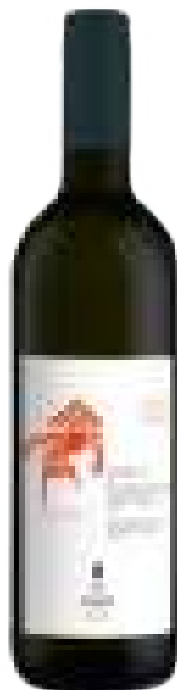
Palato: Armonico, elegante dal sapore secco ed asciutto

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

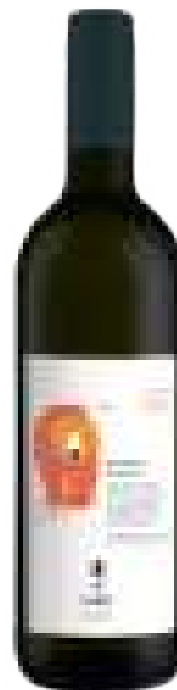
Olfatto: Profumo delicatamente intenso che ricorda i frutti di bosco e, talvolta, la confettura.

Palato: Assai complesso ed accompagnato da sensazioni di calore e morbidezza.

Vinificazione: In acciaio.

N° bottiglie (n°): 1.000

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.

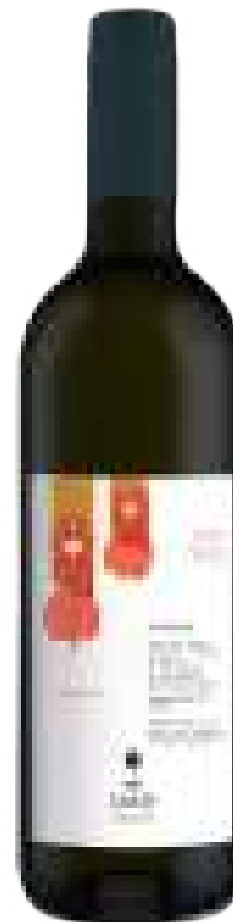
Palato: Di buon corpo ed equilibrio, caldo e morbido con una certa tannicità

Vinificazione: in acciaio

Affinamento: in bottiglia

N° bottiglie (n°): 2.000

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 tonneaux 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 tonneaux 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





**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



**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



**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



**PICOLIT
DOC 13°**

Da uve: Picolit proveniente
dal vigneto "Sottocasa"
Aspetto: Colore giallo dorato
caldo 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 barriques
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



James Suckling



Wine Enthusiast



James Suckling



Wine Enthusiast



James Suckling



James Suckling



**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

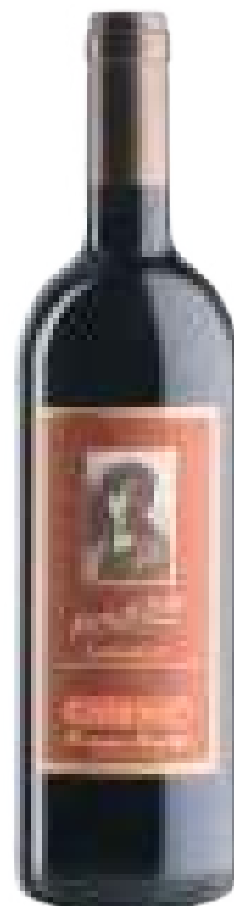
6634 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**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



**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

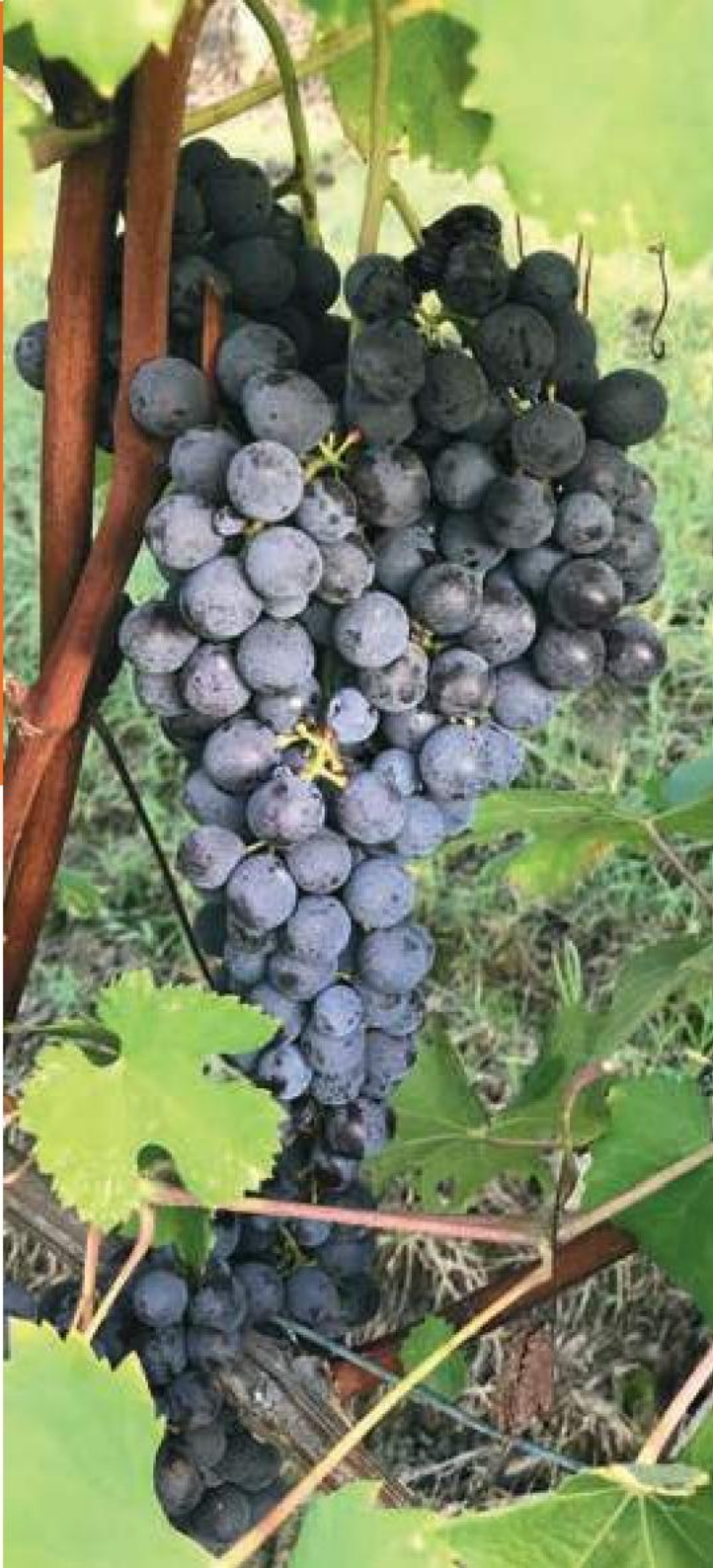
6673 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**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 Slovenia da 25 hl ed una parte in barriques
Affinamento: 10 mesi in bottiglia
N° bottiglie (n°): 3.000 circa

6739 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





**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



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.

