

Veritas[®]
In vino semper.

VII EDIZIONE



Veritas[®]

In vino semper.

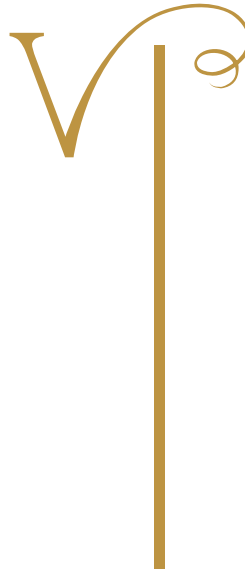
compie 10 anni di storia.









Una storia di passione e grande lavoro, di selezione accurata, di partnership con i maggiori produttori di vino internazionali e di ricerca costante di piccoli tesori nascosti nel variegato panorama vitivinicolo nazionale.



Dal 2006 sviluppiamo costantemente il nostro comparto vini: una cantina di oltre 1500 referenze di vini pregiati e selezionati con un intelligente mix di tradizione e innovazione.

Legenda / Simboli



	REGIONE, AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO
COD.	CODICE
ML	CONTENUTO
	IMBALLO
   	FASCIA PREZZO
	SELEZIONE BANQUETING
	DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

vini bianchi white wines 白ワイン
ינות לבנים vinhos brancos hvidvine
vins blancs λευκά κρασιά 白葡萄酒
Weißweine सफेद वाइन witte wijnen
vinos blancos النبيذ الأبيض vita viner
ବିଜୁ ମଢ଼େଇ ଦାଈନ beyaz şaraplar bílá vína
vin nyeupe valkoviinit белые вина
화이트 와인 fionta bán wina białe
hvite viner ไวน์ขาว vini bianchi



Veritas

I BIANCHI



Lombardia

Curtefranca Bianco Doc
ALMATERRA
Bellavista



Vino è ottenuto da uve provenienti da vigneti di media-alta collina, con prevalente esposizione a Sud dove è possibile raggiungere gradazioni ed armonie nel più rispettoso equilibrio. Il sistema di allevamento è il Guyot bilaterale con densità di circa 5.500 piante per ettaro. La vendemmia avviene solo a completa maturazione del frutto. Viene applicata la più classica tecnologia dei vini bianchi, con una leggera macerazione a bassa temperatura del mosto, a contatto con le bucce. Colore giallo paglierino brillante. Profumo intenso con note di lavanda e salvia a cui seguono sentori di frutta bianca. Sapore asciutto, armonico.

Cod. 60104

ML. 750



Terre Di Franciacorta Doc
SS. ANNUNCIATA
Bellavista



Chardonnay 100%. Colore: giallo paglierino leggermente carico con lucenti sfumature verdognole. Profumo: ampio, invitante di nocciola, frutta secca, albicocca e ananas. Suadente ed elegante di vaniglia che invita al bere. Sapore: l'eccellente equilibrio e la freschezza si manifestano pienamente nella lunga persistenza e sapidità. Temperatura di servizio: 14 °C

Cod. 29977

ML. 750



Curtefranca Doc
MALANDRINO
La Santissima Castello di Gussago



Uve: Chardonnay (100%). Colore: giallo paglierino con sfumature dorate appena accennate. Cristallino. Profumo: fine al naso con sentori fruttati e floreali, fresco e morbido, con leggere note vanigliate. Gusto: pulito, secco, morbido, elegante. Abbinamenti: antipasti e carni bianche; eccellente se accompagnato a piatti di pesce. L'affinamento viene eseguito per 10-12 mesi in parte in barrique ed in parte in vasche d'acciaio.

Cod. 56065

ML. 750



Curtefranca Doc
VIGNA RAMPANETO
Cavallieri



Vitigni: 100% Chardonnay. Vino prodotto con uve provenienti dai nostri vigneti di proprietà Rampaneto e Rampaneto di sotto, nel Comune di Erbusco. Raccolta delle uve manuale, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, il 20% del vino fermenta e si affina in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio. Fermentazione malolattica parziale.

Cod. 41835

ML. 750



Curtefranca Doc
Cà del Bosco



Colore: giallo paglierino con netta luce verde. Profumo: ha marcati sentori freschi, di fiori di campo, limoncella, salvia, molto penetranti e persistenti. Sapore: rimane nel finale di bocca una percezione morbida, quasi calda, che compensa le note che prevalgono inizialmente, di frutto fresco e sapido. Temperatura di servizio: si gusta al meglio sui 12 gradi. Abbinamenti: piatti delicati e non troppo salsati a base di pesce, verdure, uova.

Cod. 27483

ML. 750



Curtefranca Doc
CHARDONNAY
Cà del Bosco



Varietà delle uve Chardonnay 100%. Provenienti da 7 vigne Attitudine. Lo Chardonnay, uva bianca di origini francesi, è il più famoso tra i vitigni internazionali ubiquitari, perché capace di esprimere il massimo in territori diversi, mantenendo le caratteristiche che lo rendono riconoscibile. Fin dalle prime annate questo vino ha ricevuto molti consensi dalla critica internazionale che continua a reputarlo un preciso punto di riferimento della migliore enologia italiana. Un vino dal colore acceso, profumo intenso, sottolineato da un tocco di vaniglia e da un caratteristico sentore di nocciola. Dal gusto pieno e rotondo, ha una struttura organolettica così intensa da essere paragonabile a quella di un vino rosso, ma che permane nei sensi per la sua straordinaria finezza:

Cod. 44049

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lombardia

Curtefranca Doc
POLZINA
Barone Pizzini



Uve: Chardonnay 100%. Colore paglierino con sfumatura verdognola, profumo intenso e persistente con nota di mela matura. Il gusto evidenzia un vino di buona struttura e alcolicità, morbido e molto piacevole. Si accosta ad antipasti e primi piatti a base di pesce. Servire a una temperatura di 12/14°C. Il vino è pronto al consumo, se conservato in modo adeguato, può essere soggetto ad un invecchiamento medio-lungo (2/3 anni).



Cod. 29455

ML. 750



Curtefranca Doc
Azienda Agricola Uberti



Uve impiegate: Chardonnay e Pinot Bianco Il colore è giallo lucente con tenui riflessi dorati, il naso ricco con note evidenti di frutta esotica, fiori bianchi che conferiscono al vino una gradevole sensazione di freschezza e, in sottofondo, un tono di tabacco, mandorla dolce, vaniglia. Al palato è sapido, minerale e il gusto evidenzia una vivace fragranza e una piacevole venatura acidula che prolunga la persistenza in bocca.

Cod. 43437

ML. 750





Bianco
IMPERIALE
Berlucchi



Varietà: Chardonnay (80%) e Sauvignon Blanc (20%). Colore: giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Profumo: fragrante e vivace, con note di mela, agrumi, frutta a polpa gialla, aromi floreali, foglia di pomodoro e salvia. Sapore: secco, fruttato, piacevolmente acidulo, con buona sapidità e struttura; il gusto gradevole persiste a lungo in bocca. Accostamenti: particolarmente adatto a piatti di pesce e antipasti.

Cod. 12573

ML. 750



Lugana Doc
CENTO FILARI
Cesari



Vitigno: Turbiana 95%
Chardonnay 5%
Analisi organolettica
Brillante e dal colore giallo paglierino. Prorompe in note floreali e fruttate intense. Al palato evidenzia buona mineralità e acidità unite a pienezza e morbidezza con retrogusto persistente. Abbinamenti e servizio
Perfetto con pesce di lago (come i tipici coregone ed anguilla) e di mare e con primi piatti delicati. Ideale come aperitivo, va servito a 10°-12°C. Per le sue caratteristiche di vitigno e territorio nonostante l'evoluzione in bottiglia, può essere degustato anche 2-3 anni dal millesimo di produzione.

Cod. 44667

ML. 750



Igt Benaco Bresciano Bianco
PRATTO
Cà dei Frati



Vitigni utilizzati: Lugana, Chardonnay e Sauvignon Blanc
Affinamento e evoluzione: 12 mesi in barrique per Lugana e Chardonnay, acciaio per il Sauvignon Blanc, seguito da 6 mesi di bottiglia. Naso estasiato, rapito dalla frutta tropicale, dalle note vegetali e dalle sottili sfumature minerali, intenso e durevole, attende l'assaggio, altrettanto pieno, ricco, complesso, di netta vena acida e di squisita dolcezza, giustamente minerale e ben solido. Al pasto trova antipasti di buona struttura e primi delicati ma ricchi di profumi, carni leggere e bianche e pesci con erbe aromatiche, perfetto anche con formaggi affinati.

Cod. 50366

ML. 750



Lugana Doc
BROLETTINO
Cà dei Frati



100% Trebbiano di Lugana.
L'assaggio è pieno, in bocca e nel naso, sentori ricchi, un tessuto a trama stretta, un abbraccio di sensazioni, frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose. Il palato subisce e poi si lascia andare al calore, alla struttura piena, alla grassezza; apprezza il deciso minerale e l'acidità che prepara al prossimo sorso. In tavola trova zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura e pesce in cotture lunghe o ricche.

Cod. 15082

ML. 750



Lugana Doc
I FRATI
Cà dei Frati



Vitigno: Trebbiano di Lugana 100%.
E' netto, fragrante, preciso, con sentori lievi e delicati di piccoli fiori bianchi e ortica, albicocca acerba e mandorla. Si appoggia delicatamente sul palato e rilascia al gusto sensazioni di viva acidità ed esuberante sapidità, equilibrate da adeguata grassezza e morbidezza. Elegante nel finale di bocca, di grande beva e ottima digeribilità. Al pasto lo possiamo accompagnare con antipasti freddi e tiepidi, purchè leggeri e con poco condimento, primi piatti in brodo e zuppe di legumi, con un'attenzione particolare per la temperatura, non fredda, di servizio, contorni di verdure al forno e ripiene, e, per elezione, al pesce del nostro Lago di Garda, bollito, al vapore e alla griglia.

Cod. **15081**

ML. 750



Lugana Doc
PIEVECROCE
Costaripa



Vitigni: Trebbiano di Lugana.
Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli tendente al giallo, leggermente dorato con l'invecchiamento. Profumo: fragrante nei più delicati sentori di mela e pera matura. Elegante ampio e di buona intensità. Sapore: eccellente struttura, quasi croccante nella sua piacevolezza al bere, buona sapidità, freschezza e persistenza. Longevità: 2 anni.
Temperatura consigliata: 10-12°C.

Cod. **42155**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lombardia

Lugana Doc
PRESTIGE CA' MAIOL
Provenza



Vitigno: Trebbiano di Lugana.
Note degustative e tecniche.
Visiva: paglierino tendente al verdolino. Olfattiva: pulito e di identità, offre profumi di mela verde, lime, timo selvatico. Aprendosi dona aromi di avena e pepe bianco. Gustativa: al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale.
Volume alcolometrico: 12,5% Vol
Temperatura di servizio: 10 - 12°C
Accostamenti: crostacei e frutti di mare, usati anche come condimenti ad un piatto di pasta e risotti; pesci bolliti e un poco grassi.

Cod. **57607**

ML. 750



Lugana Doc
MOLIN CA' MAIOL
Provenza



Vitigno: Trebbiano di Lugana 100%
Il vino bianco Lugana Doc Superiore "Molin", prende il suo nome dalla Cascina Molino, l'antica cantina aziendale. La produzione limitata di circa 50.000 bottiglie annue da 75 cl., poste al consumo un anno dopo la vendemmia e l'ottenimento di riconoscimenti internazionali (medaglia d'oro al Concorso Internazionale di Bordeaux e Milano Expo-Vip) hanno permesso all'azienda di distinguersi sui mercati più prestigiosi. La gamma degli abbinamenti di questo vino bianco, senza eccesso in legno, possono essere tutti i piatti a base di pesce, anche con salse, carni bianche e creme di funghi.

Cod. **25257**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lombardia

Lugana Superiore Doc
FABIO CONTATO
Provenza



Vitigno: 100% Trebbiano di Lugana. Questo vino bianco Lugana D.O.C. Un vino di limitatissima produzione, frutto di un'esperienza pluriennale che vuole evidenziare la potenzialità di un Lugana, dal quale l'invecchiamento porta ad esaltare la maturità di un vino di grande struttura, ottenuto dai vigneti più vecchi dell'Azienda, con bassa produzione ma di grande corpo. Si accompagna felicemente con piatti di pesce e carni bianche accostate da salse delicate. Dati tecnici: grado alcolica 12,5% vol.

Cod. 28016

ML. 750



Lugana Doc
BELLERIVE
Avanzi



Vitigno: Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%. Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva e fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Colore: Bianco paglierino. Profumo: Floreale, delicato. Sapore: sapido, fresco e ben equilibrato. Temperatura di degustazione: 12/15°C Abbinamenti: Primi piatti a base di pesce e formaggi stagionati.

Cod. 44879

ML. 750



Lugana Doc
SAN VIGILIO
Selva Capuzza



Prodotto dalla vinificazione di uve di Lugana (Turbiana) in purezza raccolte manualmente prima che raggiungano una maturazione evoluta. Il Lugana nella sua interpretazione più tipica si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini nella fase giovanile; il profumo è delicato, in alcune fasi austero come caratteristico del vitigno di origine. Prevengono sentori tipici di agrumi, mela, fieno. Al gusto si presenta molto equilibrato, fresco e di facile beva. Si denota per una ottima fragranza ed una media sapidità, portandolo ad essere un Lugana da aperitivo o eccellente ad accompagnare tutto il pasto durante i mesi estivi.

Cod. 50410

ML. 750



Lugana Doc
SELVA
Selva Capuzza



Uno dei primissimi Cru nati in Lugana. Prodotto dalla vinificazione di uve di Lugana (Turbiana) in purezza coltivate in uno dei vigneti più particolari di tutta la zona Doc. E' il gusto il piano espressivo più importante per questo vino: la sapidità resa fragrante dalla sua freschezza, l'ampiezza ed il calore vibrante che lo rendono unico nella sua capacità di armonizzare con il cibo senza essere eccessivamente invadente ma sottolineando e valorizzando i piatti dai quali sarà accompagnato.

Cod. 50411

ML. 750



Lugana Superiore Doc
MENASSASSO
Selva Capuzza



È un colore giallo paglierino che va dal tenue al carico a seconda della fase di affinamento quello che presenta alla vista.
Al naso si presenta intenso nella complessità che lascia ritrovare i fondamenti del vitigno negli agrumi, questa volta più dolci, nelle erbe aromatiche, nella mineralità avvolgente e ben equilibrata.
Si è cercata la perfetta integrazione con la permanenza in barrique, tanto da fare sì che né al naso né alla bocca essa sia elemento evidente e tantomeno di disturbo per l'espressione del vino.
Al palato è caldo, coinvolgente, armonico; conserva una notevole pulizia e linearità. La persistenza è dominata da una dolce gradualità che si conclude con grande finezza.

Cod. 50412

ML. 750



San Martino della Battaglia Doc
CAMPO DEL SOGLIO
Selva Capuzza



Prodotto dalla vinificazione di uve Tocai, il San Martino della Battaglia è oggi una delle Denominazioni di Origine più piccole in Italia. Dal 2007 il nome Tocai è vietato sulle etichette di ogni vino ad esclusione dei Tokaji ungheresi; siamo quindi stati privati di dare un nome all'uva dalla quale viene prodotto un vino che ha radici profonde, in una Doc dalla stessa età del Lugana. Campo del Soglio è un vino in cui eleganza e finezza sono i due elementi di maggiore spicco. Ha una evidente evoluzione nel bicchiere, beneficia dell'ossigenazione quasi come un vino rosso e come questo non teme l'alzarsi della temperatura, che lo lascia svelare tutta la sua complessità al gusto. La finezza all'olfatto diventa eleganza per il palato, pulizia, finezza e linearità; il calore e la sensazione di densità sono presenti ma nello stesso tempo non ingombranti, rimangono leggere in un retrogusto ammandorlato. Si chiude lasciando la bocca pulita, con il ricordo di una sapidità equilibrata e sottile.

Cod. 50414

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lombardia

Lugana Doc Riserva
SERGIO ZENATO
Zenato



Vitigno: Trebbiano di Lugana 100%
Colore: questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente.
Profumo: al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ananas, pera e pesca seguite da aromi di agrumi, biancospino, ginestra, litchi e mela.
Gusto: in bocca ha buona corrispondenza al naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e pesca.
Temperatura di servizio: Servire a 9-10 °C

Cod. 15080

ML. 750



Lugana Doc
VIGNETO MASSONI
Santa Cristina Zenato



100% Trebbiano di Lugana.
Colore: oro chiaro con riflessi brillanti. Profumo: intenso con fine note floreali di agrumi e di vaniglia. Sapore: pieno di grande spessore ed equilibrio con spiccata persistenza aromatica retroolfattiva. Si presta ad essere degustato anche dopo alcuni anni.

Cod. 13356

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lombardia

Terrazze Retiche di Sondrio Igt
CÀ BRIONE
Nino Negri



Uve: Sauvignon e Chardonnay con aggiunta di Chiavennasca.
Colore: colore giallo oro lucido.
Profumo: molto intenso, con note dominanti di litchi, melone maturo, lampone, e di vaniglia, decisi sentori minerali (pietra focaia) e muschiati e ricordi di erbe aromatiche.
Gusto: sapore ricco, pieno, vellutato ma ben sostenuto, particolarmente sapido, con elegante fondo di frutta esotica e di spezie assai a lungo persistente.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.
Abbinamenti: pesci "nobili", crostacei, paté, terrine e galantine; carni bianche fredde.

Cod. 28901

ML. 750



Igt Provincia di Pavia
RE NANO
Olmo Antico



Vitigno: Riesling renano. In una famiglia in cui si parla solo di vino può anche succedere che i figli vivano e respirino le stesse emozioni. È così che un giorno dopo varie settimane di discussioni sul nome da dare a questo vino mio figlio Riccardo mi fece vedere un grande foglio con tanti piccoli Rè disegnati... per lui questo era... Il Rè nano. Caratteristiche: Giallo paglierino carico, molto lungo e persistente, nota morbida, molto pulito, minerale, mela ranetta, miele di castagno. Temperatura servizio: 8/10 gradi.
Abbinamenti: piatti succulenti, pesce crudo, formaggi pasta morbida.

Cod. 47939

ML. 750



Igt Provincia di Pavia
OLMO BIANCO
Olmo Antico



Vitigno: Riesling renano, sauvignon. Questo vino nasce da vigneti a coltivazione naturale, posizionati in una zona tipica collinare con una grande ventilazione, ciò permette alle uve di avere una buona escursione termica, che regala aromi e profumi molto particolari. Prodotto con uve riesling e sauvignon, raggiunge la sua massima espressione dopo un anno trascorso in bottiglia.
Caratteristiche: Giallo paglierino con riflessi dorati Fiori gialli, frutta esotica, nota minerale Frutta matura, caldo, abbastanza morbido. Temperatura servizio: 8/10 gradi. Abbinamenti: Zafferano, piatti succulenti, gnocchi al pesto con fagiolini e pomodoro, pesci salsati in genere.

Cod. 47940

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc
PINOT NERO VIN. BIANCO PRIMUM
Giorgi



Vitigno 100% Pinot Nero
Colore oro pallido; profumo delicato ma bene espresso, con fine fragranza di frutti di bosco e di fiori freschi; sapore secco, pulito, sapido e garbato, con piacevole fondo fruttato giustamente persistente.
Gli Abbinamenti: Antipasti, primi piatti delicati, pesci, carni bianche fredde.
Il servizio: 10 - 12° C in bicchieri a calice ampio con stelo alto.

Cod. 29474

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc
PINOT NERO VIN. BIANCO
Giorgi



Pinot Nero vinificato in bianco vivace. Le Uve: 85% Pinot Nero; 15% Chardonnay. La Vinificazione: "In bianco" con pigiatura soffice e immediata separazione delle bucce dal mosto fiore che fermenta a temperatura controllata con ceppi di lieviti esclusivi. Le Caratteristiche: Colore oro pallido; profumo delicato ma bene espresso, con fine fragranza di frutti di bosco e di fiori freschi; sapore secco, pulito, sapido e garbato, con piacevole fondo fruttato giustamente persistente. Gli Abbinamenti: Antipasti, primi piatti delicati, pesci, carni bianche fredde. Il servizio: 10 - 12° C in bicchieri a calice ampio con stelo alto.

Cod. **15136**

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc
PINOT NERO VIN. BIANCO
Vigna Vittoria Terre Bentivoglio



Vitigno: Pinot Nero. Caratteristiche: colore giallo paglierino limpido; profumo delicatamente fruttato; sapore morbido, dotato di buona freschezza che si sposa bene con una naturale briosità. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con piatti di pesce, con carni bianche e pollame nobile. Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Cod. **48481**

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc
PINOT NERO VIN. BIANCO
Cortesole



Provenienza: vitigni Pinot Nero che vinificato con pressatura soffice (in bianco) dà origine ad un raffinato vino bianco. Uvaggio: 100% Pinot Nero. Colore: paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo: fruttato, delicato di fiori bianchi. Sapore: secco, sapido di buona struttura, gradevolmente fresco. Abbinamenti: antipasti in genere, primi piatti, pesce di mare, crostacei e molluschi. Ottimo aperitivo. Servire fresco, 8 - 10 °C.

Cod. **41089**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lombardia



Soave Superiore Docg
IL CASALE
Az. Agr. Vicentini Agostino





Uve: Garganega 100%. Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo: caratteristico, tipico di fiori bianchi, con persistenza aromatica notevole. Sapore: pieno ed asciutto, intenso elegante con struttura aggraziata ed equilibrate sensazioni minerali. Abbinamento: con piatti particolarmente importanti e strutturati di carne ma soprattutto di pesce. Temperatura di servizio: 10/12°.

Cod. 47464 ML. 750  

Soave Doc
VIGNETO TERRE LUNGHE
Az. Agr. Vicentini Agostino



Uve: Garganega 80% Tebbiano di Soave 20%. Vinificazione: pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata. Colore: giallo paglierino leggermente intenso. Profumo: caratteristico, tipico di fiori bianchi, di frutta secca con sentori di acacia. Sapore: armonico, persistente e di buona struttura. Abbinamento: con antipasti, primi piatti soprattutto di pesce, ma si accompagna bene con carni bianche cucinate alla griglia. Temperatura di servizio: 8/10°.

Cod. 46168 ML. 750  

Soave Superiore Doc
LA ROCCA
Pieropan





Uvaggio 100% Garganega. E' vino di notevole carattere, con sentori di frutta esotica, nocciola. Al gusto è morbido, persistente con note di spezie e di agrumi. Nella maturità esprime un'armonia di sapore e profumo propri di un vino di razza. Si accompagna a pietanze di pesce, salmone, capesante, granchi con guarnizioni saporite e carni bianche.

Cod. 27886 ML. 750  

Soave Superiore Doc
CALVARINO
Pieropan



Calvarino costituisce l'antico fondo di famiglia, dove vengono coltivati da sempre, in percentuale tradizionale, i vitigni garganega 70% e tebbiano di Soave 30%. Il terreno è di origine vulcanica, ricco di basalto e tufo. Rappresenta l'espressione più alta della tipicità del Soave, ricco di vitalità degustativa coinvolgente e freschissima. Conquista per la sua fragranza di frutta fresca e per la complessità di sensazioni gustative, fresche e limpide. La prima etichetta risale al 1971. Eclettico negli abbinamenti, ideale per sfornati di verdure, soufflé di formaggi, pesci delicati.

Cod. 42165 ML. 750  

Soave Classico Doc
Pieropan



Uve: garganega 80%, trebbiano di Soave 20%. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino carico con sfumature dorate, profumo fruttato elegante di mela Stark e cotogna, mandorla fresca, salvia, con note floreali di acacia e elegante vaniglia tostata. In bocca rivela una bella freschezza e una struttura persistente. Il retolfatto ripropone i profumi di frutta e fiori, chiudendo su un finale di piacevole mandorla amara. Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si sposa bene ad antipasti, carni bianche, pesce. Temperatura di servizio: 12°, nel classico calice del Soave.

Cod. 41285

ML. 750



Igt Veneto Sauvignon
VULCAIA FUMÈ
Inama



Vitigno 100% Sauvignon. C'è un pò di Francia in questo vino. Non fatevi ingannare dal nome, questo vino è geniale come colui che lo produce. Vi accosterete ad esso convinti di ritrovare i sapori e gli aromi tipici dei vini che portano questo nome e rimarrete stupiti. Dal colore giallo paglierino carico, al naso esibisce note di pera, pesca bianca e vegetali di agrumi e fiori dolci. La bocca è grintosa e piena con una buona nota minerale, frutta matura e secca. Nessuno si aspetterebbe tutto ciò da un vino Veneto, la tradizione enologica di questa regione ci ha abituati ad altri sapori. L'abbinamento: Fegato alla veneziana, coniglio, pesce a carne rossa, asparagi e verdure un genere.

Cod. 27637

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Veneto

Soave Classico Doc
VIN SOAVE
Inama



Area: Soave Classico. Varietà: Garganega 100%. Dal colore giallo brillante con sfumature di giallo verdolino, al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris seguite da aromi di ananas, banana, ginestra, mandorla e un accenno di limone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e mandorla. L'abbinamento: Aperitivo, piatti delicati e pesce bianco.

Cod. 28264

ML. 750



Custoza Doc
Azienda Agricola Cavalchina



Vitigno: Garganega. È un vino dal colore giallo paglierino caratterizzato da un bouquet persistente di frutta matura e biancospino. Grazie al suo gusto secco ed equilibrato si abbina piacevolmente con antipasti e primi piatti delicati e soprattutto con portate a base di pesce.

Cod. 46951

ML. 750





Igt Veneto
FERRATA
Maculan



Varietà di uva: Sauvignon 55%,
Chardonnay 45%.
Colore paglierino deciso con riflessi
verdolini
Profumo ricco ed intenso d'uva
matura. Sentori di frutta tropicale e
zafferano, pesca e miele d'acacia,
vaniglia e delicato legno tostato
appaiono solo di supporto.
Sapore ricco e secco di buon
equilibrio con sensazioni di frutta tro-
picale, agrumi e menta con notevole
persistenza in bocca
Abbinamenti Gastronomici: Grande
vino bianco che si accompagna con
le paste fresche e i pesci di mare e
di fiume cucinati con salse anche
piuttosto grasse.
Ottimo anche come aperitivo.

Cod. 27887

ML. 750



Igt Veneto
BIDIBI
Maculan



Varietà di uva: 60% Tai - 40%
Sauvignon
Colore: giallo paglierino con riflessi
verdolini, limpido.
Profumo: intenso di frutta matura,
sentori di lievito e crosta di pane.
Sapore: secco ma pieno, buona la
morbidezza in equilibrio con l'acidità,
vino di razza con persistenza aroma-
tica gradevole e lunga.

Cod. 44542

ML. 750



Igt Veneto
PINO & TOI
Maculan



Varietà di uva: Pinot Bianco 25% -
Pinot Grigio 15% - Tai 60%.
Collocazione del vigneto: fascia
pedemontana del Nord Vicentino.
Giacitura e tipo terreno: colline vulca-
niche, piane ghiaiose Colore: giallo
paglia cristallino con nette sfumature
vedoline. Profumo: intenso e fruttato,
sentori di lievito e crosta di pane.
Sapore: pieno, di buona struttura,
secco ed in equilibrio con l'acidità.

Cod. 42414

ML. 750



Soave Classico Doc
Cesari



Uvaggio 100% Garganega.
Colore Giallo paglierino.
Profumo Bouquet persistente di
frutta matura e biancospino.
Gusto Secco, equilibrato.
Abbinamenti e servizio Si abbina
piacevolmente con antipasti e
primi piatti delicati e soprattutto con
portate a base di pesce. Servire alla
temperatura di 12°/14°C.
il Soave Classico DOC è un vino
bianco secco, prodotto nella Zona
Classica del Soave in provincia
di Verona. È un vino dal colore
giallo paglierino caratterizzato da un
bouquet persistente di frutta matura
e biancospino. Grazie al suo gusto
secco ed equilibrato si abbina piace-
volmente con antipasti e primi piatti
delicati e soprattutto con portate a
base di pesce.

Cod. 28440

ML. 750



Soave Doc
ESSERE
Cesari



Vitigni: Garganega 100%. Colore: giallo paglierino con riflessi verdoro. Profumo: intenso e fragrante di fiori freschi (sambuco, ciliegio, ecc.) e frutta matura. Sapore: asciutto e armonico, fine e persistente con sentori di mandorla. Temperatura: 10°. Abbinamenti: con piatti a base di pasta, con pesce e con carni bianche da cortile.

Cod. 46949

ML. 750



Bianco di Custoza
ESSERE
Cesari



Il Custoza però è un vino diverso perché è l'espressione di questo lembo di terra, delle sue caratteristiche, del suo carattere. Il clima è la prima chiave della differenza. Lambite dalle correnti d'aria del lago, le terrazze di queste colline moreniche a sud-est del lago di Garda, danno un prodotto morbido, vellutato, leggero e fresco. Un incanto. I terreni sono aridi, sassosi, inadatti per lo sviluppo dell'agricoltura, ma assolutamente ideali per la coltura della vite.

Cod. 44856

ML. 750



Igt delle Venezie Bianco
MASIANCO
Masi



Vitigni: 75% Pinot Grigio, 25% Verduzzo. Masi, specializzata nell'appassimento delle uve rosse, per la produzione di Masianco applica la sovraturazione del Verduzzo quale tecnica insolita per un vino bianco di classe. Dalla sovraturazione si ottengono maggiore rotondità, corpo e cremosità, che completano i fini profumi e le eleganti note fruttate date dal Pinot Grigio. Il blend sapientemente calibrato tra le due varietà autoctone e la tecnica utilizzata per la vinificazione hanno creato un vino moderno con forte personalità veneta, un vero Supernetian, dall'inconfondibile stile Masi come il noto Campoforin rosso. Giallo paglierino di buona intensità. Decisamente originale ed invitante nei profumi, che ricordano la frutta esotica. In bocca è fresco e scorrevole all'inizio per poi mostrarsi più nerboruto e deciso nel medio palato, dove la frutta si unisce a sensazioni più intense che ricordano il caramello o il miele. Il finale secco e leggermente citrico contribuisce alla bevibilità.

Cod. 49118

ML. 750



Soave Classico Doc
LEVARIE
Masi



Vitigni: Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%. Levarie: indica le coste a levante sui colli del Soave Classico che godono della luce e del fresco sole del mattino. Conseguentemente ne risultano enfatizzate eleganza e morbidezza. Giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Profumo molto tipico che ricorda la pera e la scorza di limone. Al palato è fresco e scorrevole all'inizio per poi offrire note fruttate più intense nel medio palato dove si distinguono ancora la pera ma anche ananas e albicocca. Il finale è delicato e lascia la bocca piacevolmente pulita.

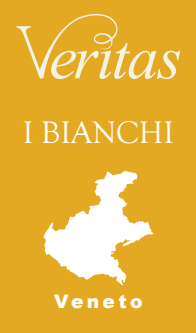
Cod. 48821

ML. 750



Veritas
I BIANCHI





Soave Doc
Allegrini



Vitigno: Garganega 80%, Chardonnay 20%. Giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Profumo molto tipico che ricorda la pera e la scorza di limone. Al palato è fresco e scorrevole all'inizio per poi offrire note fruttate più intense nel medio palato dove si distinguono ancora la pera ma anche ananas e albicocca. Il finale è delicato e lascia la bocca piacevolmente pulita.

Cod. 48596

ML. 750



Igt Veneto
CHARDONNAY FRIZZANTE
Palazzi



Vitigno: 100% Chardonnay. Caratteristiche organolettiche: Colore: giallo paglierino chiaro. Profumo: elegantemente fruttato, fragrante per il delicato sentore di crosta di pane, mela golden e fiori selvatici. Sapore: brioso, vivace per la gradevole nota acidula. Intenso, con note di lieviti e di frutta a polpa bianca. Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, eccellente per accompagnare antipasti di pesce, primi piatti delicati, grigliate di sogliole e pesce bianco in genere, frittate alle erbe.

Cod. 44771

ML. 750



Trentino Doc
MULLER THURGAU FRIZZANTE
Santa Margherita



Uvaggio: 100% Müller Thurgau. Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini tipici dell'uva di provenienza. Al palato l'effervescenza ne amplifica l'aromaticità e l'acidità, i sentori sono quelli della mela e dei frutti tipici trentini. Si abbina con piatti di pesce con salse, e grazie all'effervescenza si gusta con piacere anche come aperitivo e con carni bianche.

Cod. 44675

ML. 750



Val d'Adige Doc
PINOT GRIGIO
Santa Margherita



Vitigno: Pinot Grigio. Colore: giallo paglierino. Profumo: pulito e intenso. Gusto: asciutto dal piacevole sentore di mela golden. Temperatura di servizio: 10°- 12° C. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati, e con i soufflé.

Cod. 43680

ML. 750



Trentino Doc
CHARDONNAY
Santa Margherita



Vitigno: Chardonnay
Colore: alla vista si presenta cristallino, di un giallo paglierino intenso. Profumo: il corredo aromatico è pieno e intrigante, ricco di fragranza di frutto, con note di ananas sciropato, agrumi e fiori bianchi. Sapore: in bocca troviamo spessore e persistenza, accompagnati da una nota acidula che dona vivacità e freschezza al vino. Il finale è tutto dedicato alle note di vaniglia donate dal rovere ed è lungo e stimolante. Temperatura di servizio: 10° - 12° C. Abbinamenti: perfetto con carni bianche e piatti di pesce elaborati, si abbina in modo eccellente a sfornati di verdura e formaggi caprini.

Cod. 47606

ML. 750



Alto Adige Doc
CHARDONNAY SANCT VALENTIN
San Michele Appiano



Vitigno: 100% Chardonnay
Vino di stampo internazionale, realizzato solo in determinate annate e con una meticolosa selezione delle uve, per ottenere un bianco di vanto. L'oro è il suo segno: nel colore, nell'importanza dei suoi connotati. Note evidenti di vaniglia, data dalla tostatura delle botticelle dove è vinificato, mantiene un interessante aroma di frutta e in bocca si conferma come un vino ricco, succoso, addirittura maestoso, tanta è la sua finezza e distinzione. Riservato a quanti vogliono davvero un vino unico nel suo genere per assaporarlo con raffinate pietanze, carni comprese. Se adeguatamente conservato, non teme certo l'invecchiamento.

Cod. 43544

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
SAUVIGNON BLANC SANCT VALENTIN
San Michele Appiano



Vitigno: 100% Sauvignon.
Non è solo vino del momento, quello che affascina anche per il suo fascinioso nome, ma è un bianco di alta scuola enologica, frutto di vendemmie che non ammettono errori e che nulla concedono alla resa quantitativa.

Colore: leggermente verdognolo. Profumo: aromi di sambuca selvatica e di fichi, leggermente speziato, convincente. Sapore: in bocca si rivela fine, secco e persistente, deciso. Abbinamenti: un bianco per antipasti, per pesce con salse, per formaggi nostrani.

Cod. 28291

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN
San Michele Appiano



Uvaggio: Gewürztraminer.
Colore: giallo variegato
Profumo: si sentono le rose, le spezie, il pepe, la noce moscata, addirittura i chiodi di garofano. Sapore: ugualmente convincente l'assaggio, con una lunga, lunga persistenza finale, data dalla natura stessa di questo vino, saporito per costume. Abbinamenti: non ha rivali tra i vini aromatici e si propone come l'aperitivo per eccellenza. Accompagna, esaltandoli, i cibi raffinati, specialmente il pesce, aragoste su tutti. Se non si consuma giovane non è un problema: sopporta splendidamente qualche anno di riposo.

Cod. 28292

ML. 750





Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
San Michele Appiano



Uvaggio: Gewürztraminer.
Un Gewürztraminer di grande concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza. Splendido da degustarsi in assoluta solitudine, trova l'abbinamento più degno nei crostacei, nelle preparazioni di pesci di una certa struttura, sul foie gras ed è meraviglioso con la cucina thailandese.

Cod. 28289 ML. 750

Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
San Michele Appiano



Uvaggio: 100% Müller Thurgau.
Colore: giallo verdognolo nel colore, chiarissimo.
Profumo: ha una carica aromatica del tutto particolare, con note di fieno e vagamente di moscato.
Sapore: il sapore conferma la sua bella complessità olfattiva, fresco, con un convincente retrogusto.
Abbinamenti: da assaporare con diverse varietà di cibo, soprattutto pesce di acqua dolce.

Cod. 28288 ML. 750

Alto Adige Doc
SAUVIGNON LAHN
San Michele Appiano



Vitigno: 100% Sauvignon.
Un vino bianco decisamente intenso, nel colore, aroma e sapore. Il suo segreto sta nella particolarità della zona di produzione - le colline di Appiano Monte - scarse di rese quantitative, decisive però nel rimarcare la fragranza, con aromi e gustosità franchi, caratteristici: senti il sambuco, il miele, con una sensazione finale ricca e continuativa. Concilia, infine, i tempi per il consumo: impressioni immediate, dopo qualche mese dall'imbottigliamento; decisamente più complesse e appaganti se - ben fresco di cantina - è stappato dopo un paio d'anni di corretto riposo.

Cod. 27180 ML. 750

Alto Adige Doc
CHARDONNAY
San Michele Appiano



Uvaggio 100% Chardonnay.
Colore: brillante nell'aspetto giallo paglierino.
Profumo: ha un'aroma che ricorda subito il sentore della mela matura, con una variegata gamma di profumi fruttati, melone e banana compresi.
Sapore: in bocca è una invitante persistenza.
Abbinamenti: piatti a base di pesce, ma è amico ideale per ogni pranzo pregiato, specialmente d'estate.

Cod. 28287 ML. 750

Alto Adige Doc
PINOT BIANCO
San Michele Appiano



Vitigno: 100% Pinot Bianco
È il vino simbolo dell'Alto Adige e della nostra cantina in particolare. Giallo corallino, un bianco che racchiude tutta la sua grande razza; equilibrato negli aromi di frutta matura, altrettanto ben amalgamato nei sapori, con una buona acidità e una piacevole morbidezza. S'abbina a moltissime pietanze, pesce e carni bianche e può sopportare con grazia una breve stagionatura.

Cod. **29180**

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER
Hofstatter



Vitigno: Gewürztraminer, Alto Adige DOC. Descrizione: questo Gewürztraminer si conferma vino di grande tipicità: colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità. Consigliamo di lasciar invecchiare ulteriormente questo vino in bottiglia per almeno 1 anno, affinché possa affinare al massimo il suo bouquet. Abbinamento gastronomico: da consigliarsi come aperitivo, crostacei, fegato d'oca e formaggio Gorgonzola.

Cod. **58012**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER KOLBENHOF
Hofstatter



Vitigno: Gewürztraminer. Descrizione: Un Gewürztraminer di grande concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza. Abbinamento gastronomico: Splendido da degustarsi in assoluta solitudine, trova l'abbinamento più degno nei crostacei, nelle preparazioni di pesci di una certa struttura, sul foie gras ed è meraviglioso con la cucina thailandese.

Cod. **58014**

ML. 750



Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
Hofstatter



Vitigno: Müller Thurgau, Alto Adige DOC. Descrizione: Questo Müller Thurgau spicca per tipicità, per una componente aromatica molto evidente sia nei profumi che al gusto. Color paglierino di buona intensità ha profumi caldi e maturi, una nota aromatica piuttosto persistente e densa. Al gusto dimostra di possedere una certa struttura sorretta da note di moscato equilibrate e da una buona acidità. Abbinamento gastronomico: Molto indicato oltre che aperitivo e vino da antipasti, su piatti di pesce d'acqua dolce, su primi piatti con fresche verdure di stagione alla griglia.

Cod. **58013**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Igt delle Dolomiti
DE VITE
Hofstatter



Vitigno: Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling.
Descrizione: Il colore del de Vite è vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi sono molto chiari: sapori di mela fresca, erba limoncina con leggeri sentori di vaniglia. I profumi si evolvono nel bicchiere dopo una leggera ossigenatura, sprigionando un insieme floreale di notevole intensità. Al palato è vivace, ha carattere fresco con una fine e rinfrescante acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si ripetono pure al palato e imprimono al vino il suo vero carattere. Abbinamento gastronomico: antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Cod. 58015

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
CASTELTURMHOF
Tiefenbrunner



Uvaggio: Gewürztraminer.
Colore: sfumature cangianti tra il giallo brillante e il giallo oro.
Profumo: profumi che spaziano dai petali di rosa al miele e alla noce moscata.
Sapore: al palato questo vino si rivela piacevolmente speziato e di gusto pieno, robusto nella sua struttura e con aromi molto persistenti. È un grande vino da gustare sia giovane, sia dopo molti anni d'invecchiamento.
Abbinamenti: si addice ottimamente a piatti di pesce, crostacei e molluschi.

Cod. 27240

ML. 750



Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
FELDMARSHALL
Tiefenbrunner



Vitigno: Muller Thurgau. Feldmarshall, sempre convincente, paradigmatico, una delle migliori espressioni di questo vitigno. Stuzzicante fragranza, al naso frutti a polpa bianca ed erbe aromatiche, in bocca è fresco e sapido, con un finale fruttato ed appena minerale. Muller Thurgau 100%. Pasta con ricotta e noci.

Cod. 48351

ML. 750



Alto Adige Doc
MOSCATO GIALLO
TURMHOF
Tiefenbrunner



Vitigno: Moscato giallo 100%.
Colore: giallo dorato con venature ambrate.
Profumo: Bouquet intenso e complesso con note di albicocca, confettura, miele, fiori d'arancio.
Sapore: vino secco che, dopo un ingresso morbido, appare corposo, lungo, "suadente", con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.
Temperatura di servizio: 12 °C.

Cod. 27520

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
 Tiefenbrunner



Uvaggio: Gewürztraminer.
 Colore: giallo paglierino con notevoli sfumature che tendono al dorato limpido e decisamente cristallino.
 Profumo: ricco di profumi che virano dalle spezie ai frutti a pasta gialla, fi no ai profumi tipici dei vini alto atesini, come i fi ori e accenni al miele di castagno.
 Sapore: ricco di corpo, robusto nella nota alcolica che ne fa un vino di importanza molto persistente e lungo nel fi nale, ricorda le spezie.
 Abbinamento: si accompagna a crostacei, aragoste, pesce alla griglia, carni bianche e si sublima come aperitivo.

Cod. **27519**

ML. 750



Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
 Tiefenbrunner



Uvaggio:
 100% Müller Thurgau.
 Colore: sfumature tra il giallo chiaro e il verdolino.
 Profumo: variegato ed intenso, con note floreali di salvia e rosmarino che si fondono in un'avvincente sinfonia aromatica.
 Sapore: raffinato e ben strutturato nel corpo, è dotato di un gradevole gioco d'acidità, ma anche di robustezza e bevibilità.
 Abbinamenti: aperitivo eccellente perfetto con primi piatti di pasta fresca alle erbe e con pesci di mare e carni bianche.

Cod. **27518**

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT GRIGIO
 Tiefenbrunner



Uvaggio: 100% Pinot grigio.
 Intenso giallo verdolino; bouquet piacevolmente fruttato per un Pinot grigio di carattere e una bella freschezza. Invecchiamento 3-5 anni.
 Indicato per tutti i primi, frutti di mare e pesce oltre a preparazioni leggermente speziate a base di carni bianche. Temperatura di servizio 14°.

Cod. **49063**

ML. 750



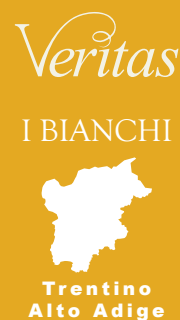
Alto Adige Doc
SAUVIGNON BLANC LA FOA
 Colterenzio



Vitigno: 100% Sauvignon Blanc.
 Colore: giallo paglierino.
 Sapore: di buona persistenza e di notevole intensità, di qualità fine, ottimo l'equilibrio tra zuccheri e acidità.
 Abbinamenti: entusiasmo come aperitivo, stupisce su minestre e piatti tipici dell'Alto Adige, infinito con lo Speck.

Cod. **27498**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
MOSCATO GIALLO SAND
Colterenzio



Vitigno: 100% Moscato Giallo. Nei vigneti freschi ma soleggiati di Cornaiano, il Moscato Giallo sviluppa una pienezza di aromi tipicamente varietale. Note di noce moscata e di agrumi maturi dominano accanto alla seducente freschezza della sua acidità. Colore luminoso con riflessi verdi-giallognoli, intense note fruttate dai tipici aromi di noce moscata e agrumi maturi. Al palato, fresco a seducente, acidità con un delicato retrogusto minerale. Potenziale d'invecchiamento 3-5 anni.

Cod. 49110

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER
Colterenzio



100% Gewürztraminer da vigneti selezionati. Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, lychee, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato. Potenzialità di invecchiamento 2-3 anni. Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche. Temperatura di servizio 10-12 °C.

Cod. 49067

ML. 750



Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
Colterenzio



100% Müller Thurgau. Giallo verdolino ricorda al naso e in bocca i fiori di Sambuco, la pesca e la noce moscata e appartiene ai vini leggermente aromatici. Invecchiamento 2-3 anni. Indicato come aperitivo, si adatta a frutti di mare leggermente speziati e pesce arrosto. Temperatura di servizio 10-12°.

Cod. 49068

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER
NUSSBAUMER
Cantina Tramin



Vitigno: 100% Gewürztraminer. Con le sue sfumature cangianti tra il giallo brillante e il giallo oro, la sua ricchezza di profumi che spaziano dai petali di rosa al miele e alla noce moscata, al palato questo vino si rivela piacevolmente speziato e di gusto pieno, robusto nella sua struttura e con aromi molto persistenti. È un grande vino da gustare sia giovane, sia dopo molti anni d'invecchiamento. Abbinamenti: Si addice ottimamente a piatti di pesce, crostacei e molluschi.

Cod. 41444

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
Cantina Tramin



Vitigno: 100% Traminer Aromatico
Con le sue note aromatiche che oscillano tra il giallo brillante ed il giallo oro, questo vino si distingue per il suo spiccato profumo d'uve mature e frutti canditi, con gradevoli sentori di miele, spezie orientali, salvia e petali di rosa. Al palato ha un gusto pieno ed armonioso, con una spiccata persistenza aromatica.
Abbinamenti:
Si accompagna ottimamente a risotti e a piatti di pesce o frutti di mare.

Cod. 41771

ML. 750



Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
Cantina Tramin



Uve: Müller Thurgau vinificazione.
Dopo la vendemmia, l'uva è sottoposta a pressatura soffice immediata. La successiva vinificazione avviene in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19° C) senza fermentazione malolattica. Il Müller Thurgau è un vino bianco gustoso con un colore da giallo verdognolo a giallo chiaro, un profumo delicato con note erbacee e di noce moscata. Ha un sapore fresco e aromatico.
Questo vino si abbina con antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche. È adatto anche come aperitivo.

Cod. 58007

ML. 750



Alto Adige Doc
CHARDONNAY
Cantina Tramin



Vitigno: 100% Chardonnay
Le tinte gialle chiare ingentilite dai riflessi verdolini anticipano un aroma piacevole e tipico, con sentori di frutti esotici e note di fiori di campo. Leggermente speziato, è ben strutturato e si esprime in bocca con tutta la sua pienezza e la sua decisa persistenza.
Abbinamenti: È un bianco che si accompagna ottimamente a tutti i primi piatti, pietanze di pesce, crostacei e molluschi, pollame e carni di suino e vitello.

Cod. 41766

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT GRIGIO
Cantina Tramin



Vitigno: 100% Pinot Grigio
Caratteristiche: Sfilate le vesti delle sue sfumature color giallo chiaro e sabbia, questo vino rivela al naso il suo elegante bouquet fruttato con note di pera e frutti canditi. Esponente schietto e sincero della sua varietà, è di grande bevibilità e gradevolezza. È un bianco che si accompagna ottimamente a tutti i primi piatti, pietanze di pesce, crostacei e molluschi, pollame e carni di suino e vitello.

Cod. 41767

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige



Alto Adige Doc
PINOT BIANCO
Cantina Tramin



Vitigno: 100% Pinot Bianco
Fresco, giovane ed elegante sono gli attributi che questo vino evoca alla vista delle sue sfumature di un giallo chiaro, luminoso. Il profumo finemente fruttato con toni dominanti di mela e frutti tropicali, annuncia un gusto impregnato su un piacevole grado d'acidità e su un corpo generoso che prelude ad un retrogusto assai persistente.
Abbinamenti: È un bianco che s'accompagna molto bene a tutti i primi piatti, pietanze a base d'asparagi, pesce, frutti di mare, pollame e carni di maiale e vitello.

Cod. 41768

ML. 750



Alto Adige Doc
SAUVIGNON
Cantina Tramin



Vitigno: 100% Sauvignon (bianco)
Caratteristiche:
Di un colore giallo brillante ingentilito da riflessi verdolini, questo vino sa sedurre l'olfatto col suo bouquet intenso e variegato dai sentore d'ortica, fiori di sambuco e salvia. È un vino elegante piacevole di un retrogusto piacevole.
Abbinamenti:
S'addice molto bene ai piatti a base d'asparagi, a diversi primi, ma anche a piatti di pesce, crostacei, molluschi, pollame e carni di maiale e vitello..
Vitigno: 100% Sauvignon (bianco)

Cod. 41770

ML. 750



Igt Dolomiti
"T" BIANCO
Cantina Tramin



Vitigno: 90% Müller Thurgau, 10% Chardonnay. Un bianco schietto, fruttato e fresco, tra il verde pallido ed il giallo chiaro. È caratterizzato da un corpo rotondo, da un'attraente acidità, e da un gusto gradevole.
All'olfatto ricorda erbe selvatiche e fiori di tiglio nonché la noce moscata. Morbido ed elegante il retrogusto.
Abbinamenti: Si addice ad antipasti e primi piatti di ogni tipo, a piatti di pesce, a crostacei, pollame nonché carne di maiale e di vitello.

Cod. 41765

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
Elena Walch



Vitigno 100% Gewürztraminer di Termeno. Colore: giallo paglierino. Profumi: note floreali con particolare sentore di rosa e con classica impronta speziata di noce moscata e cannella. Gusto: morbido ed intenso allo stesso momento con una carica aromatica persuadente.
Note: un Gewürztraminer di grande eleganza e freschezza. Vinificazione ed affinamento: in serbatoi d'acciaio inox. Consigli per l'abbinamento ed il corretto servizio:
Servire leggermente freddo da 12 - 14 °C. Eccellente aperitivo, trova l'abbinamento ideale in preparazioni a base di crostacei e a grigliate di pesce, da provare su paté e fegato d'oca.

Cod. 41333

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT BIANCO
KASTELAZ
Elena Walch



Vitigno: Pinot Bianco
Colore: paglierino intenso dorato.
Profumi: pieni ed espressivi, con note di mela matura, accenni fioreali e una discreta presenza del legno. Gusto: potente e concentrato, ricco, succoso, leggermente minerale, abbinato ad una dolcezza dovuta all'affinamento in piccoli fusti di rovere. Un vino ricco di polpa e ben strutturato, con una fresca e vivace acidità.

Cod. 27876

ML. 750



Alto Adige Doc
CHARDONNAY LOWENGANG
Alois Lageder



Sistema di coltura: le uve per questo vino provengono da agricoltura biodinamica controllata (certificazione Demeter). Vitigno: Chardonnay. Descrizione: colore giallo brillante con riflessi verdi. Bouquet ricco, complesso e fresco, dagli aromi delicati, profumo di burro e di vaniglia. È un vino corposo e pieno, elegante al palato, caratterizzato da un'acidità fresca e ben equilibrata. Il delicato sapore del legno si unisce armoniosamente alla struttura del vino. Persistenza molto buona con leggera nota di mandorla amara.

Cod. 49468

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
BETA & DELTA
Alois Lageder



Vitigni: Chardonnay e Pinot Grigio.
Sistema di coltura: le uve per questo vino provengono da agricoltura biodinamica controllata (certificate Demeter). Descrizione: colore giallo brillante con riflessi verdi. Aroma fresco, ampio e delicato con note floreali, profumi di frutta esotica matura e 'minerali'. Corpo persistente e strutturato, pieno al palato, equilibrato. Delicato, corposo con retrogusto di piacevole acidità. Beva ottimale: 2012 - 2015. Abbinamento: con antipasti, pesce, crostacei (meglio se alla griglia o arrostiti), carne di maiale e vitello, pollame.



Cod. 47519

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER
Alois Lageder



Vitigno: Gewürztraminer
Descrizione: Colore giallo brillante con lievi riflessi rossastri. Aroma fresco, ampio e delicato con note fioreali (rosa, geranio), profumi di frutti esotici maturi ed elegante nota agrumata. Corpo ricco e sapore vinoso. Acidità fresca, vivace, dalla piacevole nota amara nel fi nale. Abbinamento: Con antipasti gustosi (salami, insaccati), pesce e crostacei alla griglia, formaggio, e come aperitivo.
Potenziale di invecchiamento: 3 - 4.

Cod. 45227

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
Alois Lageder



Vitigno: Müller Thurgau
Descrizione: Colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdi. Profumo intenso, tipico del vitigno, con sentore di frutta matura e noce moscata. Sapore equilibrato e pieno, corpo elegante. Retrogusto fresco e molto aromatico. Abbinamento: Con antipasti, verdura, insalate, pesce d'acqua dolce, frutti di mare fritti o alla griglia, ed anche come aperitivo. Potenziale di invecchiamento: 2 - 4.

Cod. 45226

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT BIANCO
Alois Lageder



100% Pinot bianco. Giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso netto e preciso con gradevoli sentori di frutta fresca, in particolare mela e pera. In bocca molto vivace, fresco e succoso con un eccellente equilibrio. Potenzialità di invecchiamento 2-3 anni. Consigliato come aperitivo, ma si abbina bene anche ad antipasti, a primi piatti, al pesce e a carni bianche leggermente speziate. Temperatura di servizio 10-12 °C.

Cod. 48729

ML. 750



Alto Adige Doc
SAUVIGNON
Cantina di Caldaro



Vitigno Sauvignon.
Caratteristiche: il vitigno internazionale Sauvignon in Alto Adige sviluppa appieno il suo intenso spettro aromatico, dando vita ad un frutto fresco e sapido e a dei vini intensi e voluminosi.
Consiglio: si sposa bene con gli asparagi e con le verdure alla griglia, con il pesce e con il formaggio caprino. Il Sauvignon si fa apprezzare anche come aperitivo.
Temperature di servizio: 10-12° C.

Cod. 57996

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT GRIGIO
Cantina di Caldaro



Caratteristiche: il Pinot Grigio è un vino pieno e ricco di estratto, di colore giallo paglierino, dal profumo delicato e dal gusto gradevolmente morbido. Nel vino a piena maturazione risaltano note di noci e miele. Consiglio: si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Si consiglia anche come vino da aperitivo.
Temperature di servizio: 11-13°C.

Cod. 60227

ML. 750



Alto Adige Doc
KERNER
Cantina di Caldaro



Vitigno Kerner.
Caratteristiche: la combinazione tra il suolo sabbioso di origine erosiva porfirica di Karneid e quello ghiaioso calcareo di Caldano a oltre 600 m di altitudine offre i migliori presupposti per la maturazione ottimale delle uve e lo sviluppo di una fresca acidità. Questo Kerner si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed ha un profumo fruttato aromatico di pesca matura, mango e latte di cocco. Al palato è pieno ed esprime un sapore fortemente fruttato. Consiglio: è indicato per antipasti leggeri, pesce alla griglia e come aperitivo. Temperature di servizio: 10-12°C.

Cod. **60240**

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
Cantina Caldaro



Vitigno: 100% Gewurtztraminer
È un vino di colore giallo paglierino fino a giallo dorato, ben strutturato, dal profumo da leggero a penetrante, secco e delicatamente aromatico al gusto. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rosa e litchi.
Abbinamenti consigliati:
È indicato per antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, ma è eccellente anche come aperitivo o vino da dessert.
Temperatura di servizio:
10-12°C°

Cod. **29590**

ML. 750



Alto Adige Doc
MULLER THURGAU
Cantina Caldaro



Caratteristiche: Il Müller Thurgau è un vino dal gusto spiccato di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli fino a paglierino chiaro, dal profumo delicato con note erbacee e di noce moscata, e dal sapore fresco e aromatico.
Abbinamenti consigliati: È perfetto come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia.
Temperatura di servizio: 10-12°C.

Cod. **29592**

ML. 750



Alto Adige Doc
CHARDONNAY
Cantina Caldaro



Caratteristiche: lo Chardonnay è un vino molto apprezzato, di colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, dal profumo delicatamente fruttato e dal gusto secco, fresco e vivace. Al naso si avvertono note di ananas, banana, mela, pera, agrumi, caramello, vaniglia e burro.
Abbinamenti consigliati: si gusta sia come aperitivo, sia in accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce.
Temperatura di servizio: 10-12°C.

Cod. **29591**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Trentino
Alto Adige



Igt delle Dolomiti
SAUVIGNON
Pojer & Sandri



Uve da cui è prodotto: Sauvignon Blanc.
Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo netto, intenso, tipicamente varietale (sentore di fiori di sambuco, fico, foglie di pomodoro) con delicate sfumature fruttate che ricordano la pesca, l'albicocca e il ribes nero. Si riscontra ottima corrispondenza naso-palato. E' un vino bianco di eccezionale pregio che si accosta egregiamente agli antipasti, ai crostacei ed al pesce in genere, ma non disdegna affatto di essere offerto come aperitivo.
Tenore d'alcool: 13,5 %.
Durata prevista del vino: 2-3 anni.

Cod. 41340

ML. 750



Igt delle Dolomiti
CHARDONNAY
Pojer & Sandri



Uve da cui è prodotto: Chardonnay
Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante, dal profumo molto intenso: da giovane si presenta molto fruttato con sentori di mela golden, banana, ananas, con la maturazione si sviluppano aromi terziari quali la pietra focaia, il fieno e il muschio. Al gusto è franco, pieno e di buon carattere. Si abbina bene a pesci salati della grande e della nuova cucina, a crostacei, creme di verdure e zuppe di funghi, primi piatti di pasta o riso con salse bionde a base di pesce o verdure. Buono l'abbinamento con formaggi trentini a pasta molle non stagionati quali il Dolomiti o l'Asiago.

Cod. 41952

ML. 750



Igt delle Dolomiti
MULLER THURGAU
Pojer & Sandri



Uvaggio: 100% Müller Thurgau.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante
Profumo: intenso, aromatico e ampio con sentori di limoncella, pesca.
Abbinamenti: la sua vena acidula e leggermente aromatica lo rende suadente compagno sia ai piatti di pesce della gran cucina che alle semplici cotture in umido di pesci d'acqua dolce. Trova in ogni modo legittima sublimazione con gli strangolapreti al burro e salvia (piatto tipicamente trentino) e generalmente con tutti i piatti aromatizzati con erbe.

Cod. 27230

ML. 750



Igt Muller Thurgau
Castelbert



Caratteristiche: Il Müller Thurgau è un vino dal gusto spiccato di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli fino a paglierino chiaro, dal profumo delicato con note erbacee e di noce moscata, e dal sapore fresco e aromatico.
Abbinamenti consigliati: È perfetto come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia. Temperatura di servizio: 10-12°C.



Cod. 44642

ML. 750



Isonzo Doc
PINOT GRIGIO DESSIMIS
Vie di Romans



Vitigno: 100% Pinot Grigio. Un ottimo vino a tutto pasto: gli acini rosa producono un vino giallo dorato con sfumature e riflessi ramati. Il profumo intenso in cui si colgono sentori di fiori d'acacia e di banana accompagna il velluto amarognolo del retrogusto. Il suo sapore rotondo spazia dagli antipasti di pesce a quelli di salumi, dai gnocchi al ragù al risotto alla milanese, dalla pasta con le melanzane ai risotti con le erbe. Ottimo con le carni bianche, in particolare con i lessi. Va gustato a 12° in estate e a 14° in autunno-inverno servito in un bicchiere a gambo alto con la coppa ampia e capace a forma di tulipano.

Cod. 44497

ML. 750



Isonzo Doc
CHARDONNAY
Vie di Romans



Uvaggio: Chardonnay - 100%. Colore: Giallo dorato intenso. Sapore: Caldo e morbido, di corpo, fresco, sapido, piacevole la persistenza molto lunga. Profumo: Intenso, fine e complesso, sentori di frutta esotica, miele, note minerali e vanigliate. Abbinamenti: Piatti elaborati di pesce, carni bianche. Temperatura di servizio consigliata (gradi °C): 10-12.

Cod. 44495

ML. 750



Isonzo Doc
CIAMPAGNIS VIERIS
Vie di Romans



Vitigno: 100% Chardonnay. Colore: giallo paglierino con sfumature dorate. Profumo: profumo di frutta esotica in particolare spicca l'ananas, seguito da frutti come mela e pera. Gusto: al palato esprime una buona struttura, tra sapidità e fresche.

Cod. 42440

ML. 750



Isonzo Doc
FRIULANO DOLÈE
Vie di Romans



Vitigno: 100% Tocai Friulano Grandissimo vino, limpidissimo quasi cristallino, brillante, dalla tinta che ricorda i fiori di mimosa e con trasparenze di color limone. Dal sapore asciutto, fresco, rotondo aromatico, con retrogusto amarognolo di mandorla e impercettibilmente di noce.

Delizioso in abbinamento con il pesce al forno e la zuppa di pesce, ma anche con lo speck, il prosciutto di San Daniele, il salame friulano le uova al bacon, gli asparagi bolliti, radicchio e uova sode, le frittate con le erbe, i dolci. Va servito a 12° gradi nella bella stagione; a 14° in autunno-inverno in un bicchiere dal gambo medio a forma di tulipano appena schiuso.

Cod. 44498

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Friuli



Igt Isonzo
FLOR DI UIS
Vie di Romans



Uvaggio: Malvasia istriana 65%, Riesling renano 17%, Tocai friulano 18%. Colore: giallo paglierino intenso con lievissimi rifl essi dorati. Profumo: intenso, raffi nato, complesso ed avvolgente, di grande personalità e compattezza; sentori di frutta esotica perfettamente fusi a note di macchia mediterranea, fi ori di acacia, biancospino, mughetto, scorza di agrumi, zafferano, mandorla dolce, grafi te, salmastro; tenui e gradevoli richiami di zucchero vanigliato. Gusto: seducente, profondo, armonioso, ricco, sapido, morbido ma vibrante; retrogusto aromatico, intrigante, persistente, con richiami di bergamotto, salvia e minerali marini.

Cod. 42441 ML. 750

Isonzo Doc
PIERE SAUVIGNON
Vie di Romans



Vitigno: 100% Sauvignon
Vino dal grandissimo fascino limpido e brillante, sfuma dal giallo paglierino al giallo dorato. Il bouquet è complesso, con profumi intensi, delicati e persi-stenti, variabili a seconda delle zone: vanno dalla noce moscata alla salvia, dalla mandorla amara all' acacia. Crostacei, aragosta, astice: ma il pesce in generale, sia azzurro che bianco, è il compagno ideale del Sauvignon, vino che ben si accompagna anche con tartine al formaggio, vole au vent, risotto ai funghi, uova fritte, bolliti con salse. Va servito a 11-12 gradi nella bella stagione e a 14 in autunno-inverno, in un bicchiere dal gambo medio con la coppa a forma di tulipano.

Cod. 44496 ML. 750

Isonzo Doc
MALVASIA ISTRIANA DIS CUMIERIS
Vie di Romans



Varietà: malvasia istriana 100%. Questa Malvasia bella mostra profumi e sapori di fiori white (gelsomino e biancospino), pesche e frutta tropicale. Anche se è di medio corpo, l'impatto è ricco, con una texture tipica cera supportato da struttura mineralità e un finale lungo e secco. Classicamente abbinato al pesce e frutti di mare dell'Adriatico, in particolare spigole (branzino) e il mare breem (orata). Grande anche con piatti di verdure, la luce, pasta cremosa, più leggero carni bianche e formaggi a pasta molle.

Cod. 48813 ML. 750

Isonzo Doc
PINOT GRIGIO
Lis Neris



Vitigno: 100% Pinot grigio.
Colore: Giallo dorato con sfumature ramate. Profumo: Il profumo spiccato ed immediato si presenta con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela. Gusto: Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente.

Cod. 60900 ML. 750

Isonzo Doc
SAUVIGNON
Lis Neris



Vitigno: 100% Sauvignon.
Colore: giallo dorato con sfumature verdognole. Profumo: il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano la salvia, il peperone fresco ed il sambuco. Gusto: presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità. Equilibrato e di buona struttura.

Cod. **62001**

ML. 750



Chardonnay
JUROSA
Lis neris



Vitigno: Chardonnay. Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo: balsamico, fruttato, intenso, con note di mela cotogna, ananas e fiori di campo, integrate a sentori di pesca e cedro; lievi kiwi, asparago e banana. Gusto: compatto, fresco, sapido; richiami aromatici di bergamotto ed erbe officinali; finale continuo e persistente. Abbinamenti: particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. **49136**

ML. 750



Pinot Grigio
GRIS
Lis neris



Vitigno: Pinot Grigio. Colore: giallo paglierino con lievi riflessi oro antico. Profumo: estremamente raffinato, penetrante, croccante e complesso, con note evidenti di gelsomino, zagara e magnolia; sentori di pesca bianca, albicocca, scorza d'arancio, pera, mela golden, melone, rosa canina, menta; vena minerale e componente speziata ben integrate. Gusto: elegante, teso, vibrante, di grande equilibrio; complessità aromatica retrofattiva di notevole impatto e persistenza. Abbinamenti: particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. **49134**

ML. 750



Sauvignon
PICOL
Lis neris



Vitigno: Sauvignon. Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo: varietale, intenso, penetrante, persistente, complesso, fine, con note di frutto della passione, cedro, litchi, peperone giallo, basilico, bosso e salvia; sfumature di foglia di pomodoro, anice, lantana, kiwi, agrumi canditi, ortica. Gusto: vibrante, croccante, lungo, armonico; richiami varietali netti e retrogusto vivo e molto persistente. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. **49135**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Friuli



Igt Friuli
LIS
Lis Neris



Vitigno :Tocai Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon
Pinot Bianco e Sauvignon maturano in serbatoi di acciaio inox mentre il Tocai Friulano resta in piccole botti di rovere. Dopo un periodo di circa dieci mesi avviene l'assemblaggio dei vini. Colore: giallo paglierino intenso con lievi riflessi dorati.
Profumo: raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate. Gusto: strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido; retrogusto dolce, lungo, persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati.
Abbinamenti: Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i risotti di verdure, carni bianche e formaggi.

Cod. 27231 ML. 750

Collio Doc
RIBOLLA GIALLA
Marco Felluga



Vitigno: 100% Ribolla gialla, un altro vitigno sicuramente tipico del Friuli e uno dei più coltivati nel Collio. Cenni della sua coltivazione si trovano fin dal XIV secolo. Vinificazione e fermentazione: Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento: il vino viene lasciato riposare circa 6 mesi sui lieviti e poi in bottiglia. Colore: Giallo paglierino. Profumo: Profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo floreale e fruttato si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela. Gusto: Gusto gradevole ed equilibrato, la massa attiva di un certo interesse è avvolta da un'ottima freschezza.

Cod. 45072 ML. 750

Collio Doc
CHARDONNAY
Marco Felluga



Vitigno: 100% Chardonnay
Vinificazione e fermentazione: Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio.
Affinamento: il vino viene lasciato riposare circa 6 mesi sui lieviti e poi in bottiglia. Colore: Giallo paglierino con sfumature dorate.
Profumo: Profumo di frutta esotica in particolare spicca l'ananas, seguito da frutti come mela e pera. Gusto: Al palato esprime una buona struttura, tra sapidità e freschezza.

Cod. 45218 ML. 750

Collio Doc
SAUVIGNON
Marco Felluga



Vitigno: 100% Sauvignon. Colore: Giallo dorato con sfumature verdognole. Profumo: Il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano la salvia, il peperone fresco ed il sambuco. Gusto: Presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità. Equilibrato e di buona struttura. Vinificazione e fermentazione: Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento: il vino viene lasciato riposare circa 6 mesi sui lieviti e poi in bottiglia.

Cod. 44019 ML. 750

Collio Doc
PINOT GRIGIO MONGRIS
Marco Felluga



Vitigno: 100% Pinot grigio
Vinificazione e fermentazione:
Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio.
Affinamento: il vino viene lasciato riposare circa 6 mesi sui lieviti e poi in bottiglia. Colore: Giallo dorato con sfumature ramate.
Profumo: Il profumo spiccato ed immediato si presenta con sentori pronunciati di fiori di acacia, ginestra e mela. Gusto: Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato. Nel finale risulta molto persistente.

Cod. **45279**

ML. 750



Collio Doc
MOLAMATTA
Marco Felluga



Vitigni: 40% pinot bianco 40% tocai friulano 20% ribolla gialla. Il Collio Bianco Molamatta è uno dei vini più rappresentativi del Collio e anche uno dei vini più importanti di tutta la produzione di Roberto Felluga. "Molamatta" è il nome geografico che identifica la zona dove sono situati i vigneti che producono questo vino.
Affinamento: Il vino viene lasciato riposare sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia. Colore: giallo dorato. Profumo: In fase giovanile si caratterizza per un elegante profumo di frutta esotica che evolve nel tempo assumendo personali note dolci che ricordano la vaniglia. Gusto: avvolgente in bocca, grasso e lungo, nel finale presenta un ottimo equilibrio.

Cod. **46921**

ML. 750



Veritas
I BIANCHI



Collio Bianco Doc
COL DISORE
Russiz Superiore



Vitigno: Pinot bianco 40%,
Tocai friulano 35%, Sauvignon 15%,
Ribolla gialla 10%.
Zona di produzione:
Russiz Superiore (Capriva del Friuli)
(altitudine 80 m s.l.m.).
Colore: giallo paglierino intenso
con riflessi oro-verdi.
Profumo: si caratterizza per un
elegante profumo di fiori di acacia
e di pompelmo accompagnato da
fondo vegetale e note dolci.
Gusto: Avvolgente in bocca, si
presenta morbido, con un buon
estratto. L'equilibrio tra sapidità e
freschezza porta ad un finale molto
lungo che si sviluppa in note calde
ed ammandorlate.

Cod. **60185**

ML. 750



Collio Doc
PINOT BIANCO
Russiz Superiore



Vitigno: 100% Pinot bianco.
Affinamento: il vino viene lasciato
riposare circa otto mesi sui lieviti
e poi in bottiglia. Colore: giallo
paglierino con sfumature verdoline.
Profumo: profumo intenso, le note
fruttate e floreali si fondono in uno
splendido connubio. Nell'avvolgente
insieme spiccano i profumi di pesca
matura, mela e frutti a polpa bianca,
fiori di campo e ginestra. Gusto: in
bocca si apre in sensazioni gustative
ricche e polpose. Di giusto equilibrio
riesce ad esprimere note saporite e
fresche. La sua struttura supporta
splendidamente l'alcool. Notevole
lunghezza nel finale.

