




Veritas[®]
In vino semper.

IX EDIZIONE



Una storia di passione
e di ricerca scrupolosa,
di selezioni accurate,
di partnership con i maggiori
produttori internazionali
e di ricerca costante
di piccoli tesori nascosti
nel variegato panorama vitivinicolo.
Dal 2006 sviluppiamo costantemente
il nostro comparto vini:
una cantina di oltre 1850 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

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



Curtefranca 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
UCCELLANDA
Bellavista



Vitigno Chardonnay
Ha colore giallo paglierino con profumo è ampio, elegante, suadente di leggera vaniglia ed in armonioso equilibrio con sentori di golden, mela cotogna e frutta matura. Il sapore è ricco di eleganza, morbidezza e struttura. Lunga la persistenza e la sensazione aromatica in stoffa setosa e di razza.

Cod. 2345

ML. 750



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. 11109

ML. 750



Curtefranca Doc
VIGNA RAMPANETO
Cavalleri



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
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



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



Veritas®
I BIANCHI



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



Curtefranca Doc
CÀ BRUSADE
Fratelli Berlucci



Uve: Chardonnay e Pinot Bianco Note di degustazione. Colore: giallo paglierino molto tenue con riflessi verdognoli, brillante. Profumo: bouquet delicato, elegante e continuo. Sapore: secco senza asperità con un fondo "salato" che non intacca la gradevolissima freschezza; nerbo sottile ma saldo e stoffa setosa, ha carattere.

Cod. **63027**

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
Cà Maiol



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
Cà Maiol



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





Lugana Superiore Doc
FABIO CONTATO
Cà Maiol



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
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. Prevalgono sentori tipici di agrumi, mela, fi eno. 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



E' 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 nè al naso nè 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



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



Lugana Doc
SAN BENEDETTO
Santa Cristina Zenato



Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana
Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18/20°C.
Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, con gli antipasti, il pesce e tutti i piatti freddi. Un bianco dalla forte personalità, con profumi fragranti che la presenza del Lugana arricchisce in sfumature complesse, ampliando l'esperienza sensoriale. Un gusto pieno, caratterizzato da una piacevole persistenza nel retrogusto, da degustare fresco, ottimo in abbinamento con il pesce del Lago di Garda

Cod. 28371

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



Veritas[®]
I BIANCHI



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



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



Veritas[®]
I BIANCHI



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 retrofatto 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



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 trebbiano 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 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 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. 28264-15

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Veneto

Soave Classico Doc
VIGNETI DI FOSCARINO
Inama



Varietà: Garganega 100%.
È l'interpretazione del Soave Classico guardando alla storia, un Soave all'antica, come probabilmente ai tempi dei Romani, vecchie vigne rivolte a est, vecchie botti ed enologia minimalista. Impressioni: Colore giallo intenso. Naso intenso e mieloso di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato minerale e ampio con retrogusto di mandorla dolce. Abbinamenti: Baccalà con polenta, zuppe di pesce, risotti. Temperatura di servizio: 10/12°C

Cod. 64578

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



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 aromatica 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 vulcaniche, 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 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 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 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 piacevolmente con antipasti e primi piatti delicati e soprattutto con portate a base di pesce.

Cod. **28440**

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



Veritas®
I BIANCHI



Veneto

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



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





Igt Delle Venezie
PINOT GRIGIO
Villa Cornaro



Nobile vino ottenuto dalle migliori uve di Pinot Grigio provenienti dai soleggiati vigneti coltivati sui ghiaiosi terreni del Veneto orientale. La particolarità del suolo unita alla straordinaria maestria dei nostri mastri vinai danno vita a questo magnifico Pinot che offre delicate sensazioni di frutta esotica all'olfatto, e un gusto fresco e ben equilibrato con armoniose note fruttate al palato. Finemente minerale, presenta corpo medio e ottima persistenza aromatica. Abbinamenti gastronomici: Esalta le proprie caratteristiche quando accompagna i frutti di mare e le grigliate di pesce in genere. Ottimo anche in abbinamento alle carni bianche e alle verdure a vapore.

Temperatura di servizio: 10°C

Cod. 44289

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



Pinot Bianco Doc
LA PRENDINA
Az. Agr. Cavalchina



Vitigno: Pinot Bianco 100%
Vigneti: Paroni e Casina.
Cultivar nobile e di difficile coltivazione, esprime un vino di medio corpo ma fresco e fruttato dal gusto netto e pulito. L'uva vendemmiata i primi giorni di settembre viene pressata ed il mosto ottenuto, dopo chiarifica, viene fermentato a 18 °C per circa due settimane. Il vino viene subito pulito dalle fecce e conservato in modo tale da evitare la fermentazione malolattica. Data l'acidità non elevata viene imbottigliato già nel mese di dicembre e distribuito a partire dal mese di gennaio

Cod. 47836

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 Chardonnay
VALDOMINO
Ardenghi



Vitigno: Chardonnay. Area di produzione: Veneto. Colore: vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Sapore/Profumo: è un vino rotondo, beverino, piacevolissimo, con sentori di mela golden, morbido e armonico, di media struttura. Abbinamento: adatto ad antipasti, zuppe, primi piatti leggeri e piatti di pesce. Temperatura consigliata di servizio: 8-10 °C.

Cod. 12332

ML. 750



Pinot Grigio Doc
VALDOMINO
Ardenghi



Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie
Vitigno: Pinot Grigio. Area di produzione: Veneto. Colore: colore giallo paglierino intenso con riflessi delicatamente ramati. Sapore/Profumo: possiede il fragrante profumo delle mandorle tostate, dei lieviti. Corpo snello, beverino, sapido con acidità equilibrata e finale asciutto. Abbinamento: al suo corpo e alla sua struttura risulta felicissimo degustato con secondi piatti di pesce; speciale comunque anche con antipasti e primi leggeri. Temperatura consigliata di servizio: 8-10 °C

Cod. 12334

ML. 750



Veritas[®]
I BIANCHI



Veneto

Igt Chardonnay
QUATTROPORTE
Ardenghi



Uve: Chardonnay 100%
Zona di produzione: viene prodotto nel podere Quattro porte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti. Caratteristiche organolettiche: profumi di frutta a polpa bianca, mela golden, camomilla e fiori secchi. In bocca un sorso ricco e "croccante", dall'aroma secco, fine e delicato; un buon corpo ed una piacevole freschezza; minerale con note di mandorla e fin di bocca asciutto. Abbinamento gastronomico: piacevole e delicato accompagna aperitivi rinforzati, primi e secondi piatti leggeri, pesce alla brace o al forno, formaggi media stagionatura. Temperatura di servizio: 10-12°C.

Cod. 13164

ML. 750



Igt Sauvignon
QUATTROPORTE
Ardenghi



Uve: Sauvignon 100%
Zona di produzione: viene prodotto nel podere Quattroporte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti. Caratteristiche organolettiche: al naso si presenta intenso e profondo, con il suo aroma penetrante ed inconfondibile: foglie di pomodoro e salvia. In bocca invece ha un sapore asciutto, delicato, fresco e vivace; note di pompelmo rosa, uva spina e foglie di pomodoro nel finale. Buona persistenza e struttura; la sua elegante intensità aromatica varietale e il finale salino, caratterizzano la sua identità in modo armonico. Abbinamento gastronomico: dalla classica pasta al pomodoro a piatti delicati e tipici, sia a base di verdure, che di pesce. Ottimo con gli asparagi e le uova, le verdure grigliate, pesce alla brace, carni bianche e formaggi. Temperatura di servizio: 10-12°C.

Cod. 13165

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



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 Caldaro 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
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



Veritas®
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER PERELISE
Colterenzio



Vitigno Gewürztraminer.
Colore giallo citrino brillante, bouquet ricco e vario con sentori di cannella e vaniglia. Profumo di petali di rosa, fragranze fruttate di albicocche mature e litchi. Vino raffinato grazie allo straordinario equilibrio tra corpo e finezza. Potenzialità di invecchiamento: 3-5 anni. Indicato come aperitivo e ideale con piatti di pesce e piatti della cucina asiatica. Temperatura di servizio: 10-12° C.

Cod. **5809**

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 arrostito. Temperatura di servizio 10-12°.

Cod. **49068**

ML. 750





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 e seducente, acidità con un delicato retrogusto minerale. Potenziale d'invecchiamento 3-5 anni.

Cod. **49110**

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



Alto Adige Doc
CHARDONNAY LA FOA
Colterenzio



Vitigno Chardonnay. Di colore giallo paglierino forte, al naso è fruttato, con sentori di noce, mango e melone; una lieve nota di legno rende il vino perfetto nel suo insieme armonico. Potenzialità di invecchiamento: 6-8 anni. Eccezionale accompagnato a primi piatti tipici della cucina italiana, al pesce grigliato ed ai crostacei o a carni bianche. Temperatura di servizio: 12-14°C.

Cod. **5811**
Cod. **4009**

ML. 750
ML. 1500



Alto Adige Doc
GEWURZTRAMINER LA FOA
Colterenzio



Vitigno Gewurztraminer. Di colore giallo paglierino intenso, ha un bouquet fresco e fine che ricorda le rose gialle e la noce moscata e con sentori di chiodi di garofano e cannella; di corpo, speziato e un'acidità vivace al palato. Potenzialità d'invecchiamento: 6-8 anni. Indicato come aperitivo e ideale con il pesce grigliato, i crostacei, formaggi erborinati e piatti della cucina asiatica. Temperatura di servizio: 10-12° C.

Cod. **5810**

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
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



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER 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



Veritas®
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

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



Alto Adige Doc
PINOT GRIGIO
Hofstatter



Vitigno: Pinot Grigio. Descrizione: il colore è paglierino luminoso con sfumature ramate, i profumi di pera emergono netti in un quadro di buona tessitura aromatica dominato da note calde, mentre al gusto ha buona struttura, giusta morbidezza, acidità equilibrata ed una sapidità che lo rende molto piacevole. Abbinamento gastronomico: Pasta e antipasti di pesce.

Cod. 60192

ML. 750





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 imprinono al vino il suo vero carattere. Abbinamento gastronomico: antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Cod. 58015

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT BIANCO VIGNA SAN MICHELE
Hofstatter



Vitigno: Pinot Bianco
Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto. Descrizione: Un vino di forte personalità, molto tipico, che si evolverà al meglio dopo una permanenza in bottiglia di un anno. Ad una intensità di colore media fanno riscontro profumi molto fitti, complessi e variegati. In bocca è ampio, avvolgente, con grande finezza, polpa ben costruita, acidità bilanciata, il tutto in una cornice di superiore eleganza. Abbinamento gastronomico: pesce, crostacei, carni bianche e pollame.

Cod. 60193

ML. 750



Alto Adige Doc
CHARDONNAY
Hofstatter



Vitigno: Chardonnay
Descrizione: È piacevole, fresco e fragrante come deve essere un bianco vinificato tradizionalmente in fusti d'acciaio e non elevato in legno. È rivolto ad una fascia di consumatori affezionati a bianchi profumati ma senza eccessi. Questo Chardonnay, color paglierino di buona intensità con sottili sfumature verdognole, è tipico con le sue note fruttate di mela golden. La buona acidità, unita ad una solida polpa e ad una solida persistenza al gusto, rappresenta le giuste credenziali per puntare sulla possibilità di evoluzione di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio senza flessioni per due anni almeno dalla data della vendemmia. Abbinamento gastronomico: Antipasti leggeri, pasta e pesce.

Cod. 10995

ML. 750



Riesling Trocken
MOSELLA
Dr. Fischer



Vitigno Riesling.
Il Riesling ha la capacità di esprimere le peculiarità del vigneto d'origine cioè più di ogni altra varietà. I vini si esprimono con aromi floreali e fruttati (pesca, pera, albicocca, mela e mango, ...), erbacei, speziati e minerali mentre con l'invecchiamento evolvono in sfumature di idrocarburi.

Cod. 51227

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 preparazione 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



Veritas®
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

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
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
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
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN
San Michele Appiano



Varietà: Pinot Grigio.
Giallo paglierino intenso, aromi fruttati di mela, pera e delicata vaniglia personale, di spiccata acidità, nuance tostate. L'espressivo Pinot Grigio Sanct Valentin convince ormai da decenni per l'integrazione perfetta di acidità, forza e concentrazione. È uno dei Pinot Grigio italiani più dotati e offre una beva eccellente anche dopo molti anni d'invecchiamento.

Cod. 43543

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 composte. Se adeguatamente conservato, non teme certo l'invecchiamento.

Cod. 43544

ML. 750



Alto Adige Doc
GEWÜRZTRAMINER
Tiefenbrunner



Uvaggio: Gewurtztraminer.
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, fino ai profumi tipici dei vini altoatesini, come i fiori 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 finale, ricorda le spezie. Abbinamento: si accompagna a crostacei, aragoste, pesce alla griglia, carni bianche e si sublima come aperitivo.

Cod. 27519

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

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
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
GEWURZTRAMINER
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. Feld-
marshall, 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
GEWURZTRAMINER
Alois Lageder



Vitigno: Gewürztraminer.
Descrizione: Colore giallo brillante
con lievi rifi essi rossastri. Aroma
fresco, ampio e delicato con note
floreali (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



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 GRIGIO
Alois Lageder



Vitigno: Pinot Grigio
Vinificazione: Le uve vengono pigiate leggermente, separate dai sedimenti per precipitazione naturale. Il mosto fermenta ad temperatura controllata.
Descrizione: il colore è paglierino luminoso con sfumature ramate, i profumi di pera emergono netti in un quadro di buona tessitura aromatica dominato da note calde, mentre al gusto ha buona struttura, giusta morbidezza, acidità equilibrata ed una sapidità che lo rende molto piacevole. Abbinamento gastronomico: Pasta e antipasti di pesce.

Cod. **90317**

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
CHARDONNAY
Alois Lageder



Vitigno: Chardonnay.
Descrizione: colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi; profumo delicato e fruttato tipico del vitigno, con note di frutta esotica matura; di buon corpo; l'acidità è fresca e vivace, il retrogusto di media persistenza. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale nei prossimi 2 - 4 anni.
Abbinamento: con antipasti leggeri, pesce, crostacei, pollame, come aperitivo.

Cod. **60191**

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige



Alto Adige Doc
MOSCATO GIALLO
Alois Lageder



Vitigno: Moscato Giallo.
Descrizione: colore giallo chiaro con tenui riflessi verdi. Profumo decisamente aromatico, floreale, tipico del vitigno, con sentore di noce moscata e frutta matura. Corpo medio e gusto equilibrato. Retrogusto secco e fresco intenso e persistente. Un buon invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in bevanda ottimale nei prossimi 3 - 5 anni.

Cod. **63678**

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



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 (certificazione 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
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
KRISTALLBERG
Elena Walch



Vitigno: Pinot Bianco. Colore: paglierino intenso dorato. Profumi: pieni ed espressivi, con note di mela matura, accenni floreali 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



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



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'alcol: 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





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
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



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 imperniato 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
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



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



Veritas®
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

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
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



Veritas
I BIANCHI



Trentino
Alto Adige

Vigneti delle Dolomiti Igt
MULLER THURGAU FRIZZANTE
Santa Margherita



Vitigno: 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



Vigneti delle Dolomiti Igt
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 sciroppato, 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 sformati di verdura e formaggi caprini.