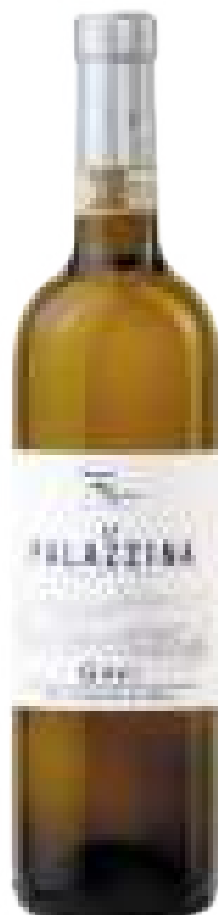
Nel 2016 la famiglia ha acquistato «La Palazzina» dove oggi sorge la nuova cantina e dove, a pochi chilometri, oggi sorge Cascina Roma Farmhouse, ristrutturata nel 2018 che si trova nel cuore delle colline di Gavi, patrimonio dell'Unesco.

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

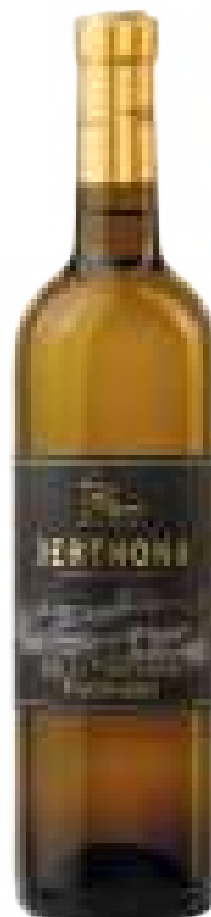




**GAVI del comune di GAVI DOCG
LA PALAZZINA 12,5°**

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



TIMORASSO DERTHONA DOC 14°

Da uve: 100% Timorasso Derthona, provenienti dai vigneti Berzano di Tortona, Valpeglina, 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

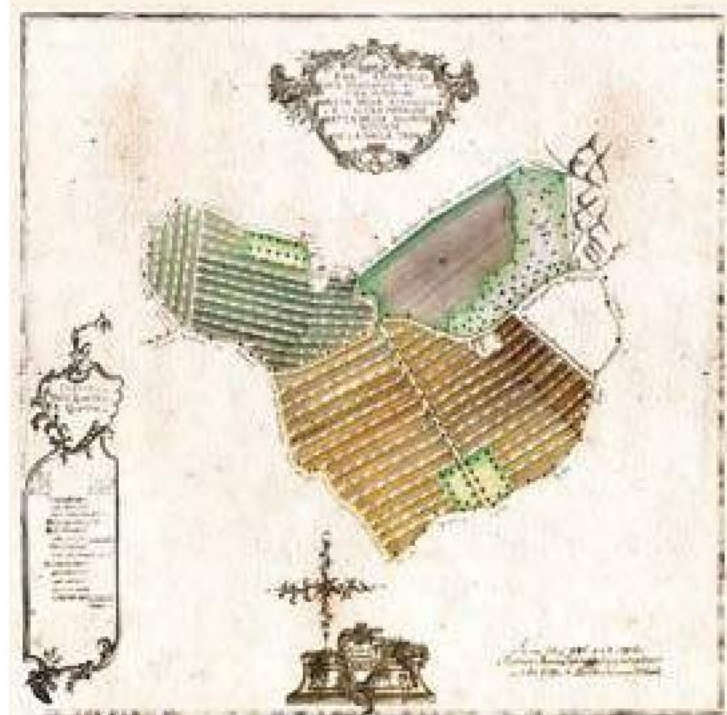
Malaspina sono una delle più antiche famiglie nobiliari d'Europa, discendenti dagli Obertenghi, Marchesi di Toscana. Il capostipite della dinastia fu Oberto I (Otbertus), nominato Marchese di Milano e Conte di Luni nel 945 d.C.

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 uirare su variegali 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 variegali 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



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



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



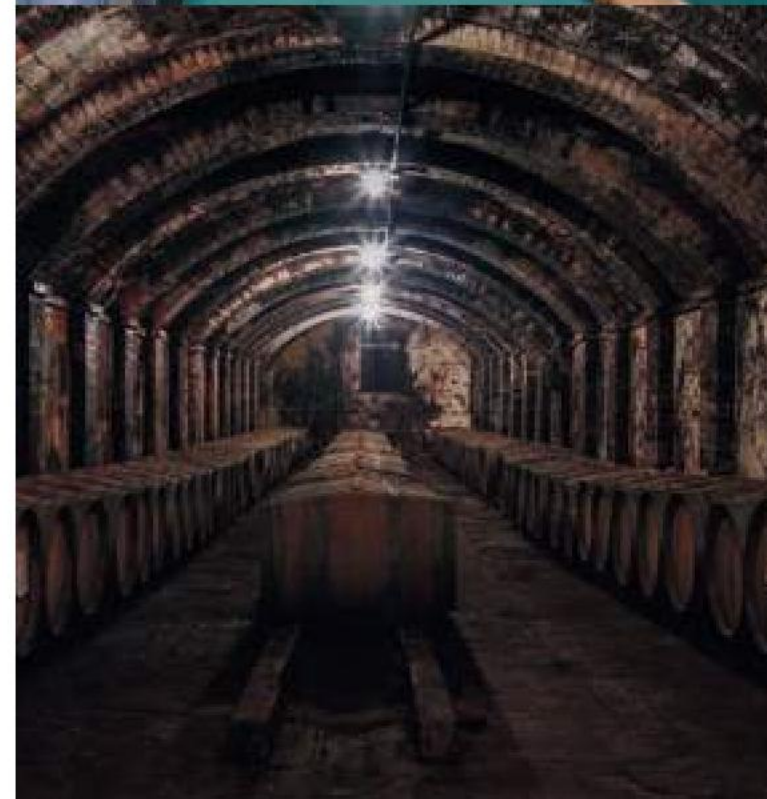


CASTELLO SONNINO

La famiglia de Rengis Sonnino ha vissuto nelle stange 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, con prevalenza 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 mirtillo, 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