Cod. **48503**

ML. 750







Collio Doc
SAUVIGNON
Russiz Superiore



Vitigno: 100% Sauvignon
inificazione e fermentazione: Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il 15% circa del mosto viene posto a fermentare in carati di rovere, il restante in vasche di acciaio. Affinamento: Il vino viene lasciato riposare circa otto mesi sui lieviti e poi in bottiglia. Colore: Giallo paglierino con sfumature verdi. Profumo: Al profumo denota fantastiche, intense ed eleganti note vegetali e floreali quali la salvia, il peperone fresco, i fiori d'acacia ed il pompelmo. Gusto: Al palato la freschezza e la sapidità si sposano splendidamente. Strutturato ed equilibrato, morbido con buon estratto, dal finale lungo.

Cod. 45219 ML. 750  

Collio Doc
PINOT GRIGIO
Russiz Superiore





Denominazione: Doc Collio
Zona di produzione: Russiz Superiore (Capriva del Friuli) (altitudine 80 m s.l.m)
Vitigno: 100% Pinot Grigio, uno dei più importanti vitigni coltivati nel Collio fin dalla seconda metà del 1800 e oggi una delle varietà a bacca bianca più diffuse della regione.
Colore: Giallo dorato con sfumature ramate di intensità variabile. Profumo: Sentori pronunciati di frutti a polpa bianca come la mela e profumi di ginestra. Gusto: Il gusto è caratterizzato da un elegante fruttato, si fa corposo e ben strutturato con un perfetto equilibrio tra l'acidità e la sapidità che porta ad un finale molto persistente. Piena rispondenza gusto olfatto.

Cod. 45220 ML. 750  

Collio Doc
RONCO DELLE MELE
Venica




Vitigno 100% Sauvignon.
Caratteristiche organolettiche: Ha colore giallo paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con riflessi lievi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo. Esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso.
Abbinamenti: risotti alle verdure, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.
Longevità: 4 - 5 anni.
Temperatura di servizio: 11 - 12 gradi.

Cod. 28462 ML. 750  

Collio Doc
RONCO DELLE CIME
Venica



Uve 100% Tocai Friulano.
Collocazione geografica
Vigneti ubicati sulle colline attorno al centro aziendale, con esposizione prevalentemente a sud in terreno interamente marnoso.
Il vino rimane sulle fecce per almeno 8 mesi e viene quindi imbottigliato dopo 10-11 mesi dalla vendemmia.
Caratteri organolettici Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine e delicato. Tipico sapore di mandorla amara, rotondo, con tenore di acidità leggermente inferiore agli altri vini. Gastronomia Adatto ad antipasti, minestre, primi piatti, pesce (in particolare crostacei).

Cod. 28461 ML. 750  

Collio Doc
RIBOLLA GIALLA L'ADELCHI
Venica



Vitigno: 100% Ribolla gialla, un altro vitigno sicuramente tipico del Friuli e uno dei più coltivati nel Collio.
 Colore: Giallo paglierino.
 Profumo: Profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo floreale e fruttato si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela.
 Gusto: gusto gradevole ed equilibrato, la massa attiva di un certo interesse è avvolta da un'ottima freschezza.

Cod. 45020

ML. 750



Collio Doc
RONCO DEL CERÒ SAUVIGNON
Venica



Vitigno: 100% Sauvignon
 Vinificazione e fermentazione: Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Affinamento: il vino viene lasciato riposare circa 6 mesi sui lieviti e poi in bottiglia. Colore: Giallo dorato con sfumature verdognole.
 Profumo: Il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano la salvia, il peperone fresco ed il sambuco.
 Gusto: Presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità. Equilibrato e di buona struttura.

Cod. 42251

ML. 750



Collio Doc
PINOT BIANCO
Venica & Venica



Vitigno Pinot Bianco. Note olfattive e gustative: è un vino dal profumo netto e pulito, equilibrato e strutturato nei suoi componenti di pregio: acidità e sapore. Il profumo è fine, persistente, di intensità crescente, con sentori di fiori di campo e mela renetta, che con l'invecchiamento si trasformano in sentori di erbe aromatiche. Da accompagnare con: antipasti di pesce, minestre in brodo o asciutte in bianco, pollame, uova, formaggi non piccanti. Temperatura di servizio: 13°.

Cod. 47576

ML. 750



Igt Bianco Venezia Giulia
MARIO SCHIOPETTO
Schiopetto



Uve : Chardonnay 55%, Tocai Friulano 45%. Vino ottenuto dall'assemblaggio di due diversi vitigni: lo Chardonnay proveniente dalla tenuta aziendale dei Colli Orientali del Friuli ed il Tocai Friulano, classico vitigno da sempre coltivato nelle terre del Collio Goriziano. Analisi visiva: Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Analisi olfattiva: Profumo ampio con piacevoli sensazioni di pasticceria e vaniglia. Una nota minerale e di thè nero accompagnano un finale persistente. Analisi gustativa: in bocca l'impatto è morbido e largo ma ben equilibrato con note di frutta tropicale. La tostatura ben amalgamata con la struttura del vino. Sentori di mele cotogne e finale biscottato. Persistente con richiami esotici della varietà principale. Abbinamenti gastronomici: si abbina bene con primi piatti in generale anche a base di pesce o minestre. Bene si sposa con secondi anche a base di carni bianche.

Cod. 44488

ML. 750



Veritas
I BIANCHI





Collio Doc
FRIULANO
Schiopetto



Uve: Tocai Friulano 100%. Vitigno coltivato da sempre nelle terre del Goriziano. Vino tradizionale dalla forte tipicità e personalità. Nell'Azienda Agricola Mario Schiopetto s.s. è stato messo a dimora in zona collinare, ventilata, in terreni di origine eocenica prevalentemente marnosi. Analisi visiva: colore paglierino tendente al citrino, con lievi riflessi verdognoli. Analisi olfattiva: bouquet delicato, gradevole e caratteristico netto sentore di mandorla, fiori di campo con richiami di pera. Analisi gustativa: sapore asciutto lievemente aromatico su elegante fondo amarognolo di mandorla. Vino strutturato di buon corpo e persistenza. Abbinamenti gastronomici: ottimo anche come aperitivo, il Tocai si abbina egregiamente al prosciutto di S. Daniele, a piatti a base di uova e agli asparagi. Note: temperatura di servizio ideale sui 14-15 C.

Cod. 44491

ML. 750



Collio Doc
PINOT GRIGIO
Schiopetto



Uve: Pinot Grigio 100%. Vitigno di scarsa resa, il Pinot Grigio produce grappoli piccoli e tozzi con acini rotondi di colore rosso grigio tendente al cupreo. Analisi visiva: colore giallo dorato con riflessi dorati leggermente ramati. Analisi olfattiva: l'impatto regala sensazioni intense, calde e fragranti con sentori di frutta esotica e fiori di acacia. Analisi gustativa: sapore delicato, ma allo stesso tempo intenso. Abbinamenti gastronomici: particolarmente adatto ad antipasti di pesce, molluschi e risotti, ma, fresco e giovane, è anche un ottimo aperitivo. Note: temperatura ideale di servizio sui 14-15°C.

Cod. 44490

ML. 750



Collio Doc
PINOT BIANCO
Schiopetto



Uve: Pinot Bianco 100%. Nell'Azienda Agricola Schiopetto il Pinot Bianco è stato posto a dimora in zona collinare e ventilata (nella posizione prediletta), in terreno prevalentemente marnoso. Produce grappoli piccoli e compatti, acini rotondi di colore giallo dorato. Analisi visiva: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di notevole limpidezza. Analisi olfattiva: dal calice sale un intenso bouquet floreale che richiama alla mente la fioritura del ciliegio, dell'albicocco e del melo. Analisi gustativa: vino asciutto, caldo, elegante, intenso e molto fresco che offre spazio poi a sensazioni vellutate. Abbinamenti gastronomici: ottimo con antipasti e piatti a base di pesce. Note: temperatura ideale di servizio sui 14-15 ° C

Cod. 44489

ML. 750



Collio Doc
SAUVIGNON
Schiopetto



Uve: Sauvignon 100%. Vitigno di grandissima importanza, coltivato nelle terre del Sauternes e del Bordolese, zone da cui è stato importato nel Friuli trovatosi condizioni di terreno e clima ideali. Predilige terreni argillosi e freschi. Analisi visiva: colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli. Analisi olfattiva: dal calice salgono, tanto tipiche quanto eleganti, sentori di peperone verde, foglia di pomodoro e salvia ma in maniera setosa ed elegante, grazie alla buona maturazione del frutto. Analisi gustativa: il vino conferma le sensazioni olfattive, ha buona acidità ben amalgamata con corpo e morbidezza. Il finale armonico e fresco prolunga le sensazioni aromatiche.

Cod. 44486

ML. 750



Igt Bianco Venezia Giulia
BLANC DES ROSIS
Schiopetto



Uve: Tocai Friulano 50%, Pinot Grigio 20%, Sauvignon 10%, Malvasia 20%. Storico assemblaggio dell'Azienda, il Blanc des Rosis nasce dalla precisa volontà di rappresentare, in un unico vino, la ricca realtà, viticola della zona. Analisi visiva: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Analisi olfattiva: profumo intenso e floreale caratterizzato dalla presenza delle diverse varietà ben equilibrate tra loro. Analisi gustativa: in bocca denota buon equilibrio e corrispondenza con l'olfatto. Acidità, corpo e struttura conferiscono al vino capacità di esprimersi nel tempo nella sua armonia e complessità aromatica. Le note più evidenti derivano dal Tocai e dalla Malvasia.

Cod. 44487

ML. 750



Igt Friuli
VINTAGE TUNINA
Jermann



Vitigni: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Istriana, Piccolit. Il Vintage Tunina è un blend di vitigni, una vendemmia surmatura, una vinificazione in vero uvaggio (il mosto è una miscela del pigiato di tutte le uve) uno stretto legame con le caratteristiche pedoclimatiche del territorio. Dal colore paglierino brillante, di grande consistenza, ha un profumo di grande eleganza e persistenza. Si avvertono sentori intensi di frutta gialla, di ananas e melone, sul finire note di agrumi e miele. In bocca il vino è caldo, estremamente morbido e molto armonico, con persistenza eccezionale dovuta al corpo particolarmente pieno.

Cod. 24607

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Friuli

Igt Friuli
CAPO MARTINO
Jermann



Utilizzando esclusivamente Ribolla Gialla con del Tocai appassito e vinificato tradizionalmente con fermentazione in botti di rovere. Colore giallo dorato di una luminosità eccezionale. Il profumo è delicatissimo, di un ampio spettro con note di fiori di campo, di frutta esotica a polpa gialla (ananas), di miele di tiglio, agrumi, frutta candita, vaniglia, burro. In bocca continua a sorprenderti: all'inizio è aspro, subito dopo sprigiona una miriade di sensazioni morbide e vellutate che invadono il palato. Nonostante il contrasto gustativo inaspettato, dimostra un perfetto equilibrio con una persistenza interminabile.

Cod. 41282

ML. 750



Igt Friuli
WERE DREAMS
Jermann



Grandissimo vino, limpidissimo quasi cristallino, brillante, dalla tinta che ricorda i fiori di mimosa e con trasparenze di color limone. Dal sapore asciutto, fresco, rotondo aromatico, con retrogusto amarognolo di mandorla e impercettibile di noce. Delizioso in abbinamento con il pesce al forno e la zuppa di pesce, ma anche con lo speck, il prosciutto di San Daniele, il salame friulano le uova al bacon, gli asparagi bolliti, radicchio e uova sode, le frittate con le erbe, i dolci. Va servito a 12° gradi nella bella stagione; a 14° in autunno-inverno in un bicchiere dal gambo medio a forma di tulipano appena schiuso.

Cod. 27469

ML. 750





Igt Friuli
VINNAE
Jermann



Vitigni: Ribolla Gialla 80%, Riesling 10%, Tocai Friulano 10%.
Colore: brillante paglierino chiaro.
Profumo: sottile, delicato, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con tipico riconoscimento di mela acerba. Sapore: è asciutto e leggermente acidulo, con nerbo vivo e carattere. Abbinamenti: a servire fresco, è piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevilibilità. Si sposa con antipasti di mare, con spaghetti alle ostriche e capesante e con il tartufo bianco.


Cod. 27162 ML. 750  

Igt Friuli
SAUVIGNON
Jermann



Vino dal grandissimo fascino limpido e brillante, sfuma dal giallo paglierino al giallo dorato. Il bouquet è complesso, con profumi intensi, delicati e persi-stenti, variabili a seconda delle zone: vanno dalla noce moscata alla salvia, dalla mandorla amara all'acacia.

Crostacei, aragosta, astice: ma il pesce in generale, sia azzurro che bianco, è il compagno ideale del Sauvignon, vino che ben si accompagna anche con tartine al formaggio, vole au vent, risotto ai funghi, uova fritte, bolliti con salse. Va servito a 11-12 gradi nella bella stagione e a 14 in autunno-inverno, in un bicchiere dal gambo medio con la coppa a forma di tulipano.

Cod. 29670 ML. 750  

Igt Friuli
CHARDONNAY
Jermann



Grande vino piacevolissimo elegante di un color giallo carico tanto ben strutturato da essere utilizzato per fare da base a molti spumanti anche per la sua acidità fi ssa superiore alla media. Ha un sapore fruttato; da giovane sprigiona profumi di mela e di pane fresco; di miele e pesca matura quando è invecchiato. E' eccellente quale aperitivo; ideale con antipasti leggeri di pesce e di carne cruda, aragosta in bella vista, rane fritte, lumache in guazzetto, spaghetti ai frutti di mare. Va servito a 10-11° nella bella stagione e a 12-13° in autunno inverno in un bicchiere a gambo alto ampio e capace con la coppa a forma di tulipano



Cod. 29671 ML. 750  

Igt Friuli
PINOT GRIGIO
Jermann



E' un ottimo vino a tutto pasto: gli acini rosa producono un vino giallo dorato con sfumature e riflessi ramati, dove il profumo intenso in cui si colgono sentori di fiori d'acacia e di limone, accompagna il velluto amarognolo del retrogusto.

Il suo gusto rotondo spazia dagli antipasti di pesce a quelli ai salumi, dai gnocchi al ragù e dal risotto alla milanese, dalla pasta con le melanzane ai risotti con le erbe. Ottimo con il pesce e le carni bianche, in particolare con i lessi. Va gustato a 12° in estate e a 14° in autunno-inverno, servito in un bicchiere a gambo medio con la coppa ampia a forma di tulipano appena schiuso.

Cod. 29672 ML. 750  

Colli Orientali del Friuli Doc
RONCO DELLE ACACIE
Le Vigne di Zamò



Vitigno: Uve Chardonnay, Tocai Friulano, Pinot bianco.
Colore: giallo dorato.
Profumo: profumi intensi ed eleganti di fiori di campo, frutta matura, nocciola e vaniglia che si fondono assieme in una calda e soave sensazione. Gusto: al palato è armonico ed intenso, e ripercorre le sensazioni olfattive con una lunghissima persistenza ed un piacevolissimo retrogusto. Temperatura di servizio: 14°C. Abbinamenti: si abbinano piacevolmente a tutte le zuppe robuste sia di terra che di mare, ai Pesci grassi al forno o alle carni bianche.

Cod. 27297

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
ZAMÒ BIANCO
Le Vigne di Zamò



Uve: Ribolla gialla, Tocai Friulano, Sauvignon, Pinot grigio, Riesling. Dal colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli. Al naso si percepisce un profumo soave e leggero di crosta di pane, mela e fiori di sambuco; sapido al palato con sensazioni fresche ed avvolgenti accompagnate da una acidità non invadente che conferisce allo Zamò Bianco una piacevolissima sensazione alla degustazione. Abbinamenti: Questo vino fresco ed intrigante è soprattutto un vino da bere. Come aperitivo; a pranzo o a cena lo Zamò Bianco sarà in grado di poter soddisfare chi vuole godersi il momento con un piacevole bicchiere. A tavola lo possiamo abbinare ad antipasti di conchiglie crudi e crostacei; minestre e risotti di erbe o pesce.

Cod. 27942

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Friuli

Collio Doc
SAUVIGNON DE LA TOUR
Villa Russiz



Uve 100% Sauvignon.
Collocazione geografica Vigneti selezionati ed ubicati sul colmo della collina prospiciente il centro aziendale con esposizione prevalentemente rivolta a sud-est in terreno interamente marnoso.
Caratteri organolettici. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo molto aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, la pesca, il pompelmo, il melone, la salvia, sapore elegante e vellutato con grande corposità. Si adatta a lunghi invecchiamenti.
Gastronomia Adatto ad antipasti al prosciutto, piatti di pesce in particolare salsati e per meditazione.

Cod. 27161

ML. 750



Grave Doc
SAUVIGNON
De Plano



Vitigno: Sauvignon.
Colore: giallo paglierino dai riflessi verdi. Profumo: elegante, intenso, penetrante, dalle spiccate e complesse note varietali; con note di frutto della passione, menta, ananas, pesca bianca; foglie di pomodoro fresco e salvia.
Gusto: fine e molto elegante all'attacco, morbido, che sfuma in una piacevole nota acida; retrogusto ricco e accattivante, spazia dall'agrumato al tropicale, dal balsamico fino al minerale. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Cod. 60134

ML. 750



Grave Doc
CHARDONNAY
De Plano





Vitigno: Chardonnay.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: floreale e avvolgente; sentori di fiori di gelsomino, ranuncolo, rosa selvatica, con delicati accenni di muschio bianco e crema pasticcera. Gusto: elegante, fresco, delicato; note di mandarino, Nashi, ananas con un richiamo finale di erbe officinali.
Abbinamenti: particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.

Cod. 60135 ML. 750  

Grave Doc
FRIULANO
De Plano



Vitigno: Friulano.
Colore: giallo canarino con bellissimi riflessi verdi. Profumo: intenso, varietale e di grande personalità, complessità ed eleganza. Sentori di frutta tropicale a pasta gialla, fiori di rosa, fiori di malva, pesca gialla, sandalo, salvia, pasta di mandorle. Gusto: morbido, sapido, elegante con armonica complessità floreale, fruttata e minerale; il tipico retrogusto di mandorla è integrato da una piacevole ed evidente sensazione balsamica che ne prolunga la tensione. Abbinamenti: tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.



Cod. 60136 ML. 750  

Grave Doc
CHARDONNAY
Victoria



Zona di origine: Friuli Grave
Vitigno: 100% Chardonnay
Vino bianco di grande struttura. E' fine ed elegante, con profumi che ricordano la mela e i fiori di acacia. Eccellente come aperitivo, si adatta ad una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova e pesce. Va servito ben fresco a 8-10°C.





Cod. 47770 ML. 750  

Grave Doc
FRIULANO
Victoria



Zona di origine: Friuli Grave
Vitigno: 100% Tocai Friulano
Denominazione: DOC Friuli Grave
Vino bianco dal colore giallo pallido con riflessi verdognoli. Dotato di profumo fragrante, il suo sapore è fresco, morbido, con sentore di mandorla. E' eccellente come aperitivo. Si adatta perfettamente ad antipasti, minestre, pesce e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12°C.



Cod. 47769 ML. 750  

Grave Doc
PINOT GRIGIO
Victoria



Vitigno: 100% Pinot Grigio
Vino dal colore giallo paglierino brillante. Si distingue per il profumo elegante, con sentore di fiori d'arancio. Il suo sapore è fruttato e persistente. Ottimo come aperitivo o vino da antipasti, accompagna bene minestre, pesce e carni bianche. Servire a 10-12°C.



Cod. 47767

ML. 750



Grave Doc
SAUVIGNON
Victoria



Zona di origine: Friuli Grave
Vitigno: 100% Sauvignon
Denominazione: DOC Friuli Grave
Vino bianco dal colore leggermente dorato. Strutturato e di buon carattere, questo Sauvignon ha un tipico profumo aromatico. Al palato risulta asciutto e delicato, con un lieve retrogusto di melone. Eccellente come aperitivo o con antipasti, si accompagna a minestre o a pesci nobili e saporiti. Servire a 8-10°C.



Cod. 47768

ML. 750



Veritas
I BIANCHI



Friuli

Igt Veneto
RIBOLLA GIALLA
Victoria



Vitigno: 100% Ribolla gialla
Colore: Giallo paglierino. Profumo: Profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo fiorente e fruttato si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela. Gusto: Gusto gradevole ed equilibrato, la massa attiva di un certo interesse è avvolta da un'ottima freschezza.



Cod. 49105

ML. 750



Collio Doc
BRAIDE ALTE
Livon



Vitigno: Chardonnay, Sauvignon, Picolit, moscato giallo.
Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumo: al naso si presenta intenso, ampio, con note speziate.
Gusto: in bocca è caldo, avvolgente, di grande struttura, eleganza e complessità; si evolve nel bicchiere al variare della temperatura.
Abbinamenti: primi piatti a base di pesce. Secondi piatti: pesci di buona struttura (cernia, pesce spada, baccala con condimenti a base di pomodoro o altri aromi), carni bianche, formaggi a pasta molle non stagionati. Servito ad una temperatura superiore (16-17 gradi) è inoltre ottimo abbinato a carni d'agnello, capretto al forno e carni alla griglia. Temperatura di servizio: 12-13°C.

Cod. 27841

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Friuli

Colli Orientali del Friuli Doc
RIBOLLA GIALLA
Livio Felluga



Varietà d'uva: Ribolla Gialla.
Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo: molto intenso, fresco; sentori di fiori di pesco, di pruno, integrati a note fruttate; spiccano aromi di mugugno e fiori d'arancio, fusi con accenni di pera e mela verde. Gusto: fresco, vivace, fluido e piacevolmente acitrino; retrogusto dalle note balsamiche, di pera cotogna e mela renetta. Abbinamenti: ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sfornati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. 58263

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
TERRE ALTE
Livio Felluga



L'armonico assemblaggio di uve Tocai Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, coltivate a Rosazzo negli storici vigneti delle Terre Alte, crea un vino elegante e ricco, dagli intensi profumi fruttati e floreali. Colore: giallo paglierino intenso con lievi riflessi dorati. Profumo: raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate. Gusto: strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido; retrogusto dolce, lungo, persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati. Abbinamenti: Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i risotti di verdure, carni bianche e formaggi

Cod. 28107

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
SAUVIGNON
Livio Felluga



Varietà d'uva: Sauvignon.
Vino fresco ed accattivante, dagli inconfondibili e molteplici profumi in cui si evidenziano note di frutta esotica, peperone giallo, foglie di pomodoro, menta, lantana e bosso. È un vino della tradizione friulana
Note sensoriali: Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi
Profumo: varietale, complesso, fine, penetrante, con evidenti note di foglia di pomodoro, bosso, salvia e mango, con sfumature di kiwi e cedro integrate da sentori balsamici di macchia mediterranea
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. 41188

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
FRIULANO
Livio Felluga



Varietà d'uva: Tocai Friulano.
Oggi chiamato Friulano, è il vino della tradizione friulana per antonomasia, dalla forte personalità e tipicità. Di buona struttura, con una armonica complessità fruttata e minerale, rivela un caratteristico retrogusto di mandorla amara. Colore: giallo canarino intenso con riflessi verdi. Profumo: ampio, speziato, dalle spiccate caratteristiche varietali, con sentori di menta, frutta esotica, mela, mandorla, mallo di noce e richiami di pesca, salvia e pepe bianco. Gusto: potente, strutturato, caldo, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e speziata; il tipico retrogusto di mandorla e frutta esotica è integrato da una piacevole sensazione minerale. Abbinamenti: Tradizionale come aperitivo in Friuli.

Cod. 12775

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
PINOT GRIGIO
Livio Felluga



Varietà d'uva: Pinot Grigio
Questo famoso vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina. Colore: giallo paglierino con riflessi oro antico Profumo: raffinato, ampio e complesso, con note di rosa selvatica e fiori d'arancia; sentori di frutta esotica, pesca, albicocca, liquirizia, anice e pepe bianco. Gusto: molto elegante, pieno, con buon equilibrio acido; ottima corrispondenza retro-nasale degli aromi; finale persistente con spiccate note di pesca, albicocca e bergamotto. Abbinamenti: Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Cod. 41187

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
CHARDONNAY
Livio Felluga



Varietà d'uva: Chardonnay.
Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi. Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi.
Profumo: balsamico, fruttato, intenso; note di timo, ananas, narciso e gelsomino, integrate a sentori di frutta candita e albicocca, lieve kiwi. Gusto: compatto, fresco, sapido; richiami aromatici di bergamotto ed erbe officinali; finale continuo e persistente. Abbinamenti: Particolarmente indicato per accompagnare primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 12 - 14°C.

Cod. 58264

ML. 750



Igt Friuli
SHÀRIS
Livio Felluga



Vitigno: Chardonnay, Ribolla Gialla
Colore: giallo canarino tenue con riflessi dorati. Profumo: balsamico, fruttato, con note di ananas, agrumi in evidenza, pesca bianca, fiori bianchi e gialli. Gusto: voluminoso, vellutato, con ottimo equilibrio acido; retrogusto lungo e persistente con evidenti sentori agrumati e balsamici. Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Cod. 28427

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Friuli



Colli Piacentini Doc
ORTRUGO VIVACE
Bacchini



Vitigno: 100% Ortrugo.
Colore: giallo paglierino più o meno carico. Profumo: caratteristico gradevolmente aromatico, delicato.
Sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido.
Abbinamenti: si accompagna alla cucina tipica piacentina ai salumi e alla torta frita.

Cod. **28445** ML. 750

Colli di Parma Doc
MALVASIA FRIZZANTE
Lamoretti



uve Malvasia di Candia aromatica appare ai nostri occhi avente colore paglierino più o meno marcato che delizia gli occhi stessi e consegue dalla qualità dei vitigni che lo compongono. Al palato ciò che si evidenzia è un sapore da secco a morbido, gradevole, mentre al naso il vino Colli di Parma Malvasia si dimostra aromatico e gradevole. temperatura di più o meno 9-12 gradi con molluschi e crostacei, piatti di pesce, salumi, fritti, minestre in brodo, prosciutto e melone poiché spesso il trucco di una portata alla perfezione risulta essere semplicemente l'abilità di saperla servire assieme al vino DOC maggiormente adatto.

Cod. **44684** ML. 750

Colli di Parma Doc
SAUVIGNON FRIZZANTE
Lamoretti



UVAGGIO: Sauvignon 100%.
AFFINAMENTO: 4/5 mesi in vasche d'acciaio, un mese in bottiglia.

ABBINAMENTI: E' un vino lievemente aromatico e armonico ed è adatto sia a piatti di tradizione emiliana che al pesce cucinato in svariate forme. Da provare fresco come aperitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: Elegante e tropicale.
Sapore: Polposo e strutturato.

Cod. **45108** ML. 750

Colli di Parma Doc
MALVASIA
Carra



Si presenta giallo paglierino dai netti e vivi riflessi verdolini, con evidente perlage se frizzante e fine, numeroso e persistente nello spumante. Profumo accattivante in cui l'aromaticità è fragrante ed invitante, così pure al palato con ottima freschezza e gradevoli sentori peculiari del vitigno, sapido e leggero di corpo, ma rilevante finale amarognolo. Perfetto con antipasti alle verdure e piatti a base di uova e pesce, soprattutto molluschi e zuppe in cui aromi e profumi siano evidenti e marcati; seconde portate di carni bianche non troppo elaborate ne salsate. Eccellente alla temperatura di 8-10 °C stappato al momento ed assaporato in stretti e luminosi calici.

Cod. **29292** ML. 750

Malvasia Igt Frizzante
GRAN CRU
Ariola



Uvaggio 100% Malvasia.
Prodotto con la selezione delle uve più pregiate degli eccellenti vitigni dei Colli Parmensi, un vino bianco frizzante dal colore brillante, dai profumi fruttati, dal gusto pieno, rotondo e strutturato, dalla intensa persistenza, ottenuto col metodo della rifermentazione naturale. Le classiche occasioni di consumo sono quelle dell'aperitivo, ma accompagna bene salumi e formaggi. A tutto pasto esalta piacevolmente i sapori delle portate. Servire ben fresco, in ampi calici, alla temperatura di 8°-10° C.

Cod. **23590**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Emilia
Romagna

Gavi Docg
GAVI DEI GAVI
La Scolca



Vitigno: 100% Cortese
Colore: Giallo Paglierino, con delicate riflessi verdolini
Profumo: Intenso, lungo, continuo, persistente da fruttato a floreale, a seconda dello stato di evoluzione.
Sapore: Ampio, Sapido con sentori di pietra focaia, mandorla e noce nel finale. Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, o a tutto pasto con piatti di pesce. Crostacei o frutti di mare, non teme l'accostamento a carni bianche pollame nobile ed Arrosti leggeri. Inizio disponibilità dell'ultima annata prodotta: fine Aprile/Maggio.

Cod. **44494**

ML. 750



Gavi Docg
La Scolca



Vitigno 100% Cortese Gavi.
Colore: paglierino chiaro, con delicati riflessi verdolini. Profumo: intenso, lungo, continuo, persistente, da fruttato a fiorito a seconda dello stadio di evoluzione.
Sapore: molto tipico, sentori di pietra focaia; mandorla e noce nel finale. Abbinamenti: ottimo a tutto pasto; oltre agli abbinamenti tipici per i vini bianchi (pesce, crostacei e frutti di mare) non teme l'accostamento a carni bianche, pollame nobile ed arrostiti leggeri. Ideale anche come aperitivo e per il dopo cena. Temperatura di servizio: 12°-14°C.

Cod. **27532**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Piemonte

Veritas

I BIANCHI



Piemonte

Gavi del Comune di Gavi Docg Villa Sparina



Vitigno 100% Cortese di Gavi
Il colore è giallo paglierino scarico
con naturali riflessi verdolini.
Al palato il vino si presenta con una
naturale e spiccata vena acida e
sapida, che ne fanno un ottimo vino
per accompagnare pesci anche
crudi,
pinzimoni di verdure.
Ideale come aperitivo anche lontano
dai pasti.
I profumi sono lievi e molto fini,
ricordano quelli dei fiori bianchi.


Cod. **26251** ML. 750  

Gavi Docg Conte di Alari



Uva: Cortese
Colore giallo paglierino.
Profumo di fiori e di frutta con toni
che richiamano la pesca.
Sapore pieno e ricco, morbido e av-
volgente con note aromatiche nobili
che esaltano il carattere e che deriva
dalla completa maturazione dell'uva.
Si abbina ai piatti di pesce e carne
bianca. Si serve alla temperatura
di 12°C.




Cod. **48815** ML. 750  

Roero Arneis Docg BRICCO CILIEGIE Almondo




Vitigni : 100% Roero
Ha il portamento aristocratico con
una complessità di sentori tali da
giustificare l'antica definizione di
"nebbiolo bianco". Ha il colore
giallo paglierino con riflessi
appena dorati. Il profumo è tenue
e delicato, con prevalenza di
pesca e melone, ricordo di fiori di
tarassaco e sambuco, con fiore di
mela golden gialla. Il sapore è
pieno, caldo e vigoroso, con buon
equilibrio dolce-acido e sensazioni
intense di crosta di pane e miele;
fiore lungo con esuberanza di
fiori di acacia, ananas e agrumi.
Caratteristico è il retrogusto
amarognolo che pulisce il palato ed
invita ad assaporarlo di nuovo.

Cod. **27295** ML. 750  

Langhe Arneis Doc BLANGÉ Ceretto



Uvaggio 100% Roero. L'Arneis,
vitigno autoctono e molto blasonato
per la sua tipicità. Ha un tipico
profumo fruttato con sentori di pera
e mela. La fragranza e la sapidità
sono anche favorite dalla poca CO2
mantenuta dalla fermentazione,
utile anche per sopperire alla bassa
acidità tipica del vitigno.
TIPO DI BOTTIGLIA
Bordolese Ceretto.

Cod. **15203** ML. 750  

Langhe Doc Arneis
Pio Cesare



Varietà: Arneis 100%.
Vigneti: in posizioni di particolare pregio nelle zone del barolo e del Barbaresco.
Vinificazione: a temperatura controllata in acciaio con lunga permanenza sui lieviti.
Affinamento: dopo un soggiorno in acciaio, viene imbottigliato a marzo dopo la vendemmia.
Note: leggermente aromatico, fresco, morbido e sapido, con buona concentrazione.

Cod. 43889

ML. 750



Gavi Docg
Pio Cesare



Varietà: Cortese 100%.
Vigneti: in posizioni di particolare pregio esclusivamente collinari di proprietà delle stesse famiglie che da anni forniscono la pio Cesare.
Vinificazione: in acciaio a bassa temperatura con permanenza sui lieviti. Affinamento: per circa sei mesi in acciaio di cui quattro sui lieviti.
Note: fresco, fragrante, sapido, frutto maturo e polposo, di buona struttura e persistenza.
Può durare anche qualche anno.

Cod. 43524

ML. 750



Piemonte Doc
L'ALTRO CHARDONNAY
Pio Cesare



Varietà: Chardonnay 100%.
Note: l'abbiamo chiamato "L'Altro" perché è l'altro Chardonnay da noi prodotto, oltre al Piodilei. Note fresche, fruttate, speziate, leggermente vanigliate con buon frutto fragrante e maturo, ricco e quasi dolce. E' la versione più fresca e giovane del Piodilei.

Cod. 43892

ML. 750



Igt Piemonte Chardonnay
PIODILEI
Pio Cesare



Vitigno: Chardonnay 100%.
Colore: giallo paglierino tendente al dorato. Profumo: note di banana e di melone, anice, menta
Sapore: pieno, concentrato e maturo, elegante; finale molto lungo.
Abbinamenti: sposa piatti di pesce e antipasti. Ottimo anche come aperitivo.

Cod. 27644

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Piemonte

Veritas

I BIANCHI



Piemonte

Roero Arneis Docg Prunotto



Varietà: Arneis 100%. Vigneti di Monteu Roero, Montaldo Roero, Montalè e Vezza d'Alba. Sedimentario di origine pliocenica, ricco di sabbie ed argille calcaree. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità ed un lungo retrogusto. Si abbina molto bene con tutti i piatti di pesce e gli antipasti. Servire freddo ad una temperatura di 10°C.

Cod. 47357

ML. 750



Piemonte Doc CHARDONNAY Uva'



Ottenuto con uve di Chardonnay provenienti da vigneti della Provincia di Cuneo, il Piemonte Chardonnay DOC è un vino bianco fresco, profumato e adatto per tutte le occasioni. Ideale con il pesce, i crostacei e i frutti di mare, i primi leggeri e i formaggi non stagionati

Cod. 62032

ML. 750



Langhe Doc ARNEIS Uva'



Caratteristiche Organolettiche: colore paglierino vivace; profumi intensi di fiori di pesco e d'acacia, di camomilla, melone e fiori gialli. Gusto invitante e fresco con tipica nota amarognola finale.
Abbinamenti gastronomici: splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti di primavera: omelette on erbe di campo, torte salate, zuppe di verdura, fiori di zuccina farcite, piatti a base di pesce d'acqua dolce e vitello tonnato. Ottimo anche come aperitivo.

Cod. 62033

ML. 750



Colli di Luni Vermentino Doc
ETICHETTA NERA
Lunae Bosoni



Uvaggio: 100% Vermentino. Colore: giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Profumo: elegante con evidenti sentori di fiori di campo, erbe aromatiche, spezie, frutta matura, miele. Sapore: sapido, armonico, persistente. Servire a: 13°-14°C. Abbinamenti: piatti impegnativi della cucina ligure come stoccafisso, trippa in umido, pollami, zuppe e pesce

Cod. 47366

ML. 750



Colli di Luni Vermentino Doc
ETICHETTA GRIGIA
Lunae Bosoni



VERMENTINO 100%. Colore giallo paglierino splendente con riflessi dorati, profumo intenso e persistente al naso con note di fiori di campo e albicocca, e un piacevole sottofondo di miele di acacia, in bocca si presenta fresco e morbido con sentori di frutta fresca e fiori di campo, buona sapidità, chiude su toni di pesca matura ed erbe mediterranee. Abbinamenti: da bere con crostacei, spaghetti allo scoglio, rimi e secondi a base di pesce e verdure ma anche carne bianca non salata, ottimo con branzino al sale, orata al cartoccio, burrida di pesce. Temperatura di servizio: 10-12°C

Cod. 47360

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Liguria

Liguria di Levante Igt
LEUKOTEIA
Lunae Bosoni



Uve: Vermentino, Albarola, Greco e Malvasia. Note organolettiche: al colore si presenta giallo paglierino intenso e lucente che richiama la natura, la macchia mediterranea e la frutta matura. Le stesse note si manifestano al naso vivacizzate dalla pietra focaia. In bocca si presenta di buon carattere, armonico, caldo, sapido e persistente. Abbinamenti: per le sue caratteristiche ben si sposa con muscoli ripieni, zuppe contadine, pesci al forno con patate e olive. Temperatura di servizio: 12°C. Calice: mediamente ampi e capienti.

Cod. 61298

ML. 750



Colli di Luni Vermentino Doc
CAVAGINO
Lunae Bosoni



Uve: Vermentino in purezza. Note organolettiche: di colore giallo paglierino molto intenso tendente al dorato, di grande vitalità. Al naso ci regala una marcata complessità con profumi che spaziano dal balsamico alle resine boschive. Note di frutta matura, di mela Golden, pera Williams, Papaya, sino ad arrivare al miele, alla pietra bagnata, alla macchia mediterranea ed alle spezie. In bocca è pieno e vigoroso di grande struttura con note calde, morbide ed un equilibrio legato alla spiccata mineralità che gli conferisce sapidità e bevibilità. Straordinaria la persistenza aromatica. Abbinamenti: la sua notevole struttura lo rende adatto ad accompagnare anche i piatti più impegnativi della tradizione ligure quali Coniglio alla Ligure, il pollo alla cacciatora, lo stoccafisso accomodato con olive e fagioli, cima al forno. Temperatura di servizio: 14/15°C. Calice: da bere in ampi bicchieri a calice alto.

Cod. 61299

ML. 750







Vino Bianco Frizzante
STREGATO DALLA LUNA
Lunae Bosoni





Vitigno: greco, malvasia, trebbiano.
Posizione vigneti: comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra e Fosdinovo. Un vino piacevolmente frizzante, adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. al colore si presenta giallo paglierino. Il profumo è fine, delicato e continuo, emergono piacevolmente i sentori di mela verde e fiori d'acacia.
In bocca è secco, fresco con note fruttate. Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata.

Cod. 61300 ML. 750  

Colli Luni Doc
VERMENTINO
Poggi Altì





100% Vermentino Ligure.
Il vino fermenta in parte sulle bucce e il passaggio lo avverti subito al naso che ti colpisce per intensità : sentori di fiori e di fieno ed un fruttato fresco, nitido piacevole e lungo, accompagnano il degustatore al gustativo. Splendida la beva, lunga, fresca e di suadente morbidezza, per nulla stucchevole ed anzi accattivante. Ti accoglie con un frutto denso - la pera e pesca bianca in particolare - che ti accompagna fino alla deglutizione e molto oltre. Davvero interessante e ben riuscito, di raro equilibrio. Un gran bel vino, dall'ottimo rapporto qualità / prezzo.

Cod. 28078 ML. 750  

Riviera Ligure di Ponente Doc
"I SOLI" VERMENTINO
Foresti





Lungo tutto il tratto di entroterra che va, parallelo alla costa, da Ventimiglia a Cervo, nell'Imperiese, molte famiglie di vignaioli lavorano per noi le uve che danno origine a questo tipico vino di mare. Giallo paglierino con riflessi dorati, si presenta al profumo intenso e persistente, fine ed elegante, con sentori di erbe e fiori freschi di campo e, lievi, di umori boschivi. Secco, sapido, delicatamente caldo, con fondo gradevolmente amarognolo è da bersi giovane, pur sapendo sopportare un medio affinamento.

Cod. 41254 ML. 750  

Riviera Ligure di Ponente Doc
"I SOLI" PIGATO
Foresti



Vitigno: 100% Pigato Ligure
Lungo tutto il tratto di entroterra che va, parallelo alla costa, da Ventimiglia a Cervo, nell'Imperiese, molte famiglie di vignaioli lavorano per noi le uve che danno origine a questo tipico vino di mare. Giallo paglierino con riflessi dorati, si presenta al profumo intenso e persistente, fine ed elegante, con sentori di erbe e fiori freschi di campo e, lievi, di umori boschivi. Secco, sapido, delicatamente caldo, con fondo gradevolmente amarognolo è da bersi giovane, pur sapendo sopportare un medio affinamento.

Cod. 28991 ML. 750  

Riviera Ligure di Ponente Doc
VERMENTINO
Sartori



Vitigno: 100% Vermentino Ligure
Il Vermentino D.O.C. della Riviera.
Color giallo paglierino, riflessi
verdognoli. Profumo di erbe, fiori di
campo, anice, ginestra. Il sapore
secco e delicato ben si accompagna
con antipasti, primi piatti saporiti e
pesci delicati.
Temperatura servizio: 10° - 12°

Cod. 43170

ML. 750



Riviera Ligure di Ponente
PIGATO DOC
Sartori



Vitigno: 100% Pigato Ligure
Il Pigato D.O.C. della nostra
Riviera, dal colore giallo paglierino,
con profumo di banana, miele e
pesca matura. Di carattere secco,
deciso, corposo e piacevolmente
amarognolo. Si usa per cucinare
molti piatti liguri, dal mare ai monti, si
accompagna al pesce, ai primi con il
pesto, alle carni bianche.

Cod. 43171

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Liguria

Igt Toscana Vermentino
ACQUAGIUSTA
Tenuta La Badiola



Uvaggio: 100% Vermentino. Colore:
giallo paglierino con tenui riflessi
verdognoli. Profumo: immediato
di note floreali e fruttate con un
piacevole sfondo vegetale. Sapore:
fragante, delicato, con un'importante
acidità che conferisce freschezza e
piacevolezza alla beva. Interessante
la persistenza, rotonda e prolungata.

Cod. 60109

ML. 750



Pomino Doc
BENEFIZIO
Frescobaldi



Vitigni: Chardonnay
Bel colore vivo, con note dorate cri-
stalline per l'ottima limpidezza. Una
varietà composta di aromi colpisce
il naso, con frutta tropicale a fare da
apripista, dove l'ananas si lega alla
banana, per poi rinfrescarsi grazie
a note agrumate, di cedro e limone.
La spezia appare alla fine, con la
vaniglia che si integra e nobilita il ba-
gaglio aromatico. A livello gustativo si
apprezza l'avvolgenza accattivante,
dove la freschezza si lega a note
sapide gustose ed il finale regala
interessanti note retrofattive di frutta
bianca
Pasta fresca ripiena di carni bianche,
come cannelloni o tortelli, pesce
strutturato, come sgombero o triglia,
cucinati con pomodoro o al sale,
pollame di vario tipo come faraona
arrostato.

Cod. 28028

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Toscana

Veritas

I BIANCHI



Toscana

Pomino Doc Frescobaldi



Varietà: Prevalenza di Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari. Alla vista è di un bel colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante. Al naso è intenso con profumi netti ed eleganti di frutti a pasta bianca come mela, pera, pesca e banana seguiti da lievi sentori di fiori bianchi come mugugno e biancospino. In bocca è intenso, elegante e molto morbido, armonico ed equilibrato. La sapidità e la freschezza sono entrambe ben bilanciate. È un vino fresco e molto fine con un lungo e avvolgente finale gustativo.

Cod. 41502

ML. 750



Vernaccia di San Gimignano Docg PANCOLE Cesani



Vitigno: 100% Vernaccia. Colore: paglierino con intensi riflessi dorati. Profumo: fine, elegante, vanigliato e floreale. Gusto: profondo persistente, rotondo, con tipico retrogusto ammandorlato.

Cod. 28052

ML. 750



Igt Toscana BATAR Querciabella



100% chardonnay. Grande vino, piacevolissimo, elegante, di un color giallo carico. Ha un sapore fruttato; da giovane sprigiona profumi di mela e di pane fresco; di miele e pesca matura quando è invecchiato. È eccellente quale aperitivo; ideale con antipasti leggeri di pesce e di carne cruda, aragosta in bella vista, rane fritte, lumache in guazzetto, spaghetti ai frutti di mare. Sorprendente con minestre, risotti di erbe, pasta e fagioli. Va servito a 10-11° nella bella stagione e a 12-13° in autunno inverno, in un bicchiere a gambo alto, ampio e capace con la coppa a forma di tulipano.

Cod. 28008

ML. 750



Igt Toscana CAPSULA VIOLA Antinori



60% Trebbiano, 40% Chardonnay, Pinot Bianco e altre varietà complementari. Di colore paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha profumo floreale e una gradevole nota di frutta. Al gusto risulta molto equilibrato supportato da una buona acidità che lo rende vivace. Si presta molto bene anche come aperitivo e in modo particolare nei mesi estivi. È un vino che va consumato preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

Cod. 27775

ML. 750



Igt Toscana
VILLA ANTINORI BIANCO
Antinori



70% Trebbiano e Malvasia, 30% Chardonnay toscano e Pinot Grigio. Di colore giallo paglierino scarico ha profumo intenso con note di fiori bianchi: al gusto è fresco e morbido, di buona persistenza aromatica. Le tecniche di vinificazione adottate hanno permesso di esaltare gli aromi e la struttura tipici della varietà impiegata. Alcool: 12,50% Vol. Il vino ha una spiccata personalità e si presenta di colore paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo fruttato molto intenso con note caratteristiche del vitigno. Al gusto è pieno, armonico, molto persistente e di piacevole lunghezza.

Cod. **27628**

ML. 750



Bolgheri Doc
VERMENTINO
Guado al Tasso



Vitigno: 100% Vermentino. Al naso presenta un sentore di frutti fine e delicato, con note aromatiche come la buccia di cedro che trasmettono freschezza e note più dolci di albicocca e pesca gialla che ne aumentano la complessità. Ha un gusto fruttato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente.

Cod. **43128**

ML. 750



Veritas
I BIANCHI



Toscana

Igt Toscana
FUMAIO
Castello Banfi



Uve impiegate: Chardonnay e Sauvignon Blanc. Caratteristiche organolettiche. Colore: giallo paglierino scarico. Profumo: ampio, intensamente fruttato, fresco e varietale. Sapore: pieno, armonico e lievemente acidulo. Impressiona per la gradevole freschezza varietale, sintesi dei due vitigni costitutivi. Abbinamenti gastronomici. Vino da tutto pasto, accompagna egregiamente i primi piatti e la cucina a base di pesce fresco in generale.

Cod. **46927**

ML. 750



Igt Toscana
LE RIME
Castello Banfi



Uve impiegate: Chardonnay e Pinot Grigio. Caratteristiche organolettiche. Colore: giallo paglierino con riflessi verdi di freschezza. Profumo: fruttato, fragrante e armonico. Sapore: fresco, floreale, pieno e giustamente acidulo. Abbinamenti gastronomici. Adatto ad accompagnare piatti di pesce, fresche insalate estive e primi piatti leggeri.

Cod. **43111**


ML. 750



Igt Maremma
VERMENTINO
Col di Bacche




Vitigno: 100% Vermentino
Di colore giallo paglierino, all'olfatto si avvertono subito i sentori floreali che ricordano l'acacia e la ginestra e che lasciano poi il posto a delicati profumi fruttati di mela e ananas. Al gusto si presenta secco, morbido e gradevolmente fresco.

Cod. 47341 ML. 750  

Igt Toscana
BIANCO AVIGNONESI
Avignonesi



Vitigno 100% Sauvignon Blanc.
Vino toscano dal bel colore giallo paglierino con eleganti riflessi dorati, limpido e cristallino. I profumi sono netti e ben definiti, di qualità molto fine di mandorle e frutta a polpa bianca fino ai fiori gialli. Al palato il vino ha un attacco imponente con un'aromaticità che stupisce per finezza e persistenza. Gli abbinamenti sono molteplici e facili. Ottimo aperitivo, eccellente su carni bianche e su pesci di lago e mare.


Cod. 21850 ML. 750  

Igt Toscana
BIANCO
Santa Trinita



Ha un profumo intenso e complesso, in cui le note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia si fondono insieme ai sentori vanigliati. Al gusto risulta pieno ben strutturato, con note dolci di burro, di nocciola e allo stesso tempo persistente e minerale. E' un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.



Cod. 43161 ML. 750  

Verdicchio dei Castelli di Jesi
SUPERIORE DOC "VERSIANO"
Vignamato



Vitigno 100% Verdicchio. Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Bouquet: fresco, fruttato, delicato. Sapore: Secco, dai sentori di mandorla, e con il tipico retrogusto leggermente amarognolo. Accompagnamento: Ideale con piatti di pesce o risotto. Temperatura di servizio: 10-11°C. Versiano è il vino che rappresenta il frutto delle migliori selezioni dei vigneti più vecchi.

Cod. 27948

ML. 750



Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc
Fazi Battaglia



100% Verdicchio. Colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

Profumo - Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare. Il sapore è asciutto, fine, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo. Abbinamento con i cibi

Tutti i piatti della cucina Mediterranea trovano soddisfazione dall'accostamento: antipasti, carni bianche, più o meno elaborate, carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Con il pesce vi è lo "sposalizio" d'elezione. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità

Va servito ad una temperatura di 10°-12°C. Se degustato come aperitivo la temperatura ottimale è di 8°-10°C.

Cod. 14443

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi
CLASSICO DOC
Castelmoresco



100% Verdicchio. Colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare. Il sapore è asciutto, fine, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo. Abbinamento con i cibi:

Tutti i piatti della cucina Mediterranea trovano soddisfazione dall'accostamento con uno dei "verdicchi": antipasti, carni bianche, più o meno elaborate, carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Con il pesce vi è lo "sposalizio" d'elezione. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità.



Cod. 28533

ML. 750



Igt Marche
PASSERINA
Maurizio Marconi



Uve: Passerina. Dai vigneti di Offida, in contrada Ciafone, vi presentiamo questo splendido vino, dal colore giallo paglierino tenue, brillante e consistente. Il profumo, intenso ed aromatico, presenta una netta sensazione di frutta bianca e mela verde con sfumature di buccia di banana. Al gusto è ricco, grasso, fresco, equilibrato, con una struttura importante basata sulla mineralità. Finale elegante tutta frutta.

Cod. 47205

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Marche

Offida Doc
PECORINO
Maurizio Marconi



Uve: Pecorino. Prodotto con le migliori uve di pecorino provenienti dai siti di Offida e Ripatransone, questo vino ha colore giallo paglierino tenue, profumi eleganti dai toni floreali e fruttati con piacevoli cenni minerali che, con l'invecchiamento, si arricchiscono di sensazioni resinose e ricordi di miele. Al palato si presenta secco, fine, sapido, strutturato ed equilibrato ma con una persistenza composta da sensazioni di pesca e pera.

Cod. 47204

ML. 750

6



Veritas

I BIANCHI



Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo Doc
MARINA CVETIC
Masciarelli



Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Ancona.
Vitigno: Trebbiano 85%, Verdicchio 10%, Chardonnay 5%.
Vinificazione: Raccolta a mano delle uve, che vengono poi pressate sofficemente. La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata.
Colore: Giallo paglierino, brillante.
Bouquet: Vinoso, fresco e fruttato.
Sapore: Secco, fruttato, armonioso, con un leggero retrogusto amarognolo.
Accompagnamento: Primi piatti leggeri, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.
Temperatura di servizio: 10°C.

Cod. 28493

ML. 750

6



Igt Colli Pescaresi
BIANCO DI CICCIO
Zaccagnini



Vitigno Trebbiano.
Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Bouquet: Profumi fruttati e dolci di miele, lieviti, vaniglia, frutti esotici
Gusto: Elegante, morbido, suadente
Temperatura di Servizio 12°-14° C
Abbinamenti
S paghetti alle vongole telline; risotti ai molluschi e crostacei profumati con erbe aromatiche o con scampi e curry; pesci azzurri alla griglia e grandi pesci al forno, nonché carni bianche da cortile e formaggi semistagionati.

Cod. 23930

ML. 750

6



Igt Lazio
CHARDONNAY
Casale del Giglio



È prodotto esclusivamente da uve Chardonnay. È di colore giallo paglierino intenso; al naso offre un bouquet elegante di fiori di acacia e di frutta (pesca e banana); al gusto è fresco, di buona struttura, con un finale lungo e accattivante. Con pesce alla griglia o con carni bianche in umido.

Cod. **46893**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Lazio

Igt Umbria
CERVARO
Castello della Sala Antinori



85% Chardonnay, 15% Grechetto. Le uve provengono da vigneti di 15/20 anni situati nei terreni circostanti il Castello della Sala, ad altitudine tra i 200 e i 400 metri s.l.m. Le varietà sono state vinificate separatamente: al fine di aumentare il patrimonio aromatico, i mosti sono rimasti a contatto con le proprie bucce. La prima annata di Cervaro della Sala prodotta è stata il 1985, introdotta sul mercato nel 1987. Questo vino ha vinto numerosi premi ed ha ottenuto diversi importanti riconoscimenti per la costante qualità dimostrata. Ha un profumo complesso, in cui le note fruttate come gli agrumi, l'ananas e le pere si legano a quelle di vaniglia provenienti dall'affinamento in legno. Mantiene inoltre un eccellente carattere varietale. Al gusto è di buona struttura, lunghezza e persistenza aromatica.

Cod. **27540**

ML. 750



Igt Umbria
BRAMITO DEL CERVO
Castello della Sala Antinori



Uvaggio : 100% Chardonnay. Dopo alcune ore di contatto con le bucce, il "mosto fiore" è stato trasferito in barriques di rovere francese (Alliers e Tronçais) dove si è svolta la fermentazione alcolica e parzialmente quella malolattica. E' seguito un periodo di affinamento in legno di circa 5 mesi dopo il quale il vino è stato assemblato ed imbottigliato. Alcool : 12,5% vol. Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato con chiaro carattere varietale e buoni sentori di vaniglia e tostato. Dotato di ottima struttura, eleganza e mineralità.

Cod. **44568**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Umbria

Veritas

I BIANCHI



Umbria

Igt Umbria
CONTE DELLA VIPERA
Antinori



Sauvignon Blanc con una piccola percentuale di Chardonnay
Al momento della vendemmia, sono stati selezionati i lotti migliori di uve Sauvignon Blanc provenienti dai vigneti di Castello della Sala situati ad un'altezza tra i 200 e 400 metri s.l.m. Il Sauvignon Blanc è stato poi assemblato con una piccola quantità di vino Chardonnay, fermentato in legno (ma che non ha svolto la fermentazione malolattica), proveniente dai migliori lotti di Chardonnay coltivati a Castello della Sala. Profumo fruttato molto intenso che deriva dalla combinazione del carattere varietale delle due tipologie di uve. Al gusto è elegante, morbido, di buona struttura con un retrogusto in forte corrispondenza con gli aromi.

Cod. 22752

ML. 750



Orvieto Doc Amabile
CASASOLE
Antinori



Uvaggio: Procanico 40%, Grechetto 40%, Verdello 15%, Drupeggio e Malvasia 5%. Quando nel vino si trovava ancora una certa quantità di zuccheri residui, la fermentazione alcolica è stata bloccata per mezzo di un repentino abbassamento della temperatura (fino a 0°C). Il vino con presenza di zuccheri residui è stato filtrato e conservato a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento. Alcool: 10,80% + 1,8% Vol. vino presenta una buona nota fruttata, equilibrato e con un finale delicatamente abboccato.

Cod. 28151

ML. 750



Orvieto Classico Doc
CAMPOGRANDE
Antinori



Uve: 40% Procanico, 40% Grechetto, 15% Verdello, 5% Drupeggio e Malvasia
Prodotto con uve della zona dell'Orvieto DOC Classico. Dopo la diraspatura e una pressatura soffice, il mosto è stato raffreddato ad una temperatura di 10°C, in modo da favorire la sua naturale decantazione. Antinori produce l'Orvieto dal 1922 e l'Orvieto Classico dal 1932. Dall'annata 1988 quest'ultimo si chiama "Campogrande".
Bianco carta con riflessi verdognoli; profumo fruttato intenso ed elegante; al gusto è equilibrato e rotondo.

Cod. 22051

ML. 750



Orvieto Doc
Santa Trinità



50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco, Viognier, Riesling
La resa per ettaro dei vigneti che danno origine a questo vino è particolarmente bassa (circa 70 q.). Particolare attenzione è stata posta nel raccogliere i grappoli al giusto punto di maturazione, con un buon livello di zucchero ed estratti, e quindi leggermente in ritardo rispetto alla media.
Alcool: 12% Vol.
Di colore giallo paglierino, è al profumo floreale ma con note calde che ricordano la frutta matura. Per la sua tipologia è al gusto ricco, rotondo, molto piacevole e lungo.



Cod. 27865

ML. 750



Falanghina Doc
SENETE
La Guardiense



Uve: Falanghina 100%.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.
Abbinamenti gastronomici: antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchine, risotti e timballi di riso, carpacci di pesce e di carni, caprese con mozzarella di bufala, crostacei, piatti a base di pesce, ottima con parmigiana di zucchine.
Provatela anche in accompagnamento a formaggi cremosi.

Cod. 61290

ML. 750



Greco Doc
PIETRALATA
La Guardiense



Uve: Greco 100%.
Caratteristiche organolettiche: intenso colore giallo paglierino, fragranza contraddistinta da toni fruttati e da spiccata intensità e persistenza. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole. Gastronomia: si accompagna ad antipasti, in particolare a base di pesce, piatti freddi, frittura di pesce, ostriche, aragoste e crostacei, ottimo con mozzarella di bufala e parmigiana di melanzane.

Cod. 61296

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Campania

Fiano Doc
COLLE DEL TILIO
La Guardiense



Uve: Fiano 100%.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdi, caratteristico profumo floreale e di frutta a polpa bianca.
Gastronomia: primi piatti a base di pesce, crostacei, scampi, polpo, pesce al forno, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Cod. 61291

ML. 750



Falanghina Doc
La Guardiense



Uvaggio: Falanghina 100%. Caratteristiche organolettiche: Gradi 12% vol. Colore giallo paglierino scarico, profumo intenso, persistente, floreale leggermente acidulo. Abbinamenti consigliati. Ottimo su caprese, antipasti leggeri e primi piatti a base di crostacei, tranci di salmone con salsa all'aglio, gnocchi alle zucchine.

Cod. 50586

ML. 750





Coda di Volpe Doc
La Guardiense



Uve: Coda di Volpe 100%.
Caratteristiche organolettiche.
Colore giallo paglierino con riflessi verdi e profumo floreale di notevole intensità. Sensazioni di freschezza incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole. Abbinamenti gastronomici: si abbina ai primi piatti con sughi di pesce delicati e risotti di mare ma anche alle paste con ortaggi tipiche della tradizione contadina, come pasta e piselli, fagiolini, zucchine, ceci, lenticchie e così via secondo la stagione e la fantasia. Per i secondi carni bianche, crostacei, pesci in guazzetto. Ottima, ad esempio in abbinamento con le zuppette di polipetti e gamberi. Provatela anche con il sushi e le tapas.

Cod. 57857

ML. 750



Greco Doc
La Guardiense



Uvaggio: Greco 100%.
Caratteristiche organolettiche
Gradi 12% vol. Colore giallo paglierino intenso, profumo intenso, persistente, fruttato. Abbinamenti consigliati
Ottimo su mozzarella di bufala, antipasti leggeri e piatti a base pesce e crostacei ed insalate di verdure.

Cod. 50588

ML. 750



Fiano Doc
La Guardiense



Uvaggio: Fiano 100%. Caratteristiche organolettiche. Gradi 12% vol. Colore giallo paglierino, profumo intenso, persistente, fruttato. Abbinamenti consigliati. Ottimo su carni bianche e prelibatezze di mare come la spigola al forno.

Cod. 50587

ML. 750



Igt Falanghina
Fremondo



Uve: Falanghina 100%.
Abbinamenti gastronomici: antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchine, risotti e timballi di riso, carpacci di pesce e di carni, caprese con mozzarella di bufala, crostacei, piatti a base di pesce, ottima con parmigiana di zucchine. Provatela anche in accompagnamento a formaggi cremosi.
Caratteristiche Organolettiche: colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.



Cod. 62226

ML. 750



Ischia
BIANCOLELLA DOP
 Feudi di San Gregorio



Uve: Biancolella.
 Fermentazione: in serbatoi di acciaio a 18/20°C. Maturazione: circa 4 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.
 Il Biancolella racconta tutta la "vulcanicità" dei vini dell'isola di Ischia.
 Esame organolettico: Giallo paglierino luminoso. Al naso sentori di frutta bianca e finocchietto, fiori di limone e richiami agrumati. Espressivo e territoriale, morbido all'assaggio, con una sapidità in equilibrio e ricordi minerali.
 Abbinamenti gastronomici: bianco ideale per accompagnare primi piatti e zuppe di crostacei, pesci alla griglia o sotto sale e frittura di paranza.

Cod. **61284**

ML. 750



Irpinia Bianco Doc
CAMPANARO
 Feudi di San Gregorio



Dalle migliori uve dei vitigni simbolo della Campania nasce il Campanaro: Fiano e Greco che si fondono in perfetta armonia. Vino morbido e setoso con fresche note minerali.
 Denominazione: Irpinia Bianco DOC.
 Uve: Fiano e Greco.
 Fermentazione: in serbatoi di acciaio a 16/18 °C. Maturazione: 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini.
 Esame organolettico: colore giallo paglierino intenso, luminoso e caldo. Consistente. Profumo ampio, con toni di pera matura e di pompelmo seguiti da mentuccia e miele.
 Sfumature floreali di ginestra e biancospino. La spalla acida e fresca evidenzia il contenuto minerale del terreno.

Cod. **45452**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Campania

Greco di Tufo Docg
CUTIZZI
 Feudi di San Gregorio



Il Cutizzi è ottenuto da uve di Greco raccolte in vigneti selezionati di Santa Paolina - località Cutizzi. È una Selezione e non Cru in quanto provengono da un'accurata cernita dei grappoli nei nostri vigneti selezionati. Vista l'alta variabilità delle annate, infatti, preferiamo non identificare "il miglior vigneto", ma scegliere di anno in anno, nelle zone di pregio, i singoli "migliori grappoli". Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verde chiaro. Nel bicchiere si presenta consistente e grasso nonostante la componente acida segnalata dal colore. Il profumo che si apre è intenso e persistente e alterna morbide sensazioni di pesca e pera con il biancospino e vaniglia con sfumature di felce e menta. Al gusto si presenta ricco ed elegante, la grassezza e la freschezza sono in perfetto equilibrio. Presenta un finale lungo e vigoroso dai toni floreali.

Cod. **44820**

ML. 750



Falanghina del Sannio Doc
SERROCIELO
 Feudi di San Gregorio



Uve: Falanghina.
 Esame organolettico: il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi. Nette sono le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta. Al palato si presenta fresco e morbido.
 Abbinamenti gastronomici: consigliato per accompagnare i classici della cucina marinara: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

Cod. **45926**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Campania

Fiano di Avellino Docg PIETRACALDA Feudi di San Gregorio



Uve 100% Fiano. Esame organolettico. Il colore è giallo paglierino deciso. Il profumo offre un ampio spettro di riconoscimenti dalle sensazioni mediterranee di fiori freschi di camomilla, di frutta appena colta, di miele d'acacia, fino alle più complesse di cedro candito. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.
Temperatura di servizio 12 - 14 °C.

Cod. 44821

ML. 750



Greco di Tufo Docg Feudi di San Gregorio



Vitigno: 100% Greco. Cristallino, di un stupendo verde oro carico, di buona consistenza. Questo Greco di Tufo è tondo come mai ne avevamo assaggiati prima, è spesso, fine e di complessità tale da poter affrontare preparazioni culinarie più elaborate dei classici frutti di mare o spaghetti alle vongole. Noi lo abbiamo accostato a delle fettuccine ai funghi porcini ed il risultato è stato entusiasmante; come il rapporto qualità/prezzo.

Cod. 43618

ML. 750



Fiano di Avellino Docg Feudi di San Gregorio



Uve: Fiano.
Esame organolettico: il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdognoli. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e mineralità. Abbinamenti gastronomici: bianco ideale per accompagnare crostacei, pesci con salse e grigliate marine.

Cod. 43619

ML. 750



Falanghina Doc Feudi di San Gregorio



Vitigno :Falanghina 100%
Colore Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi
Sapore Di grande freschezza grazie ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino .Abbinamenti Vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personali, che si presta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

Cod. 43620

ML. 750



Fiano di Avellino Docg Mastroberardino



100% Fiano.
Grado alcolico 12,5% Colore Giallo paglierino
Profumo Bouquet delicato, in cui sentori di frutta secca e aromi floreali (fiori di acacia e biancospino) si fondono elegantemente alle note di frutta tropicale
Sapore In bocca rileva una buona acidità, un buon corpo e una nota di nocciola tostata in evidenza Temperatura di servizio 10° C
Abbinamenti Si sposa con frutti di mare, piatti di pesce e carne bianca non troppo elaborata.

Cod. **15200**

ML. 750



Greco di Tufo Docg Mastroberardino



100% Greco di Tufo.
Grado alcolico 12,5%
Colore Giallo paglierino Profumo Al naso offre sapori fruttati di albicocca, pesca e pera. Sapore In bocca è morbido, strutturato ed elegante, dotato di una buona acidità. Al retrogusto si presentano aromi di frutta, accompagnati da sentori di mandorla amara
Temperatura di servizio 10°C
Abbinamenti Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi e come aperitivo.

Cod. **22625**

ML. 750



Falanghina Doc PLINIUS Mastroberardino



100% Falanghina.
Gradazione 12,5 %
Colore Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
Profumo Fresco e fruttato, con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Sapore Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino Temperatura di servizio 10°C Abbinamenti Vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personali, che si presta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

Cod. **25503**

ML. 750



Lacryma Christi del Vesuvio Doc Mastroberardino



Uvaggio: Coda di Volpe del Vesuvio
100%. Caratteristiche del terreno: Vulcanico. Grado alcolico: 12,5 %.
Colore: giallo paglierino
Profumo: al naso offre sentori di frutti maturi, ananas, pesca bianca, pera e il tipico aroma di liquirizia. Sapore: vino strutturato ed equilibrato, in bocca si ripropongono i sentori di frutta che ben si fondono con note minerali. Temperatura di servizio: 10°C. Abbinamenti: di grande versatilità e di facile abbinamento, ideale con antipasti, primi piatti marinari e pesce arrosto. Note: vino dal nome prestigioso e dall'origine che si perde nella leggenda: Dio pianse nel ritrovare nel golfo di Napoli un lembo di cielo sottratto da Lucifero, e laddove le sue lacrime caddero nacque la vite del Lacryma Christi.

Cod. **13534**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI





Campania

Fiano di Avellino Docg
Macchialupa





Vitigno Fiano di Avellino. Colore giallo paglierino dai toni dorati, limpido, brillante e cristallino. I profumi sono tipici del vitigno e ricordano la ginestra, il biancospino e i fiori gialli. Al palato è pieno in aromaticità ma fresco in acidità, doti che lo rendono di facile beva in ogni occasione anche come aperitivo o in accompagnamento a piatti tipici della cucina napoletana di pesce.

Cod. 27645 ML. 750  

Greco di Tufo Docg
D'ANTICHE TERRE





Vitigno 100% greco di tufo. Colore giallo paglierino carico. Profumo decisamente complesso ed aromatico con sentori di fiori gialli, frutta matura, fieno e muschio. Sapore aromatico intenso e persistente fanno del Greco di Tufo il miglior vino campano riconosciuto con la DOCG. Si abbina a tutti i piatti a base di pesce e a carni bianche, oppure come aperitivo.

Cod. 20218 ML. 750  

Greco di Tufo Docg
VIGNA CICOGNA
Benito Ferrara





Uve: 100% Greco di Tufo
Temperatura di servizio: 8°-10°C
Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino più o meno intenso, odore fruttato, caratteristico, netto, sapore secco, gradevolmente armonico, con inconfondibili sentori di mandorla. Abbinamento: ben si accompagna con pesci pregiati, è un vino di grande struttura e per questo è adatto per essere abbinato a piatti importanti della cucina italiana.

Cod. 27278 ML. 750  

Ravello Costa d'Amalfi Doc
SELVA DELLE MONACHE
Ettore Sammarco



Tipologia uve: 70% Biancolella, 30% Falanghina. È un vino esaltante con spiccate caratteristiche, da un bouquet complesso in cui predominano note floreali e di frutta esotica, al palato giustamente fresco. Ha un profumo delicato e gradevole tipico delle uve della Costa d'Amalfi. Destinazione: la produzione è destinata prevalentemente alla buona ristorazione e alle enoteche. Abbinamento: piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche. Servizio: in calice da vino bianco a 8 - 10°C.

Cod. 62038 ML. 750  

Igt Puglia
CHARDONNAY
Ognissole



Uve: Chardonnay, con una piccola aggiunta di Verdeca.
Descrizione: colore giallo chiaro con riflessi verdolini. Al naso spiccano le note di fiori di arancio, rosa e lavanda. Il vino è fresco, minerale con un retrogusto sapido; mantiene inoltre un ottimo equilibrio fra morbidezza ed acidità. Abbinamenti gastronomici: piatti di mare in generale, in particolare molluschi e gusci. Verdure e formaggi freschi.

Cod. **60301**

ML. 750



Cirò Bianco Doc
Librandi



Vitigno: Greco bianco 100%.
Gradazione: 12% Vol. Colore: giallo paglierino più o meno intenso. Profumo: Genuino e gradevole. Sapore: Secco, armonico, delicato e vivace. La vinificazione avviene lasciando la polpa e la buccia delle uve a contatto con il tempo necessario perché possano cedere parte del colore. L'affinamento avviene in vasche di acciaio. Si accompagna bene con antipasti, minestre e pietanze non molto robuste. Va servito a temperatura più fresca dell'ambiente e non inferiore a 18° C.

Cod. **27557**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Puglia

Veritas

I BIANCHI



Calabria



Sicilia Doc
JALE
Cusumano



Vitigno: Chardonnay 100%.
Di colore giallo intenso brillante, questo vino ha un profumo coinvolgente di fiori bianchi con sentori di frutta candita, scorza d'arancia ed un tocco di basilico.
Il gusto è caldo e pieno; equilibrato da una spiccata sapidità e con un finale fruttato e di grande persistenza. Abbinamento gastronomico: pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.

Cod. 46786 ML. 750

Igt Sicilia
ANGINBE
Cusumano



Uve: Inzolia, Chardonnay.
Di immediata piacevolezza, mirabile insolita è un vino dalla forte connotazione siciliana e dalla spiccata personalità, pensato per un consumo quotidiano. Di colore giallo paglierino, ha profumo ampio e complesso, con profilo aromatico ricco ed elegante in cui spiccano le note di frutta esotica. Di buona intensità, al gusto risulta pieno e con fragrante freschezza. Gradevolissima. La persistenza aromatica.