Cod. 47606

ML. 750



Veritas
I BIANCHI



Friuli

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
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
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



Collio Doc
SAUVIGNON
Russiz Superiore



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. 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



Veritas[®]
I BIANCHI





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
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 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



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



Igt Friuli
WERE DREAMS
Jermann



Grandissimo vino, limpido 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 amaro-gnolo 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. 27469

ML. 750



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



Veritas®
I BIANCHI



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 bevibilità. 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 persistenti, variabili a seconda delle zone: vanno dalla noce moscata alla salvia, dalla mandorla amara all'acacia a 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



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



Isonzo Doc
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 retrofativa di notevole impatto e persistenza. Abbinamenti: particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure. Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Cod. 49134

ML. 750



Isonzo Doc
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



Isonzo Doc
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



Veritas®
I BIANCHI



Friuli

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





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 trovati 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



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
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
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 ad altri vini. Gastronomia Adatto ad antipasti, minestre, primi piatti, pesce (in particolare crostacei).

Cod. 28461

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
SAUVIGNON - RONCO DEL CERÒ
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
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
FRIULANO
Torre Rosazza



Uve: Tocai Friulano 100%.
Il colore è giallo vivo di media intensità, cristallino nel calice. Ha profumi netti e definiti tra cui si scoprono i fiori di campo, il gelsomino e la pera. In bocca è compatto e vibrante, facile da apprezzare e piacevole. Di buona struttura e persistenza, lascia trasparire una piacevole nota minerale che dona sapidità alla chiusura.
Servito spesso in Friuli come aperitivo, si sposa magnificamente ai salumi tipici della regione, in particolare con il prosciutto di San Daniele. Accompagna piacevolmente anche formaggi freschi e grassi, frittatine alle erbe, risotti saporiti e piatti di pesce. Tradizionale l'abbinamento con uova e asparagi

Cod. **63818**

ML. 750



Veritas[®]
I BIANCHI



Collio Doc
RIBOLLA GIALLA
Torre Rosazza



Uve: Ribolla Gialla 100%
Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, coerentemente caratterizzato dalla presenza agrumata percepita al naso. Ottimo come aperitivo, o servito in abbinamento a tartine salate e antipasti in genere. Ideale anche per accompagnare primi piatti delicati, come trofie al pesto, risotti alle erbe.

Cod. 63819

ML. 750



Collio Doc
PINOT GRIGIO
Torre Rosazza



Uve: Pinot Grigio 100%
Giallo paglierino, con riflessi dorati, esordisce al naso con pronunciati sentori floreali che virano poi verso il fruttato, richiamando sentori di mela e pera matura. Al palato è morbido e avvolgente e dosa sapientemente un buon corpo con una nervatura piacevolmente acidula, che dona freschezza alla bevuta. Equilibrato in ogni componente, ha una buona persistenza. Grande versatilità in tavola, è ottimo in abbinamento con carni bianche e pesci saporiti come il tonno. Si sposa bene anche a primi piatti a base di pesce e a zuppe saporite di legumi. Perfetto infine anche accostato a salumi stagionati.

Cod. 63820

ML. 750



Collio Doc
SAUVIGNON
Torre Rosazza



Uve: Sauvignon 100%.
Paglierino tenue, sprigiona al naso un bouquet di aromi ben definiti che si susseguono: inizialmente emerge il tiglio, cui si succedono note fruttate ed agrumate di pompelmo e infine prosegue con un delicato sentore di bosso. Al palato è saporito e marcatamente aromatico, rinfrescante. Permane a lungo in bocca rivelando nel finale una intrigante nota minerale. Splendido degustato come aperitivo, si accompagna bene a preparazioni saporite a base di pesce, primi piatti saporiti alle erbe, salumi e formaggi freschi ed erborinati.

Cod. 63821

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'anas, seguito da frutti come mela e pera. Gusto: al palato esprime una buona struttura, tra sapidità e fresche.

Cod. 42440

ML. 750



Isonzo Doc
FLOR DI UIS
Vie di Romans



Uvaggio: Malvasia istriana 65%, Riesling renano 17%, Tocai friulano 18%. Colore: giallo paglierino intenso con lievissimi riflessi dorati. Profumo: intenso, raffinato, complesso ed avvolgente, di grande personalità e compattezza; sentori di frutta esotica perfettamente fusi a note di macchia mediterranea, fiori di acacia, biancospino, mugugno, scorza di agrumi, zafferano, mandorla dolce, ginepro, 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
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
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, uovo fritto, 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
SAUVIGNON VIERIS
Vie di Romans



Varietà: sauvignon blanc 100%. Colore giallo paglierino con sfumature verdi. Al profumo si riscontrano note vegetali e floreali quali salvia e menta in equilibrio con sentori di albicocca e agrumi. In bocca si presenta equilibrato e molto sapido con un buon estratto ed un'intrigante acidità. Nel tempo assume note minerali sempre più evidenti.

Cod. 60328

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Friuli



Friuli

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
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 a gambo medio a forma di tulipano appena schiuso.

Cod. 44498

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
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 rifl. essi 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



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



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 retronasale 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
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. E' 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
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



Veritas[®]
I BIANCHI



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



Collio Doc
SAUVIGNON DE LA TOUR
Villa Russiz



Uve: 100% Sauvignon.
Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, con profumi molto intensi e delicati che ricordano la pesca a pasta bianca, il sambuco, il pompelmo, la frutta esotica. Vino caratterizzato dal grande corpo, ma nello stesso tempo elegante e vellutato. Si adatta perfettamente a lunghi invecchiamenti.
Gastronomia: Antipasti e primi piatti dal gusto deciso e aromatico, ottimo con piatti di pesce e crostacei.

Cod. 51220

ML. 750



Collio Doc
CHARDONNAY GRAFIN DE LE TOUR
Villa Russiz



Uve: 100% Chardonnay
Collocazione geografica: Vigneti ubicati vicino al centro aziendale con esposizione a sud su terreno interamente marnoso
Caratteri organolettici: Colore giallo leggermente dorato con riflessi verdognoli, profumo intenso di mela matura, di vaniglia e di agrumi ben integrati fra di loro e con una complessità in bocca molto decisa ed equilibrata.
Gastronomia: Vino da primi piatti importanti sia di pesce che di carne e secondi a base di carni bianche.

Cod. 51219

ML. 750



Collio Doc
PINOT GRIGIO
Villa Russiz



Uve: 100% Pinot grigio
Collocazione geografica: Vigneti ubicati su diverse colline situate attorno al centro aziendale con esposizione a sud, est ed ovest su terreno interamente marnoso.
Caratteri organolettici: Giallo paglierino, fine ed elegante, fruttato e complesso, assume nel tempo un largo bouquet di frutta: la pesca, la pera. Emergono note di fiori di campo.
Gastronomia: Adatto per antipasti, buffet e primi piatti a base di pesce e verdure.

Cod. 68672

ML. 750



Collio Doc
SAUVIGNON
Villa Russiz



Uve: 100% Sauvignon
Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo molto aromatico e delicato. Ricorda la frutta fresca esotica come l'ananas, ma anche la pesca e la salvia. Vino dal sapore elegante e vellutato, dalla buona consistenza e bevibilità.
Gastronomia: Antipasti al prosciutto, piatti leggeri a base di pesce

Cod. **68673**

ML. 750



Collio Doc
RIBOLLA GIALLA
Villa Russiz



Uve: 100% Ribolla gialla
Collocazione geografica: Vigneti ubicati su versanti collinari con esposizione completamente a sud su terreno interamente marmoso
Caratteri organolettici: Giallo paglierino con riflessi verdognoli; ha un bouquet piacevole e suadente, ricorda il bosco, l'acacia ed il rovere.
Gastronomia: Adatto per minestre, creme e vellutate, piatti di pesce salsati.

Cod. **68674**

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Friuli

Collio Doc
CHARDONNAY
Villa Russiz



Uve: 100% Chardonnay
Collocazione geografica: Vigneti ubicati sulle colline attorno al centro aziendale con esposizione variabile ma con prevalenza a sud su terreno interamente marmoso.
Caratteri organolettici: Giallo paglierino, profumi delicati con sfumature di crosta di pane, leggermente fruttato, sentori di mela golden; ben equilibrato in bocca.
Gastronomia: Adatto per pesci delicati, carni bianche e minestre di verdure.

Cod. **68675**

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



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



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 yellow. 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



Roero Arneis Docg
ANTERISIO
Cascina Chicco



Vitigno: Arneis 100%
il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico. Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di pasta e risotti, piatti della cucina marinara.
Si serve fresco: 12-13°C.

Cod. 63806

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Piemonte

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 arrosti leggeri. Ideale anche come aperitivo e per il dopo cena. Temperatura di servizio: 12°-14°C.

Cod. 27532

ML. 750



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





Valle d'Aosta Dop
CHARDONNAY CUVÉE BOIS
Les Cretes



Vitigno/vinificazione: bianco, Chardonnay 100%.
Note organolettiche: giallo dorato. L'apertura al naso spazia dalla banana al cedro candito, all'uva compositiva, accompagnati da una spinta speziata espressa dal rovere giustamente tostato. La piena corrispondenza naso-bocca trasmette al palato una consistenza fitta, ricca e candita, di grande equilibrio ed eleganza. Una lunga persistenza si dirada lentamente con grande piacevolezza. Abbinamenti: grande cucina internazionale, fondute e flan, pesce, foie gras, formaggi grassi ed erborinati.
Temperatura di servizio: 13/15 °C.

Cod. 50367

ML. 750



Roero Arneis Docg
Prunotto



Varietà: Arneis 100%. Vigneti di Monteu Roero, Montaldo Roero, Monta' e Zezza 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



Gavi del Comune di Gavi Docg
Villa Sparina



Vitigno 100% Cortese di Gavi
Il colore è giallo paglierino scarico con naturali riffs 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



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
Bordelese Ceretto.

Cod. 15203

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



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



Veritas®
I BIANCHI



Piemonte

Gavi Docg
LA TOLEDANA
Comune di Gavi



Vitigno: Cortese.
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo di frutti e fiori bianchi, note di agrumi, gusto secco di buona finezza e equilibrio, fresco e persistente con finale lievemente ammandorlato. Si serve come aperitivo e in abbinamento ai migliori piatti di pesce, spaghetti e pasta con sughi leggeri, ravioli di Gavi, carni bianche, formaggi caprini.

Cod. 4170

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
"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



Igt Liguria Levante
VERMENTINO POGGI ALTI
Santa Caterina



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
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



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 sottotono 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 salsata, ottimo con branzino al sale, orata al cartoccio, burrito di pesce. Temperatura di servizio: 10-12°C

Cod. **47360**

ML. 750



Veritas®
 I BIANCHI



Liguria

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
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





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
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 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
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



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. E' un vino che va consumato preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

Cod. 27775

ML. 750



Bolgheri Doc
VERMENTINO
Guado al Tasso - Antinori



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

Pomino Doc
BENEFIZIO
Frescobaldi



Vitigni. Chardonnay
Bel colore vivo, con note dorate cristalline per l'ottima limpidezza. Una varietà composta di aromi colpisce il naso, con frutta tropicale a fare da apripista, dove l'ananasso 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 bagaglio 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 arrosto.

Cod. 28028

ML. 750



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



Veritas®
I BIANCHI



Toscana

Igt Toscana
TERRE DEI TUFI
Terruzzi



Elegante e affascinante vino bianco, Terre di tufi rispecchia la passione che Teruzzi&Puthod dedica alla viticoltura e alla produzione del vino: per le sua qualità e caratteristiche è da sempre conosciuto come il "White Supertuscan" potendosi considerare la versione in bianco dei famosi e apprezzati vini rossi di Toscana nati da uve di vitigni autoctoni e internazionali. Ottenuto da un'attenta selezione di uve Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay e Sauvignon, è un vino bianco intenso, corposo e morbido allo stesso tempo, che rappresenta il fiore all'occhiello della cantina.

Cod. 43868

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



Veritas®
I BIANCHI



Abruzzo

Abruzzo Pecorino Doc
Marramiero



Vitigno Pecorino. Il suo profumo è caratteristico e deciso con suadenti essenze di frutta anche tropicale, mango, melone, pompelmo e singolari sfumature speziate e gusto pieno, armonioso, sapido e di lunga persistenza. Consigliato per accompagnare antipasti delicati, primi piatti con salse bianche, anche a base di pesce, alla temperatura di 10°/12°C.

Cod. 2124

ML. 750



Trebbiano d'Abruzzo Doc
DAMA
Marramiero



Vitigno Trebbiano. Da uve bianche con acini rotondi nasce il Trebbiano d.o.c. Dama con il suo colore giallo paglierino tenue, dai delicati riflessi verdognoli. Il suo profumo è fiorito, sottile e fruttato ed il sapore gradevolmente asciutto e fresco. Si abbina a qualunque pietanza. Consigliamo di gustarlo con piatti a base di pesce, alla temperatura di 10°/12°C. Gradazione alcolica 12% vol

Cod. 64617

ML. 750



Trebbiano d'Abruzzo Doc
ANIMA
Marramiero



Vitigno trebbiano. Solo dopo un'attenta selezione dei vitigni ed un'adeguata maturazione degli acini sulla pianta, viene raccolta l'uva da cui nasce Anima. Il suo colore è giallo paglierino luminoso, il suo profumo è persistente, fruttato ed intenso ed il sapore è sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura. Sugeriamo di servirlo con antipasti, primi piatti delicati anche a base di pesce e con zuppe di pesce, alla temperatura di 10°/12°C.

Cod. 2128

ML. 750



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



Veritas®
I BIANCHI



Abruzzo

Igt Bianco Colline Teatine
VILLA GEMMA
Masciarelli



Uve: blend di vitigni autoctoni (Trebbiano - Cococciola - Pecorino)
Limpidezza: brillante
Colore: giallo paglierino
Bouquet: abbastanza intenso
Sapore: floreale, grande sapidità e mineralità.
Antipasti di pesce crudo - frutti di mare - pesce del Mediterraneo

Cod. 68680

ML. 750



Trebbiano d'Abruzzo Doc
Valentini



Vitigni: Trebbiano 100%.
Colore: Giallo paglierino con sfumature dorato. Profumo: Intenso e ricco, sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale. Gusto: Pieno e ricco, finale lungo e pulito, mostra carattere e forza per un lungo invecchiamento.

Cod. 64570

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Abruzzo

Igp Abruzzo
PECORINO
Pasetti



100% PECORINO
Un "must" dell'azienda Pasetti. Specchio autentico della forte tradizione abruzzese, che qui si esprime nell'eccellenza di uno dei suoi vitigni autoctoni. Questo giovane pecorino in purezza rappresenta oggi un terzo della produzione aziendale.
Vino giallo paglierino brillante che spicca con odori di sambuco, pompelmo e frutta matura a polpa gialla. La vena acidula e la sapidità si equilibrano con un'ottima struttura, una buona persistenza e una grande morbidezza.
Abbinamenti Gastronomici
Crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.