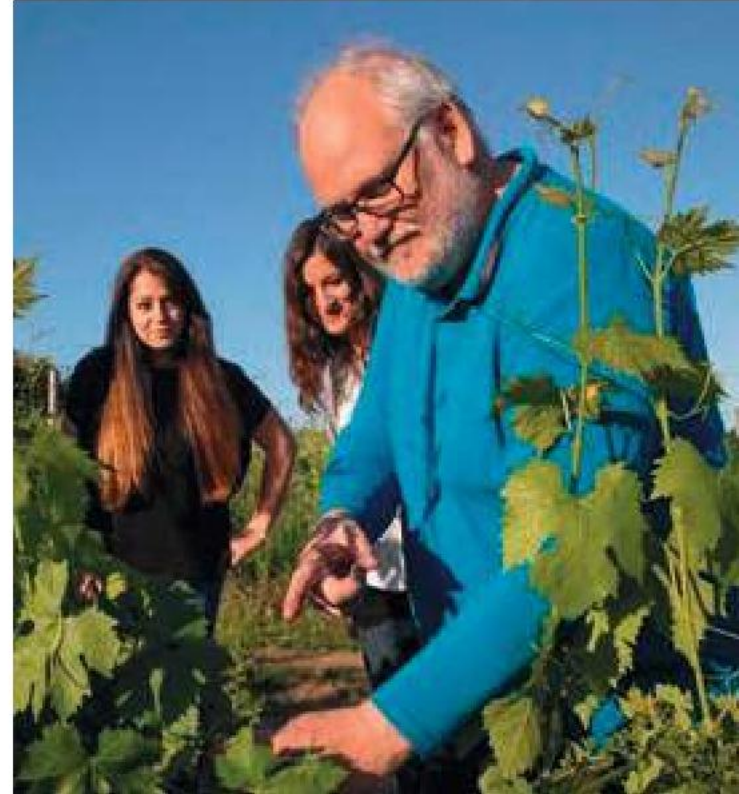


TENUTA® Cappellina

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





**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



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



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



La Cantina Acquaroli sorge placida nella pianura che respira lo scorrere adagio del fiume Potenza, là dove l'acqua incontra la terra e il tempo pare sospendersi. Davanti a lei, verso occidente, si erge Recanati, patria di Leopardi, che ancora sembra vegliare con il suo sguardo malinconico i filari che ondeggiavano come versi al vento. A nord, Villa Beniamino Gigli conserva l'eco immortale del canto, mentre più lontano il Monte Conero si leva come un guardiano aguzzo sull'orizzonte. A sud, i colli potentini si distendono morbidi e silenziosi e, a oriente, il mare Adriatico brilla, sottile promessa di luce e infinito. L'edificio, un'antica casa del Settecento, porta nelle sue pietre la memoria del lavoro e della pazienza: oggi accoglie il vino come un tempo accoglieva il grano, proteggendolo nel silenzio fresco delle sue mura antiche. Intorno, la campagna verde si apre in un respiro di pace e, il sole, generoso, bacia le vigne e ne accende i grappoli come piccole gemme d'ambra. La Cantina Acquaroli non è solo un luogo: è un dialogo tra la terra e il cielo, un inno discreto all'armonia, dove il vino nasce come nasce la poesia — dal cuore profondo delle cose semplici e vere.



ORIGINE: MARCHE





LA COSTA MARCHE ROSSO

La Costa Marche Rosso si presenta di un colore rubino vivace, al naso speziatura di pepe nero e noce moscata, fruttato di ciliegia e mirtillo e floreale di viola fresca e iris.

In bocca il vino è intenso, con una buona vivacità, una trama leggermente tannica con un finale piacevole di speziatura e frutto.

5499 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



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



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



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



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 grandola 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

5319 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

5320 bottiglia 75 cl 3 pz x ct

5321 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

5323 bottiglia 75 cl 3 pz x ct

5322 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



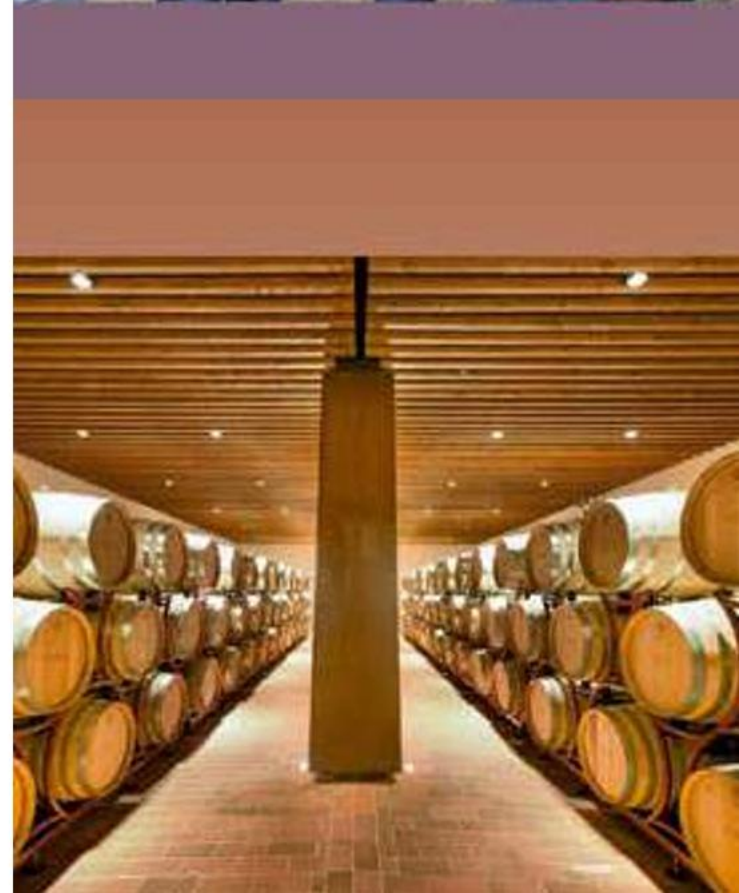
CALDORA

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





**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



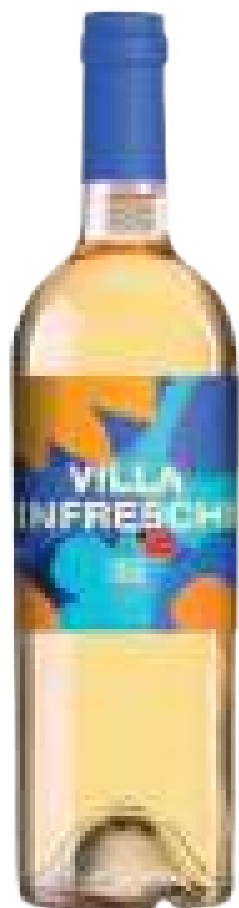
Nelle colline soleggiate del Cilento e della Campania, culla di storia, natura e tradizioni, nascono i vini Villa Infreschi. In questa terra, dove il sole si riflette sul mare cristallino e il vento accarezza i vigneti, ogni bottiglia racconta un legame profondo con La Campania Felix, così chiamata dai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

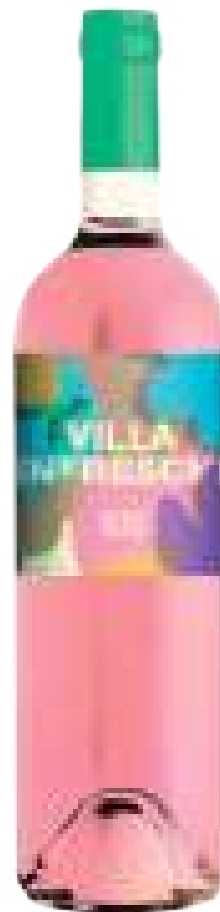
Palato: Grande freschezza in bocca con morbidezza elegante, e sorprendente piacevolezza di facile beva