Cod. 28975 ML. 750

Igt Terre Siciliane
INSOLIA
Cusumano



Vitigno: Insolia 100%.
L'uva selezionata nelle colline di produzione origina questo vino fresco e fruttato dal gusto morbido e vellutato.
Sono piacevoli i profumi che ricordano in modo delicato la scorza d'arancia.
Indicato anche come aperitivo.

Cod. 46777 ML. 750

Alcamo Doc
ALCAMO
Cusumano



Uvaggio: Catarratto 60% - Grecanico 30% - Uve Aromatiche 10%.
Questo vino viene prodotto a base di uve Catarratto selezionate in campagna.
Dotato di una complessità aromatica lascia presagire una discreta longevità.
I profumi alternano eleganti note fl orali e sensazioni di erbe aromatiche, e sono seguiti da un gusto sapido, deciso, di buona persistenza.
Si consiglia di abbinare a piatti a base di pesce e carni bianche.

Cod. 46772 ML. 750

Menfi Doc
COMETA
Planeta



Varietà: 100% Fiano. Colore: bel giallo chiaro con tenui rifrazioni verdi. Naso: dalle prime annate un vino dal naso sorprendentemente aromatico intenso e avvolgente. Aromi di erba tagliata, frutta esotica e macchia mediterranea. Palato: elegante e ricco al contempo. Si muove dinamicamente tra morbide sensazioni alcoliche e una vibrante acidità. Persistente e varietale.

Cod. **61272**

ML. 750



Sicilia Doc
CHARDONNAY
Planeta



Vitigno: Chardonnay. Colore: giallo dorato con vivacità di riflessi verdi. Profumi: profumi raffinati di albicocca, biancospino, fieno e crema di vaniglia. Fragranze di fiori di zagara. Il legno è timido e coperto dal frutto. Palato: armonico, rotondo, appagante. Corpo pieno. Nel lungo finale emergono piacevoli note minerali. Temperatura: 12 - 14°C. Abbinamenti: tortelli di rombo al profumo di limone, tagliolini freschi al tartufo, risotto allo zafferano e porcini. Dopo qualche anno di affinamento anche su formaggi erborinati.

Cod. **42264**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sicilia

Sicilia Doc
ALASTRO
Planeta



Vitigni: 70% Grecanico, 30% Chardonnay. Colore: giallo paglierino carico con accenni di riflessi verdognoli. Profumo: intenso e gentile. Profumi di pesca bianca di Bivona con una punta di vaniglia. Note di gelsomino e tè verde. Gusto: misurato e morbido con una struttura ben sostenuta dall'acidità. Finale floreale e complesso. Temperatura di Servizio 12 - 14°C. Abbinamenti: ideale con primi ai frutti di mare, con crostacei e anche con minestre leggere a base di legumi o con zuppe di pesce.

Cod. **44995**

ML. 750



Sicilia Doc
LA SEGRETA
Planeta



Varietà: 50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano. Colore: giallo chiaro con tenui rifrazioni verdi. Naso: fruttato e fragrante con aromi di ananas, lime e cedro. Palato: fresco e bilanciato con buon equilibrio tra acidità e volume. Bella chiusura aromatica. Temperatura di servizio 10 - 12° C. Abbinamento: ideale come aperitivo, per accompagnare verdure fritte, panelle e croccchè. Ideale come aperitivo, per accompagnare verdure fritte.

Cod. **42297**

ML. 750







Igt Terre Siciliane
QUATER
Firriato




Vitigni: Grillo - Catarratto - Carricante - Zibibbo.
Questo vino ne coglie e ne esalta le straordinarie espressioni attraverso quattro gemme enologiche autoctone, racchiuse sapientemente "in uno". La sorpresa arriva sin dal colore giallo intenso e sfavillante, che tende la mano a deliziose note fresche di agrumi e di pesca. Eleganza e complessità connotano l'aspetto gustativo di questa singolare unione, svelandone la tessitura originale ed innovativa. Colore giallo oro con riflessi verdolini; spettro aromatico molto ampio e sfavillante, con deliziose note fresche di agrumi e di pesca.

Cod. 44543 ML. 750  

Sicilia Doc
SANT'AGOSTINO
Firriato




100% Ansonica.
Il vino: Colore oro chiaro. Apre al naso con le ampie sensazioni fruttate e dolci tipiche dello chardonnay e con i sentori aromatici del legno. Vino morbido con evidenti richiami di aromi mediterranei, struttura ampia e appagante con finale esteso e persistente. Abbinamenti: Carni bianche calde e fredde. Crostacei. Pesce affumicato. Terrine e galantine. Fois gras. Formaggi erborinati o stagionati.

Cod. 27634 ML. 750  

Sicilia Doc Inzolia
CHIARAMONTE
Firriato





100% Inzolia. Giallo paglierino carico con accenni di riflessi verdognoli. Austero e gentile. Profumi di melone bianco maturo e pesca bianca dell'Etna; seguono sensazioni dolci, quasi di cioccolato bianco e meringa. Il palato è voluminoso, pieno, inaspettatamente morbido; è sostenuto da una acidità che ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali. Da provare con minestre e risotti ai funghi o ai calamari. Perfetto con pesce fresco cucinato semplicemente per volere sentire tutto il sapore del mare. Couscous di pesce, minestra di tenerumi, frittura di pesciolini, zucchini trifolate, pasta con i broccoli arriminati. Tuma fresca e Pecorino ancora morbido.

Cod. 28470 ML. 750  

Igt Sicilia Grillo
BRANCIFORTI DEI BORDONARO
Firriato



Uve: Grillo. Note di degustazione. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; note di fiori di campo, pera appena matura. Piacevole e persistente acidità. Produzione annata 500.000. Bicchiere: Calice a tulipano di medio peso e spessore. Temperatura di servizio 10-12 °C. Abbinamento: antipasti e piatti a base di frutti di mare, pesce e crostacei; carni bianche.

Cod. 42009 ML. 750  

Sicilia Doc Grillo
ALTAVILLA DELLA CORTE
Firriato



Vitigno: Grillo. Colore: giallo paglierino tenue, attraversato da vivaci tonalità verdoline;
Olfatto: il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra;
Palato: le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea, elegante e calibrata;
Caratteristiche: raffinato nella sua interezza, musicale, inebriante e gentile, offre momenti di piacere senza fine e attimi di assoluta spensieratezza. Ha il nobile potere di allontanare i cattivi pensieri e di regalare solo gioie e incanto

Cod. 47454

ML. 750



Contessa Entellina Doc
CHIARANDÀ
Donna Fugata



Uve: Chardonnay 50%, Ansonica 50%. Descrizione: Vino di personalità ed eleganza, riesce a unire potenza e soavità. Profumi di frutta gialla matura, sovrana la mela gialla, e poi note di pesca e vaniglia dolce fuse al burro di arachidi. Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti. Vino dall'importante struttura che risulta perfettamente bilanciata da acidità e sapidità. Abbinamenti: Perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semistagionati.

Cod. 41943

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sicilia

Sicilia Doc Catarrato
PRIO
Donna Fugata



Uve: Catarrato.
Di colore giallo paglierino brillante, Prio 2014 offre un bouquet delicato e sottile caratterizzato da sentori di fiori bianchi (sambuco). La bocca è ampia e fragrante con piacevoli sentori agrumati tra cui spiccano il cedro e il bergamotto. La chiusura è lunga e persistente. Un vino che dona gioia sorso dopo sorso. Da abbinare con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, crostacei, primi piatti a base di verdure.

Cod. 62155

ML. 750



Sicilia Doc Grillo
SUR SUR
Donna Fugata



Uve: Grillo.
Di colore giallo paglierino brillante, offre un naso fresco e fruttato con note di pesca bianca e pompelmo, unite a sentori di erbe aromatiche. Bocca ampia e pulita, con una sapidità perfettamente integrata ad una delicata morbidezza. Da abbinare con antipasti di mare, si accompagna perfettamente con primi piatti vegetarians e pesci arrosto.

Cod. 62156

ML. 750





Sicilia Doc
VIGNA DI GABRI
Donna Fugata



Uve Ansonica 100%. Descrizione
Ottima espressione dell'Ansonica
in cui risaltano perfettamente le
peculiarità di questo vitigno. I profumi
intensi ed eleganti spaziano da note
fruttate di mele e floreali di acacia
a quelle più complesse, salmastre
e minerali (pietra focaia). Al gusto
è strutturato e avvolgente, con
piacevole freschezza e sapidità.
Lunga la persistenza gusto-olfattiva.
Abbinamenti Primi piatti della cucina
di mare. Pesce al forno e alla brace,
carne bianca salsata, sfornati e
soufflé. Ideale con il baccalà al
pomodoro, le verdure, i funghi porcini
arrosto. Come servirlo In calici a
tulipano di media ampiezza, senza
svasatura, di buona altezza, apertura
al momento, ottimo a 10-12°C.

Cod. 27772 ML. 750

Contessa Entellina Doc
LA FUGA
Donna Fugata



Uve: Chardonnay
Equilibrato, dal notevole spessore
olfattivo e gustativo, esprime sentori
di frutta esotica (ananas, mela e
banana) in un contesto minerale.
Vino molto versatile, risulta perfetto
per accompagnarvi in tutte le occa-
sioni: dal barbecue tra amici o un
party più formale.
Ideale come vino da tutto pasto, ve
lo consigliamo su crostacei, primi
piatti elaborati e secondi di pesce.

Cod. 44849 ML. 750

Igt Terre Siciliane
LIGHEA
Donna Fugata



Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessan-
dria) e Catarratto.
Descrizione: L'impatto olfattivo si svi-
luppa con notevole finezza su note
complesse che vanno dal fruttato di
mela e agrumi al floreale di ginestra,
il tutto adagiato su uno sfondo
minerale. Al palato l'impressione
gustativa è piena, sapida e morbida.
Ottimo l'equilibrio.
Abbinamenti: È indicato con tutto
il pesce azzurro, pasta al forno in
bianco, frittura di pesce.
Due Ricette: Sarde a beccafico.
Pesce gatto con ravioli e asparagi
alla maggiorana.
Come servirlo: In calici a tulipano di
media grandezza, può essere stap-
pato al momento, ottimo a 9-11°C.

Cod. 43825 ML. 750

Sicilia Doc
ANTHILIA
Donna Fugata



100% Ansonica.
Il vino: Colore oro chiaro. Apre al
naso con le ampie sensazioni fruttate
e dolci tipiche dello chardonnay e
con i sentori aromatici del legno.
Vino morbido con evidenti richiami di
aromi mediterranei, struttura ampia
e appagante con finale esteso e
persistente. Abbinamenti: Carni
bianche calde e fredde. Crostacei.
Pesce affumicato. Terrine e galanti-
ne. Fois gras. Formaggi erborinati o
stagionati.

Cod. 43772 ML. 750

Igt Sicilia
BIANCA DI VALGUARNERA
 Duca di Salaparuta



Le uve: Catarratto - Chardonnay
 Il vino: Colore giallo con i riflessi dorati dei vini mediterranei. Profumo fruttato e adulto che rendono l'olfatto estremamente piacevole sin dalla primavera. Corpo dalla struttura ampia e fragrante accomunato con le sensazioni calde tipiche dei vini bianchi siciliani
 Abbinamenti: Antipasti, primi piatti saporosi, pesci nobili e carni bianche.

Cod. **24292**

ML. 750



Igt Terre Siciliane
KADOS
 Duca di Salaparuta



Dalle campagne arse dal sole della Sicilia occidentale, nella Tenuta di Risignolo, nasce Kados un Grillo in purezza. Bianco di straordinaria struttura e pienezza, dai sentori floreali ed agrumati, il suo sapore ampio, vellutato, vivo racchiude tutto il fascino di questa terra eletta. Accompagna piatti di buon pesce, nobili crostacei e carni bianche saporite. Temperatura di servizio 10° - 12° C.

Cod. **27098**

ML. 750



Igt Terre Siciliane
COLOMBA PLATINO
 Duca di Salaparuta



100% Inzolia.
 Da un'accurata selezione di uve Greco e Inzolia nasce, dal connubio tra l'antica tradizione enologie le moderne tecnologie.
 Il colore giallo pallido, il profumo etereo floreale, il gusto secco, giovane e vivace lo rendono ideale ad accompagnare arrosti di pesce e crostacei. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10° C.

Cod. **14918**

ML. 750



Igt Salina
BIANCO
 Hauner



Uvaggio: Inzolia, Catarratto
 Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Il naso esprime aromi eleganti e gradevoli, in prevalenza di frutta, come kiwi, mela, melone e pera oltre a limone, biancospino e mandorla. In bocca rivela buona corrispondenza con il naso, fresco ed equilibrato, con una piacevole nota sapida. Il finale è persistente con buoni ricordi di pera, mela e mandorla. Questo vino è affinato in vasche d'acciaio e per 3 mesi in bottiglia.
 Abbinamento: Antipasti di pesce, Pasta e risotti con le verdure e pesce, Pesce saltato.

Cod. **29908**

ML. 750



Veritas
 I BIANCHI





Sicilia



Pantelleria Bianco Doc
YRNM
Miceli





Vitigno: 100% Zibibbo.
Grado alcolico: 12,5%.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: bouquet delicato, in cui sentori di frutta secca e aromi floreali (fiori di acacia e biancospino) si fondono elegantemente alle note di frutta tropicale. Sapore: in bocca rileva una buona acidità, un buon corpo e una nota di nocciola tostata in evidenza. Temperatura di servizio 10° C. Si sposa con frutti di mare, piatti di pesce e carne bianca non troppo elaborata.

Cod. 28303 ML. 750  

Sicilia Doc
INSOLIA
Principi di Butera





100% Inzolia.
Il vino: Vino dalle grandi sensazioni che danno immediata percezione della terra siciliana di cui ne esprime il calore, la potenza e l'ampiezza. Il colore è quello delle rocce calcaree d'autunno, quando la natura si riprende dal caldo estenuante dell'estate e la rugiada mattutina fa risaltare l'ocra intenso delle argille. Il sapore è caldo, ampio e profondo come possono dare solo le uve esposte a lungo al sole dell'autunno siciliano, più benevolo di quello aggressivo dell'estate.

Cod. 27953 ML. 750  

Sicilia Contea di Sclafani Doc
CHARDONNAY
Tasca d'Almerita





100% Chardonnay.
Il vino: Colore oro chiaro, dalle ampie sensazioni olfattive con evidenti richiami di aromi mediterranei "salvia, foglia di pomodoro, fiore di capperò", ha gusto ampio, corpo rotondo e appagante. Abbinamenti: Pesci saporiti e crostacei. Zuppa di pesce anche speziata. Carni bianche calde e fredde.

Cod. 13350 ML. 750  

Sicilia Doc
REGALEALI
Tasca d'Almerita



Le uve: Grecanico - Catarrato
Insolia - Chardonnay
Il vino: Colore giallo dai riflessi penetranti che anticipano un caldo ed ampio profumo fruttato ed un corpo che affascina per l'importanza e l'eleganza che sa esprimere. Abbinamenti: Vino da pesci nobili (spigole, orate, grandi crostacei), ma si sposa ugualmente bene con carni bianche fredde.

Cod. 15238 ML. 750  

Sicilia Contea di Sclafani Doc
NOZZE D'ORO
Tasca d'Almerita



Vitigno: è prodotto al 68% con uve Inzolia e al 32% con uve Sauvignon. Il Nozze d'Oro è caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso. Al naso si apre con sentori fruttati di mela, melone e pesca, arricchiti da piacevoli note di miele. Al palato risulta fragrante, piacevolmente fresco ed equilibrato. Perfetto per accompagnare antipasti, primi piatti e frutti di mare, è ideale in abbinamento a crudi di pesce, sushi, crostacei e frittate.

Cod. 48730

ML. 750



Igt Terre Siciliane
LEONE D'ALMERITA
Tasca d'Almerita



Tipo di uva: Catarratto 50%, Pinot Bianco 27%, Sauvignon 19%, Gewurztraminer 4%.
Colore: giallo paglierino brillante con netti riflessi verdolini.
Profumo: ampio e variegato, pesca bianca, pompelmo, mela verde, frutti tropicali e agrumi.
Gusto: morbido e ricco, intenso e fragrante. Lascia una piacevole sensazione di frutto dolce e maturo.

Cod. 49322

ML. 750



Sicilia Doc Grillo
CAVALLO DELLE FATE
Tasca d'Almerita



Uvaggio: 100% Grillo. Il Cavallo delle Fate è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con un intenso bouquet di frutti freschi e agrumi, arricchito da piacevoli note floreali tipicamente mediterranee. Al palato risulta fresco e persistente, con una spiccata sapidità. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei, è ideale in abbinamento a primi piatti e frutti di mare.

Cod. 60424

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sicilia

Veritas

I BIANCHI



Sardegna

Vermentino di Sardegna Doc LINOTRI Capichera



Vitigno: Vermentino in purezza. Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Olfatto: si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia. Gusto: secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

Cod. 58132

ML. 750



Igt Isola dei Nuraghi VENDEMMIA TARDIVA Capichera



Vendemmia Tardiva - E' il primo Vermentino al mondo ad essere stato vinificato in barriques, ed è anche il primo vino bianco sardo mai vinificato in barriques. E', con il Capichera classico, la massima espressione dei vini bianchi di questa azienda. Il vino ha colore giallo paglierino con bagliori dorati.

I profumi sono intensi ed avvolgenti; ricordano i fiori d'arancio, la buccia di limone, le erbe aromatiche essiccate, i fiori di lavanda e di biancospino.

Nel finale il naso avverte ancora sentori di glicine, di timo e di miele d'agrumi. In bocca il vino è raffinato ed elegante, con un corpo dalle forme pronunciate e morbide. E' un vino secco dai sapori rotondi e mielati che volgono ad un agrumato fresco e brillante; si sente un fruttato pieno dalla polpa soda e maturata al sole. Il finale è lungo, carezzevole al palato, con tracce evidenti di miele e di zucchero di canna.

Cod. 43162

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc Capichera



E' prodotto con uve Vermentino dei nostri vigneti, vinificate in vasche di acciaio inox e barriques.

Il vino ha colore giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati.

Al naso colpisce la sua estrema franchezza e la sua calda finezza di profumi che si manifestano poco alla volta, com'è abitudine dei grandi vini. Lo spettro olfattivo s'apre lentamente come un ampio ventaglio. Si percepiscono il biancospino, la zagara, il glicine, il fiore del rosmarino, il timo e la banana. Nel finale olfattivo s'avvertono tracce minerali.

In bocca appare un vino complesso e avvolgente, caratterizzato da un grande equilibrio di sapori e aromi: è un continuo rincorrersi di dolce e acido, di ricordi fruttati di ananas e di agrumi.

Cod. 27184

ML. 750



Vermentino di Gallura Doc VIGNA NGENA Capichera



Vitigno 100% Vermentino.

Il vino ha colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdolini.

Profumi intensi, netti, armonici e di ampio spettro, con prevalenza floreale. Buona la loro persistenza.

Si avvertono sentori di fiori gialli, quali il fiore d'arancio, l'iris, la ginestra, il biancospino, ed infine di mela gialla. In bocca manifesta una spiccata freschezza ed una solida acidità, in equilibrio fra di loro. La polpa è giovane e fragrante, snella e un pò nervosa, alla ricerca di una completa maturazione che il riposo in bottiglia saprà certamente conferire. Il finale è molto fruttato e persistente.

Il Vinga'ngena è un vino vulcanico da subito per l'esplosione di profumi e di aromi, per la franchezza acida, dentro una struttura dalla geometria semplice, ma forte, ravvivata dai profumi delle zagare.

Cod. 41195

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc
CALA SILENTE
Santadi



Uvaggio: Nuragus 100%. Colore: elegante giallo paglierino tendente al dorato. Profumo: intensi profumi di frutta gialla uniti a note burrose. Gusto: pieno e delicato, avvolge il palato con una piacevole morbidezza. Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale. Si serve in un calice di ampiezza medio-piccola e imboccatura media, alla temperatura di 10-12 °C. Da provare in abbinamento a primi piatti di bottarga e formaggi a pasta morbida.

Cod. 28310

ML. 750



Nuragus di Cagliari Doc
PEDRAIA
Santadi



Uvaggio: Vermentino. Colore: lucente paglierino con riflessi verdolini e dorati. Profumo: fresco e piacevole. Gusto: al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da una stuzzicante mineralità. Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale. Si serve in un calice di ampiezza medio-piccola e imboccatura media, alla temperatura di 10-12 °C. Si presta molto bene ad abbinamenti con primi piatti a base di pesce e carni bianche. Gradevole se servito molto fresco, anche come aperitivo.

Cod. 28311

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sardegna

Vermentino di Sardegna Doc
ABIDORU
Sella & Mosca



Uvaggio: Vermentino. Colore: lucente paglierino con riflessi verdolini e dorati. Profumo: fresco e piacevole. Gusto: al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da una stuzzicante mineralità. Conservare ad una temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e mantenendo la bottiglia in posizione orizzontale. Si serve in un calice di ampiezza medio-piccola e imboccatura media, alla temperatura di 10-12 °C. Si presta molto bene ad abbinamenti con primi piatti a base di pesce e carni bianche. Gradevole se servito molto fresco, anche come aperitivo.

Cod. 20924

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc
TUVAOES
Giovanni Cherchi



Vitigno: 100% Vermentino. CLIMA: Tipicamente mediterraneo. Con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate. Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo. Profumo: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. Sapore: fresco, secco e asciutto, sapido. Con gradevole delicatezza e finezza. VENDEMMIA Viene effettuata manualmente alle prime ore del mattino da personale specializzato, il quale opera già nel vigneto una severa cernita delle uve.

Cod. 27266

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sardegna

Bianco Tharros Igt
KARMIS
Contini



Uvaggio: Vernaccia, Vermentino vendemmiate a metà settembre. Colore Paglierino, anche carico, brillante. Profumo delicato ma continuo, con piacevoli sentori del frutto, intenso e persistente, fruttato e floreale. Morbido, pieno, con buona rispondenza gusto olfattiva. Sapidità e persistente. 7-9 °C. Predilige la cucina marinara, ma non diniega le carni bianche dai condimenti leggeri e gli stufati di verdure. Ottimo anche come aperitivo.

Cod. 48638

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc
PARIGLIA
Contini



Vitigno: Vermentino 100%. Colore: Paglierino con riflessi verdognoli profumo: Intenso, morbido, fruttato e floreale. Sapore: Fresco, sapido, delicato e fine. Temperatura di servizio 8 -10°C. Abbinamenti Antipasti e piatti di pesce, o semplicemente come aperitivo.

Cod. 48641

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc
DON GIOVANNI
Cantina di Mogoro



Vitigno: Vermentino 100%. E' giallo paglierino luminoso con lievi riflessi verdognoli. Ha una buona progressione olfattiva che va dai profumi di rosmarino, tipici del vitigno, ai fiori di sambuco, frutta a polpa bianca, gialla e litchi. Al gusto è morbido in attacco, poi sapido e vivo, di buona struttura, con ottimo equilibrio alcolico. La persistenza degli aromi accompagna la piacevole beva, lasciando una lieve e tipica nota amarognola. Temperatura di servizio: 8-10°C.

Cod. 62169

ML. 750



Semidano Bianco Doc
ANASTASIA
Cantina di Mogoro



Vitigno: Semidano 100%. Giallo paglierino chiaro e luminoso. E' un vino che trova la sua caratteristica principale nella delicatezza, che si esprime all'olfatto con profumi di erbe aromatiche come timo, rosmarino, camomilla e radice di liquirizia fresca. La sapidità al gusto è la sua caratteristica, unita alla delicata acidità e alla buona persistenza. Temperatura di servizio: 8-10°C.

Cod. 62170

ML. 750



Nuragus di Cagliari Doc
AJÒ
Cantina di Mogoro



Vitigno: Nuragus 100%.
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha profumi delicati di mela verde, melone, di pera e di nocciola. Al gusto è caratterizzato da attacco morbido e piacevole vena acida che dà freschezza.
Temperatura di servizio: 8-10° C
Molto apprezzato come aperitivo ed è particolarmente adatto ai primi piatti di verdure e pesce cucinato in modo semplice (in crosta di sale, arrosto).

Cod. 62171

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc
LE GIARE
Cantina di Mogoro



Vitigno: Vermentino 100%.
E' giallo paglierino tenue luminoso con lievi riflessi verdognoli. I profumi sono delicati a fini, con sfumature che vanno dalla frutta a polpa bianca alle erbe aromatiche sarde, tra cui rosmarino e timo. Al gusto è morbido, sapido e vivo. E' un vino di ottima beva. Temperatura di servizio: 8-10°C. Assai gradito come aperitivo, si accompagna a sapori delicati, prosciutti delicati, pasta o riso con verdure, pescato crudo in carpaccio o valorizzato da cotture delicate ed erbe aromatiche fresche.

Cod. 62173

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sardegna

Igt Isola dei Nuraghi
CHEJA
Cantina di Mogoro



Vino Bianco ottenuto da uve autoctone sarde. Il colore è giallo paglierino tenue e brillante. Ha profumi delicati di frutta bianca, tra cui si distingue la pera, oltre al profumo di fiori bianchi. Al gusto è piacevole e fresco, con equilibrata vena acida tipica del Vermentino. E' un vino fresco e invitante, perfetto come aperitivo, con crudo di mare o sushi, ma anche con pesci dal sapore delicato cotti al forno o al vapore.



Cod. 62174

ML. 750



Vermentino Doc
MERI
Argiolas



Vitigno: Vermentino.
Colore: paglierino scarico a inflessioni verdognole. Olfatto: intenso aroma primario con predominanza di note agrumate e di frutta fresca. Gusto: vivace, molto fresco e sapido, equilibrato, delicato, fine.
Temperature tra 12-15 °C.
Ottimo come aperitivo con frutti di mare e crostacei, per accompagnare sushi, sashimi e antipasti, piatti leggeri a base di carni bianche e pesce.

Cod. 62181

ML. 750





Igt Isola dei Nuraghi
ISELIS
Argiolas



UVAGGIO: Nasco Vermentino.
Una piccola vigna in mezzo agli olivi fra uno stagno salato e una chiesetta romanica, a Serdiana, alle spalle del golfo di Cagliari. È il luogo che abbiamo scelto per creare un vino nuovo da un vitigno antichissimo: il Nasco, sardo da millenni, portato dai navigatori fenici. Si usa vinificarlo in dolce. Noi abbiamo invece scelto di vinificarlo in secco, anticipando di un mese la vendemmia. Lo abbiamo affinato sulle fecce nobili e in piccole barrique francesi. Lo abbiamo sposato con pochissimo Vermentino. Iselis bianco è nato così. È giallo paglierino, con un profumo che fa ricordare fiori gialli e frutti, un gusto ampio ed avvolgente che accoglie e non si fa dimenticare. Si accompagna con i piatti più equilibrati della nostra terra e del nostro mare, dagli antipasti di pesce alle carni bianche, ai formaggi di media stagionatura.

Cod. **62182** ML. 750  

Vermentino di Sardegna Doc
IS
Argiolas





UVAGGIO: Vermentino
Colore-Paglierino scarico a inflessioni verdognole.
Profumo-intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet.
Sapore-vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.
Conservazione: Ambiente temperatura 18°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
Servito: Calice slanciato e di buona ampiezza, temperatura 10-11°C.

Cod. **28976** ML. 750  

Vermentino di Sardegna Doc
COSTAMOLINO
Argiolas



UVAGGIO: Vermentino, varietà ad aroma primario.
CARATTERISTICHE
Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo.
Olfatto: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario.
Gusto: fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza.
CONSERVAZIONE
Ambiente temperatura 18°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO
Calice di media ampiezza senza svatura, temperatura 9-11°C.



Cod. **44575** ML. 750  

Vermentino di Sardegna Doc
ALISEO
Cantina di Quartu



Vitigno: Vermentino.
Caratteristiche. Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo.
Olfatto: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario.
Gusto: fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza. Abbinamenti: antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.



Cod. **62184** ML. 750  

Nuragus di Cagliari Doc
PALISTERI
Cantina di Quartu



Vitigno: Nuragus. Colore: giallo paglierino. Olfatto: fruttato, fragrante ed armonico. Gusto: pieno, morbido e ricco con retrogusto amarognolo, caratteristico del Nuragus. Abbinamenti: antipasti di mare e di terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.



Cod. **62187**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Sardegna

A.o.c. Alsace
GEWURZTRAMINER
Edmond Rents



Giallo variegato nel colore, con una inconfondibile, unica, fragranza: si sentono le rose, le spezie, il pepe, la noce moscata, addirittura i chiodi di garofano. Indimenticabile. Ugualmente convincente l'assaggio, con una lunga, lunga persistenza finale, data dalla natura stessa di questo vino, saporito per costume. Non ha rivali tra i vini aromatici e si propone come l'aperitivo per eccellenza. Accompaña, esaltandoli, i cibi raffinati, specialmente il pesce, aragoste su tutti. Se non si consuma giovane non è un problema: sopporta splendidamente qualche anno di riposo.

Cod. **45576**

ML. 750



A.o.c.
BARON DE L
Ladoucette



Vitigno 100% Sauvignon.
Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo: varietale elegante, con note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosso.
Gusto: strutturato, intenso, voluminoso, croccante, di buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C

Cod. **27806**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Francia



A.o.c. Chablis
PREMIERE CRU VAILLONS
Domaine Laroche



Vitigno 100% Chardonnay.
Note sensoriali: Colore: giallo canarino intenso con riflessi verdi
Profumo: dolce, ampio, speziato con spiccate caratteristiche varietali; con sentori di agrumi, mandorla, mallo di noce, frutta esotica e richiami di pesca a polpa bianca, salvia e pepe bianco. Gusto: vino potente, strutturato, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e speziata; il tipico retrogusto di mandorla e frutta esotica è molto persistente. Abbinamenti: Tradizionale come aperitivo, si abbina al prosciutto crudo; accompagna piacevolmente i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Cod. 27798

ML. 750



A.o.c.
POULLY FUMÈ
de Ladoucette



Vitigno: Sauvignon
A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti in recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno due mesi. Note sensoriali: Colore: giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdi. Profumo: varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosso integrate da sentori balsamici di macchia mediterranea. Gusto: intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida; con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente. Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Cod. 28275

ML. 750



A.o.c. Sancerre
Comte Lafond



Vitigno 100% Sauvignon.
Colore: giallo paglierino intenso con lievi riflessi dorati.
Profumo: straordinario, complesso, ampio, intenso ed elegante, con sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta matura, frutta esotica, agrumi, mallo di noce, asparago e mandorla dolce.
Gusto: di notevole struttura, denso e voluminoso, con equilibrio acido; retrogusto dolce, lungo, persistente, con sentori floreali, tropicali e speziati. Abbinamenti: Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i risotti di verdure, carni bianche e formaggi.

Cod. 27805

ML. 750



A.o.c. Chablis
Domaine d'Elise



Vitigno 100% Chardonnay.
Colore: giallo canarino intenso con riflessi dorati. Profumo: balsamico, fruttato, con note di pesca, albicocca, agrumi, fi ori bianchi e leggero sentore di vaniglia.
Gusto: voluminoso, morbido, vellutato, con ottimo equilibrio acido; retrogusto lungo e persistente con evidenti sentori agrumati.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. 27643

ML. 750



A.o.c. Puligny-Montrachet
LES COMBETTES
Domaine Jacques Prieur



Vitigno: 100% Chardonnay
Il vino sviluppa ottime complessità su note mature e dense, il tutto integrato in piacevoli sfumature di pietra focaia, tartufo bianco, nocciola e In bocca si presenta grasso e consistente, il tutto ben sostenuto da una bella freschezza e con un finale molto lungo caratterizzato da una fresca mineralità e da tostature ben equilibrate. Vino di spiccata intensità e personalità capace di durare nel tempo ancora parecchi anni.

Cod. **29916**

ML. 750



Marlborough
SAUVIGNON BLANC
Mount Nelson



Varietà: Sauvignon 100%.
Vino ottenuto dai vigneti Sauvignon di proprietà. Colore giallo intenso. Naso di agrumi e fiori dolci. Al palato minerale con frutta secca ed agrumi. Lungo e persistente il finale.
TEMPERATURA
DI SERVIZIO: 12 - 14 °C
ACCOMPAGNAMENTO: Fegato alla veneziana, coriglio, pesce a carne rossa, asparagi e verdure un genere.

Cod. **28986**

ML. 750



Veritas

I BIANCHI



Francia

Veritas

I BIANCHI



Nuova
Zelanda

punaviinit 赤ワイン vinos tintos kırmızı şaraplar 레드 와인
红葡萄酒 rode wijnen النبیذ الأحمر röda viner ไวน์แดง
rødviner κόκκινα κρασιά Rotweine रेड वाइन red wines
vinhos tintos Red दाहीठ červená vína vin nyekundu rødvine
יַיִנות אדומים wina czerwone vini rossi fionta dearg
vins rouges красные вина punaviinit 레드 와인 red wines
赤ワイン punaviinit vinos tintos kırmızı şaraplar 레드 와인
Red दाहीठ vin nyekundu vinhos tintos rødvine červená vína
红葡萄酒 rode wijnen النبیذ الأحمر röda viner ไวน์แดง

vini rossi red wines יינות אדומים
vins rouges красные вина rødvine
rødviner κόκκινα κρασιά النبيذ الأحمر
रेड वाइन Rotweine kırmızı şaraplar
punaviinit 赤ワイン vinos tintos
vin nyekundu wina czerwone
红葡萄酒 rode wijnen röda viner
vinhos tintos Red റാਈൻ červená vína
레드 와인 fíonta dearg ไวน์แดง



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Curtefranca Doc
Cà Del Bosco



Uvaggio: 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 30% Merlot, 10% Barbera, 10% Nebbiolo. Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Il naso denota aromi intensi, gradevoli, puliti e fruttati di amarena, ciliegia, fragola, lampone, mirtillo, prugna su un fondo di peperone e vaniglia. In bocca è corrispondente al naso con un attacco leggermente alcolico ma comunque ben equilibrato. Tannini gradevoli e sapori intensi, di buon corpo. Il finale è persistente con ricordi di lampone, fragola e ciliegia. Questo vino è affinato per 15 mesi in botte e per 5 mesi in bottiglia.

Cod. 15273

ML. 750



Vdt Rosso
CARMENERO
Cà del Bosco



Il Carmenère è un vitigno originario del bordolese, confuso per lungo tempo con il Cabernet franc. Colore rosso rubino molto intenso e cupo con riflessi porpora. Profumo molto fitto, concentrato, complesso, pieno e potente; si riconoscono note di affumicato seguite da sentori di frutta rossa matura, di confettura di mora e note di liquirizia, cuoio e grafite, con una sottolineatura di castagna e di cacao. Sapore asciutto, di corpo, con spessore fuori dal comune molto intenso e consistente, si ribadiscono le note di confettura e di cacao, con lievi sfumature vegetali; ha una incredibile persistenza.

Cod. 44864

ML. 750



Igt Sebino
MAURIZIO ZANELLA
Cà Del Bosco



Vitigni: 30 % Cabernet Sauvignon - 20 % Cabernet Franc - 30 % Merlot - 10 % Barbera - 10 % Nebbiolo. Maturazione ed Affinamento: Circa 18 mesi in Barrique poi almeno 12 mesi in bottiglia prima della vendita. Esame organolettico: Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta di bosco, è corposo e vellutato. Accostamenti: Particolarmente indicato per carni arrosto e selvaggina, eccelle se accostato allo spiedo ed ai brasati.

Cod. 22233

ML. 750

Cod. 24606

ML. 1500



Igt Sebino
PINERÒ
Cà del Bosco



Vitigno: 100% Pinot Nero
Il pinot nero è la croce e la delizia di tutti i grandi viticoltori del mondo; vitigno difficile, riesce soltanto in poche aree e non in tutte le annate. Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e sin dal 1983 produce questo pinot nero (Pinero) che in molte degustazioni alla cieca, effettuate da grandi esperti internazionali, ha surclassato grandi nomi della Borgogna. È l'eleganza fatta vino. Ha un profumo finissimo di piccoli frutti (ribes, mora, lampone) estremamente morbido al gusto, con la sottolineatura di frutta che persiste a lungo.

Cod. 44865

ML. 750



Curtefranca Doc
VIGNA TAJARDINO
Cavalleri



Vitigni: Cabernet franc (20%), Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (15%), Barbera e Nebbiolo. Vino prodotto con uve provenienti dal vigneto di proprietà Tajardino, imbottigliato esclusivamente nelle migliori annate. Macerazione e fermentazione in tini termo-condizionati a cielo aperto. Affinato in barriques per dodici mesi; barriques parte nuove e parte di 1, di 2 e di 3 anni. Fermentazione malolattica totale.

Cod. 41889

ML. 750



Curtefranca Doc
Cavalleri



Vitigni: Cabernet franc (15%), Cabernet sauvignon (25%), Merlot (40%), Barbera (10%) e Nebbiolo (10%). Rosso di buona struttura, ma nello stesso tempo di grande beva e piacevolezza. Il colore è rosso rubino con riflessi granato il corpo è ben strutturato e decisamente importante il bilanciamento tra l'alcool e il tannino che ne fanno un prodotto di qualità superiore. Gli abbinamenti consigliati sono quelli della cucina tradizionale Bresciana e lombarda la carne sia stufata che alla brace. Ottimo con la selvaggina da piuma.

Cod. 16040

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Curtefranca Doc
SAN CARLO
Barone Pizzini



Prodotto dai vigneti dell'omonima zona con uve cabernet e merlot, ha colore rubino cupo, profumi di frutti rossi con note balsamiche e toni di cioccolato e spezie, al palato è grasso, finemente tannico e di notevole consistenza. 16-18° C. Abbinamenti: ideale con salumi, carni rosse, selvaggina e formaggi. Uve: cabernet franc e sauvignon, merlot. Vinificazione: fermentazione in rotomacereatore termocondizionato. Maturazione: 16 mesi in barrique. Affinamento in bottiglia sui lieviti 4 mesi. Vigneti di origine San Carlo.

Cod. 41900

ML. 750



Cod. 42240

ML. 1500

Curtefranca Doc
Barone Pizzini



Esame organolettico: Dal colore rosso rubino, con sentori di frutta di bosco, è corposo e vellutato. Accostamenti: Particolarmente indicato per carni arrosto e selvaggina, eccelle se accostato allo spiedo ed ai brasati. Maturazione ed Affinamento: Circa 18 mesi in Barrique poi almeno 12 mesi in bottiglia prima della vendita.

Cod. 29454

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Curtefranca Doc
POMARO
La Santissima Castello di Gussago



Uve: Merlot (30%), Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (50%), Cabernet Carmenère (20%). Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, impenetrabile. Profumo: aromi complessi ed evoluti, fruttati, sentori di frutti di sottobosco, marmasca e ciliegia sottospirito. Note terrose in connubio con piacevoli speziature, tabacco, liquirizia e vaniglia. Gusto: armonico, strutturato e persistente, ritornano le note di frutta rossa confettura e lieve speziatura. Ampio e suadente. Abbinamenti: consigliabile con piatti a base di carne rossa, in particolare arrostiti e selvaggina, formaggi di media e buona stagionatura.

Cod. 56066

ML. 750



Curtefranca Doc
Uberti



Uve da cui è prodotto: Cabernet Franc e Sauvignon 50-60%, Barbera 10-15%, Nebbiolo 10-15%, merlot 20-30%. Invecchiamento: Presso il produttore, 12/18 mesi in tradizionali botti di legno e 6/12 mesi in bottiglia. Colore: rosso rubino franco e brillante. Profumo: vinoso, tende a bouquet sano e bene dichiarato, ove sul finale, emergono sentori di sottobosco. Sapore: asciutto, ha sottolineata ed elegante sapidità, nerbo e stoffa leggeri ma continui, armonico fra i diversi componenti.

Cod. 43438

ML. 750



Garda Classico Doc
CAMPOSTARNE
Costaripa



Vitigni: Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera. Colore: Rosso rubino carico, con riflessi ciliegia, intenso, cristallino e profondo. Profumo: ampio di frutta ben matura, sentore di ribes, mora e leggero d'agrumi di lago. Pronunciato di viola e legna d'ulivo. Speziato con accento di liquirizia, tabacco e confettura. È un vino pepato, ricco di complessità olfattiva, armonico con leggeri sentori di fragola. Sapore: corrispondente senza eccessi, eccellente la tannicità dolce che allunga il sapore e la morbidezza fino al 4/4. Lascia impressa la sua impronta gusto-olfattiva che sottolinea la vocazionalità unica della Valtènesi. Temperatura consigliata: 16-18 °C.

Cod. 56224

ML. 750



Garda Classico Gropello Doc
CASTELLINE
Costaripa



Vitigni: Gropello gentile
Rosso rubino di media intensità, profumo delicatamente speziato dolce con note fruttate, sapore vellutato, di media struttura con sentori che richiamano i piccoli frutti rossi e i prodotti del sottobosco. In bocca il tannino è particolarmente morbido e bilanciato. La freschezza ne fa un vino di piacevole beva e di facile abbinamento gastronomico con i piatti di carne ed i formaggi anche stagionati. Temperature di Servizio 18-20 °C. Longevità: 1-2 anni. Abbinamenti: Primi sostanziosi, trippa, carni bianche e rosse.

Cod. 28481

ML. 750



Garda Marzemino Doc
MAZANE
Costaripa



Da uve Marzemino coltivate nell'omonimo vigneto allevato da sempre a Gouyot, vitigno poco vigoroso e poco produttivo. Vendemmia manuale con selezione in pianta, vinificato in rosso nella maniera più tradizionale. Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: Fragante di frutta matura (marasca, fragola) con sentori di viola, ampio ed invitante al bere. Sapore: Eccellente armonia e di avvolgente rotondità. Longevità: 2-3 anni. Temperatura consigliata al servizio: 13-16 °C.

Cod. 28480

ML. 750



Garda Doc Classico Gropello
JOEL
Provenza



Vitigno: Gropello Gentile e di Mocasina.
Note degustative e tecniche. Visiva: colore rubino, appena scarico con riflessi porpora violacei, compatto e viscoso. Olfattiva: sottile, fine elegante. Legato a note di lampone e piccoli frutti rossi si lega in sentori speziati di cannella e pepe bianco. Intenso e suadente ha un finale complesso e articolato. Gustativa: fresca e sapida con una chiara vena minerale, esalta le corrispondenze olfattive nelle spezie e nei frutti rossi. Un tannino fitto e setoso governa un corpo allungato, non muscolare, in un finale dolce e di considerevole lunghezza. Volume alcolometrico: 13% Vol
Temperatura di servizio: 16 - 18° C
Accostamenti: primi piatti di pasta all'uovo, carni bianche d'agnello e maialino da latte al forno. Formaggi stagionati da latte vaccino.

Cod. 57610

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Igt Benaco Bresciano
GIOME'
Provenza



Il vino GIOME' l'unione di due importanti uvaggi della zona dell'entroterra del lago di Garda, e precisamente le uve di Merlot e Cabernet. Queste due uve affinano per 6 mesi in Barriques controllate da una sapiente e continua degustazione fatta dalla botte che viene portata a giusta maturazione. Vino di medio corpo con sentori molto equilibrati di legno, Vitigno: Merlot e Cabernet
Fragranza: l'olfatto è vinoso con sensazioni di fruttidi bosco, leggero sentore di tabacco e spezie.
Volume alcolometrico: 13% vol
Temperatura servizio: 13-15° C
Accostamenti: Carni rosse in tegame ed alla griglia, ideale con selvaggina.

Cod. 26246

ML. 750



Garda Classico Doc
NEGRESCO
Provenza



La scelta di questo nome di fantasia è legato al noto albergo provenzale "Hotel Negresco" di Nizza. Questo nostro vino rosso proviene dai vigneti di uve nobili legati alla D.O.C. Garda Classico, quali Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera atti a produrre, dopo una lunga fermentazione sulle proprie bucce, un vino moderno ma di temperamento. Il prodotto così ottenuto, ha una spiccata struttura che gli consente di poter riposare per circa 12 mesi in barrique da 225 e 500 litri, in modo da conferire un'affinamento e un arricchimento in completezza e sfumature di gusto e profumo. Il vino Negresco può essere conservato nelle sue diverse annate, per più anni, grazie al suo corpo. Facile da abbinare con arrostiti, carni allo spiedo, pollame e secondi tipici della cucina italiana (es. brasato).

Cod. 25258

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Garda Classico Doc
SELEZIONE FABIO CONTATO
Provenza



Questo vino Garda Classico Rosso D.O.C., nasce da una medesima filosofia aziendale, nella quale il produttore Fabio Contato interviene con la propria firma, su un vino che deve rappresentare la più alta espressione di qualità. Vitigno: Gropello, Sangiovese, Barbera e Marzemino. Fragranza: Deciso, austero, elegante con note di frutta rossa, speziato, equilibrato, pieno e sapido. Volume alcolometrico: 13,5% Vol. Temperatura di servizio: 16-18° C. Accostamenti: Pietanze importanti carni rosse, selvaggina, formaggi lungamente stagionati a pasta dura.

Cod. 25707

ML. 750



Garda Classico Doc Gropello
SAN BIAGIO
Selva Capuzza



Rosso di struttura generosa e grande morbidezza, viene affinato in botti in rovere e barriques per 12/14 mesi. Presenta profumi fruttati ben assemblati con le note di legno. E' un ottimo abbinamento con i piatti di carne rossa saporita e mediamente grassa.

Cod. 50413

ML. 750



Igt Benaco Bresciano
RONCHEDONE
Ca Dei Frati



Vitigni utilizzati: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10% massimo Marzemino e Sangiovese, con un innesto massimo del 10% di Cabernet sono i protagonisti del carattere di questo vino. Naso pieno, molto articolato di frutta, frutti rossi, bacche balsamiche, spezie e confettura, gusto dirompente di rara potenza ed estensione, pulito e preciso con note saporite e fresche a garanzia della territorialità. Trova giocosa sintonia con carni rosse, preparate con medie e lunghe cotture, selvaggina di penna e pelo, formaggi a pasta dura e paste ricche o zuppe con carne

Cod. 29410

ML. 750



Igt Provincia di Pavia Croatina
14 OTTOBRE
Olmo Antico



Vitigno: Croatina 95%, uva rara 5%. Il 14 Ottobre è considerato uno dei pochi vini a coltivazione naturale da servire freddo, questo per la proprietà dell'uva Croatina, per i metodi di raccolta in vendemmia e per il lungo appassimento in vigna. Il 14 Ottobre per noi è l'ultimo giorno di vendemmia... noi cogliamo l'ultima uva, matura il più possibile... e anche di più... con le nostre nebbie, il sole pallido... lasciamo che, come una volta, il tempo decida se è l'anno giusto. Color rosso rubino, riflessi violacei Fresco, vinoso, ciliegia sotto spirito Frutta fresca, caldo, poco tannico, abbastanza morbido; molto pulito. Temperatura servizio: 6/8 gradi si consiglia di servirlo fresco. Abbinamenti: Tutti i salumi, lardo, pancetta, brasati, polipo con patate, rombo con patate, tonno

Cod. 47941

ML. 750



Igt Provincia di Pavia Rosso
LA P-NERA
Olmo Antico



Vitigno: 60% Pinot nero, 40% Barbera. Un grande produttore del Piemonte, 30 anni fa circa decise di dare più eleganza alla Barbera che nessuno beveva più... molti anni dopo abbiamo creduto in questo matrimonio tra due grandi uve del territorio ma a parti invertite... la Barbera che da struttura al Pinot Nero... ed ecco P.nera... un vino senza solforosa aggiunta...
Caratteristiche: Molto equilibrato, lungo e persistente, note di marasca e frutti rossi, acidità molto elegante

Cod. 47942

ML. 750



Igt Provincia di Pavia Merlot
GIORGIO V
Olmo Antico



Vitigno: Merlot 100%. Caratteristiche: Colore rosso granato, riflessi violacei. Note balsamiche, frutti rossi, confetture di prugne Caldo, abbastanza morbido, abbastanza tannico, molto pulito. Temperatura servizio: 18 gradi. Abbinamenti: Carni rosse, funghi, ossobuco con risotto alla milanese.

Cod. 48683

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Oltrepo Pavese Doc Bonarda
LA BRUGHERA
Giorgi



Uve: 100% Bonarda (Croatina).
Caratteristiche: vino tipico e caratteristico tradizionalmente prodotto nelle Colline Piacentine, di colore rosso rubino, gradevolmente profumato e vellutato.
Abbinamento: ideale con minestre e risotti, carni bianche ed arrosti misti, Servire a 18° - 20° C.

Cod. 15132

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc Bonarda
Giorgi



Uve: 100% Bonarda (Croatina).
Le Caratteristiche: Vino frizzante di corpo, con aromi intensi di frutta fresca a bacca piccola, fragrante, gaio, piacevolmente morbido. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Gli Abbinamenti: Si consiglia di servirlo con salumi e primi piatti.
Il servizio: Servire leggermente fresco (15 - 16 ° C) in bicchieri a calice ampio.

Cod. 15129

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia

Oltrepo Pavese Doc Barbera Giorgi



Le Uve: 100% Barbera
Colore: rosso rubino. Profumo: vinoso, intenso e persistente. Sapore: asciutto, pulito, sapido, con netto fondo di frutti rossi piacevolmente asprigni. Abbinamenti gastronomici: Da tutto pasto, in particolare per primi piatti saporosi, carni bianche, formaggi. Il servizio: 18° C in bicchieri a calice molto ampio.

Cod. 15130

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc Bonarda Terre Bentivoglio



Zona di produzione: Oltrepo Pavese. Vitigno: Croatina. Caratteristiche: colore rosso rubino piuttosto intenso; profumo fruttato, penetrante, fine, ricorda la marasca varietale, sapore pieno e definito, molto espressivo ed immediato. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con carni bianche, pollame e salumi tipici regionali. Temperatura di servizio: 18° - 20°C.



Cod. 48252

ML. 750



Igt Provincia di Mantova Lambrusco PJAFOC Virgili



Vitigni. Lambrusco Ruberti Lambrusco. Salamino Ancellotta. Da vitigni siti a 150 metri di altitudine, su suolo di origine morenica, si ottiene questo ottimo vino dal colore rosso rubino tendente al granato. Il profumo è vinoso, fruttato, con sentori di viola e ribes. Il sapore, gradevole e persistente, è ideale per accompagnare salame mantovano e sorbir d'agnoli.
Alcol: 12%
Servizio: 14-18 °C
Calice: tulipano.

Cod. 29534

ML. 750



Lambrusco Mantovano Doc GALLO D'ORO Virgili



Giudizio finale: Lambrusco . Vivace, giustamente frizzante, con profumi tipici, gradevoli, ben espressi in un contesto di eccezionale finezza olfattiva. Da bersi subito, nei bicchieri che preferite purché ben trasparenti e non calcarei per apprezzarne la vivacità ed osservarne il colore suo e della spuma. Costa poco e si abbina perfettamente con...
Abbinamenti: Antipasti all'italiana di salumi, risotti mantovani con salsiccia o salamella, torta frita di Parma, cappelletti alla reggiana con besciamella, cotechino e lenticchie.

Cod. 29535

ML. 750



Sforzato di Valtellina Docg
5 STELLE
Nino Negri



Le uve: 100% nebbiolo / chiavennasca. Il vino: lo Sfürsat 5 Stelle DOCG ha colore granato intenso, un profumo fresco che ricorda sentori balsamici (menta, eucalipto). Sfuma poi in profumi di crosta di pane, radice di liquirizia, fieno secco, cacao, pepe nero, prugne secche e fichi secchi. Il sapore è concentrato, vigoroso con note vanigliate e tannini evidenti che appagano piacevolmente il gusto. Conservazione ottimale: 15 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio. Abbinamenti gastronomici: carni rosse; selvaggina; formaggi forti. Temperatura di servizio: 18°C. Curiosità: la Negri è stata la prima casa vinicola valtellinese, nel 1956, a produrre lo Sfürsat con appassimento naturale delle uve. Il 5 Stelle è il suo Sfürsat più prestigioso.

Cod. 48039

ML. 750



Valtellina Superiore Docg
SFURSAT
Nino Negri



Lo Sfürsat, o Sforzato, è un passito naturale che deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina. Deve il suo nome alla classica pratica della "forzatura" - già nota ai tempi dei romani - che consiste nell'appassimento dei grappoli per concentrare il succo degli acini e aumentare il tenore zuccherino. Il vino che ne deriva è particolarmente robusto e alcolico; viene prodotto soltanto nelle annate più favorevoli in quantità limitata. Il vino: colore granato intenso, con tendenza al rosso mattone; profumo etereo, ben pronunciato e complesso, con note speziate dominanti (chiodo di garofano, cannella, pepe) e con sentori di confettura di prugna, uva passa e goudron; sapore secco, caldo, sapido, austero ed armonico, con elegante fondo di nocciola tostata e di liquirizia a lungo persistente.

Cod. 28502

ML. 750



Valtellina Superiore Docg
SASSELLA
Nino Negri



Le uve: 90% Chiavennasca (denominazione locale del Nebbiolo), 10% Pignola e Pinot Nero. Il vino: colore rosso rubino tendente al granato; profumo intenso ed elegante, con sentori di confettura di lamponi, resina e goudron, e con ricordi di fiori appassiti (rosa, violetta) e di chiodo di garofano; sapore asciutto, austero, armonico, con distinto fondo di prugna essiccata e di mandorla tostata a lungo persistente. Conservazione ottimale: 4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio. Abbinamenti gastronomici: agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto). Temperatura di servizio: 20°C

Cod. 15246

ML. 750



Valtellina Superiore Docg
INFERNO
Nino Negri



L'Inferno è la più ristretta delle 4 sottozone DOCG Valtellina Superiore: 68 ettari di vigne tra Poggiidentri e Tressivo, lungo le pendici delle Alpi Retiche, sulla sponda destra dell'Ad-da, in provincia di Sondrio. Il nome è dovuto alla ripida pendenza, che la rende difficilissima da lavorare, e all'alta temperatura estiva, causata dal riverbero del sole sulle rocce. Il vino: colore rubino vivido, tendente all'arancione; profumo etereo, di buona finezza, con ricordi di prugna, mora, rosa e viola appassita, sottolineati da piacevoli sentori di resina e di spezie (chiodo di garofano, cannella); sapore asciutto, particolarmente sapido, di giusta tannicità, con elegante fondo di nocciola tostata a lungo persistente.

Cod. 28500

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lombardia



Valpolicella Superiore Doc
IDEA BACCO
Vicentini



Uve: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 20%. Vendemmia: l'uva viene raccolta a mano, previa selezione dei grappoli e posta in cassette. La resa per ettaro non supera i 100 quintali. Vinificazione: macerazione e fermentazione a temperatura controllata per circa 15/20 gg con rimontaggi. Pressatura soffice e permanenza in tonneau per circa 18 mesi. Colore: colore rosso con sfumature brumate. Profumo: profumo etereo, intenso, resinoso, con sentori di pelo selvatico. Sapore: sapore intenso, armonico, ampio, strutturato, persistente e da meditazione. Abbinamento: carni, selvaggina. Vino da meditazione. Temperatura di servizio: 16/18°.

Cod. 47466

ML. 750



Valpolicella Doc
VIGNETO BOCCASCALUCE
Vicentini



Uve: Corvina 70%, Molinara 10%, Rondinella 20%. Vendemmia: l'uva viene accuratamente raccolta a mano e messa a riposo in cassette per un breve periodo. Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in botte di rovere. Colore: Rosso Rubino Brillante. Profumo: Intenso, rotondo, generoso, caratteristico di corvina con sentori di cigliega. Sapore: Armonico, persistente e di buona struttura. Abbinamento: Con antipasti, primi piatti soprattutto di pesce, ma si accompagna bene con carni bianche cucinate alla griglia. Temperatura di servizio: 8/10°.

Cod. 46169

ML. 750



Bardolino Doc
Az.Agricola Cavalchina



Vitigni: Corvina 60%, Rondinella 15%, Molinara/Negrara/Rossignola 25%. Il Bardolino DOC è un vino rosso secco, prodotto dalle vigne site nelle colline moreniche del lago di Garda. È un vino dal colore rosso rubino chiaro e caratterizzato dal profumo fruttato con sentori di viole. Il gusto morbido e fruttato, asciutto e armonico lo rende un vino da primi piatti, carni bianche e formaggi freschi.

Cod. 46953

ML. 750



Bardolino Superiore Docg
SANTA LUCIA
Cavalchina



Vitigni: Corvina 60%, Rondinella 25%, Sangiovese 15%. Vigneti: Cavalchina e Bacino. L'epoca di maturazione molto tardiva e la struttura delicata delle uve che danno il Santa Lucia rendono questo vino un raro e prezioso connubio di sensazioni che raggiungono la massima espressività solamente in annate particolari. Generalmente la raccolta avviene verso la fine di ottobre, le uve diraspate vengono fatte fermentare per circa 10gg con temperature inizialmente alte e successivamente più basse... I due vini assemblati poco prima dell'estate rimangono in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione che avviene a partire dal mese di novembre successivo alla vendemmia.

Cod. 29938

ML. 750



Garda Doc Cabernet
FALCONE
La Prendina



Vitigni: Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%. Vigneto: Falcone Il Cabernet Sauvignon matura circa 2/3 settimane dopo il Merlot e per questo la fermentazione e la successiva elevazione in barrique vengono effettuate separatamente. Poco si può dire della lavorazione in cantina che prevede una tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di circa 10/12 giorni e successivamente l'elevazione in barrique di rovere francese nuova, di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Molto di più occorre dire dell'estrema cura nella vigna e delle basse rese (circa 40/45 hl/ha) necessarie per ottenere la grande concentrazione richiesta da un vino che abbia la capacità di resistere per lungo tempo in bottiglia senza perdere le suadenti note di frutto che lo contraddistinguono

Cod. 41504

ML. 750



Garda Doc Merlot
La Prendina



Vitigni: Rondinella 15%, Merlot 85%
Vigneti: Casina e Prendina. L'epoca di maturazione diversa delle uve, precoce il Merlot, più tardiva l'altra obbliga una fermentazione separata. Al Merlot si dedica una macerazione più prolungata in quanto ha tannini più dolci e meno aggressivi, la Rondinella invece dopo 4 giorni di fermentazione termina la fermentazione senza le bucce, questo permette di garantire a questo vino la freschezza e l'integrità del frutto che sono la sua caratteristica saliente.

Cod. 41505

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Veneto

Valpolicella Classico Doc
Allegrini



Vitigni: Corvina Veronese 60%, Rondinella 35%, Molinara 5%
E' un vino di medio corpo, dal moderato contenuto alcolico. Il colore e' rosso rubino brillante, il profumo fresco di ciliegia. E' prodotto con uve Corvina Veronese, Rondinella e Molinara che vengono vinificate con breve macerazione, per accentuare la fragranza del frutto. Da gustare giovane per goderne al meglio l'intensita' aromatica, puo' invecchiare da 2 a 3 anni. Si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegiate proposte della cucina mediterranea. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, e' anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16 C e di stappare pochi minuti prima del consumo.

Cod. 44531

ML. 750



Igt Veronese
PALAZZO DELLA TORRE
Allegrini



Le uve da cui proviene, Corvina Veronese, Rondinella e Sangiovese del Podere Palazzo della Torre. Questo vino, prodotto con una particolare tecnica di RIPASSO, ha buona struttura, stoffa morbida e finale persistente. Di colore rosso rubino carico, ha un piacevole profumo di frutti di bosco con sentori di uva passa. il 70% viene vinificato alla raccolta, il 30% e' messo ad appassire fino alla fine di dicembre. Solo a questo punto il percorso si ricongiunge: le uve appassite infatti, vengono pigiate e rifermentano insieme al vino precedentemente prodotto. Particolarmente indicato per accompagnare l'ampia gamma dei risotti (eccellente con quello di battuto di maiale), vari piatti di carne specialmente grigliate, arrosti e tradizionali carrelli di lesso.

Cod. 44532

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Veneto

Igt Veronese LA GROLA Allegrini



Uvaggio: Viene prodotto con le uve Corvina Veronese, Rondinella, Syrah e Sangiovese provenienti dall'omonimo vigneto, uno dei più prestigiosi, per storia e posizione, della Valpolicella Classica. Vino di buon corpo, intenso ed elegante, ha colore rosso rubino carico e profumo ampio ed avvolgente, con note di frutti di bosco unite a sentori di ginepro, tabacco e caffè. L'alta densità di impianto e la conseguente bassa resa del podere contribuiscono a conferire a questo vino la caratteristica concentrazione. Può invecchiare per 10 - 12 anni. La Grola è indicato per accompagnare piatti a base di carni rosse, sia arrosto che con salse brune, specialmente agnello e capretto. Inoltre è delizioso con funghi stufati o alla griglia e con formaggi stagionati non piccanti.

Cod. 44533

ML. 750



Igt Veronese LA POJA Allegrini



Viene prodotto con uva Corvina Veronese coltivata sulla sommità del prestigioso e storico Podere La Grola, nella parcella denominata La Poja, dove ha trovato il suo ideale terroir. È un vino da monovitigno complesso, ricco di corpo, dall'intenso colore rosso rubino e dal profumo di mora selvatica e spezie. La Poja è ideale per accompagnare arrostiti di carni rosse e selvaggina. Ottimo se accostato a formaggi stagionati, s'incontra magistralmente anche con piatti a base di tartufo bianco e nero. Si consiglia di servire a 18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

Cod. 44534

ML. 750



Amarone della Valpolicella Classico Doc Allegrini



Vitigni: 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta. L'Amarone, simbolo esclusivo della Valpolicella Classica, è un vino di grande struttura, è complesso, elegante e vellutato. Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet caldo, speziato ed aromi di frutta appassita. È un vino da lungo invecchiamento. Tradizionalmente è abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, può essere proposto anche con piatti originali e affascinanti dai sapori agrodolci, per cui si sposa alla perfezione con le creazioni della cucina asiatica e mediorientale.

Cod. 45700

ML. 750



Amarone della Valpolicella Classico Doc COSTASERA Masi



Vitigni: 70. Le coste rivolte al tramonto, in Valpolicella Classica, sono le migliori per un Amarone di razza. L'Amarone, vino unico per origine, varietà antiche e metodo di produzione (vinificazione di uve appassite per 3-4 mesi sui graticci), esprime in Costasera particolare maestosità e complessità. Abbinare con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Grande vino da fine pasto e da invecchiamento. Rosso rubino molto intenso con unghia sottile violacea. Al naso, dominano i profumi di frutta cotta prugna e ciliegia. Al palato gli stessi sentori fruttati sono accompagnati da piacevoli note di caffè e cacao; è ottimo l'equilibrio tra la sostenuta acidità e i tannini morbidi che si fondono in una sensazione di rotondità intrigante. L'importante struttura e la sostenuta alcolicità rendono questo Amarone piacevolmente lungo.

Cod. 44538

ML. 750



Rosso del Veronese Igt
CAMPOFIORIN
Masi



Vitigni: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara. È una specialità di Masi ottenuta attraverso la tecnica della doppia fermentazione: il miglior vino rosso da uve autoctone veronesi. Ricco, rotondo, vellutato, è adatto al medio/lungo invecchiamento. Colore intenso rubino scuro, particolarmente viscoso con unghia purpurea. Al naso offre intensi ed accattivanti aromi di ciliegia accompagnati da piacevoli note speziate. Al palato si presenta con grande concentrazione ed equilibrio, con aromi di frutta matura, ciliegie sotto spirito e ribes nero. I tannini sono soffici e ben bilanciati da una sostenuta acidità; il lungo retrogusto regala note di vaniglia e cacao che ricordano quelle dell'Amarone.

Cod. 44536

ML. 750



Valpolicella Classico Doc
BONACASTA
Masi



Vitigni 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara. Dopo un inverno mite e una primavera con precipitazioni molto scarse, la prima quindicina di giugno è stata caratterizzata da piogge abbinate a temperature calde che si sono elevate nella seconda quindicina di luglio. La concomitanza di questi fattori ha determinato un anticipo delle varie fasi fenologiche di circa 15 giorni. In luglio è stato effettuato un lieve intervento di diradamento del 15%. Alla vendemmia le uve si presentano in ottimo stato sanitario. La produzione dei vigneti della Valpolicella è risultata conforme alle attese. Note organolettiche. Colore rosso rubino con note violacee. Aromi di viola, rosa e mentuccia uniti alla ciliegia e la spezia quale cannella e chiodo di garofano. Al palato è fresco, ben strutturato, mediamente caldo, tannino avvolgente ed invitante.

Cod. 44535

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Valpolicella Classico Doc
RAJO
Cesari



Vitigni: Corvina, Rondinella, Molinara. Note organolettiche. Aspetto: rosso rubino intenso. Olfatto: legno di ciliegio e frutti di bosco. Palato: vigoroso, elegante, con sentori di ciliegia sotto spirito, chiodi di garofano e vaniglia. Abbinamenti. Elegante ed importante vino da tutto pasto, ottimo con carni rosse grigliate, arrostiti e formaggi stagionati.

Cod. 57619

ML. 750



Amarone della Valpolicella
BOSAN
Cesari



Frutto di ricerca e di lavoro agronomico decennale. L'Amarone Bosan nasce nella zona più elevata della Val d'Ilasi nella Valpolicella da uve Corvina 80% e Rondinella 20%. La qualità di questo vino ha le sue basi nella profonda cura con cui è gestito il vigneto, l'intensità di impianto, una potatura accurata, il diradamento e la scelta solo dei grappoli migliori, forniscono un'uva che, dopo un attento appassimento di quattro mesi, ci dona questo grande vino, completato dall'affinamento in botte di rovere grande, in barrique e dal lungo riposo in bottiglia.

Cod. 28435

ML. 750





Valpolicella Superiore Doc
RIPASSO BOSAN
Cesari



Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 80% di Corvina Veronese, il 20% di Rondinella, carpando quanto è rimasto nelle nobili vinacce dell'amarone Bosan. Nasce nel mese di Marzo con la rifermentazione per circa 15 giorni dell'omonimo vino sopra la vinaccia appassita del vigneto Bosan. Questa tecnica tipica e storicamente legata al Valpolicella consente di rafforzare, irrobustire un vino definendolo in modo unico e irripetibile. Al termine del periodo di "ripasso" la svinatura ci ha consegnato un prodotto molto ricco di colore, corpo, aromi e tannini. Il vino viene avviato all'affinamento per circa 12 mesi in barriques di rovere francese seguito dall'assemblaggio in botti di rovere per altri 6 mesi. La maturazione è completata da almeno 8 mesi di riposo in bottiglia.

Cod. 44641

ML. 750



Amarone della Valpolicella Classico Doc
Cesari



Già da un primo esame olfattivo si percepiscono immediatamente caratteristici sentori di frutta matura, confettura e ciliegia. Colpisce in maniera particolare l'incredibile persistenza, che prosegue al palato, quando si apre in tutta la sua potenza con un corpo caldo ed elegante.

Abbinamenti e servizio
Predilige l'abbinamento con cacciagione, carne grigliata e stufata, ma, anche, come vino da conversazione. Va servito alla temperatura di 18-20°C. Da stappare almeno due ore prima di servire.

Cod. 31088

ML. 750



Valpolicella Superiore Doc
RIPASSO MARA
Cesari



Vitigno Corvina Rondinella. "Mara" nome della nonna materna è un Valpolicella classico superiore di Ripasso. È un vino di esperienza e tradizione. Non in tutti i vini si riesce a percepire così distintamente la sua storia, il suo territorio e la sua tecnica di produzione. È prodotto con un metodo così particolare che lo si può collocare tra i vini più curiosi ed interessanti. Il vino Valpolicella nel mese di gennaio subisce una rifermentazione effettuata sulle vinacce dell'Amarone, del quale ne acquisisce parte del corpo e degli aromi.

Cod. 28436

ML. 750



Igt Veneto Corvina
JÈMA
Cesari



Da uve Corvina 100%, vitigno principale della Valpolicella. Offre un vino pieno, armonico e complesso, dotato di grande persistenza. Sprigiona un bouquet di frutti rossi e ciliegia macerata con note lievemente tostate ed evidenze di cacao e caffè. Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e formaggi molto stagionati. Servire alla temperatura di 18-20°C.

Cod. 46938

ML. 750



Valpolicella Classico Superiore Doc Cesari



Vitigno Corvina Rondinella.
Il Valpolicella Classico DOC è un vino rosso secco, prodotto nella Zona Classica della Valpolicella provincia di Verona. È un vino dal colore rosso rubino leggermente ambrato brillante caratterizzato dal profumo Fresco e fruttato con sentori di frutti rossi. Il gusto Secco, vellutato, sapido e ben bilanciato lo rende un vino da tutto pasto, adatto soprattutto a bolliti, carni rosse e arrostiti.

Cod. **28437**

ML. 750



Bardolino Classico Doc Cesari



Il Bardolino Classico è un vino rosso secco, prodotto dalle vigne site nelle colline moreniche del lago di Garda, zona Classica di Bardolino, provincia di Verona. È un vino dal colore rosso rubino chiaro e caratterizzato dal profumo fruttato con sentori di viole. Il gusto morbido e fruttato, asciutto e armonico lo rende un vino da primi piatti, carni bianche e formaggi freschi.

Cod. **28438**

ML. 750



Valpolicella Doc ESSERE Cesari



Vitigni: 70% Corvina,
25% Rondinella, 5% Molinara.
Note degustative: rosso dal colore rubino intenso, bouquet tipico con note di ciliegia; gusto ampio, armonioso e giovanile.
Abbinamenti gastronomici: vino adatto a tutto pasto, dalle minestre alla carne rossa e formaggi di media stagionatura

Cod. **44886**

ML. 750



Bardolino Doc ESSERE Cesari



Vitigni: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara, 5% Rossignola.
Note degustative: questo vino brillante e vivace mostra un grande carattere, un bouquet leggero e un colore rosso rubino che con l'invecchiamento assume riflessi granata.
Abbinamenti gastronomici: è un vino piacevole con corposità armonica e fine che può essere accoppiato a tutti i tipi di piatti leggeri, in particolare con le carni arrostiti e piatti di carne bianca.

Cod. **46948**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Veneto



Breganze Rosso Doc CABERNET Maculan



Varietà di uva: Cabernet Sauvignon 80% - Cabernet Franc 20%. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir. È in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, capaci di lungo invecchiamento; grazie alla grande struttura di questo vitigno, si possono osare lunghe macerazioni e affinamento in legno, soprattutto rovere francese, che gli consentono di esprimere nel tempo un bouquet complesso e affascinante. Colore: rosso rubino profondo. Profumo: intenso e fruttato, tipico della varietà, sentori di liquirizia. Sapore: asciutto e corposo, tannini equilibrati, giusta la sensazione calda, buona persistenza.