Cod. 68684

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Marche

Verdicchio Castelli di Jesi Dop
DOMINE
Pievalta



Vitigni: verdicchio 100%
Veste il calice di un bel giallo paglierino luminoso. Il bouquet olfattivo è composto da iniziali rimandi floreali, che poi virano sulla frutta a polpa gialla, per essere infine completati da sfumature di mandorla e di erbe aromatiche. Di buon corpo in degustazione, scorrevole e sorretto da una spina dorsale minerale e sapida. Lunga la persistenza. Ottimo in abbinamento sia con pesce che con carne bianca, è ideale per accompagnare la porchetta marchigiana

Cod. 30782

ML. 750



Verdicchio Castelli di Jesi Dop
Pievalta



Vitigni: verdicchio 100%.
Alla vista si presenta con una tonalità dorata, con qualche riflesso tendente al verde. Al naso si avvertono sensazioni floreali e fruttate, alternate a note minerali e di erbe officinali. In bocca è di corpo scorrevole, morbido, con una vena sapida che domina il sorso. Termina con un finale lungo. Ha una grande vocazione gastronomica ad accompagnare menu di mare. Da provare con gli spaghetti cozze e vongole, è da urlo con una tempura di gamberoni e rombo alla soia.

Cod. 30659

ML. 750



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



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

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



Veritas®
I BIANCHI



Umbria

Veritas®
I BIANCHI



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



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
Cod. 63070

ML. 750
ML. 1500



Veritas®
I BIANCHI



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



Igt Lazio
SATRICO
Casale del Giglio



40% Chardonnay, 40% Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo.
Di colore giallo paglierino, molto luminoso; al naso è di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale; al gusto è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, sapido, lungo nella chiusura. Abbinamenti suggeriti: con gli antipasti ed i piatti di pesce al vapore.

Cod. 46894

ML. 750



Frascati Doc
Cantine Silvestri



Varietà di uve: Malvasia bianca di Candia, Greco e Trebbiano Toscano
 Colore: Giallo paglierino, con riflessi giovanili verdi. Profumo: Fresco ed aromatico ad un tempo, con leggera nota olfattiva di frutta fresca.
 Gusto: Secco senza asperità, fresco e sicuro con nerbo netto e carattere. Si raccomanda di servirlo fresco ad una temperatura 8°-10°C e di consumarlo entro l'anno successivo la vendemmia.
 È il più classico tra i vini a tutto pasto, predilige antipasti magri, e minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche.

Cod. **63545**

ML. 750



Castelli Romani Doc
Cantine Silvestri



Varietà di uve: Da uve, Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata o del Lazio e Trebbiano Toscano.

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi giovanili verdi.

PROFUMO: Ricorda piacevolmente la frutta fresca (mela-banana).

GUSTO: Secco, di giusto corpo, di alcolicità moderata, si riscontra la stessa nota di frutta fresca avvertita all'olfatto. Vino di grande finezza ed eleganza. Si raccomanda di servirlo fresco ad una temperatura 8°-10°C e di consumarlo entro l'anno successivo la vendemmia.

Vino a tutto pasto, ottimo per antipasti, accompagna con raffinatezza il pesce, gli arrosti bianchi, ed in genere per tutti i piatti leggeri e delicati.

Cod. **46210**

ML. 750



Veritas®

I BIANCHI



Lazio

Est Est Est Doc
LE POGGERE
Falesco



Varietà: Trebbiano 50%, Malvasia 30%, Roscetto 20%
 Vino di colore giallo paglierino ottenuto da uve Trebbiano, Roscetto e Malvasia, risulta fresco e strutturato grazie al buon livello di acidità.
 Molto piacevole al naso per le sue caratteristiche di fine aromaticità, presenta note floreali e fruttate.

Cod. **51221**

ML. 750



Igp Lazio Bianco
FERENTANO
Falesco



Varietà: Roscetto 100%
 Roscetto in purezza, al naso presenta una ricca gamma di sensazioni olfattive che vanno dalla banana all'ananas, dalle sensazioni vegetali a quelle vanigliate. Al gusto è prepotente, ricco, morbido e pieno, con un'ottima e lunga persistenza gusto-olfattiva.

Cod. **51223**

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Lazio

Igp Lazio Bianco
TELLUS ORO
Falesco



Varietà: Chardonnay 100%
Vino che esprime la varietà con decisione, intensità e ricchezza, senza mai perdere l'equilibrio e la piacevolezza. Ottimo come aperitivo o da abbinare ai primi della tradizione laziale.

Cod. 63845

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Campania

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



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
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



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

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
Feudi di San Gregorio



Uve: Fiano.
Esame organolettico: il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. 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





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 fettucine ai funghi porcini ed il risultato è stato entusiasmante; come il rapporto qualità/prezzo.

Cod. 43618

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 finocchio, 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



Falanghina
MORABIANCA
Mastroberardino



VITIGNO: Falanghina 100%
IL COLORE: Giallo brillante con riflessi verdognoli. IL PROFUMO: Fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.
IL SAPORE: Conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino. ABBINAMENTI: Antipasti
•Finger food, insalate di mare.
Primi piatti
•Semplici portate di pesce e crostacei.
Secondi piatti
•Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14 °C

Cod. 51226

ML. 750



Fiano di Avellino Docg
RADICI
Mastroberardino



VITIGNO: Fiano di Avellino 100%.
IL COLORE: Giallo paglierino.
IL PROFUMO: Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola, agrumi, biancospino e sfumature floreali.
IL SAPORE: Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca.
ABBINAMENTI: Antipasti
•Insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi e a pasta filata. Primi piatti
•Piatti a base di pesce e crostacei.
Secondi piatti
•Pesci al forno e alla griglia, formaggi non stagionati, carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14 °C

Cod. 68653

ML. 750



Greco Do Tufo Docg
NOVASERRA
Mastroberardino



Vitigno: Greco di Tufo 100%. Il colore: Giallo paglierino intenso. Il profumo: Spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali. Il sapore: si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità. Abbinamenti: Antipasti •Minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare
Primi piatti: Risotti ai funghi, crostacei e tutti i piatti a base di pesce. Secondi piatti: Pesci al forno, frittate, carni bianche, formaggi non stagionati e molli. Temperatura di servizio 13°C.

Cod. **68656**

ML. 750



Igt Campania
NEROAMETA'
Mastroberardino



VITIGNO: Aglianico 100%. Frutto della vinificazione in bianco dell'Aglianico, riporta alla luce un antico progetto di famiglia che pone enfasi sulle doti di grande versatilità di questo nobile e antico vitigno. Neroameta' rappresenta un omaggio all'origine varietale della nera uva Aglianico, che si esprime con suadente eleganza quando vinificata in bianco. È altresì un tributo alle nostre origini territoriali e culturali, alle armonie e ai contrasti della nostra terra

Cod. **68657**

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Campania

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



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





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



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



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



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



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



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



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



Greco Doc
PIETRALATA
La Guardiense



Uve: Greco 100%.
Caratteristiche organolettiche:
intenso colore giallo paglierino,
frangenza 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

Igt Falanghina
Fremondo



Uve: Falanghina 100%.
Abbinamenti gastronomici: antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchini, 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 zucchini. 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



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



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



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



Doc Falanghina
CAMPI FLEGREI
Quarto Miglio



Vitigno Falanghina.
La Falanghina deve il suo nome al termine greco-latino "falange", cioè palo utilizzato per appoggiare i ceppi di vite, poiché la caratteristica della viticoltura flegrea è quella della vite attaccata al palo. E' un vitigno che nasce e prospera su terreni vulcanici. La Falanghina, oggi, è uno dei più pregiati e apprezzati vini bianchi DOC della Campania. Colore: giallo paglierino carico, limpido. Profumo: sentori floreali di frutta matura e pesche gialle. Gusto: delicato, fresco, di corpo pieno ed armonico. Temperatura di servizio: 10° - 12° C. Abbinamenti: piatti a base di pesce e crostacei, arrosto di pesce nobile e carni bianche.

Cod. 64624

ML. 750



Greco di Tufo Docg
Quarto Miglio



Vitigno Greco di tufo.
Il Greco di Tufo è un pregiato vino campano con una forte personalità e origini molto antiche. Ne parlava Plinio il Vecchio, il quale diceva: "In verità il vino Greco era così pregiato che, nei banchetti, veniva versato solo una volta". Il Greco di Tufo fu inizialmente coltivato alle pendici del Vesuvio e, dopo aver ampliato le coltivazioni nelle zone dell'avellinese, il vitigno prese il nome con cui oggi è conosciuto. Colore: giallo paglierino più o meno intenso, limpido. Profumo: sentori fruttati di albicocca, pesca, pere. Gusto: morbido, strutturato ed elegante. Temperatura di servizio: 10°-12°C. Abbinamenti: piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Cod. 64625

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Campania

Igt Campania
FALANGHINA
Quarto Miglio



Vitigno Falanghina.
Colore: giallo paglierino, limpido.
Profumo: ricca nota di frutta e sottili note floreali di campo.
Gusto: secco, di corpo leggero ed armonico. Temperatura di servizio: 8°-10°C. Abbinamenti: piatti a base di pesce e crostacei.

Cod. 64626

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Puglia

Puglia Igt
CHARDONNAY
Tormaresca



Uve: 95% Chardonnay
Di un bel giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso si presenta con un piacevole profumo fruttato che si fonde in un sapore morbido ma allo stesso tempo persistente. Si abbina bene con antipasti di crostacei, pesce, frutti di mare. Ottimo anche con primi piatti con sughi leggeri.

Cod. 60219

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Calabria

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



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 crocchè. Ideale come aperitivo, per accompagnare verdure fritte.

Cod. 42297

ML. 750



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



Veritas®
I BIANCHI



Sicilia

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





Sicilia Doc
VIGNA DI GABRI
Donna Fugata



Uve Ansonica 100%. Descrizione
Ottima espressione dell'Ansonica
in cui risaltano perfettamente le pe-
culiarità 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 buo-
na altezza, apertura al momento,
ottimo a 10-12°C.

Cod. 27772

ML. 750



Contessa Entellina Doc
CHIARANDÀ
Donna Fugata



Uve: Chardonnay 50%, Ansonica
50%. Descrizione: Vino di perso-
nalità 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, sfornati
di funghi, carni bianche salsate ed
elaborate. Formaggi semistagionati.

Cod. 41943

ML. 750



Sicilia Doc
ANTHILIA
Donna Fugata



100% Ansonica.
Il vino: Colore oro chiaro. Apre al
naso con le ampie sensazioni frut-
tate 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. 43772

ML. 750



Igt Terre Siciliane
LIGHEA
Donna Fugata



Uve: Zibibbo (Moscato d'Alessan-
dria) e Cataratto.
Descrizione: L'impatto olfattivo si
sviluppa 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'impre-
sione 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
stappato al momento, ottimo a
9-11°C.

Cod. 43825

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 occasioni: 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



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



Veritas®
I BIANCHI



Sicilia

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 vegetari e pesci arrostiti.

Cod. 62156

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 accenti 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, minestrina di tenerumi, frittura di pesciolini, zucchine 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



Igt Terre Siciliane
QUATER
Firriato



Vitigni: Grillo - Catarratto - Carricante - Zibibbo. Questo vino ne coglie e ne esalta le straordinarie espressioni attraverso quattro gemme enologiche autotone, 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 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 vince 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



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 capperi", 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: Greco - 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



Veritas
 I BIANCHI



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 frittiture.

Cod. **48730**

ML. 750



Igt Terre Siciliane
LEONE D'ALMERITA
 Tasca d'Almerita



Tipo di uva: Catarrato 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



Igt Terre Siciliane
COLOMBA PLATINO
Duca di Salaparuta



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

Cod. 14918

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 Sicilia
ANGINBE
Cusumano



Uve: Inzolia, Chardonnay.
Di immediata piacevolezza, mirabile insolia 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



Veritas®
I BIANCHI



Sicilia

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



Sicilia Doc
CUBIA
Cusumano



Uve: Insolia 100%.
Si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (pesca e nespola) unite a sentori di macchia mediterranea. In bocca ritroviamo la nota fruttata evidente, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza.
LONGEVITA': da godere nell'arco di 3 anni.
CIBO&VINO: perfetto con una bruschetta al pomodoro e basilico, con pasta ai frutti di mare e pesce azzurro. Lo consigliamo anche con la cesar salad. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9 - 11°C.

Cod. **47291**

ML. 750



Etna Doc
BIANCO CASELLE
Benanti



Vitigno: Carricante 100%, allevato ad alberello. Colore: giallo paglierino con sfumature verdi.
- Odore: intenso, ricco, ampio, fruttato, delicato, con sentori di mela.
- Sapore: secco con piacevole acidità e gradevolissima persistenza aromatica. Temperatura di servizio: 10-12°C. Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente con le pietanze a base di pesce.

Cod. **28995**

ML. 750



Etna Bianco Doc
RAMPANTE
Cantine Russo



Uve d'origine: Carricante 70%, Catarratto 30%
Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo delicato e pieno, con un leggero sentore di frutta tropicale. Il sapore è persistente, corposo e fresco. Invecchiamento: 1 anno in vasche di acciaio
Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Cod. **62501**

ML. 750



Etna Bianco Doc
LUCE DI LAVA
Cantine Russo



Uve d'origine: Carricante 70%, Catarratto 30%
Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, è un vino sapido, equilibrato, con sentori di frutta esotica ed agrumi che si evolvono con l'invecchiamento in pietra focaia e pepe bianco. Il sapore è persistente, fresco, con spiccate note minerali.

Cod. **62503**

ML. 750



Vermentino di Sardegna Doc
COSTAMOLINO
Argiolas



Uvaggio: Vermentino, varietà ad aroma primario.
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 svasatura, temperatura 9-11 °C.

Cod. 44575

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.
Servizio: Calice slanciato e di buona ampiezza, temperatura 10-11°C.

Cod. 28976

ML. 750



Veritas®
I BIANCHI



Sardegna

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



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





Vermentino di Sardegna Doc
SU SOI
Cantina Murales



VITIGNO: Vermentino, di probabile origine spagnola ma che ben si è adattato alle condizioni pedoclimatiche dell'area mediterranea occidentale.
COLORE: paglierino con riflessi verdognoli.
PROFUMO: intenso e persistente. Tipico il suo varietale gradevolmente aromatico con delicati sentori di fiori bianchi e frutta esotica.
SAPORE: secco, fresco, vivace e fruttato. Piacevole la sua salinità, dovuta all'influenza sui vigneti del vento di Ma-estrale, a cui si aggiunge la marcata mineralità. Lascia una gradevole sensazione amarognola tipica del vitigno.

Cod. 63798

ML. 750



Vermentino Do Gallura Docg
POESIA
Cantina Murales



VITIGNO: Vermentino, vitigno mediterraneo che ha trovato in Sardegna, in prossimità delle coste, la più felice ac-climatazione.
COLORE: giallo paglierino carico, dovuto alla macerazione, con iniziali presenze di barlumi verde-citrino.
PROFUMO: effluvi floreali molto intensi dominano la sensazione olfattiva, ma la marcata impronta varietale emerge netta e riconoscibile, conferendogli forte identità.
SAPORE: concretezza e spessore supportano ed amplificano percezioni di sapidità salmastra, ritorni minerali, timbri caldi mielati, persistenze di sentori di erbe aromatiche.
TENORE ALCOLICO: 13,0% vol.

Cod. 63800

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



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 Gallura Docg
MONTEORO
 Sella&Mosca



Vitigno: Vermentino 100%
 Colore: Giallo paglierino luminoso
 Profumo: Delicato e varietale, con aromi di frutta gialla, fiori bianchi e gialli e macchia mediterranea
 Gusto: Morbido e pieno, fresco e aromatico, con finale ammandorlato di buona persistenza
 Il Monteoro è un Vermentino di Gallura dal profilo mediterraneo e minerale, maturato in solo acciaio. Il bouquet si schiude su toni fruttati e floreali per concludere su sentori di erbe aromatiche, macchia mediterranea e frutta a guscio. Il sapore è pieno, fresco e piacevolmente sapido con finale lungo e persistente.