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

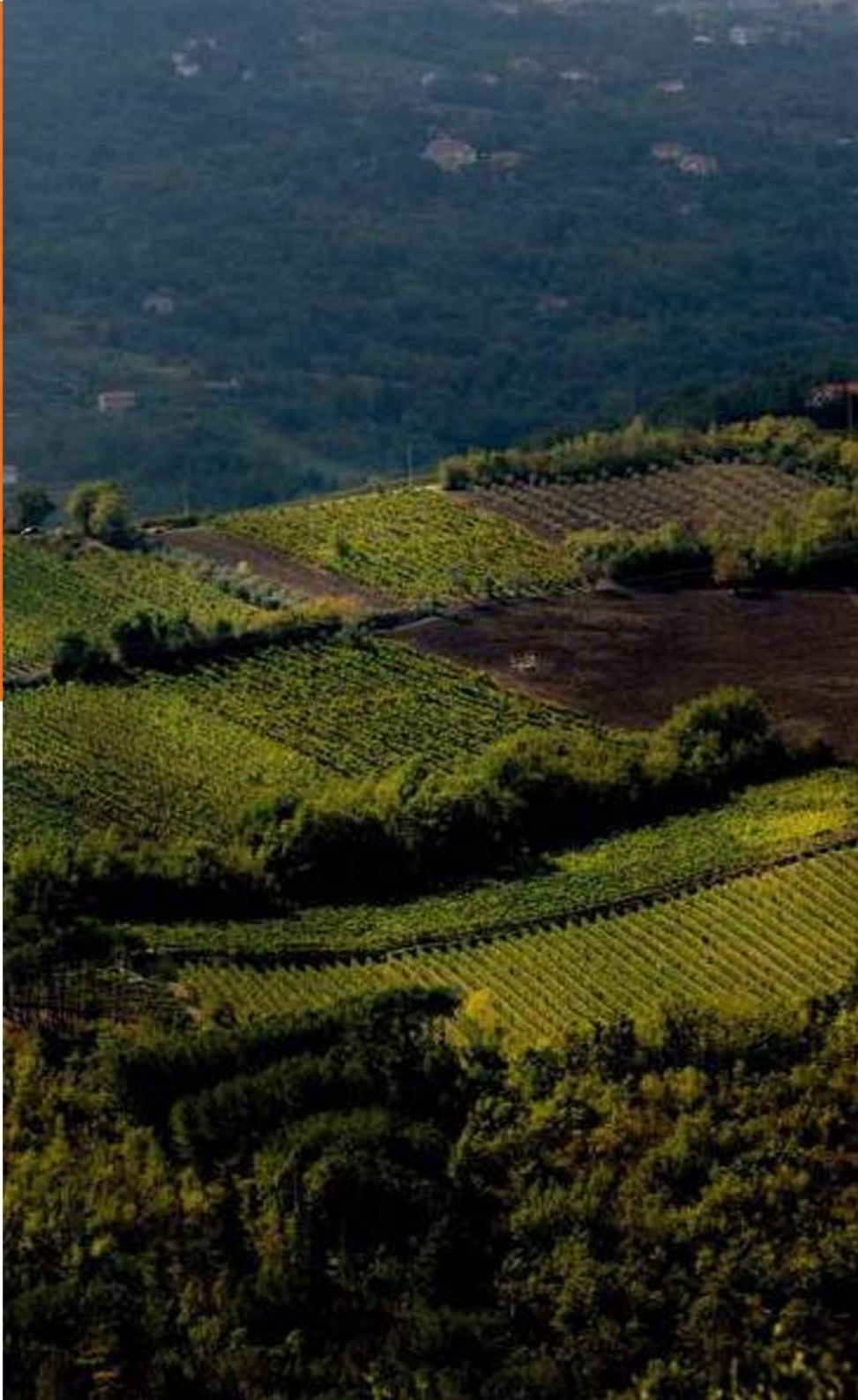
Palato: Acidità e freschezza in una composizione di more e prugna con note speziate

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

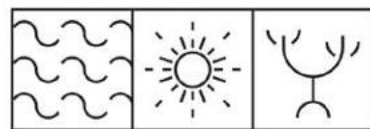
Olfatto: Bouquet fresco e fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e mela (Golden Delicious), unite a sentori floreali

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 speziate 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)

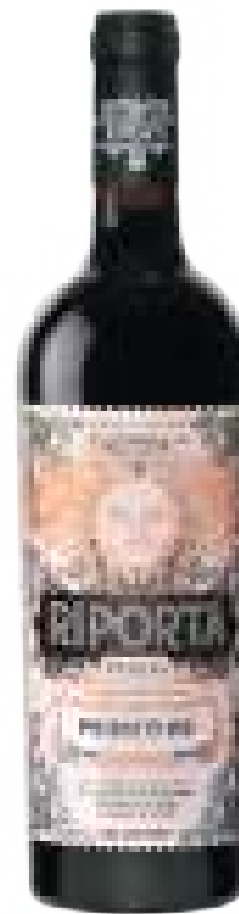
Palato: Consistenza vellutata e morbida; caldo e abbastanza tannico con lunga persistenza

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.

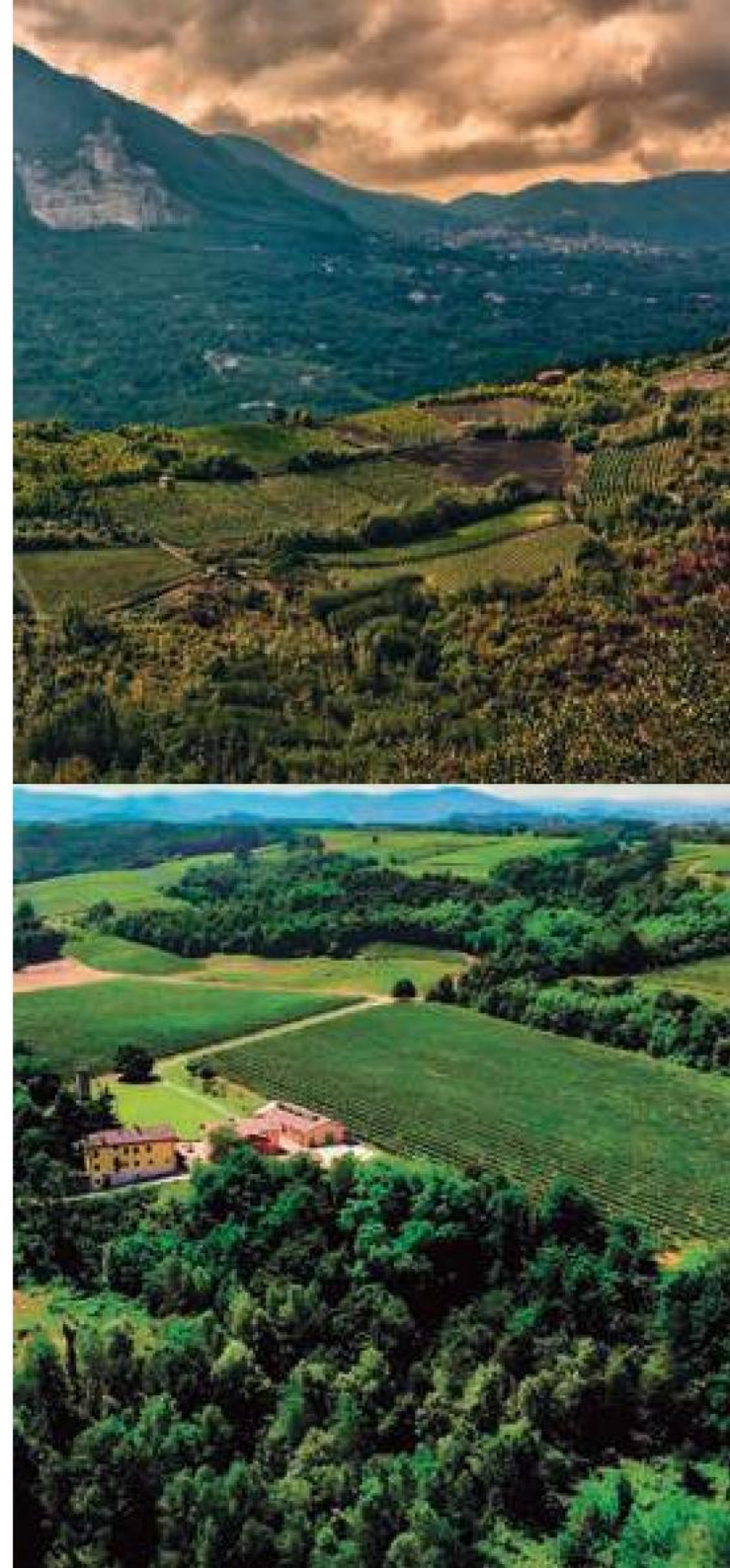
Il più importante insediamento, però, si è avuta durante l'età del Bronzo, nel Salento. I Messapi furono una delle prime popolazioni ad abitare il Salento.