Cod. 44539 ML. 750

Igt Veneto FRATTA Maculan



Varietà di uva: Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 34%. Colore: colore rubino ricchissimo e profondo con sfumature violacee. Profumo: molto intenso di bacche rosse, mirtillo e lampone, ottime le spezie e i sentori di cacao e caffè. Sapore: in bocca il vino si presenta già equilibrato ricco di tannini dolci che si fondono a dare notevolissima struttura ed eleganza.

Cod. 27888 ML. 750

Igt Veneto BRENTINO Maculan



Varietà di uva: Merlot 55% - Cabernet Sauvignon 45%. Affinamento: in barrique metà del vino per 12 mesi, in acciaio inox l'altra metà. Esame degustativo. Colore: rubino intenso con toni leggermente granati. Profumo: ampio e fruttato con sentori di legno. Sapore: asciutto e di buon corpo, equilibrato con stoffa lunga, nerbo sentito e di carattere, lunga persistenza dell'aroma in bocca.

Cod. 44541 ML. 750

Amarone della Valpolicella Classico Doc Zenato



L'Amarone è il piccolo gioiello della nostra produzione: nasce dalla selezione delle migliori uve della Valpolicella classica, (Corvina, Rondinella e Sangiovese) raccolta nei comuni di Sant'Ambrogio, Negrar, Pedemonte, Fumane, San Pietro In Cariano e Marano. Le uve dopo la raccolta con piccole cassette da 2,5 chili, vengono mondate e poste in appassimento su graticci per 4 mesi in locali asciutti e ben arieggiati. Solo a gennaio si inizia la pigiatura, alla quale segue una lenta fermentazione sulle bucce e quindi l'affinamento per 30 mesi in tonon francesi da 300 litri e botti di rovere di Slavonia; successivamente alla maturazione in bottiglia per un anno è pronto per il consumo. Vino di grande intensità e sapore maestoso. L'estremo equilibrio di tutte le sue componenti lo rendono adatto al lungo invecchiamento.

Cod. 44162 ML. 750

Valpolicella Superiore Doc
RIPASSA
Zenato



Vitigni Corvina Veronese 80 %, Rondinella 15 %, Sangiovese 5%. Vino strettamente legato al più grande vino della Valpolicella: l'Amarone. Dopo la fermentazione delle uve passite, da cui si ricava l'Amarone, si immette il vino Valpolicella prodotto nella vendemmia di ottobre. Inizia la seconda fermentazione alcolica, aumenta il tenore alcolico e il vino diventa più ricco di colore, di corpo, di aromi. Dopo l'affinamento in bottiglia, è pronto per il consumo. Il Ripassa ha un colore rosso rubino carico, profumo intenso, fine e persistente, il sapore armonico e vellutato, di buon spessore. Come servirlo Va servito a 18°C. Può invecchiare alcuni anni
Abbinamenti gastronomici Ottimo compagno con piatti di selvaggina, grigliate di carne e arrosti.

Cod. 43662

ML. 750



Valpolicella Classico Superiore Doc
Zenato



Proviene dai vigneti della zona storica del comune di Sant'Ambrogio. La composizione delle uve è 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Sangiovese. La vinificazione è normale: pigiadiraspatura leggera; macerazione delle uve con le bucce per 6/7 giorni; permanenza in acciaio fino alla fermentazione malolattica. Affinamento per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 33 e 50hl. Vino subito pronto, esprime profumi delicati che ricordano le mandorle e la viola. Sapore asciutto, morbido e di buona struttura. Può invecchiare alcuni anni.

Cod. 44160

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Veneto

Garda Doc
CABERNET SAUVIGNON
Santa Cristina Zenato



Vitigni 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc. Prodotto con uve cabernet sauvignon 85% e cabernet franc 15%. Ha un bel colore rosso granato, fitto e intenso. Al naso è complesso, ricco e persistente, si susseguono le note di frutta rossa, frutta matura, confettura, con una sottolineatura di vaniglia, di spezie e una leggerissima - quanto piacevole - sfumatura erbacea. Al gusto si conferma un vino importante, pieno, ricco e corposo, ma al tempo stesso morbido e assai elegante, si ribadisce la sensazione di fruttato ben evidenziata dalla vaniglia e dalla liquirizia. Ha una lunga persistenza aromatica.

Cod. 47207

ML. 750



Igt Veneto Cabernet Sauvignon
BRADISISMO
Inama



Varietà: Cabernet Sauvignon 70%, Carmenère 20%, Merlot 10%
Produzione annuale: circa 26000 bottiglie e 500 magnum
Grado Alcolico: 14 % Vol.
IMPRESSIONI
Colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, ciliege passite e vaniglia. Al palato morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici.
ABBINAMENTI
Tutti gli abbinamenti classici di un viaggio bordeaux. Di grande beva anche da solo o con cibi semplici.

Cod. 41604

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Veneto

Amarone della Valpolicella CLASSICO DOC Quintarelli Giuseppe



Uvaggio: 55% Corvina, 25% Rondinella, 15-20% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese.
Colore: rosso granato piuttosto carico. Al naso: dall'aroma intenso, dal delicato profumo di mandorle amare con retrogusto di ciliegia. In bocca: potente, caldo armonico, di lunga durata, speziato, goudron Le uve, selezionate con cura al momento della vendemmia, vengono portate nel fruttato e subito messe a riposo in cassette di legno e sui graticci. Verso la fine di gennaio si pigiano le uve e, dopo circa 20 giorni di macerazione, inizia la fermentazione alcolica ad opera dei lieviti indigeni. Dopo di che si svina e il futuro Amarone viene messo in botti di rovere di Slavonia medio-piccole, dove effettua la propria maturazione per sette anni. Durante questo periodo avvengono altre fermentazioni alcoliche che permettono di ottenere un vino secco di straordinaria struttura e complessità.

Cod. 28395

ML. 750



Amarone della Valpolicella Classico Doc STELLA Aneri



Uve/Percentuali: Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Croatina 5%, Sangiovese 5%, Merlot 5%. In queste bottiglie noi troveremo un Amarone che, in una parola, si potrebbe definire TRADIZIONALE perché racchiude questi sessant'anni di storia nella sua veste più vera, che ha accompagnato l'evoluzione nella nostra Valpolicella. Nasce da uve classiche della Valpolicella, vinificate assieme senza alcun ausilio di biotecnologie, affinato per oltre quattro anni in barili di rovere di piccola e media capacità ed imbottigliato in un unico lotto. Ciò che si vuole esprimere è, di fatto, il territorio veronese unito alla sua storia e a quella tradizione che ha fatto grande questo vino nel mondo.

Cod. 49024

ML. 750



Amarone della Valpolicella Doc PIETRO DAL CER0 '08 Cà dei Frati



Uvaggio Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.
Il colore rubino rapisce per il suo timbro e per la sua intensità. La frutta è esuberante con un piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci. La finezza eleva la componente floreale e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note di anice stellato e mentuccia selvatica. Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua maggiore espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

Cod. 55820

ML. 750



Amarone della Valpolicella Doc PIETRO DAL CER0 '09 Cà dei Frati



Uvaggio Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.
Il colore rubino rapisce per il suo timbro e per la sua intensità. La frutta è esuberante con un piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci. La finezza eleva la componente floreale e la rosa purpurea. Note balsamiche emergono sempre più convintamente, con note di anice stellato e mentuccia selvatica. Gli elementi terziari sono sottili e lasciano percepire piacevoli note di arabica e tabacco gentile. A tavola trova la sua maggiore espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

Cod. 62145

ML. 750



Amarone della Valpolicella Doc
Romano dal Forno



UVAGGIO: 60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina. Le uve destinate all'Amarone provengono esclusivamente da vigneti che abbiano superato un'età minima di 10 anni. Complesse note aromatiche, che spaziano dalle amarene, ai mirtilli, al cioccolato, premoniscono quella sontuosa espressione di frutta matura che scorre in bocca con invadente persistenza. Il finale chiude con sinuose sfumature di tartufo, tabacco e cuoio nuovo. È un vino dai potenziali ancora sconosciuti, ma la cui profondità lascia ben sperare in una lunga, lunghissima evoluzione avanti a sé.

Cod. 60422

ML. 750



Igt Colli Trevigiani
CAPO DI STATO
Venegazzu



La Riserva "Capo di Stato" nasce dalla selezione delle migliori uve dell'azienda ed in particolare dallo storico vigneto del 1946 delle "100 piante" con uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ed Malbec, dove il microclima del Montello (nell'Alta Marca Trevigiana) conferisce una spiccata personalità. È un vino profondo e caldo nel colore, dal profumo intenso ed affascinante, ricco di frutti di bosco e spezie leggere. Di corpo e stoffa, dai tannini dolci ma importanti, al palato si presenta suadente ed infinito.

Cod. 56030

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Veneto

Alto Adige Doc
PINOT NERO
Sanct Valentin



Vitigno: Pinot nero
È la scommessa di ogni vignaiolo, anche del nostro "Kellermeister": ottenere da questo vitigno una vera rarità enologica per grazia ed eleganza. Anni di rigide selezioni nei nostri vigneti più vocati ed ecco un primo risultato. Vino impeccabile, in grado di moltiplicare sensazioni di piacevolezza accarezzando con il suo lieve, vivido riflesso granato la già rotonda carica aromatica. In bocca è pieno, invitante, immediato, con sapori di piccoli frutti, ciliegia in particolare, pregno di caratteri indelebili, evidenziati da una struttura graziosa quanto marcata, che lo faranno evolvere al meglio dopo un leggero paziente invecchiamento.

Cod. 29298

ML. 750



Alto Adige Doc
LAGREIN
Sanct Valentin



Vitigno 100% lagrein. Di colore rosso scuro, quasi nero, è caratterizzato da aromi complessi che ricordano le suseine, il cacao e la vaniglia. Al palato sprigiona una struttura potente, con tannini morbidi e una notevole acidità: un vino serbevole dal retrogusto armonioso e persistente.

Cod. 45752

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
PINOT NERO
San Michele Appiano



100% Pinot Nero.
E' unanimamente ritenuto il rosso più raffinato e prestigioso. Si presenta con un colore intenso, granato, rilucente. Ha aro mi altrettanto suadenti delle bacche del bosco, dalla mora al ribes nero, che vengono immediatamente gustati all' assaggio, per un sapore pieno, appagante. Si esalta se bevuto con pietanze particolarmente elaborate, a base di carni rosse, pollame nobile e specialmente con carni di agnello. Come ogni grande vino, si evolve al meglio nel tempo.

Cod. 28290 ML. 750  

Alto Adige Doc
LAGREIN
San Michele Appiano



Vitigno 100% Lagrein.
Scarlato nell'aspetto, ha un profumo molto variegato, vanigliato, caldo e ampio, di frutta rossa matura. Sapore altrettanto pieno, schietto, ma pure una vellutata morbidezza e classe. Un rosso di gran razza, esclusivamente altoatesino, da abbinare agli arrostiti di carne, ai formaggi stagionati, ma anche vino da meditazione, specialmente se consumato dopo una paziente - anche lunga - stagionatura in bottiglia.

Cod. 28293 ML. 750  

Alto Adige Doc
CABERNET
San Michele Appiano




Zona produzione: vigneti di Appiano, Caldaro e Cortaccia. Il Cabernet è un internazionale conosciuto per il suo vigore e la sua complessità. Di colore granato intenso, ha il caratteristico profumo erbaceo con note stuzzicanti del peperone e della liquirizia. Robusto e morbido nel contempo, ha una buona tannicità che lo rende serbevole

Cod. 45318 ML. 750  

Alto Adige Doc
PINOT NERO
Alois Lageder



Vitigno: Pinot Nero. Descrizione: colore rosso rubino con riflessi rosso granato. Bouquet pulito e tipico del vitigno, con lieve carattere „terroso“ e piacevoli note di ciliegie e di spezie. Sapore rotondo, pieno, speziato e persistente. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 3 - 5 anni. Abbinamento: con carni bianche, selvaggina e formaggio saporito.

Cod. 47506 ML. 750  

Alto Adige Doc
MERLOT
Alois Lageder



Vitigno: Merlot. Descrizione: colore rosso ciliegia medio. Aroma pulito, speziato, tipico del vitigno. Sapore fruttato, armonico e corposo, dal finale fresco e persistente. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzarlo in beva ottimale nei prossimi 4 - 6 anni.
Abbinamento: con selvaggina, carne bianca, formaggio stagionato e saporito.
Provenienza: vigneti di Magrè ad un'altezza di 230/320 m. Terreni sabbiosi, ghiaiosi e calcarei.
Microclima caldo.

Cod. 45229

ML. 750



Beta e Delta
Alois Lageder



Vitigni: Lagrein e Merlot. Descrizione: color porpora intenso. Aroma ampio, giovanile, fruttato (bacche nere e rosse), con note floreali (viola), minerali e delicatamente speziato. Equilibrato al palato con una gradevole presenza di tannini evoluti. Persistenza buona con retrogusto fresco, succulento. Beva ottimale: 2012 - 2017.

Cod. 47520

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
PINOT NERO
Colterenzio



100% Pinot nero. Vecchi impianti a pergola e più recenti a spalliera. Rosso rubino di media intensità. Aroma di bacche rosse e amarena. In bocca rotondo e succoso con tannini morbidi. Questo vino non si affida a concentrazione e potenza ma all'eleganza e la finezza tipica del Pinot nero. Potenzialità di invecchiamento 2-4 anni. Antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, ma anche saporiti piatti di pesce.
Temperatura di servizio 16 °C.

Cod. 49111

ML. 750



Alto Adige Doc Pinot Nero
VILLA NIGRA
Colterenzio



100% Pinot nero, in parte da impianti a guyot ad alta densità ed in parte da vecchi impianti a pergola. Vino dal colore purpureo con riflessi rosso granato, aromi fruttati di piccoli frutti rossi, ciliegia e spezie fini, sono percepibili profumi di tostatura ben integrati. Maturo, dolce e intrigante in bocca mostra tannini morbidi e u lungo finale. Carni bianche, selvaggina e agnello.
Temperatura di servizio 16 °C.

Cod. 57760

ML. 750



Alto Adige Doc
ST. MADDALENA
Colterenzio



90% Schiava e
10% Lagrein allevati insieme.
Di un rosso rubino luminoso e
dall'aroma fruttato di bacche rosse
e amarena e violetta. Struttura ele-
gante di medio corpo leggermente
speziato. Finale fresco con eleganti
note di mandorla amara. Invecchia-
mento 2-3 anni. Indicato antipasti
sostanziosi, pesce e primi, carni
bianche, pollame, Speck e salumi.
Formaggi dolci. Temperatura di
servizio 14 °C.

Cod. 57758

ML. 750



Alto Adige Doc
LAGREIN
Colterenzio



100% Lagrein da vigneti selezionati
con impianti a guyot (ca.5500 piante
per ettaro). In Alto Adige il Lagrein
è un vitigno autoctono; si presenta
di colore rosso granato intenso
con riflessi violacei. Al naso spicca
la violetta, le bacche nere, note di
cioccolata e intensi aromi speziati.
Potente il passaggio in bocca con
tannini di buona struttura e la tipica
acidità del vitigno. Aromi di frutti di
bosco e ciliegia al retrogusto. Si
distingue in particolare per l'eleganza
e il suo ineguagliabile bouquet che
colpisce gli esperti. Il Lagrein è uno
dei più importanti vini rossi italiani.
Potenzialità di invecchiamento 2-4
anni.

Cod. 57759

ML. 750



Alto Adige Doc Cabernet Sauvignon
LA FOA
Colterenzio



Il pregiato vitigno Cabernet Sau-
vignon è il protagonista di questo
grande vino, uno dei gioielli della
nostra produzione, ottenuto da uve
provenienti dall'omonimo vigneto
situato a Cornaiano. Il paziente
affinamento in piccoli fusti di rovere
francese da 225 litri si protrae per
circa due anni, seguito da un ulterio-
re fase di riposo nelle nostre cantine,
subito dopo l'imbottigliamento, di
altri dodici mesi. Il vino presenta un
bel colore rosso rubino molto carico
con riflessi violacei, un profumo
intenso che ricorda il ribes ed i
piccoli frutti del sottobosco. Al gusto
è concentrato, molto persistente,
ampio, dotato di una solida struttura
tannica, che assicura un potenziale
d'invecchiamento notevole, superio-
re ai dieci anni.

Cod. 28106

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT NERO
Cantina Tramin



Uve :Pinot Nero. Il Pinot Nero si
presenta di color rubino con lievi
sfumature granate, ha il profumo
fresco e accattivante dei piccoli
frutti di bosco. Al gusto è molto
armonico, con una bella struttura
tannica fruttata, ricca di gusto
e fine al palato. Il Pinot Nero è
stato imbottigliato nella tradizionale
borgognotta in una veste elegante
e raffinata. La chiusura con tappo a
vetro rende, inoltre, questo prodotto
unico e particolare. Abbinamento:
è sicuramente un ottimo vino da
pasto, particolarmente adatto ad
arrosti, cacciagione e formaggi
piccanti.

Cod. 58008

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT NERO MECZAN
Hofstatter



Vitigno: Pinot Nero, Alto Adige DOC. Descrizione: il Pinot Nero Meczan è un vino di grande tipicità, adatto ad un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granate, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato. Abbinamento gastronomico: Consigliabile con pollame nobile, arrosti, primi piatti con ragù di carne, con un grande piatto "povero" della tradizione gastronomica tirolese, la zuppa d'orzo.

Cod. 58016

ML. 750



Trentino Doc
TEROLDEGO
Foradori



Vitigno 100% Teroldego Rotaliano. Caratteristiche. Colore rosso rubino vivo e brillante. Gradevoli sfumature aranciate compaiono con la maturazione, profumo netto, tipicamente fruttato con sentore di lampone e banana, che poi invecchiando diviene etereo; sapore secco, strutturato, di elegante equilibrio. Abbinamenti Polenta di patate, capretto al forno, bolliti misti.

Cod. 22208

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Igt Teroldego
GRANATO
Foradori



Vitigno 100% Teroldego Rotaliano. Vite e melograno hanno per provenienza origini comuni e si accompagnano spesso nel bacino del Mediterraneo. Il frutto del melograno possiede inoltre il fascino, la bellezza e l'intensità del frutto della vite. È a questo connubio ideale che si ispira il nome "Granato", nome di un Teroldego di particolare concentrazione e fitezza. I fondamenti su cui si basa la nascita di questo vino sono l'accurata selezione dei migliori fenotipi della varietà, l'elevata biodiversità all'interno del vigneto, la drastica riduzione delle rese, assieme alla convinzione che la varietà Teroldego abbia un immenso potenziale qualitativo.

Cod. 28266

ML. 750



Trentino Doc
MARZEMINO
Cantina d'Isera



Questo vino si ottiene dall'omonimo vitigno con tradizionale vinificazione in rosso. Rappresenta il vino più tipico della Vallagarina dove ha trovato un habitat ideale sugli scuri terreni basaltici di Isera. Il colore è rubino, il profumo vinosamente delicato con sentore di viola mammola; il gusto è pieno e armonico che chiude con un retrogusto caratteristicamente amarognolo. Gli abbinamenti gastronomici ideali sono: primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati serviti caldi o freddi. Per gustare appieno la fragranza di questo vino che non si giova dell'invecchiamento, si consiglia il consumo nell'annata a una temperatura di ca. 16/18°C, possibilmente previa scaraffatura.

Cod. 48539

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
PINOT NERO-TURMHOF
Tiefenbrunner



Vitigno: 100% Pinot Nero (Pinot Noir).
Caratteristiche: le sfumature di colore rosso rubino e granato di questo pinot vanno amabilmente a braccetto col suo profumo delicato dal sentore di mora, lampone e ciliegia. In bocca si rivela morbido e pieno, esprimendo tutta l'energia e la robustezza di un vino giovane e di belle speranze. Abbinamenti: si accompagna in modo eccellente a coniglio, selvaggina di piuma, agnello, cacciagione e formaggio a pasta dura.

Cod. 49064

ML. 750



Alto Adige Doc
LAGREIN TURMHOF
Tiefenbrunner



Vitigno 100% Lagrein.
Colore rubino chiaro, rosato; profumo non molto intenso, delicato e gradevole; sapore armonico, non corposo, gradevole. Al naso morbido non aggressivo ricorda il profumo dei fiori come la rosa e molto elegante e colpisce per la sua pulizia olfattiva. Abbinamenti: arrosti di carni bianche, soprattutto maiale, e piatti della cucina regionale, fra cui i tipici canederli.

Cod. 27521

ML. 750



Trentino Doc
TEROLDEGO ROTALIANO
Endrizzi



Vitigno 100% Teroldego Rotaliano.
Colore rosso rubino intenso. Profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido e avvolgente, persistente. Dati i suoi tannini morbidi e armoniosi, si adatta a molte pietanze quali i primi piatti, le carni sia rosse che bianche ed i formaggi.

Cod. 27502

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT NERO
Cantina Di Caldaro



Vitigno: 100% Pinot Nero
Il Pinot Nero è un vino di colore rosso rubino fino a rosso granato, piuttosto tannico, con un profumo intenso ed etereo di frutti di bosco ed un sapore pieno e persistente. Abbinamenti consigliati: Si adatta particolarmente a piatti robusti a base di carne e cacciagione e a formaggi stagionati saporiti. Temperatura di servizio: 16-18°C.

Cod. 29593

ML. 750



Alto Adige Doc
LAGREIN
Cantina di Caldaro



Vitigno Lagrein. Südtiroler Lagrein. Caratteristiche: il Lagrein si presenta con un colore da rosso rubino a rosso granata carico. Vino dal gradevole profumo di viole e more, al palato è pieno e vellutato con sfumature leggermente asprigne. Consiglio: si accompagna al meglio a cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati. Temperature di servizio: 16-18°C.

Cod. 57998

ML. 750



Alto Adige Doc
MERLOT
Elena Walch



Elegante e suadente, affinato in grandi fusti di rovere di Slavonia
Vino-Vitigno: Merlot
Descrizione: Colore: rubino intenso e concentrato. Profumi: molto densi e concentrati, freschi e speziati con un'elegante nota di piccoli frutti di bosco, accenni mentolati e di cioccolato nero. Gusto: di gran corpo, morbido e rotondo ma bilanciato da una vibrante acidità, da tannini ben pronunciati e accenni speziati. Note: un Merlot ben strutturato e pieno, ma dalla notevole piacevolezza di beva.

Cod. 27115

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Igt Vigneti delle Dolomiti Rosso
FAYE
Pojer & Sandri



Uve da cui è prodotto: Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc-Merlot-Lagrein per il rimanente 50%. Vino di colore rosso granato intenso con riflessi nero-violacei, dal profumo franco e composto, che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono: i piccoli frutti di sottobosco quale ribes nero, lampone, mora, frutta matura (soprattutto ciliege e prugne), e deliziose note di vaniglia, caffè, cacao, accompagnate da sentori di peperone, pepe e cannella. In bocca si rivela un vino elegante, dolce, asciutto, ricco in estratto, piacevolmente tannico molto persistente con un ritorno di note di liquirizia.

Cod. 44515

ML. 750



Igt delle Dolomiti
SAN LEONARDO
Tenuta San Leonardo



Il San Leonardo nasce da un sapiente assemblaggio del vino di tre uve, vinificate ed invecchiate separatamente: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%. Prima dell'imbottigliamento viene effettuato il taglio e le esatte proporzioni vengono decise solamente dopo una severissima degustazione barrique per barrique. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Si esprime con notevole intensità di profumi, dal peperone verde ai piccoli frutti di bosco su fondo di vaniglia. Il gusto è pieno, caldo, di grande rotondità e con una persistenza aromatica intensa molto lunga. Carni rosse, pollame nobile, arrostiti, brasati, stufati di carne, selvaggina e formaggi stagionati. La tenuta all'invecchiamento è 15 anni e più.

Cod. 47850

ML. 750



Igt Teroldego
Castelbert



Vitigno: Teroldego. Colore rosso rubino. Profumo fruttato e intenso. Sapore sapido, di buon corpo. Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e polenta, formaggi stagionati. Temperatura di servizio 16-18°



Cod. 48356

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
SCHIOPPETTINO
Le Vigne di Zamò



Uve: 100% Schioppettino. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Le note olfattive di questo Schioppettino sono inconfondibili, una sensazione di frutta rossa avvolta nel pepe nero, chiodi di garofano e cannella in abbinamento alle note di incenso, cuoio e caffè. Al palato è armonico, complesso, di buona struttura che consente di assaporare tutte le sensazioni olfattive. È un vino che si adatta al medio/lungo invecchiamento. A Vino che rappresenta il nostro territorio e il carattere di questa popolazione, perciò forse un po' selvatico ma affascinante nella sua essenza. Lo Schioppettino sposa tutti i piatti di selvaggina nobile, formaggi di malga stagionati e, a coloro che sono disposti ad osare suggeriamo di abbinare un invecchiato al cioccolato amaro.

Cod. 28977

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
Le Vigne di Zamò



Uve: 100% Refosco dal peduncolo rosso. Dal colore rosso rubino intenso, all'olfatto caldo di mora selvatica, marasca, viola e chiodi di garofano. Dal sapore pieno, rotondo e morbido, con finale brioso che lascia un durevole ricordo. Vino adatto a tutto pasto con salumi, tortelli di carne, pollame come la faraona in diverse maniere, stinco di vitello e formaggi. Temperatura di servizio 18°C.

Cod. 27940

ML. 750



Colli Orientali del Friuli Doc
CABERNET SAUVIGNON
Le Vigne Di Zamò



Uve 100% Cabernet Sauvignon. Rosso rubino cupo di ottimo impatto visivo, al naso una macedonia di frutti rossi con note erbacee e di vaniglia-cacao. Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci. Adatto alla compagnia serale del "bere un buon bicchiere". Sa portare la stessa gioia a tavola accompagnando i piatti "veri" della cucina nostrana, come frico, frittate con il salame e il musetto.

Cod. 27941

ML. 750



Collio Doc
MERLOT
Villa Russiz



Uve: Merlot. Colore rosso rubino. Profumo e sapore leggermente erbaceo. Struttura complessa e morbida, di grande equilibrio. Invecchiando si affina notevolmente e sviluppa un grande bouquet. Gastronomia Adatto a arrostiti, fritti e umidi di carni bianche e rosse (in particolare coniglio e pollame).

Cod. 27481

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Friuli

Isonzo Doc Merlot
MAURUS
Vie di Romans



100% Merlot. Profondità e concentrazione del frutto, aromi di ribes, cacao, cannella e vaniglia. Tannini caratterizzano questa cuvée elegante e piena. Potenzialità di invecchiamento 10-15 anni. Tutte le carni, specie quelle rosse e la selvaggina, ma anche formaggi stagionati.

Cod. 49011

ML. 750



Collio Doc
CABERNET FRANC
Venica



Vitigno: 100% Cabernet Franc
Note olfattive e gustative:
vino di colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato con sentore di erba falciata. ricco di corpo, mediamente alcolico, con caratteristico sapore erbaceo. Affinandosi perde progressivamente l'aggressività e l'erbaceo giovanile. Da accompagnare con: arrosto, selvaggina, cacciagione, piatti di carne robusti, formaggi a pasta dura e invecchiati. Temperatura di servizio: 16°-18°.

Cod. 42252

ML. 750





Igt Rosso
RISERVA DEGLI ORZONI
Russiz Superiore



Vitigni: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 15%, Cabernet Franc 10%.
Colore: rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei.
Profumo: Forte, elegante e complesso in cui spiccano sentori di ribes e mora uniti a delicate note speziate e sentori balsamici.
Gusto: Di notevole potenza al gusto conferma le aspettative riscontrate all'olfatto. Buona, lunga e piacevole la persistenza.

Cod. 60181 ML. 750

Collio Doc
MERLOT
Russiz Superiore



Vitigno: 100% Merlot. Pur non essendo un vitigno autoctono, il Merlot fa parte della tradizione vitivinicola friulana da lungo tempo, essendo stato importato in Friuli nel 1880. Affinamento: Il vino ottenuto viene lasciato affinare dodici mesi in piccole botti di rovere, dopo l'imbottigliamento il vino resta a riposo per circa sei mesi. Colore: Rosso intenso con sfumature granata. Profumo: Fresco e fruttato, presenta fragranze di confettura di frutti di bosco, ciliegia sotto spirito e lampone in equilibrio con un fondo di vaniglia. Gusto: Gusto carico e corposo, risponde perfettamente ai sentori percepiti all'olfatto.

Cod. 47409 ML. 750

Collio Doc
CABERNET FRANC
Russiz Superiore



Vitigno: 100% Cabernet Franc.
Affinamento: Il vino ottenuto viene lasciato affinare dodici mesi in piccole botti di rovere, dopo l'imbottigliamento il vino resta a riposo per circa sei mesi. Colore: Rosso rubino intenso compatto e cupo.
Profumo: Forti sensazioni fruttate e vegetali che spaziano dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora e il ribes nero al vegetale.
Gusto: Al palato risulta essere importante e di classe, con corpo ricco, ampio e piacevole. Mostra una freschezza ben fusa con le note morbide. Lungo nel finale conferma ed amplia l'olfatto.

Cod. 45228 ML. 750

Collio Doc
CARANTAN
Marco Felluga



Il termine "Carantan" deriva da un'antica parola della lingua friulana che significa "ponca", la stratificazione di marna e arenaria di cui è formato il terreno del Collio. Vitigni: Merlot 50%, Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 10%.
Affinamento: Il vino viene lasciato affinare 18-20 mesi in piccole botti di rovere e dopo l'imbottigliamento resta a riposo per circa un anno. Colore: Rosso intenso con riflessi granata. Profumo: Il profumo è forte, elegante e complesso in cui spiccano sentori di lampone e amarena uniti a delicate note speziate. Gusto: Il gusto presenta una ricca complessità che conferma ed amplia tutte le sensazioni percepite all'olfatto.

Cod. 4721 ML. 750

Collio Doc Merlot
VARNERI
Marco Felluga



Vitigno: 100% Merlot. Pur non essendo un vitigno autoctono, il Merlot fa parte della tradizione vitivinicola friulana da lungo tempo, essendo stato importato in Friuli nel 1880. Affinamento: Il vino viene lasciato affinare circa dodici mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia. Colore: Rosso intenso con leggere sfumature granata. Profumo: Il profumo si presenta fresco e fruttato, esprimendo fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito. Gusto: Piacevole e armonico rispecchia i sentori percepiti all'olfatto.

Cod. 47211

ML. 750



Collio Doc
CABERNET SAUVIGNON
Marco Felluga



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon. Affinamento: Il vino viene lasciato affinare circa dodici mesi in grandi e piccole botti di rovere e per circa sei mesi in bottiglia. Colore: Rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Profumo: Il profumo è elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. In finale si coglie una sfumatura di cacao e noce. Gusto: Il gusto discretamente strutturato, morbido, equilibrato e pieno in bocca conferma il fruttato riscontrato all'olfatto.

Cod. 47206

ML. 750



Igt Friuli
RED ANGEL
Jermann



Pinot nero 100%. Vino dal bel colore rosso con toni e riflessi tendenti al violaceo, brillante e limpido. Al naso ricorda i piccoli frutti rossi e i frutti di bosco, una leggera nota di tostatura. Il vino in bocca è morbido ma con un buon corpo è caldo ma fresco ben bilanciato il tannino che non graffia anzi rende questo vino particolarmente vellutato e morbido. Si abbina perfettamente con carne e formaggi di media stagionatura. Primi piatti come minestre e risotti anche con carne selvaggina da piuma e da pelo.

Cod. 27472

ML. 750



Igt Friuli
PIGNACOLUSSE
Jermann



Uvaggio: Pignolo 100%. Vitigno autoctono dal piccolo grappolo che somiglia ad una pigna, da cui il nome. Rosso granato, fitto e splendente. Ricchissimo di profumi con ancor vive note di mora e di prugna affiancate da sentori evoluti di sottobosco, tabacco, pelliccia, carruba, cacao e caffè. Al gusto è splendido. E' robusto, possente, ricco di estratto e di tannini che invadono il palato e lo lasciano intriso di aromi con persistenza infinita.

Cod. 28278

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Friuli

Veritas

I ROSSI



Friuli

Cabernet Sauvignon Lis Neris



100% Cabernet Sauvigno da moderni impianti a spalliera. Colore molto intenso e un frutto concentrato di Cassies e frutti di bosco. In bocca tannini eleganti che danno al vino pienezza e persistenza. Indicato per piatti saporiti a base di carne rossa, grigliata o arrostita in particolare selvaggina e agnello e formaggi piccanti. Temperatura di servizio 18°.

Cod. 49137

ML. 750

12



Grave Doc MERLOT De Plano



Vitigno: Merlot.
Note sensoriali. Colore: rosso rubino intenso, quasi impenetrabile.
Profumo: ampio, elegante, di grande complessità, con sensazioni di prugna fresca, more, mirtillo e ribes, armonicamente sposate a note speziate. Gusto: morbido, strutturato, sanguigno, con tannini dolci a trama fitta, acidità in equilibrio; retrogusto fruttato con richiami di aromi del sottobosco. Abbinamenti: carni rosse, arrosti, selvaggina da piuma, formaggi di media e lunga stagionatura.

Cod. 62176

ML. 750

6



Grave Doc CABERNET SAUVIGNON Victoria



Zona di origine: Friuli Grave
Tipologia: vino rosso fermo
Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Denominazione: DOC Friuli Grave
Gradazione alcolica: 12°

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Aroma intenso, elegante, con note fruttate. Al palato è pieno, avvolgente e vellutato. E' vino da carni rosse, arrosti, pollame, formaggi stagionati. Servire a 18-20°C.



Cod. 47772

ML. 750

6



Grave Doc REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Victoria



Zona di origine: Friuli Grave
Tipologia: vino rosso fermo
Vitigno: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Denominazione: DOC Friuli Grave
Gradazione alcolica: 12°

Vino dal colore rosso granato tendente al violaceo. E' caratterizzato da un profumo intenso, erbaceo, vinoso, con note che ricordano i frutti di bosco. Sapore deciso, tannico e piacevolmente amarognolo. Si adatta a carni grasse e pollame. Servire a 16-18°C.



Cod. 47773

ML. 750

6



Grave Doc
MERLOT
Victoria



Zona di origine: Friuli Grave
Tipologia: vino rosso fermo
Vitigno: 100% Merlot
Denominazione: DOC Friuli Grave
Gradazione alcolica: 12°

Vino dal colore rosso rubino vivace, dotato di un bouquet ricco e fruttato. Sapore equilibrato, secco e armonioso. Questo vino si adatta a piatti di carne rossa, pollame, arrostiti, formaggi stagionati e pesce. Servire a 15°C.



Cod. 47771

ML. 750



Lison-Pramaggiore Doc
CABERNET FRANC
Santa Margherita



Ha toni erbacei evidenti e gradevoli, specie se degustato molto giovane. Intenso, fine, ricco di corpo e di moderata gradazione alcolica, con il tempo acquista un'aristocratica rotondità, assumendo complesse sfumature di spezie. Il Cabernet Franc si accompagna alla selvaggina, come capriolo, lepre, cinghiale. Perfetto con carni di maiale al forno e carni rosse cucinate alla griglia, ma anche con agnello allo spiedo e al forno, selvaggina allo spiedo, stracotti di manzo. Va servito a temperatura ambiente d'inverno, a 15° nella bella stagione, in un bicchiere a gambo alto, con la coppa a forma di mezza arancia, ampio e capace.

Cod. 3481

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Friuli

Lison-Pramaggiore Doc
REFOSCO DAL PENDUCOLO ROSSO
Santa Margherita



Il Refosco è uno dei vitigni friulani più antichi e caratteristici. Originario del Carso o dell'Istria, era già conosciuto ai tempi dei Romani. Il nome "dal peduncolo rosso" deriva dal colore particolare del peduncolo, la parte del grappolo che sostiene gli acini. Caratteristiche organolettiche. Il colore è rosso rubino con lievi note violacee. Il vino ha gusto pieno e pulito, con nota di fondo piacevolmente amaro-gnola. Il profumo ha buona intensità e personalità, con note fruttate di ciliegia e mora nera unite a sensazioni floreali di viola mammola. Abbinamenti gastronomici. È adatto a primi piatti saporiti e minestre di legumi. Ottimo con carni di manzo, capretto, agnello, fegato e fegatini. Temperatura di servizio 16°-18° C.

Cod. 29458

ML. 750



Igt Friuli
VERTIGO
Livio Felluga



Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon
Denominazione: Indicazione Geografica Tipica "Venezia Giulia"
Area di produzione: Friuli Orientale
Note sensoriali: Colore: rosso rubino intenso con riflessi vivi
Profumo: complesso, intenso, fruttato e speziato; sentori di frutta rossa e piccoli frutti neri integrati a spezie dolci, liquirizia e profumi del sottobosco. Gusto: pieno, morbido, strutturato, con tannini dolci in evidente equilibrio con l'acidità che dona una fluidità in linea con un retrogusto fruttato e speziato intenso
Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo e di maiale, agnello e capretto, formaggi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Cod. 28428

ML. 750



Colli Piacentini Doc
GUTTURNIO VIVACE
Bacchini



E' il "principe" dell'enologia piacentina D.O.C.: la tradizione vuole che fosse già apprezzato all'epoca di Giulio Cesare. Prodotto esclusivamente da uve Barbera e Bonarda coltivate nel Piacentino, ha colore rosso rubino brillante, sapore pieno e rotondo, bouquet fine e persistente, corpo robusto ed elegante. Si accompagna perfettamente a minestre saporite nonché a carni rosse. Si beve a temperatura ambiente.

Cod. 28444 ML. 750  

Colli Piacentini Doc
GUTTURNIO CLASSICO
Bacchini



E' il "principe" dell'enologia piacentina D.O.C.: la tradizione vuole che fosse già apprezzato all'epoca di Giulio Cesare. Prodotto esclusivamente da uve Barbera e Bonarda coltivate nel Piacentino, ha colore rosso rubino brillante, sapore pieno e rotondo, bouquet fine e persistente, corpo robusto ed elegante. Si accompagna perfettamente a minestre saporite nonché a carni rosse. Si beve a temperatura ambiente.

Cod. 41045 ML. 750  

Colli Piacentini Doc
GUTTURNIO VIVACE
Pirovano



Zona di produzione: Emilia Romagna. Vitigno: Barbera e Croatina
Caratteristiche: colore rosso intenso con riflessi profondi; profumo avvolgente, armonico e di buona stoffa; sapore abboccato, giovane e vivace. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con primi piatti, arrostiti, selvaggina e brasati.
Temperatura di servizio: 18° - 20°C.




Cod. 44644 ML. 750  

Sangiovese di Romagna Doc Superiore
Le Rocche Malatestiane



Vino ottenuto dal vitigno Sangiovese coltivato nelle colline dell'entroterra Riminese. Il colore è rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei, il profumo ampio e delicato. Il gusto è asciutto, corposo, leggermente tannico. E' indicato con arrostiti di carne, selvaggina, grigliate, pollame nobile e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18-20 gradi.

Cod. 15243 ML. 750  

Lambrusco Reggiano Doc
PRA DI BOSSO
Casali



Lambrusco Reggiano secco doc
Da uve lambrusco Marani, Salamino,
Montericco, Maestri e Ancellotta
Spuma fine e ricca alla miscita
Colore : rosso rubino vivace
Profumo: gradevole e persistente
con sentore di viola. Sapore:
asciutto ma al tempo stesso
fruttato, leggero, fresco e brioso,
gradevolmente armonico 16°C.

Cod. 21037

ML. 750



Igt Colli di Parma
LAMBRUSCO TORCULARIA
Carra di Casatico



Uvaggio: Lambrusco Maestri 90%,
Merlot 10%. Vino rosso ottenuto
dalla vinificazione di uve Lambrusco
Maestri con una piccola percentuale
di Merlot vendemmiate rigorosa-
mente a mano. Il Torcularia Rosso
è un vino luminoso nel colore rosso
rubino carico e la leggera sfuma-
tura di Merlot lo rende ancor più
morbido e armonioso. Abbinamenti:
salumi stagionati e secondi piatti di
tradizione emiliana. Colore: rosso
rubino intenso. Profumo: fruttato e
inabriante. Sapore: succoso, pieno,
morbido e rotondo.

Cod. 29293

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Emilia
Romagna

Igt Emilia
LAMBRUSCO MARCELLO
Ariola



100% Lambrusco Grasparossa.
Il Lambrusco Grasparossa di
Castelvetro DOC "CRU" è un vino
ottenuto dalle mature e dolci uve
dei soleggiati vigneti collinari "Cà
del Fiore". Colore rosso rubino con
riflessi violacei, profumo intenso
e tipico sapore asciutto, sapido di
corpo e caratteristico del vigneto
di provenienza. Va servito fresco a
16 gradi.

Cod. 23589

ML. 750



Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc
AMABILE
Manicardi



Il Lambrusco Grasparossa di Ca-
stelvetro DOC amabile è un vino friz-
zante ottenuto dalle uve più dolci dei
nostri vigneti di collina, che diventa
amabile grazie al mantenimento
di parte dello zucchero originale
dell'uva. Colore rosso rubino con orli
violacei va servito a 15 gradi ed è
particolarmente gradito a fine pasto
con dolci e dessert.

Cod. 15125

ML. 750



Lambrusco Reggiano Doc
AMABILE
Cantine Riunite



Caratteristiche:
Rosso frizzante amabile
Vitigni di origine:
60% Lambrusco di Sorbara,
40% Lambrusco Salamino di
S.Croce. Questo vino amabile nasce
dall'esperienza pluriennale dei
viticoltori reggiani che producono un
Lambrusco di tutto rispetto,
un vino dal colore rosso con intensi
riflessi violacei che conserva una
parte dello zucchero naturalmente
contenuto nell'uva per risultare un
ideale accompagnamento a piatti di
salumi e preparazioni molto grasse
tipiche della cucina emiliana.

Cod. 15116

ML. 750



Barolo Docg
BRICCO ROCCHES
Ceretto



Vitigno: 100% Nebbiolo da selezione
massale. Vino: armonico e delicato
ma anche robusto e vigoroso, dotato
di complessità, eleganza e austerità.
Già a pochi mesi dall'imbottigliamen-
to rivela la sua grandezza, che va
progressivamente aumentando non
appena i profumi floreali della gio-
ventù lasciano posto a eterei aromi
di spezie, cioccolato e tartufo.

Cod. 48051

ML. 750



Barbaresco Docg
BRICCO ASILI
Ceretto



Varietà: 100% Nebbiolo da selezione
massale. Vino: bouquet etereo e
complesso con sfumature di rosa
selvatica, violetta e liquirizia. Sapore
asciutto e carezzevole in bocca.
Può già entusiasmare dopo un
anno di bottiglia, ma le emozioni si
amplieranno con il passare degli
anni. Consigliamo di berlo tra i 3 e i
15 anni. Note: il vigneto di Bricco Asi-
li è stato impiantato nel 1970 su un
appezzamento che da oltre trent'anni
non ospitava colture, un riposo che
ha inciso sulla longevità di invecchia-
mento di questo Barbaresco.

Cod. 49444

ML. 750



Dolcetto d'Alba Doc
ROSSANA
Ceretto



Varietà: Dolcetto. Vino: di colore rosso rubino, ha un profumo delicatamente vinoso, ricco di sentori di fiori e frutta. Sapore asciutto, sottolineato da un lieve ammandorlato, tipico della varietà. Ottimo per le portate di apertura di un pranzo, specie con i piatti della tradizione langarola.
Note: Un nome femminile per questo vigneto alle porte di Alba, da sempre considerato il massimo cru per il Dolcetto d'Alba.

Cod. 47593

ML. 750



Barolo Docg
SERRALUNGA
Giovanni Rosso



Vitigni utilizzati: Nebbiolo 100%. Colore: rosso rubino intenso tendente al granata. Profumo: ampio, etereo e pronunciato con sentori di viola (intenso, nobile, un frutto maturo tendente alla confettura). Sapore: secco, sapido con tannino dolce, lievemente vanigliato con finale persistente.

Cod. 41131

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Nebbiolo d'Alba Doc
OCCHETTI
Prunotto



Varietà: Nebbiolo 100%. Provenienza e suolo: Vigneto Occhetti di Monteu Roero. Alt. 250 m. Esposto a Sud, Sud-Ovest. Sabbie di mare poco profonde, stratificate con livelli ghiaiosi e intercalazioni argillo-calcaree. Note degustative: Colore rosso rubino di buona intensità tendente al granato. Profumo elegante con sentori di lamponi, rosa e liquirizia. Sapore pieno, armonico e di lungo retrogusto.

Cod. 51017

ML. 750



Grignolino d'Asti Doc
PRUNOTTO



Varietà: Grignolino 100%. Provenienza e suolo: Vigneti del Monferrato. Sedentario, ricco di sabbie ed argille calcaree. Note degustative: Colore rosso rubino di media intensità. Profumo fruttato con spiccata nota di spezie e fiori. Sapore asciutto, brioso con un piacevole retrogusto ammandorlato. Vino da bersi giovane. Si accompagna bene con gli antipasti le carni bianche ed i formaggi freschi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16 °C.

Cod. 46014

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Barbaresco Docg PRUNOTTO



Varietà: Nebbiolo 100 %
Note Degustative: Colore rosso granato di buona intensità. Profumo complesso con sentori di frutta rossa e note speziate. Sapore pieno e vellutato con retrogusto persistente. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne e formaggi.
Servire a temperatura di 17°C.

Cod. 27652

ML. 750



Barolo Docg PRUNOTTO



Varietà: Nebbiolo 100 %
Colore rosso granato. Profumo complesso ed ampio con sentori di viola e sottobosco. Sapore pieno e vellutato, molto ben equilibrato. Per le sue caratteristiche di struttura e corposità si abbina bene a piatti di carne, selvaggina e a formaggi.
Servire a temperatura di 17°C.

Cod. 28157

ML. 750



Dolcetto d'Alba Doc PRUNOTTO



Varietà: Dolcetto 100 %
Provenienza e suolo: Vigneti delle zone di Barbaresco, Treiso, Alba e Monforte. Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso. Note degustative: Colore rosso rubino vivace. Profumo vinoso che ricorda fiori e frutta matura. Classico vino Piemontese da tutto pasto, si abbina benissimo ad antipasti e formaggi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16° C, fra il primo ed il terzo anno dalla vendemmia.

Cod. 44977

ML. 750



Barbera d'Alba Doc PRUNOTTO



Varietà: Barbera 100%. Provenienza e suolo: Vigneti della zona di Barbaresco, Treiso, Alba e Barolo. Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso. Note degustative: Colore rosso rubino con riflessi violetti. Profumo vinoso, floreale (rosa) fresco di frutta matura con note speziate dovute al passaggio in legno. Sapore pieno ed armonico. Essendo un vino molto versatile e data la sua rotondità si abbina bene ad un'ampia varietà di piatti, per esempio ai fritti o al bollito di tradizione Piemontese. Servire ad una temperatura di 16°C.

Cod. 47356

ML. 750



Barolo Doc Massolino



Varietà: Nebbiolo Michet e Lampia
E' un Barolo vellutato, delicatamente profumato con sentori di rosa e viola, di grande complessità aromatica. Può essere apprezzato già dopo pochi mesi dalla messa in bottiglia, ma continuerà a migliorare ed a sviluppare la sua eleganza per 15/20 anni.

Cod. 29986

ML. 750



Langhe Doc NEBBIOLO Massolino



Varietà: Nebbiolo.
La maturazione e l'affinamento sono condotti in modo da non alterare la naturale freschezza e fragranza del vino. Si presenta con un colore rosso rubino non troppo intenso, ma assai bello ed invitante; profumo di notevole ampiezza, con ricordi di fiori e piccoli frutti di bosco; sapore secco, equilibrato, armonico e vellutato, gradevole sensazione tannica, retaggio della nobiltà del vitigno Nebbiolo. Sottoposto ad un breve periodo di affinamento in bottiglia, assume toni morbidi e vellutati. Anche se adatto da tutto pasto, esalta in modo particolare primi piatti non molto salsati, grigliate, carni bianche e formaggi a pasta fresca. Il bicchiere ideale è il calice ampio con stelo alto.

Cod. 29317

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Dolcetto d'Alba Doc Massolino



Vitigni: 100% Dolcetto.
Alla vista: rosso rubino carico con riflessi violacei intensi.
Al naso: si impongono prepotentemente profumi freschi, fruttati, dolci ed eleganti. Al palato: ingresso ampio e caldo che si apre poi in molteplici sapori riconducibili ad un vino ricco e concentrato. Prevalgono naturalmente il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto.

Cod. 27343

ML. 750



Barbera d'Alba Doc Massolino



Varietà: 100% Barbera.
Alla Vista rosso violaceo intenso pressoché impenetrabile.
Al Naso elegante, dolce e accattivante, emergono le note fruttate caratteristiche della Barbera con le note vanigliate del legno delle barriques. Al Palato grazie alla sua struttura e alla concentrazione offre al palato sensazioni che solo i grandi vini possono dare; rivela un carattere deciso nella morbidezza data dall'affinamento e dalla raccolta di uve mature.

Cod. 27342

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Barolo Docg
VIGNA RIONDA
Massolino



Vitigno: 100% Nebbiolo. Rosso granato vivace in cui traspaiono sfumature rubino che con il passare degli anni tendono verso l'aranciato. Profumo: presenta un bouquet composito ed etereo di eccezionale ricchezza, armonia e completezza. Gradevole ed intenso fa pensare ai profumi tipici della Langa in cui nasce, al tartufo bianco, ai funghi secchi. Il frutto fresco dei primi mesi spazia, durante l'evoluzione successiva, nell'universo delle spezie. Sapore: gradevolmente asciutto e completo, robusto ed armonico. In bocca si rivela caldo, austero, lungamente persistente; svela stoffa vellutata e nerbo netto; ha razza piena, carattere e straordinaria aristocrazia, concludendo con sentori di liquirizia. Una calda sinfonia di sapori e sensazioni che dona al consumatore attento soddisfazione e piacere.

Cod. 28751

ML. 750



Dolcetto di Dogliani Doc
CURSALET
Gillardi



Varietà: Dolcetto 100%. Note degustative: Colore rosso rubino vivace. Profumo vinoso che ricorda fiori e frutta matura. Classico vino Piemontese da tutto pasto, si abbina benissimo ad antipasti e formaggi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16° C, fra il primo ed il terzo anno dalla vendemmia.

Cod. 49107

ML. 750



Dolcetto di Dogliani Doc
MAESTRA
Gillardi



100% Dolcetto. Note degustative: Colore rosso rubino di media intensità. Profumo fruttato con spiccata nota di spezie e fiori. Sapore asciutto, brioso con un piacevole retrogusto ammandorlato. Vino da bersi giovane. Si accompagna bene con gli antipasti le carni bianche ed i formaggi freschi. Si consiglia di berlo ad una temperatura di 16

Cod. 49106

ML. 750



Langhe Rosso Doc
HARYS
Gillardi



100% syrah 18 mesi in legno Padre dei syrah piemontesi. Pur rispettando l'eccellenza dei grandi Nebbioli di Langa, ha saputo ritagliarsi un ruolo di grande prestigio fra i migliori vini italiani. colore: rosso rubino cupo e una trasparenza spesso impenetrabile alla luce. Profumo: aroma di violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, pepe nero, cioccolato, cacao e cuoio, oltre ad aromi balsamici di eucalipto e mentolo palato: caratterizzato da una sostenuta astringenza - causata dai tannini - con una percezione della struttura piuttosto evidente.

Cod. 49109

ML. 750



Dolcetto D'Alba Doc
Elio Altare



Vitigno: 100% Dolcetto.
Colore: rosso porpora fitto. Sapore: Asciutto, morbido, tannini accennati ma morbidi. Intenso sapore di amarene e ciliegie. Profumo: sentori eleganti di frutta rossa. Abbinamenti: antipasti, primi, carni bianche, formaggi e salumi. Temperatura consigliata: 18°. Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 2 / 3 giorni, breve passaggio in barriques francesi usate per 3 settimane e maturazione in acciaio per 10 mesi.

Cod. 44638

ML. 750



Nebbiolo d'Alba Doc
MOMPISSANO
Cascina Chicco



100% Nebbiolo.
Profumo complesso, aristocratico, elegante con note evidenti di ribes, mirtilli, liquirizia e spezie. In bocca si presenta setoso, caldo con tannini dolci che nobilitano la ricca beva. Sprigiona sensazioni che si evolvono in continuazione passando attraverso il frutto maturo e la vaniglia. E' un grande vino da arrosti e formaggi stagionati.

Cod. 27548

ML. 750



Barolo Docg
DAGROMIS
Gaja



Uvaggi nebbiolo. Affinamento per 12 mesi in barrique e 12 mesi in botti grandi tradizionali. Abbinare: a carni rosse, selvaggina e formaggi. Servire a una temperatura di 18-20°C, dopo averlo aperto almeno 1 ora prima. Il vigneto Dagromis deriva dai vigneti giovani di Nebbiolo nei comuni di La Morra e di Serralunga. I vigneti costituiti da marni argillosi -calcaree hanno altitudine variabile dai 300 ai 450 metri con esposizione a sud-est ed sud-ovest. Il barolo "Dragomis" si presenta di colore intenso. Al racco colpisce la netta nota floreale di piccoli frutti rossi. In bocca è ottima la sua struttura e la sua morbidezza.

Cod. 46013

ML. 750



Langhe Doc
SITO MORESCO
Gaja



Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5%. Il Sito Moresco combina la complessità e la longevità del Nebbiolo con la raffinatezza del Cabernet e del Merlot. Dal profumo fine, di grande purezza, carico di piccoli frutti rossi, ha sapore fruttato ed elegante, con una bella armonia in bocca. Il finale è fresco, con tannini molto fini e setosi, che lo rendono idoneo per un pronto consumo.

Cod. 46000

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Veritas

I ROSSI



Piemonte

Langhe Doc
CREMES
Gaja



Dolcetto 50% e Pinot nero 50%.
Dolcetto dai bei riflessi rosso
purpurei, che al naso ci regala una
buona concentrazione di frutta, di
confettura di ribes, di amarena e di
fragola. In bocca si mostra equilibra-
to, elegante, di buona complessità,
con una piacevole e persistente
sensazione ammandorlata finale.

Cod. 46001

ML. 750

12



Barbera d'Asti Docg
CANTAMERLI
Pico Maccario



Vitigno: Barbera.
Colore rosso rubino molto intenso
con riflessi granata. Profumo ampio,
ricco e complesso, con numerosi
sentori di frutti di bosco e in sottofon-
do note di vaniglia, liquirizia e cacao.
Sapore pieno, poderoso, di grande
struttura ma allo stesso tempo
elegante e sensuale, armonico e
molto persistente. Accompagna
grandi piatti di carne, arrostiti, anche
con salse, formaggi stagionati.

Cod. 61356

ML. 750

6



Barbera d'Asti Docg
TRE ROVERI
Pico Maccario



Vitigno: Barbera.
Colore rosso rubino violaceo.
Colpisce per profumi molto netti di
ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il
sapore in bocca è profondo, pieno,
armonico, con un finale lungo che
mantiene la persistenza gustativa e
termina con mandorla. Eccellente,
equilibrato, fragrante, di ottima
bevibilità. accompagna primi a base
di pasta, secondi di carne bianca o
rossa, formaggi e insaccati.

Cod. 61303

ML. 750

6



Barbera Frizzante
ATIPICO
Pico Maccario



Vitigno: Barbera.
Colore rosso rubino violaceo
sgargiante, schiuma briosa, legger-
mente frizzante. Profumo fragrante,
prorompente e vinoso, con numerosi
sentori di frutta rossa. Sapore stra-
ordinariamente vivace, molto fresco,
"allegro e incontentibile", buon corpo
e morbida stoffa. Questo barbera
ben si accompagna a piatti di salumi,
pastasciutte in genere e con intingoli
saporiti. Perfetto con bolliti, grigliate
miste, arrostiti e umidi di carni rosse,
e con cacciagione delicata.

Cod. 61302

ML. 750

6



Barbera d'Asti Docg
LAVIGNONE
Pico Maccario



Vitigno: Barbera.
Caratteristiche: colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; si evidenziano in particolare sentori di frutta rossa e piccoli frutti, di sottofondo alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia. Sapore generoso, di gran corpo e notevole struttura, perfetto amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto del legno, in un insieme di grande morbidezza e gran classe. Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.

Cod. 61301

ML. 750



Barbera d'Asti Docg
CA' DI PIAN
La Spinetta



Vitigno: 100% Barbera. Colore: granato con riflessi violacei. Profumo: sentori di frutta che ricordano la ciliegia ed il cassis. Palato: in bocca fruttato, fresco e vinoso rotondo e molto piacevole. Evoluzione: 10-15 anni. Formati disponibili: 750 ml. Abbinamenti: tutti i tipi di antipasti e formaggi a pasta molle. Invecchiamento: interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 12 mesi. Imbottigliamento: dopo l'affinamento il vino viene trasferito in vasche d'acciaio per circa 6 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia per 12 mesi. Accorgimenti non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni. Disponibilità: 20 mesi dopo la vendemmia.

Cod. 49521

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Barbaresco Docg
VIGNETO BORDINI
La Spinetta



Vitigno: 100% Nebbiolo. Vigneto: Nome/ubicazione: Bordini, Neive. Colore: rosso granato. Bouquet: floreale e fruttato con sentori di rose, violette, lampone e menta. Palato: la bocca è equilibrata con fini tannini e grande eleganza con un lungo finale. Evoluzione: 20 - 25 anni. Abbinamenti: ideale con cibo grigliato, carni rosse elaborate e selvaggina. Affinamento: Barriques francesi di media tostatura, 50% nuove e 50% di secondo passaggio per 20 - 22 mesi. Imbottigliamento: trasferito in vasche di acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento, in bottiglia 12 mesi prima della commercializzazione. Peculiarità: nessuna filtrazione o chiarifica. Commercializzazione: 3 anni dopo la vendemmia.

Cod. 49523

ML. 750



Langhe Doc
NEBBIOLO
La Spinetta



Vitigno: 100% Nebbiolo. Colore: rosso granato. Profumo: spiccano sentori di petali di rosa e fiori di ciliegia. Palato: caldo ed equilibrato con tannini vellutati e grande eleganza. Evoluzione: 15 anni. Formati disponibili: normale. Abbinamenti: arrostiti, carni rosse elaborate e selvaggina. Invecchiamento: interamente in barriques francesi nuove di media tostatura per 12 mesi. Imbottigliamento: il vino viene trasferito in seguito in vasche d'acciaio per circa 2 mesi e poi imbottigliato, segue un affinamento in bottiglia per altri 2 mesi. Accorgimenti: non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni. Disponibilità: 16 mesi dopo la vendemmia.

Cod. 49522

ML. 750





Barbera del Monferrato Frizzante Doc
LA MONELLA
Braida



Vitigno 100% Barbera.
Colore rosso rubino violaceo sgar-
giante, schiuma briosa, leggermente
frizzante. Profumo, fragrante, prorom-
pente e vinoso, con numerosi sentori
di frutta rossa. Sapore straordinaria-
mente vivace, molto fresco, "allegro e
incontenibile", buon corpo e morbida
stoffa. Temperatura di servizio: 10-12
° C in primavera-estate, 18° C in
autunno-inverno Consigliato con i
seguenti piatti: Vino da tutto pasto,
predilige i salumi, e' ottimo con carni
grasse o molto condite, formaggi a
pasta dura.

Cod. 48478

ML. 750



Barbera d'Asti Docg
BRICCO DELLA BIGOTTA
Braida



Varietà: barbera. Vigneti: Cru in
Rocchetta Tanaro.
Fermentazione: macerazione sulle
bucce per 20 giorni. Maturazione: 18
mesi di affinamento in barriques ed
1 anno in bottiglia. Caratteristiche:
colore rosso rubino granata con
riflessi violacei. Profumo ricco,
intenso e persistente, molto ben
evoluto, con sensazioni di liquirizia,
viola, prugna e vaniglia. Sapore:
porge un mix frutto-spezie dal
torrefatto allo speziato deciso molto
ben equilibrato, vigoroso ed intenso.
La ricchezza dell'espressione si
deve alle spezie che avvolgono la
polpa della prugna matura (frutto più
evidente), donando suadenza e po-
tenza. Accompagna arrosti di carne,
cacciagione e selvaggina, formaggi
a pasta dura. Servire a 17-18°C.

Cod. 47963

ML. 750



Barbera d'Asti Docg
BRICCO DELL'UCCELLONE
Braida



Prodotto con uve: 100% Barbera.
Colore: Colore rosso rubino
molto intenso con riflesso granato.
Profumo ricco, complesso, di
notevole concentrazione e spessore.
Si evidenziano in particolare sen-
tori di frutta rossa e piccoli frutti ; di
sottofondo alcune spezie mentose,
vaniglia e liquirizia. Sapore asciutto,
generoso, di gran corpo e notevole
struttura, perfetta amalgama dei
caratteri del vitigno e dell'apporto del
legno, in un insieme di grande mor-
bidezza e gran classe, lunghissima
persistenza aromatica. Temperatura
di servizio: 17-18°C. Consigliato
con i seguenti piatti: Grandi piatti
di carne, arrosti, anche con salse,
formaggi stagionati.

Cod. 15236

ML. 750



Barbaresco Docg
NUBIOLA
Pelissero



Vitigno: Nebbiolo.
Affinato per 18 mesi in barrique
(80% nuove) e nove mesi in bottiglia
si cerca di ottenere concentrazione
frutto complessità tannica morbida
ed avvolgente. La volontà è quella di
fare un vino innovativo cercando di
mantenere ed esaltare al massimo
quelle che sono le grandi qualità
del Nebbiolo. Colore intenso ed
ampio di un bel rosso rubino si
esprime all'olfatto con note fruttate
di lampone e ciliegia accompagnate
e ben armonizzate con suadenti
note legnose come la vaniglia. In
bocca si presenta vellutato, ampio
ed avvolgente con tannini dolci
e persistenti. La grande struttura
polifenolica del Nebbiolo ed il giusto
rapporto acido tannico di questo vino
sono sinonimi sicuramente di lungo
invecchiamento.

Cod. 28994

ML. 750



Barbera d'Asti Doc
LA LUNA E I FALÒ
Terre da Vino



Vitigni utilizzati: Barbera 100 %
Gradazione alcolica: 13.50 % vol.
Temperatura di degustazione:
18 - 20° C. Caratteristiche organo-
lettiche: Colore: porpora con riflessi
rubino. Profumo: intenso e armonico
con sentori di viola, liquirizia e
vaniglia. Sapore: asciutto, morbido e
pieno con delicato fondo di vaniglia
e frutti di bosco che sostiene il
persistente finale.

Cod. 28442

ML. 750



Langhe Doc
OLTRE...
Pio Cesare



Le uve di Nebbiolo e di Barbera,
come quelle di Cabernet e Merlot,
provengono da vigne di proprietà
situate in posizioni particolarmente
vocate nelle zone del Barolo e del
Barbaresco. OLTRE fonde la nobile
autorevolezza del Nebbiolo ed il
vibrante carattere del Barbera con le
succulenti note fruttate del Cabernet
e del Merlot che seppur utilizzati in
percentuali ridotte, rispetto a Nebbio-
lo e Barbera, conferiscono al vino ul-
teriore spontaneità ed immediatezza.
OLTRE viene vinificato nelle storiche
cantine di Alba percorse e delimitate
dalle vecchie mura romane della
città. Prima di mettere OLTRE in
bottiglia il vino viene affinato per più
di due anni in botti e in barriques
di rovere francese, così come viene
fatto per i vini classici di Pio Cesare
(Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e
Barbera).

Cod. 56470

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Barbera d'Alba Doc
FIDES
Pio Cesare



Varietà: Barbera 100%.
Vigneti: "Fides", Fede in latino,
esprime la grande passione e
fede che la Famiglia Pio ha ed
ha sempre avuto per la Barbera
cresciuta nella zona del Barolo.
È stato un vero e proprio atto di
fede voler piantare Barbera nella
nostra vigna del Colombaro a
Serralunga d'Alba, dove invece
avremmo potuto piantare il
Nebbiolo e farne un grande Barolo.
Affinamento: immediatamente dopo
la svinatura, soggiorno in legni
francesi piuttosto tostati per 20
mesi. Per l'80% in barriques e per il
20% in botte nuova da 20 ettolitri.
Note: corpo, struttura,
concentrazione, frutto maturo,
polpa, spezie. Armonia e lunga vita
prodotto in piccola quantità e solo
in annate di particolare pregio.

Cod. 42167

ML. 750



Barbera d'Alba
PIO CESARE



Varietà: Barbera 100%.
Affinamento: in legni di rovere
francese per 18 mesi circa.
Il 30% in barriques di media
tostatura ed il 70% in botti
da 20 a 50 ettolitri.
In bottiglia per alcuni mesi.
Note: le uve Barbera provenienti
dalla zona del Barolo conferiscono
alla nostra Barbera caratteri
di piena struttura, carnosità,
complessità, morbidezza, sentori di
frutto molto maturo,
spezie e una lunga vita.

Cod. 42169

ML. 750





Barbaresco Docg
Pio Cesare



Varietà: Nebbiolo 100%.
Vigneti: le vigne di proprietà della Famiglia Pio a Treiso: la Cascina Il Bricco e le Vigne di San Stefanetto.
Vinificazione: in acciaio, a temperatura controllata.
Circa 20 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento: 28 mesi circa in rovere francese: barriques per circa il 35% e per il 65% botti da 20 a 50 ettolitri. Sei mesi in bottiglia. Note: Un Barbaresco di stile molto classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato, si mescolano a tannini presenti ma non sovrastanti. Di buona struttura e concentrazione. Di lunga vita.

Cod. 43527

ML. 750



Barolo Docg
ORNATO
Pio Cesare



Uve da cui è prodotto: Nebbiolo.
Resa in vino: 65%. Affinamento: almeno due anni vengono trascorsi nelle grandi botti di rovere. Caratteristiche organolettiche: il frutto del lungo affinamento, grazie soprattutto alle doti naturali di questo prodotto, si sostanzia in un vino ricco di struttura, pieno e robusto, in grado di resistere bene negli anni. Nel calice, il Barolo è vino affascinante sin dal colore, rosso rubino con riflessi granata che, col tempo, si fanno aranciati. Il profumo è netto e intenso, ampio, con sentori tipicamente di fiori appassiti, spezie, foglie secche e sottobosco. Abbinamenti consigliati: ideale l'accostamento a piatti di carni rosse, più o meno importanti a second dell'annata, e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare l'amichevole conversare di fine pasto.

Cod. 43891

ML. 750



Grignolino del Monferrato
Casalese Doc
Pio Cesare



Varietà: Grignolino 100%. Affinamento: circa sei mesi in serbatoi di acciaio, a temperature piuttosto basse. Note: speziato, sapido, frutto maturo, di media struttura, ma di grande fragranza. Ottimo con il pesce. Va servito leggermente fresco.

Cod. 48995

ML. 750



Borolo Docg
Pio Cesare



Uvaggio: 100% Nebbiolo.
Colore rosso granato. Profumo ampio, complesso, elegante ricordante rosa, frutta matura, tartufo e spezie. Il sapore è asciutto, pieno, generoso, armonico e vellutato. Vino di stoffa aristocratica (nelle migliori annate, può portare in etichetta la menzione "Riserva").

Cod. 42166

ML. 750



Langhe Doc
NEBBIOLO
Pio Cesare



Varietà: Nebbiolo 100%. Affinamento: in acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento, di solito a marzo. Non "Tocca" il legno. Note: profumi di ribes, frutto polposo, quasi dolce, tannini discreti, rotondità, fragranza, freschezza ma anche compattezza e serietà. Può durare nel tempo esaltando l'austerità del nebbiolo. Servire fresco di cantina.

Cod. 43525

ML. 750



Dolcetto d'Alba Doc
Pio Cesare



VARIETÀ: DOLCETTO 100%
VIGNETI: Dai vigneti di proprietà della Famiglia Pio a Serralunga d'Alba (Cascina Ornato), Grinzane Cavour (Cascina Gustava), Treiso (Cascina Il Bricco) e da quelli di alcuni viticoltori, fornitori storici di Pio Cesare, che da decenni producono le loro uve per la Famiglia Pio. VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata. 10 giorni di macerazione sulle bucce. AFFINAMENTO: In acciaio fino all'imbottigliamento, nel mese di Marzo. NOTE: Fresco, fruttato, fragrante ma di buon corpo e struttura, spezie, frutto maturo, buona rotondità. Servire fresco di cantina.

Cod. 47968

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Barbera Asti Doc
Bricco Serrato



Zona di produzione: Piemonte
Vitigno: Barbera
Gradazione Alcolica: 12% Vol
Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi violetti; profumo elegante, di buona intensità; sapore ben strutturato, sapido e caldo con retrogusto persistente.
Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con arrosti di carne rossa e con i formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18° - 20°C.



Cod. 28532

ML. 750



Dolcetto del Monferrato Doc
Duca di Aleramo



Zona di produzione: Piemonte.
Vitigno: Dolcetto. Gradazione Alcolica: 12°. Caratteristiche: vinificato da uve Dolcetto, vitigno classico piemontese. Di colore rosso rubino con riflessi violetti. Vino fruttato, armonioso ed equilibrato. Abbinamenti gastronomici: è bene degustarlo con primi piatti saporiti, carni lessate ed arrosti. Stappare qualche tempo prima di servirlo. Temperatura di servizio: 18°.



Cod. 44861

ML. 750





Barolo Docg
Uva'



Vitigno 100% Nebbiolo.
Alla vista: rosso granato con intensità variabile in relazione all'annata. Al naso: le uve provengono da diverse sottozone di Serralunga e, proprio per questo motivo, conferiscono una gamma di profumi molto ampia che può andare dalle accattivanti note speziate a quelle più dolci, floreali e fruttate. Al palato: molteplici le sensazioni, ci troviamo di fronte ad un vino corposo, classico e ben strutturato che non teme l'invecchiamento e rappresenta in modo egregio il carattere importante delle nostre terre.



Cod. 62036 ML. 750

Barbaresco Docg
Uva'



Varietà: 100% Nebbiolo.
Colore intenso ed ampio di un bel rosso rubino, si esprime all'olfatto con note fruttate di lampone e ciliegia accompagnate e ben armonizzate con suadenti note legnose come la vaniglia. La cornice aromatica oltre alle tipiche note di rosa si completa con note di salvia, menta, timo, camomilla, costanti negli anni tanto da costituire quasi il marchio di fabbrica di questo terreno. In bocca si presenta vellutato ampio ed avvolgente con tannini dolci e persistenti. La grande struttura polifenolica del Nebbiolo ed il giusto rapporto acido tannico di questo vino sono sinonimi sicuramente di lungo invecchiamento.