Cod. **5918**

ML. 750



Veritas[®]
 I BIANCHI



Sardegna

Vermentino Doc
CALA REALE
 Sella E Mosca



VITIGNO: Vermentino, vitigno mediterraneo che ha trovato in Sardegna, in prossimità delle coste, la più felice ac-climatazione
 VINIFICAZIONE: dopo la pigiatura, una prolungata macerazione a freddo trasferisce dalle bucce al mosto la ricca complessità dei suoi costituenti. La lunga fermentazione condotta a bassa temperatura è seguita da un breve periodo di élevage sui lieviti.
 COLORE: giallo paglierino carico, dovuto alla macerazione, con iniziali presenze di barlumi verde-citrino.
 PROFUMO: effluvi floreali molto intensi dominano la sensazione olfattiva, ma la marcata impronta varietale emerge netta e riconoscibile, conferendogli forte identità.
 SAPORE: concretezza e spessore supportano ed amplificano percezioni di sapidità salmastra, ritorni minerali, timbri caldi mielati, persistenze di sentori di erbe aromatiche.

Cod. **62971**

ML. 750





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. 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. 45576

ML. 750



Riesling Alsace
GRAN CRU
Brundertal



Vitigno Riesling
Il colore è giallo dorato brillante. All'olfatto è espressivo pur con una vena di austerità. I sentori sono di frutti a polpa bianca, miele di acacia con un alone quasi affumicato. Al palato è molto profondo e complesso. Note minerali ed un'acidità viva che pulisce il sorso senza essere aggressiva. Finale lungo e persistente.

Cod. 41682

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. 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.
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



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



Veritas®
I BIANCHI



Francia

Chablis
VAILLONS VILLES VIGNES
La Roche



Color giallo oro brillante. Al naso, si esprime su importanti sentori floreali, seguiti da note di erbe aromatiche e agrumi. In bocca, il vino si sviluppa con ampiezza e bella struttura. Buon equilibrio e grande voce minerale. Finale lungo e armonioso su note floreali. si abbina perfettamente con crostacei in preparazioni semplici, salmone affumicato e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

Cod. 27798

ML. 750



Gewurztraminer
ALSAZIA
Cleebourg



Varietà: Gewürztraminer
Giallo oro ampio bouquet di profumi di rosa, frutti esotici, spezie orientali potente, complesso, leggero residuo zuccherino.
Si abbina magnificamente a piatti speziati, al fegato d'oca, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbe da cucina, al risotto ai frutti di mare o a specialità altoatesine quali i ravioli al „Kloazn“ (farina di pere) con formaggio grigio.

Cod. 62995

ML. 750



Veritas[®]
I BIANCHI



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, coniglio, pesce a carne rossa, asparagi e verdure un genere.

Cod. **28986**

ML. 750



Marlborough
SAUVIGNON
Cloudy Bay



Vitigno Sauvignon.
Il Sauvignon Blanc di Cloudy Bay nasce in vigneti situati nella regione di Marlborough, territorio ad alta vocazione vitivinicola dello straordinario panorama dell'estremo nord della Nuova Zelanda. È prodotto esclusivamente con uve Sauvignon Blanc, raccol

Cod. **47578**

ML. 750



Veritas[®]
I BIANCHI



Muller Thurgau
Huznar



Uve: Muller Thurgau
Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, brillante. Al naso è delicato, gradevole, fruttato e leggermente aromatico. Al palato è secco, sapido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo. ABBINAMENTI: Ottimo con primi piatti leggeri e tutte le portate a base di pesce.

Cod. **63870**

ML. 750



Gewurztraminer Doc
Huznar



Varietà: Gewürztraminer giallo paglierino profumi aromatici di cannella, chiodi di garofano, rosa e litchi fruttato-speziato, aromatico, ampio in bocca. Vino oltremodo flessibile, si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti e intense come ad esempio ravioli di castagne al tartufo nero, crostacei e i canederli tirolesi al formaggio. Potenziale d'invecchiamento 3 a 4 anni.

Cod. **63838**

ML. 750



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



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



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
Cod. 24606

ML. 750
ML. 1500



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
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. Cà' 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
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, marasca 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 arrosti e selvaggina, formaggi di media e buona stagionatura.

Cod. 56066

ML. 750



Curtefranca Doc
MANDOLA
Fratelli Berlucci



Uve: Cabernet Franc e Merlot. Note di degustazione. Colore: rosso rubino franco e brillante. Profumo: vinoso, bouquet sano e bene dichiarato, ove sul finale emergono sentori di sottobosco. Sapore: asciutto, con elegante sapidità, nerbo e stoffa leggeri ma continui, armonico fra i diversi componenti.

Cod. 63026

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Lombardia

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 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



Veritas®

I ROSSI



Lombardia

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



Uvaggio Corvina, Corvina, 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
Cod. 62188

ML. 750
ML. 1500



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 possenza ed estensione, pulito e preciso con note sapide 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
Cod. 60096

ML. 750
ML. 1500



Garda Classico Doc
NEGRESCO
Cà Maiol



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 arrosti, carni allo spiedo, pollame e secondi tipici della cucina italiana (es. brasato).

Cod. 25258

ML. 750



Garda Classico Doc
SELEZIONE FABIO CONTATO
Cà Maiol



Questo vino Garda Classico Rosso DOC, nasce da una medesima filosofia a 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 Doc Classico Gropello
JOEL
Cà Maiol



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



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: Fragrante 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



Veritas®
I ROSSI



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 formaggio 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 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. Spezie con accento di liquirizia, tabacco e confettura. E' 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



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



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
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



Pinot Nero Igt
MORO
Le Fracce



Le Fracce Moro è un'interpretazione snella e seducente del PINOT NERO, dove spiccano l'aroma delle componenti organolettiche ed una lettura alternativa del nostro territorio. Affinato in acciaio per 6 mesi. Rosso seducente. Nota fruttata netta di piccoli frutti (mirtillo, ribes nero). Di buona morbidezza, modulato sul tannino e con chiusura fresca. La temperatura di servizio consigliata è 15°C. Si può accompagnare a sformati di verdure, pasta fresca ai funghi, roast beef.

Cod. 4155

ML. 750



Igt Barbera
GARBOSO
Le Fracce



Ultimo nato nella scuderia, Garboso è Barbera in purezza, di gentile struttura e di riconoscibile polposità. È simpatico per il tono rubino acceso, è attraente per la nitidezza degli aromi e per l'immediato appeal, ma dotato della stessa coerenza espressiva dei fratelli maggiori e da una evidente capacità di "raccontare il territorio". Rosso rubino intenso. Piacevolmente fruttato (prugna molto matura, fragolina di bosco). Pieno, rotondo, di eccellente bevibilità, snello, con una lunga persistenza gusto-olfattiva. La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a primi piatti in genere, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

Cod. 4157

ML. 750



Oltrepo Pavese Doc Bonarda Vivace
RUBIOSA
Le Fracce



Da uva Croatina in purezza, è prodotta seguendo una metodka e ricercata lavorazione. Briosà, esuberante, schietta, piena di energia e molto piacevole, questa bonarda rappresenta la tradizione locale ed esalta i sapori della cucina più gustosa. È l'eccellenza di un prodotto quotidiano, da bere con gusto. Rosso rubino vivo e brillante. Intensamente fruttoso e fragrante (marasca), molto attraente. Ampio, esuberante, di matura completezza e armonia, immediato. La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a salumi, risotti, bolliti.

Cod. 4158

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Lombardia

Rosso di Valtellina Doc
Nino Negri



Le uve: 90% Chiavennasca (Nebbiolo) e 10% Rossola, Pignola e Brugnola. Il Rosso di Valtellina è conosciuto come il vino più "giovane" e fresco del panorama vitivinicolo valtellinese. Tuttavia i vigneti sono gli stessi da cui provengono le uve del rinomato Sfursat. Il vino che si ottiene è fragrante con un piacevole fondo fruttato che lo rende adatto a tutto pasto, vista anche la sua non elevata gradazione alcolica. Il vino: colore rosso rubino; profumo netto e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e spezie dolci, con tenui note di rosa e viola; sapore secco, fruttato e abbastanza tannico, con elegante fondo di liquirizia.

Cod. 63260

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 Poggiridenti e Tresivio, lungo le pendici delle Alpi Retiche, sulla sponda destra dell'Adda, 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



Valtellina Superiore Docg
SFURSAT
Nino Negri



Lo Sfursat, 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



Sforzato di Valtellina Docg
5 STELLE
Nino Negri



Le uve: 100% nebbiolo / chiavennasca. Il vino: lo Sfursat 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 Sfursat con appassimento naturale delle uve. Il 5 Stelle è il suo Sfursat più prestigioso.

Cod. **48039**

ML. 750



Valtellina Superiore Docg
LE TENSE
Nino Negri



Le uve: 100% nebbiolo - chiavennasca. Il vino: il Sassella Le Tense ha colore granato brillante; profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; sapore pieno, morbido ma ben sostenuto, con buona sapidità. Di grande eleganza e armonia esprime un piacevole e persistente fondo di prugna essiccata e di spezie a lungo persistente.

Cod. **63258**

ML. 750



Valtellina Superiore Docg

MAZER
Nino Negri



Le uve: 100% nebbiolo - chiavennasca. Il vino: Il Valtellina Superiore Mazer ha colore granato brillante; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodi di garofano, liquirizia), di cioccolato e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo agrumato. E' un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa. Mazer, dal dialetto locale "buono, bello e generoso" rappresenta la migliore selezione delle uve delle 4 sottozone. Il 20% dei grappoli, raccolti a mano a fine settembre, viene posto in fruttaio per un leggero appassimento di 40 giorni. Dopo tale data l'uva è vinificata in "rosso" e rimane ad affinare in piccole botti di rovere francese e americano di primo e secondo passaggio per 14 mesi.

Cod. 63259

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Lombardia

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



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



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 arrosti 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



Valpolicella Ripasso Doc
CORTE GIARA
Allegrini



VITIGNO: Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%. Di colore rosso rubino maturo e di buona intensità. Il frutto rosso dolce e polposo si sposa con le spezie dolci per lasciar poi spazio a note di erbe officinali e delicatamente speziate. Pieno e appagante. Il corpo di ottima struttura trova nella spinta acida il giusto completamento alla sua armonia, risultando morbido ma ugualmente agile al palato. Gastronomia: Stracotti e brasati con polenta, filetto in crosta, quaglie, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C.

Cod. 90318

ML. 750



Amarone della Valpolicella Doc
CORTE GIARA
Allegrini



VITIGNO: Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%. Rosso rubino di ottima intensità, quasi coprente. Frutto rosso surmaturo ma ancora croccante e polposo. Sullo sfondo appaiono note speziate, soprattutto il pepe e i chiodi di garofano, seguite da accenni minerali ed una profonda sfumatura di tabacco. Pieno, avvolgente e vellutato. Il corpo, imponente e solido, riesce a mantenere un profilo elegante e setoso grazie alla perfetta e bilanciata acidità, tannini dolci e perfettamente fusi.
Gastronomia: Grandi brasati, selvaggina in genere, lepre in particolare, anatra all'arancia, formaggi di lunga stagionatura, da osare con gli astici in guazza di pomodoro ed anche solo per meditazione. Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°C.

Cod. 90319

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.
Colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, ciliege passite e vaniglia. Al palato morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici. Tutti gli abbinamenti classici di un uvaaggio bordolese. Di grande beva anche da solo o con cibi semplici.

Cod. 41604

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Veneto

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 soffi ce e fermentazione in botte di rovere. Colore: Rosso Rubino Brillante. Profumo: Intenso, rotondo, generoso, caratteristico di corvina con sentori di cigliera. 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°C.

Cod. 46169

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



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



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



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 tonni 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



Amarone della Valpolicella
Montresor



Uve da cui è prodotto Corvina veronese, rondinella
Analisi organolettica
Colore rosso granato piuttosto carico con riflessi aranciati nella vecchiaia. Ha profumo interessante e personalissimo che ricorda i fiori di pesco e un sapore pieno e morbido con retrogusto di lampone e di sottobosco.
Temperatura di servizio 20° C (temperatura ambiente) stappando la bottiglia qualche ora prima di servirlo. Si consiglia la decantazione in caraffa

Cod. 12581

ML. 750



Igt Veneto Justo
LEGGERO APPASSIMENTO
Cesari



Igt "Justo" leggero appassimento Cesari. Corvina veronese 60%, Merlot 40%. Le uve vengono raccolte verso la fine del mese di settembre e posizionate in apposite cassette in un solo strato per un breve periodo di appassimento di circa 20 giorni. La vinificazione con la macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni quindi il vino viene travasato in serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Il processo si completa con un affinamento in botte per 3 mesi ed almeno 5 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino, intenso e brillante. Note caratteristiche di frutta matura e ciliegia. Struttura molto importante, morbido e vellutato al palato. Si abbina perfettamente con cacciagione, carne grigliata e stufata oltre a formaggi molto stagionati. Servire a 18-20°C. Alcool: 13.5%.

Cod. **63816**

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 arrosto e piatti di carne bianca.

Cod. **46948**

ML. 750



Veritas®
I ROSSI



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 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 arrosti.

Cod. **28437**

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



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, arrosti e formaggi stagionati.

Cod. 57619

ML. 750



Valpolicella Superioe 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



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



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



Veritas®

I ROSSI



Veneto

Amarone della Valpolicella Classico Doc BOSAN Cesari



Frutto di ricerca e di lavoro agronomico decennale. L'Amarone Bosan nasce nella zona più elevata della Val d'Illasi 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 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



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



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



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



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 fruttajo 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. 63955

ML. 750



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
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



Veritas®
I ROSSI



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 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



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



Garda Doc
MERLOT
La Prendina



Vitigni: 90% Merlot 10% Cabernet. L'epoca di maturazione diversa delle uve, precoce il Merlot, più tardiva l'altra obbliga una fermentazione separata. Al Merlot che ha come epoca di maturazione fine settembre si dedica una macerazione più prolungata in quanto ha tannini più dolci e meno aggressivi. Il Cabernet raccolto a metà ottobre viene svinato in modo da garantire la massima espressività del frutto. Dopo la fermentazione malolattica e un breve affinamento in barrique di secondo e terzo passaggio per garantire a questo vino freschezza e piacevolezza viene imbottigliato nel mese di Marzo.

Cod. 41505

ML. 750



Igt Veneto
CABERNET VALDOMINO
Ardenghi



Vitigno: 100% Cabernet.
Area di produzione: Veneto.
Colore: colore rosso rubino.
Sapore/Profumo: prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, è un vino intenso con sentore erbaceo. Asciutto, sapido, di buon corpo, giustamente tannico.
Abbinamento: è tra i vini più indicati per l'abbinamento con carni rosse e bianche, selvaggina, arrosti e formaggi stagionati.
Temperatura consigliata di servizio: 16-18 °C.