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 BRUT 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 da 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 Crasà, 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



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 Tenuata 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



IN 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. Battonage 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.

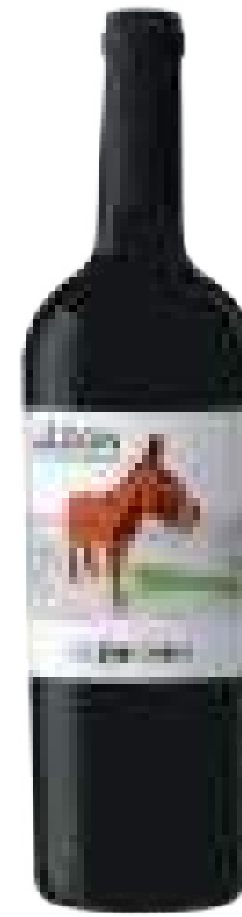
Palato: morbido, sapido e complesso, tannini ben integrati che accompagnano il vino in un finale persistente.

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.

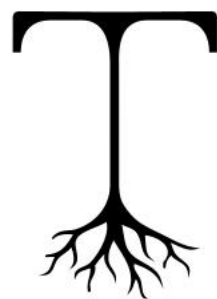
Palato: Sapore pieno, armonico e caldo con note fruttate persistenti.

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

TerreThuria identifica una linea di grandi vini spumanti "metodo classico" di alta qualità, utilizzando uve 100% Chardonnay provenienti da 15 vigneti in 7 comuni della Franciacorta. Grazie al clima, il metodo e la creatività del territorio Terre Thuria porta in vita eleganza, freschezza e alta bevibilità.



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/lt
Estratto 19gr/lt

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/lt

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/lt

4748 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

ACCADEMIA

DELLE BELLE UVE

Accademia delle Belle Uve, prosecco d'eccezione

Un prosecco che include diverse varianti con un focus sulla qualità, versatilità e gusto fresco, caratterizzato da note di mela, pesca e agrumi, ottenuto principalmente dal vitigno Glera, espressione di una selezione manuale e di una vinificazione realizzata con grande passione.



ORIGINE: VENETO





PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

Il Vino dei Poeti Prosecco DOC è uno spumante extra dry ottenuto da uve Glera, coltivate in provincia di Treviso con tecniche classiche e tradizionali. Nel tempo, la loro qualità e tipicità è rimasta invariata. Queste sono anche le caratteristiche principali del vino Prosecco, il vino più conosciuto e venduto nel mondo.

5112 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

Il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore è un Prosecco DOCG, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve coltivate sulle colline vicino a Treviso, tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene. La zona, vicina alle Prealpi venete, ha un clima temperato con inverni miti ed estati fresche. L'ampia escursione termica stimola una maggiore produzione di composti aromatici, che risultano in aromi più fini e intensi. La diversità dei terreni, l'esposizione al sole, le pendenze fanno di questo Prosecco un vino molto complesso.

5113 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SPUMANTE BRUT

Il Prosecco DOC Brut Accademia, prodotto con metodo Martinotti, racchiude in sé le caratteristiche che hanno reso gli spumanti apprezzati in tutto il mondo: la vivacità, l'eleganza e la versatilità. Un'esplosione di bollicine in un vino che si presta egregiamente a essere consumato tutti i giorni, così come a celebrare i momenti di festa.

5114 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TERRE DELL'ORSO

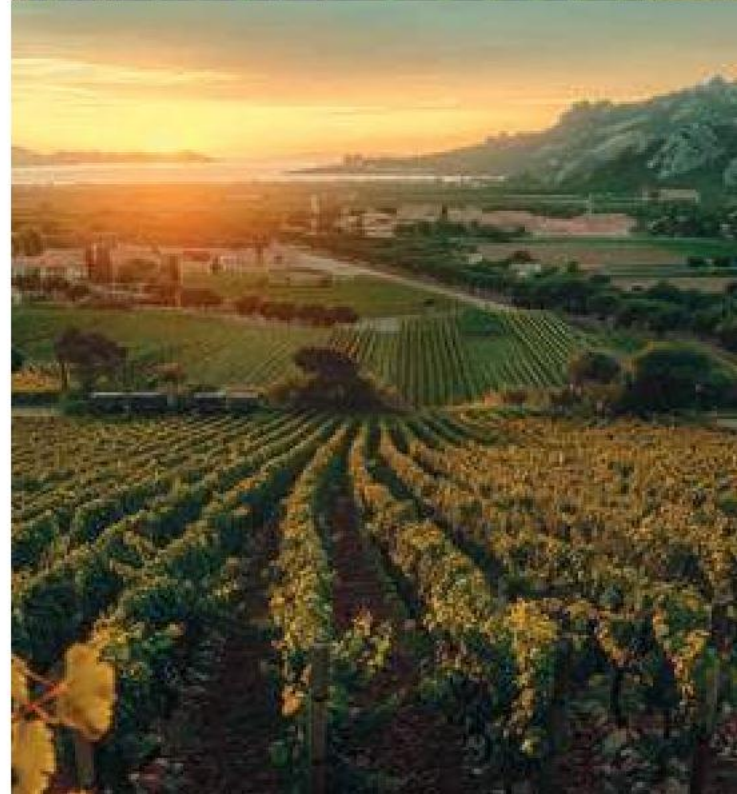
Le grandi bollicine di montagna

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 Rosè 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