Cod. 62035 ML. 750

Nebbiolo d'Alba Doc
Uva'



Un classico vino rosso piemontese ottenuto da uve di Nebbiolo, provenienti da vitigni situati nel territorio della Provincia di Cuneo. Il Nebbiolo d'Alba DOC ha un sapore deciso e armonico al palato. Ottimo con i primi piatti consistenti, le carni rosse e i formaggi.



Cod. 62034 ML. 750

Dolcetto Monferrato Doc
Uva'



Il Monferrato Dolcetto DOC racchiude i sapori, la tradizione e la cultura del vino piemontese. Ottenuto con uve di Dolcetto provenienti da vitigni del Monferrato astigiano, il sapore morbido ne fa un vino rosso ideale con antipasti di carne e a tutto pasto.



Cod. 62031 ML. 750

Barbera d'Asti Docg
Uva'



Barbera d'Asti DOCG, un vino piemontese apprezzato in tutto il mondo, ottenuto da un vitigno storico della zona di Asti: la Barbera. Intensità, carattere e tradizione per un vino rosso da gustare con salame, affettati, carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.



Cod. **62030**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

Rossese di Dolceacqua Doc
Foresti



Vitigno: Rossese di Dolceacqua
In una ristretta zona dell'estremo ponente ligure, a ridosso del confine francese, un limitato numero di vignaioli continua con abnegazione l'antica coltura di questo grande vitigno. La gran parte delle uve pigiate danno origine ad un vino color rosso rubino, dal timbro brillante, profumato di rosa e di viola, dal sapore asciutto e gradevolmente ammandorlato, da consumarsi anche giovane pur migliorando nei primi tre anni.

Cod. **28992**

ML. 750



Colli di Luni Doc
AUXO
Lunae Bosoni



Vitigno: Massareta, Albarossa, Alicante. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: ricco di carattere, con note speziate e di more di rovo. Sapore: armonico e persistente, di grande eleganza. 14/16 °C. Abbinamenti: Antipasti di terra, salumi e carni rosse.

Cod. **47362**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Liguria

Veritas

I ROSSI



Liguria

Colli di Luni Doc
NICCOLO V
Lunae Bosoni



Uve: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera. Note organolettiche: di colore rosso rubino con sfumature porpora. Il profumo è intenso e complesso con sentori di speziati di pepe nero e cannella e uno sfondo di terra bagnata e cuoio. Evidenti anche le note di frutti rossi maturi. In bocca è caldo, suadente, di grande personalità. La sua buona mineralità garantisce un finale piacevolmente asciutto. Abbinamenti: ottimo con piatti importanti di carne quali bistecca alla fiorentina, cacciagione e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18/20°C. Modalità e durata dell'affinamento: 12 mesi in barriques e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Cod. 47367

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana Doc
EBO
Petra



Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot. Colore rosso rubino di media intensità, limpido. Profumo intenso con centralità di frutti rossi, la ciliegia, l'amarena e la prugna delineano il profilo gustativo del vino; fusione metallifera addolcita dal frutto, forte equilibrio naso-bocca. Spicca il sentore d'eucalipto e altre note balsamiche. Sapore pieno, morbido e di buona persistenza. Ottima l'armonia tra acidità e tannini molto ben ordinati. Fresco il finale in cui ricompaiono sentori di mora e frutta secca.

Cod. 60105

ML. 750



Igt Toscana
QUERCEGOBBE
Petra



Uvaggio: 100% merlot. Colore rosso rubino intenso, con vivaci note cromatiche. Profumi ricchi di frutta rossa, con sottili note speziate e sentori balsamici di mirto e eucalipto. Di grande eleganza gustativa grazie alla piacevole sapidità e mineralità, elegante e profondo con tannini fini e di grande estensione gustativa e olfattiva; corpo, alcool e acidità sono tutti ben evidenti ed in equilibrio. La persistenza è lunga, vigorosa e armonica nel retrogusto.

Cod. 60108

ML. 750



Igt Toscana
PETRA
 Petra



Uvaggio: Merlot, Cabernet sauvignon. Colore: rosso granato con sfumature intense, concentrato e molto limpido. Profumo: molto intenso, complesso, alcolico ma, al contempo, decisamente elegante e persistente. Si avvertono frutti rossi e confetture, un'esplosione di ciliegie e marasche, sentori di minerali e ottimi i vegetali. Note di vaniglia e cacao completano e danno pienezza al bouquet. Sapore: corposo, importante, intenso, avvolgente ed equilibrato; dà pienezza toccando tutti i 4/4 della lingua. I tannini sono rotondi, dolci e non eccessivamente aggressivi, sono ben amalgamati con l'acidità, la sapidità e l'alcool. Molto buona la persistenza aromatica che denota l'importanza di questo vino.

Cod. **27859**

ML. 750



Bolgheri Doc
SASSICAIA
 Tenuta San Guido



Vitigni: Cabernet Sauvignon e Merlot. Il colore è imponente un rosso rubino fitto ed austero, con riflessi che tendono dal violaceo al granato. Al naso si palesa etereo importante molto complesso, con note varietali di frutti di bosco che virano fino al caffè e al caramello. I profumi sono da scoprire dopo un adeguato periodo di decantazione. Al palato è ampio complesso e di grandissima qualità, i sapori sono molteplici partendo dai frutti. A bacca rossa ai sentori secondari fino a quelli terziari. Un vino che si abbina perfettamente a piatti di carne e con formaggi di lunga stagionatura.

Cod. **28021**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
GUIDALBERTO
 Tenuta San Guido



Ottenuto con uve di cabernet sauvignon 45% e merlot 45% e sangiovese 10%. Rubino fitto, con note olfattive di frutti neri, spezie dolci di eucalipto. Impianto gustativo importante, con tannini autorevoli ma morbidi, ben sorretti dall'alcol che trasporta, nel finale lungo, ancora note balsamiche.

Cod. **28099**

ML. 750



Igt Toscana
LE DIFESE
 Tenuta San Guido



Uve: Sangiovese (80%), Cabernet (20%).
 Temp. di servizio 16° - 18°C.
 Portate Cacciagione e Selvaggina, Carni Rosse. Ideale con Carni alla Griglia, Carni Rosse Arrosto, Cinghiale, Cinghiale Arrosto.
 Note di Degustazione:
 il vino si presenta di un colore rosso rubino di buona intensità. Al naso il frutto si manifesta in maniera molto evidente ed alquanto complessa. In bocca il vino si dimostra di buona struttura, di grande accessibilità e di grande piacevolezza.

Cod. **28100**

ML. 750





Igt Toscana
MASSETO
Tenuta dell'Ornellaia



Vitigno 100% Merlot.
Il Masseto esprime una grande complessità aromatica con le tipiche note di prugna e ciliegia nera, ma anche toni floreali e sottilmente tostati. In bocca la ricchezza della frutta matura è sostenuta da una struttura tannica densa e larga e una fresca acidità. L'equilibrio tra l'opulenza, la potenza e l'eleganza ne fanno un'espressione classica del suo territorio, unico nel suo genere a Bolgheri e in Toscana.

Cod. 28362

ML. 750



Bolgheri Superiore Doc
ORNELLAIA
Tenuta dell'Ornellaia



60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Le condizioni ideali di maturazione delle uve hanno prodotto un connubio perfetto di maturazione, complessità di gusto e finezza. L'unione dell'opulenza vellutata del Merlot con l'elegante e complessa struttura tannica dei Cabernet, resa più intensa da una piccola aggiunta di Petit Verdot, crea un equilibrio perfetto.

Cod. 29902

ML. 750



Bolgheri Doc
LE SERRE NUOVE
Tenuta dell'Ornellaia



40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. Il vino mostra l'unione dei due caratteri. Il colore è di una tonalità vivace ma allo stesso tempo di intensità profonda. Le sensazioni aromatiche regalano all'olfatto note di frutta fresca e dolce che si allungano sui toni dello speziato e della menta. L'assaggio stimola tutto il palato con la dolcezza vegetale del merlot che viene sorretta dalla polpa di grandi Cabernet sauvignon e Cabernet Franc.

Cod. 28361

ML. 750



Igt Toscana
LE VOLTE
Tenute dell'Ornellaia



Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%. Prodotto in totale simbiosi con la filosofia della Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte è un vino Toscano che parla la stessa lingua (o usa gli stessi vocaboli) di Ornellaia. Si esprime con delle ampie note fruttate e leggermente speziate. Rotondo e pieno in bocca unisce la generosità mediterranea del Sangiovese alla struttura del Cabernet Sauvignon e ai toni più morbidi del Merlot, facendone un vino di grande piacevolezza.

Cod. 28360

ML. 750



Igt Toscana
PALEO
Le Macchiole



Composizione: 100% Cabernet Franc. Caratteristiche organolettiche. Colore rosso rubino profondo. Ha sentori di ribes nero, caffè, tè verde e speziatura. È un vino consistente: palato molto ricco e profondo, con tannini molto fitti. Vino di carattere e lungo invecchiamento. Affinamento 14/16 mesi in barrique nuove, 90% da 225 lt, 10% da 112 lt.

Cod. 44518

ML. 750



Igt Toscana
MESSORIO
Le Macchiole



Composizione 100% Merlot
Vigneti Casa Vecchia 1983, Puntone 1993, Casa Nuova 1998, Vignone 1999. Primo anno di produzione 1994. Composizione del terreno: i vigneti si estendono su terreni argillosi e di medio impasto con presenza di scheletro di origine alluvionale e frammenti di natura calcarea. Produzione media per pianta 800 gr. Sistema di allevamento Cordone speronato doppio, guyot. Vendemmia 1° - 2° settimana di Settembre. Vinificazione Fermentazione e macerazione 20 gg ca. Affinamento 16/18 mesi in barrique nuove, 50% da 225 lt, 50% da 112 lt. Caratteristiche organolettiche. Colore rosso rubino profondo. Profumi di lampone, ribes e tè; equilibrio tra speziatura e frutta rossa. Aromi molto persistenti con finale e tannini dolci. Vino ricco e intenso da lungo invecchiamento.

Cod. 44519

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
SASSOALLORO
Biondi Santi



Vitigni: Sangiovese fino al 100% possono concorrere altri vitigni a bacca rossa autorizzati, da soli o congiuntamente fino al 5%.
Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Carattere: vino dall'odore vinoso, sapore asciutto caldo, leggermente tannico con note di frutta; armonico equilibrato. Abbinamenti gastronomici: vino indicato con minestre saporite, carni arrosto e formaggi non stagionati. Degustazione: vino da breve invecchiamento servire alla temperatura di 18 c.

Cod. 24226

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
TENUTA GREPPO
Biondi Santi



100% Sangiovese
Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Il profumo è ampio e complesso con note di ciliegia, frutta a bacca rossa e piacevoli sentori di caffè e cacao. Ha ottima struttura e complessità, bilanciato, con tannini morbidi e vellutati ed un finale molto persistente.

Cod. 27522

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Chianti Classico Docg Fontodi



Prodotto con uve Sangiovese si affina 12 mesi in botti di rovere di varia capacità (botti da 20 ettolitri e barriques). Colore : rubino carico, con leggeri riflessi granata. Profumo : ampio ed intenso, con note di piccoli frutti neri di bosco e con piacevole sentore di legno nobile, vaniglia e cacao. Sapore : asciutto, ben strutturato, austero ed elegante; buona l'armonia fra le componenti tannica e acidica e quelle responsabili della morbidezza (alcol e glicerina); ottima la persistenza al palato. Gradazione alcolica: 12-13%. Accostamenti: vino da tutto pasto, particolarmente adatto per accompagnare minestre asciutte, carni di tutti i generi e formaggi non troppo stagionati. Temperatura di servizio: 16-18°C.

Cod. 28441

ML. 750



Chianti Classico Riserva VIGNA DEL SORBO Fontodi



Uvaggio: 90% di Sangiovese completato da un 10% di Cabernet Sauvignon a barrique (nuove al 60%) si sente con note dolci ma non stucchevoli ma ciò che colpisce è un fruttato maturo interessantissimo e invitante che lo marca in maniera lodevole. In bocca ha corpo stile e la personalità ma ovviamente manca ancora di quell'equilibrio mirabile tra sangiovese e cabernet che verrà fuori con ancora un paio di anni di evoluzione in bottiglia. Così com'è oggi un grandissimo vino da abbinamento con piatti forti e decisi ma ovviamente un pò troppo giovani per essere degustato da solo.

Cod. 44523

ML. 750



Igt Toscana FLACCIANELLO DELLA PIEVE Fontodi



Vitigno: 100% Sangiovese
Di un magnifico rosso rubino, compatto e consistente, è il sangiovese elegante e di razza nelle annate migliori. Spettacolare il significato balsamico e speziato iniziale come vaniglia, chiodi di garofano e cacao, che scorre quasi fruscante e lascia la scena a viola, amarena, more di rovo e di gelso, melograno con note di tabacco e humus in sottofondo. A colore e morbidezza rispondono armoniosamente tannini finissimi e freschezza pronunciata. Di grandi volumi, di una concentrazione non scevra da eleganza che suscita, anche nell'ultimo sorso, un'impressione di perfetto equilibrio tra tutti gli elementi che contribuiscono a rendere il Flaccianello un grande vino.

Cod. 44524

ML. 750



Igt Colli della Toscana Centrale CASE VIA Fontodi



Colore rubino violaceo, profondo, impenetrabile, con un'impressionante consistenza, polposità e grassezza, il Syrah Case Via mette in mostra un naso denso, esplicito di more mature, cassis, rosa, confettura di visciole su fondo di cannella e altre spezie dolci, con una lieve sfumatura di pepe rosso. Al gusto, il vino mette in scena un magnifico spettacolo all'insegna della dolcezza, con una magnifica struttura tannica presente ma vellutata e discreta. La beva è setosa, estremamente godibile, raffinatissima nell'eco fruttata e speziata che ne amplifica la persistenza.

Cod. 28325

ML. 750



Chianti Classico Docg
BERARDENGA
Felsina



Vitigno: Sangiovese.
Colore: rosso granato intenso.
Profumo: prevalenza di note di vaniglia e liquirizia. Fruttato, prugna, ribes e amarena. Gusto: asciutto e vinoso. Appare di un'incredibile morbidezza vellutata. Il tannino è soffice ed elegante. Di buon corpo con sentori di ciliegia durone, frutti rossi maturi, tabacco e legno.
Abbinamenti: arrostiti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina e formaggi stagionati.

Cod. 62206

ML. 750



Chianti Docg
COLLI SENESI
Felsina



Vitigno: Sangiovese.
Colore: rosso granato intenso.
Profumo: fruttato con note speziate di pepe bianco, ginepro e tè nero. Sentori di mora.
Gusto: elegante, di importante struttura. Caldo con aromi delicati di legno stagionato, liquirizia, frutti rossi sotto spirito. Finale equilibrato e persistente. Abbinamenti: paste con sughi tradizionali. Carni alla griglia.

Cod. 62205

ML. 750



Chianti Classico Riserva Docg
RANCIA
Felsina



Vitigno: Sangiovese 100%.
Se c'è un luogo privilegiato per avere una visione d'insieme di Felsina e di tutto il territorio circostante, è proprio il vigneto dell'antico podere Rancia, situato oltre 410 mt sopra il livello del mare, le cui uve vengono vinificate (e imbottigliate) separatamente. Questo vigneto, interamente all'interno del Chianti Classico, manifesta le caratteristiche climatiche e di suolo di una terra che si apre su tutta la valle di Siena e si raccorda, non solo idealmente, alle zone di Montalcino, di Montepulciano e della Maremma. Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo speziato con note floreali e frutti di sottobosco. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, di buona struttura e razza.

Cod. 44504

ML. 750



Igt Toscana
FONTALLORO
Felsina



Vitigno: Sangiovese in purezza 100%. Il Fontalloro è il vino che meglio esprime l'identità di una terra caratterizzata da un confine: quello che attraversa il territorio di Felsina e lo rende così unico. I vigneti da cui provengono le uve si trovano infatti uno all'interno del Chianti Classico (l'antico vigneto Fontalloro, situato nella parte alta di Felsina) e due al di fuori del confine. Colore rosso rubino con buona intensità e ricchezza in tonalità di colore. Profumo speziato, con note accentuate di tabacco e terra bagnata (ma anche polvere di terra). Al palato riflette una buona tannicità e consistenza dei tannini, mediamente morbidi, per il giusto e necessario periodo di affinamento. Buona consistenza, struttura e razza al retrogusto. Grande longevità nelle grandi annate.

Cod. 44505

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana



Chianti Classico Docg
Castello di Ama



Vitigno: 100% Sangiovese proviene da un'attenta selezione delle uve migliori al momento della vendemmia, con particolare attenzione al Sangiovese toscano. L'affinamento, in bottiglie coricate, avviene in locali a temperatura controllata per un minimo di sei mesi. Riserva di gran classe che si impone in un crescendo di sensazioni organolettiche eccellenti. La veste è tonalità amaranto, con riflessi rubino cupo, roteando si apprezza la consistenza del calice. L'esame olfattivo spazia da sentori di ribes a tostatura di caffè, passando per gentili note di prugna in confettura, amarena, cuoio, cacao, tabacco dolce, crema di nocciola. Perfetto l'ingresso in bocca dove il vino si rivela armonico e ampio. Ritorna il frutto in un finale di grande persistenza, con nota di liquirizia a chiudere. Si abbina felicemente a stracotti, brasati e piatti di selvaggina.

Cod. 44544

ML. 750



Igt Toscana
L'APPARITA
Castello di Ama



Vitigno: 100% Merlot esprime una grande maturità nella parte aromatica, con note fruttate e speziate unite alle consuete sfumature balsamiche e mentolate. Vino ampio, denso e grasso in bocca, evidenzia al primo impatto la sua grande struttura tannica, così atipica per un Merlot, che lo rende subito individuabile come il risultato del prodotto di un terroir unico ma articolato: vigna Masseto. La complessità e la lunghezza che si colgono nell'assaggio permettono di cogliere ogni singolo carattere di questo vino destinato a una lunga conservazione.

Cod. 44545

ML. 750



Chianti Classico Docg
FONTERUTOLI
Mazzei



Uvaggio: 90% Sangiovese; 5% Malvasia Nera e Colorino; 5% Merlot. Alcool: 13,60 % vol. Colore: Rosso rubino intenso, brillante. Profumo: Invitante, di prugna e violetta, i tipici sentori del chianti tradizionale. Sapore: Il breve periodo di affinamento in botti di rovere ha dato una nota graffiante e nobile al corpo un po' austero ed importante. Retrogusto molto piacevole. Temperatura di servizio: 18° C

Cod. 28434

ML. 750



Igt Toscana
MIX 36
Mazzei



Uvaggio: 100% Sangiovese. Un patrimonio viticolo pluricentenario, quattro decenni di selezione massale e clonale, trentasei biotipi diversi, un Sangiovese di razza pura. Un progetto unico che finalmente si realizza: "Blend", "Cru" e "Monovarietale" adesso si compenetrano. Profilo: elegantissimo, fresco, sentori di frutti rossi, straordinariamente complesso e persistente. Abbinamenti: arrosti con spezie, cacciagione in umido, formaggi stagionati, funghi e tartufi.

Cod. 56780

ML. 750



Chianti Classico Docg
CASTELLO DI FONTERUTOLI
Mazzei



Uvaggio: 85% Sangiovese (36 biotipi), 15% Cabernet Sauvignon e Merlot. Dalla continua selezione e ricerca della diversità nei nostri vigneti nasce questo Chianti Classico; le 50 parcelle che lo compongono sono state vinificate senza uso di pompe, e affinate separatamente nella nuova cantina di Fonterutoli. Profilo: Grande struttura, complesso bouquet floreale, molto ricco e persistente. Abbinamenti: Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati.

Cod. 47330

ML. 750



Chianti Classico Riserva Docg
SER LAPO
Mazzei



Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot. Con questo importante Chianti Classico i Mazzei, proprietari del Castello di Fonterutoli dal 1435, vogliono celebrare il loro illustre antenato Ser Lapo, cui si deve il primo documento conosciuto sull'uso della denominazione "Chianti". Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo granato. Al naso si presenta intenso e persistente, sufficientemente fine per una lieve pungenza, con netti sentori di piccoli frutti rossi boschivi maturi e in po' macerati, pepe nero macinato, balsamico e lieve di tostato e cacao. In bocca è secco, sufficientemente fresco, sapido, caldo, ancora astringente, pieno e continuo, con fondo amarognolo. Retrogusto: vena astringente, e note fruttata, speziata e balsamica.

Cod. 49254

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
SIEPI
Mazzei



Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Merlot. Un "cru" fatto con Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, il miglior vigneto aziendale. "Uno dei 50 vini che hanno cambiato l'Italia" - Gambero Rosso. Potenziale di invecchiamento: oltre 20 anni. Profilo: monumentale, sentori di cioccolato fondente, retrogusto complesso e straordinariamente lungo. Abbinamenti: Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati.

Cod. 46905

ML. 750



Igt Toscana
POGGIO ALLA BADIOLA
Mazzei



Uvaggio: 70%, Sangiovese, 20%, Merlot, 10%, Cab.Sauv. Il nostro vino "di entrata", il risultato finale della selezione che crea i suoi due "fratelli maggiori", Castello Fonterutoli e Fonterutoli. Profilo: giovane, sentori di piccoli frutti rossi freschi, brillante e vibrante. Abbinamenti: salumi freschi, primi piatti con sughi rossi, pizza, pesce arrosto, frittura.

Cod. 46903

ML. 750



Morellino di Scansano Docg
BRONZONE
Tenuta di Belguardo Mazzei



Uvaggio: Sangiovese. Prodotto da uve di Sangiovese dall'omonimo vigneto, questo superbo cru di Morellino di Scansano esprime la combinazione di potenza, personalità e territorio. Profilo: Strutturato, con aromi di frutti di bosco e spezie essiccate, avvolgente e gustoso. Abbinamenti: Pasta con sughi di carne, carni rosse, carni bianche alla griglia

Cod. 46910 ML. 750  

Chianti Classico Docg
Castellare



Uve: Sangiovese, Lanaiolo, e vitigni complementari.

Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani.

Un vino che ricerca, con la tipicità, la massima eleganza. Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie diverse. Buona frutta al palato con giusta tannicità e retrogusto persistente.

Cod. 47101 ML. 750  



Chianti Classico Riserva Docg
Castellare



Uve: Sangiovese, Canaiolo, e vitigni complementari.

Solo vitigni autoctoni, senza Cabernet né Merlot, per mantenere la formula più tipica del più famoso dei vini italiani.

Un vino che ricerca, con la tipicità, la massima eleganza. Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo speziato con note floreali e frutti di sottobosco. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, di buona struttura e razza

Cod. 47102 ML. 750  

Igt Toscana
I SODI DI SAN NICCOLO
Castellare



Uvaggio 85% Sangiovese, 15% Malvasia Nera.

Sentori di ciliegia, estremamente fruttato, bilanciato ed elegante. Rosso rubino intenso con leggere sfumature granato, ha un aroma pronunciato di ciliegia e violetta con sentori di tabacco. E' un vino corposo e rotondo, di notevole piacevolezza e lunghezza.

Si abbina perfettamente a carni rosse arrosto oppure alla griglia e a formaggi di lungo affinamento.

Cod. 27901 ML. 750  

Chianti Docg
VERNAIOLO
Rocca delle Macie



Il Vernaiolo è uno dei membri storici della famiglia di Rocca delle Macie e da sempre ricopre il ruolo del Chianti più tradizionale. Ancora oggi questo vino dal colore rosso rubino vivace, è pronto al consumo nella primavera successiva alla vendemmia e conserva a lungo le sue caratteristiche fresche e fruttate.

Cod. 49017

ML. 750



Chianti Classico Docg
FAMIGLIA ZINGARELLI
Rocca delle Macie



Un vino che nasce con l'azienda e che cresce con lei fino a diventare l'ambasciatore che la rappresenta nel mondo, meriterebbe sicuramente uno spazio più ampio di questa breve descrizione. La storia di Rocca delle Macie è infatti legata a doppio filo con questo Chianti Classico che si è evoluto negli anni seguendo da un lato i cambiamenti dovuti al suo disciplinare e dall'altro i miglioramenti fatti nei vigneti grazie ai reimpianti, allo studio dei terreni e alla selezione clonale del Sangiovese. Oggi abbiamo un vino che esprime carattere, freschezza e terroir dal colore rosso rubino vivace, e profumi di ciliegia e viola.

Cod. 49018

ML. 750



Chianti Classico Riserva
FAMIGLIA ZINGARELLI
Rocca delle Macie



Vino emblema del territorio dove nasce ed espressione massima delle sue peculiarità, la Riserva di Chianti Classico porta orgogliosa in etichetta il nome della famiglia proprio per esprimere il forte legame che questa ha con il Chianti Classico. Al 90% di Sangiovese si unisce un 10% di Cabernet Sauvignon e Merlot dando un vino dal colore rosso rubino, dal profumo di ribes e marasca, con note di pepe rosa e spezie dolci. Il suo equilibrio lo rende adatto a diverse preparazioni culinarie ma anche ad accompagnare un buon formaggio ben stagionato.

Cod. 49019

ML. 750



Igt Toscana
BAFFONERO
Rocca di Frassinello



Vitigno 100% Merlot. Colore rosso intenso a trame molto fitte con riflessi inchiostriati. Al naso si palesa fine e con marcate note balsamiche e sentori di spezie amare e frutti di bosco. Alla degustazione il vino è caldo, morbido, con grande struttura e tannino elegante, si presta ad un lungo invecchiamento. Si abbina perfettamente ai piatti di carne e a quelli di selvaggina sia da pelo che da piuma.

Cod. 47112

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
POGGIO ALLA GUARDIA
Rocca di Frassinello



Uve: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovetto.
Il vino base, del grande progetto di Rocca di Frassinello. Ma un vino dalla personalità spiccatissima, speziato anche se facilissimo da bere. Un'introduzione straordinaria alle altre due etichette per vini da grande invecchiamento. Si beve con tale piacere che anche le qualità consumate sono sempre elevate.

Cod. 47103

ML. 750



Igt Toscana
LE SUGHERE
Rocca di Frassinello



Uve: 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovetto.
Un vino di grande stoffa, in cui il Sangiovetto e i vitigni internazionali, Cabernet e Merlot, si fondono per realizzare un vino ideale italo-francese.

Cod. 47104

ML. 750



Igt Toscana
Rocca di Frassinello



Uve: 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 60% Sangiovetto.
Un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca. Riuscito ai vertici massimi fin dalla prima vendemmia, quella del 2004. Un vino da grande competizione, secondo. Christian Le Sommer, l'enologo di Les Domaines Baron de Rothschild-Lafite, che lo ha realizzato insieme ad Alessandro Cellai.

Cod. 47105

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
CAPARZO
Tenuta Caparzo



Vitigno: 100% Sangiovese. Colore: Rosso rubino intenso, con tinte ancora giovanili. Profumo: Ancora fresco, ampio e profondo. Il caratteristico frutto varietale è incorniciato da nobili spezie di rovere delle botti. Sapore: Grande struttura. Il corpo pieno avvolge una notevole quantità di tannini maturi, rendendo l'assaggio già molto gradevole in questa fase giovanile. Retrogusto lungo e caldo. Alcool: 14.0% vol. Temperatura di servizio: 18° C. Servire il vino in bicchieri ampi.

Cod. 27119

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
Caparzo



Uve: Sangiovese. Vino di lunga tradizione, proveniente dai vigneti più giovani situati a Caparzo (Nord), al Cassero (Sud) e a San Piero Caselle (Est). Colore: rosso rubino intenso. Profumo: bouquet penetrante, molto ampio e vario, con memorie di viola mammola, lampone e melagrana. Sapore: caldo, asciutto, generoso con buon equilibrio. Abbinamenti gastronomici: carni rosse, pasta con sughi, minestre di legumi, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C, meglio se stappato 1/2 ore prima di servirlo

Cod. 49776

ML. 750



Chianti Classico Docg
BORGO SCOPETO
Tenuta Caparzo



Vitigni: sangiovese dal 90% al 100% canaiolo nero fino al 10%
Colore: rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento.
Carattere: vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca e viola mammola gusto secco, armonico.
Abbinamenti gastronomici: vino particolarmente indicato con arrostiti, carni alla griglia e minestre saporite
Degustazione: vino da consumarsi servendo alla temperatura di 18 -20 c.

Cod. 28020

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
LA MASSA
Fattoria La Massa



Vitigno: 100% Sangiovese
Colore rosso rubino con buona intensità e ricchezza in tonalità di colore. Profumo speziato, con note accentuate di tabacco e terra bagnata (ma anche polvere di terra). Al palato riflette una buona tannicità e consistenza dei tannini, mediamente morbidi, per il giusto e necessario periodo di affinamento. Buona consistenza, struttura e razza al retrogusto. Grande longevità nelle grandi annate.

Cod. 44513

ML. 750



Igt Toscana
GIORGIO PRIMO
Fattoria La Massa



Vitigno: 100% Sangiovese
same visivo: Limpido, rosso rubino cupo con unghia ancora porporina; consistente. Esame olfattivo: Intenso, di buona persistenza, qualità eccellente; sentori complessi di legno dolce tostato, frutta rossa e nera (visciola, mora e prugna), note di tabacco e pepe. Esame gustativo: Secco, caldo, di corpo, morbido, quasi fresco, tannini forti ed eleganti. E' già equilibrato, intenso e di lunga persistenza, la qualità è altrettanto superlativa, non ci sono dissonanze e gli aromi olfattivi vengono restituiti al palato in perfetta sintonia. Il legno, pur presente, non copre la forza espressiva di questo vino di razza, ancora giovane e con un lungo avvenire. Può accompagnare anatra al forno, costata alla fiorentina, cinghiale.

Cod. 44514

ML. 750



Chianti Docg
GENTILESCO
Bonacchi



Uva 100% Sangiovese.
Colori eccellenti dalle tinte rosso rubino e viola tenue.
Il gusto è schietto, pulito ed accattivante con sentori di frutti rossi e fiori come viole. Si accompagna a piatti semplici fino a quelli più elaborati, a paste, risotti, cacciagione, carne alla brace e formaggi di media stagionatura.

Cod. 18329

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
Cantina di Montalcino



Zona di produzione:
Comune di Montalcino.
Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").
Colore: rosso rubino intenso tendente al granato per l'invecchiamento
Odore: profumo caratteristico ed intenso. Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico, robusto ed armonico
Gradazione alcolica 12,5% Vol.
Immissione al consumo: dopo 5 anni dall'anno della vendemmia.
Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

Cod. 28459

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
Cantina di Montalcino



100% Sangiovese/Brunello.
Le sue caratteristiche sono esaltate dai piatti tipici della cucina toscana dal gusto schietto e deciso ma, ugualmente, potrà accompagnare, valorizzandole, le più diverse proposte della cucina internazionale.
Si abbina a piatti di media struttura, quali primi di pasta con sugo di carne, di pollame, di funghi o tartufi, risotti composti; secondi preparati con carni di maiale o vitello salsato. Deve essere servito in calici di cristallo per vini rossi ad una temperatura di circa 18°C.

Cod. 28458

ML. 750



Igt Toscana
ROSSO DEI NOTRI
Tua Rita



Tipo di uva: sangiovese 60%, merlot 30%, syrah 10%. Al naso presenta fragranti note fruttate tra le quali predomina la prugna, seguite da leggeri sentori di menta e te verde. Al palato ha un ingresso pieno, corposo, con tannini vellutati e un lungo e sapido finale.
La fermentazione e la macerazione sono state condotte in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Una parte dei mosti di Merlot e Syrah è stata mantenuta a temperature di fermentazione più basse per conservare maggiormente gli aromi varietali.

Cod. 44499

ML. 750



Igt Toscana
GIUSTO DI NOTRI
Tua Rita



Uvaggio: Cabernet sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet franc 5% al colore rosso rubino scuro svela un ventaglio di profumi ricco e profondo nel quale concorrono note mature di prugna, mora, visciola e ribes nero. Si susseguono sentori d'erbe aromatiche, di finocchietto selvatico tabacco e liquirizia. In bocca certamente non lesina succo ed espansione. Il corpo è pieno e avvolgente, con il frutto maturo che torna prepotente a dare morbidezza al vino. Teso e vibrante ci regala un lungo finale all'insegna della levigatezza tannica, quasi filigranata. Strepitoso.

Cod. 41758

ML. 750



Igt Toscana
REDIGAFFI
Tua Rita



Tua Rita rappresenta la Val di Cornia come nessun'altra azienda è stata in grado di fare. A partire dal 1984 Rita Tua e il marito Virgilio Bisti danno il via alle attività puntando dichiaratamente a creare etichette di livello assoluto. Merlot regale, abbinato di un rubino scuro e brillante, tinte che ritroviamo nel quadro olfattivo, tratteggiato da frutti di bosco, boero, tamarindo, anice, ferro e mentuccia. All'assaggio palesa gran corpo e chiara eleganza; è sostanzioso, vispo e avvolgente, con tannini estratti mirabilmente e un lunghissimo finale. Matura 18 mesi in barrique. Sposa alla perfezione lo stinco di maiale con verdure glassate.

Cod. 41757

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
COL DI SASSO
Castello Banfi



Uvaggio: 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 5% Syrah. Colore rosso rubino intenso con note di viola. Buona la nota di frutta a bacca rossa e la sensazione vanigliata derivante dal legno, ben accompagnata da una buona struttura. Al palato presenta una buona complessità ed eleganza con tannini morbidi. Un autunno piovoso ed un inverno con temperature medie piuttosto basse e con precipitazioni nevose hanno determinato un ritardo della ripresa vegetativa di 12 - 15 gg rispetto allo scorso anno. Quasi a compensare questo ritardo, le vantaggiose condizioni meteorologiche dei mesi primaverili hanno favorito lo sviluppo della vite registrando alla fine un anticipo di 10 gg.

Cod. 43109

ML. 750



Igt Toscana
COLLEPINO
Castello Banfi



Uve impiegate: Sangiovese (50%), Merlot (50%). Caratteristiche organolettiche: Colore: rosso rubino intenso con sfumature di gioventù. Profumo: fresco e fruttato, con evidenti sentori di ribes, lampone e prugna. Sapore: struttura assai morbida, con tannini dolci e suadenti ed un bel finale. Abbinamenti gastronomici. Si abbina egregiamente a primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

Cod. 47008

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
CENTINE
Castello Banfi



Uve impiegate: Sangiovese (60%), Merlot (20%), Cabernet Sauvignon (20%). Caratteristiche organolettiche. Colore: rosso rubino intenso con sfumature di gioventù. Profumo: intenso, vinoso e speziato in cui è perfettamente sposata la toscaneità del Sangiovese con l'internazionalità del Cabernet e Merlot. Sapore: attacco gentile, morbido, di facile beva.

Cod. 43108

ML. 750



Chianti Docg
Castello Banfi



Uve impiegate: Varietà tradizionali del Chianti Classivo con forte predominanza di Sangiovese. Caratteristiche organolettiche. Colore: rosso rubino con riflessi viola. Profumo: intenso, ricorda l'iris e la violetta. Sapore: elegante, fresco e vellutato. Abbinamenti gastronomici. Ideale con piatti di carne e formaggi.

Cod. 43110

ML. 750



Chianti Classico Docg
Castello Banfi



Uve impiegate: varietà tradizionali del Chianti Classivo con forte predominanza di Sangiovese. Caratteristiche organolettiche. Colore: rosso rubino. Profumo: intenso con varietali di ciliegia, prugna e violetta. Sapore: fresco, equilibrato, caratteristico. Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto; si sposa egregiamente ai piatti di carne.

Cod. 46928

ML. 750



Chianti Classico Riserva Docg
Castello Banfi



Uve impiegate: Varietà tradizionali del Chianti classico con forte predominanza di sangiovese. Caratteristiche organolettiche. Colore: rosso malva. Profumo: intenso con bouquet di vaniglia, liquirizia e cioccolato. Sapore: rotondo, speziato, elegante e ben strutturato. Fedele alla migliore tradizione toscana, banfi propone una famiglia di chianti diversificata e complementare, inconfondibile nello stile. Questo il chianti più importante, si contraddistingue per il bagaglio aromatico ricco e complesso sia al naso che in bocca e per la grande potenza che ne fa un vino con ottime potenzialità di invecchiamento. Abbinamenti gastronomici. Si abbina egregiamente a piatti di carne e alla cucina tipica toscana.

Cod. 46930

ML. 750



Igt Toscana
BELNERO
Castello Banfi



Uve impegnate: Forte predominanza di Sangiovese. Zona di produzione: Vigneti di proprietà situati nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino. Caratteristiche organolettiche. Colore: rosso malva intenso e profondo. Profumo: amabile, con note di vaniglia, tabacco e caffè, presenti anche sentori fruttati di confettura di ciliegie e prugne. Sapore: struttura potente, con tannini importanti e ben bilanciati. Abbinamenti gastronomici. Ottimo con zuppe, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

Cod. 46925

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
Castello Banfi



Vitigno: Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino). Colore: Rosso rubino con riflessi di gioventù violacei. Profumo: Colpisce la fragranza e l'intensità del carattere varietale del Sangiovese. Sapore: Pieno e complesso. Su di uno sfondo di nobili tannini si distende un corpo molto fruttato arricchito da sfumature speziate derivanti dal rovere.

Cod. 43113

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
Castello Banfi



Vitigno: 100% Sangiovese, Colore rosso rubino tendente al granato. Sensazione olfattiva ampia e complessa con note di spezie, ciliegia, mora, lievi note di tabacco e piacevoli sentori di cioccolato. Al palato si offre particolarmente ampio e voluminoso con dolcezza profonda, tannini decisi ma rotondi ed eleganti, il finale è lungo e persistente. Dopo un'accurata selezione delle uve avventa una prima volta a metà luglio (selezione verde) ed una seconda nelle fasi precedenti la vendemmia, che hanno permesso di portare in cantina per la produzione solo i grappoli migliori, le uve sono state diraspate e pigiate in maniera soffice.

Cod. 43112

ML. 750



Brunello di Montalcino Riserva Docg
POGGIO ALL'ORO
Castello Banfi



Uve impegnate: Sangiovese 100% proveniente da selezione interna. Vigneto Poggio all'Oro particolarmente vocato per il favorevole microclima, situato nella zona collinare del versante sud del Comune di Montalcino. Altitudine: metri 250 s.l.m. Gioiello della famiglia Banfi, un Brunello riserva prodotto esclusivamente nelle grandi annate con uve selezionate del vigneto Poggio all'Oro, dove il Sangiovese trova le sue condizioni ideali per crescere. Invecchiato per cinque anni, poco meno di tre dei quali in barrique di rovere francese, si contraddistingue per la straordinaria eleganza e per la lunghissima potenzialità di invecchiamento.

Cod. 48185

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Veritas

I ROSSI



Toscana

Brunello di Montalcino Docg
POGGIO ALLE MURA
Castello Banfi



Vitigno: Sangiovese 100%, proveniente dalla combinazione di cloni selezionati internamente
Il colore è di un bel rubino dai riflessi granato. Il naso è impreziosito da toni di rosa, viola, ciliegia, lampone, tabacco e profonde sensazioni di humus con una scia mentolata. Grande qualità anche al gusto: sapido, corposo, dal tannino appropriato. Finale lungo e persistente. Matura due anni in barrique e botti e affina un anno in bottiglia.
Eccelle sul brasato e sugli stracotti in genere. Ottimo anche con Parmigiano Reggiano 48 mesi e aceto balsamico tradizionale

Cod. 49323

ML. 750



S. Antimo Doc
SUMMUS
Castello Banfi



È un vino di estrema eleganza, dato da un straordinario assemblaggio di Brunello di Montalcino (che conferisce corpo), Cabernet Sauvignon (che fornisce frutto e struttura) e Syrah (responsabile della sua eleganza, carattere e bouquet fruttato).
Ciascun vino viene vinificato separatamente e lasciato maturare per un anno in rovere francese, dove sviluppa il suo stile esclusivo, e poi sapientemente assemblato agli altri, raggiungendo una rara dimensione gustativa. L'affinamento di due anni in bottiglia esalta il fragrante bouquet di frutta, rovere e spezie. Il Summus si distingue per il colore intenso e il vivace alternarsi dei frutti di bosco maturi. Si sposa bene con tutte le carni rosse, stufati, pastasciutte gustose e formaggi

Cod. 28102

ML. 750



Igt Toscana
PIAN DEL CIAMPOLO
Montevertine



Uvaggio: Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5%. Se il lavoro di una cantina si vede anche dalle produzioni base allora grande qualità, dalle parti di Radda in Chianti, all'Azienda Agricola Montevertine. Il Pian del Ciampolo è vino vivo, vibrante, buonissimo. Rosso rubino, convince con un'espressione olfattiva di grande tipicità. Il sangiovese è protagonista, con i suoi sentori di viola, di mammola, di ciliegia. A fare da sottofondo, qualche idea terziaria e di terra, quasi bagnata. In bocca è certamente giovane, spicca una nota di acidità che però rimane piacevolmente integrata. È assaggio lineare, fino al finale, di grande armonia gusto olfattiva. Da bere sempre.

Cod. 44501

ML. 750



Igt Toscana
MONTEVERTINE
Montevertine



Uvaggio: Sangiovese 90% - Canaiolo 5% - Colorino 5% su terreni collinari, con perfetta insolazione e benefici influssi delle brezze marine, il trova un luogo di elezione. Dopo un sapiente affinamento in barriques si presenta di colore rosso rubino intenso, dotato di ottima struttura e complessità aromatica. Abbinamento: si abbina perfettamente con carni rosse alla brace e in umido, cacciagione e formaggi di media e lunga stagionatura.

Cod. 44500

ML. 750



Igt Toscana
LE PERGOLE TORTE
Monteverdine



Uvaggio: Sangiovese 100%. Resa vino/ha: hl 40. Fermentazione alcolica: in vasche di cemento per circa 25 giorni. Fermentazione maleolattica: in vasche di cemento. Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia, 6 mesi in barriques e circa 6 mesi in bottiglia. Temperatura di servizio: 17-18°. Da abbinare a: arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione, formaggi.

Cod. 42439

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
Podere Brizio



Il Brunello 2001 è di colore rubino intenso. Nel palato medio ha una buona concentrazione, è persistente in lunghezza, di corpo rotondo ed esuberante, con interessanti tannini setosi. Raduna potenza ed eleganza facendo intuire un futuro molto promettente. Insieme a profumi accattivanti di frutta rossa e nera e a una pulita freschezza, la complessità di questo vino dimostra un equilibrio ottimo. Un'ora dopo la sua decantazione, il Brunello 2001 vi farà scoprire nel bicchiere un piccolo pezzo della Toscana.

Cod. 28978

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Vino Nobile di Montepulciano Docg
ASINONE
Poliziano



Vitigno: Nelle annate migliori Asinone è prodotto con 100% Sangiovese. Nelle altre aggiungiamo circa il 10% di Colorino e Merlot, prodotti nella parte nuova del vigneto. Dopo anni di incessante sperimentazione, abbiamo individuato nel Vigneto "Asinone", il migliore potenziale qualitativo delle nostre uve. Il Nobile "Asinone" rappresenta l'espressione più alta della nostra produzione e la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica. Ottenuto da uve Sangiovese, esprime uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale.

Cod. 44525

ML. 750



Vino Nobile di Montepulciano Docg
Poliziano



Varietà: 85% Prugnolo Gentile, 15% Colorino, Canaiolo e Merlot. Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, lungo e dai profumi intensi ma non inutilmente caricaturali, che esprimono fedelmente le sue origini profondamente toscane, e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

Cod. 56434

ML. 750





Rosso di Montepulciano Doc Poliziano



Varietà: 80% Sangiovese, 20% Merlot. Il Rosso di Montepulciano è D.O.C. solo dal 1989 e può essere prodotto anche semplicemente declassando le uve iscritte a Vino Nobile. Nella nostra azienda, viceversa, è stata fatta una scelta senza compromessi: abbiamo selezionato alcuni vigneti con caratteristiche peculiari per ottenere un vino giovane, fruttato, corposo ma non duro. Questa scelta ci ha consentito di collocare questo vino chiaramente quale vino base dell'azienda Poliziano.

Cod. 56894

ML. 750



Nobile di Montepulciano Docg Le Casalte



Uve utilizzate: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 90%, Colorino 5%, Canaiolo Nero e Mammolo 5%. Si presenta con un colore rubino vivo di buona concentrazione. I profumi sono intensi, fragranti, con evidenti note fruttate fra le quali spiccano amarena, viola mammola e vaniglia. Il sapore è pieno, equilibrato, con un'avvertibile, ma discreta componente tannica. Va servito in calici di media grandezza fra i 16 e i 18 °C. Può accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne e di funghi, grigliate e arrosti di carni bianche, formaggi a media stagionatura. Affinamento: 18 mesi in botti di rovere di Slavonia (30% del totale in barriques di rovere francese) e 6 mesi in bottiglia. Possibilità di invecchiamento: 10 anni.

Cod. 27877

ML. 750



Bolgheri Superiore Doc GRATTAMACCO Grattamacco



Da uva Cabernet S., Merlot e Sangiovese. Fermentazione alcolica in tinelli di legno aperti, tronco-conici da 8 q.li.% . Fermentazione malolattica in acciaio. Invecchiamento: 21 mesi in barriques nuove, di secondo e di terzo passaggio. L'impatto olfattivo è intenso e ben delineato: apre con frutti neri di bosco, mora, mirtillo, poi si espande su note più austere di alloro, polpa di oliva e bacche selvatiche. Il legno è perfettamente integrato e offre note speziate dolci ed eleganti. L'ingresso in bocca è morbido e prelude a un frutto succoso, ben vivacizzato d'un'acidità in perfetto equilibrio con la componente alcolica. I tannini, dolci e vellutati, offrono un centro bocca consistente e pieno, di grande carattere e personalità. Il finale è lungo e composto. Vino adatto al lungo invecchiamento, ma perfettamente godibile anche nella sua gioventù.

Cod. 42438

ML. 750



Chianti Classico Docg LA VENDEMMIA Dievole



Chianti Classico proviene dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vitigni a bacca rossa. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione dei 16 poderi di Dievole. Note organolettiche. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: fruttato con note speziate, pepe bianco e ginepro. Gusto: asciutto, con eccellente struttura e tannicità. Elegante e minerale. Abbinamenti: paste con sughi tradizionali. Carni alla griglia. Temperatura di servizio: 18° Preferibile stappare un ora prima.

Cod. 43122

ML. 750



Chianti Classico Riserva Docg
NOVECENTO
Dievole



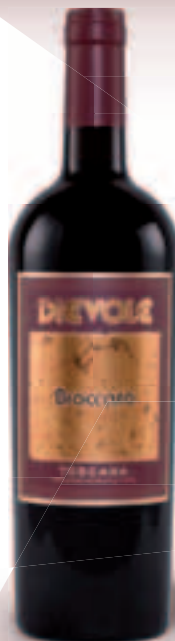
Il Chianti Classico Riserva "Novecento" è composto dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vari vitigni autoctoni a bacca rossa.
Colore: rosso granato intenso.
Profumo: prevalenza di note di vaniglia e liquirizia. Fruttato, prugna, ribes e amarena. Gusto: asciutto e vinoso. Appare di un'incredibile morbidezza vellutata. Il tannino è soffice ed elegante. Di buon corpo con sentori di ciliegia durone, frutti rossi maturi, tabacco e legno. Abbinamenti: arrosti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°.
Preferibile decantare 2 ore prima.

Cod. **62189**

ML. 750



Igt Toscana
BROCCATO
Dievole



Il Broccato è composto dall'uvaggio del 85% di Sangiovese e 15% di Merlot e Petit Verdot.
Colore: rosso rubino intenso con sfumature granate. Profumo: fruttato con sentori freschi di lampone e ciliegia. Note loreali di violetta e lavanda. Molto armonioso.
Gusto: complesso e maturo. Ottima struttura ed acidità che risaltano eccellenti sentori di frutti rossi, erbe aromatiche, caffè. Tannino soffice ed elegante. Finale persistente in continua evoluzione. Abbinamenti: selvaggina, salumi e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°.
Preferibile decantare un'ora prima.

Cod. **62203**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Chianti Docg
GINEPRONE
Col d'Orcia



Uve con cui è prodotto: Sangiovese (93%) e Canaiolo (7%).
Colore: Rosso rubino intenso, brillante.
Profumo: Invitante, di prugna e violetta, i tipici sentori del chianti tradizionale. Sapore: Il breve periodo di affinamento in botti di rovere ha dato una nota graffiante e nobile al corpo un po' austero ed importante. Retrogusto molto piacevole.
Temperatura di servizio: 18° C.

Cod. **15177**

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
Col d'Orcia



Colore: Rosso rubino intenso, con evidenti tinte di gioventù.
Profumo: Complesso, fresco, ampio e profondo. Le spezie del rovere sono integrate con armonia nell'invitante frutto varietale. Sapore: La struttura piena ed ancora leggermente tannica è inglobata in un corpo ricco e carnoso, promettendo capacità di invecchiamento notevoli. Un avvolgente armonia si prolunga nel retrogusto caldo e sapido.
Alcool: 13.5% vol
Acidità totale: 5.8 g/l
Temperatura di servizio: 18° C
Servire il vino in bicchieri ampi.

Cod. **15185**

ML. 750





Rosso di Montalcino Doc
Col d'Orcia



Uva con cui è prodotto: Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello" (la stessa uva con cui si produce il Brunello di Montalcino). Colore: Rosso rubino denso, con riflessi di gioventù violacei. Profumo: Vinoso, invitante e ricco. Le spezie del rovere incominciano con eleganza il frutto fresco e pieno. Sapore: Strutturato, netto e caldo. I tannini morbidi convincono il palato ed il frutto del grande Sangiovese di Montalcino si alterna con delicate sfumature di legno su di un finale molto lungo. Alcool: 13.5% vol
Acidità totale: 5.8 g/l
Temperatura di servizio: 18° C.

Cod. 15179

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
Donna Olga



Uve Sangiovese 100%, denominato "Brunello. Colore Rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo Persistente, con caratteristico bouquet di ciliegie e frutti di bosco. Corpo Strutturato ma elegante, di stoffa densa e vellutata, con sentori minerali tipici del terroir. Abbinamenti Grande vino da meditazione, si gusta con piatti elaborati di carne, formaggi e cacciagione. Temperatura di servizio 18 °C, preferibilmente scaraffato qualche ora prima del servizio

Cod. 47964

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
Donna Olga



Colore Rosso violaceo tendente al rubino. Profumo Persistente, con caratteristico bouquet di viola e piccoli frutti di bosco. Corpo Strutturato, di giusta acidità, di stoffa setosa ed elegante. Abbinamenti Tutti i piatti di qualità della grande tradizione culinaria mediterranea. Temperatura di servizio 18 °C

Cod. 47965

ML. 750



Nobile di Montepulciano Docg
Avignonesi



Uve: 85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo. Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 18°C. Caratteristiche organolettiche: di colore rosso granato, all'olfatto risulta delicato, intenso, con lievi sentori di mammola; in bocca è pieno, armonico, ricco di tannini nobili. Abbinamenti: vino di grande classe è perfetto con carni rosse, selvaggina nobile, formaggi stagionati.

Cod. 15192

ML. 750



Rosso di Montepulciano Doc
Avignonesi



Vitigni: Sangiovese.
Colore rubino e un bouquet tipico per il Sangiovese con note di amarena, bacche rosse ed erbe mediterranee. Il gusto è distinto e vellutato, con una fragrante acidità e sensazioni retroolfattive delicatamente speziate.

Cod. 15191

ML. 750



Igt Toscana
CÀ MARCANDA
Càmarcanda



Il 50 % di Merlot e la differenza in parti uguali di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc conferiscono a questo prodotto tutta l'espressione dell'alta Maremma, dove il Merlot esprime il frutto lussureggiante e il Cabernet evidenzia i sentori più ricchi. "Conclude con il Cà Marcanda "Ho voluto dare a questo vino il nome della mia nuova cantina. In questo abbiamo cambiato le percentuali di varietà: sempre il 50 % di Merlot mentre il Cabernet Sauvignon arriva al 40% e il Cabernet Franc completa per differenza. Questo vino ha una struttura solida. In bocca è pieno, con espressioni di carattere minerale. E poi il finale: lungo, intenso con tannini setosi.

Cod. 44755

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
MAGARI
Càmarcanda



Cabernet Sauvignon 90%,
Cabernet Franc 10%.
Al naso il vino è caratterizzato da note di ribes e ciliegie completate da contenute note boisè. Al palato risulta morbido, ben equilibrato, di notevole persistenza; si rende adatto al consumo fin da subito, ma nel contempo ha grandi potenzialità d'invecchiamento.

Cod. 24724

ML. 750



Igt Toscana
PROMIS
Càmarcanda



Vitigni: 90% Cabernet Sauvignon,
10% Merlot. Il profumo è intenso e tipicamente aromatico, ricco di note fruttate; è presente anche una delicata nota di vaniglia. Al gusto è strutturato ed equilibrato con sentori netti e ben definiti di viola mammola e di frutti di bosco. L'affinamento in legno gli conferisce una buona ma non aggressiva nota di vaniglia. Si abbina a piatti della cucina tipica toscana ma anche con piatti anche molto strutturati e piccanti.

Cod. 24723

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
INSOGLIO DEL CINGHIALE
Campo di Sasso



È il risultato di una selezione dei migliori terroir mediterranei della Toscana: un blend della varietà autoctona tipica della regione, il Sangiovese, unitamente al Cabernet Sauvignon e Merlot. Si esprime con delle ampie note fruttate e leggermente speziate. Rotondo e pieno in bocca unisce la generosità mediterranea del Sangiovese alla struttura del Cabernet Sauvignon e ai toni più morbidi del Merlot, facendone un vino di grande piacevolezza.

Cod. 28392 ML. 750

Chianti Docg
Santa Trinita



Questo Chianti proviene dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vitigni a bacca rossa. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: fruttato con note speziate, pepe bianco e ginepro. Gusto: asciutto, con eccellente struttura e tannicità. Elegante e minerale. Abbinamenti: paste con sughi tradizionali. Carni alla griglia. Temperatura di servizio: 18°. Preferibile stappare un ora prima.



Cod. 45998 ML. 750

Chianti Classico Docg
GALLO NERO
Santa Trinita



Colore: rubino intenso, con leggeri riflessi granata. Profumo: delicato e complesso, con sensazioni di piccoli frutti neri di bosco e note squisitamente speziate (cannella, noce moscata e vaniglia). Sapore: pieno e carnoso, di grande corpo, con tannini soffici e avvolgenti; ottima l'armonia e lunga la persistenza al palato. Gradazione alcolica: 13-13,5% Acidità totale: 5-5,5‰ Accostamenti: vino particolarmente adatto per accompagnare carni di tutti i generi e formaggi. Temperatura di servizio: 18-20°C.



Cod. 28959 ML. 750

Igt Toscana
TOSCANO
Santa Trinita



è composto dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vari vitigni autoctoni a bacca rossa. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione dei vigneti Sessina e Massoni e Colombaio. Note organolettiche. Colore: rosso rubino carico. Profumo: fruttato con aromi di caffè e cacao, prugna, ribes e amarena. Gusto: asciutto, con eccellente struttura e tannicità. Elegante e complesso, velluto. Abbinamenti: arrostiti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18° Preferibile stappare un ora prima.



Cod. 43160 ML. 750

Chianti Docg
Poggio Campeï



Vino rosso: a Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Vitigno: Sangiovese. Colore: rubino intenso, con leggeri riflessi granata
Profumo: delicato e complesso, con sensazioni di piccoli frutti neri di bosco e note squisitamente speziate (cannella, noce moscata e vaniglia)
Sapore: pieno e carnoso, di grande corpo, con tannini soffici e avvolgenti; ottima l'armonia e lunga la persistenza al palato.
Gradazione alcolica: 12%
Accostamenti: vino particolarmente adatto per accompagnare carni di tutti i generi e formaggi
Temperatura di servizio: 18-20°C.



Cod. 28531

ML. 750



Chianti Classico Riserva Docg
VILLA ANTINORI
Antinori



Vitigno: 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah
Villa Antinori. Rosso Chianti Classico DOCG Riserva presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si spiccano intense note di frutti rossi, mirtillo e lampone, seguite da delicate note boisé e spezie in chiusura, che ricordano il chiodo di garofano. Al palato il vino ha un ingresso vibrante, strettamente legato al territorio. I tannini sono dolci e presenti. Il retrogusto è fruttato ed il boisé perdura a lungo nel tempo.

Cod. 62222

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
PIAN DELLE VIGNE
Antinori



Varietà: 100% Sangiovese.
Affinamento: 12 mesi in grandi botti di legno. All'occhio appare di un bel colore rosso rubino brillante. All'olfatto si percepiscono note di frutta rossa matura, floreali, note speziate e balsamiche che rendono freschezza e complessità al vino. Al palato è gradevole, avvolgente, facilmente percepibili i tannini, presenti ma non troppo invadenti. Un vino molto piacevole, fresco e con una buona sapidità.

Cod. 62221

ML. 750



Igt Toscana
SOLAIA
Antinori



Colore: rosso granato con sfumature intense, concentrato e molto limpido.
Profumo: molto intenso, complesso, alcolico ma, al contempo, decisamente elegante e persistente.
Sapore: corposo, importante, intenso, avvolgente ed equilibrato; dà pienezza toccando i 4/4 della lingua. I tannini sono rotondi, dolci e non eccessivamente aggressivi, sono ben amalgamati con l'acidità, la sapidità e l'alcool. Molto buona la persistenza aromatica che denota l'importanza di questo vino. Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Cod. 17765

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Veritas

I ROSSI



Toscana

Bolgheri Doc
GUADO AL TASSO
Tenuta Guado al Tasso



60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah e altre varietà rosse. Alla vista si presenta rosso rubino di straordinaria intensità. Ha un bouquet fruttato, in cui prevale la ciliegia sul ribes, con sentori di tostato, caffè e cioccolato fondente. Ha ottima struttura e complessità; molto equilibrato, con tannini soffici e finale persistente. Presenta un carattere varietale inequivocabile e allo stesso tempo una forte identità regionale.

Cod. 22750

ML. 750



Bolgheri Doc
IL BRUCIATO
Tenuta Guado al Tasso



Vitigno: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Syrah e altre varietà rosse. Il colore è un intenso e profondo rosso rubino. L'aroma è interessante, colpisce per la fragranza e intergità del frutto, che ricorda la ciliegia ed il lampone, seguito poi da note più complesse di leggera liquirizia e caffè. In bocca il tannino è vellutato, dolce ed il retrogusto fruttato che si sprigiona sul finale dona a questo vino una lunghezza e gradevolezza complessiva molto elevata.

Cod. 29618

ML. 750



Brunello di Montalcino Dcog
PIAN DELLE VIGNE
Antinori



100% Sangiovese. La Tenuta Pian delle Vigne si trova a 6 km a sud di Montalcino, sopra la Val d'Orcia e prende il nome da una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo situata all'interno della tenuta, tuttora in uso. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il profumo è ampio e complesso con mature sensazioni di ciliegia, frutta a bacca rossa, note di tabacco e piacevoli sentori di caffè e cacao. La struttura è complessa e l'equilibrio tra i morbidi tannini, l'acidità ed il frutto si uniscono ad un finale molto persistente.

Cod. 28988

ML. 750



Igt Toscana
TIGNANELLO
Antinori



85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Profumi complessi e ben amalgamati di tabacco, curry e confetture di mora e ribes. In bocca è setoso, una sensazione deliquescente allunga volume e dolcezza. Il tannino è dolce e ben arrotondato, la leggera percezione tannica, sul finale di degustazione, allunga ulteriormente la persistenza del vino.

Cod. 15190

ML. 750



Chianti Classico Docg Riserva
BADIA A PASSIGNANO
Antinori



Le uve Sangiovese dei vigneti di Badia a Passignano. Badia a Passignano Riserva è prodotto esclusivamente dalle migliori uve provenienti dall'omonima proprietà situata nella zona del Chianti Classico. La Badia di Passignano, attorno alla quale si trovano i vigneti, è una delle più belle abbazie fortificate della zona ed è rinomata per la produzione vinicola dall'anno mille. Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumi intensi di confettura di fragole, lampone e caffè. In bocca è voluminoso, morbido, accompagnato per tutta la lunghezza da un grande equilibrio che rende il Badia a Passignano un vino estremamente elegante. Il retrogusto esalta le note olfattive di caffè e cacao.

Cod. 29425

ML. 750



Chianti Classico Docg
MARCHESE ANTINORI
Antinori



Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Cabernet ed altre varietà rosse complementari. Rosso rubino intenso con leggere sfumature granato, ha un aroma pronunciato di ciliegia e violetta con sentori di tabacco. È un vino corposo e rotondo, di notevole piacevolezza e lunghezza. Si abbina in modo sublime ad arrosti selvaggina ed a formaggi anche di lunga stagionatura.

Cod. 22048

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Chianti Classico Docg
PEPPOLI
Antinori



90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah. Profumo intenso di frutta a bacca rossa con leggere note di vaniglia e caffè. Il vino ha un buon corpo, con tannini soffici e dolci. Di piacevole lunghezza dove si amplificano i sentori di frutta. È concepito per essere consumato giovane, nel pieno dell'espressione del frutto. Si abbina a carni rosse cucinate alla brace e formaggio di media o di lunga stagionatura. Lo si apprezza in età giovane ma da il meglio di se dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

Cod. 25009

ML. 750



Igt Toscana
VILLA ANTINORI
Antinori



60% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 5% Syrah. Si presenta di un rosso rubino intenso. Al naso le note di frutta sono ben amalgamate con quelle apportate dall'affinamento in legno (tostato, cioccolato e vaniglia). È un vino complesso, di buona struttura ma con tannini morbidi ed eleganti.

Cod. 27791

ML. 750



Igt Toscana
SANTA CRISTINA
Antinori



Toscana - Indicazione Geografica Tipica 90% Sangiovese, 10% Merlot
Colore rosso rubino; profumo intenso di frutta matura; al gusto ha buona struttura, caratterizzato da buona armonia, morbidezza e tannini dolci.

Cod. **15169** ML. 750 **6** **FASCIA B**

Vino Nobile Montepulciano Docg
LA BRACCESCA
Antinori



Vitigni: 90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot La Tenuta La Braccessa, che complessivamente si estende su una superficie di totale di 379 ettari. La prima annata di Vino Nobile La Braccessa è stata il 1990. Il profumo è intenso e tipicamente aromatico, ricco di note fruttate; è presente anche una delicata nota di vaniglia. Al gusto è strutturato ed equilibrato

Cod. **28989** ML. 750 **6** **FASCIA C**

Rosso di Montepulciano Doc
SABAZIO
La Braccessa Antinori



Uvaggio: 100 % Montepulciano
Colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, in giovane età. Con l'invecchiamento, in genere oltre i cinque anni, tende a sfumature amaranzo e mattone.
Profumo: vinoso, intenso, immediatamente riconducibile alla ciliegia, poi frutti rossi more e liquerizia con l'invecchiamento. Sapore: asciutto, spigoloso da giovane, morbido con l'età, sapido, giustamente tannico.

Cod. **44987** ML. 750 **6** **FASCIA B**

Igt Toscana
CASTIGLIONI
Marchesi de Frescobaldi



Varietà: 90% Sangiovese, 10% Merlot. Il colore è rosso porpora con riflessi violacei. Al naso prevale la ciliegia, seguita da fragola e lampone, con sentori floreali quali rosa e confetto classico alla mandorla. In bocca è morbido, caldo, vinoso, piacevolmente equilibrato. Il finale è persistente, con le note rotonde che riportano alla ciliegia nel retrogusto.

Cod. **47370** ML. 750 **12** **FASCIA A**

Pomino Rosso Doc
CASTELLO DI POMINO
Marchesi de Frescobaldi



Pomino Rosso DOC Prevalentemente Sangiovese e Pinot Nero e una piccola parte di Merlot. Note organolettiche: Colore porpora, molto intenso, dove ancora si notano riflessi violacei. Il bagaglio aromatico risulta complesso: spazia da note fresche, lievemente balsamiche, a frutti di bosco, come ribes e mirtillo. L'attacco in bocca risulta avvincente: mostra un corpo equilibrato, con la parte tannica fine e ben strutturata, ottimamente integrata alla componente alcolica. Una vena acida ben percettibile ravviva il gusto, che nel finale trova un ulteriore aspetto positivo nella gustosa sapidità, che rende il vino perfettamente godibile. Abbinamento. Agnello al forno, Farona alle olive, anatra in umido.

Cod. 41503

ML. 750



Chianti Rufina Docg
NIPOZZANO RISERVA
Marchesi de Frescobaldi



Varietà: Sangiovese 90%, 10% altre (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon). Vino storico dell'azienda prodotto al Castello di Nipozzano che si trova a circa 35 Km a Nord-est di Firenze. E' il simbolo della tradizione vitivinicola toscana; è versatile ma mantiene un legame preciso con lo stile del territorio. Rosso porpora limpido e brillante al naso è intenso e complesso, dove prevalgono netti sentori di frutta a bacca rossa come amarena, prugna e lampone a cui seguono note tostate e speziate di pepe, vaniglia, cacao e caffè. In bocca è caldo, morbido e di notevole freschezza. È elegante ed avvolgente con tannini fini e ben inseriti nella struttura. Equilibrato ed armonico presenta un finale lungo e fruttato nel retrogusto.

Cod. 42386

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
CAMPO AI SASSI
Marchesi de Frescobaldi



Varietà : 100% sangiovese. Il colore è rosso rubino intenso acceso, limpido e brillante. Il bouquet è complesso e ricco di note fruttate (ciliegia, mora, prugna e piccoli frutti di bosco), minerali e tostate di cacao, tabacco e caffè. In bocca è caldo e morbido, con un buon equilibrio e tannini levigati e ben amalgamati nella struttura. Il finale è lungo e persistente con lievi accenni fruttati nel retrogusto.

Cod. 47975

ML. 750



Brunello di Montalcino Docg
CASTELGIOCONDO
Marchesi de Frescobaldi



Vitigno: 100% Sangiovese. Nasce da una rigorosissima selezione di sole uve Sangiovese nel vigneto, dove si rispettano scrupolosamente tutte le caratteristiche necessarie ad esaltare questa antico vitigno: l'altitudine ideale, i suoli drenanti e l'esposizione a sud-ovest. E' un vino di grande struttura, elegante, equilibrato, con profumi intensi e grande finezza.

Cod. 47976

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Maremma
CUPINERO
Col di Bacche



Uvaggio: 85% Merlot, 15% altri vitigni a bacca nera. Esprime una grande complessità aromatica con le tipiche note di prugna e ciliegia nera, ma anche toni floreali e sottilmente tostati. In bocca la ricchezza della frutta matura è sostenuta da una struttura tannica densa e larga e una fresca acidità. L'equilibrio tra l'opulenza, la potenza e l'eleganza ne fanno un'espressione classica del suo territorio, unico nel suo genere in Maremma e in Toscana.

Cod. 42180
Cod. 43985

ML. 750
ML. 1500



Morellino di Scansano Docg
ROVENTE
Col di Bacche



85% Sangiovese, 10% Alicante, 5% Cabernet. Note degustative: L'esame visivo denota un colore rosso rubino con una bella profondità. Al naso le sensazioni ci riportano alle caratteristiche del territorio maremmano, con note di frutta fresca che si amalgamano perfettamente ai profumi di terra. In bocca è ben strutturato con una bella intensità, il tannino è presente e in equilibrio con la componente alcolica. Il finale gustativo è lungo e piacevole.

Cod. 28366
Cod. 42181

ML. 750
ML. 1500



Morellino di Scansano Docg
Col di Bacche



Sangiovese 85%, Alicante e Malvasia Nera 15%. Vino piacevolissimo, dal bel colore rosso rubino fitto con lievi riflessi violacei. Il naso è fine, pulito, elegante, di fiori lievemente appassiti e piccoli frutti rossi di sottobosco come il lampone, la mora e il ribes nero. In bocca i tannini sono setosi, morbidi ed appaganti. Il risultato è un vino assolutamente non costruito, di non eccessivo impegno ma di straordinaria piacevolezza di beva che invita a riempire il calice più volte.

Cod. 27234

ML. 750



Morellino di Scansano Docg
LE PUPILLE
Fattoria le Pupille



Zona di provenienza: toscana (provincia di grosseto)
Ambiente Pedoclimatico: ambiente pedoclimatico e' quello caratteristico delle zone atte a conferire caratteristiche specifiche alle uve e al vino.
Vitigni: Sangiovese fino al 100% possono concorrere altri vitigni a bacca rossa autorizzati, da soli o congiuntamente fino al 5%.
Colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.
Carattere: vino dall' odore vinoso, sapore asciutto caldo, leggermente tannico con note di frutta; armonico equilibrato. Abbinamenti gastronomici: vino indicato con minestre saporite, carni arrosto e formaggi non stagionati. Degustazione: vino da breve invecchiamento servire alla temperatura di 18 c.

Cod. 28494

ML. 750



Morellino di Scansano Docg IL VEZZO



Uvaggio: Sangiovese 85% - Ciliegio-
lo 10% - Alicante 5%
Vigneti: uve provenienti da nuovi da
nuovi impianti a densità di circa 6000
ceppi per ha situati in prossimità
dalla costa della Maremma Toscana.
Vinificazione: macerazione intorno
alle 2 settimane, fermentazione a
temp. Controllata. Maturazione in
botte per circa 4 mesi (3/4 in acciaio,
1/4 in cemento). Il frutto rosso della
ciliegia e della visciola, tipico del
Sangiovese maremmano, è in buona
evidenza. Il vino è fresco, godibile fin
dalla sua gioventù ed è accompa-
gnato dalla struttura solida, ma non
invadente, caratteristica delle migliori
espressioni del terroir Maremma.



Cod. 41687

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Marche Rosso Igt PELAGO Umani Ronchi



Vino, dove gli aromi erbacei del
Cabernet Sauvignon e la compo-
nente fruttata del Montepulciano
si fondono in armonia con i sentori
dolci e speziati del legno pulito.
Vitigno: Cabernet Sauvignon 50%,
Montepulciano 40%, Merlot 10%.
COLORE: Rosso rubino intenso con
riflessi granati. Bouquet: Gli accenni
varietali del Cabernet, erba e fieno,
si combinano con i sentori di spezie,
pepe nero, e liquirizia. Sapore: Sul
palato l'impatto è di more, frutti di
bosco, vaniglia e sentori minerali.
Accompagnamento: Vino da
meditazione, si abbina perfettamente
a carni rosse, selvaggina da piuma e
formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18°C.