Cod. 12331

ML. 750



Igt Veneto
MERLOT VALDOMINO
Ardenghi



Vitigno: Merlot.
Area di produzione: Veneto.
Colore: intenso color rosso con riflessi violacei.
Sapore/Profumo: vino vinoso e pervaso da sentori di frutti rossi di bosco. Scorrevole ed armonico, di medio corpo, rotondo, dal tenore alcolico moderato.
Abbinamento: versatile negli accostamenti a tavola, dai primi piatti fino alle carni e ai formaggi.
Temperatura consigliata di servizio: 16-18 °C

Cod. 12333

ML. 750



Cabernet Sauvignon Doc
QUATTROPORTE
Ardenghi



Uve: Cabernet Sauvignon 100%.
Zona di produzione: viene prodotto nel podere Quattro - porte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.
Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, profumo erbaceo e di lampone, tipica espressione del vitigno. Sapore secco e sorso setoso; in bocca sentori di fieno aromatico, lampone, mora e frutti rossi freschi, balsamico e pepato. Un vino elegante dal tannino rotondo, asciutto e versatile.
Abbinamento gastronomico: accompagna primi piatti succulenti, torte salate, carni saporite, arrostiti di carne, formaggi di medio impasto, salumi. Temperatura di servizio: 16°C.

Cod. 13033

ML. 750



Merlot Doc
QUATTROPORTE
Ardenghi



Uve: Merlot 100%.
Zona di produzione: viene prodotto nel podere Quattro porte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumatura porpora, profumi di frutta fresca, ciliegia, piccoli frutti rossi e violetta. Al palato armonico, fresco, asciutto, accompagna il sorso con note di ciliegia sotto spirito. Dai toni morbidi per la rotondità dei suoi tannini e di medio corpo.
Abbinamento gastronomico: si accompagna piacevolmente ad affettati e salumi, torte salate, primi piatti con ragù di carne, carni bianche in umido, carni rosse, arrostiti, bolliti, formaggi media stagionatura. Temperatura di servizio: 14-16°C.

Cod. 13163

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Veneto

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 e 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



Veritas®

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

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
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 cioccolato 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
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 elegante di medio corpo leggermente speziato. Finale fresco con eleganti note di mandorla amara. Invecchiamento 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 Cabernet Sauvignon
LA FOA
Colterenzio



Il pregiato vitigno Cabernet Sauvignon 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'ulteriore 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, superiore ai dieci anni.

Cod. 28106

ML. 750



Alto Adige Doc
CABERNET SAUVIGNON
Hofstatter



Vitigno: Cabernet Sauvignon
Descrizione: Questo Cabernet Sauvignon è molto concentrato e ricco di colore rubino carico, forte nei profumi vegetali caldi e maturi, anche dopo diverso tempo dalla mescita in bicchiere. In bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e "terrosa" che continua molto persistente, grazie ad una grande struttura tannica. Abbinamento gastronomico: Classico rosso da secondi piatti.

Cod. **60195**

ML. 750



Alto Adige Doc
PINOT NERO MECZAN
Hofstatter



Vitigno: Pinot Nero, Alto Adige DOC. Descrizione: il Pinot Nero Mezzan 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, arrostiti, primi piatti con ragù di carne, con un grande piatto "povero" della tradizione gastronomica tirolese, la zuppa d'orzo.

Cod. **58016**

ML. 750



Veritas[®]

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
PINOT NERO DOC RISERVA MAZON
Hofstatter



Vitigno: Pinot Nero
Descrizione: Di colore rubino-granato denso e profondo, ha profumi estremamente tipici di sottobosco, di piccoli frutti e di marasche dolci e suadenti. Caldo, armonico, coerente, rotondo, ricco di sfumature, ben solido e fine in bocca. Dopo si apre largo e vellutato, quasi carezzevole, con la garbata raffinatezza di un vino davvero di grande caratura tanto da diventare ancora più solido dopo due anni di permanenza in bottiglia. Abbinamento gastronomico: Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Cod. **63679**

ML. 750



Alto Adige Doc
BARTHENAU VIGNA SANT'URBANO
Hofstatter



Vitigno: Pinot Nero
Vigneto / Origine: il Barthenau Vigna S. Urbano è espressione di un cru prestigioso collocato nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau in Mazon, dove una parte delle viti hanno oltre 65 anni di età. Descrizione: Già il colore rosso rubino ne svela la concentrazione. Al primo impatto il bouquet non si sviluppa completamente ma in successione libera gli aromi tipici di un "Borgogna" classico. Il profumo di amarene e lamponi viene sottolineato da delicati toni di vaniglia finemente speziati. Al palato questo vino, stagionato in piccole botti di rovere, è ben bilanciato nelle componenti e convincente per un'acidità elegante, tannini ben integrati ed una eccezionale concentrazione aromatica. Abbinamento gastronomico: Carni rosse, selvaggina, formaggi non troppo piccanti.

Cod. **60196**

ML. 750



Alto Adige Doc
MERLOT
Hofstatter



Vitigno: Merlot, Alto Adige DOC. Questo Merlot ha un color rubino intenso e concentrato, una salda tessitura di profumi caldi, con note prevalenti di marmellata di more, di selvatico, di humus e sottobosco che emergono in un quadro di vinosità pronunciata. Al palato si sviluppa in modo avvolgente grazie ad una robusta struttura tannica e ad una solida costruzione che lo rende molto persistente e lungo.

Cod. **10997**

ML. 750



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. Scarlatto 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 arrosti 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 SANCT VALENTIN
San Michele Appiano



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
San Michele Appiano



Vitigno 100% lagrein. Di colore rosso scuro, quasi nero, è caratterizzato da aromi complessi che ricordano le susine, 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-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



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



Alto Adige Doc
PINOT NERO
Franz Haas



Vitigno: Pinot Nero. Il Pinot Nero, che per Franz Haas è "il bianco fra i rossi", si presenta a seconda dell'annata con un mutevole gioco di colori, che può variare dal rosso rubino chiaro ad un rosso rubino intenso. Il bouquet si apre con note di marasche e lamponi, marzapane e marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella. Alla fine si percepiscono aromi di sottobosco. Al palato il vino è fresco e vivace grazie a tannini eleganti che lo rendono aromatico e rotondo e assicurano un sapore invitante e gustoso. Il Pinot Nero si sposa molto bene con piatti di pesce leggeri, arrostiti di selvaggina e carni rosse.

Cod. 27636

ML. 750



Igt Dolomiti Rosso
T
Tramin



Uve: Schiava, Pinot Nero, Merlot
Note sensoriali
Il T Rosso è il risultato che abbina la leggerezza della giovinale Schiava alla piacevolezza del frutto riscontrata nel Pinot Nero e Merlot. Un connubio perfetto tra storia e tradizione vitivinicola altoatesina, che rende unico questo vino. Nel bicchiere, il T-Rosso si presenta dal colore rubino al granato luminoso, al naso molto fruttato e in bocca incanta per freschezza e morbidezza. Abbinamento: Un vino elegante che può essere abbinato alla cucina nostrana, come anche a piatti di carni magre o pesce.

Cod. 63257

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 arrostiti, cacciagione e formaggi piccanti.

Cod. 58008

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



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 fittezza. 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



Veritas®

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

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



Alto Adige Doc
PINOT NERO
Elena Walch



100% Pinot Nero
Il Pinot Nero Elena Walch si presenta di color rubino brillante, e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi, ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.

Cod. 43988

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



Alto Adige Doc
LAGREIN SELEZIONE
Elena Walch



Vitigno: 100% Lagrein
Il Lagrein Elena Walch si presenta invitante nei suoi densi toni rosso-granato intenso. Il ricco bouquet si distingue per i delicati aromi speziati di cacao e frutti di bosco, con sottofondo di ciliegie. La struttura tannica decisa e particolare rende il Lagrein un vino indimenticabile anche per la sua rustica eleganza, la corposità e la persistente freschezza.

Cod. 10998

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
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



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



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 fi nale 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



Veritas®

I ROSSI



Trentino
Alto Adige

Alto Adige Doc
PINOT NERO
Pojer e Sandri



Uve da cui è prodotto: Pinot Nero (cloni italiani e francesi di Borgogna). Vino di colore rosso rubino chiaro, trasparente dal profumo persistente di frutti di bosco, fragole, lamponi. Palato perfettamente copiante il naso, di bella densità, generoso ed esaltante il frutto: un mirtillo di azzecata viscosità, d'impeccabile pulizia. Si accompagna bene a carni rosse (arrosto in umido).

Cod. **60417**

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



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



Igt Venezia Giulia
Refosco dal Peduncolo Rosso
RONCO DEI MORERI
Marco Felluga



Vitigni: Refosco dal ped. rosso 100%. Colore rosso rubino intenso. Il profumo si presenta avvolgente ed intrigante, fresco e fruttato ed esprime alcune fragranze che ricordano il lampone e la mora selvatica, splendidamente fuse tra loro. In bocca vi è una piena rispondenza dei profumi. Buona persistenza nel finale.

Cod. 64002

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
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



Veritas®

I ROSSI



Friuli

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



Isonzo Doc
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





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



Collio Doc
CABERNET SAUVIGNON
Torre Rosazza



Uve: Cabernet Sauvignon 100% Rosso rubino cupo, sprigiona un bouquet intenso e ben definito, in cui si distinguono immediatamente sentori di mora e ribes nero, che lasciano poi spazio a note di pepe, alloro e liquirizia. Al palato offre un gusto pieno e corposo, dalla buona complessità e persistenza. Una leggera sfumatura di legno intriga nel finale. Carni saporite, grigliate, spiedini, ma anche polpette o primi piatti di pasta all'uovo, con sughi a base di carne.

Cod. 63822

ML. 750



Collio Doc
REFOSCO DA PEDUNCOLO ROSSO
Torre Rosazza



Uve: Refosco dal Peduncolo Rosso 100%. Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso esprime sentori fruttati che rimandano alla ciliegia e alla mora. Al palato apre abbastanza rustico, poi scioglie gli spigoli e lascia spazio a sensazioni aromatiche più complesse, in cui alla frutta matura si affianca una trama tannica di grande eleganza. Appena speziato nel finale, mantiene una buona freschezza e persistenza. Sposa ottimamente le carni, dalla bistecca alla griglia alle bracioline di maiale, dal filetto al pepe verde, all'agnello in salmi.

Cod. 63849

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 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,
arrosti di manzo e di maiale,
agnello e capretto, formaggi di
media stagionatura. Temperatura di
servizio: 16 - 18 °C

Cod. 28428

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Friuli

Lison-Pramaggiore Doc
REFOSCO DAL PEDUNCOLO 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
amarognola. 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



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, lepore, 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





Barbera d'Alba Doc
BRIC LOIRA
Cascina Chicco



Vitigno: Barbera 100%
Profilo sensoriale: profumo ricco, sontuoso e avvolgente con una nota accentuata di frutta rossa e, in sottofondo, di vaniglia e di liquirizia. Sapore pieno, potente di grande struttura. Sorprendente è la sua eleganza che accarezza lungamente la bocca ricordando la confettura di prugna e l'uva appassita. Accompagna piatti importanti a base di carni rosse e volatili, ottimo con formaggi di media o lunga stagionatura. Si serve a 18°C.

Cod. 63815

ML. 750



Barbera d'Alba Doc
GRANERA ALTA
Cascina Chicco



Vitigno: Barbera 100%
Profilo sensoriale: i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente. Accompagna egregiamente piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni; predilige i formaggi a pasta morbida, grassi e di stagionatura non prolungata. Si serve a 18°C.

Cod. 63813

ML. 750



Langhe Doc Nebbiolo
Cascina Chicco



Vitigno: Nebbiolo 100%
si presenta di colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico. E' un vino da accostare ad arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Si serve a 18°C.

Cod. 63811

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



Roero Docg
VALMAGGIORE
Cascina Chicco



Vitigno: Nebbiolo 100%
Profilo sensoriale: profumo ricco e immediato con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchite da eleganti tocchi speziati. La bocca, ricca e strutturata, offre un crescendo di sensazioni di viola e cacao fino al potente ed austero incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale. Eccellente con arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi. Si serve a 17-18° C.

Cod. **63808**

ML. 750



Barolo Docg
ROCCHIE DI CASTELLETTO
Cascina Chicco



Vitigno: Nebbiolo 100%
Il vino imbottigliato sosta ancora 8 mesi in cantina. Dopo circa 4 anni dalla vendemmia, il vino è pronto per essere messo sul mercato. All'olfatto si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate. Al palato è corposo, potente ed armonico grazie alla dolcezza dei tannini che ne caratterizzano il finale. E' un grande vino che accompagna piatti importanti e molto saporiti, arrosti e formaggi meglio se di lunga stagionatura.

Cod. **63809**

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Piemonte

Barolo Docg Riserva
GINESTRA
Cascina Chicco



Vitigno: Nebbiolo 100%
Vinificazione: in questo vigneto la resa per vitigno non supera 1 kg, perciò viene sottoposto a due diradamenti, uno all'inizio e l'altro alla fine del mese di agosto. Dopo circa 7 anni dalla vendemmia il vino è pronto per essere messo sul mercato. Vino molto elegante e piacevolissimo, sia all'olfatto che al palato, persistente grazie all'estrema dolcezza e tensione dei tannini. Interminabile. Così piacevole da poter essere abbinato a ciò che si preferisce

Cod. **63810**

ML. 750



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, arrosti, anche con salse, formaggi stagionati.

Cod. **61301**

ML. 750



Barbera Frizzante
ATIPICO
Pico Maccario



Vitigno: Barbera.
Colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, "allegro e incontenibile", buon corpo e morbida stoffa. Questo barbera ben si accompagna apiatti di salumi, pastasciutte in genere e con intingoli saporiti. Perfetto con bolliti, grigliate miste, arrosti e umidi di carni rosse, e con cacciagione delicata.

Cod. 61302

ML. 750



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



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



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



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



Barbera d'Alba Doc
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



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



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



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



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



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
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'imbottigliamento rivela la sua grandezza, che va progressivamente aumentando non appena i profumi floreali della gioventù lasciano posto a eterei aromi di spezie, cioccolato e tartufo.

Cod. 48051

ML. 750



Barbaresco Doc
BRICCO ASILI
Ceretto



Varietà: 100% Nebbiolo da selezione massale. Vino: bouquet etero 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 Asili è stato impiantato nel 1970 su un appezzamento che da oltre trent'anni non ospitava colture, un riposo che ha inciso sulla longevità di invecchiamento di questo Barbaresco.

Cod. 49444

ML. 750



Langhe Doc
BACCANERA
Lo Zoccolaio



Vitigno: Barbera, Merlot, Nebbiolo, Cabernet. Colore rosso rubino intenso e fitto, profumi di frutti di bosco e prugna rossa con note di fieno e sentori speziati. Al gusto è fresco, sapido e pieno, con piacevole vena tannica e buona struttura che consegna un lungo finale. Si abbina a primi piatti corposi, carni rosse anche a media cottura, cacciagione, formaggi semi stagionati. Note di affinamento: 18 mesi in piccole botti di rovere francese.

Cod. 4167

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Piemonte

Dolcetto d'Alba Doc
DIJ SAGRIN
Lo Zoccolaio



Vitigno: Dolcetto. Rosso pieno e brillante, con caratteristici profumi leggermente speziati, di prugna e viola, e gusto intenso in buon equilibrio tra freschezza e tannini. Classico l'abbinamento con i piatti della tradizione piemontese, dai salumi ai taglierini e ai ravioli, al bollito misto e alle carni rosse. Note di affinamento: in acciaio per 6 mesi.