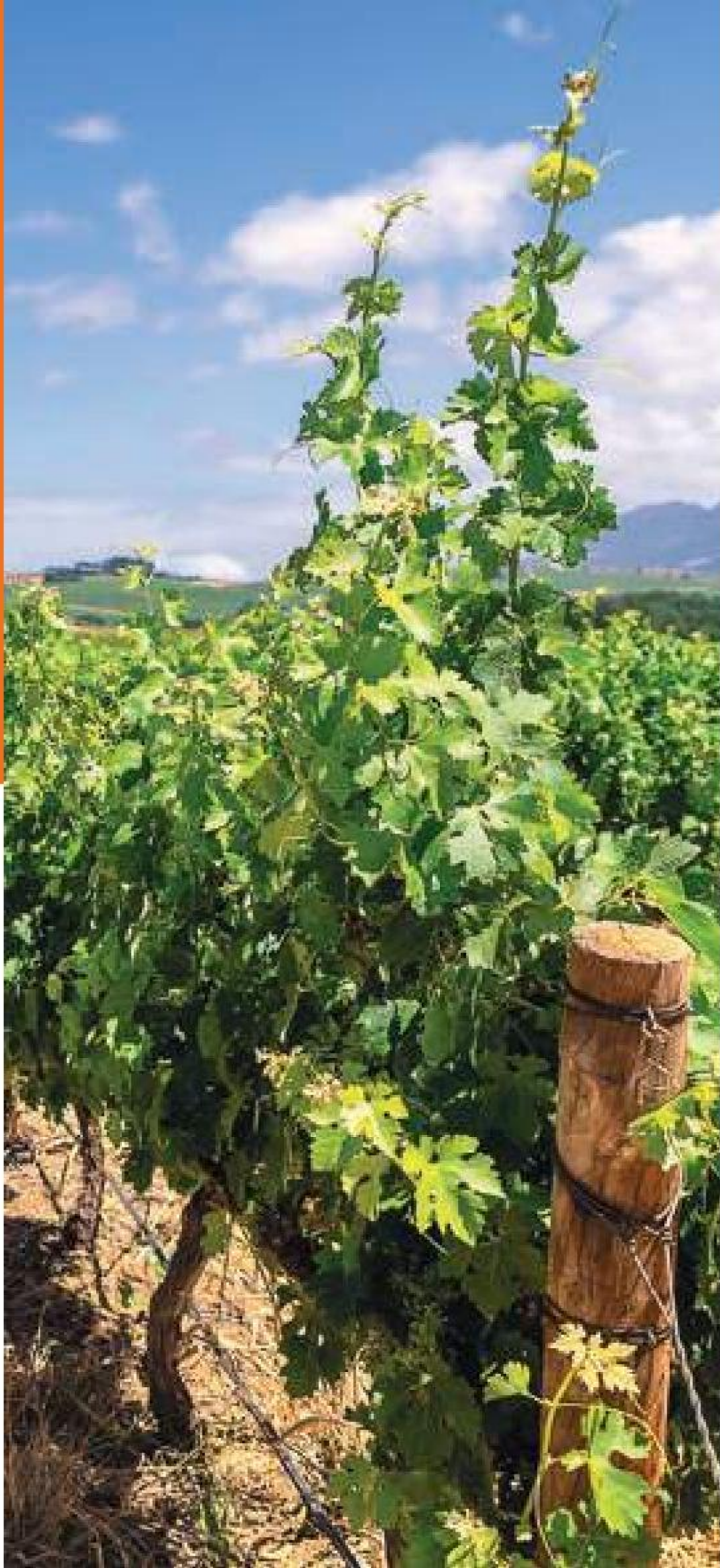
2660 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 2662 bottiglia magnum 150 cl 3 pz x ct



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**

Lo spumante Scimmia presenta il fascino e la personalità tipici degli spumanti, vini ottenuti con una particolare e complessa tecnica enologica che porta alla formazione delle bollicine e del relativo perlage. La presenza delle bollicine, oltre a stimolare le papille gustative aumentando la percezione dei sapori, rende gli spumanti versatili e facili da abbinare.

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 dei territori. (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 tiglio.

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 »Gratz«), 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



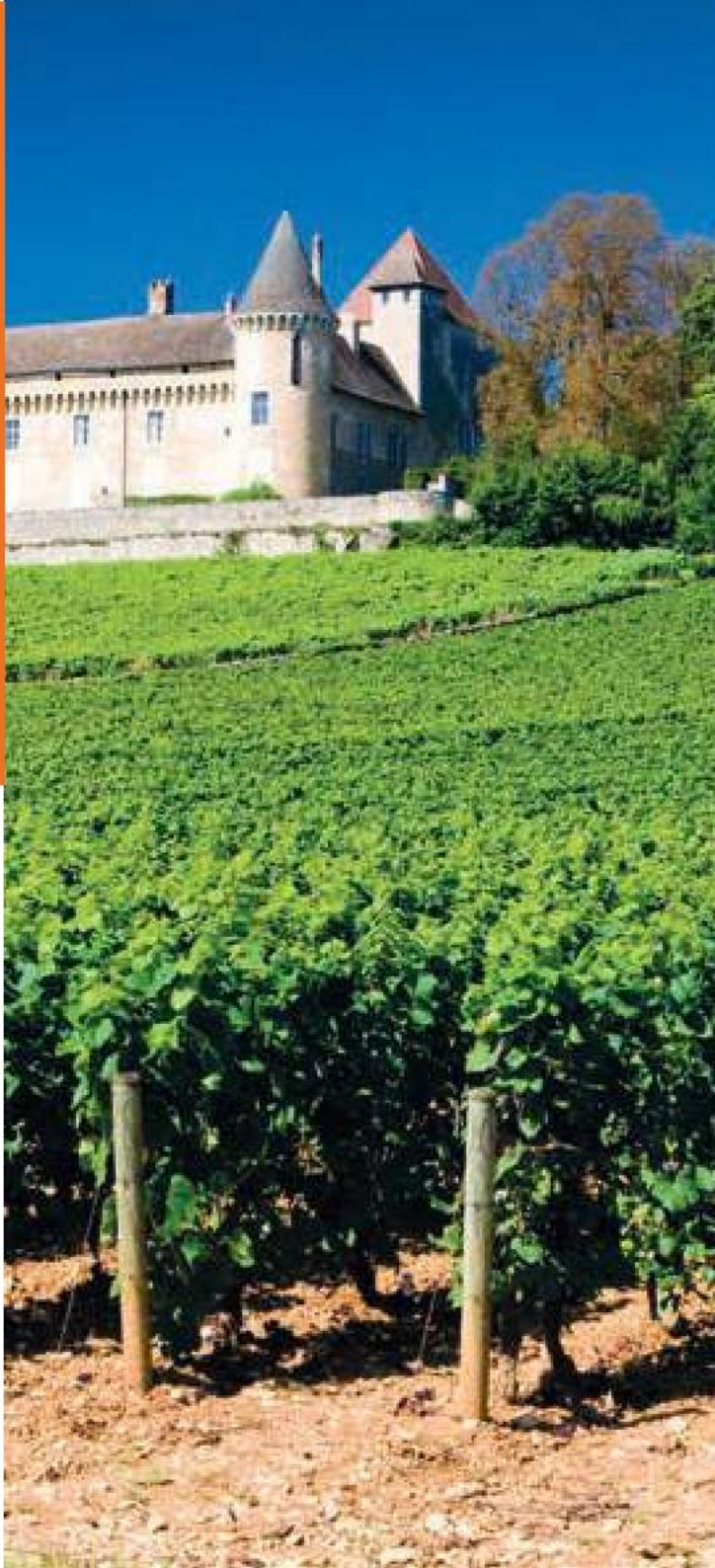
REBULA SVETLIK SELEKCIJA 13,45°

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 tonneaux di rovere.