Cod. 27368

ML. 750



Rosso Conero Doc SERRANO Umani Ronchi



VITIGNO: Montepulciano 85%,
Sangiovese 15%
Serrano' è il nome del nostro Rosso
Conero ottenuto da uve Montepul-
ciano e in piccola parte Sangiovese.
E' un vino caratteristico della zona
di Ancona, dove l'ideale microclima
e il suolo profondo e calcareo gli
conferiscono una tipica componente
fruttata. La vinificazione si è svolta
con l'obiettivo di mantenere inaltera-
ta la freschezza e la fruttuosità delle
uve, e di svelarne la struttura e il
buon corpo. COLORE: Rosso rubino
con riflessi violacei. BOUQUET:
Intenso, vinoso, speziato.
SAPORE: Secco, pieno, fruttato.
ACCOMPAGNAMENTO: Eccellente
con pasta, arrosti e formaggi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C

Cod. 28499

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Marche



Lacrima di Morro d'Alba Doc
Maurizio Marconi



Tipo di uva: 100% Lacrima di Morro d'Alba. Gradazione alcolica 12,5° vol circa. Temperatura servizio 16°. Aspetti organolettici: Colore rosso vivace con riflessi porporini. Gradevole e fruttato con richiami discreti ai fiori di ciliegio e alla viola. Sapore asciutto e sapido, gradevole. Corpo: soffice. Abbinamenti: Ottimi abbinamenti con la cucina mediterranea e anche con le cucine etniche.

Cod. 47203 ML. 750

Rosso
PICENO DOC
Maurizio Marconi



Tipo di uva: Sangiovese e Montepulciano. Gradazione alcolica 13% vol circa. Temperatura servizio: 16°-18°. Aspetti organolettici: Rosso rubino con tenui riflessi aranciati. Profumi di ciliegia e marasca con leggere sfumature di alloro e tabacco. Al palato si presenta con corpo equilibrato e morbido. Abbinamenti: Carni arrosto, salumi, anatra in porchetta e formaggi stagionati.

Cod. 46164 ML. 750



Montepulciano d'Abruzzo Doc
Santa Trinità



Vitigno 100% Montepulciano d'Abruzzo.
Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca e viola mammola. Gusto secco, armonico. Colore rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento. Indicato con arrostiti, carni alla griglia e minestre saporite. E' da consumarsi preferibilmente servendo alla temperatura di 18-20 C.



Cod. 27866 ML. 750

Igt Lazio
MERLOT
Casale del Giglio



Uvaggio: è un Merlot in purezza. Colore rosso rubino intenso con profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all'assaggio, evidenziando struttura e morbidezza. Abbinamento suggerito Bucatini all'Amatriciana.

Cod. 46896

ML. 750



Igt Lazio
SHIRAZ
Casale del Giglio



Vitigno: 100% Shiraz. Lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Chateaufeuf-du-Pape. Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtillo e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

Cod. 46895

ML. 750



Igt Lazio
MONTIANO
Falesco



Uvaggio: Merlot 100%. Il suo colore esprime un magnifico rubino profondo. Profumi a larghissimo spettro aromatico in cui si fondono deliziose note di vaniglia, piccoli frutti rossi, strati di confettura e prime complessità di spezie dolci. Al palato appare di completa aristocratica rotondità e morbidezza, assai elegante nei sapori, di particolare godibilità e persistenza gustativa. È vino da bere in ampi balloni a 18 gradi di temperatura, abbinato a piatti di carne della grande cucina.

Cod. 48909

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Lazio



Montefalco Rosso Doc Antonelli



Uva: Sagrantino 100%
Temperatura di servizio 18° C.
Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Olfatto impatto olfattivo di grande intensità e persistenza; vino diretto, fruttato floreale; ricorda mora, confettura rossa, marasca, sottobosco e violetta; finale leggermente speziato. Gusto secco, caldo, tannico, decisamente di corpo; denota un supporto estrattivo di spessore, robusto ma elegante; il finale manifesta una notevole persistenza e perfetta rispondenza naso-bocca.
Abbinamenti accompagna piatti sapidi a base di carni rosse e selvaggine soprattutto da pelo. Ad esempio, si può servire con carni stufate, lepre in salmi, brasati cotti al sagrantino. Si può inoltre proporre con formaggi a pasta dura stravecchi.

Cod. 28466

ML. 750



Sagrantino di Montefalco Docg Antonelli



Uva Sangiovese 65%, Sagrantino 15%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%. Temperatura di servizio 18°C. Colore Rosso rubino intenso e brillante. Olfatto Intenso al naso, vinoso e fruttato. Ricorda frutti di bosco (mora, ribes), ciliegia e prugna. Gusto Al gusto è secco, caldo e di buona struttura. Al palato è abbastanza tannico con buona persistenza gusto-olfattiva, armonico. In bottiglia potrà continuare ad affinarsi per 2-5 anni. Abbinamenti Accompagna primi piatti saporiti come risotti, tagliatelle, ravioli. In gioventù accompagna secondi piatti come carni rosse cotte al sangue. In maturità, selvaggina, spiedini di carni miste. Si serve infine con formaggi a pasta dura stagionati come pecorino.

Cod. 28467

ML. 750



Igt Umbria VITIANO Falesco



Uvaggio: Merlot 33%, Cabernet 33%, Sangiovese 34%. Nel Vitiano abbiamo mirato ad esprimere un rosso giovane di esplosiva e succulenta fragranza aromatica. Vino che si presenta con magnifica veste nel suo color rubino intenso e profondo, importante e solido nel suo vasto corredo organolettico, ma soprattutto straordinario come esaltatore di cibi. Alto nel patrimonio polifenolico che si coniuga armoniosamente ad una fresca e saporita acidità, un rosso versatile innovativo nella concezione e di immediata e piena godibilità. Assai duttile dunque negli abbinamenti, da bere spensieratamente e con grande piacere nella limpida fragranza dei suoi profumi e nella decisa espressione del suo carattere. Si raccomanda di berlo in ampi calici di cristallo, dove possa meglio esprimere i suoi profumi, ad una temperatura di 18-19 gradi. Ben si accosta a carne e formaggi di media stagionatura.

Cod. 48908

ML. 750



Sagrantino di Montefalco Docg COLLEPIANO Arnaldo Caprai



Vitigno Sagrantino 100%.
Descrizione organolettica
Colore rosso rubino carico, profumo intenso, ancora molto fresco con note caratteristiche di piccoli frutti rossi ed amarena che prevalgono sulle percezioni di vaniglia e tostato. In bocca risulta un vino pieno, armonico, vellutato, di grande potenza e longevità. Gastronomia questo vino si esalta nell'abbinamento con arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, formaggi piccanti
Temperatura di servizio 16°-18°C

Cod. 27804

ML. 750



Sagrantino di Montfalco Docg
25 ANNI
Arnaldo Caprai



Uve Sagrantino 100% ottenuto da selezione massale. Colore rosso rubino, con sfumature porpora
Profumo complesso, caldo esprime note di ciliegia sottospirito, confettura di prugne e marasca; sottofondo balsamico con note boisè eleganti, con un bel richiamo alle erbe officinali (rosmarino, chiodi di garofano)
Sapore denso, di solida struttura, esprime un bel frutto rosso fragrante; armonico, di grande concentrazione con acidità bilanciata e chiusura lunghissima; tannini possenti, ricchi e piacevolmente maturi. Consumo se ben conservato, ha lunga vita; dato il lungo affinamento in bottiglia, se ne consiglia la decantazione con ampia caraffa per un'adeguata aerazione.
Gastronomia questo vino si esalta nell'abbinamento con arrosti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, formaggi piccanti. Temperatura di servizio 16°-18°C

Cod. 28095

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Umbria

Igt Benevento
DELIUS
Cantina del Taburno



Uve: Aglianico 100%
Zona di produzione: terreni ricadenti nell'area di produzione D.O.C. Taburno
Epoca di vendemmia: prima decade di novembre, conduzione del raccolto manuale
Tecnica di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione di 30 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques nuove di rovere. Modalità e affinamento preimbottigliamento: 12 mesi in barriques nuove di rovere.
Il colore è rosso rubino carico. L'odore, complesso, ricorda la ciliegia nera, la susina maturata e la liquirizia. Denso al gusto e con tannini ben equilibrati presenta un fondo aromatico persistente di tabacco e pepe nero.

Cod. 28409

ML. 750



Aglianico del Taburno Doc
FIDELIS
Cantina del Taburno



Uve: Aglianico 90%, Sangiovese e Merlot 10%. Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso con i riflessi rubino. L'odore, intenso, è caratterizzato da note di frutti rossi, tabacco e pepe nero. Al gusto si presenta morbido con tannini ben fusi ed un finale persistente caratterizzato da aromi speziati.

Cod. 44912

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Campania

Veritas

I ROSSI



Campania

Aglianico del Volture Doc Feudi di San Gregorio



Uve: Aglianico.
Fermentazione: fermentazione e macerazione in tini di legno.
Maturazione: Circa 18 mesi in barriques di rovere francese.
Affinamento: minimo 8 mesi in bottiglia. Esame organolettico: il colore è rosso rubino con riflessi porpora. Al naso l'impatto iniziale è di frutta, confettura di visciola, mora matura e prugna, seguito da sfumature speziate e tostate. Tannini fitti e morbidi. Note balsamiche e di vaniglia si fondono in un finale persistente. Abbinamenti gastronomici: rosso ideale con selvaggina, peperone crusco e baccalà.

Cod. 61008

ML. 750



Taurasi Riserva Docg Piano di Montevergine



Uve: Aglianico.
Fermentazione: fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.
Maturazione: 18-24 mesi in barriques di rovere francese e botti da 50 hl di media tostatura. Affinamento: 24 mesi in bottiglia. In un vigneto simbolo della Feudi di San Gregorio, il "Piano di Montevergine", dove da sempre la vite si sposa ad alberi di nocciole ed ulivi, nasce la nostra riserva di Taurasi.
Esame organolettico: colore rosso rubino carico. Al naso sensazioni fruttate di mora, prugna e amarena, note balsamiche, spezie. Al gusto è morbido, suadente, minerale ed equilibrato, con tannini eleganti e finale persistente. Abbinamenti gastronomici: perfetto con selvaggina, grandi formaggi stagionati, agnello al forno e alla brace.

Cod. 60121

ML. 750



Irpinia Doc AGLIANICO DEL RE Feudi di San Gregorio



Uve: Aglianico.
Fermentazione: fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 2-3 settimane.
Maturazione: circa 6 mesi in barriques di rovere francese e successiva permanenza in acciaio.
Affinamento: minimo 6 mesi in bottiglia. Esame organolettico: rosso rubino brillante. Al naso richiama piccoli frutti rossi, come l'amarena ed il lampone, la liquirizia e le spezie dolci. Al gusto è morbido ed equilibrato con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica. Abbinamenti gastronomici: in perfetto abbinamento con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrosti.

Cod. 60118

ML. 750



Taurasi Docg Feudi di San Gregorio



Uve: Aglianico.
Fermentazione: fermentazione e macerazione in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane. Maturazione: Circa 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.
Affinamento: 9 mesi in bottiglia. A Taurasi l'Aglianico trova il suo territorio ideale - incontaminato, vulcanico, impenetrabile - dando vita a un vino pieno ed equilibrato.
Esame organolettico: rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica. Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da bere con grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'Aglianico.

Cod. 60092

ML. 750



Igt Campania
RUBRATO
Feudi di san Gregorio



Uve: Aglianico. Denominazione: Campania Aglianico IGT. Zona di produzione: Taurasi, Pietradefusi, Castelvetere, Paternopoli. Esame organolettico: Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama subito l'Aglianico: la frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco. In bocca è equilibrato con un finale che ricorda la frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica. Temperatura di servizio 16 - 18 °C.

Cod. 44858

ML. 750



Primitivo di Manduria Doc
Feudi di San Gregorio



Uve: Primitivo. Maturazione: 12 mesi in serbatoi di acciaio. Affinamento: 6 mesi in bottiglia. Esame organolettico: al naso regala note di ciliegia, fragola, spezie dolci ed eleganti tipiche della varietà. Il corpo minerale è bilanciato con dei fini tannini. Il finale richiama note calde di frutta e cannella. Abbinamenti gastronomici: ideale con carni rosse e bianche alla griglia ed arrosti.

Cod. 46176

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Campania

Aglianico Doc
LUCCHERO
La Guardiense



Uve: Aglianico 100%. Caratteristiche organolettiche: vino dal colore intenso con sfumature violacee, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti. Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi. Abbinamenti gastronomici: primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto, formaggi di pasta dura e stagionati.

Cod. 61297

ML. 750



Aglianico Doc
La Guardiense



Uvaggio: Aglianico 100%. Caratteristiche organolettiche. Gradi 12,50% vol. Di colore rosso rubino, profumo intenso, asciutto fruttato e floreale. Abbinamenti consigliati: Si accompagna a carne di cinghiale, a farfalle con fave e ricotta e ad insalate con ceci e patate.

Cod. 50589

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Campania

Igt Aglianico Fremondo



Uve: Aglianico 100%.
Caratteristiche organolettiche: vino dal colore intenso con sfumature violacee, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti.
Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi.
Abbinamenti gastronomici: primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrosto, formaggi di pasta dura e stagionati.



Cod. 62227

ML. 750

6



Taurasi Riserva Docg RADICI Mastroberardino



Vitigno 100% Aglianico.
Grado alcolico 13,5%
Colore Rosso rubino dai riflessi aranciati.
Profumo Al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano tabacco, ciliegia, viola e frutti di bosco.
Sapore In bocca è avvolgente, elegante e persistente. Il retrogusto è caratterizzato da spiccate note di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero.
Temperatura di servizio 18°C
Abbinamenti Accompagna arrosti di carni rosse, selvaggina in specie da pelo, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati.

Cod. 16872

ML. 750

6



Costa d'Amalfi Doc RAVELLO SERRE DELLE MONACHE Ettore Sammarco



Tipologia uve: 50% Piediroso (localmente detto Per' e' Palummo), 50% Aglianico.
Particolarità: è un vino rosso di spiccata tipicità, ricco di struttura, aroma ed eleganza, dal colore rosso rubino e dal bouquet caratterizzato da sentori di frutta a bacca rossa con sfumature di spezie e di violetta.
Destinazione: la produzione è destinata alla buona ristorazione e alle enoteche. Abbinamento: accompagna bene arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati

Cod. 62039

ML. 750

6



Salento Igt
NEGRAMARO
Ognissole



Uve: Negroamaro.
Descrizione: di colore rosso intenso con riflessi violacei; al naso presenta aromi di frutti rossi e note erbacee. In bocca è persistente, si apre in modo soffice ed evolve in un finale ricco e speziato, tipico del vitigno Negroamaro.
Abbinamenti gastronomici: pasta con salsa di pomodoro, pizze e zuppe di legumi e verdure.

Cod. 60300

ML. 750



Primitivo di Manduria Doc
Ognissole



Uve: Primitivo.
Area di produzione: le uve sono coltivate nella nostra tenuta di Fragnano (TA), vicino a Manduria, dove il terreno è calcareo misto a strati tufacei di media consistenza.
Descrizione: il vino al naso rivela note fruttate, sentori di mora e ciliegia, oltre a una certa speziatura. In bocca è caldo, ricco e vellutato.
Abbinamenti gastronomici: pasta con sughi di carne, eccellente con carni rosse; ideale con il formaggio stagionato.

Cod. 60299

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Puglia

Primitivo di Manduria Doc
GIRAVOLTA
Accademia del Racemi



Caratteristiche del vino: gradevole, pieno, vellutato, aroma leggero, colore rosso tendente al violaceo, riflessi arancioni se invecchiato. Tenuta all'invecchiamento: buona.
Denominazione d'origine controllata: entra nei vini D.O.C. Primitivo di Manduria e Aleatico di Puglia, Gioia del Colle Primitivo e Gioia del Colle Aleatico. Vitigno: Primitivo di manduria.

Cod. 28044

ML. 750



Primitivo di Manduria Doc
ARCHIDAMO
Accademmmia dei Racemi



Vitigno: Primitivo 100%. Caratteristiche organolettiche. Colore: Rosso amaro con riflessi violacei.
Profumo: Amarena, sentori di vaniglia, ciliegia. Sapore: Ben strutturato, morbido e persistente. Abbinamento: Piatti di pasta conditi con ragù pugliesi; agnello alla brace; arrostiti.
Temperatura servizio: 18/20° C.

Cod. 48145

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Puglia

Salice Salentino Doc
CANTALUPI RISERVA
Conti Zecca



Varietà: Negroamaro 80%, Malvasia Nera di Lecce 20%
Periodo di maturazione Almeno 12 mesi in botti di rovere da 30 hl.
Capacità di invecchiamento 4 e più anni secondo vendemmia
Colore Rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata
Bouquet Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie. Sapore Morbido ed armonico. Corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente
Temperatura di servizio 18-20°C.
Abbinamento gastronomico Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni arrostiti o grigliate e formaggi stagionati

Cod. 28431

ML. 750



Igt Salento
NERO
Conti Zecca



Capacità di invecchiamento 6 e più anni secondo vendemmia.
Rosso rubino intenso con gradevoli riflessi granata. Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e liquirizia. Sapore: morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente. Temperatura di servizio 18-20°C. Abbinamento gastronomico: ottimo l'accostamento con antipasti a base di crostini con fegatini di selvaggina, terrine di cacciagione, primi piatti con condimenti particolarmente gustosi e carni rosse arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.

Cod. 28980

ML. 750



Igt Salento Primitivo
CANTALUPI
Conti Zecca



Varietà Primitivo 85% Altri vitigni raccomandati 15%
Comuni di produzione Salice Salentino
Capacità di invecchiamento 3 e più anni secondo vendemmia
Colore Rosso rubino intenso
Bouquet Intenso di frutta matura e note speziate
Sapore Morbido, vellutato e ben strutturato
Temperatura di servizio Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)
Abbinamento gastronomico Si accosta ai primi piatti ricchi, agli arrostiti di carne e ai formaggi stagionati.

Cod. 28429

ML. 750



Igt Salento
NEGRAMARO CANTALUPI
Conti Zecca



Varietà Negroamaro 85% Altri vitigni raccomandati 15%
Capacità di invecchiamento 3 e più anni secondo vendemmia
Caratteristiche organolettiche Colore Rosso rubino intenso Bouquet Di frutta matura e note speziate
Sapore Morbido, vellutato e ben strutturato
Temperatura di servizio Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)
Abbinamento gastronomico Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.

Cod. 28430

ML. 750



Cirò Riserva
DUCA SAN FELICE
Librandi



Vitigno: Gaglioppo 100%. Gradazione: 14% Vol. Colore: Rosso Rubino. Sapore: caldo e armonico. Le tecniche di vinificazione e di invecchiamento, pur rispettando le antiche tradizioni del CIRO', sono state studiate per proporre al consumatore un vino decisamente più originale, sia per quanto concerne il gusto, ma soprattutto per i profumi che risultano più speziati, composti e durevoli. Il vino viene affinato in piccole botti di legno di rovere ALLIER. Adatto con salumi, arrosti, brasati e selvaggina, va servito a temperatura ambiente.

Cod. 27555

ML. 750



Cirò Rosso Doc
Librandi



VITIGNO: Gaglioppo 100%
GRADAZIONE: 12.50% Vol.
COLORE: Rosso Rubino.
PROFUMO: Gradevole, delicato e intensamente vinoso.
SAPORE: Corposo, caldo e armonico.

Vinificato in maniera tradizionale, si affina in vasche di acciaio e botti. Ideale per paste asciutte al sugo di carne, arrosti, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Il vino va servito a temperatura ambiente e le bottiglie vanno stappate qualche ora prima della mescita.

Cod. 27556

ML. 750



Val di Neto Doc
GRAVELLO
Librandi



VITIGNO: Gaglioppo 100%
GRADAZIONE: 13% Vol.
COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Gradevole, intensamente vinoso
SAPORE: Corposo ed armonico.
Vinificato in maniera tradizionale, si affina in vasche di acciaio. Ideale per carne, arrosti e formaggi di lunga stagionatura. Il vino va servito a temperatura ambiente. Si abbina con carne e formaggi di media stagionatura.

Cod. 27553

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Calabria



Sicilia Doc
LA SEGRETA
Planeta



Uvaggio: 50% Nero D'Avola, 25% Merlot, 20% Syrah, 5% Cabernet Franc. Colore: Rosso rubino carico con riflessi porpora. Profumi: Frutti rossi e neri promuovono al naso tra cui ribes e ciliegia. Caratteristiche le note selvagge del nero d'avola. Sapore: pieno, avvolge il palato con una piacevole morbidezza ed un tannino vellutato. E' un vino dal carattere aperto e comunicativo. Friendly Wine.
Temperatura di Servizio: 16-20° C.
Abbinamenti: Ossobuco; BBQ; Tapas; tagliatelle con sugo di selvaggina. Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, salsiccia alla brace. Pittiniche alla brace (costolette di agnello). Ragusano DOP tre-sei mesi di stagionatura.

Cod. 42298

ML. 750



Igt Sicilia
MERLOT
Planeta



Vitigno: 95% Merlot, 5% Petit Verdot. Rosso rubino compatto. Raffinati sentori di ribes nero, prugna matura e viole candite. Lievi, emergono note balsamiche e di erbe officinali. Ampio e di fitta trama, vibrante. I tannini sono resi docili dalla struttura e dalla notevole verve. Interminabile finale.
Temperatura di servizio 6-18° C.
Baufetti di vitello al fois gras. Carré di cervo al forno con salsa di mele. Bene con formaggi intensi. Minestrina di patate e speck. Spezzatino di manzo con patate, coniglio in umido, lepre in salmi. Maiorchino.

Cod. 44993

ML. 750



Noto Doc
SANTA CECILIA
Planeta



Vitigno: Nero D'Avola. Rosso porpora tendente al viola. Vivo e tipico del Nero d'Avola dell'area di Noto. Prugne, melograno maturo, crostata alla fragola. Poi carrube, e conserva di fichi. Tannini eleganti, pieni, sostenuti da un'acidità elettrica e vibrante tipica dei Neri d'Avola della Sicilia sud-orientale. Temperatura di servizio: 16-22° C. Difficile sbagliare con secondi di carne e di cucina regionale. Tagliatelle funghi e salsiccia, brasato di manzo, cervo in agrodolce, capretto, lombo di maiale arrosto nel latte; pasta con la glassa.

Cod. 44996

ML. 750



Igt Sicilia
SYRAH
Planeta



Vitigno: Syrah. Rosso rubino con damascature viola. Naso complesso e intrigante. Spezie fuse a confetture di frutta rossa, tra cui mirtillo e more. Cenni di salvia, pepe nero e cannella. L'impatto non lascia vuoti in bocca. Vivace per freschezza, è ricco e morbido, i tannini levigati. Un syrah solare ed espressivo.
Temperatura di Servizio: 16 - 18° C.
Bucatini all'amatriciana o con guanciale e pecorino. Filetto al sesamo, costata di manzo alle erbe. Ideale al winebar con piatto misto di salumi e formaggi. Maialino arrosto, gallinelle, guanciale dei nebrodi e sparacelli (broccoletti).

Cod. 44997

ML. 750



Cerasuolo di Vittoria Docg Planeta



VARIETÀ: 60% Nero d'Avola, 40% Frappato.
COLORE: rosso rubino con tenui riflessi amarena.
NASO: tipico dei vini di Vittoria. Profumi di Melograno maturo, piccoli frutti rossi, fragola, ciliegia, fichi d'india e caramelle alla frutta. Molto personale e riconoscibile, è il più territoriale dei nostri vini.
PALATO: il tannino, morbido e bilanciato, conferisce una fresca acidità.
ABBINAMENTI: facile da abbinare per la sua versatilità. Primi complessi di carne e di pesce, bolliti, carni bianche anche se speziate, formaggi a media stagionatura. Pollo alla diavola. Spicy food. Ideale d'estate da servire fresco.

Cod. **61273**

ML. 750



Igt Sicilia BURDESE Planeta



VARIETÀ: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.
Rosso rubino di grande concentrazione. Il naso è ricco e concentrato. Intrecci di spezie, frutta rossa, amarena sottospirito, con accenti di cuoio, terra, cacao, note marine e minerali. La cornice è balsamica quasi mentolata. In bocca è pieno, grintoso, energico; evidente e notevole la struttura retta da tannini densi e profondi. Il tannino del legno si fonde bene con il tannino del vino che prevale. Lungo e piacevole il finale: concentrazione ed eleganza in armoni.

Cod. **61271**

ML. 750



Igt Terre Siciliane NERO D'AVOLA Cusumano



Descrizione Il rosso rubino si completa con sfumature granato molto vive. L'impatto olfattivo è intenso, volto su sensazioni di tabacco, spezie e note minerali. Bocca equilibrata che riporta al palato la frutta rossa, precisamente la mora e la marasca. Chiude con buona persistenza.
Abbinamenti Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato. Come servirlo In calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C. Gradazione alcolica 13,5% vol. Uve Nero d'Avola 100%.

Cod. **27785**

ML. 750



Igt Terre Siciliane SYRAH Cusumano



Vitigno: Syrah 100%.
La macerazione a temperatura controllata conferisce a questo vino un colore rosso rubino carico. All'esame organolettico esprime sentori di piccole bacche (more, mirtili) unite a sfumature speziate. Al palato si presenta fresco ma non irrigidito dall'acidità. Si esprime bene con piatti a base di arrosto e cacciagione.

Cod. **46784**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sicilia



Igt Sicilia
BENUARA
Cusumano



Uvaggio: Nero d'Avola 70% - Syrah 30%.
Di colore rosso rubino intenso e vivo. Il profumo è complesso e molto intrigante: il Nero d'Avola ci dà i frutti rossi, le more dolcissime maturate nella lunga estate siciliana; dal Syrah in preziosa armonia ci arrivano i sentori di spezie e pepe nero lievi ma precisi.
Il sapore è ricco ed intenso; i tannini morbidi ed equilibrati ci regalano la pienezza e la persistenza al palato. Si abbina con piatti di carni rosse.

Cod. 43528 ML. 750

Igt Sicilia
NOÀ
Cusumano



Uvaggio: Nero d'Avola 40% - Merlot 30% - Cabernet Sauvignon 30%.
Colore rosso molto intenso, profondo dai riflessi violacei. Profumo: si presenta con un profumo da subito avvolgente e complesso; prima e più facili i sentori di more e prugne, poi in perfetto equilibrio le spezie e le sfumature di eucalipto e menta. Completa il naso una suadente nota di vaniglia.
Gusto: pieno, intenso ed avvolgente; tannini morbidi lo rendono persistente al palato e di notevole ampiezza. Abbinamento gastronomico: piatti di carni rosse dai sapori intensi.

Cod. 46787 ML. 750

Igt Sicilia
SÀGANA
Cusumano



Vitigno: Nero d'Avola 100%.
Colore rosso molto intenso, vino del bacino del Mediterraneo. Il profumo è subito avvolgente e complesso; ti riempie il naso con pepe, bacche di ginepro, fichi secchi ed infine con il cacao.
L'accesso alla bocca è morbido e ricco, gradualmente si diffondono le note di fichi secchi e liquirizia.
Abbinamento gastronomico: apertura di salame, prosciutto e coppa, medaglioni alla griglia, pesci affumicati come salmone e filetti di trota; pasta con sughi di carne, prodotti da forno, arrostiti di carne bovina. Formaggi di media e lunga stagionatura.

Cod. 46785 ML. 750

Contessa Entellina Doc
MILLE E UNA NOTTE
Donna Fugata



Uve Nero d'Avola 90%, altre varietà autoctone 10%.
Descrizione Nobile versione del Nero d'Avola, dall'impenetrabile rosso rubino. L'avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori fruttati, dolci e maturi, ma non cotti, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio. La rispondenza gusto-olfattiva è lunga e perfetta.
Abbinamenti Con piatti molto elaborati, di carni rosse, con sughi arricchiti di spezie. Da provare anche su formaggi, montone al forno, braciole di vitello e agnello.
Come servirlo In ampi calici, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio di ore prima. Ottimo a 16-18°C.

Cod. 27895 ML. 750

Contessa Entellina Doc
TANCREDI
Donna Fugata



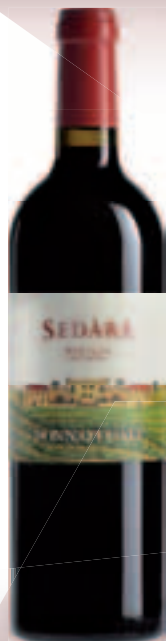
Uve Nero d'Avola 70%, Cabernet Sauvignon 30%.
Descrizione Ottima fusione fra questi vitigni, il Cabernet Sauvignon riesce a dare un pizzico di nota mentolata al Nero d'Avola tanto da arricchirne il già ampio spettro olfattivo. Si evidenziano note di liquirizia, cacao, amarena e mirtillo, su dolce grafite. Ottima la struttura gustativa, ampia e avvolgente, con notevole persistenza.
Abbinamenti Con carni rosse alla griglia, al forno, grandi arrosti, capretto e agnello. Formaggi stagionati. Ragusano. Funghi porcini, coniglio e polpettone.
Come servirlo In ampi calici con larga imboccatura e buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Cod. 13107

ML. 750



Sicilia Doc
SEDARA
Donna Fugata



Uve Nero d'Avola 100%.
Descrizione Il rosso rubino si completa con sfumature granato molto vive. L'impatto olfattivo è intenso, volto su sensazioni di tabacco, spezie e note minerali. Bocca equilibrata che riporta al palato la frutta rossa, precisamente la mora e la marasca. Chiude con buona persistenza.
Abbinamenti Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato.
Come servirlo In calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C.

Cod. 27821

ML. 750



Nero d'Avola Sicilia Doc
SHERAZADE
Donna Fugata



Uve: Nero d'Avola.
Descrizione: al colore è rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è frutta rossa, ciliegia, amarena e prugna. L'assaggio regala un frutto integro ed un gradevolissimo finale speziato. Adatto a chi non ama i rossi "muscolosi", ha una struttura carezzevole e suadente. Vino fruttato da bere leggermente freddo.
Abbinamenti: ideale per accompagnare piatti di pasta al sugo di pomodoro, pesce alla brace, salumi e formaggi poco stagionati, è anche da provare abbinato alla pizza.

Cod. 62158

ML. 750



Igt Sicilia Nero d'Avola
DUCA ENRICO
Duca di Salaparuta



Vitigno 100% Nero d'Avola.
Il vino: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo tipico, elegante con note fruttate di more e ribes che si fondono piacevolmente con i sentori di spezie tipiche di questo vitigno. In bocca è equilibrato, pulito, fresco.
Abbinamenti gastronomici: carni rosse, arrosti di carni bianche e formaggi stagionati. Ottimo complemento anche a piatti etnici quali cus-cus e ricette a base di curry e spezie.

Cod. 22795

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sicilia



Igt Sicilia Nero d'Avola PASSO DELLE MULE Duca di Salaparuta



Zona di produzione: Sicilia
 Vitigno: Nero d'Avola
 Gradazione Alcolica: 13% Vol
 Caratteristiche: colore rosso rubino; profumo fruttato con note di ciliegia e ribes nero; sapore vinoso e vellutato, di gran corpo e piacevolezza.
 Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
 Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

Cod. 27100

ML. 750



Igt Sicilia TRISKELÈ Duca di Salaparuta



Vitigno: Nero d'Avola e Merlot.
 Maturazione: per almeno dieci-dodici mesi in barriques di rovere a grana molto fine. Affinamento: dopo l'imbotigliamento 10-12 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16°C.) per evolvere il bouquet.
 Colore: rosso rubino profondo con riflessi granato. Profumo: complesso, intenso, speziato, con nette sensazioni di marasca e vaniglia.
 Sapore: caldo, particolarmente vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica.
 Grado Alcolico: dai 13,5% a 14,0% in vol. in base all'annata.
 Temperatura di servizio: 16°-18°C.
 Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati. Modo di Conservazione: bottiglia coricata in ambiente molto fresco (16° C.) e non eccessivamente umido. Durata: oltre 10 anni se conservato in cantine idonee.

Cod. 62223

ML. 750



Igt Sicilia LÀVICO Duca di Salaparuta



Vitigno: Nerello Mascalese.
 Colore rosso rubino con lievi riflessi granati. Profumo, fragrante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni con tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme. Sapore di buona struttura, eleganza e personalità, di carattere vivace, persistente e dal tannino austero.
 GRADO ALCOLICO - dai 13,0% a 13,5% in vol. in base all'annata.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17° - 18° C. ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Particolarmente indicato per accompagnare piatti con sapori fragranti a base di carni rosse e formaggi maturi. Servito fresco (15°C.) si abbina a piatti sapidi di pesce.
 MODO DI CONSERVAZIONE - Bottiglia coricata in ambiente molto fresco (15°-17°C.) e non eccessivamente umido. DURATA - Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

Cod. 62224

ML. 750



Igt Terre Siciliane CAMELOT Firriato



Vitigni 60% Cabernet Sauvignon
 40% Merlot. Note di degustazione. Colore rubino impenetrabile; al naso: spettro aromatico di stupenda complessità con note di frutta rossa matura e spezie; rivela una struttura imponente e una buona concentrazione di tannini morbidi e gentili. Produzione annata 60.000 bottiglie. Bicchiere Calice ampio e trasparente a lungo stelo e di medio peso. Temperatura di servizio 16 - 18° C. Abbinamento Indicato per piatti a base di carni rosse robuste, arrosti; selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura.

Cod. 42007

ML. 750



Igt Terre Siciliane
HARMONIUM
Firriato



Vitigno 100% Nero Avola
Colore: Rosso rubino con damascature viola.
Spettro olfattivo generoso, intenso di spezie come pepe, chiodi di garofano e rosmarino; rimandi di cassis, caffè in grani e confetture di frutta rossa. In evidenza il fico e lattice del fico. Un naso fitto, mediterraneo e godibile al tempo stesso.
Al palato prevale la giovinezza del tannino e la freschezza del frutto; totale l'impatto che non lascia vuoti in bocca. La vena acida gli conferisce una rilevante persistenza aromatica.
Formaggi stagionati, filetto al sesamo, agnello al ginger, cheeseburger ai porcini, costata di manzo alle erbe. Ideale al winebar con piatto misto di salumi e formaggi.
Anelletti al ragù di carne, agnello scottadito con salsa di fave.

Cod. 28471

ML. 750



Igt Terre Siciliane
SANT'AGOSTINO
Firriato



Vitigno 100% Nero d'Avola.
Il vino: Colore rosso rubino lucido, apre al naso con forti profumi di frutta secca e sciropata. Al gusto è caldo, pieno ed armonico nell'acidità elegante e nei tannini, ben armonizzati dal medio passaggio in barriques, a lungo persistenti.
Abbinamenti: Selvaggina, arrosti di carni rosse, piatti tartufati.

Cod. 27366

ML. 750



Igt Terre Siciliane
ALTAVILLA DELLA CORTE
Firriato



Vitigno: Cabernet Sauvignon.
Colore: rubino carico e profondo dall'orlo violaceo. Olfatto: naso totalmente rapito dai seducenti profumi di ciliegie, mirtili, more e rabarbaro, avvolte da calorosi sentori di cioccolato fondente, bacche di ginepro e tabacco. Un bouquet che solo il Cabernet Sauvignon è capace di concedere. Palato: la bacca rossa si presenta in forma liquida morbida e accattivante, e resa irresistibile dai tannini freschi e vellutati, che abbracciano un'equilibrata acidità e un gusto sensuale. Caratteristiche: è il connubio perfetto di qualità e tradizione, un atto di rispetto dovuto alla stimatissima vite francese. Il Cabernet Sauvignon si esprime nel massimo della sua personalità per omaggiare la terra natia francese e l'adoptiva Sicilia.

Cod. 47455

ML. 750



Igt Terre Siciliane
CHIARAMONTE
Firriato



Vitigno: 100% Nero d'Avola.
Rosso rubino con riflessi porpora
Frutta molto fresca che esplosa al naso. Emergono il ribes, il gelso, il lampone e la prugna cotta, tenuti insieme da note di cacao e torrefazione.
I tannini sono freschi e morbidi, l'acidità è equilibrata. La frutta del Nero D'Avola cede il passo allo spessore del Merlot. Il Syrah si dispone tra i due come anello di congiunzione
16-20° C
risotto con borlotti e vitello, barbecue, agnello in crosta, filetti di manzo su crostoni. Formaggi non molto impegnavati.
Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, Gattò di patate, salsiccia alla brace
Ragusano DOP tre-sei mesi di stagionatura.

Cod. 28469

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sicilia



Igt Terre Siciliane BRANCIFORTI Firriato



Uve: 100% Nero D'Avola. Una piacevole e prolungata sensazione fruttata accompagna il degustatore nelle varie fasi della degustazione: presenti all'olfattivo, la mora e la marasca si fanno più intense al gustativo dove si aggiungono, a completare il quadro, dolci sensazioni speziate e di macchia mediterranea. Ottimo l'equilibrio gustativo tra componente dura e morbida, il consistente frutto rosso, appena tendente al maturo, è snellito e reso ancor più piacevole da giusta freschezza e tannini fini. Vino molto piacevole e dal buon rapporto qualità / prezzo.

Cod. 42010

ML. 750



Etna Rosso Doc LE SABBIE DELL'ETNA Firriato



Vitigno: Nerello Mascalese 80% e Nerello Cappuccio 20%. Colore: rubino brillante dalle vivaci sfumature violacee. Olfatto: si propone con delle note tipicamente minerali, maturo ed elegante, che lasciano il campo, alternandosi, a profumi intensi e ben delineati di cassis, mirtillo, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita. Palato: ben equilibrato, armonioso, incide con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa". Caratteristiche: il classico vino che esprime compiutamente il "terroir" e la sua eccezionalità, visto che si tratta di quello attorno all'Etna, il vulcano attivo più importante d'Europa; esemplare la nitidezza, ammirevole il carattere indomabile e austero, coniugato in modo appropriato alla squisitezza gustativa.

Cod. 60206

ML. 750



Igt Sicilia ZISOLA Mazzei



Ubicazione azienda:
Contrada Zisola - Noto (Siracusa)
Uvaggio: Nero d'Avola.
Una grande famiglia del vino, incantata dalla Sicilia, ha scoperto il borgo di Zisola, vicino Noto, un'area di rara bellezza. Questo vino proviene esclusivamente da viti a "alberello" della zona di Noto.
Profilo: Bel corpo, sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato. Abbinamenti: Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate

Cod. 46911

ML. 750



Igt Sicilia CABERNET SAUVIGNON Tasca d'Almerita



Vitigno:
100% Cabernet Sauvignon.
Il vino: Colore rosso rubino intenso con damascature viola. Profumo avvolgente, con sentori di frutta matura e spezie tipiche di questo vitigno, e con piacevoli tracce di vaniglia. Al gusto si presenta pieno e delicato, con tannini dolci ed eleganti. Un armonico connubio tra la profondità di questo prodotto e l'unicità di questa meravigliosa terra.
Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e arrostiti.

Cod. 19944

ML. 750



Contea di Sclafani Doc
ROSSO DEL CONTE
Tasca d'Almerita



Uve: Nero d'Avola 80%, Perricone 20%. Ottima fusione fra questi vitigni, il Perricone riesce a dare un pizzico di nota mentolata al Nero d'Avola tanto da arricchire il già ampio spettro olfattivo. Si evidenziano note di liquirizia, cacao, amarena e mirtillo, su dolce grafite. Ottima la struttura gustativa, ampia e avvolgente, con notevole persistenza. Abbinamenti Con carni rosse alla griglia, al forno, grandi arrosti, capretto e agnello. Formaggi stagionati. Ragusano. Funghi porcini, coniglio e polpettone. In due ricette Cosce di coniglio alla maggiorana. Pappardelle al Bagoss (formaggio stagionato delle valli bresciane). Come servirlo In ampi calici con larga imboccatura e buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Cod. 22855

ML. 750



Sicilia Doc
REGALEALI
Tasca d'Almerita



Vitigno: 100% Nero d'Avola. Il vino: Colore rosso profondo, ampie e complesse le sensazioni olfattive con chiari riferimenti varietali, corpo di rilevante struttura dal gusto lungo supportato da importanti tannini. Abbinamenti: carni rosse, formaggi stagionati, salumi.

Cod. 15237

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sicilia

Faro Doc
Palari



Nascita: da uve autoctone quali nerello, cappuccio, nocera, acitana, tignolino, galatena, calabrese. Affinamento e maturazione: in piccoli fusti nuovi di troncais e allier per un periodo dipendente dalla composizione strutturale dell'annata. Sosta in bottiglia non meno di 18 mesi. Conservazione: da 5 a 10 anni, in particolari vendemmie anche oltre. Servizio: a 18°C in ampi bicchieri stppando 30 min. prima. Analisi organolettica: COLORE rosso rubino con riflessi granati tendente con tempo al mattone, PROFUMO ampio e intenso con note di gelsomino, cardamomo e frutti rossi maturi su sfondo speziato combinato di vaniglia e legno nobile, SAPORE asciutto, vellutato ed avvolgente, si avverte la dolcezza dei tannini, sensazioni lunghe e persistenti. Si accompagna: a piatti di carne arrosto o in casseruola con aromi mediterranei, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati.

Cod. 47730

ML. 750



Igt "Salina Rosso"
Hauner



Produzione: deriva da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivate nell'Isola di Salina. Il periodo di affinamento varia da sei mesi ad un anno, in botte grande. Storia e curiosità del prodotto: il sapore vigoroso deriva dalla macerazione delle bucce unite ad una serie di rimontaggi. E' un vino che reggerà alcuni anni di invecchiamento. Uso Gastronomico: si abbina a piatti di carne della tradizione eoliana. Il bouquet del Salina rosso si apprezza appieno strappando la bottiglia almeno un'ora prima di servire, ad una temperatura non inferiore ai 18°C.

Cod. 29909

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sardegna

Nieddera della Valle del Tirso Igt
I GIGANTI
Contini



Uvaggio: Nieddera 85-90%, altre uve rosse locali (Caddiu, Bovale), vendemmiate tardivamente. Affinamento 10-12 mesi in tonneau di rovere, di primo e secondo passaggio e circa 6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, con sfumature granata. Profumi di grande eleganza e complessità, balsamico e delicatamente speziato; Sapore intenso con vinosità ben definita e sentori di frutti rossi. Di elegante spessore e dolce morbidezza, con sentori di frutti rossi, leggermente speziato. temperatura di servizio 16-18 °C
Abbinamento Si accompagna a grandi arrosti, selvaggina e formaggi saporosi e piccanti.

Cod. 62207

ML. 750



Cannonau di Sardegna Doc
SARTIGLIA
Contini



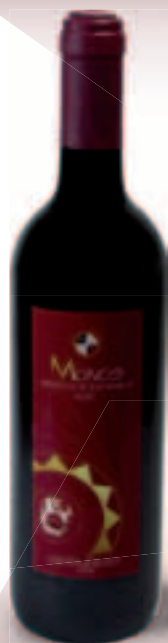
Uvaggio: Cannonau 90%, altre uve rosse locali 10%. Affinamento. In vasche di cemento vetrificato alcuni mesi e parte in botti di rovere. Colore rosso rubino tendente a sfumature granata con l'invecchiamento. Profumo intenso, con vinosità ben definita e sentori di prugna matura e more selvatiche. Sapore caldo, pieno, e con struttura caratteristica nel suo gusto inconfondibile. Temperatura di servizio 14-16°C. Si accompagna a carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi saporosi e piccanti.

Cod. 48642

ML. 750



Monica di Sardegna Doc
MONOS
Cantina di Quartu



Vitigno: Monica di Cagliari. Colore: rubino intenso con sottofondo tipico del Monica. Olfatto: vinoso, intenso, caratteristico. Gusto: rotondo, sottogusto finale tendente quasi alla dolcezza gustativa tipica del Monica ad alberello. Abbinamenti: paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite.



Cod. 62186

ML. 750



Cannonau di Sardegna Doc
ALISEO
Cantina di Quartu



Vitigno: Cannonau. Caratteristiche. Colore: rosso rubino intenso con sfumature granata. Olfatto: intensamente vinoso, tipico del Cannonau. Gusto: caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.

Cod. 62185

ML. 750



Igt Isola dei Nuraghi
NIO
Cantina di Mogoro



Vitigni: vino rosso ottenuto da uve autoctone sarde. Rosso luminoso con sfumature purpuree. Di facile beva, ha profumi delicati di frutti rossi e una leggera speziatura. Grado alcolico: 12% vol. Rosso luminoso con sfumature purpuree. Piacevole accompagnamento per aperitivi, prosciutti e insaccati leggermente stagionati, con la pizza e con piatti di pesce cucinati con salsa di pomodoro.



Cod. 62175

ML. 750



Cannonau di Sardegna Doc
NERO SARDO
Cantina di Mogoro



Vitigno: Cannonau 100%. Di colore rosso luminoso e intenso con riflessi granata, con profumi delicati che vanno dalla viola, alla rosa, ai frutti rossi, a note di erbe aromatiche. In bocca è morbido in attacco, sapido e rotondo, goloso con gli aromi di frutti di bosco freschi e sostenuto da una buona spina acida che conferisce freschezza e facilità di beva. Grado alcolico: 13% vol. Temperatura di servizio: 16-18° C. E' un cannonau apprezzato per la sua beva piacevole e per la morbidezza. Buon compagno di affettati nell'aperitivo, primi e pizze con sugo di pomodoro e condimenti di carne, torte salate ai formaggi e verdure, carni rosse alla griglia, formaggi ovinii e vaccini semi-stagionati.

Cod. 62172

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sardegna

Bovale Campidano di Terralba Doc
TIERNU
Cantina di Mogoro



Uve: Bovale 100%. Il suo colore è rosso intenso e scuro, luminoso e trasparente. Al naso la nota vinoso si accompagna a profumi dolci di frutta rossa matura, ciliegie, fragole e lampone, oltre a leggere note di frutta secca ed erbe mediterranee. In bocca è morbido e gradevolmente tannico, con buona progressione aromatica, sapido e con equilibrata vena acida che conferisce freschezza. Temperatura di servizio: 16-18° C. Vino versatile e facile da abbinare, grazie all'equilibrio e alle caratteristiche dell'uva. E' apprezzato con prosciutti, salicce secche, antipasti di verdure preparate al forno, gratinate o in torte salate. Pizze, primi piatti conditi con ragù di carni bianche e salse leggere di formaggio; verdure ripiene di carne, secondi di carni rosse e non troppo grasse.

Cod. 62168

ML. 750



Isola dei Nuraghi Igt
ISELIS
Argiolas



Uvaggio: Monica 85%, Carignano 10%, Bovale 5%. Il colore è rosso granato impenetrabile, austero e così si rivela al primo naso dove l'immediata sensazione è di pepe nero, di spezie. In bocca stranamente entra fresco per una vivace acidità, ma immediatamente si trasforma per tornare austero, con tannini lievissimi ma presenti, una calda alcolicità, un corpo molto denso, una eccellente armonia, un retrogusto potente e lungo in cui risalgono i frutti rossi che si espandono in quantità. Un grande vino insomma che può abbinarsi ad una vasta scelta di piatti, dai sughi alle carni rosse, ai formaggi di media stagionatura. Si può godere anche in salotto, a solo, per apprezzarlo nella sua interezza.

Cod. 62183

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sardegna

Cannonau di Sardegna COSTERA Argiolas



Vitigno: uvaggio Cannonau, completato con piccole aggiunte di Carignano, Bovale.
CARATTERISTICHE
Colore: rosso rubino intenso con sfumature granate. Olfatto: intensamente vinoso, tipico del Cannonau. Gusto: caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.
CONSERVAZIONE
Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO Calice di media grandezza, temperatura 16-18 °C.
ABBINAMENTI Primi piatti ben conditi, maialeto e agnello arrosto, pecorino sardo di media o lunga stagionatura.

Cod. 60200

ML. 750



Isola dei Nuraghi KOREM Argiolas



Dalle nostre vigne in località "Sa Tanca" a circa 250-300 m. sul livello del mare con ottima esposizione e ben ventilate
UVAGGIO
Vino ottenuto dall'assemblaggio di uve Bovale sardo o Bovaleddu, Carignano e una piccola quantità di Cannonau. Esperimento felicemente riuscito sul piano organolettico in particolare modo per l'incremento dell'indice di souplesse.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Rosso rubino intenso. Profumo: Intenso, persistente e ottimamente equilibrato nelle sue diverse ed espansive note. Sapore: Vellutato, pieno, armonico, caldo e rotondo

Cod. 28981

ML. 750



Isola dei Nuraghi Doc TURRIGA Argiolas



Dalle nostre vigne di Turriga, in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, la vigna più interessante e più particolare della nostra superficie vitata e recinta. La sua altitudine si aggira sui 230 metri sul livello del mare e l'esposizione è straordinaria Particolarmente e tipicamente di Sardegna nella sua essenza (Cannonau, Carignano, Bovale Sardo) viene completato dall'aggiunta di Malvasia Nera. Produzione ceppo: Kg 1 circa.
Colore: rosso rubino spento, dato l'invecchiamento, ma intenso. Profumo: vinoso, particolarmente nell'eleganza della sua costituzione, ormai evoluta e nell'associazione ai profumi conseguiti con l'elevazione in barriques nuove. Sapore: rotondo, grasso, con struttura personalizzata e molto gustoso. Indice di "souplesse" molto elevato

Cod. 28982

ML. 750



Carignano del Sulcis Doc Riserva ROCCA RUBIA Santadi



UVAGGIO
Carignano 100%.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: profondo rosso rubino quasi impenetrabile. Profumo: intense note fruttate di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Gusto: ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.
CONSERVAZIONE
Temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e bottiglia orizzontale.
SERVIZIO
Calice di grande ampiezza e imboccatura medio-larga, a una temperatura di 18 °C.
GASTRONOMIA
Si abbina a piatti a base di carne rossa, cinghiale, maialeto arrosto e pecorino sardo ben stagionato.

Cod. 28312

ML. 750



Carignano del Sulcis Doc Superiore
TERRE BRUNE
Santadi



UVAGGIO Carignano 95%, Bova-
leddu 5%.
CARATTERISTICHE ORGANOL-
LETTICHE
Colore: rosso rubino intenso, con
leggeri riflessi granati. Profumo: note
rare, complesse: prugne e mirtilli,
spezie dolci, alloro, ginepro, tabacco
e cioccolato. Gusto: ricco, caldo,
morbido, note fruttate, speziate,
tannini di rara eleganza.
CONSERVAZIONE
Temperatura costante di 17 °C,
un'umidità del 75-80%, al riparo
dalla luce, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO
Calice di grande ampiezza e imboc-
catura medio-larga, temperatura
di 18 °C.
GASTRONOMIA
Accompagna arrosti, carni alla
griglia, selvaggina, impreziositi da
aromi e spezie e formaggi erborinati.

Cod. 44625

ML. 750



Igt Isola dei Nuraghi
LIANTI
Capichera



Uve: Carignano e Cabernet
Sauvignon
Colore: rosso rubino cupo con
riflessi violacei intensi
Olfatto: grande intensità e concen-
trazione; si riconoscono: ribes, mora,
mirtillo, bacche di ginepro, menta,
caffè e cioccolato
Gusto: pieno, caldo, rotondo e
polposo; il frutto è maturo, la
persistenza in bocca continua con
un finale avvolgente, sostenuto da
una grande stoffa e da una fine
trama tannica

Cod. 49057

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sardegna

Igt Isola dei Nuraghi
ASSAJÉ
Capichera



Vitigno: Carignano in purezza
Assajé - dall'omonimo vocabolo
gallurese che significa "è già
qualcosa". E' prodotto con uve
Carignano provenienti dai nostri
vigneti, vinificate in vasche di acciaio
inox. Ha colore rosso rubino intenso
con netti riflessi viola.
I profumi sono intensi, persistenti,
educati, di spettro ampio ed articola-
to, con un finale piuttosto lungo
e piacevole. In bocca è morbido,
gradevolmente sapido e speziato,
con polpa dolce, soda e nel contem-
po solubile. Gli aromi sono pieni e
dalla forte impronta fruttata. Il ribes
nero, la ciliegia matura, la mora di
rovo si confondono piacevolmente
lasciando alla fine libero il campo ad
un ammandorlato delicato.
L'Assajé è un vino di antica e rustica
eleganza, dove il Carignano in
purezza mette a nudo le sue migliori
espressioni.

Cod. 44127

ML. 750



Isola dei Nuraghi Doc
RAIM
Sella & Mosca



Il vino: colore rosso rubino, con
sentori all'olfatto di frutta matura. Al
gusto si presenta armonico, intenso,
tipico.
Abbinamenti: carni rosse, arrosti di
carni bianche e formaggi stagionati.
Vitigno Carignano 100%

Cod. 24990

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Sardegna

Alghero Doc
TANCA FARRA
Sella & Mosca



UVAGGIO
Cannonau 50%, Cabernet Sauvignon 50%.
Colore: profondo rosso rubino quasi impenetrabile.
Profumo: intense note fruttate di more, mirtili, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia.
Gusto: ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.
CONSERVAZIONE
Temperatura costante di 17 °C e un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce e bottiglia orizzontale.
SERVIZIO
Calice di grande ampiezza e imboccatura medio-larga, a una temperatura di 18 °C.
GASTRONOMIA
Si abbina a piatti a base di carne rossa, cinghiale, maiale arrosto e pecorino sardo ben stagionato.

Cod. 23792

ML. 750



Cannonau di Sardegna
Sella & Mosca



UVAGGIO: 100% Cannonau.
CONSERVAZIONE
Temperatura costante di 17 °C, un'umidità del 75-80%, al riparo dalla luce, bottiglia orizzontale.
SERVIZIO
Calice di grande ampiezza e imboccatura medio-larga, temperatura di 18 °C.
GASTRONOMIA
Accompagna arrosti, carni alla griglia, selvaggina, imprevisti da aromi e spezie e formaggi erborinati.

Cod. 23795

ML. 750



Carignano del Sulcis Doc
TERRE RARE
Sella & Mosca



Vitigno: Carignano, rinomato vitigno rosso del bacino del Mediterraneo di l'ubga introduzione ed acclimatazione nel particolare ambiente sardo.
Zona di produzione: vigneti allevati ad alberello nell'area sulcitana della costa Sud-Occidentale della Sardegna compresa tra Capo Teulada e la catena montuosa dell'Inglesiente.
Epoca di raccolta: prima settimana di ottobre. Colore: rosso rubino intenso con intermittenti percezioni di iniziali timbri violetti. Profumo: con grande evidenza emergono sensazioni fruttate di ciliege mature e lamponi, accompagnate da note speziate, effluvi floreali e complessate da presenze vanigliate di legno affumicato.

Cod. 44449

ML. 750




piccoli formati ukubwa ndogo 小尺寸
tamaños pequeños מידות קטנות
méideanna beaga küçük boyutlarda
pequenos tamanhos małe rozmiary
小さいサイズ petites tailles छोटे आकार
small sizes malé rozměry μικρά μεγέθη
صغيرة أحجام pienet koot kleine maten
kleinen Größen små storlekar 작은 크기
небольшие размеры ขนาดเล็ก
små størrelser छोटे आकार ukubwa ndogo




Lugana Doc
BROLETTINO
Cà dei Frati



Cod. 57691 ML 375 


Lugana Doc
I FRATI
Cà dei Frati



Cod. 45113 ML 375 


Lugana Doc
MOLIN
Provenza



Cod. 48746 ML 375 


Curtefranca Doc
Cà del Bosco



Cod. 41249 ML 375 


Oltrepo Pavese Doc
PINOT NERO VINIFICATO
BIANCO
Giorgi



Cod. 20393 ML 375 


Soave Classico Doc
Cesari



Cod. 47589 ML 375 


Bianco di Custoza Doc
Cavalchina



Cod. 46952 ML 375 


Alto Adige Doc Pinot Bianco
SCHULTHAUSER
San Michele
Appiano



Cod. 45260 ML 375 

Alto Adige
MULLER THURGAU
Alois Lageder



Cod. 47505 ML 375 

Alto Adige
GEWURZTRAMINER
Alois lageder



Cod.
47504

ML
375



Isonzo Doc
SAUVIGNON
Lis Neris



Cod.
60901

ML
375



Isonzo Doc
PINOT GRIGIO
Lis Neris



Cod.
62002

ML
375



Collio Doc
PINOT GRIGIO
Marco Felluga



Cod.
46045

ML
375



Collio Doc
PINOT GRIGIO
Livio Felluga



Cod.
47407

ML
375



Valdadige Doc
PINOT GRIGIO
Santa Margherita



Cod.
41634

ML
375



Gavi Docg
GAVI DEI GAVI
La Scolca



Cod.
44911

ML
375



Gavi Docg
Villa Sparina



Cod.
43909

ML
375



Gavi di Gavi
La Scolca



Cod.
48643

ML
375



Veritas

I PICCOLI
FORMATI

Verdicchio Classico Doc
Fazi Battaglia



Cod.
13344

ML
375



Igt Toscana
VILLA ANTINORI BIANCO
Antinori



Cod.
47173

ML
375



Orvieto Doc
CAMPOGRANDE
Antinori



Cod.
43126

ML
375



Igt Toscana
CAPSULA VIOLA
Antinori



Cod.
47171

ML
375



Igt Umbria
CERVARO
Castello della
Sala Antinori



Cod.
42773

ML
375



Igt Toscana Bianco
LE RIME
Banfi



Cod.
46926

ML
375



Igt Sicilia
ANTHILIA
Donna Fugata



Cod.
44973

ML
375



Fiano di Avellino Docg
Mastroberardino



Cod.
20685

ML
375



Greco Di Tufo Docg
Mastroberardino



Cod.
24824

ML
375



Falanghina Doc
Feudi di San Gregorio



Cod.
43894

ML
375



Greco di Tufo Docg
Feudi di San Gregorio



Cod.
43893

ML
375



Igt Sicilia
CORVO BIANCO
Duca di Salaparuta



Cod.
25708

ML
375



Igt Sicilia
ANGIMBE
Cusumano



Cod.
47813

ML
375



Franciacorta Docg
CUVÉE PRESTIGE
Cà Del Bosco



Cod.
44677

ML
375



Curtefranca Doc
Cà Del Bosco



Cod.
41248

ML
375



Igt Pavia Rosso
LA P NERA
Fattoria
Olmo Antico



Cod.
47943

ML
375



Borolo Docg
Pio Cesare



Cod.
43890

ML
375



Barbaresco Docg
Pio Cesare



Cod.
42168

ML
375



Veritas

I PICCOLI
FORMATI

Nebbiolo d'Alba
OCCHETTI
Prunotto



Cod. 45753 ML 375 12

Dolcetto d'Alba Doc
Prunotto



Cod. 45751 ML 375 12

Lambrusco
REGGIANO DOC
Pra Di Bosso



Cod. 26060 ML 375 12

Igp Emilia Lambrusco
MARCELLO
Ariola



Cod. 48805 ML 375 6

Amarone della
Valpolicella Superiore
COSTASERA
Masi



Cod. 47810 ML 375 12

Amarone della Valpolicella
CLASSICO DOC
Cesari



Cod. 45235 ML 375 12

Valpolicella
CLASSICO
Cesari



Cod. 44857 ML 375 12

Valpolicella
RIPASSA
Zenato



Cod. 47462 ML 375 12

Bardolino Chiaretto
Cavalchina



Cod. 46956 ML 375 12

Bardolino Doc
Cavalchina



Cod.
46954

ML
375



Valpolicella Classico Doc
Allegrini



Cod.
47443

ML
375



Chianti Docg
Pieve Castelletto



Cod.
29311

ML
375



Chianti Classico
CASTELLO DI FONTERUTOLI
Mazzei



Cod.
46904

ML
375



Chianti Classico Docg
FONTERUTOLI
Mazzei



Cod.
46917

ML
375



Igt Toscana
POGGIO ALLA BADIOLA
Mazzei



Cod.
46916

ML
375



Chianti Classico Docg
PEPPOLI
Antinori



Cod.
44940

ML
375



Igt Toscana
SANTA CRISTINA
Antinori



Cod.
22047

ML
375



Igt Toscana
VILLA ANTINORI
Antinori



Cod.
22049

ML
375



Veritas

I PICCOLI
FORMATI

Brunello di Montalcino Docg
Castello Banfi



Cod. 46931 ML 375 12

Chianti Classico Docg
Castello Banfi



Cod. 46929 ML 375 12

Igt Toscana Rosso
CENTINE
Castello Banfi



Cod. 47174 ML 375 12

Morellino di Scansano Docg
Col di Bacche



Cod. 44917 ML 375 12

Igt Sicilia Nero d'Avola
SEDARA
Donna Fugata



Cod. 44974 ML 375 12

Igt Benuara
NERO D'AVOLA SYRAH
Cusumano



Cod. 47814 ML 375 12

Igt Campania
RUBRATO
Feudi di
San Gregorio



Cod. 44859 ML 375 12

Trento Doc
MAXIMUM BRUT
Ferrari



Cod. 49044 ML 375 12

Trento Doc
BRUT ROSE
Ferrari



Cod. 49049 ML 375 12

Franciacorta Docg
CUVÉE 61 BRUT ROSE
Berlucchi



Cod.
47502

ML
375



Franciacorta Docg
CUVÉE 61 BRUT
Berlucchi



Cod.
47500

ML
375



Franciacorta Docg
CUVÉE BRUT
Bellavista



Cod.
47495

ML
375



Proseccino
EXTRA DRY
Maschio



Cod.
11495

ML
375



Champagne Brut
Veve Clucquot



Cod.
11642

ML
375



Champagne
BRUT RESERVE
Taittinger



Cod.
47170

ML
375



Champagne
BRUT
Ruinart



Cod.
29660

ML
375



Champagne
RESERVE IMPERIAL
Moët & Chandon



Cod.
16016

ML
375



Veritas

I PICCOLI
FORMATI

Tutto il nostro catalogo
è anche on-line

www.veritasinvinosemper.it

Dove Potrai:



CREARE E GESTIRE IN OGNI MOMENTO LA TUA CARTA VINI



CONSULTARE TUTTE LE SEZIONI



SCARICARE IL CATALOGO IN PDF



SCARICARE OGNI SINGOLA REFERENZA

Consultando il sito troverai sempre tutte le novità e i nuovi inserimenti nel nostro assortimento



vini rosati rosé wines 桃红葡萄酒
गुलाब मदिरा vinos rosados rosévine
rosévin fíonta ardaigh يشرب الحليب
vinhos rosés ロゼワイン vin Rose
Roséweine розовые вина ไวน์ชมพู
הגת ״נות״ roseeviinit vins rosés
wina różowe 로제 와인 růžová vína
roze şaraplar Rose दाहीठ roséviner
ροζέ κρασιά rosé wijnen vini rosati



Irpinia Rosato Doc
ROS'AURA
Feudi di San Gregorio



Uve: Aglianico. Dalle nostre uve di Aglianico nasce il Ros'Aura, rosato cerasuolo, fresco ed intenso di aromi di frutta e fiori. Esame organolettico: rosa intenso e cristallino. Al naso dà sensazioni di frutta rossa fresca, dalla fragolina di bosco al lampono, fino a note di ciliegia. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa appena colta. Abbinamenti gastronomici: vino versatile che accompagna salumi, insaccati, pizza e formaggi freschi.

Cod. **58250** ML. 750  

Igt Veneto Merlot
ROSATO
Palazzi



Vitigno 100% merlot. Descrizione: è un Rose con personalità, dotato della freschezza, della fragranza di profumi di un vino bianco e del carattere, della polpa fruttata, della morbidezza di un vino rosso, da apprezzare gioavane. Colore cerasuolo-rosa brillante, molto pulito, franco, armonico, con una fresca acidità che invoglia al bere. Va servito fresco, a temperatura di cantina. Abbinamento gastronomico: antipasti, pesce affumicato, carni bianche e bolliti.

Cod. **50424** ML. 750  

Valtinesi Chiaretto Doc
ROSERI
Provenza



Vitigno: Gropello, Barbera, Sangiovese e Marzemino. Note degustative e tecniche. Visiva: rosa tenue con lievi riflessi buccia di mandarino. Olfattiva: nella sua semplicità rispecchia grande qualità, fiori di pesco, ribes bianchi, incenso e litchis. Gustativa: soffice e di buona persistenza, con la sapidità in evidenza e nel finale pesca bianca e salvia. Volume alcolometrico: 12,5% Vol. Temperatura di servizio: 10 - 12°C. Accostamenti: d'elezione con pesci d'acqua dolce in padella, ma anche funghi e pollame con salse.

Cod. **57609** ML. 750  

Alto Adige Doc
LAGREIN ROSE
Alois Lageder



È un tipico vino rosato dell'Alto Adige. Prodotto con le uve del Lagrein, ha tutte le caratteristiche del vino rosso fresco ed è caratterizzato da note spiccatamente fruttate. La vinificazione in bianco lo rende un vino immediato e leggero dalla beva facile.

Cod. **47503** ML. 750  

Alto Adige Doc
LAGREIN ROSE
San Michele Appiano



È un tipico vino rosato dell'Alto Adige. Prodotto con le uve del Lagrein, ha tutte le caratteristiche del vino rosso fresco ed è caratterizzato da note spiccatamente fruttate. La vinificazione in bianco lo rende un vino immediato e leggero dalla beva facile.

Cod. **45259**

ML. 750



Bardolino Chiaretto Classico Doc
Cesari



Vitigno 100% Bardolino. La vinificazione avviene con un leggero contatto del mosto con le proprie bucce solamente per una notte. Vino di espressione gardesana, si distingue per il proprio colore e per la struttura delicata; molto adatto al gusto femminile, ha in serbo comunque un corpo che gli consente una durata per alcuni anni.

Cod. **28439**

ML. 750



Veritas

I ROSATI

Grada classico Chiaretto Doc
MOLMENTI
Costaripa



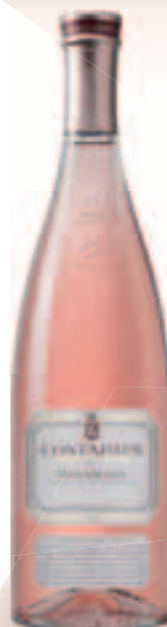
Costaripa decide di dedicare a Pompeo Gherardo Molmenti il vino più rappresentativo della propria storia applicando una eccezionale selezione delle uve Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera e la vecchia fermentazione in botte che consente di proporre un vino Chiaretto di "tradizione", di particolare carattere e longevità. Vitigni: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera. Colore: rosa leggero e tenue, con buoni riflessi di ciliegie mature, invitante. Profumo: ampio di fiori bianchi dolci, piccoli frutti con un sottile sentore di vaniglia che ne intuisce il carattere. Sapore: di struttura avvolgente che copre l'ultimo quarto e leggerissimo di mandorla. Freschezza che stimola il bere. Eccellente la sapidità che ne rende ancor più piacevole la persistenza. Evoluzione: 2-4 anni. Longevità: 6-8 anni. Temperatura consigliata: 14-16°C.

Cod. **42407**

ML. 750



Valtinesi Chiaretto Doc
ROSAMARA
Costaripa



Vitigni: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera coltivati nei nostri vigneti nelle migliori esposizioni rivolte a lago. Colore: leggerissimo di rosa fiorita caratteristico di una sofficissima e delicata vinificazione. Profumo: invitante, ampio, ma nello stesso tempo sottile nella più verticale eleganza. Leggero di fiori di biancospino, di amarena e melograno. Sapore: Tessitura setosa, armonico, ampio ricco di ottima persistenza e sapidità. Retrogusto leggerissimo di mandorla amara. Longevità: 2-3 anni. Temperatura consigliata: 10-12°C. La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228lt per circa 6 mesi.

Cod. **42406**

ML. 750



Garda Classico Doc
CHIARETTO I FRATI
Cà De Frati



Vitigni utilizzati: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera
Il clima Benacense, mite e Mediterraneo, ci regala il vino Chiaretto, rosato e gentile come il suo colore, che in poche regioni viticole Italiane è prodotto ad alto livello. La sua capacità di essere fugace e leggiadro sono sensazioni rare, la grazia e la delicatezza frutto della vocazione. E' fine, quasi timido, poi d'un tratto il biancospino, la mela verde e la mandorla bianca si fanno nitide e presenti. Il gusto, di carattere sempre fresco, stimola in modo netto, coordinato, educato; ed ecco sapidità e freschezza, ritmo e giocoso ricordo di uve rosse, le sue origini. Il ricordo e la beva si fondono nel desiderio di reincontro. Al pasto trova salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte e funghi, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

Cod. 25786

ML. 750



Bardolino Chiaretto Doc
Cavalchina



Vitigni: Corvina 50%, Rondinella 25%, Molinara 20%, Negrara 5%.
Colore: Rosa intenso. Profumo: Fine, intenso con sentori floreali e fruttati. Gusto: Secco, fresco e vellutato. Da accompagnare a tutto pasto, ottimo con piatti di pesce, e carni bianche. Servire alla temperatura di 10°/12°C.

Cod. 46955

ML. 750



Oltrepò Pavese Doc
PINOT NERO ROSATO
Giorgi



Uve base : Pinot Nero 100%
Gradazione alcolica 12%
Colore: rosato
Profumi: intensi netti retrogusti fruttati di mela e pesca
Gustativa: Elegante armonico, di buona struttura e di buona persistenza
Temp. Serv. 18°
Abbinamenti: Antipasti risotti, pesce, ottimo a tutto pasto.

Cod. 18498

ML. 750



Igt Toscana
CIPRESSETO ROSATO
Antinori



85% Sangiovese, 15% Canaiolo e altre varietà rosse complementari
Colore rosato, con sfumature ciliegia. Ha un profumo ampio, aperto con note persistenti di frutta. Al gusto è morbido ed equilibrato, di buona lunghezza e acidità.

Cod. 27256

ML. 750



Bolgheri Rosato Doc
SCALABRONE
Antinori



40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Syrah ed altre varietà a bacca rossa
Le uve provengono dal vigneto "Scalabrone" situato nella "Tenuta Guado al Tasso" di Bolgheri. I grappoli appena raccolti sono stati diraspati e pigiati sofficemente. La macerazione è avvenuta a temperatura controllata (inferiore a 10°C) per un periodo di 12-24 ore necessarie ad ottenere un mosto con la giusta intensità di colore, Colore rosa peonia brillante. Al profumo esprime note di frutta con sfumature erbacee che ne ravvivano la freschezza. Al palato è ben bilanciato, sapido con retrogusto gradevole e persistente.

Cod. **22050**

ML. 750



Montepulciano Abruzzo Doc
CERASUOLO
Zaccagnini



Vitigno 100% Montepulciano d'Abruzzo. Colore: Rosso rubino con sfumature violacee. Bouquet: Netto, delicato e piacevolmente fragrante. Sapore: Asciutto, morbido, leggermente tannico. Accompagnamento: Arrostiti di carni bianche e rosse, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste. Pasta con sughi di carne. Temperatura di servizio: 18°C.

Cod. **25204**

ML. 750



Veritas

I ROSATI

Igt Sicilia
REGALEALI ROSATO
Tasca d'Almerita



Vitigno Nero Avola.
Caratteristiche organolettiche
Colore Rosato tendente al cerasuolo tenue con sottolineati riflessi corallo. Bouquet Delicato tendente al fruttato Sapore Fresco, armonico, su gradevole fondo amarognolo
Temperatura di servizio
Abbinamento gastronomico Ottimo con antipasti all'italiana, primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno e carni bianche.