Cod. 4168

ML. 750



Nebbiolo d'Alba Doc
NUBIE
Lo Zoccolaio



Vitigno: Nebbiolo. Colore rosso rubino tendente al granato, al naso è suadente, con note di frutti rossi ravvivate da sentori speziati. Il gusto è morbido, rotondo e corposo con tannini leggeri. Da abbinare con cacciagione, paste con sughi importanti e formaggi a pasta dura. Note di affinamento: 6 mesi in acciaio.

Cod. 4169

ML. 750





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



Vitigni utilizzati: Barbera 100 %
Gradazione alcolica: 13.50 % vol.
Temperatura di degustazione:
18 – 20° C. Caratteristiche
organolettiche: 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



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



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 della
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



Nebbiolo d'Alba Doc
OCCHETTI
Prunotto



Varietà: Nebbiolo 100%.
Provenienza e suolo: Vigneto Occhetti di Monte 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



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



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



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. Prevengono naturalmente il fruttato ed il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto.

Cod. **27343**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Piemonte

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



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



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



Barolo Docg 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



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



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



Veritas®

I ROSSI



Piemonte

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



Barbaresco Doc
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





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



Barbaresco Docg
GALLINA
La Spinetta



Vitigno: 100% Nebbiolo. Nome/collocazione geografica: Gallina, Neive. Colore: rosso definito Bouquet: piccoli frutti rossi, ribes, spezie e caffè Gusto: in bocca solido ed armonico con note di prugna e tabacco Evoluzione: 25-30 anni Formati disponibili: normale e Magnum Riserva Abbinamenti: ideale con cibo grigliato carni rosse elaborate e selvaggina, ideale anche da solo. Affinamento: interamente in barriques francesi di media tostatura nuove per 20-22 mesi.

Cod. 6567

ML. 750



Barolo Docg
CAMPÈ
La Spinetta



Vitigno: 100% Nebbiolo. Colore: rosso rubino intenso Bouquet: bouquet espressivo, rose violette, mirtili e cioccolato Palato: potente e complesso, tannini equilibrati, lungo finale Evoluzione: 25-30 anni Formati disponibili: normale e magnum riserva Abbinamenti: ideale con cibo grigliato carni rosse elaborate e selvaggina. Affinamento: in barriques francesi nuove, di media tostatura per 24 mesi Affinamento: in barriques francesi nuove, di media tostatura per 24 mesi

Cod. 6570

ML. 750



Barbera del Monferrato Frizzante Doc
LA MONELLA
Braida



Vitigno 100% Barbera. Colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo, fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente 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 potenza. Accompagna arrosti di carne, caccagione 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 sentori 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 morbidezza 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



Veritas®

I ROSSI



Piemonte

Nebbiolo d'Alba Doc
PAISAN
Bersano



Vitigno: Nebbiolo.
Colore: intenso con riflessi granata.
Profumo: intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.
Gusto: importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi secchi e cuoio. Il finale è lungo e persistente.

Cod. 10963

ML. 750



Barbera d'Alba Doc
SANGUIGNA
Bersano



Vitigno: Barbera. Colore: rosso acceso e profondo. Profumo: vinoso e intenso con sentori di ciliegia, frutti neri e spezie. Gusto: pieno, armonico e avvolgente, note di cacao, caramello e spezie e finale lungo, piacevole e persistente. Temperatura di 16/18°. Abbinamenti: Primi piatti anche elaborati, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura. Longevità: vino lungo.

Cod. 10964

ML. 750





Dolcetto d'Alba Doc
COLDELFOSSO
Bersano



Vitigno: Dolcetto.
Colore: rosso intenso, brillante.
Profumo: composto, fruttato, con sentori di mirtillo e lampone su sottofondo balsamico.
Gusto: armonico, pieno e di buon corpo, con la tipica nota gradevolmente amarognola.
Temperatura di 16/18°.
Abbinamenti: elegante vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, risotti, secondi di carne e formaggi freschi e di media stagionatura.
Longevità Da gustare giovane.

Cod. 10965

ML. 750



Grignolino d'Asti Doc
VALDELSALTO
Bersano



Vitigno: Grignolino.
Colore: rosso cerasuolo.
Profumo: delicato e persistente con sentori caratteristici di rosa e ciliegia su sottofondo di pepe bianco.
Gusto: asciutto, piacevolmente tannico, persistente, con retrogusto di chiodi di garofano rosa e geranio.
Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso. Temperatura di 16/18°. Molto gradevole anche servito fresco. Abbinamenti: ottimo aperitivo, a tutto pasto, con antipasti e insalate. Longevità: Da gustare giovane.

Cod. 63710

ML. 750



Barolo Docg
NIRVASCO
Bersano



Vitigno: Nebbiolo.
Colore: rosso granato con leggere sfumature arancione. Profumo: impostazione tradizionale con profumi intensi ed avvolgenti che ricordano le spezie e la frutta matura. Gusto: ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura. Temperatura di 16/18°.
Abbinamenti: cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi. Longevità eccellente, oltre i 10 anni.

Cod. 63711

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



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 equilibrato, elegante, di buona complessità, con una piacevole e persistente sensazione ammandorlata finale.

Cod. 46001

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 Dagronis deriva dai vigneti giovani di Nebbiolo nei comuni di La Morra e di Serralunga. I vigneti costituiti da mame argilloso-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



Veritas®

I ROSSI



Piemonte

Barbaresco Docg
Gaja



Varietà: Nebbiolo 100%.
Affinamento: In botti per circa 30 mesi ed in piccola parte in barriques. 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. Il Barbaresco è un grande vino di per sé e non deve essere sminuito con l'appellativo di "base" o "generico" solo perché non è indicato in etichetta alcun vigneto o sottozona.

Cod. 43470

ML. 750



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



Colli Piacentini Doc
GUTTURNIO FRIZZANTE
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 SUPERIORE
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



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 antipasti all'italiana di salumi, risotti mantovani con salsiccia o salamella, torta frita di Parma, cappelletti alla reggiana con besciamella, cotichino e lenticchie.

Cod. 29535

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



Veritas®

I ROSSI



Emilia Romagna

Lambrusco Reggiano Doc
PRA DI BOSSO
Casali



Lambrusco Reggiano secco DOC da uve lambrusco Marani, Salamino, Monterico, Maestri e Ancellotta. Spuma fine e ricca alla mescolta. 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. 51235

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 arrosti di carne, selvaggina, grigliate, pollame nobile e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18-20 gradi.

Cod. 15243

ML. 750



Veritas®
I ROSSI



Emilia Romagna

Lambrusco Grasparossa
DI CASTELVETRO DOC
Vigneto Cialdini



Vitigno: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Caratteristiche: Colore intenso, sapore asciutto e vinoso, spuma fine ed evanescente e spiccata corposità. Abbinamenti Gastronomici: Paste asciutte, salumi e in genere, i piatti della classica cucina emiliana. Temperatura di servizio: Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)

Cod. 5674

ML. 750



Lambrusco di Sorbara Doc
DEL FONDATORE
Cleto Chiarli



Vitigno: Lambrusco Sorbara. Caratteristiche: Gusto secco e sapido, piacevole bouquet, spuma fine ed evanescente, colore chiaro e vivace. Abbinamenti Gastronomici: Paste asciutte, tortellini, carni bollite ed i più tipici piatti della cucina emiliana. Temperatura di servizio: Servire a temperatura di cantina (12° - 14° C.). Avvertenza: Stappare e mescolare con cura per non rimuovere dal fondo il leggero e tipico residuo della fermentazione.

Cod. 5675

ML. 750



Veritas®
I ROSSI



Liguria

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



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



Liguria

Morellino di Scansano Dcog
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



Igt Toscana
CAMPO AMARENE
Col di Bacche



Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si presenta con grande intensità di frutta rossa che ben si fondono con le gradevoli note di vaniglia, cacao e cuoio, derivanti da un ottimo dosaggio ed una buona amalgama del legno; importanti sono anche le note speziate e balsamiche che donano complessità aromatica. Al palato il vino è avvolgente con tannini soffici, nel rispetto della nervosità che deriva dalle uve di Sangiovese. Ottimo l'equilibrio acido-tannico e finale di grande persistenza gustativa.

Cod. 63960

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Toscana

Morellino di Scansano Docg Riserva
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



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 tosti. 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
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. 63630

ML. 750



Chianti Classico Docg
Castellare



Uve: Sangiovese, Lanaiole, 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



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 Classico Docg
GALLO NERO
Nunzi Conti



Uvaggio: 100% Sangiovese Fedele alla migliore tradizione Toscana, Nunzi Conti 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.

Cod. 62492

ML. 750



Chianti Docg
VERNAIOLO
Rocca delle Macie



Il Vernaiole 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
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



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



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**
Cod. **51218**

ML. 750
ML. 1500



Veritas®

I ROSSI



Toscana

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



Igt Toscana
LE DIFESE
Tenuta San Guido



Uve: Sangiovese (80%), Cabernet (20%). Temperatura 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
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



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. **41507**

ML. 750



Igt Toscana Doc
HEBO
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 spezie 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



Igt Toscana
PIAN DEL CIAMPOLO
 Monteverdine



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 Monteverdine. 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 un nota di acidità che però rimane piacevolmente integrata. E' assaggio lineare, fino al finale, di grande armonia gusto olfattiva. Da bere sempre.

Cod. **44501**

ML. 750



Veritas

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
MONTEVERTINE
 Monteverdine



Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% su terreni collinari, con perfetta insolazione e benefico influsso 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%. 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





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
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 sonalità 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 fruscicante e lascia la scena a viola, amarena, more di rovo e di gelsolo, 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



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 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



Veritas®

I ROSSI



Toscana

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 ricorda, 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

Igt Colli della Toscana Centrale
CASE VIA
Fontodi



Colore rubino violaceo, profondo, impenetrabile, con un'impressionante consistenza, positività 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 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



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 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 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



Veritas®

I ROSSI



Toscana

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 fruttate, speziata e balsamica.

Cod. 49254

ML. 750



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
CONCERTO
Mazzei



Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon.
Profilo: Ricco e succoso, note di sottobosco e frutti neri, retrogusto potente ma fine Abbinamenti: Piatti ricchi di spezie, cacciagione stufata, formaggi stagionati. Potenziale di invecchiamento: Oltre 20 anni Il "Concerto" è nato nel 1981 sull'onda di una viticoltura consapevole di un potenziale inespresso, che sperimentava nuove forme di allevamento e nuovi uvaggi includendo anche varietà non autoctone; fu uno dei precursori del fenomeno dei cosiddetti "Super Tuscans" di cui fu anche uno dei maggiori protagonisti.

Cod. 2945

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



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



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



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



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
Cod. 51217

ML. 750
ML. 1500



Veritas®
I ROSSI



Toscana

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



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





Brunello di Montalcino Docg
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**
Cod. **42772**

ML. 750
ML. 1500



Brunello Di Montalcino Docg Riserva
VIGNA FERROVIA
Antinori



Uvaggio: 100% Sangiovese. Di un colore rosso rubino intenso con lievi sfumature granate, il Vignaferruvia esprime al naso note di frutta rossa matura, a tratti sovrammatura, con riflessi balsamici accompagnati a sentori speziati, di tabacco e cuoio. La bocca è decisa e potente con un impatto morbido e setoso e un buon equilibrio acido-tannico che conferisce freschezza e lunghezza nella degustazione. Sapido, minerale e persistente, ha un retrogusto che richiama le principali note olfattive, dalla frutta matura, a sentori di spezie e cioccolato amaro.

Cod. **62525**

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 intergrità 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**
Cod. **63712**

ML. 750
ML. 1500



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



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
Cod. 44053

ML. 750
ML. 1500



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 affinato il meglio di sé dopo qualche anno di affinamento in bottiglia.

Cod. 25009

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Toscana

Chianti Classico Docg
MARCHESE ANTINORI
Antinori



Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Cabernet ed altre varietà rosse complementari. Rosso rubino intenso con leggere sfumature granate, 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



Rosso di Montepulciano Doc
SABAZIO
La Braccesa 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 amaranto 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



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



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, Faraona 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



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. 43116

ML. 750



Rosso di Montalcino Doc
CAMPO AI SASSI
Marchesi de Frescobaldi



Varieta : 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

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



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



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



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 metereologiche dei mesi primaverili hanno favorito lo sviluppo della vite registrando alla fine un anticipo di 10 gg.

Cod. 43109

ML. 750



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 toscantità del Sangiovese con l'internazionalità del Cabernet e Merlot. Sapore: attacco gentile, morbido, di facile beva.

Cod. 43108

ML. 750



Igt Toscana
BELNERO
Castello Banfi



Uve impiegate: 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



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



Chianti Docg
Castello Banfi



Uve impiegate: Varietà tradizionali del Chianti Classico 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



Veritas®

I ROSSI



Toscana

Chianti Classico Docg
Castello Banfi



Uve impiegate: varietà tradizionali del Chianti Classico 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



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



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



Rosso Di Montalcino Doc
Casale Del Bosco



Vitigno: Sangiovese 100%
Caratteristiche organolettiche:
colore rosso rubino intenso.
Profumo deciso con note di frutti
rossi maturi integrati da una buona
componente speziata. Al palato si
presenta caldo, morbido e pieno;
strutturato con tannini ben presenti
ma vellutati e non aggressivi.
Buona persistenza

Cod. **64270**

ML. 750



Brunello Di Montalcino Docg
Casale Del Bosco



Vitigno: Sangiovese 100%
colore rosso rubino carico con
riflessi granati. profumo pulito,
elegante, intenso e complesso,
ricco di sentori eterei, con note di
anice, di frutti di bosco maturi e
con una leggera punta di vaniglia.
caldo con tannini presenti ma
morbidi, di grande struttura, buona
persistenza e notevole capacità
d'invecchiamento

Cod. **64271**

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Toscana

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



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



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



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



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



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, longevo 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



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



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



Veritas®

I ROSSI



Toscana

Igt Toscana
SPEZIERI
Col D'orcia



Vitigni: Sangiovese, Ciliegliolo e vitigni internazionali.
Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia, esposizione a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m. Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo: Vino ampio e fruttato, con spiccate note di mora, ciliegia e violetta, integrate con le spezie e la tostatura del legno. Sapore: Morbido e piacevole, con tannini maturi e persistenti. Retrogusto sapido e fruttato.

Cod. 64577

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 incorniciano 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
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 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



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



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



Igt Toscana
MAGARI
Càmarcanda



Cabernet Sauvignon 90%,
Cabemet 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
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
Càmarcanda "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
MEDITERRA
Poggio Al Tesoro



Vitigni: Base Syrah, con una parte di
Merlot e Cabernet, Sauvignon
Note degustative. E' un rosso
fragrante ed intensamente fruttato
dove mora, prugna e ciliegia si
lasciano attraversare da più piccanti
note di pepe. Frutto di un indovinato
blend di Syrah, Cabernet Sauvignon
e Merlot, riesce nel difficile compito
di esprimere la buona ricchezza che
la zona di Bolgheri sa offrire con una
bevibilità semplice ed estremamente
piacevole. Gastronomia: Mediterra
è un ottimo accompagnamento
con vari piatti di carne, salumi,
formaggi di media stagionatura
come pecorini, caciotti e tome. E' da
osare, leggermente fresco, con piatti
di pesce quali triglie al pomodoro,
guazzetti e baccalà alla livornese.
Si consiglia di servire ad una
temperatura di 14/16°C, stappando al
momento del servizio.