N° bottiglie (n°): 6.000

6606 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



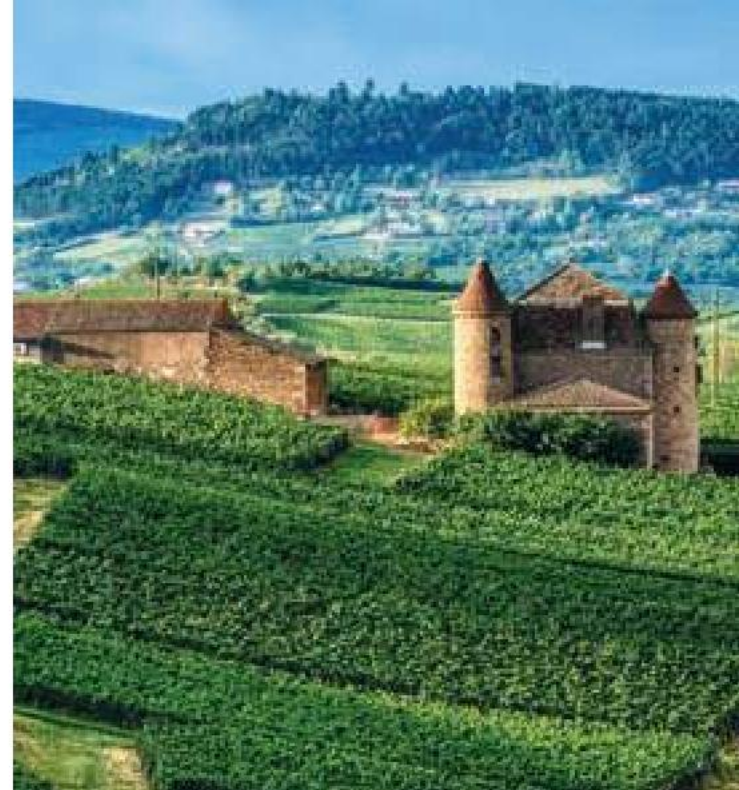
CHARLES BAILLY

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)

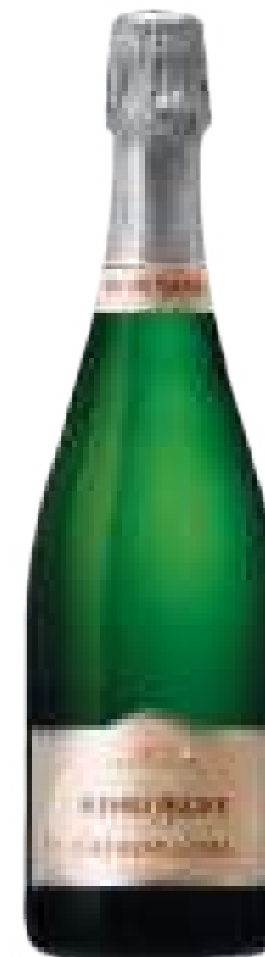
4760 bottiglia 75cl 6 pz x ct



**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





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.

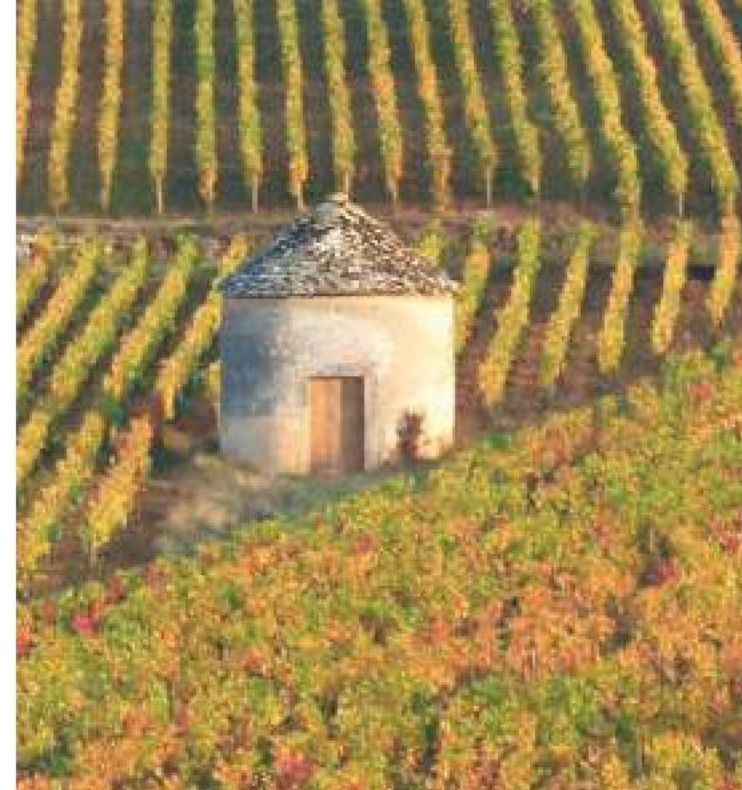
4872 bottiglia 75cl 6 pz x ct



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 cremant 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



Una collaborazione enologica davvero entusiasmante!

I vini della nostra collezione Inuivo X, SJP sono realizzati con una miscela unica creata da **SARAH JESSICA PARKER** e dai ragazzi di Inuivo. 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
TOP 100 WINE 2020

92
POINTS
FROM WINE SPECTATOR
IN 2021

93
Wine Spectator

90 pts
AMERICAN WINE

WINE SPECTATOR
TOP 100 WINE 2021

WINE ALBION
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.



X PURE EN PROVENCE

Origine: Coteaux d'Aix-en-Provence

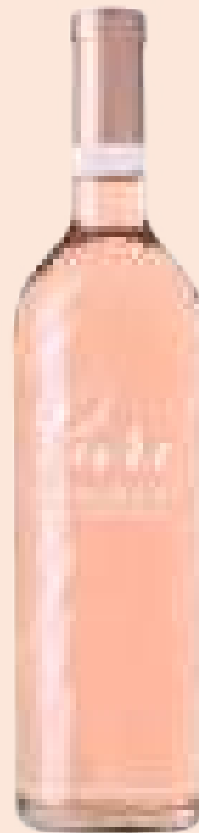
Vigneti: 36% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault, 7.5% Cabernet Sauvignon, 7% Grenache Blanc

Luogo: L'origine di questa cuvée risiede nei micro-terroir più affascinanti di questa denominazione. Parcelle in altitudine, accuratamente selezionate, le conferiscono eleganza e tensione. Questo rosé trova il suo equilibrio perfetto in elementi situati più vicino al livello del mare, con vigne esposte alla brezza costiera. Qui l'assemblaggio acquista complessità e profondità.