Cod. **20688**

ML. 750



Igt Sicilia
CORVO ROSA
Duca Di Salaparuta



Da una attenta selezione di uve Nero D'Avola, con una vinificazione parzialmente in bianco. Dal colore rosa brillante, profumi amabilmente vinosi, ampi e fruttati, gusto sapido e fresco, può essere abbinato a piatti di carni bianche, antipasti e salumi. Si consiglia di servire ad una temperatura di 12° - 14° C.

Cod. **18144**

ML. 750



Cirò Rosato Doc
LIBRANDI



Gaglioppo 100%
Nome del vino: Cirò rosato Doc
Comune di produzione: Cirò, Cirò Marina e Cruoli
Regione di produzione: Calabria
Uve: Gaglioppo 100%
Periodo ottimale di consumo del vino: fi no a tre anni, ma è consigliabile consumarlo giovane per apprezzarne particolarmente la fragranza aromatica
Abbinamenti gastronomici: splendido vino da salumi e antipasti freddi (perfetto con la parmigiana di melanzane), è ottimo su preparazioni di pesce in umido o alla griglia, su grigliate di carne e pollame, sui piatti piccanti e sul coniglio alla cacciatora.

Cod. 27558

ML. 750



Alezio Rosato Doc
MJERE
Calò



Vino dal colore rosato intenso tendente al cerasuolo.
Al naso è fragrante di frutta e rosa canina, il gusto è sapido, fresco e decisamente persistente.
Buono il finale netto e senza macchia.
Si abbina a piatti di media struttura, è molto fresco come aperitivo.

Cod. 27977

ML. 750



Isola Dei Nuraghi Igt
NIEDDERA ROSATO
Contini



Vitigno: Nieddera 90%, altre uve rosse della zona 10%.
Rosato intenso, carminio con riflessi violacei. Delicato e intenso, fruttato e floreale. Morbido, fresco, vivace e equilibrato. Servito fresco 8-10°C, accompagna zuppe e grigliate di pesce, minestre, antipasti e carni bianche.

Cod. 48648

ML. 750



bollicine sparkling wines 起泡酒
ໄວນ໌ປະກາຍ kuohuviinit šumivá vína
vin sparkling wina musujaçe خمر فوارة
ינות מבעבעים köpüklü şaraplar
vinhos espumantes 스파클링 와인
スパークリングワイン Schaumweine
vinos espumosos शानदार वाइंस
αφρωδών οίνων vins mousseux
musserende viner ИГРИСТЫЕ ВИНА
ਚਮਕਦਾ ਵਾਈਨ mousserende wijnen
mousserende vine fíonta drithleacha





Prosecco Doc
Victoria



Vitigno: 100% Prosecco. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi brillanti e cristallini. Profumo: caratteristico profumo fruttato con spiccati sentori di Mela e Pesca, in secondo piano emergono profumi di fiori bianchi e un leggero sentore di salvia. Gusto: al palato si palesa fresco in acidità e ricco di aromaticità. Perfettamente bilanciato questo prosecco conferma al palato le sensazioni del naso conferendo al vino eleganza ed equilibrio. Adatto come aperitivo ma anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce carni bianche e risotti. Servire in ampi bicchieri alla temperatura di 7°.





Cod. **57834** ML. 1500  

Prosecco Doc
Victoria



Vitigno: 100% Prosecco. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi brillanti e cristallini. Profumo: caratteristico profumo fruttato con spiccati sentori di Mela e Pesca, in secondo piano emergono profumi di fiori bianchi e un leggero sentore di salvia. Gusto: al palato si palesa fresco in acidità e ricco di aromaticità. Perfettamente bilanciato questo prosecco conferma al palato le sensazioni del naso conferendo al vino eleganza ed equilibrio. Adatto come aperitivo ma anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce carni bianche e risotti. Servire in ampi bicchieri alla temperatura di 7°.





Cod. **47588** ML. 750  

Spumante Cuvée
ROSÉ
Victoria



Colore: rosato brillante con riflessi vivi.
Perlage: fine e persistente. Aroma: note fruttate di ciliegia e arancia con sentori di rosa appassita. Gusto: di facile beva, con espressioni floreali, fresco e rotondo. Presa di spuma: metodo Charmat. Accostamenti: ottimo come aperitivo, accompagna ottimamente tutto il pasto. Temperatura di servizio: 6° - 8°C.





Cod. **57833** ML. 750  

Spumante
CUVÉE
Victoria



Zona di produzione: Lombardia
Vitigno: Pinot Nero
Caratteristiche: Colore giallo paglierino con perlage delicato. Profumo piacevolmente floreale. Gusto secco con finale intenso ed elegante. Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, si consiglia con piccoli stuzzichini o anche a tutto pasto. Temperatura di servizio: 8-10°



Cod. **49306** ML. 750  

Prosecco di Valdobbiadene Docg
MILLESIMATO EXTRA DRY
Contarini



Vitigno 100% Prosecco.
È il Prosecco più moderno ed ha un grande successo internazionale. Si caratterizza per profumi più ricchi di sentori di agrumi e di note vegetali, che si accompagnano con una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato, rendendolo a tavola, lo spumante per eccellenza. Da apprezzare servito a 7-9° C su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

Cod. **18409**
Cod. **41888**

ML. 750
ML. 750



Prosecco Treviso Doc
EXTRA DRY
Contarini



Vitigno d'origine: Prosecco Balbi. Zona di produzione: Marca Trevigiana. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, spuma abbondante ed evanescente, perlage fine e persistente. Profumo: finissimo, ricorda il glicine e i fiori di acacia. Sapore: delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato. Accostamenti: spumante molto estroverso è ideale per l'aperitivo in allegra compagnia e per la sua caratteristica freschezza può essere servito in qualsiasi occasione. Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce. Assolutamente non conservare in frigo. Temperatura di servizio: previo raffreddamento in freezer per il tempo strettamente necessario, o meglio in ghiaccio, a temperatura di 4-6°C.

Cod. **47071** ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Prosecchi

Spumante Extra Dry
VALSÈ
Contarini



Vitigno d'origine: Glera. Zona di produzione: Marca Trevigiana. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, spuma abbondante ed evanescente, perlage fine e persistente. Profumo: fresco fruttato, ricorda i fiori di acacia. Sapore: delicato, morbido, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con sentore di mela. Accostamenti: ottimo come aperitivo questo spumante può essere servito in ogni occasione. Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce. Assolutamente non conservare in frigo. Temperatura di servizio: previo raffreddamento in freezer per il tempo strettamente necessario, o meglio in ghiaccio, a temperatura di 4-6°C.

Cod. **47070**

ML. 750



Spumante Extra Dry
VALSÈ ROSÉ
Contarini



Vitigno d'origine: uve a bacca nera tra le quali Raboso. Zona di produzione: Marca Trevigiana. Colore: rosato con tonalità vive e brillanti, perlage fine e persistente. Profumo: delicato, fruttato. Sapore: piacevolmente acidulo, con tipici sentori di fragoline selvatiche. Accostamenti: questo vino spumante è indicato per l'aperitivo e il tutt pasto. La sua fresca briosità lo accosta facilmente ai piatti più disparati, senza alterarne gusto ed equilibrio. Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce. Assolutamente non conservare in frigo. Temperatura di servizio: previo raffreddamento in freezer per il tempo strettamente necessario, o meglio in ghiaccio, a temperatura di 4-6°C.



Cod. **47799** ML. 750



Spumante Brut Cuvée
SIOR BERTO
8+ Vineyards





Dal Connubio di Prosecco e Pinot Bianco è stata creata questa superba Cuvée, un prodotto di "tendenza" ad alta bevibilità, eccellente anche per cocktail a base di spumante. Colore paglierino scarico. Aromi: il profumo è elegante ricorda la mela selvatica e i fiori di glicine. Gusto: morbido, fresco di acidità, saporoso di mela e miele. Temperatura di servizio 8 - 10°C. Abbinamenti: molto gradito fuori pasto o accompagnato a piatti leggeri di crostacei e a dolci a pasta lievitata.

Cod. 47066 ML. 750  

Prosecco Dop Extra Dry
SIOR BEPI
8+ Vineyards





È un prodotto che eredita dal terreno una seducente mineralità. Vino "universale" adatto ad ogni occasione e in ogni luogo. Colore paglierino. Aromi: il profumo è elegante ricorda la mela e i fiori. Gusto: morbido, fresco, aromi di mela e miele. Temperatura di servizio 8 - 10°C. Abbinamenti: molto gradito fuori pasto o accompagnato a piatti leggeri di crostacei e a dolci a pasta lievitata.

Cod. 47067 ML. 750  

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc
EXTRA DRY "SIOR PIERO"
8+ Vineyards





Da Valdobbiadene, terra eletta per la produzione degli spumanti, questo Prosecco Superiore DOCG ottenuto mediante la fermentazione con ricercatissimi lieviti di nuova concezione. Colore: giallo paglierino scarico, dal perlage persistente e vivace. Aromi: olfatto intenso e persistente con sentori delicati di fiori bianchi. Seguono note di frutta a polpa bianca (pesca e mela golden). Gusto: piacevolmente aromatico, sapido, secco di zuccheri residui, fresco di acidità con una buona persistenza. Temperatura di servizio: 6-8°C. Abbinamenti: eccellente come aperitivo o proposto con antipasti a base di molluschi; primi e secondi piatti delicati, soprattutto se a base di pesce.

Cod. 47068 ML. 750  

Spumante Cuvée Rose
SIOR LELE
8+ Vineyards



Dalle Uve di Pinot Nero e Merlot vinificate in Rosa mediante crio-macerazione nasce questo Rosé Brut con profumo di lampone, gusto fresco e deciso ideale per aperitivi ma "simpatico" a tutto pasto. Colore: rosa. Aromi: complesso, vivace con sensazioni di frutta matura e frutti di bosco, con un sottofondo di crosta di pane e lieviti. Gusto: molto apprezzato dalle signore per la sua ricchezza e struttura vellutata. Entra con una morbida setosità, per poi riempire il palato con fragrante pienezza. Temperatura di servizio: 8°C. Abbinamenti: Può essere un eccellente vino a tutto pasto, ma particolarmente ispirato anche sui dolci, pasticcini alle fragole e alle prugne.

Cod. 47175 ML. 750  

Prosecco di Valdobbiadene Docg Varaschin



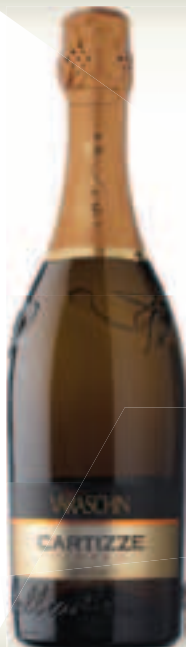
Prosecco Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Forma di coltivazione: Sylvoz.
Vinificazione: Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata.
Metodo di lavorazione: Charmat corto.
Caratteristiche organolettiche:
COLORE: giallo paglierino scarico.
PERLAGE: fine e persistente.
PROFUMO: intenso ed elegante con sentori di frutta.
SAPORE: sapido ed asciutto.
Abbinamenti gastronomici:
Ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio:
8-10° C. in bicchieri flute.

Cod. 41200

ML. 750



Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg CARTIZZE Varaschin



Vitigno 100% Prosecco.
Prosecco Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Metodo di lavorazione:
Charmat corto come da disciplinare
Caratteristiche organolettiche:
COLORE: giallo paglierino
PERLAGE: fine e persistente
PROFUMO: complesso, intenso, fruttato, ricorda vagamente la rosa
SAPORE: morbido, asciutto e suadente
Abbinamenti gastronomici:
Ottimo a fine pasto con dolci delicati soprattutto a base di frutta
Temperatura di servizio:
7-8° C. in bicchieri flut

Cod. 41201

ML. 750



Spumante Cuvée Rosè Varaschin



Cuvée: 84% Prosecco, 16% Moscato rosa.
Metodo di Spumantizzazione:
Charmat corto, minimo due mesi.
Caratteristiche organolettiche:
COLORE: rosato con sfumature viola brillante
PERLAGE: fine e persistente
PROFUMO: aromatico, intenso, complesso, elegante con sfumature di fiori come la viola
SAPORE: asciutto ed equilibrato
Abbinamenti gastronomici:
Ottimo come aperitivo, a tutto pasto, con piatti di pesce e speciale con i salumi
Temperatura di servizio:
5-6° C. in bicchieri flute

Cod. 41199

ML. 750



Prosecco Spumante Doc EXTRA DRY Villa Cornaro



Di colore giallo paglierino scarico e riflessi verdognoli, magnifica il degustatore con sensazioni floreali all'olfatto, dove si riconoscono anche sfumature fruttate di mela e pesca bianca. Fresco, pulito, con perfetto equilibrio tra la parte acidula e zuccherina. Ancora al palato, una buona persistenza sostenuta da una morbida e avvolgente carbonica. Ideale fuori pasto, per meglio apprezzarne le caratteristiche di grande morbidezza e briosità, ma altrettanto piacevole in abbinamento ai crostacei, ai crudi e ai risotti di mare. Temperatura di servizio 8 C°.

Cod. 43734

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Prosecchi

Spumante
EXTRA DRY
Mionetto Vivo



Vitigno: uvaggio di Pinot Bianco, Chardonnay, Verduzzo, Riesling e Sauvignon. Vinificazione: in bianco cui segue la spumantizzazione con il metodo Charmat. Longevità: consumare entro un anno dall'imbottigliamento. Gradazione alcolica: 10,5 % vol. Acidità totale: 5,8 g/l in Acido Tartarico. Zuccheri: 15 g/l. Caratteristiche organolettiche: ognuno dei suoi vitigni è di supporto all'altro, ognuno esalta le caratteristiche dell'altro. Abbinamenti gastronomici: a piacimento con molti piatti della cucina mediterranea, oltre alle macedonie di frutta, nella preparazione dei long drinks, e con il gelato.

Cod. 45428

ML. 750



Spumante
EXTRA DRY
Sergio Mionetto



VITIGNI Prosecco, Bianchetta, Verdiso, Chardonnay, vitigni tipici della zona di Valdobbiadene e Conegliano. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche. Sapore asciutto, gradevolmente amarognolo. Il giusto grado di acidità lo rende snello. Corposità moderata, perlage sottile e intenso. ABBINAMENTI GASTRONOMICI È un vino di moderata alcolicità adatto a ogni occasione e ad ogni abbinamento. BICCHIERE CONSIGLIATO Flûtes

Cod. 45425

ML. 750



Prosecco di Valdobbiadene
DOCG LEGATURA
Mionetto



Vitigno 100% Prosecco. Temperatura Servizio: 8° C Caratt. Organolettiche: spuma lieve e bouquet armonico, frizzante. E' un insieme di profumi e di aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti. Si accompagna a: adatto a ogni occasione ed abbinamento. Ottimo con il pesce, anche grigliato, con i primi piatti a base di funghi e verdure. Si arriva alle carni rosse.

Cod. 15151

ML. 750



Prosecco Valdobbiadene Docg Brut
Santa Margherita



Uva: Prosecco. Nasce da terreni argillosi con sottosuolo di arenaria marina, posti in collina, dove le viti di prosecco, verdiso e pinot bianco non soffrono della siccità nei periodi critici e l'uva si arricchisce notevolmente di acidi nobili, di profumi e di fruttato. Zona: regione Veneto, provincia di Treviso, Conegliano-Valdobbiadene doc. Colore: brillante, giallo paglierino, perlage costituito da una miriade di bollicine minute e persistenti. Profumo: di fiori di prato, giustamente intenso, fresco ed elegante, emerge un fruttato assai gradevole. Sapore: ricorda il profumo, nel fruttato sentori di mela e pera, l'armonia si completa con la sapidità ricca e fine.

Cod. 25281

ML. 750



Prosecco Millesimato Doc De Plano



Vitigno: Glera.
Il colore è brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi verdi. Il perlage è formato da una miriade di bollicine minute e persistenti.
Il profumo è di fiori di prato, giustamente intenso, fresco ed elegante ed emerge un fruttato assai gradevole.
Il sapore ricorda il profumo, nel fruttato sentori di mela e pera, l'armonia si completa con la sapidità ricca e fine.

Cod. **62177**

ML. 750



Spumante Brut FALANGHINA La Guardiense



Uve: Falanghina 100%. Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo fruttato di buona intensità con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti. Cremoso e piacevole da sensazioni di gradevolezza. Bilanciato. Aperitivo per eccellenza. Ottimo da utilizzare a tutto pasto, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Da provare in abbinamento con la pizza napoletana. Infatti, la base della pizza, ricca di amidi, quindi tendenzialmente dolce, risulterà bene abbinata all'effervescenza e alla freschezza di questo spumante. Inoltre, gli altri ingredienti come il pomodoro, la mozzarella, i funghi, le verdure e i salumi, presenti in molte pizze, troveranno un fedele alleato nella ricchezza di queste "bollicine".

Cod. **57858**

ML. 750



Trento Doc MAXIMUM BRUT Ferrari



Vitigno 100% Chardonnay.
COLORE
Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage ricco e sottile.
BOUQUET
Profumo tipicamente fruttato di uva matura, con lieve sentore di mielato.
SAPORE
Pieno, armonico, vellutato, dalla pronunciata personalità.
ABBINAMENTO
GASTRONOMICO
Le occasioni celebrative, gli avvenimenti prestigiosi sono i più adatti all'importanza del prodotto, che può essere consumato sia come eccellente aperitivo che per accompagnare tutto il pasto. Esalta il sapore di pesce e carni bianche, ma può essere tranquillamente abbinato a svariati piatti, anche azzardando accostamenti fuori dalle comuni regole.

Cod. **13217**
Cod. **28939**

ML. 750
ML. 1500



Veritas

BOLLICINE

Proseccchi

Veritas

BOLLICINE

Spumanti

Trento Doc
ROSÉ
Ferrari



Vitigni 80% pinot Nero, 20% Chardonnay.
SPUMA-PERLAGE:
spuma bianca ed esuberante;
perlage a grana sottilissima, serrata
e persistente.
COLORE:
rosa classico che assume nel tempo
sfumature di buccia di cipolla.
PROFUMO:
intenso e suadente con piacevole
fragranza di fragoline di bosco,
scorza d'arancia, mela golden e rosa
canina, con ricordo di pane tostato e
di frutti bianchi come la banana.
SAPORE:
secco senza asperità, fresco e gar-
bato, molto armonico con elegante
fondo di ribes nero e mandorla
dolce. Lunga sensazione fruttata di
piccoli frutti rossi. Ha nerbo sostenu-
to in stoffa setosa e ottima razza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6 °C.

Cod. 28412

ML. 750



Trento Doc
PERLÉ
Ferrari



Vitigno 100% Chardonnay.
SPUMA-PERLAGE:
spuma abbondante e cremosa;
perlage finissimo e persistente.
COLORE:
giallo paglierino con leggeri riflessi
dorati.
PROFUMO:
intenso, suadente, complesso di fiori
di pesco, miele e nocciole. Di grande
femminilità, gentilezza e grazia.
SAPORE:
fresco, ampio ed invitante nelle
sensazioni gustative. Sottile e com-
pleto nella sua elegante raffinatezza
e morbidezza. Pieno e deciso il
carattere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6 °C.

Cod. 28411

ML. 750



Trento Doc
PERLÉ ROSÉ
Ferrari



Uve: Pinot Nero 80% e Chardon-
nay 20% provenienti dai vigneti di
proprietà e raccolte con vendemmia
manuale a fine settembre. Esame
visivo: Rosa antico delicato. Olfatto:
Bouquet intenso, fine, elegante,
con note dominanti di piccoli frutti
maturi: ribes, fragoline di bosco e
lamponi con piacevoli fragranze di
scorza d'arancia, rosa e cumino.
Gustativo: Elegante, vellutato. Di
ottima struttura nel quale la piace-
vole e raffinata tipicità del Pinot Nero
è esaltata ed impreziosita da una
delicata nota di spezie, di mandorla
dolce e di lievito: tutte componenti
che conferiscono grande armonia e
notevole persistenza.

Cod. 46859

ML. 750



Trento Doc
RISERVA LUNELLI
Ferrari



Uve: accurata selezione di sole uve
Chardonnay, raccolte con vendem-
mia manuale giallo carico, con tenui
riflessi dorati. Olfattivo: fruttato,
ricco, dai profumi complessi e dalla
struttura ampia, di trama fitta ed
avvolgente. La lavorazione in legno
conferisce un variegato arcobaleno
di sensazioni che rapiscono per la
loro originalità. Gustativo: multiforme
espressività. Perfetto equilibrio di
sensazioni varietali e fruttate e di
lievito tostato. L'elevazione in legno
dona armonia e ricchezza intrigante.
Lunghissima persistenza, retrogusto
pulito, gioioso ed infinito. Un
millesimato di straordinaria struttura,
affascinante sintesi di innovazione e
tradizione. E' il naturale complemen-
to della collezione di etichette della
casa: un'eleganza a cui l'elevazione
in legno conferisce una ricchezza
intrigante ed un'armonica com-
plessità.

Cod. 46874

ML. 750



Trento Doc
GIULIO FERRARI
Ferrari



Vitigno 100% Chardonnay.
SPUMA-PERLAGE:
spuma bianca intensa ed esuberante; perlage a grana particolarmente sottile, continua e persistente.
COLORE:
giallo paglia tendente all'oro luminoso.
PROFUMO:
intenso, di grande eleganza, avvolgente, discreto e persistente con sentori di miele, mela, camomilla e leggera vaniglia, anice ed erbe mediterranee.
SAPORE:
pieno, di grande struttura e al contempo di notevole eleganza. Di lunga persistenza in bocca, con bel sentore di vaniglia e frutta matura. Ha nerbo vivo in stoffa ricca ed eccellente razza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6 °C.

Cod. 28413

ML. 750



Spumante
BRUT ROSÉ MARTY
Olmo Antico



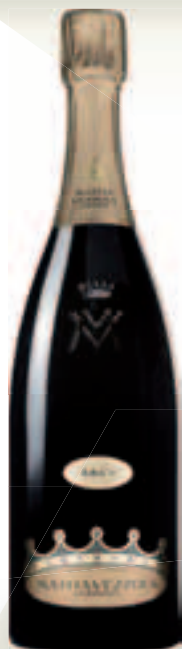
Vitigno: Pinot Meunier / Pinot Nero / Chardonnay. Caratteristiche: Molto persistente, fruttato, fragoline di bosco, molto delicato, perlage fine e persistente. Gradazione alcolica: 12%. Temperatura servizio: 6/8 gradi. Abbinamenti: Ottimo per aperitivo, pesce crudo e carni bianche.

Cod. 47944

ML. 750



Spumante Metodo Classico Brut
Costaripa



Da uve Chardonnay 100% provenienti dalle zone più vocate del Garda e parte della Franciacorta. Lavorazione esclusivamente metodo Classico. Costaripa ha iniziato tale produzione già nel 1974.
Colore
Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, spuma bianca e perlate persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti, verde di salvia e miele.
Profumo
Intenso ed ampio di frutta fresca, fragrante di mela ranetta, leggerissimo sentore di lieviti, verde di salvia e miele.
Sapore
Armonico e di ottima complessità, sapido e persistente nella sua tipicità.

Cod. 28482

ML. 750



Spumante Metodo Classico Rosé
Costaripa



Da uve Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% con spremitura comunque molto soffice del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso). Provenienti dalle zone più vocate del Garda e della Franciacorta. Lavorazione esclusivamente metodo Classico. Costaripa ha iniziato tale produzione già nel 1974.
Colore
Rosa tenue di ciliegia che può raggiungere nel tempo il più classico "buccia di cipolla", spuma bianca e perlate resistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti.
Profumo Intenso ed ampio di frutta matura con netti sentori di sottobosco, vaniglia e ribes.
Sapore Elegante nella sua armonia, ampio gusto e struttura pur mantenendo eccellente fragranza.

Cod. 28483

ML. 750





Veritas
BOLLICINE

Spumanti

Spumante Metodo Classico
GRANDE ANNATA
Costaripa




Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%.
Colore: Giallo luminoso con eccellenti riflessi verdognoli. Profumo: Intenso di frutta matura, miele e fiori bianchi che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia.
Sapore: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Sapidità e freschezza viva che porta il vero piacere ad una sicura longevità. Temperatura consigliata: 4-6°C.
Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio di Costaripa con le più sottili bollicine che, attraverso i sensi arrivano al cuore e al piacere di condividere il brindisi. Da uve Chardonnay e Pinot nero provenienti dalle terre più vocate del Garda Valtènesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

Cod. 62110 ML. 750  

Spumante Metodo Classico
GRANDE ANNATA ROSE
Costaripa





Da uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% con spremitura comunque molto soffice del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso) provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Garda e della Franciacorta, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228lt.
Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%. Colore: Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Tenue rosa antico che può raggiungere nel tempo il più classico color "buccia di cipolla".
Profumo: Intenso ed ampio di frutta matura con netti sentori di sottobosco, vaniglia e ribes.
Sapore: Elegante nella sua armonia, ampio gusto e struttura pur mantenendo eccellente fragranza, freschezza e sapidità. Temperatura consigliata: 4-6°C.

Cod. 62112 ML. 750  

Spumante Metodo Classico
CREMANT
Costaripa





Vitigno: Chardonnay 100%.
Colore: Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: Intenso, ampio e delicato di frutta fresca, fragrante di mela renetta, verde di salvia e miele.
Sapore: Armonico e di ottima complessità, fresco, sapido e persistente nella sua elegante tipicità. Temperatura consigliata: 4-6°C.

Cod. 62225 ML. 750  

Spumante Metodo Classico
BLANC DE BLANCS
Marco Felluga



Un pregiato spumante da aperitivo il "Marco Felluga Brut Blanc De Blancs", che si presenta di un giallo paglierino particolarmente intenso e brillante. Caratterizzato da una complessa trama aromatica composta da un armonico intreccio di note fruttate che vanno dalla mela Golden alla frutta secca, unite alla fragranza del lievito, al palato si presenta importante, persistente, armonico e setoso. Il mosto svolge fermentazione in acciaio e una piccolissima parte in botti di rovere. Permanenza sui lieviti di almeno 3 anni. Perfetto per un aperitivo.

Cod. 60178 ML. 750  

Spumante Metodo Classico
ROSE DUBLE AGLIANICO
Feudi di San Gregorio



Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico. Permanenza minima sui lieviti: 12 mesi. Vitigno: Aglianico. Esame organolettico: colore rosa chiaro con spuma vivace. Profumo gioviale, aperto, sorridente e passionale, seduttore e seducente. In bocca sviluppa note di composta di frutti maturi e soia. Il sapore lascia il segno, con un finale molto lungo. Abbinamenti gastronomici: ideale per aperitivi e antipasti

Cod. 57977

ML. 750



Spumante Metodo Classico
DUBLE FALANGHINA
Feudi di San Gregorio



Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico. Permanenza minima sui lieviti: 12 mesi. Vitigno: Falanghina. Esame organolettico: colore giallo brillante con fine perlage. Profumo forte e profondo come il suo carattere. Il sapore evoca polline secco, radici, zenzero e frutta secca. Abbinamenti gastronomici: tutto pasto. Particolarmente indicato per i piatti della tradizione campana.

Cod. 60117

ML. 750



Spumante Metodo Classico
DUBLE GRECO DI TUFO
Feudi di San Gregorio



Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico. Permanenza minima sui lieviti: 24 mesi. Vitigno: Greco. Esame organolettico: colore giallo dorato con fine perlage. Note di fiori secchi, che ricordano il polline e il miele. Profumi che preannunciano una lunga persistenza. Al palato bella pienezza e giovialità. Sensazioni di miele di castagno fra amaro e fresco. Impressionante persistenza, mantenuta dalla mineralità tipica del territorio. Abbinamenti gastronomici: Ideale a tutto pasto o per aperitivi a base di stuzzicherie grigliate e croccanti

Cod. 60281

ML. 750



Spumante Brut Metodo Classico
CUVÉE DEI FRATI
Cà dei Frati



Vitigni utilizzati: Lugana e Chardonnay. Il territorio è la chiave di lettura di questo vino; anche in assenza di radicata tradizione spumantistica, ma con uve ricche di acidità fissa, produrre spumanti di qualità è possibile. Lugana, spalleggiato da un 10% di Chardonnay ad arrotondare esuberanze giovanili, si esprimono dopo minimo 24 mesi di affinamento sui lieviti con sottile e altezzosa aristocrazia. Fragrante nelle note biscottate, preciso, perentorio sul fieno essiccato e i tabacchi stagionati, gode poi al palato di un addolcimento, una ridotta pressione conferisce setosità, lunghezza e tenace persistenza. Ottimo sul pesce d'acqua dolce, durante l'intera libagione, su pollami e carni bianche fredde e su insalate estive, sposa con successo un Grana Padano di livello.

Cod. 44517

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Spumanti

Spumante Brut
NATURE
Antinori



Spumante Metodo Classico da selezioni vigneti dell'Oltrepò Pavese e del Trentino. Alla fine dell'inverno, a seguito della prima fermentazione alcolica che avviene in serbatoi di acciaio inox, il vino è sottoposto ad una seconda fermentazione nelle bottiglie (dopo una piccola aggiunta di zucchero e lievito) in apposite cantine a temperatura controllata a S. Casciano. Così il vino viene affinato con i propri sedimenti per circa 18 mesi. Le bottiglie vengono poi introdotte nelle tradizionali "pupitres" in cantine termocondizionate a San Casciano dove restano per circa 3 settimane. Dopo il "dégorgement" le bottiglie riposano per altri 3 mesi prima di essere inviate al consumo.

Cod. 47172

ML. 750



Spumante
CUVÉE IMPERIALE
Berlucchi



Indicativissimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi o di media stagionatura. Colore: Giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini. Perlage: Spuma soffice ed abbondante, con perlage sottile e persistente. Profumo: Bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, aromi di lieviti e crosta di pane. Sapore: Pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula.

Cod. 3597

ML. 750



Franciacorta Docg Brut
La Santissima Castello di Gussago



Uve: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%). Colore: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, cristallino. Spuma soffice e cremosa di grande persistenza. Perlage sottile, elegante e continuo. Profumo: fiori bianchi, frutta bianca e leggeri sentori vegetali. Gusto: pieno con ottima struttura, notevole la sapidità e la freschezza; si evidenzia un'ottima mineralità e una lunga persistenza dove emergono leggere note di pasticceria. Abbinamenti: ideale a tutto pasto, accompagna alcuni piatti tipici della Franciacorta ed esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.

Cod. 56060

ML. 750



Franciacorta Docg Satèn
La Santissima Castello di Gussago



Uve: Chardonnay (100%). Colore: giallo paglierino con riflessi dorati, spuma soffice e cremosa. Profumo: intenso, ricco, complesso con sentori di frutta secca e frutta esotica matura, biscotto, malto d'orzo e vaniglia. Gusto: morbido, strutturato, di grande potenza, supportato da freschezza e sapidità. Persistente e pieno. Abbinamenti: ideale a tutto pasto, in accompagnamento ad antipasti a base di pesce e salumi delicati, verdure, formaggi freschi e leggermente stagionati, primi piatti con sughi delicati e ortaggi di stagione.

Cod. 56061

ML. 750



Franciacorta Docg Rose
La Santissima Castello di Gussago



Uve: Pinot Nero (100%). Colore: rosa tenue con delicate sfumature ramate. Spuma soffice, persistente e dall'ottimo perlage. Profumo: ampio, complesso, evidenti note di frutta rossa, ribes, lampone, appena percettibili note di pasticceria. Gusto: pieno ed avvolgente, buon equilibrio, ottimi sapidità e corpo. Abbinamenti: ideale compagno di antipasti elaborati a base di carni, salumi o pesci ricchi e saporiti. Tartare di vitello o manzo, tartare di tonno rosso. Secondi di carni rosse appena scottate.

Cod. **56064**

ML. 750



Franciacorta Docg Millesimato
La Santissima Castello di Gussago



Tra i Franciacorta è quello che riesce meglio ad esprimere il carattere del territorio e le peculiarità che celebrano ogni annata. L'andamento dei fenomeni climatici scrive sempre storie imprevedibili. E nel finale si trova il prodotto dell'amore tra l'uomo e la terra. Il Brut Millesimato nasce soltanto nelle vendemmie di qualità. Frutto di un'attenta vinificazione, ma soprattutto di un lungo affinamento che ne esaltano le caratteristiche: un Franciacorta inconfondibile, strutturato, pieno, intenso e persistente. Un vino per le occasioni importanti, speciale con i piatti di pesce di alta cucina.

Cod. **56063**

ML. 750



Franciacorta Docg
NATURE09
La Santissima Castello di Gussago



Le uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% provenienti da vigneti ubicati sul colle della Santissima, sono messe a dimora in suoli franco argillosi e calcarei allevati ad alta densità con forme di allevamento a Guyot. Nella primavera successiva alla vendemmia il vino viene messo in bottiglia per la presa di spuma dove affina a contatto con i lieviti per 30 mesi. Al momento della Sboccatura per questo particolare Franciacorta la Liqueur d'expédition è totalmente priva di zuccheri. Di colore giallo tenue con aspetto brillante, ha perlage fini e persistente. Al naso è fresco con sentori fini areali ed agrumati, al palato si caratterizza per una spiccata struttura acida fresca e minerale; finale persistente e sapido. Stimolante e coinvolgente, questo Franciacorta "non dosato" non è mai aggressivo ma sa essere un elegante aperitivo ed uno stupefacente tutto pasto.

Cod. **57761**

ML. 750



Franciacorta Docg
ROSE NATURE 10
La Santissima Castello di Gussago



Vitigno 100% Pinot nero. Il rosa più che un colore è uno stato d'animo sospeso, come una delicata transizione tra il bianco e il rosso che s'inseguono, senza mai essere né uno né l'altro. Franciacorta Rosé regala una magia in bilico tra due sfumature. Il colore rosé si ottiene dopo una breve macerazione delle uve rosse di Pinot nero. Soltanto poche ore per ottenere quella particolare tonalità che evoca i tramonti di primavera: bisogna cogliere l'attimo, un momento prima il colore è troppo chiaro, un attimo dopo è troppo scuro. Colore: rosa tenue con delicate sfumature dorate. Spuma soffice, persistente e dall'ottimo perlage. Profumo: evidenti note di piccola frutta rossa, come ribes, appena percettibili note floreali. Gusto: pieno ed avvolgente, buon equilibrio, ottimi sapidità e corpo.

Cod. **60327**

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
BLANC DE BLANCS NATURE 11
La Santissima Castello di Gussago



Vitigno: 100 Chardonnay.
Femminilità. Liscio, lussureggiante, maturo, senza aggiunta di zucchero nella fase della sboccatura. Ricorda l'incantevole sensualità che distingue la donna che si ha nel cuore. Uno di quei vini che fanno vibrare i sensi. Blanc de Blancs Nature 11, la femminilità e l'eleganza della seta, è una speciale interpretazione di un Franciacorta: l'armonioso matrimonio tra sole e uve bianche. E un piccolo segreto: durante il tiraggio, la fase in cui si aggiungono zuccheri e lieviti per dare inizio alla seconda fermentazione in bottiglia, si aggiunge una minore quantità di zucchero. Infine un lungo periodo di affinamento esalta in ogni singola bottiglia una morbida eleganza. Delizioso come aperitivo, è un eccellente vino da conversazione.

Cod. 62018

ML. 750



Franciacorta Docg Brut
BRUT BLANC DE BLANC
Poggio dei Briganti



Uve impiegate: Chardonnay.
Colore giallo paglierino, spuma abbondante. Perlage fine e persistente.
Profumo intenso di crosta di pane.
Sapore gradevole, leggermente acidulo, persistente in bocca.
Servirlo a temperatura non superiore ai 10°C, avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello di ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6°-7°C.
Vino di tutto pasto.

Cod. 57581

ML. 750



Franciacorta Docg
SATEN
Poggio dei Briganti



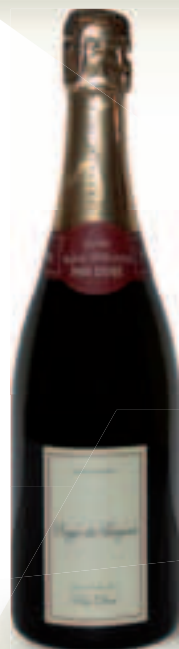
Uve impiegate: Chardonnay 100%.
Colore giallo paglierino.
Perlage finissimo e persistente.
Sapore e profumi suadenti di particolare finezza, scevro di effetti risulta oltremodo gradevole.
Servirlo a temperatura di 8-10°C avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello di ghiaccio. Indicato come aperitivo gradisce soprattutto piatti a base di pesce.

Cod. 57582

ML. 750



Franciacorta Docg
PAS DOSE
Poggio dei Briganti



Uve impiegate: Chardonnay
Colore giallo paglierino, spuma abbondante. Perlage fine e persistente.
Profumo intenso di crosta di pane.
Sapore gradevole, leggermente acidulo, persistente in bocca
Servirlo a temperatura non superiore ai 10°C, avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello di ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6°-7°C.
Vino di tutto pasto.

Cod. 57583

ML. 750



Franciacorta Docg
ROSE
Poggio dei Briganti



Uve impiegate: Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%. Colore rosa confetto con riflessi aranciati. Spuma abbondante. Perlage sottile e persistente. Profumo fresco e fruttato. Sapore vivace intenso di lievito. Servirlo a temperatura non superiore ai 10°C avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello di ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6°-7°C. Vino di tutto pasto.

Cod. 57584

ML. 750



Franciacorta Docg
ALMA
Bellavista



Nasce dall'unione di circa 30 delle oltre 80 selezioni ottenute in cantina, provenienti da 15 frazioni di 10 Comuni della Franciacorta. Il loro prezioso contributo crea la costante del gusto di Casa Bellavista e, soprattutto, conferisce al Franciacorta Cuvée Brut una rotondità ed una finezza inimitabili. Le uve utilizzate sono: 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero e Pinot Bianco. SPUMA-PERLAGE: spuma bianca, esuberante e di buona persistenza; perlage fine e continuo. COLORE: giallo con evidenti riflessi verdognoli. PROFUMO: ampio, invitante, ricco di frutta dolce e leggermente matura (pere Decana), sottile di clorofilla e di vaniglia. SAPORE: corrispondente al naso, sapido e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si identificano nell'eccellente eleganza ed equilibrio. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

Cod. 12559
Cod. 42351

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
MILLESIMATO
Bellavista



Le variabili olfattive che contribuiscono a comporre questo Franciacorta sono una costituente importante, ma non la sola, nel determinare la tipologia gusto-olfattiva che nettamente distingue questa Gran Cuvée dai Brut tradizionali. Infatti, più del 30% dei vini che costituiscono questa Gran Cuvée fermenta e matura per più di 7 mesi in piccole botti di rovere e contribuisce, in aggiunta alle restanti selezioni, a rendere perfetto l'equilibrio totale. Le uve utilizzate sono: 72% Chardonnay e 28% Pinot Nero.

SPUMA-PERLAGE: spuma bianca, esuberante; perlage particolarmente minuto, serrato e persistente.

Cod. 27588
Cod. 41363

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
SATEN
Bellavista



Questa speciale Cuvée è prodotta in quantità limitata ed è il risultato di rigorose selezioni che ne fanno una Gran Cuvée di prestigio. Chardonnay provenienti unicamente dai vigneti del Comune di Erbusco più evoluti e maggiormente esposti a Sud. Le uve utilizzate sono: Chardonnay 100%. SPUMA-PERLAGE: spuma abbondante e cremosa; perlage finissimo e persistente. COLORE: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. PROFUMO: intenso, suadente, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Di grande femminilità, gentilezza e grazia. SAPORE: fresco, ampio ed invitante nelle sensazioni gustative. Sottile e completo nella sua elegante raffinatezza e morbidezza. Pieno e deciso il carattere. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C.

Cod. 12561
Cod. 50592

ML. 750
ML. 1500





Veritas
BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
ROSÉ
Bellavista





È ottenuta da uve Pinot Nero (55%) e Chardonnay (45%). La Gran Cuvée Rosé Bellavista è una speciale cuvée che viene prodotta in quantità molto limitata (circa il 3% della produzione aziendale) e nasce dall'unione di almeno 20 delle più prestigiose selezioni dei nostri vigneti, alcune delle quali lavorate con la tecnologia delle piccole botti. Spuma bianca ed esuberante; perlage a granosottilissima, serrata e persistente. Ha colore rosa tenue che assume nel tempo sfumature di buccia di cipolla. Profumo intenso e suadente con piacevole fragranza di fragoline di bosco, agrume, mela golden e petali di rosa. Sapore secco senza asperità, fresco e garbato, molto armonico con elegante fondo di ribes nero e mandorla dolce. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa e ottima razza. Servire a 6 °C.

Cod. 42349 ML. 750  

Franciacorta Docg
PAS OPERE
Bellavista





Franciacorta creato secondo la più antica metodologia di lavorazione che prevede la fermentazione di buona parte del mosto in piccole botti di rovere. Il Pas Opere rappresenta la "classicità" ed il sapore maschile del carattere di Casa Bellavista. Riposa in cantina 6 anni prima della commercializzazione. Le uve utilizzate sono circa 62% Chardonnay e 38% Pinot Nero. Ha spuma bianca intensa ed esuberante; perlage a grana particolarmente sottile, continua e persistente. Colore giallo paglierino tendente all'oro luminoso. Profumo intenso, di grande eleganza, avvolgente, discreto e persistente con sentori di miele, mela, camomilla e leggera vaniglia, anice ed erbe mediterranee. Sapore pieno, di grande struttura e al contempo di notevole eleganza. Di lunga persistenza in bocca, con bel sentore di vaniglia e frutta matura. Ha nerbo vivo in stoffa ricca ed eccellente razza. Servire a 6 °C.

Cod. 42350 ML. 750  

Franciacorta Docg
RISERVA VITTORIO MORETTI
Bellavista



Cuvée composta quasi in maniera egualitaria da Chardonnay e Pinot Nero. Così la rara posizione microclimatica, assieme ai numerosi affinamenti di Casa Bellavista, ci permette di presentare un Franciacorta di eccezionale personalità e carattere. Questa cuvée è la miglior prova dello spirito di perfezione che anima la Casa Bellavista. È disponibile mediamente dopo 7 anni dalla vendemmia. Colore chiaro, vivo, luminoso con riflessi verde oro. Perlage e spuma abbondante; bollicine sottili che salgono lente; corona di spessore, intera quasi cremosa, continua e persistente. Olfatto elegante, avvolgente, suadente, diretto, veloce ed immediato di frutta bianca matura, pesca, miele, e fiori di agrumi. Gusto in perfetta sintonia olfattiva, ampio di freschezza ed intensità. Leggero di piccola frutta a bacca rossa e sapidità di mare. Soffice luminosità significativamente presente. Armonica, determinata acidità, che allunga il gusto, persistente senza compromessi.

Cod. 42156 ML. 750  

Franciacorta Docg
CUVÉE PRESTIGE
Cà Del Bosco



Vitigni che compongono il vino e percentuali:
60 % Chardonnay - 30 % Pinot Bianco e 10 % Pinot Nero
Esame organolettico: Aroma maturo, complesso e delicato, sapore pieno, asciutto con vena acidula che esprime classe ed eleganza; spuma fine con perlage persistente.
Accostamenti: Il Franciacorta per tutto il pasto, si accompagna a tutti i piatti di alta gastronomia.

Cod. 42143 ML. 750
Cod. 50380 ML. 1500  

Franciacorta Docg
CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
Cà del Bosco



Vitigno: pinot nero - chardonnay. Franciacorta con una spuma sottile che ha la consistenza di una "crema". Ha un profumo molto fine e delicato e un gusto particolarmente soave. È un vino splendido bevuto come aperitivo, un Franciacorta atipico perché lo si potrebbe definire di gusto "vinoso". Nasce nel 1979 per soddisfare le esigenze di coloro che amano pasteggiare bevendo Franciacorta. Il Rosé Ca' del Bosco riesce a fondere in perfetto equilibrio i caratteri di uno spumante di razza, dal fine perlage, sottile e molto elegante a quel tocco di vinosità, tipica del vino rosso appunto, che conferisce maggiore struttura e un delicato profumo di frutti rossi. È in grado di reggere l'abbinamento con moltissime pietanze, anche con le carni.

Cod. 44676

ML. 750



Franciacorta Docg
SATEN
Cà del Bosco



Massima espressione della filosofia franciacortina, il Saten unisce eleganza e finezza a una forte personalità. Grazie al lungo periodo di affinamento sui lieviti questo vino acquisisce una struttura che gli permette di accompagnare anche piatti dal gusto deciso. Uve: Chardonnay 100%. Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage: fine e persistente. Maturazione a contatto con i lieviti: 36 mesi. Profumo: molto intenso di mandorla, fiori bianchi e vaniglia. Sapore: Molto ampio, armonico e gradevole. Di buona persistenza aromatica.

Cod. 44526

ML. 750



Franciacorta Docg
DOSAGE ZERO
Cà del Bosco



VITIGNO: Chardonnay 100% di selezioni massali e clone 130. DESCRIZIONE GENERALE Il Franciacorta Dosage Zero viene prodotto solo come millesimato. Questo vino è ottenuto infatti da uve raccolte in condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che hanno portato i grappoli alla maturazione ottimale. COLORE: Eccellente giallo carico dai riflessi oro. PERLAGE: fitto e continuo. PROFUMO: Profumo importante, evoluto di spezia verde e tabacco, con in profondità un frutto molto maturo. SAPORE: Ottimo l'equilibrio tra acidità e sapidità, si presenta al palato molto armonico, lungo.

Cod. 44527

ML. 750



Franciacorta Docg
VINTAGE
Cà del Bosco



Varietà delle Uve: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%. Tra i Franciacorta di Cà del Bosco è quello che riesce meglio ad esprimere il carattere del territorio e le peculiarità che celebrano ogni annata. L'andamento dei fenomeni climatici scrive sempre storie imprevedibili. E nel finale si trova il prodotto dell'amore tra l'uomo e la terra. Fin dal 1978 il Brut Millesimato nasce soltanto nelle vendemmie di qualità. Frutto di un'attenta vinificazione, ma soprattutto di un lungo affinamento che ne esaltano le caratteristiche: quattro anni di permanenza a contatto con i lieviti. Un Franciacorta inconfondibile, strutturato, pieno, intenso e persistente. Un vino per le occasioni importanti, speciale con i piatti di pesce di alta cucina.

Cod. 49389

ML. 750





Veritas
BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
ANNAMARIA CLEMENTI
Cà del Bosco





Chardonnay 60%, Pinot bianco 20% e Pinot nero 20%
Colore giallo paglierino molto intenso di estrema luminosità, al naso offre spiccate sensazioni floreali dolci e fruttate, integrate da note citrine di pompelmo, di vaniglia e nocciola. La bocca altrettanto complessa e coesa: acidità sapidità insieme a spuma fine e cremosa, fanno da sponda a morbidezza e spalla alcolica, determinando un ottimo equilibrio e una persistenza lunghissima.

Cod. **28377** ML. 750  

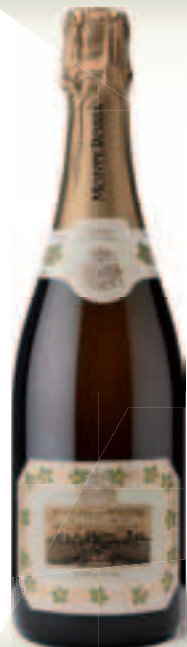
Franciacorta Docg
ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ
Cà Del Bosco





Varietà delle uve: Pinot Nero 100%. Provenienti da 3 Vigne. La Cuvée Annamaria Clementi Rosé è la massima espressione del Pinot Nero in un Franciacorta Rosé stile Ca' del Bosco. Nasce dall'arte di saper assemblare 4 diversi vini-base provenienti da 3 Vigne. Sono serviti 7 anni di affinamento sui lieviti in cantine interrate ad una temperatura costante di 12°C per raggiungere quell'armonia olfattiva e quell'eccellente equilibrio gustativo che fanno della Cuvée Annamaria Clementi Rosé un Franciacorta supremo.

Cod. **48147** ML. 750  

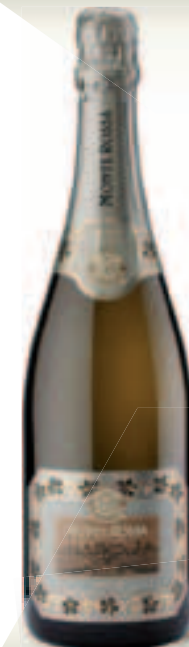
Franciacorta Docg Brut
PRIMA CUVÉE
Monte Rossa





Vitigni utilizzati: Chardonnay 85% Pinot nero 10% Pinot bianco 5%. È il vino più diffuso dell'Azienda e, in base alla filosofia di Monte Rossa, è quello realizzato con la miglior cura ed attenzione. La Prima Cuvée è composta da vini ottenuti dalla prima spremitura delle uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e da vini di riserva. Ogni bottiglia è sigillata con tappo a selezione certificata. La data di sboccatura viene dichiarata con apposita attestazione contenuta nel cartone. La messa in commercio avviene minimo 4 mesi dopo la sboccatura. Un Franciacorta di buona personalità e struttura che si distingue per piacevolezza ed eleganza.

Cod. **44528** ML. 750  

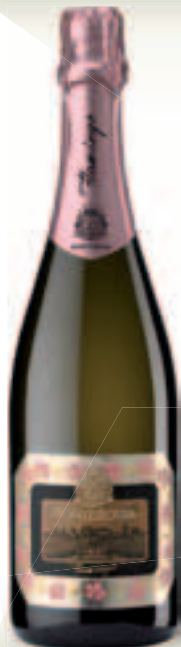
Franciacorta Docg
SANSEVE' SATEN
Monte Rossa



Vitigni utilizzati: Chardonnay 100%. Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sanseve': termine derivante dal gaelico antico che significa ca salute!

Cod. **50420** ML. 750  

Franciacorta Docg
ROSE
Monte Rossa



Vitigni Utilizzati:
Chardonnay 60% e Pinot nero 40%. E' uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e contribuito al successo dell'Azienda, prodotto fin dalle prime annate già dopo pochi anni rappresentava il 50% della produzione. E' al Rosé che Wine Spectator dedicò la sua copertina nel 1992. Il connubio tra il 40% di Pinot nero, che conferisce lunghezza e rotondità, e il 60% di Chardonnay, che esalta freschezza e piacevolezza, lo rende un vino di grande classe, suadente e discreto.

Cod. **43671**

ML. 750



Franciacorta Docg
NON DOSATO COUPE
Monte Rossa



Il Monte Rossa Coupé è un taglio prevalentemente di Chardonnay con una spruzzatina di Pinot nero. La vinificazione avviene per il 56% in botti di acciaio e per il 44% in legno, affinamento sui lieviti oltre i 24 mesi. Giallo paglierino, luminoso e con riflessi di buccia di lime alla vista, il Coupé al naso emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere si evolve, svelando tocchi vegetali e marini con chiusura di mandorla fresca. Al palato colpisce il contrasto tra la cremosità e l'equilibrio del perlage con la "scudisciante" freschezza, in chiusura è sapido e balsamico.

Cod. **57983**

ML. 750



Franciacorta Docg
CABOCHON
Monte Rossa



Vitigni utilizzati: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%. Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione del mosto. I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali. Cabochon Brut è composto da Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%. L'affinamento a contatto dei lieviti dura più di 40 mesi. E' un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.

Cod. **44529**

ML. 750



Franciacorta Docg
CABOCHON ROSE'
Monte Rossa



Vitigni: 43% Pinot Noir in rosa, 57% Chardonnay. Colore oro rosa piuttosto carico per un bel naso davvero, ricchissimo, addirittura denso di frutto, ma fresco e croccante, nonché snellito da una vena agrumata scura, una finissima mineralità e appena un accenno di dolcezza. Bocca ancora piena ma snella, croccante di frutto, sempre di sviluppo agrumato sui toni dell'arancia scura, con un bel sottofondo di accennata maturità. E' un rosé molto gustoso e con un bellissimo finale, di sottile e lunga persistenza sempre sugli agrumi scuri, oltre a una scia sapida. Gran bel vino, importante, ma che si beve con rara piacevolezza.

Cod. **57515**

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Brut Docg
FRANCESCO 1°
Uberti



Uve impiegate: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero.
Tecnica di produzione: rifermentazione del vino in bottiglia. Solo dopo lungo contatto con i lieviti (24-36 mesi), le bottiglie vengono sottoposte all'operazione di remuage e di degorgement.
Servire a temperatura non superiore ai 10°C, avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello del ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6-7°C.
Vino per tutto il pasto, non gradisce i dessert.

Cod. 28403

ML. 750



Franciacorta Rosé Docg
FRANCESCO 1°
Uberti



Uve impiegate: Chardonnay e Pinot Nero.
Tecnica di produzione: rifermentazione del vino in bottiglia. Solo dopo lungo contatto con i lieviti (18-30 mesi), le bottiglie vengono sottoposte all'operazione di remuage e di degorgement.
Servire a temperatura non superiore ai 10°C, avendo cura di immergere la bottiglia nel secchiello del ghiaccio affinché la temperatura possa ulteriormente scendere a 6-7°C.
Vino per tutto il pasto, non gradisce i dessert.

Cod. 28404

ML. 750



Franciacorta Saten Docg
MAGNIFICENTIA
Uberti



Uve impiegate: Chardonnay 100%.
Tecnica di produzione: alla vendemmia delle uve provenienti da vigneti selezionati per la produzione del Magnificentia, segue una leggera pressatura.
La fermentazione del mosto avviene in botticelle di rovere.
Matura almeno 24 mesi in bottiglia sui propri lieviti, dove sviluppa elegante spuma soffice e cremosa.
Servire a una temperatura di 8-10°C.
Indicato come aperitivo, gradisce soprattutto piatti a base di pesce.

Cod. 28405

ML. 750



Franciacorta Docg
COMARI DEL SALEM
Uberti



Perfetto come aperitivo, si adatta bene anche con antipasti di pesce, carpaccio di pesce, pesce crudo (sushi) e... per chi vuol controllare la propria linea (assenza di zuccheri).
Colore Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.
Perlage Spuma soffice ed abbondante, con perlage sottile e persistente.
Profumo Fragrante e vivace, perfettamente armonizzato con i profumi delle uve d'origine e con i sentori nobili della seconda fermentazione in bottiglia.
Sapore Asciutto, secco, deciso.
Buona vena acidula.

Cod. 28379

ML. 750



Franciacorta Docg Brut
BLANCS DE BLANCS
Cavalleri



Invecchiamento: minimo 24 mesi sui lieviti. Remuage: manuale.
Degorgement: due in primavera, uno in autunno e uno in inverno, con l'aggiunta di liqueur d'expédition composta da vecchie annate di vino maturato in barriques; la data è specificata in controetichetta. La cuvée è ottenuta assemblando i vini derivati da vigneti docg situati sulle colline attorno ad Erbusco: la maggior parte proviene dall'ultima vendemmia antecedente il tiraggio, il 20% circa deriva da annate precedenti, appositamente conservate a temperatura controllata.
Il Brut è la cuvée più rappresentativa dei nostri Franciacorta docg, sottolineata ed esprime perfettamente la filosofia aziendale volta ad ottenere Blanc de Blancs di grande eleganza e finezza, con ampia capacità evolutiva.

Cod. **41780**
Cod. **48830**

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
SATEN
Cavalleri



Uve da cui è prodotto: Chardonnay e Pinot bianco (blanc de blancs).
Lavorazione: Metodo di rifermentazione naturale in bottiglia. Raccolta differenziata delle uve con scelta di grappoli più maturi per favorire la morbidezza finale. Vino base affinato a bassa temperatura in contenitori d'acciaio. Fermentazione in bottiglia con minor quantità di zucchero (15 gr/l massimo): pressione finale inferiore alle 4,5 atmosfere. Maturazione sui lieviti per almeno 32-33 mesi, remuage manuale su pupitre, dégorgeamento e 2-3 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.
Esame organolettico:
Colore: giallo verdognolo, con spuma cremosa e perlage molto fine e molto sottile. Profumo: raffinato, ricco di nota speziata.
Sapore: di morbida e carezzevole grazia; nulla che non sia di armonica.

Cod. **50368**

ML. 750



Franciacorta Docg
CUVÉE 61 BRUT
Berlucchi



Uve: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai diversi comuni della Franciacorta, parte di proprietà e parte sotto il controllo diretto dei tecnici Berlucchi corona; perlage sottile e continuo. Colore: Giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini. Profumo: Fresco, ricco, elegante, discretamente persistente e di media intensità. Sentori di frutti a polpa bianca e note floreali. Sapore: Di grande freschezza e gradevole acidità, morbido ed equilibrato. Sentori finali di agrumi. Accostamenti: È un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto; accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Esalta senza mai sovrastarli i sapori della pietanze che accompagna, a base di riso, pasta, carni bianche, pesci di mare, formaggi freschi o di media stagionatura. Temperatura di servizio: 8 gradi C.

Cod. **47499**

ML. 750



Franciacorta Docg
CUVÉE 61 ROSÉ
Berlucchi



Uve: Pinot Nero (50%) e Chardonnay (50%), provenienti dai diversi comuni della Franciacorta, parte di proprietà e parte sotto il controllo diretto dei tecnici Berlucchi. Aspetto visivo: Spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore: Bel rosa intenso, che può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica delle uve di Pinot Nero. Profumo: Note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione. Sapore: Al palato è fine ed elegante, con buon corpo e un'ottima acidità; il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccata acidità. Accostamenti: Ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi, anche stagionati; esalta la sua struttura abbinato ai crostacei. Temperatura di servizio: 8 gradi C.

Cod. **47501**

ML. 750





Veritas
BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
CUVÉE 61 SATEN
Berlucchi



Uve: Chardonnay (100%), provenienti dai diversi comuni della Franciacorta, parte di proprietà e parte sotto il controllo diretto dei tecnici Berlucchi. Aspetto visivo: spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore: giallo paglierino intenso. Profumo: ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito. Sapore: di spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale. Accostamenti: ottimo come aperitivo è ideale, con risotti delicati e piatti a base di pesce. Da provare con prosciutto crudo di Sauris, Parma o San Daniele e formaggi non troppo stagionati. Temperatura di servizio: 8 gradi C.

Cod. 49060 ML. 750  

Franciacorta Docg
SATEN
Contadi Castaldi



SATÈN come principio di piacere che non conosce limiti. Come immediatezza di un gusto che unisce ciò che è lontano e ciò che è profondo. È un moto centripeto quello che indirizza i sensi verso un crescendo di piacere percepito come la setosità di un tessuto, come la souplesse di una crema, come i riflessi eterei di una luce argentea. Per raggiungere questo ideale, che sfiora la rarefazione di un archetipo, Contadi Castaldi ha raccolto e racchiuso in una sola trama il miglior frutto di ogni annata e di ogni unità di paesaggio della Franciacorta.

Cod. 28486 ML. 750
Cod. 41911 ML. 1500  

Franciacorta Docg
BRUT
Contadi Castaldi





Un'esplosione di sensazioni che danno piacere e colore alla vita. Protagonista è l'uomo con il suo pensiero e il suo progetto. Con la sua interpretazione del territorio indagato in tutte le sue varietà più tipiche che confluiscono nel bicchiere, smussate dei loro eccessi ed esaltate nelle loro virtù. Fiori bianchi nel bouquet che incide fresco e luminoso con avvolgenti richiami fruttati e sfumature di anice, torroncino e miele. Una freschezza che si ripropone al palato sapida, piena e polposa. È il richiamo all'infanzia dell'agrume candito.

Cod. 28485 ML. 750
Cod. 41909 ML. 1500  

Franciacorta Docg
ROSÉ
Contadi Castaldi



ROSÉ come forza vitale. Come fuoco che accende un crescendo di sensazioni ben delineate nella struttura piena e pulita del loro incidere. Energiche le note di questo Franciacorta che trae carattere e colore dalle virtù delle bucce di delicata fattura del Pinot nero. L'incidere è ampio e avvolgente di fragranti, piccoli frutti rossi e mele annurca; una sensazione di intensità sensoriale che trova corrispondenza visiva nel bel colore rosa corallo dai brillanti riflessi ramati. Note erbacee, balsamiche e rinfrescanti svelano l'audace utilizzo del Pinot nero in purezza, concentrato sensoriale di freschezza e fragranza. Il finale svela un sottofondo piacevolmente speziato, con netti ricordi di cioccolato e tabacco.

Cod. 28487 ML. 750  

Franciacorta Docg
ANIMANTE BRUT
Barone Pizzini



È il vino che rappresenta l'azienda, elegante morbido, di ottimo spessore, con note floreali e di frutta matura, lieviti, al palato è cremoso, persistente e complesso.
Temperatura di servizio: 8-10°C.
Abbinamenti: ideale come aperitivo a tavola con primi piatti, pesci, carni bianche e formaggio. Uve: chardonnay 100%
Vinificazione: pressatura soffice fermentazione in vasca inox termocondizionato. Maturazione: 6 mesi inox. Affinamento in bottiglia sui lieviti 24 mesi.
Vigneti di origine: Ciosèt, Troso, Prada, Ronchi



Cod. **60909**

ML. 750



Franciacorta Docg
EDIZIONE SATEN
Barone Pizzini



Uvaggio: 100% Chardonnay.
La minor presenza di anidride carbonica mette in risalto la sua finezza ed eleganza. Alla vista appare giallo paglierino con tendenza al verde. Ha spuma abbondante e perlage finissimo. All'olfatto esprime sentori floreali che arrivano sottili, puliti e de Satèn: è un nome registrato dal Consorzio vini Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede: - l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay); - una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere; - un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro. Dalla combinazione di questi tre elementi ne risulta un vino morbido e setoso che rievoca la morbidezza e la piacevolezza della seta (il termine Satèn proviene dal dialetto bresciano e significa appunto setato).



Cod. **42238**
Cod. **50375**

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
ANTEPRIMA BRUT
Bersi Serlini



UVE: Chardonnay
PROFUMO: Delicato, ampio con evidenti sentori di lievito e con leggera e piacevole nota di vaniglia.
SAPORE: Avvolgente, pieno, accattivante e persistente.
ABBINAMENTI: Aperitivo di gran classe, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti delicati.

Cod. **26248**

ML. 750



Franciacorta Docg
CUVÉE 4
Bersi Serlini



UVE: Chardonnay
PROFUMO: Evoluto e variegato, prevalgono i profumi terziari.
SAPORE: Pieno, dimostra l'eleganza e la raffinatezza che solo il passare del tempo può conferire a un vino nato per essere annoverato tra i grandi di Franciacorta.
ABBINAMENTI: Gradisce piatti eccellenti ed anche elaborati e speziati.

Cod. **26249**

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
ROSÉ
Bersi Serlini



Uve: Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%.
Colore: rosa tenue, luminoso e delicato
perlage: a grana finissima e persistente
profumo: la potenza conferita da Pinot
nero è ingentilita dall'eleganza finezza del
predominante Chardonnay.
Sapore: accattivante freschezza in un
bouquet di raffinata ed autentica eleganza
con rotonda e spontanea succosità.

Cod. 56747

ML. 750



Franciacorta Docg
ANNIVERSARIO BRUT
Bersi Serlini



Uve: Chardonnay 100%.
Colore: giallo paglierino con riflessi
cristallini. Perlage: a grana molto fine e
persistente. Profumo: gradevole, imme-
diato, floreale con note fruttate, finale con
sentore di agrumi che bilancia, grande
eleganza. Sapore: sapido con note di
nocciola tostata, lievito e minerali.

Cod. 56748

ML. 750



Franciacorta Docg
SATEN
Bersi Serlini



100% Chardonnay.
Colore giallo di buona carica con
riflessi rame. Perlage fitto e continuo.
Apre con una nota biscottata che
esalta un profumo terziario evoluto,
ma elegante e di razza. Al palato
offre una nota acida, ben equilibrata,
con evidenti richiami a note verdi e
di pistacchio. La maturazione "sur
lat-tes" prosegue per almeno 32 mesi.
Trascorso il periodo di maturazione,
lo spumante assume definitivamente
le sue caratteristiche di profumo
e sapore, passa alle fasi finali,
remuage sur pupitres, degorgement
e abbigliamento.

Cod. 28950

ML. 750



Franciacorta Docg
VINTAGE
Bersi Serlini



Vitigno 100% Chardonnay.
E la cuvée di prestigio dell'azienda,
il frutto di un lungo invecchiamento
ed affinamento delle cuvée più
preziose.
Il colore è chiaro e cristallino, il
perlage fine e persistente.
I profumi sono quelli della crosta di
pane e dei sentori freschi ma evoluti.
Al palato questo franciacorta è
importante, molto piacevole e fresco,
persistente ed aromatico.
Si abbina a piatti di carne bianca,
pesce, ed è ottimo come aperitivo.

Cod. 28949

ML. 750



Champagne
SPECIAL CUVÉE
Bollinger



È un vino consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti delicati, primi piatti marinari, risotti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Colore Giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage Spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e persistente. Profumo Bouquet fine, persistente ed intenso, con note di frutta bianca. Sapore Al palato è fine ed elegante, con ottima acidità e corpo; gradevoli le note fresche fruttate. Pinot Nero (80%), Chardonnay (15%) e Pinot Meunier (5%).

Cod. **20824**
Cod. **29533**

ML. 750
ML. 1500



Champagne
SPECIAL CUVÉE ROSÉ
Bollinger



Il Bollinger Rosé, una cuvée non millesimata, la cui componente principale è l'assemblage Special Cuvée che da sempre incarna l'esigenza e lo stile della Maison Bollinger. Bollinger Rosé è quindi innanzitutto un grande vino: complesso, elaborato in modo attento e rigoroso, passionale. Questa Cuvée è molto Bollinger per la sua provenienza dallo Special Cuvée che assembla in pari quantità le ultime due annate di vendemmia, ma lo è anche per l'espressione del vino rosso che la compone, quel 5% di Pinot Noir proveniente dalla Cote aux Enfants, celebre vigneto dal quale per anni Bollinger ha prodotto il vino rosso fermo. Il risultato è un Rosé complesso, potente e delicato al tempo stesso. Note di piccoli frutti rossi, lamponi, more, uva spina, si fondono elegantemente sino a creare uno dei migliori Rosé mai assaggiati.

Cod. **43547** ML. 750



Champagne
LA GRANDE ANNÉE
Bollinger



Vitigni: pinot noir 65%, chardonnay 35%

Visivamente si presenta in una splendida veste con un giallo paglierino cristallino con dei riflessi verdolini che confermano tutta la propria gioventù; il perlage è finissimo, numeroso e persistente. Al naso esprime tutta la sua eleganza, freschezza e complessità con note di pera e pesca, fragranti note di crosta di pane e piacevoli speziature. Al gusto è cremoso con una bellissima freschezza e sapidità con un finale molto lungo con piacevolissime note fruttate e tostate. Grande vino da lasciare maturare ancora in cantina se si vogliono godere tutte le sensazioni di cui è capace.

Cod. **41870**
Cod. **41871**

ML. 750
ML. 1500



Champagne
LA GRANDE ANNÉE ROSÉ
Bollinger



Uve: Le percentuali delle varietà che compongono la Cuvée possono variare leggermente da un anno all'altro; mediamente sono: Chardonnay (45%) e Pinot nero (55%), vinificato in parte con una breve macerazione sulle bucce. Aspetto visivo: Spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore Rosa salmone tenue, che può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica delle uve di Pinot nero. Profumo Note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione. Sapore Al palato è fine ed elegante, con ottima acidità e corpo; complessivamente presenta un'equilibrata morbidezza.

Cod. **42355** ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Champagne

Champagne R.D. 2002 Bollinger



Vitigno: predominanza del Pinot Nero con taglio Chardonnay.
 Colore: giallo oro, perlage fine e persistente. Profumo: molto intenso e persistente, ha grande carattere e complessità aromatica, splendida personalità. Sapore: eccezionale corpo ma nel contempo di incredibile eleganza, grande struttura e classe, fine aromaticità. Abbinamento: da tutto pasto, anche con piatti di grande gastronomia. Note: questo grande Champagne rimane a riposare sui suoi sedimenti per lunghissimi anni, e viene degorgiato solamente al momento dell'uscita dalla cantina. Questo procedimento è unico nel suo genere nella regione dello Champagne e conferisce un gusto molto più complesso e fine. Anche dopo diversi anni di invecchiamento con questa tecnica l' R.D. rimane sempre molto fresco. R.D. matura nelle cantine per un minimo di 8 anni.

Cod. 60343

ML. 750



Champagne CUVÉE PRESTIGE Taittinger



Cuvée composta per la maggior parte con uve Pinot noir e Chardonnay. È il risultato dell'assemblaggio di 25 vigneti situati in diverse aree dello champagne.
 È un prodotto che denota un'aspirata acidità che lo rende ideale come aperitivo ma uno straordinario compagno di viaggio per tutto il pasto consentendo l'abbinamento. Con carne pesce e salse.
 Il perlage è fine ed intenso la schiuma è intensa e persistente con bellissimi riflessi verdolini.
 Al palato è complesso corposo e va sorvegliato a grandi sorsi per poterne apprezzare fino in fondo la bontà di questo unico prodotto.

Cod. 25680

ML. 750



Champagne PRESTIGE ROSÉ Taittinger



È prodotto con il 30% di uve Chardonnay e il 70% di uve Pinot Noir e Meunier, di cui il 15% vinificate in rosso per ottenere la nuance rosa salmone ed unisce i sapori di ciliegia, lampone e fragola selvatica in un bouquet vellutato ai frutti di bosco. Aspetto visivo: Spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo. Colore: Rosa salmone tenue, che può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica delle uve di Pinot nero. Profumo: Note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione. Sapore: al palato è fine ed elegante, con ottima acidità e corpo; complessivamente presenta un'equilibrata morbidezza.

Cod. 42426

ML. 750



Champagne COMTES DE CHAMPAGNE Taittinger



Perfetto per le serate estive grazie al suo sapore leggero, delicato, raffinato e fruttato. L'ultima creazione della maison francese Taittinger si chiama Comtes de Champagne ed è composto da uve Chardonnay raccolte nei vigneti più rinomati della prestigiosa Côte des Blancs (30%) e dai migliori Pinot Neri della regione Champagne. Molto più di uno champagne classico, Comtes de Champagne Rosé rivela complessi aromi di frutti rossi delicatamente uniti a legno di ciliegio e ribes nero. E poi mandorle dolci, liquirizia, ribes nero e succo di pera. Ideale per ogni occasione, questo nettare che accarezza la bocca come seta è perfetto per accompagnare in maniera particolare un dessert o un cocktail di frutta.