Cod. 64600

ML. 750



Igt Toscana
CABERNET SAUVIGNON
Campo alle Comete



Vitigno: Cabernet Sauvignon.
Matura in tonneau e barrique per 10
mesi. Rubino intenso al colore, olfatto
nitido e pulito con sentori fruttati e
di gelso, intensi, leggermente caldi.
Gustativa dall'attacco morbido, trama
media e grande bevibilità grazie
al tannino levigato e a una certa
morbidezza di fondo. Saporita e facile
la beva senza troppo impegno, che lo
rende facilmente abbinabile.

Cod. 64599

ML. 750



Veritas
I ROSSI



Toscana

Bolgheri Doc Superiore
SONDRAIA
Poggio al Tesoro



Vitigni: Base Cabernet Sauvignon con una parte di Merlot e una piccola percentuale di Cabernet Franc.
Note degustative: Nel corso di poche vendemmie è divenuto un classico del Bolgherese, grazie ad un'interpretazione che non ricerca la mera potenza quanto armonia e finezza. Uve di ottima maturazione ed un paziente lavoro di cantina consegnano al vino intense note di frutto fresco ed erbe aromatiche che trovano perfetta corrispondenza al palato, dove il vino si distende con classe e suadanza. Gastronomia: Naturalmente indicato per carni alla brace, tra cui spicca la varietà Chianina, si coniuga bene con preparazioni allo spiedo, arrostiti di vitello, costine, ossobuco, stinco di agnello o di maiale. Lo esalta l'abbinamento con ricotta affumicata, Parmigiano Reggiano e Pecorini di media stagionatura. Servire alla temperatura di 16-18° C in grandi bicchieri di vino rosso.

Cod. **64601**

ML. 750



Veritas
I ROSSI



Abruzzo

Montepulciano Abruzzo Doc
MARRAMIERO



Vitigno Montepulciano
In vigneti di diversa esposizione maturano le uve da cui origina il nostro Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Dama. Il suo colore è rosso rubino intenso con lievi sfumature granata, ha buona persistenza olfattiva con richiami alla liquirizia. È ricco, armonico e pieno al palato. È di facile abbinamento, e si sposa perfettamente con gli arrostiti, con le carni rosse in umido, con i salumi ed i formaggi, alla temperatura di 18°/20°C.

Cod. **64619**

ML. 750



Montepulciano d'Abruzzo Doc
INFERI
Marramiero



Vitigno Montepulciano
Da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e compostità nasce Inferi, imbottigliato in quantità limitata. L'invecchiamento per almeno 14/18 mesi in botti di rovere francese e di slavonia ed il successivo affinamento in bottiglia ne completano la maturazione. Il suo colore rosso rubino carico con riflessi granata, i suoi profumi intensi e varietali con note vanigliate, il suo sapore persistente, caldo, corposo ed armonico lo rendono un vino distinto e carismatico allo stesso tempo. Potete gustarne appieno le qualità abbinandolo a primi piatti a base di tartufo, a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi, alla temperatura di 18°/20°C

Cod. **64620**

ML. 750



Montepulciano d'Abruzzo Doc
MARINA CVETIC
Masciarelli



Uve: Montepulciano 100%.
Invecchiamento: in barriques di rovere da lt. 225 per 12 mesi.
Affinamento in bottiglia: 12 mesi.
Capacità di invecchiamento: grande, può essere invecchiato a lungo.
Temperatura di servizio ottimale: 18-20°C. Limpidezza: brillante.
Colore: rosso rubino concentrato con riflessi granato.
Bouquet: intenso, complesso, ampio. Sapore: fruttato, speziato, sentori di frutta rossa - bacche rosse - more di gelso.
Abbinamenti: Filetto di manzo con tartufo nero, carni alla brace.

Cod. **28492**

ML. 750



Montepulciano d'Abruzzo Doc
VILLA GEMMA
Masciarelli



Uve Montepulciano d'Abruzzo 100%. Limpidezza: limpido
Colore: rubino intenso con riflessi purpurei. Bouquet: intenso, persistente. Sapore: frutti rossi maturi, frutta secca, note speziate, cacao, pepe nero, liquirizia
Abbinamenti: Cinghiale arrosto o marinato - agnello al forno - selvaggina- formaggi stagionati - cioccolata amara.

Cod. **68681**

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Abruzzo

Colline Pescaresi Igt
DIECICOPPE
Pasetti



MIX DI Montepulciano e di cabernet. Rosso esuberante, giovane e fresco. Il diecicoppe è un blend di Montepulciano d'Abruzzo e Cabernet e si esprime nel bicchiere in un'esplosione di frutti e profumi.

Cod. **68683**

ML. 750



Montepulciano d'Abruzzo Doc
TESTAROSSA
Pasetti



100% Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Vino di punta dell'azienda, la linea Testarossa è quella che meglio riassume la filosofia aziendale del voler rimanere fortemente legati alle tradizioni e alla storia familiare.
Rosso rubino profondo, regala al naso e alla bocca aromi di frutta rossa matura e di sottobosco come more, mirtilli, prugne, amarene e una note evidente di violetta. Il suo corredo aromatico si veste anche di sentori terziari di cacao, liquirizia tabacco, chiodi di garofano, pepe nero e cuoio. Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza. Da apprezzare dopo diversi anni dalla vendemmia e che si presta ad un lungo invecchiamento.

Cod. **68685**

ML. 750



Veritas
I ROSSI



Abruzzo

Montepulciano D'abruzzo Doc Valentini



Vitigno : Montepulciano
Da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità nasce Inferi, imbottigliato in quantità limitata. L'invecchiamento per almeno 14/18 mesi in botti di rovere francese e di slavonia ed il successivo affinamento in bottiglia ne completano la maturazione. Il suo colore rosso rubino carico con riflessi granata, i suoi profumi intensi e varietali con note vanigliate, il suo sapore persistente, caldo, corposo ed armonico lo rendono un vino distinto e carismatico allo stesso tempo. Potete gustarne appieno le qualità abbinandolo a primi piatti a base di tartufo, a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e salumi, alla temperatura di 18°/20°C. Gradazione alcolica 14% vol.

Cod. 64571

ML. 750



Veritas
I ROSSI



Marche

Rosso Piceno Doc Maurizio Marconi



Tipo di uvaggio: 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



Lacrima di Morro d'Alba Doc Maurizio Marconi



Tipo di uvaggio: 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



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
arrosti di carne rossa, cacciagione,
selvaggina, formaggi piccanti
Temperatura di servizio 16°-18°C

Cod. 27804

ML. 750



Sagrantino di Montefalco 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
boisé 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



Montefalco Rosso Doc
Arnaldo Caprai



Varietà: 70% Sangiovese,
15% Sagrantino, 15% Merlot.
Prima annata prodotta: 1975.
Tecniche di allevamento: Cordone
Speronato con densità d'impianto
di 5.000, 6.000 piante.
Affinamento: 12 mesi in legno di
rovere di Slavonia e barrique di
rovere francese, almeno 4 mesi
in bottiglia. Aroma: fiori di campo,
frutti rossi e un tocco di noce
moscata. Gusto: in bocca entra
secco, fresco, giusta la morbidezza
in contrapposizione ai tannini.
Abbinamenti: antipasti di salumi e
formaggi mediamente stagionati,
primi piatti succulenti e arrostiti di
carni bianche e rosse. Servire a
18 °C. Potenziale di affinamento:
6-8 ann.i

Cod. 41621

ML. 750



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
fioreale; 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



Veritas
I ROSSI



Umbria

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



Veritas
I ROSSI



Lazio

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 Chateauf-neuf-du-Pape Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtili 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
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



Castelli Romani Rosso Doc
Cantine Silvestri



Sangiovese Merlot.
Colore: Rosso rubino intenso
Profumo: Fruttato intenso di piccoli frutti di bosco. Gusto: Secco, ben strutturato, per un corpo importante, giustamente tannico, con sentore di mirtilli.
Vino abbastanza longevo, per dargli un equilibrio perfetto è necessario ossigenarlo caraffandolo con delicatezza. Temperatura di servizio, 18° C. Data l'ottima struttura, si accompagna con secondi piatti saporiti, brasati, carne alla griglia e formaggi semistagionati.

Cod. 46211

ML. 750



Igp Lazio
LE POGGERE
Falesco



Varietà: Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 40%.
Vino dal colore rosso abbastanza intenso, al naso presenta note di frutta fresca, che si uniscono a sensazioni di fragranza e dolcezza. Al palato rimane la sensazione di piacevolezza con un tannino solo accennato. Si abbina ai piatti della tradizione laziale con particolare riferimento ai secondi di carne.

Cod. 51222

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Lazio

Igp Lazio Syrah
TELLUS
Falesco



Varietà: Syrah 100%
Dal colore intenso con riflessi violacei, al profumo si esalta per i suoi sentori di frutta fresca e di ciliegia con note speziate che si fondono con grande equilibrio ed eleganza a quelli di vaniglia e dolci dati dal legno. Al gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

Cod. 63844

ML. 750



Igt Lazio
MONTIANO
Falesco



Uvaggi: 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 ballon a 18 gradi di temperatura, abbinato a piatti di carne della grande cucina.

Cod. 48909

ML. 750



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



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



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



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 Riserva Docg
PIANO DI MONTEVERGINE
Feudi di San Gregorio



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



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 arrostiti, formaggi di pasta dura e stagionati.

Cod. 62227

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

Irpinia Aglianico Doc Redimore



Vitigno: Aglianico 100%.
Rosso rubino intenso.
Bouquet complesso, intenso e avvolgente; offre intensi aromi di frutti rossi, in particolare fragola e lampone, e spezie come vaniglia, tabacco, cacao e caffè.
Dal sapore caldo, avvolgente, di grande struttura, di lunga persistenza e con notevole morbidezza.
Abbinamenti: antipasti, salumi e formaggi stagionati.
Primi piatti: portate elaborate con sughi di carne, funghi e tartufi.
Secondi piatti: carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture.

Cod. 51225

ML. 750



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



Gragnano Dop Quarto Miglio



Vitigno 40% Piedrosso (localmente detto Per' e palummo) 40% Aglianico, 20% Sciascinoso.
Esame visivo: rosso rubino intenso con schiuma fitta e colorita che va lentamente in evanescenza.
Esame olfattivo: vinoso e fruttato.
Esame gustativo: tdi copro, morbido e vinoso, frizzante.
Abbinamenti: salumi e formaggi, primo piatto alla siciliana; molto bene con la pizza.
Gradazione alcolica 12% vol.
Temperatura di servizio 10 °C.

Cod. 64628

ML. 750



Igt Campania AGLIANICO Quarto Miglio



Vitigno: Aglianico.
L'Aglianico ha una grande tradizione diventando il più importante e nobile vitigno a bacca rossa della Campania. Rappresenta uno dei migliori rossi italiani regalandoci grandi vini rossi particolarmente adatti all'invecchiamento. Usato nel passato come vino da taglio, l'Aglianico, oggi, è vinificato in purezza, o quasi, in tutti i più importanti vini della Campania.
Colore: rosso rubino con riflessi violacei, limpido. Profumo: intenso, con sentori di frutta fresca di sottobosco. Gusto: secco, morbido e di corpo delicato. Temperatura di servizio: 16° - 18°C. Abbinamenti: antipasti di salumi e secondi a base di carne

Cod. 64627

ML. 750



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
Accademmia dei Racemi



Vitigno: Primitivo 100%. Colore: Rosso amaranto 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; arrosti. Temperatura servizio: 18/20° C.

Cod. 48145

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Puglia

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



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 arrosti di carne e ai formaggi stagionati.

Cod. 28429

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



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



Copertino Rosso Doc
RISERVA
Copertino



Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera e Montepulciano. Vino rosso rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, ampio, ricco ed etereo con sentori di mora, prugna, macchia mediterranea, frutti maturi e cuoio. Sapore caldo, ricco, generoso e vivo, con toni evoluti e complessi, con ricordi di mandorla e ribes nero.

Cod. 62515

ML. 750



Igt Salento
NEGROAMARO
Copertino



Da uve Negroamaro, con minime aggiunte di Merlot. Vino rosso rubino intenso e trasparente "spaccabicchiere". Profumo fresco e vinoso con ricordi di piccoli frutti rossi, liquerizia, vaniglia e caffè. Sapore morbido, caldo sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura che danno eleganza e rotondità.

Cod. 62516

ML. 750



Igt Salento
PRIMITIVO
Copertino



Da uve Primitivo. Vino rosso porpora carico. Profumo di ciliegia matura, humus, bacche di mirto, spezie dolci e mandorla. Sapore morbido, sapido, rotondo e caldo, ha tannini fitti, persistenti e piacevoli ricordi di cioccolato e confettura di prugna che sottolineano la corrispondenza gusto-olfattiva.

Cod. **62518**

ML. 750



Castel del Monte Doc
BOLONERO
Torrevento



Vitigni utilizzati: Nero di Troia Aglianico. Colore: vino dal colore rosso rubino tendente al granato dopo breve invecchiamento. Profumo: bouquet pieno e fragrante, delicatamente speziato con sentori di frutti di bosco. Sapore: gusto gradevole, di corpo, armonico, sapido. Abbinamenti: vino ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Temperatura di servizio: 18°-20°C Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cod. **68667**

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Puglia

Castel del Monte Docg
VIGNA PEDALE
Torrevento



Vitigni utilizzati: Nero di Troia. Colore: vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di piccoli frutti rossi. Sapore: gusto pieno, di grande corpo, armonico, con sentori speziati. Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi. Ottimo per prolungare il piacere della tavola. Temperatura di servizio: 18°-20°C. Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cod. **68666**

ML. 750



Salice Salentino Doc
FANEROS
Torrevento



Vitigni utilizzati: Negroamaro, Malvasia nera. Colore: vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento. Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante. Sapore: gusto armonico, di corpo, sapido. Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare arrosti di carni bianche e rosse, pollame. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi. Temperatura di servizio: 18°-20°C. Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cod. **68669**

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Puglia

Primitivo di Manduria Doc
GHENOS
Torrevento



Vitigni utilizzati: Primitivo.
Colore: vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento.
Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante. Sapore: gusto armonico, di corpo. Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare arrosti di carni rosse. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi.
Temperatura di servizio: 18°-20°C.
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cod. 68670

ML. 750



Primitivo di Manduria Doc
SINCE 1913
Torrevento



Vitigni utilizzati: Primitivo.
Colore: vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento.
Profumo: bouquet intenso, pieno e fragrante. Sapore: gusto armonico, di corpo. Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare arrosti di carni rosse. Ottimo con formaggi a pasta dura e salumi.
Temperatura di servizio: 18°-20°C.
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cod. 68671

ML. 750



Salento Igt Primitivo
TORCICODA
Tormaresca



Uve: 100% Primitivo.
Vino rosso rubino intenso. All'olfatto l'aroma si presenta pulito e fruttato, con note di spezie e torrefazione. Al palato è ricco e intenso, con un finale lungo e con tannini dolci e lunghi. Abbinamento: Vino da tutto pasto. Ottimo con carni rosse grigliate. Come servirlo: In calici ampi in cristallo trasparente, liscio ed incolore. Ottimo a 18°C.