Vinificazione: Raccolta notturna seguita da una pressatura a bassa pressione, da una stabilizzazione a freddo e da una fermentazione termoregolata.

Note di degustazione: Un rosé dal colore pallido con riflessi pesca, che offre al naso sentori di pompelmo e arancia, arricchiti da note di fiori bianchi (gelsomino) e di frutti a nocciolo bianchi e gialli. Al palato è vivace, con una bella persistenza e una grande freschezza.

5155 bottiglia 75cl 6 pz x ct



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.

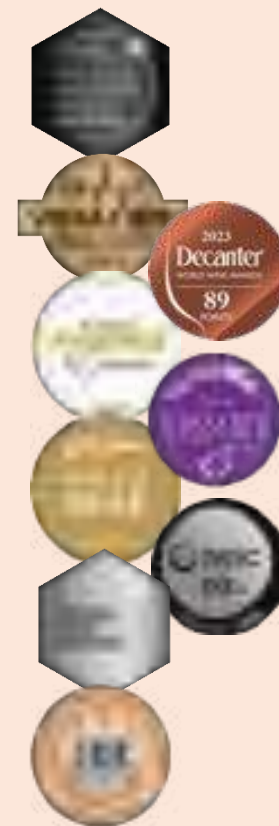
Note di degustazione: Colore di un rosato leggero.

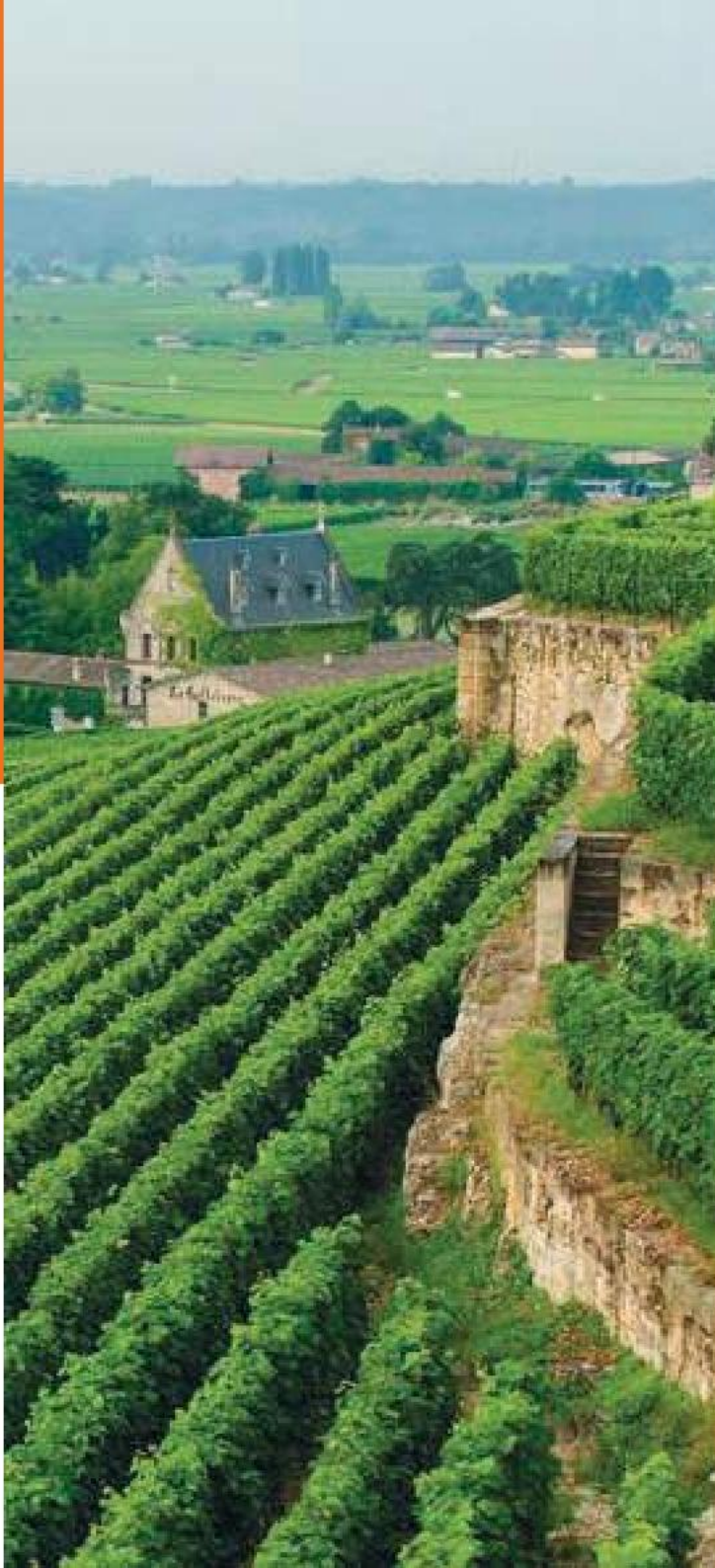
Al naso fragranti note di agrumi e frutta esotica, con pompelmo rosa, papaya e pesca di vigna.

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 cassetti 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 barricca 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 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 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 Setúbal, 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.

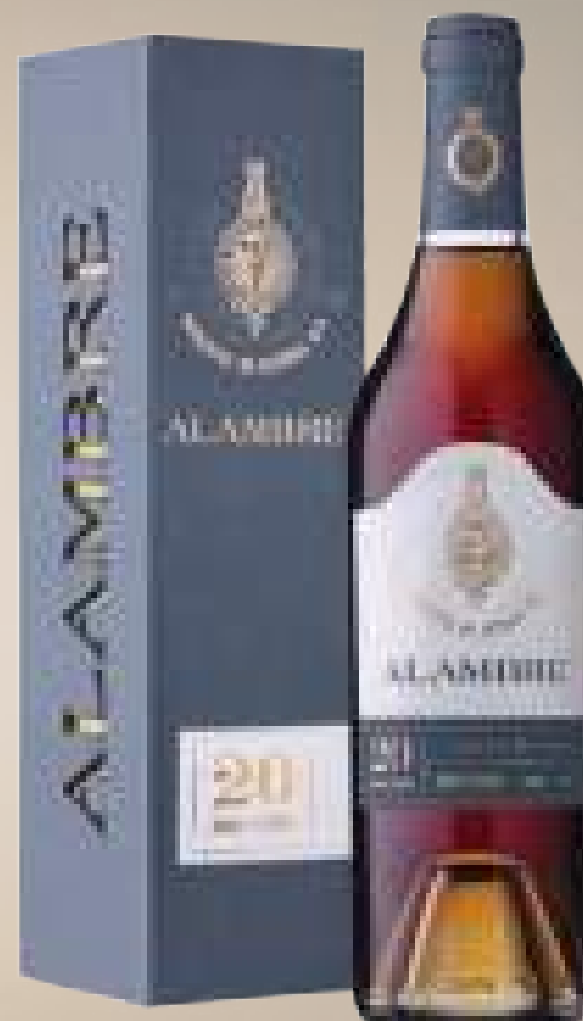
4628 bottiglia 75cl 6 pz x ct



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

**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 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



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



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

Via Privata Tacito 10 bis
20094 Corsico MI

www.dec.it