Cod. 42427

ML. 750



Champagne
BRUT
Ruinart



Uve 100% chardonnay
Il colore è giallo paglierino brillante e cristallino con un perlage fine ed estremamente persistente.
Al naso questo champagne risulta armonico e complesso con sentori fragranti di crosta di pane e frutti esotici, banana e frutto della passione.
Al palato è fresco ed equilibrato con un'acidità splendida che ne fa un ottimo aperitivo ma anche un buon compagno per un intero pasto.

Cod. **12795**
Cod. **41584**

ML. 750
ML. 1500



Champagne
BLANC DE BLANCS
Ruinart



Vitigni: Pinot Bianco Chardonnay
Dal bel colore paglierino ha un perlage fine e persistente. Il bouquet richiama il profumo delicato di fiori bianchi e di frutta a polpa bianca. In bocca si presenta vivace ed equilibrato, con note fresche in evidenza e buona persistenza.

Cod. **28826**
Cod. **41715**

ML. 750
ML. 1500



Champagne
ROSÉ
Ruinart



Brut Rosé è uno champagne seducente: a base di Pinot Noir, spontaneo e tenero al tempo stesso, l'assemblaggio palesa caratteristiche fruttate vivaci, slanciate e morbidesime. L'assemblaggio di vino rosso conferisce riflessi femminili ramati. Qualità: Brut. Assemblaggio armonioso di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Colore: rosa con riflessi ramati. Aroma: vivace, espressivo; predomina la Champagne ideale per l'aperitivo. Con piatti semplici a base di agnello, maialino da latte, pomodori, melanzane al timo e alle olive, fragolina selvatica. Degustazione: la nota in bocca è carnosa, slanciata; fruttato eclatante.

Cod. **27185**
Cod. **41714**

ML. 750
ML. 1500



Champagne
DOM RUINART
Ruinart



Vitigni: Chardonnay 100%
Nel bicchiere si presenta con un bellissimo colore giallo oro con leggeri riflessi verdognoli. La spuma è densa e cremosa con uno splendido "perlage" fine e persistente. Al naso rivela subito una grande complessità, con note di mandorle fresche, brioche tostate, burro, agrumi e frutta secca. In bocca è assolutamente grande e regala cremose sensazioni al palato che sprigionano poi note di frutta esotica, mango e frutto della passione. Il finale è unico, con lievi note agrumate e di caffè.

Cod. **41405**

ML. 750





Veritas
BOLLICINE

Champagne

Champagne
ROSÉ
Dom Perignon





È una speciale cuvée millesimata che viene prodotta in quantità molto limitata (circa il 2% della produzione aziendale) e nasce dall'unione di almeno 15 delle più prestigiose selezioni dei nostri vigneti, alcune delle quali lavorate con la tecnologia delle piccole botti.
Il vino proveniente da frutto rosso viene prodotto con il metodo della macerazione a cappello sommerso, che consiste nel lasciare il mosto a contatto con le bucce di Pinot Nero fino ai primi segnali di inizio fermentazione. Questo per ottenere un colore delicato e costante, segno distintivo di ogni opera d'arte.
Le uve utilizzate sono: 55% Pinot Nero e il restante 45% Chardonnay.
SPUMA-PERLAGE: spuma bianca ed esuberante; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente.

Cod. 16024 ML. 750  

Champagne
Dom Perignon





Vitigno 100% Chardonnay.
COLORE
Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage ricco e sottile.
BOUQUET
Profumo tipicamente fruttato di uva matura, con lieve sentore di mielato.
SAPORE
Pieno, armonico, vellutato, dalla pronunciata personalità.
ABBINAMENTO
GASTRONOMICO
Le occasioni celebrative, gli avvenimenti prestigiosi sono i più adatti all'importanza del prodotto, che può essere consumato sia come eccellente aperitivo che per accompagnare tutto il pasto. Esalta il sapore di pesce e carni bianche, ma può essere tranquillamente abbinato a svariati piatti, anche azzardando accostamenti fuori dalle comuni regole.

Cod. 3585 ML. 750  

Champagne Brut
GRAND CUVÉE
Krug





Assemblaggio: Chardonnay: 31%, Pinot Noir: 38%, Pinot Meunier: 31%.
Colore: Giallo oro pallido.
Aromi: Frutti bianchi (pesca, pera), frutta secca, note tostate e di malto.
Degustazione: Si è subito sedotti dalla sensazione di potenza, una presenza calda e gustosa, affermazione di un fruttato radioso, ampio e carnoso. Questa generosità cresce e si tende, sostenuta dalla fermezza insistente di un agrume caramellato che diventa minerale.
Gamberi reali marinati agli agrumi (limone, pompelmo, arancia) e grigliati
-Haddock affumicato con burro all'anice e composta di finocchio"

Cod. 16021 ML. 750  

Champagne Brut
ROSÉ
Krug



Colore buccia di cipolla - sangue di piccione, corallo scarico, di una lucentezza e di una brillantezza tutta sua, al primo contatto olfattivo il Krug rosé lascia interdetti per la sua stregante freschezza, l'eleganza persuasiva, la cremosità croccante quasi da meringa appena sfornata, la suadente fragranza di petali di rose e di peonie, di cassis, lampone, ricordi di cioccolato bianco e di spezie esotiche, di confetto, pepe, zenzero, frutta secca.
In bocca, al palato, la sua splendida secchezza senza concessioni, la spedità minerale, il carattere nervoso e la vena intrigante di mandorla, che danno vivacità e nerbo e assicurano un finale lunghissimo, articolato, appuntito, eppure delicato e morbido, sono veramente una magia.

Cod. 42354 ML. 750  

Champagne
GRAND BRUT
Perrier Jouet



Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%.
Colore giallo chiaro brillante evoca un senso di tonicità. Presenta un perlage fine e persistente. Al naso una maturità e una vinosità dominate da note speziate e profumate; si impongono successivamente deliziose note di fiori bianchi, aromi di miele floreale e di agrumi, alle quali si aggiungono le fragranze di frutta gialla ed esotica (ananas) che attribuiscono al vino il tono fruttato e la consistenza che gli appartengono. In bocca esplodono combinazioni perfette di agrumi e pesca bianca che persistono sul palato grazie ad una sottile nota di acidità che aggiunge la giusta complessità per uno champagne equilibrato, fresco ed elegante.

Cod. 49270

ML. 750



Champagne
BRUT L P
Laurent Perrier



Lo chardonnay è dominante: una proporzione particolarmente alta che rappresenta circa il doppio della media della denominazione. Più di 55 crus partecipano alla sua composizione, mentre tra il 10 e il 20% dei vini utilizzati - e a volte anche di più - provengono da riserva. L'invecchiamento in cantina ideale per elaborare il BRUT L-P è di circa 3 anni. L'equilibrio e la freschezza naturali del vino consentono un dosaggio ridotto. La veste è color giallo paglierino, le bollicine fini e persistenti. Il profumo è delicato e fresco, con una buona varietà di note di agrumi e di frutti bianchi. Il BRUT L-P con il suo stile ha contribuito a fare dello champagne il vino perfetto per l'aperitivo. Il suo notevole equilibrio, la sua freschezza e finezza gli permettono anche di accompagnare a meraviglia pesce, carne bianca e pollame.

Cod. 13221

ML. 750



Champagne
BRUT ROSÉ
Laurent Perrier



Nel 1987 Bernard de Nonancourt ha colto l'occasione del matrimonio di sua figlia maggiore Alexandra per creare questo champagne rosé millesimato che esprime l'eccellenza della Maison. Laurent-Perrier, autore dello champagne rosé non millesimato divenuto la referenza per tutti coloro che producono champagne rosé, ha voluto proporre anche una cuvée di prestigio, un vino raro e prezioso che occupa una posizione di eccellenza all'interno della gamma.

Cod. 45501

ML. 750



Champagne
BRUT TRADITION
Chateau de L'Auche



Assemblaggio equilibrato dei tre vitigni, Brut Impérial svela un susseguirsi sciolto e armonioso di sensazioni, una maturità fresca, linee morbide e pure. Ispira benessere, un'emozione che si apprezza e condivide. Note di degustazione. Qualità: Brut. Assemblaggio armonioso di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Colore: giallo pallido che sfuma verso il verde. Aroma: delicatamente vinoso; una nota iniziale al tiglio e al fiore di vigna. Degustazione: l'aroma in bocca è raffinato, morbido, equilibrato. Il vino lascia un'impressione di armonia, di scioltezza. Abbinamenti gastronomici. Il Brut Tradition può essere bevuto in tutta libertà dall'aperitivo al dessert.

Cod. 44957

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Champagne

Champagne
SELECTION BRUT
Chateau de l'Auche



L'assemblaggio si basa su una selezione dei nostri migliori vini di riserva. E' uno champagne schietto, quasi virile, con densità classica, secondo le grandi tradizioni di elaborazione della Champagne. Note di degustazione. Qualità: brut. Assemblaggio: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Colore: oro medio, riflessi ambrati. Aroma: aroma caloroso di noce di anacardio, nocciola tostata e pan pepato. Degustazione: la nota in bocca è raffinata, tenera e incisiva. Abbinamenti gastronomici: con l'astice, la carne arrostita o brasata, le cipolle al caramello, funghi.

Cod. 44956

ML. 750



Champagne
BRUT RÉSERVE
Billecart Salmon



È consigliabile per accompagnare tutto il pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti di pasta e riso, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati. Colore Presenta un colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Perlage Spuma soffice e cremosa, di grande persistenza, perlage sottile ed elegante. Profumo Al naso presenta ancora intensi profumi primari con delicate note di frutta a pasta gialla e sentori di fiori chiari; successivamente trovano spazio aromi terziari di frutta candita e pan brioche. Piacevoli le note tostate, dolci e mielate. Sapore Al palato si presenta con grande volume e avvolgenza ed elegante struttura; ben supportato da una vivace acidità, presenta un retrogusto fine e bene equilibrato. 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero.

Cod. 28456

ML. 750



Champagne
BRUT ROSÉ
Billecart Salmon



Di colore oro pallido, dai seducenti riflessi verdi, questa speciale cuvée è pronta ad incantare con la sua una veste rosa pallido, brillante, perlata da effervescenti e fini bollicine. Al naso offre un elegante profumo di mandorla, pane grigliato e noci. All'assaggio presenta un attacco rotondo e senza eccesso, la sua forza e vinosità sono perfettamente equilibrate e non nuociono alla finezza lasciando affiorare una dovizia di frutta esotica e di sentori speziati. Finale lungo, su note di tostatura. Chardonnay 50%, Pinot noir 40% e Pinot meunier 10% nel quale si conta un 25% di vini scelti di annate diverse, insieme a un 10% di vino rosso di Mareuil.

Cod. 41830

ML. 750



Champagne
CORDON ROUGE PRESTIGE
Mumm



Indicativissimo come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi. Colore Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Perlage Spuma soffice ed abbondante, con perlage sottile e persistente. Profumo Bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. Sapore Pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula. Le percentuali delle varietà che compongono la Cuvée possono variare leggermente da un anno all'altro; mediamente sono: Chardonnay (65%), Pinot Nero (35%).

Cod. 3582

ML. 750



Champagne
ROYALE RÉSERVE
Philipponnat



L'assemblaggio è effettuato con la struttura del Pinot Noir che ne accoglie il dosaggio. Morbido e puro, è uno champagne puro e carnale la cui ricchezza diventa sensualità. Colore giallo Brillante perlage fine e persistente.
Al naso ha una buona evoluzione di brioches e di tostato.
In bocca è rotondo e fruttato e agrumato, ideale con salmone affumicato caviale come aperitivo e come tutto pasto.
Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Con il foie gras, i formaggi tipo gorgonzola a base di latte di mucca e i dessert a base di pesca, frutta secca, noci miste.

Cod. **28956**

ML. 750



Champagne
BRUT RÉSERVE
Pol Roger



Uve Chardonnay (55%) e Pinot nero (45%). Aspetto visivo Spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente. Colore giallo paglierino con bei riflessi dorati. Profumo Bouquet intenso e persistente, ampio e complesso, con delicate note fruttate e floreali e piacevoli sentori di pane tostato, confettura e frutta esotica, con note dolci e mielate. Sapore Elegante struttura al palato, di grande equilibrio, con piacevole e decisa nota di frutta matura, pur conservando buona vivacità e sorprendente freschezza. Accostamenti
È consigliabile per accompagnare l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti di pasta e riso, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati. Ottima scelta per chi ama vini strutturati e di buona stoffa aromatica e gustativa. Temperatura di servizio 8 °C.

Cod. **42333**

ML. 750



Champagne
SIR WINSTON CHURCHILL
Pol Roger



Si tratta certamente di uno champagne possente, di razza, con un carattere ed una personalità davvero intensi, caratteristiche che erano le preferite da Winston Churchill, che era il primo grande appassionato e consumatore degli champagne della maison fin dal 1908. Non è quindi certamente un caso se la maison Pol Roger ha deciso di dedicare questo suo "portabandiera" al grande statista inglese. A Cuvée Pol Roger "Winston Churchill" ha una prevalenza di Pinot Noir e si presenta con un bellissimo colore giallo oro pallido e con finissime bollicine. Al naso regala subito lievi note di tabacco, burro e noci... successivamente sovrastate da impressionanti potenza e vigore, con chiare note di viola, liquirizia, legno e, infine, sensazioni animali e iodate. In bocca, questo champagne sviluppa tutta la sua trama, complessa e matura, con spesse note minerali che donano la finezza necessaria a supportare il "peso" imponente.

Cod. **42428**

ML. 750



Champagne
BRUT PREMIERÉ
Luis Roederer



50% Chardonnay e 50% Pinot Nero. Un'esplosione di sensazioni che danno piacere e colore alla vita. Fiori bianchi nel bouquet che concede fresco e luminoso con avvolgenti richiami fruttati e sfumature di anice, torroncino e miele. Una freschezza che si ripropone al palato sapida, piena e polposa. È il richiamo all'infanzia dell'agrumo candito, il piacere alchemico di calde note speziate che sfumano nel finale con accenti di liquirizia e cannella. È la suggestione gioiosa di sensazioni gustative e olfattive percepite con gli OCCHI.

Cod. **12753**
Cod. **44418**

ML. 750
ML. 1500



Veritas
BOLLICINE

Champagne

Champagne
BRUT ROSÉ
Luis Roederer



Si staglia subito con il suo colore scarichissimo al limite dell'ossidato, salmone chiaro. Rivela note di melograno, lamponi e ribes ma soprattutto pepe rosa, gesso e pan briosciato, note quasi balsamiche di alloro e menta. In bocca pare sanguinella in succo, tamarindo e noce moscata, nocciola e mallo di noce, finale dove il fruttato affonda in un tappeto minerale complesso e ammaliante come il perlage delicato che scorre in bocca. Grande cuvée in una annata non eccelsa ma che ha sempre classe da vendere e uno stile unico.

Cod. 46433

ML. 750



Champagne
BRUT BLANC DE BLANCS
Salon



Considerato lo Champagne per conoscitori, Salon osserva ancor oggi le regole ferree dettate dal suo fondatore. Solo da uve Chardonnay, solo da vigneti di Mesnil sur Oger, solo nelle grandi annate. Vino capace di invecchiare come un grande Borgogna, è oggi una delle produzioni più rare al mondo. Pensate che dal 1900 al 2000 sono state vinificate solamente 33 annate e ora ecco l'annata 1996, considerata in Champagne come la migliore del secolo...

Si presenta con colore giallo oro e con perlage fine e persistente. Il profumo è assolutamente suadente ed in bocca si conferma decisamente secco, con grande struttura e lunga persistenza, bilanciate da un'insolita eleganza e freschezza.

Cod. 28630

ML. 750



Champagne
CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG
Veuve Clicquot



Assemblaggio armonioso di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Colore: giallo pallido che sfuma verso il verde. Aroma: delicatamente vinoso; una nota iniziale al tiglio e al fiore di vigna. Degustazione: l'aroma in bocca è raffinato, morbido, equilibrato. Il vino lascia un'impressione di armonia, di scioltezza. il Brut Impérial può essere bevuto in tutta libertà dall'aperitivo al dessert.

Cod. 27354

ML. 750



Champagne
ROSÉ
Veuve Clicquot



Spuma bianca ed esuberante; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente.

COLORE: rosa classico che assume nel tempo sfumature di buccia di cipolla.

PROFUMO: intenso e suadente con piacevole fragranza di fragoline di bosco, scorza d'arancia, mela golden e rosa canina, con ricordo di pane tostato e di frutti bianchi come la banana.

SAPORE: secco senza asperità, fresco e garbato, molto armonico con elegante fondo di ribes nero e mandorla dolce. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa e ottima razza.

Cod. 24278

ML. 750



Champagne
LA GRAND DAME
Veuve Clicquot



Vitigno Chardonnay, Pinot Nero.
Colore oro pallido, con riflessi brillanti, perlage sottile ed estremamente persistente.
Al naso è elegante con note floreali dominate dalla menta a dai fiori bianchi.
Sapore di frutta fresca e pompelmo perfetto connubio tra freschezza e vigore.
Abbinamenti ottimo come aperitivo ma è anche il vino delle grandi occasioni. Accompagna tutto il pasto anche le carni rosse.

Cod. 16851

ML. 750



Champagne
RESERVE IMPERIAL
Moët Chandon



Champagne seducente: a base di Pinot Noir, spontaneo e tenero al tempo stesso, l'assemblaggio palesa caratteristiche fruttate vivaci, slanciate e morbidissime. L'assemblaggio di vino rosso conferisce riflessi femminili ramati.
Qualità: Brut.
Assemblaggio armonioso di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.
Colore: rosa con riflessi ramati.
Aroma: vivace, espressivo; predomina la Champagne ideale per l'aperitivo. Con piatti semplici a base di agnello, maialino da latte, pomodori, melanzane al timo e alle olive. fragolina selvatica.
Degustazione: la nota in bocca è carnosa, slanciata; fruttato eclatante.

Cod. 28402

ML. 750



Champagne
BRUT ROSÉ
Moët Chandon



Assemblaggio armonioso di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.
Colore: giallo pallido che sfuma verso il verde.
Aroma: delicatamente vinoso; una nota iniziale al tiglio e al fiore di vigna.
Degustazione: l'aroma in bocca è raffinato, morbido, equilibrato. Il vino lascia un'impressione di armonia, di scioltezza.
il Brut Impérial può essere bevuto in tutta libertà dall'aperitivo al dessert.

Cod. 28484

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Champagne

Moscato d'Asti Docg
BRICCO QUAGLIA
La Spinetta



Vitigno: 100% Moscato. Colore: giallo con riflessi verdognoli. Profumo: completo, vivace, fresco, delicatamente dolce e leggero. Palato: un vino che sorprende per la sua freschezza e sentori di frutta. Formati disponibili: 275 ml., 750 ml., magnum. Abbinamenti: tradizionalmente come vino da dessert, ma anche come aperitivo, rinfresco pomeridiano e brunch domenicale.

Cod. 28378

ML. 750



Moscato d'Asti Docg
VIGNAIOLI
SANTO STEFANO
Ceretto



Vitigno 100% Moscato. Vino bianco dolce, è il vino da dessert per eccellenza. Ha colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda delle annate, profumo fruttato intenso, aromatico, molto persistente. Il sapore dolce è in armonico equilibrio con il basso contenuto alcolico (5% vol.) e con l'acidità, mai molto elevata, ma che conferisce al prodotto una piacevole freschezza.

Cod. 13224

ML. 750



Moscato d'Asti Docg
VIGNA SENZA NOME
Braida



Prodotto con uve: 100% Moscato
Colore: Colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlate. Profumo di straordinaria freschezza e molto variegato, tra le tante note si distinguono la frutta fresca, i fiori d'arancio, la rosa e il muschio. Sapore dolce ma con molta grazia, aromatico caratteristico dell'uva, delizioso e con lunga persistenza. Temperatura di servizio: 6-8 ° C Consigliato con i seguenti piatti: Dolci alla frutta, frutta, paste secche, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

Cod. 44237

ML. 750



Moscato d'Asti Docg
Villa Jolanda



Giallo paglierino tenue. Il perlage è fine, vivace e persistente. Profumo: gradevolmente aromatico, con la tipica fragranza delle uve moscato. Sapore: dolce e armonico, di moderato tenore alcolico. Vitigno: Moscato. Gradazione: 6,5% vol. Metodo: fermentazione naturale in cuve chiuse a temperatura controllata secondo il metodo Charmat. Accostamenti: vino spumante ideale per accompagnare i dessert, va servito in coppa a 5-7° C.

Cod. 41897

ML. 750



Moscato
SPUMANTE
Villa Jolanda



Le uve raccolte manualmente vengono subito pigiate ed il mosto ottenuto, filtrato e refrigerato, viene conservato a bassa temperatura fino alla successiva fase fermentativa per preservare la freschezza dei profumi.
Presa di spuma: La presa di spuma viene eseguita con il metodo "Charmat" a temperatura controllata. Colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti.
Perlage: fine e persistente.
Profumo: intenso e delicato, talvolta presenti sentori di salvia fresca. Sapore: dolce, vellutato e pieno. Abbinamenti: particolarmente indicato per dessert e frutta. Servire a: 6 - 8 gradi.
Gradazione: 6,5 % Vol.

Cod. 41043

ML. 750



Trento Doc
SPUMANTE MAXIMIM DEMI SEC
Ferrari



Uve: Accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia manuale nella seconda metà di settembre. Esame visivo: Giallo paglierino con tenui riflessi verdolini. Olfattivo: Gentile ed intenso, persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. gustativo. Morbido, elegante ed armonico. Ha notevole personalità data dalle intense note fruttate tipiche dello Chardonnay a cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito che si soffermano lungamente in bocca. Indicato per il dessert e il fine pasto.

Cod. 46860

ML. 750



Asti Docg
Santero



Varietà: 100% Moscato Bianco (detto Moscato di Canelli)
Affinamento: il prodotto filtrato si conserva in autoclave a temperature controllate tra 0 e 2° C.
Vino: vino bianco dal colore giallo paglierino non troppo intenso. Il perlage, paragonato a quello del Moscato d'Asti, è aggressivo ma comunque elegante. Il profumo è delicato, persistente, fruttato. Il sapore è fragrante, fresco, intenso ed equilibrato.

Cod. 41042

ML. 750



Brachetto d'Acqui Docg
Santero



Varietà: Brachetto. Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa appassita. Sapore dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica. Accompagna fragole, frutti di bosco, come può armonizzarsi anche con la frutta secca; noci, nocciole, mandorle, pistacchi, fichi. L'abbinamento più tradizionale, con il dessert a fine pasto o a metà pomeriggio, è con la pasticceria secca e con i dolci da forno, dal panettone natalizio alle crostate. Braida Brachetto d'Acqui è forse l'unico vino in tutto il mondo che, soprattutto si sposa bene con il cioccolato.

Cod. 56020

ML. 750



Veritas
BOLLICINE

Spumanti
Dolci

मिठाई वाइन dessertviner dessertvininhos de sobremesa
fíonta milseog デザートワイン vin dessertvini da dessert
dessert wines tatlı şaraplar 디저트 와인 wino deserowe
vinhos de sobremesa ไวน์หวาน dezertní vína fíonta milseog
डिज़र्ट वाईन dessert vine wino deserowe επιδόρπια κρασιά
десертные вина 甜酒 vini da dessert viinit יין קינוח
vins de dessert επιδόρπια κρασιάinhos de sobremesa نبيذ
dessertweine tatlı şaraplar 甜酒 dessertvin vinos de postre
dessertwijnen десертные вина نبيذ wino deserowe

vini da dessert viinit יין קינוח
vins de dessert επιδόρπια κρασιά
dessertweine 甜酒 vinos de postre
dessertwijnen десертные вина نبيذ
मिठाई वाइन dessertviner dessertvin
fionta milseog デザートワイン vin dessert
dessert wines tatlı şaraplar 디저트 와인
vinhos de sobremesa ไวน์หวาน dezertní vína
डैज़र्ट वाईन dessert vine wino deserowe



Igt Sicilia
ZIBIBBO
Duca di Castelmonte



Uve: Moscato di Alessandria o Zibibbo. Colore: Paglierino chiaro. Profumo: Note intense di frutta matura in confettura di albicocca e pesca. Gusto: Dolce, morbido; ben equilibrato da note fresche e sapide. Abbinamento: Pasticceria secca, ottimo con formaggi a pasta dura ed erborinati. Temperatura di servizio: 10°-12° C

Cod. 50606

ML. 750



Passito Liquoroso Doc
DUCA DI CASTELMONTE
Pellegrino



Vino ottenuto dalla pressatura di uve lasciate appassire su graticci per alcune settimane prima di essere pigiate. Tra i suoi profumi intensi e molto persistenti si riconoscono sentori di albicocche, miele e fichi secchi. Esaltante in abbinamento a crostate di frutta e formaggi a pasta dura.

Cod. 49160

ML. 500



Brachetto d'Acqui Docg
Braida



Prodotto con uve: 100% Brachetto
Colore: Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa appassita. Sapore dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica. Temperatura di servizio: 6-8 °C. Consigliato con i seguenti piatti: Fragole, frutti di bosco, dolci e pasticceria, ottimo con le crostate.

Cod. 12768

ML. 750



Igt Benaco Passito
TREFILER
Cà Dei Frati



Vitigno:
100% Trebbiano di Lugana.
Dal bellissimo colore giallo dorato intenso, al naso rivela un ampio bouquet di aromi intensi, ricchi, piacevoli ed eleganti di albicocca secca, ananas, banana matura, confettura di pesche, ginestra, miele, nocciola e vaniglia. In bocca è molto piacevole dove ritroviamo le sensazioni promesse al naso, una dolcezza molto equilibrata con sapori intensi. Il finale è molto persistente, praticamente infinito, con lunghissimi, netti e piacevoli ricordi di albicocche, miele, ananas, banana e mela. Veramente un grande vino.

Cod. 27109

ML. 375



Picolit Doc
Giovanni Dri



A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti, in piccole botti di rovere, per un periodo di circa 18 mesi.
Note sensoriali: Colore: giallo oro antico intenso.
Profumo: molto complesso, spiccano note di frutta secca, canditi, albicocca, scorze di arancia, fico, dattero e miele; note floreali di ginestra e tiglio; sentori di spezie e boisè. Gusto: complesso, dolce, morbido, piacevolmente grasso, con equilibrata tensione tra acidità e zuccheri. Retrogusto persistente con sensazioni fruttate in linea con l'apporto aromatico. Abbinamenti: Accompagna formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Eccellente con il foie gras. Superbo come vino "da meditazione", si abbina piacevolmente alla pasticceria secca e ai dolci a base di frutta.

Cod. 28490

ML. 375



Docg "Ramandolo"
Giovanni Dri



Viene ottenuto dal vitigno Verduzzo friulano tipo "giallo", è un vino bianco dolce.
Di colore giallo dorato più o meno intenso, presenta un profumo molto tipico, inconfondibile, che ricorda i fiori d'acacia se giovane e che con la maturità si aggiungono il favo del miele, la mela golden.
Il gusto è intenso, importante con sentori di miele, di castagna, di frutta autunnale.
L'abbinamento tipico è con pasticceria secca, ma può essere molto ben apprezzato anche da solo. Si può osare anche l'abbinamento con formaggi erborinati.

Cod. 28489

ML. 750



Veritas

DOLCI &
LIQUOROSI

Igt Veneto
DINDARELLO
Maculan



Varietà di uva: Moscato 100%. Cura nella preparazione: vendemmia in piccole casse e leggero appassimento. Esame degustativo. Colore: giallo paglierino. Profumo: straordinariamente intenso con sentori di uva moscata, miele e fiori. Sapore: dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, la persistenza dell'aroma è molto lunga e gradevole, buon corpo, nerbo sentito e pieno carattere.

Cod. 43555

ML. 750



Igt Veneto
ACININOBILI
Maculan



Collocazione del vigneto: le colline breganzesi.
Giacitura e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee.
Varietà di uva: 85% Vespaiola, 10% Garganega, 5% Tocai
Affinamento: 2 anni in barriques nuove di Nevers in bottiglia per 6 mesi
Esame degustativo Colore oro antico lucido e brillante.
Profumo grande bouquet, intenso e speziato, senti miele d'acacia, frutta secca, uva passa e pietra focaia.
Sapore dolce-non dolce, pieno, elegante e sontuoso; ottimo il corpo e massiccia la struttura; stoffa e nerbo profondi di una lunghissima persistenza: un'esperienza emozionante!

Cod. 28455

ML. 375



Igt Veneto
TORCOLATO
Maculan



Collocazione del vigneto: le migliori zone di Breganze
Giacitura e tipo terreno: colline vulcaniche e piane ghiaiose
Varietà di uva: 85% Vespaioia, 10% Garganega, 5% Tocai
Cura nella preparazione: appassimento fino a gennaio di grappoli sceltissimi
Tenore Alcol: 12%
Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese di cui 1/3 nuove in bottiglia per 6 mesi
Esame degustativo
Colore: giallo brillante dorato
Profumo: bouquet intenso di miele, fiori, vaniglia, uva e legni nobili
Sapore: dolce e pieno, buon corpo ed eccellente equilibrio fra acidità, alcool e zuccheri; lascia una lunga permanenza in una bocca pulita.

Cod. 28454

ML. 750



Recioto di Soave Docg
LE COLOMBARE
Pieropan



Uve: Garganega: 100%. Vino dolce passito di lunga tradizione che prende tale nome dalle "recie" dell'uva garganega, amorevolmente selezionata. E' il vino più "amato" dalla famiglia Pieropan, che lo produce con sistema tradizionale da più generazioni. Giallo dorato, pacioso, consistente, brillante; pieno e nobile; ad attento ascolto sentori di frutta matura, in particolare la mela cotogna e l'albicocca appassita; dolce con molta compostezza, morbido e caldo; stoffa lunga e suadente di notevole carattere. 6‰ - 6.5‰; 13°C
Abbinamento: Ottimo vino da meditazione e da dessert. Ideale a fine pasto con dolci di mandorle, paste semplici, focaccia con l'uva e crostate di frutta, frutta secca e formaggi grassi ed erborinati. Tradizionalmente abbinato al Pandoro di Verona.

Cod. 48519

ML. 750



Igt Benaco Passito
SOLDORE
Provenza



Vitigno:
100% Trebbiano di Lugana.
In alcune annate questo mosto viene integrato con mosto concentrato ottenuto dalla surgelazione delle uve dei vigneti aziendali, spremute ghiacciate (metodo ice wine) con pressa pneumatica. Lo scopo è di raggiungere un'alta gradazione alcolica mantenendo un buon residuo zuccherino. La produzione annua del nostro passito è solamente di circa 4.000 bottiglie da 50 cl.. Questo vino trova il giusto abbinamento sia con i formaggi, sia con i dessert, conservando anche la caratteristica di vino da meditazione.

Cod. 25356

ML. 375



Moscato d'Asti Docg
Prunotto



Varietà: Moscato bianco di Canelli 100%. Provenienza e suolo: Vigneti nella zona di Canelli e Treiso. Terreno originato da depositi marini di tipo calcareo-argilloso
Note degustative: Colore giallo paglierino intenso. Al naso: l'aroma di Moscato si lega con note di miele d'acacia e biancospino. In bocca: pieno, denso, vigoroso ed elegante, con finale armonico, fresco e piacevole. Si accompagna bene alla frutta fresca, (ottimo in infusione con fragole, pesche, frutti di bosco) pasticceria secca (perfetto con il panettone). Servire fresco a 10°C.

Cod. 45754

ML. 750



Recioto di Soave Docg
Vicentini



Uve: Garganega 100%. Vendemmia: l'uva viene raccolta a mano nella prima decade di settembre e messa a riposo in cassette per l'appassimento fino al mese di Marzo. Durante questo periodo l'uva viene accuratamente seguita e pulita per ottenere il meglio della qualità. Vinificazione: pressatura soffice e maturazione in acciaio. Colore: giallo intenso dorato. Profumo: intenso, floreale e fruttato. Sapore: caldo, maturo con piacevole retrogusto amarognolo. Abbinamento: dolci a pasta secca, formaggi erborinati e stagionati. Temperatura di servizio: 10/12.

Cod. 46170

ML. 500



Igt Sicilia
MORSI DI LUCE
Florio



MORSI DI LUCE FLORIO
Vitigno 100% Zibibbio.
offre stupende sensazioni, dal profumo fruttato di spezie e fichi secchi, al gusto pieno, dolce, ampiamente aromatico, ma non stucchevole. Ideale vino per dessert o da compagnia dove il frutto di tante sensazioni è merito della particolare natura dell'Isola e del mio attento ed appassionato lavoro di vignaiolo, nel legame di queste antiche tradizioni enoiche.

Cod. 26621

ML. 500



Recioto della Valpolicella Doc
Cesari



Frutto di un uvaggio, costituito da circa il 65% di Corvina Veronese, il 30% di Rondinella e il 5% di Molinara; Descrizione organolettica
Il nostro Recioto si contraddistingue per il colore rosso porpora molto carico; mescolando nel bicchiere mostra tutta la sua consistenza sprigionando un intenso profumo di ciliegia sotto spirito con note lievi e ben integrate di frutti di bosco, vaniglia e tostato. Al palato pur mostrando tutta la sua morbidezza (per l'elevato tenore zuccherino 80:100 gr/l) è sostenuto da una potente struttura e da tannini bilanciati e dolci. Abbinamenti e servizio
Il nostro Recioto si sposa a fine pasto con dolci a pasta friabile e secca, frutta secca e macedonia di fragole, per le sue caratteristiche si accosta splendidamente con il cioccolato. La particolare fruttuosità unita alle note delicate vanigliate e tostate ne fanno altresì un vino da meditazione e da conversazione nel fine serata.

Cod. 44674

ML. 500



Recioto Valpolicella Doc
Montresor



UVE DA CUI E' PRODOTTO
Corvina veronese e rondinella.
ANALISI ORGANOLETTICA
Di colore rosso impenetrabile con alcune sfumature vermiglio, ha profumo ampio e continuo ed un sapore pieno, dolce di frutta matura, ribes, more e ciliegie.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si accompagna alla frutta e alla pasticceria; soprattutto è un vino da meditazione.
TEMPERATURA
TEMPERATURA DI SERVIZIO
Si serve freddo di cantina a circa 10° C. stappando la bottiglia un po' prima del consumo.

Cod. 13228

ML. 500



Veritas

DOLCI &
LIQUOROSI

Alto Adige Doc
MOSCATO ROSA PASSITO
Colterenzio



100% Moscato rosa
Luminoso rosso rubino con un delicato bouquet di bacche rosse. In bocca speziato con una dolcezza elegante e una piacevole acidità. Invecchiamento 5-8 anni. Indicato per tutti i dessert a base di cioccolato, macedonie con gelato alla vaniglia o crepes, Krapfen e strudel ai semi di papavero. Temperatura di servizio. 10-12°.

Cod. 49112

ML. 500



Barolo Chinato
Ceretto



Vitigno 100% Nebbiolo. In bocca, l'impatto amaro della china è ben bilanciato dallo zucchero e dall'alcool, ed il prodotto è un continuo susseguirsi di sapori con una lunga persistenza, che si chiude con una nota piacevolmente amaro-gnola. Il Barolo chinato può essere considerato sicuramente ottimo a fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato. Tradizionalmente, nelle famiglie langarole era usato per preparare "punch" caldi ed offerto in qualsiasi momento della giornata all'ospite in segno di rispetto.

Cod. 13200

ML. 500



Igt Umbria
MUFFATO DELLA SALA
Antinori



Uvaggio: 60% Sauvignon Blanc, 40% Grechetto, Traminer e Riesling. Il Muffato della Sala è prodotto con uve bottrizzate raccolte agli inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto armonico e inconfondibile. La prima annata è stata il 1987 e aveva una composizione che comprendeva Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente, la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale. Muffato della Sala è prodotto in quantità molto limitate. Note degustative. Colore giallo dorato. Vino di grande intensità aromatica e gustativa con aromi che ricordano la frutta candita, il miele, gli agrumi. Ottimo l'equilibrio tra acidità e contenuto zuccherino.

Cod. 42562

ML. 500



Vin Santo
"Del Chianti" Classico Doc
Antinori



Prevalentemente Trebbiano con una piccola percentuale di Malvasia. La produzione di Vinsanto in Toscana risale almeno ai tempi medievali; esso viene considerato una vera specialità regionale ed anche la Famiglia Antinori ne ha prodotto da sempre. La prima annata del Vinsanto Tenute Marchese Antinori (vinsanto di produzione "naturale") è stata però il 1987.

Vino da Dessert di colore giallo molto carico con accesi riflessi ambrati; il profumo è ampio, complesso con sentori di miele e frutta secca. Al gusto è strutturato e piacevolmente dolce e di buona persistenza.

Cod. 28990

ML. 500



Vino Liquoroso
DONATO
Antinori



Il "Donato degli Antinori" deriva principalmente da uve Trebbiano con una piccola aggiunta di Malvasia; al vino base, selezionato molto attentamente, viene aggiunto mosto concentrato ed alcool.

Il vino rimane per un lungo periodo di affinamento in botti di capacità che variano dai 50 ai 200 litri. Durante questa fase, il vino acquisisce le sue caratteristiche tipiche: colore carico, aromi intensi e ben marcati di frutta secca e legno. Al gusto è morbido e piacevolmente dolce. Tradizionalmente i Toscani consumano questo vino a fine pasto, insieme ai cantuccini (biscotti a base di mandorle).

Cod. 27807

ML. 750



Vin Santo
SANTO SPIRITO 11
Marchesi de Frescobaldi



Uvaggio: Prevalentemente Trebbiano con una piccola percentuale di Malvasia

Vino da Dessert. Colore giallo molto carico con accesi riflessi ambrati; al profumo è ampio, complesso con sentori di miele, frutta essiccata quali albicocca e note di frutta secca. Al gusto è strutturato, piacevolmente dolce e di buona persistenza.

Cod. 43121
Cod. 47095

ML. 750
ML. 375



Passito di Pantelleria Doc
BEN RYE
Donna Fugata



Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria). Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali. Straordinario vino da meditazione, è un compagno ideale mentre si legge un libro o si ascolta la musica. Ve lo consigliamo come coronamento di una cena formale o come dolce conclusione di un primo appuntamento. La sua fragrante dolcezza lo rende perfetto accompagnamento di formaggi erborinati o stagionati, foie gras. Ve lo consigliamo anche su dolci di ricotta e pasticceria secca.

Cod. 41917
Cod. 42263

ML. 750
ML. 375



Moscato di Pantelleria Doc
KABIR
Donna Fugata



Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessandria). Descrizione: Elegante ed equilibrata interpretazione dello Zibibbo che denota un'aromaticità netta ed equilibrata. Splendidi profumi di melone e scorza d'arancio, rosa e miele coronano un impatto gustativo di grande soddisfazione. È moderatamente dolce, fresco e sapido e di struttura alcolica contenuta.

Abbinamenti: Le sue caratteristiche lo rendono perfetto con formaggi saporiti, crostate di frutta a polpa bianca, macedonie di frutta e dolci da forno con scorze d'agrumi. Da provare su bottarga, grandi pesci affumicati, ma non marinati. Formaggi caprini, anche leggermente aromatizzati.

Cod. 57664

ML. 750



Veritas

DOLCI &
LIQUOROSI

Passito Dipantelleria Doc
EDIZIONE LIMITATA 2008
Donna Fugata



Ben Ryè 2008, frutto della XX vendemmia a Pantelleria di Donnafugata, è una edizione limitata dedicata agli estimatori del Ben Ryè: 6.465 bottiglie sono state custodite nelle cantine aziendali per un affinamento più lungo e per regalare sensazioni insolite, ricercate e potenti, proprie dell'isola del sole e del vento.

Ben Ryè 2008 Edizione Limitata unisce alla sua proverbiale freschezza un bouquet siciliano, dove i sentori di albicocca fanno da letto a note di dattero, fico secco, carrubba e note floreali. Questa Edizione Limitata, raggiunge una straordinaria complessità e si dimostra estremamente versatile negli abbinamenti: non solo a dessert ma anche primi piatti e portate principali dalla grande intensità gustativa (bottoni di formaggio di fossa, piccione, pluma di maiale).

Cod. 62157

ML. 750



Malvasia delle Lipari Doc
PASSITA DOC
Hauner



Malvasia delle Lipari è un vino a denominazione di origine controllata, naturalmente dolce, prodotto con uve Malvasia (95%) e con uve Corinto nero (5%). L'appassimento delle uve al sole, conferisce al Malvasia delle Lipari i sapori e gli odori così particolari della generosa terra da cui questo vino trae le origini. Il Malvasia delle Lipari Passito ha colore giallo dorato, odore aromatico con profumo di miele, eucalipto, albicocca, sapore caldo e fragrante. La fine persistenza dei suoi componenti aromatici e il generoso residuo zuccherino, lo rendono idoneo ad accompagnare dolci freschi o secchi, gelati e frutta. Si consiglia di servire ad una temperatura di 15° - 18° C.

Cod. 28420

ML. 500



Pedro Ximenes
"Don Px"



Vino Liquoroso di uno splendido colore ambrato chiaro. Il suo gusto pieno, caldo ed armonico lo rende perfetto in abbinamento alla pasticceria secca. Si abbina in modo splendido alle preparazioni a base di cioccolato amaro.

Cod. 27511

ML. 750



Aoc Sauternes
Chateau Delmond



Uvaggio di Semillon e Sauvignon Blanc. Colore giallo oro. Profumo fruttato intenso. Sapore dolce non dolce, lievemente tannico, di notevole persistenza. Ottimo con formaggi fermentati, frutta, pasticceria secca, dolci della tradizione pasquale e natalizia, anche da solo a fine pasto. Da bersi entro 5-6 anni dalla vendemmia.

Cod. 41561

ML. 750



Verduzzo Passito Russiz Superiore



Vitigno: 100% Verduzzo Friulano.
Colore: Giallo intenso con sfumature ambrate. Profumo: Intenso e gradevole si sviluppa tra le note di miele, la confettura di mela cotogna e albicocca su un fondo di burro.
Gusto: Il gusto è orientato su note dolci che confermano i profumi percepiti e si completano con sensazioni di marron glacé. Risulta essere avvolgente con massa estrattiva cremosa. Finale lungo e molto persistente.

Cod. **60186**

ML. 375



Vino Da Uve Stramature PALMARGENTINA Costaripa



Vitigni: Groppello, Marzemino con una piccola integrazione di Moscato rosa. Colore: Leggerissimo rosa corallo. Profumo: Suadente all'olfatto con intense note di frutta fresca estiva, con fermi ricordi di melone, albicocca, confettura di fragola e lampone. Sapore: Avvolgente nella sua armoniosa morbidezza e perfettamente corrispondente nelle sensazioni di fruttuosità. Buona la freschezza che con leggerezza accompagna alla beva.
Temperatura consigliata: 11-15 °C.

Cod. **60416**

ML. 375



Vin Santo del Chianti Classico Doc Dievole



Varietà uvaggio: Malvasia Bianca, Trebbiano Toscano, San Colombana.
Colore: ambrato. Profumo: di frutta secca, miele, noci e uva sultanina.
Gusto: dolce. Caldo, con retrogusto elegante di mandorla, biscotto e noce. Il finale è molto complesso e persistente. Abbinamenti: ideale con torte come la pinolata e biscotti secchi mandorlati. Ottimo da solo a conclusione di un pasto.

Cod. **62204**

ML. 375



Veritas

DOLCI &
LIQUOROSI

Veritas[®]
In vino semper.

Speciale
BANQUETING

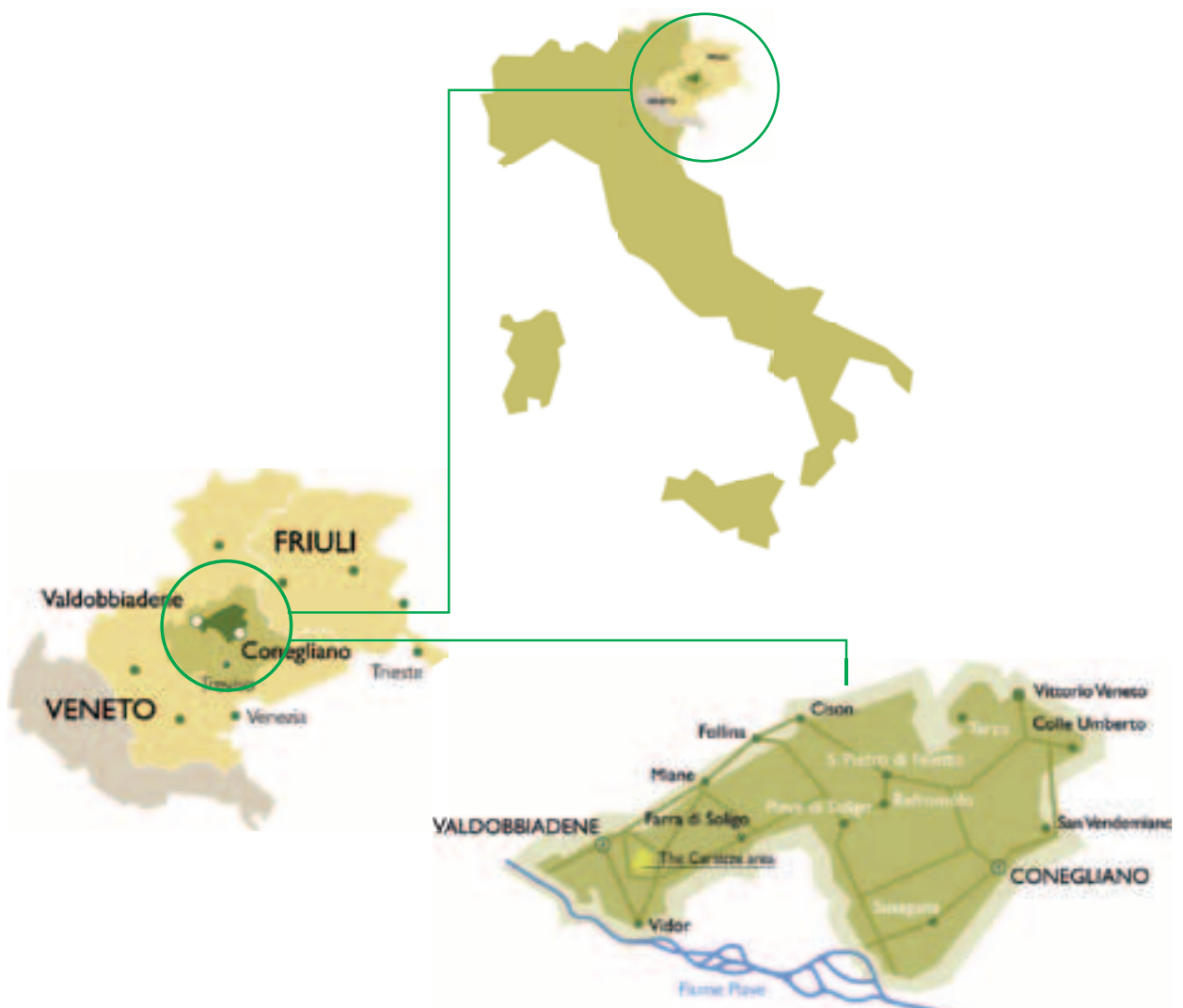


Victoria

Un rapporto ottimale tra qualità e prezzo ed una particolare attenzione al packaging, attuale ed accattivante, fanno degli spumanti Victoria le bollicine ideali per soddisfare tutte le esigenze, dalle più semplici alle più raffinate.

Scegliere gli spumanti Victoria significa offrire ai propri clienti Design e Qualità.

La linea Victoria è distribuita esclusivamente da Veritas in Vino Semper.





Victoria

Cod. **47588**

Prosecco Doc "Victoria" cl 75

PZ. CARTONE 6

Vitigno: 100% Prosecco.

Colore: Giallo Paglierino scarico con riflessi brillanti e cristallini.

Profumo: Caratteristico profumo fruttato con spiccati sentori di Mela e Pesca, in secondo piano emergono profumi di fiori bianchi e un leggero sentore di Salvia.

Gusto: Al palato si palesa fresco in acidità e ricco di aromaticità.

Perfettamente bilanciato questo prosecco conferma al palato le sensazioni del naso conferendo al vino eleganza ed equilibrio.

Adatto come aperitivo ma anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce carni bianche e risotti.

Servire in ampi bicchieri alla temperatura di 7°C.

Cod. **57834**

Prosecco Doc Magnum "Victoria" cl 150

Veritas®

In vino semper.

*VERITAS ovvero autenticità. La nostra filosofia è tutta qui.
Nel vasto e variegato panorama del vino,
VERITAS si pone come esperto e conveniente organo di intermediazione,
consigliando la cantina appropriata, ottimizzando i tempi,
garantendo trasparenza in termini di prezzo e qualità dei prodotti.*

www.veritasinvinoemper.it



Victoria

Cod. 49306

Spumante Extra Dry Cuvée "Victoria" cl 75

PZ. CARTONE 6

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Pinot Nero

Caratteristiche: Colore giallo paglierino con perlage delicato.

Profumo piacevolmente floreale.

Gusto secco con finale intenso ed elegante.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, si consiglia con piccoli stuzzichini o anche a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Victoria

Cod. 57833

Spumante Cuvée Rosé "Victoria" cl 75

PZ. CARTONE 6

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Glera in prevalenza

Caratteristiche: Colore rosato brillante con riflessi vivi.

Perlage fine e persistente. Aroma con note fruttate di ciliegia e arancia con sentori di rosa appassita. Gusto di facile beva, con espressioni floreali, fresco e rotondo.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna ottimamente tutto il pasto.

Temperatura di servizio: 6-8°C.



Victoria

Cod. 60384

Moscato Spumante Dolce "Victoria" cl 75

PZ. CARTONE 6

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Moscato 100%

Caratteristiche: Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Olfattive: Bouquet ampio, aromatico, delicato con note di salvia pesca e agrumi. Gustative: Dolce, armonico, vellutato.

Abbinamenti gastronomici: Con ogni tipo di dolce, pasticceria secca, frutta secca, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

TERRE DEL SOLE



I vini Terre del Sole, autentici gioielli dell'enologia italiana, nascono su terre dove la vite viene accarezzata dal sole. Terre del Sole è una gamma giovane, stimolante ed assolutamente moderna sia nella varietà delle referenze che nel packaging. Nasce con l'obiettivo di essere la scelta quotidiana per la ristorazione in tutte le sue declinazioni, dal banchetto, al vino della casa, fino ad arrivare ad impieghi più importanti. Contraddistinta da Vini ottenuti da vitigni internazionali ispirati alla terra di origine, il Brand Terre del Sole è distribuito in esclusiva da Veritas, e per questo non lo si trova in nessun altro circuito commerciale.

60316 Igp Sicilia Bianco

60323 Igp Sicilia Chardonnay

60324 Igp Sicilia Pinot Grigio

60322 Igp Sicilia Insolia

60318 Igp Sicilia Cabernet

60319 Igp Sicilia Merlot

60321 Igp Sicilia Nero D'Avola

60317 Igp Sicilia Rosso

60320 Igp Sicilia Syrah



Vino ottenuto dall'assemblaggio di Insolia e Cataratto. Il Colore è Giallo paglierino con sfumature leggermente dorate. Al naso questo vino è caratterizzato da note di frutta gialla e tropicale. Al Palato la Cuvée di Insolia e Cataratto è ben bilanciata tra aromaticità ed equilibrio con un buon finale sapido. Ideale come aperitivo ed in accompagnamento a piatti di pesce e carni bianche.

Vitigno: 100% Chardonnay. Colore giallo paglierino Brillante. Al Naso conferma le note di frutta tropicale a pasta gialla. Al Palato è aromatico con note di equilibrio tra acidità ed aromaticità. Ideale come aperitivo ed in abbinamento a pesci anche in frittura ed a carni Bianche.

Vitigno: Pinot Grigio 100%. Questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito ed intenso ed il gusto asciutto del piacevole sentore di meli golden rendono il Pinot Grigio un vino di grande carattere e versatilità. Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i soufflé.

Vitigno: Insolia. Colore giallo paglierino tenue; profumo fragrante e molto intenso, con sentori floreali e di agrumi; sapore fresco e fruttato. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con primi piatti leggeri e tutte le portate di pesce, grande anche come aperitivo. Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Vitigno: Cabernet 100%. Di color rosso rubino intenso, ha un profumo vinoso, giovane, intenso, particolarmente delicato. Emergono principalmente sentori complessi di frutta rossa e confettura di mora che ricordano invece il Cabernet. Al gusto si presenta ben equilibrato, persistente; è dotato di buona struttura con tannini vellutati che ne esaltano la morbidezza. Abbinamenti gastronomici: ottimo accompagnamento per paste al sugo, zuppe di legumi, carni bianche e rosse, salumi in genere e formaggi.

Vitigno: Merlot 100%. Caratteristiche sensoriali/emozionali: vino elegante, di buona struttura, dal tipico colore rosso rubino. Il profumo netto ha note di ribes e violetta. Gusto equilibrato e fine, tannini ben presenti ma integrati nella struttura. Abbinamenti gastronomici: indicato con piatti saporiti, come risotto ai funghi o alla milanese, con paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente a bolliti, carni bianche ed arrosti.

Vitigno: Nero d'Avola 100%. Colore: rosso rubino piuttosto scuro, brillante. Profumo: ampio e persistente, in cui si avvertono, insieme a note di fiori di mandorlo, intensi sentori speziati. Sapore: asciutto, di bella struttura e grande rotondità, offre al palato una fruttosità complessa, che ricorda la ciliegia sotto spirito, cui si alternano spezie assai piacevoli e di lunga persistenza.

Vino Ottenuto dall'assemblaggio di Nero D'Avola e Syrah. Il Colore è Rosso Rubino Intenso. Al naso le note spezzate sono molto fini e persistenti. Al palato la morbidezza di questo vino lo rende particolarmente affascinante ed ideale abbinamento anche a piatti di carne rossa particolarmente elaborati. Ideale anche come aperitivo.

Vitigno Syrah 100%. Colore rosso rubino intenso con damascature viola. Al naso staccato e intrigante. Spezie tuse e conieiture di frutta rossa, tra cui mirilli e more. Cioccolato alla menta, pepe nero e cannella. Al palato avvolgente che non lascia vuoti in bocca. Ricco e morbido con tannini levigati. Un Syrah solare ed espressivo.



62032 Piemonte Doc Chardonnay UVA'



Ottenuto con uve di Chardonnay provenienti da vigneti della Provincia di Cuneo, il Piemonte Chardonnay DOC è un vino bianco fresco, profumato e adatto per tutte le occasioni. Ideale con il pesce, i crostacei e i frutti di mare, i primi leggeri e i formaggi non stagionati.

62033 Langhe Arneis Doc UVA'



Caratteristiche Organolettiche: Colore paglierino vivace; profumi intensi di fiori di pesco e d'acacia, di camomilla, melone e fiori gialli. Gusto invitante e fresco con tipica nota amarognola finale. Abbinamenti gastronomici: Splendido accompagnamento per antipasti e primi piatti di primavera; omelette on erbe di campo, torte salate, zuppe di verdura, fiori di zuccarina farcite, piatti a base di pesce d'acqua dolce e vitello tonnato. Ottimo anche come aperitivo.

62030 Barbera d'Asti Docg UVA'



Barbera d'Asti DOCG, un vino piemontese apprezzato in tutto il mondo, ottenuto da un vitigno storico della zona di Asti: la Barbera. Intensità, carattere e tradizione per un vino rosso da gustare con salame, affettati, carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

62031 Dolcetto Monferrato Doc UVA'



Il Monferrato Dolcetto DOC racchiude i sapori, la tradizione e la cultura del vino piemontese. Ottenuto con uve di Dolcetto provenienti da vitigni del Monferrato astigiano, il sapore morbido ne fa un vino rosso ideale con antipasti di carne e a tutto pasto.

62034 Nebbiolo d'Alba Doc UVA'



Un classico vino rosso piemontese ottenuto da uve di Nebbiolo, provenienti da vitigni situati nel territorio della Provincia di Cuneo. Il Nebbiolo d'Alba DOC ha un sapore deciso e armonico al palato. Ottimo con i primi piatti consistenti, le carni rosse e i formaggi.

62035 Barbaresco Docg UVA'



Varietà: 100% Nebbiolo. Colore intenso ed ampio di un bel rosso rubino, si esprime all'olfatto con note fruttate di lampone e ciliegia accompagnate e ben armonizzate con suadenti note legnose come la vaniglia. La cornice aromatica oltre alle tipiche note di rosa si completa con note di salvia, menta, timo, camomilla, costanti negli anni tanto da costituire quasi il marchio di fabbrica di questo terreno. In bocca si presenta vellutato ampio ed avvolgente con tannini dolci e persistenti. La grande struttura polifenolica del Nebbiolo ed il giusto rapporto acido tannico di questo vino sono sinonimi sicuramente di lungo invecchiamento.

62036 Barolo Docg UVA'



Vitigno 100% Nebbiolo. Alla vista: rosso granato con intensità variabile in relazione all'annata. Al naso: le uve provengono da diverse sottozone di Serralunga e, proprio per questo motivo, conferiscono una gamma di profumi molto ampia che può andare dalle accattivanti note speziate a quelle più dolci, floreali e fruttate. Al palato: molteplici le sensazioni, ci troviamo di fronte ad un vino corposo, classico e ben strutturato che non teme l'invecchiamento e rappresenta in modo egregio il carattere importante delle nostre terre.



47767 Grave Doc Pinot Grigio

Vitigno: 100% Pinot Grigio. Gradazione alcolica: 12°. Vino dal colore giallo paglierino brillante. Si distingue per il profumo elegante, con sentore di fiori d'arancio. Il suo sapore è fruttato e persistente. Ottimo come aperitivo o vino da antipasti, accompagna bene minestre, pesce e carni bianche. Servire a 10-12°C.



47768 Grave Doc Sauvignon

Zona di origine: Friuli Grave. Vitigno: 100% Sauvignon. Denominazione: DOC Friuli Grave. Gradazione alcolica: 12°. Vino bianco dal colore leggermente dorato. Strutturato e di buon carattere, questo Sauvignon ha un tipico profumo aromatico. Al palato risulta asciutto e delicato, con un lieve retrogusto di melone. Eccellente come aperitivo o con antipasti, si accompagna a minestre o a pesci nobili e saporti. Servire a 8-10°C.



47769 Grave Doc Friulano

Zona di origine: Friuli Grave. Vitigno: 100% Tocai Friulano. Denominazione: DOC Friuli Grave. Gradazione alcolica: 12°. Vino bianco dal colore giallo pallido con riflessi verdognoli. Dotato di profumo fragrante, il suo sapore è fresco, morbido, con sentore di mandorla. È eccellente come aperitivo. Si adatta perfettamente ad antipasti, minestre, pesce e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12°C.



47770 Grave Doc Chardonnay

Zona di origine: Friuli Grave. Vitigno: 100% Chardonnay. Gradazione alcolica: 12°. Vino bianco di grande struttura. È fine ed elegante, con profumi che ricordano la mela e i fiori di acacia. Eccellente come aperitivo, si adatta ad una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di uova e pesce. Va servito ben fresco a 8-10°C.



49105 Igt Veneto Ribolla Gialla

Vitigno: 100% Ribolla gialla. Colore: Giallo paglierino. Profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo fiorente e fruttato si riconoscono frutta esotica e sentori di pompelmo e mela. Gusto: Gusto gradevole ed equilibrato, la massa attiva di un certo interesse è avvolta da un'ottima freschezza.



47771 Grave Doc Merlot

Zona di origine: Friuli Grave. Tipologia: vino rosso fermo. Vitigno: 100% Merlot. Denominazione: DOC Friuli Grave. Gradazione alcolica: 12°. Vino dal colore rosso rubino vivace, dotato di un bouquet ricco e fruttato. Sapore equilibrato, secco e armonioso. Questo vino si adatta a piatti di carne rossa, pollame, arrostiti, formaggi stagionati e pesce. Servire a 15°C.



47772 Grave Doc Cabernet Sauvignon

Zona di origine: Friuli Grave. Tipologia: vino rosso fermo. Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon. Denominazione: DOC Friuli Grave. Gradazione alcolica: 12°. Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Aroma intenso, elegante, con note fruttate. Al palato è pieno, avvolgente e vellutato. È vino da carni rosse, arrostiti, pollame, formaggi stagionati. Servire a 18-20°C.



43161 Igt Toscana Bianco

Ha un profumo intenso e complesso, in cui le note aromatiche come gli agrumi, le pere e i fiori di acacia si fondono insieme ai sentori vanigliati. Al gusto risulta pieno ben strutturato, con note dolci di burro, di nocciola e allo stesso tempo persistente e minerale. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.



27865 Orvieto Doc

50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco, Viognier, Riesling. La resa per ettaro dei vigneti che danno origine a questo vino è particolarmente bassa (circa 70 q.). Particolare attenzione è stata posta nel raccogliere i grappoli al giusto punto di maturazione, con un buon livello di zucchero ed estratti, e quindi leggermente in ritardo rispetto alla media. Alcool: 12% Vol. Di colore giallo paglierino, è al ripotumo floreale ma con note calde che ricordano la frutta matura. Per la sua tipologia è al gusto ricco, rotondo, molto piacevole e lungo.



43160 Igt Toscana Toscano

È composto dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vari vitigni autoctoni a bacca rossa. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione dei vigneti Sessina e Colombaio. Note organolettiche. Colore: rosso rubino carico. Profumo: fruttato con aromi di caffè e cacao, prugna, ribes e amarena. Gusto: asciutto, con eccellente struttura e tannicità. Elegante e complesso, velluto. Abbinamenti: arrosti, carni grigliate e allo spiedo, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°. Preferibile stappare un ora prima.



45998 Chianti Docg

Questo Chianti proviene dall'uvaggio del 90% di Sangiovese e dal 10% di vitigni a bacca rossa. Le uve vengono raccolte in cassette e provengono da un'accurata selezione. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: fruttato con note speziate, pepe bianco e ginepro. Gusto: asciutto, con eccellente struttura e tannicità. Elegante e minerale. Abbinamenti: paste con sughi tradizionali. Carni alla griglia. Temperatura di servizio: 18°. Preferibile stappare un ora prima.



28959 Chianti Classico Docg Gallo Nero

Colore: rubino intenso, con leggeri riflessi granata. Profumo: delicato e complesso, con sensazioni di piccoli frutti neri di bosco e note squisitamente speziate (cannella, noce moscata e vaniglia). Sapore: pieno e carnoso, di grande corpo, con tannini soffici e avvolgenti; ottima l'armonia e lunga la persistenza al palato. Gradazione alcolica: 13-13,5%. Acidità totale: 5-5,5%. Accostamenti: vino particolarmente adatto per accompagnare carni di tutti i generi e formaggi. Temperatura di servizio: 18-20°C.



27866 Montepulciano d'Abruzzo Doc

Vitigno 100% Montepulciano d'Abruzzo. Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di mirasca e viola marmellata. Gusto secco, armonico. Colore rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento. Indicato con arrosti, carni alla griglia e minestre saporite. È da consumarsi preferibilmente servendo alla temperatura di 18-20°C.

Selezione BANQUETING

48481 Oltrepo Pavese Doc Pinot Nero
Vin. Bianco Vigna Vittoria Terre Bentivoglio



Vitigno: Pinot Nero. Caratteristiche: colore giallo paglierino limpido; profumo delicatamente fruttato; sapore morbido, dotato di buona freschezza che si sposa bene con una naturale briosità. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con piatti di pesce, con carni bianche e pollame nobile. Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

48815 Gavi Docg Conte di Alari



Uva: Cortese. Colore giallo paglierino. Profumo di fiori e di frutta con toni che richiama la pesca. Sapore pieno e ricco, morbido e avvolgente con note aromatiche nobili che esaltano il carattere e che deriva dalla completa maturazione dell'uva. Si abbina ai piatti di pesce e carne bianca. Si serve alla temperatura di 12°C.

44642 Igt Muller Thurgau Castelfort



Caratteristiche: Il Müller Thurgau è un vino dal gusto spiccato di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli fino a paglierino chiaro, dal profumo delicato con note erbacee e di noce moscata, e dal sapore fresco e aromatico. Abbinamenti consigliati: È perfetto come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia. Temperatura di servizio: 10-12°C.

28532 Barbera Asti Doc Bracco Serrato



Zona di produzione: Piemonte. Vitigno: Barbera. Gradazione Alcolica: 12% Vol. Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi violetti; profumo elegante, di buona intensità; sapore ben strutturato, sapido e caldo con retrogusto persistente. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con arrostiti di carne rossa e con i formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18° - 20°C.

44861 Dolcetto del Monferrato Doc Duca di Aleramo



Zona di produzione: Piemonte. Vitigno: Dolcetto. Gradazione Alcolica: 12°. Caratteristiche: vinificato da uve Dolcetto, vitigno classico piemontese. Di colore rosso rubino con riflessi violetti. Vino fruttato, armonioso ed equilibrato. Abbinamenti gastronomici: è bene degustarlo con primi piatti saporiti, carni lessate ed arrostiti. Stappare qualche tempo prima di servirlo. Temperatura di servizio: 18°.

48356 Igt Teroldego Castelfort



Vitigno: Teroldego. Colore rosso rubino. Profumo fruttato e intenso. Sapore sapido, di buon corpo. Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e polenta, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16-18°.



Zona di produzione: Emilia Romagna. Vitigno: Barbera e Croatina. Caratteristiche: colore rosso intenso con riflessi profondi; profumo avvolgente, armonico e di buona stoffa; sapore abboccato, giovane e vivace. Abbinamenti gastronomici: ottimo se accompagnato con primi piatti, arrostiti, selvaggina e brasati. Temperatura di servizio: 18° - 20°C.



44644 Colli Piacentini Doc Gutturmo Vivace Pirovano

Uvaggio: Sangiovese 85% - Ciliegliolo 10% - Alicante 5%. Vigneti: uve provenienti da nuovi da nuovi impianti a densità di circa 6000 ceppi per ha situati in prossimità della costa della Maremma Toscana. Vinificazione: macerazione intorno alle 2 settimane, fermentazione a temp. controllata. Maturazione in botte per circa 4 mesi (3/4 in acciaio, 1/4 in cemento). Il frutto rosso della ciliegia e della viscioia, tipico del Sangiovese maremmano, è in buona evidenza. Il vino è fresco, godibile fin dalla sua gioventù ed è accompagnato dalla struttura solida, ma non invadente, caratteristica delle migliori espressioni del terroir Maremma.



41687 Morellino di Scansano Docg Il Vezzo

Vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Vitigno: Sangiovese. Colore: rubino intenso, con leggeri riflessi granata. Profumo: delicato e complesso, con sensazioni di piccoli frutti neri di bosco e note squisitamente speziate (cannella, noce moscata e vaniglia). Sapore: pieno e carnoso, di grande corpo, con tannini soffici e avvolgenti; ottima l'armonia e lunga la persistenza al palato. Gradazione alcolica : 12%. Accostamenti: vino particolarmente adatto per accompagnare carni di tutti i generi e formaggi. Temperatura di servizio : 18-20°C.



28531 Chianti Docg Poggio Campeo

Vitigno: Teroldego. Colore rosso rubino. Profumo fruttato e intenso. Sapore sapido, di buon corpo. Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina e polenta, formaggi stagionati. Temperatura di servizio 16-18°



29311 Chianti Docg Pieve Castelletto

Uve: Falanghina 100%. Abbinamenti gastronomici: antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchine, risotti e timbali di riso, carpacci di pesce e di carni, caprese con mozzarella di bufala, crostacei, piatti a base di pesce, ottima con parmigiana di zucchini. Provatela anche in accompagnamento a formaggi cremosi. Caratteristiche Organoleptiche: colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.



62226 Igt Falanghina Fremondo

Uve: Aglianico 100%. Caratteristiche organoleptiche: vino dal colore intenso con sfumature violacee, al profumo le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti. Al gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi. Abbinamenti gastronomici: primi piatti al sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in casseruola, carni rosse arrostito, formaggi di pasta dura e stagionati.



62227 Igt Aglianico Fremondo



62184 Vermentino di Sardegna Doc Aliseo

Vitigno: Vermentino. Caratteristiche. Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo. Olfatto: sottile, intenso e delicato, con buon aroma primario e secondario. Gusto: fresco, secco ed asciutto, sapido con gradevole delicatezza e finezza. Abbinamenti: antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.



62185 Cannonau di Sardegna Doc Aliseo

Vitigno: Cannonau. Caratteristiche. Colore: rosso rubino intenso con sfumature granate. Olfatto: intensamente vinoso, tipico del Cannonau. Gusto: caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio



62174 Igt Isola dei Nuraghi
CHEJA Cantina di Mogoro

Vino Bianco ottenuto da uve autoctone sarde. Il colore è giallo paglierino tenue e brillante. Ha profumi delicati di frutta bianca, tra cui si distingue la pera, oltre al profumo di fiori bianchi. Al gusto è piacevole e fresco, con equilibrata vena acida, tipica del Vermentino. È un vino fresco e invitante, perfetto come aperitivo, con crudo di mare o sushi, ma anche con pesci dal sapore delicato cotti al forno o al vapore.



62175 Igt Isola dei Nuraghi
NIO Cantina di Mogoro

Vitigni: vino rosso ottenuto da uve autoctone sarde. Rosso luminoso con sfumature porpuree. Di facile beva, ha profumi delicati di frutti rossi e una leggera speziatura. Grado alcolico: 12% vol. Rosso luminoso con sfumature porpuree. Di facile beva, ha profumi delicati di frutti rossi e una leggera speziatura. Grado alcolico: 12% vol. Piacevole accompagnamento per aperitivi, prosciutti e insaccati leggermente stagionati, con la pizza e con piatti di pesce cucinati con salsa di pomodoro.



62187 Nuragus di Cagliari Doc
PALISTERI Cantina di Quartu

Vitigno: Nuragus. Colore: giallo paglierino. Olfatto: fruttato, fragrante ed armonico. Gusto: pieno, morbido e ricco con retrogusto amarognolo, caratteristico del Nuragus. Abbinamenti: antipasti di mare e di terra, primi piatti della cucina marinara, tranci di spigola in cartoccio, cappone alle patate e pomodoro fresco, formaggi a pasta molle.



62186 Monica di Sardegna Doc
MONOS Cantina di Quartu

Vitigno: Monica di Cagliari. Colore: rubino intenso con sottotono tipico dei Monica. Olfatto: vinoso, intenso, caratteristico. Gusto: rotondo, sottogusto finale tendente quasi alla dolcezza gustativa tipica del Monica ad alberello. Abbinamenti: paste tradizionali al sugo, minestre di pesce saporite, trance di

Veritas[®]
C O L L E C T I O N

Veritas[®]
Breakfast

Veritas[®]
gourmet

Veritas[®]
Happy hour

Veritas[®]
In vino semper.

Veritas[®]
In vino semper.

www.veritasinvinosemper.it

Tel. 030 2568211