Cod. 47327

ML. 750



Castel Del Monte Doc
BOCCA DI LUPO
Tormaresca



AGLIANICO 100%.
COLORE: Rosso rubino scuro.
PROFUMO: Prolungata e complessa successione di sentori; speziato, mentolato, tostato, china, inchiostro, confettura, prugne secche, ciliegie sotto spirito.
SAPORE: Vino di grandissima struttura, equilibrio, morbidezza, eleganza e persistenza.
La piena maturità dei vigneti ha consentito di produrre uve profonde e adatte alla produzione di un vino dal grande potenziale di invecchiamento. Il Bocca di Lupo rappresenta il coronamento di un percorso di ricerca e di lavoro che esprime lo stile che avevamo sognato e immaginato quando, nel 1998, è iniziata l'avventura di Tormaresca.

Cod. 63857

ML. 750



Salento Igt Negroamaro
MASSERIA MAIME
Torricoda



NEGROAMARO 100%.
COLORE: Rosso rubino intenso.
PROFUMO: floreale (viola, rosa),
frutta rossa (amarena, gelso), note
speziate (liquirizia, anice, cannella,
chiodi di garofano).
SAPORE vino secco ed elegante
dal tannino equilibrato e morbido
Il Negroamaro in purezza di
Tormaresca prende il nome della
tenuta salentina in cui viene
prodotto
Il vino si distingue per lo splendido
contrasto tra olfatto potente e una
palato morbido ed elegante.

Cod. 47307

ML. 750



Puglia Igt
NEPRICA
Tormaresca



Uvaggio: Negroamaro, Primitivo,
Cabernet Sauvignon.
Vino rosso intenso, austero e di
grande potenza. Polivalente e che
avvolge l'assaggiatore in un turbine
di profumi e sapori.
Il sapore al palato è quello di un
vino di buona struttura, minerale,
morbido ed elegante. Le note
di frutta rossa ritornano nel
persistente finale.
Abbinamenti consigliati con il vino
Rosso Pugliese.
In termini di abbinamento, il vino
rosso Neprica IGT della cantina
Tormaresca, si presta bene per
accostarsi a piatti ricchi di sapore
e di gusto.

Cod. 60220

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Puglia

Aglianico Del Volture Doc
Basilisco



Uve: Aglianico 100%
Maturazione: 12 - 15 mesi in
barrique di rovere francese di I e II
passaggio.
Esame organolettico: Vino
strutturato e potente, rosso rubino
con sfumature viola intenso. Aroma
balsamico con profumi complessi
di frutti di bosco, prugna, mora e
ciliegia. Elegante e persistente.
Affinamento in bottiglia: Minimo
12 mesi
Temperatura di servizio: 20 °C

Cod. 60992

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Basilicata

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, arrostiti 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



Cirò Riserva
DUCA SAN FELICE
Librandi



Vitigno: Gaglioppo 100%.
Gradazione: 14% Vol. Colore: Rosso Rubino Profumo: intensamente vinoso. Sapore: caldo e armonico. Le tecniche di vinificazione e di invecchiamento, pur rispettando le antiche tradizioni del CIRÒ, 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, arrostiti, 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, arrostiti, 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



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. Pittinocchi 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. Bauletti 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



Veritas®

I ROSSI



Sicilia

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



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



Sicilia Doc
NERO D'AVOLA PLUMBAGO
Planeta



Vitigni: nero d'Avola 100% Rosso intenso con delicate sfumature violacee, al naso esprime belle note di prugna, di more e di ciliegia. Una traccia di cacao apre ad un assaggio morbido, di buona tannicità, disteso e di gran beva. Fresco, chiude con un finale di buona persistenza, sul frutto. A tutto pasto, il "Plumbago" di Planeta è vino rosso ideale per arrosti di capretto e selvaggina da pelo. Grande su carni alla griglia.

Cod. 51233

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



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 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. 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



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, braciola 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



Veritas®

I ROSSI



Sicilia

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 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, arrostiti di carni rosse, piatti tartufati.

Cod. 27366

ML. 750



Igt Terre Siciliane
CHIARAMONTE
Firriato



Vitigno: 100% Nero d'Avola.
Rosso rubino con riflessi porpora
Frutta molto fresca che esplose 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 crostini. Formaggi non molto impegnativi.
Melanzane alla parmigiana, timballo di anelletti, Gattò di patate, salsiccia alla brace Ragusano DOP tre-sei mesi di stagionatura.

Cod. **28469**

ML. 750



Igt Terre Siciliane
HARMONIUM
Firriato



Vitigno 100% Nero Avola
Colore: Rosso rubino con damasature 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
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
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 snello e reso ancor più piacevole da giusta freschezza e tannini fini. VINO molto piacevole e dal buon rapporto qualità / prezzo.

Cod. **42010**

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, mirtilli, 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'adottiva Sicilia.

Cod. 47455

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, mirtilli, prugna in confettura, ciliegia nera, liquirizia, pepe e violetta appassita. Palato: ben equilibrato, armonioso, incede con energia e vivacità, ricco, caldo e raffinato, dotato di tannini soavi e di ragguardevole lignaggio; da sottolineare la lunga persistenza aromatica e la chiusura appagante e "succosa". 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



Veritas®

I ROSSI



Sicilia

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



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





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 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 arrostiti, 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



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, arrostiti 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



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 dieciododici mesi in barriques di rovere a grana molto fine. Affinamento: dopo l'imbottigliamento 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 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



Veritas®

I ROSSI



Sicilia

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, mirtilli) 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



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
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, arrosti di carne bovina. Formaggi di media e lunga stagionatura.

Cod. 46785

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



Etna Rosso Dop
LUCE DI LAVA
Cantine Russo



Uve d'origine: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%.
Dal colore rosso rubino brillante, è caratterizzato da una vivacità olfattiva e un'armoniosa struttura. I profumi delicati sono quelli dei frutti di bosco e dell'amarena. Il sapore è fruttato e corposo, con una grande freschezza. In fondo alla degustazione si percepisce struttura ed equilibrio, caratteristiche che lo rendono piacevole e unico.

Cod. 62502

ML. 750



Etna Rosso Dop
RAMPANTE
Cantine Russo



Uve d'origine: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%.
Dal colore rosso rubino brillante, al naso spicca un gradevole profumo di frutti di bosco ed un lieve sentore di frutta secca. Il sapore è persistente e corposo, con una piacevole nota balsamica che si fonde con un bouquet di confettura di frutti di bosco e spezie. Il tannino è potente ed elegante, tipico dei vini invecchiati. Ottima la persistenza, chiude con spiccata morbidezza e dinamicità.

Cod. 62500

ML. 750



Vino Senza Solfiti
MADRENATURA
Cantine Russo



La produzione del vino Madrenatura parte dalla vigna dove si utilizzano trattamenti a base di estratto di arancia dolce che formano una patina sulla pianta, sulla foglia, sul grappolo e li proteggono dalle patologie. Questo vino è imbottigliato giovane perché mancando la solforosa, antiossidante che allunga la vita del vino, la maturazione avviene in bottiglia, dove, grazie ad alcune chiusure speciali, la quantità di ossigeno in affinamento è ridotta. Colore: tonalità di colore molto vivaci. Profumo: sentore di confettura di frutta di bosco e di frutta matura. Sapore: molto equilibrato.

Cod. 5779

ML. 750



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



Veritas®

I ROSSI



Sicilia

Etna Rosso Doc
VERZELLA
Benanti



Varietà: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 225 litri dove rimane per 8-10 mesi. Affinamento in bottiglia per 2-3 mesi. Caratteristiche organolettiche - Colore: rosso rubino. - Odore: etereo, intenso, con sfumature di vaniglia e di frutta matura. - Sapore: elegante, armonico, di notevole persistenza al gusto. Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 18 - 19°C. Abbinamenti gastronomici: si abbina ottimamente con le carni rosse e formaggi stagionati

Cod. 28996

ML. 750



Veritas®

I ROSSI



Sardegna

Isola dei Nuraghi Doc 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 Bovalettu, Carignano e una piccola quantità di Cannonau. Esperimento felicemente riuscito sul piano organolettico in particolar 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



Cannonau di Sardegna Doc COSTERA Argiolas



Vitigno: uvaggio Cannonau, completato con piccole aggiunte di Carignano, Bovale.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granata. 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



Carignano Del Sulcis Doc MACCÒRI Calasetta



Vitigno: Carignano 100%.

Maccòri è una località rurale del territorio di Calasetta, che confina verso il mare con una scogliera a strapiombo. Dà il nome ad un vino dai profumi fruttati di mora e lampone e dal gusto corposo e rotondo.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Vinoso, intenso e persistente, con note di frutti rossi. Sapore: Asciutto, corposo e rotondo.

Accostamenti: Primi piatti a base di sughi di carne, arrosti di carne, formaggi a media stagionatura. Invecchiamento: Da bersi giovane, può giovare di ulteriore affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Cod. 63802

ML. 750



Cannonau Di Sardegna Doc
SU SOI
Cantina Murales



VITIGNO: Cannonau, noto in Francia come Grenache e in Spagna come Alicante. COLORE: granata tendente al rosso mattone. PROFUMO: di invecchiamento, con pronunciato bouquet di viola. SAPORE: pieno, robusto, asciutto, austero.
TENORE ALCOLICO: 13,0% vol.
PATRIMONIO ACIDO: 5,6 g/l.
AFFINAMENTO: breve affinamento in botti di rovere già di più "passaggi" e di media o grande capienza.
COME SI SERVE: alla temperatura di 18-20°C.

Cod. 63799

ML. 750



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 articolato, con un finale piuttosto lungo e piacevole. In bocca è morbido, gradevolmente sapido e speziato, con polpa dolce, soda e nel contempo 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



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, 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, maiale arrosto e pecorino sardo ben stagionato.

Cod. 23792

ML. 750



Cannonau di Sardegna Doc
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, impreziositi 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



Alghero Doc
MARCHESE DI VILLAMRINA
Sella E Mosca



VITIGNO: Cabernet Sauvignon.
COLORE: rosso rubino.
PROFUMO: intenso e persistente con piacevoli note di frutti rossi ben armonizzato con gradevoli tonalità vanigliate e primi sentori di speziato.
SAPORE: nel vino maturo il vitigno riappare con suadenti e caldi timbri fienosi in buona armonia con presenze di rovere di Tronçais, reminiscenza del lungo affinamento in carati di piccola capacità
AFFINAMENTO: sul finire dell'autunno il vino accede alla fase di prima maturazione in "carati" bordellesi di rovere di Tronçais, per un periodo di circa 14 mesi, successivamente viene collocato in botti tradizionali di maggior capacità per ulteriori 12 mesi. Dopo la messa in bottiglia è previsto un periodo di finale affinamento in buie cantine alla temperatura di 16°C per almeno altri 18 mesi.

Cod. 63342

ML. 750



Rouge Bordeaux
LÉGENDE "R"
Domaines Barons de Rothschild



VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot. AFFINAMENTO: 9 mesi in vasche, il 40% di quercia. COLORE: Cremisi intenso. PROFUMO: Al naso emergono note di frutta rossa e vaniglia. SAPORE: Rotondo, carnoso con un buon volume. Tannini pieni e ben integrati. Finale di liquirizia.

Cod. 58273

ML. 750



Aoc Bordeaux
Barons de Rothschild



Vitigni: merlot 79%, cabernet franc 10%, cabernet sauvignon 9%, malbec 2%. All'esame visivo si presenta con un colore violaceo. Al naso emergono profumi di frutta rossa, alternati a eleganti note speziate di caffè e pepe. Al palato è di corpo pieno, vellutato, avvolgente, con un tannino ben lavorato. Abbinamenti: è un vino che ha una naturale vocazione gastronomica per i piatti a base di carne bianca e rossa. Nonostante ciò è comunque ottimo anche con primi a base di sughi strutturati e con formaggi mediamente stagionati; è da provare con un arrosto di tacchino coi funghi.

Cod. 2457

ML. 750



California Zinfandel
Francis Ford Coppola



Vitigni: zinfandel 79%, petit sirah 21. Rosso granato intenso con riflessi violacei. All'esame olfattivo si presenta con sentori di marmellata di fragole, more selvatiche e aromi di tostatura. Al sorso riconferma il fruttato e lascia percepire piacevoli speziature di chiodi di garofano e crème brûlée. È di corpo e strutturato.
Abbinamenti: È da abbinare ai secondi piatti a base di carne. Da provare con il maiale arrosto con le mele.
I Coppola hanno impiegato più di vent'anni per rimettere insieme tutti i vigneti originali, che erano stati piantati nelle terre dello Château della Napa Valley nel lontano 1882.
Accanto ai... vai alla scheda

Cod. **62083**

ML. 750

6

Veritas®

I ROSSI

Esteri

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

piccoli formati ukubwa ndogo 小尺寸
tamaños pequeños מִידוֹת 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
أحجام صغيرة pienet koot kleine maten
kleinen Größen små storlekar 작은 크기
небольшие размеры ขนาดเล็ก
små størrelser छोटे आकार ukubwa ndogo



Valpolicella Classico Doc
Allegrini



Cod. 47443 ML 375 12

Bianco di Custoza Doc
Cavalchina



Cod. 46952 ML 375 12

Bardolino Doc
Cavalchina



Cod. 46954 ML 375 12

Isonzo Doc
PINOT GRIGIO
Lis Neris



Cod. 62002 ML 375 12

Valpolicella
RIPASSA
Zenato



Cod. 47462 ML 375 12

Valpolicella
CLASSICO
Cesari



Cod. 44857 ML 375 12

Amarone della Valpolicella
CLASSICO DOC
Cesari



Cod. 45235 ML 375 12

Soave Classico Doc
Cesari



Cod. 47589 ML 375 12

Amarone della
Valpolicella Superiore
COSTASERA
Masi



Cod. 47810 ML 375 12

Valdadige Doc
PINOT GRIGIO
Santa Margherita



Cod.
41634

ML
375



Igt Umbria
CERVARO
Castello della
Sala Antinori



Cod.
42773

ML
375



Morellino di Scansano Docg
Col di Bacche



Cod.
44917

ML
375



Veritas®

I PICCOLI
FORMATI

Igt Toscana Bianco
LE RIME
Banfi



Cod.
46926

ML
375



Chianti Classico Docg
Castello Banfi



Cod.
46929

ML
375



Brunello di Montalcino Docg
Castello Banfi



Cod.
46931

ML
375



Igt Toscana Rosso
CENTINE
Castello Banfi



Cod.
47174

ML
375



Igt Toscana
SANTA CRISTINA
Antinori



Cod.
22047

ML
375



Igt Toscana
VILLA ANTINORI
Antinori




Cod.
22049

ML
375




Chianti Classico Docg
PEPPOLI
Antinori



Cod. 44940 ML 375 


Igt Toscana
CAPSULA VIOLA
Antinori



Cod. 47171 ML 375 


Igt Toscana
VILLA ANTINORI BIANCO
Antinori



Cod. 47173 ML 375 


Chianti Classico
CASTELLO DI FONTERUTOLI
Mazzei



Cod. 46904 ML 375 


Chianti Classico Docg
FONTERUTOLI
Mazzei



Cod. 46917 ML 375 

Alto Adige
MULLER THURGAU
Alois Lageder



Cod. 47505 ML 375 


Alto Adige Doc Pinot Bianco
SCHULTHAUSER
San Michele
Appiano



Cod. 45260 ML 375 


Igt Sicilia
ANGIMBE
Cusumano



Cod. 47813 ML 375 

Igt Benuara
NERO D'AVOLA SYRAH
Cusumano



Cod. 47814 ML 375 

Igt Sicilia
ANTHILIA
Donna Fugata



Cod.
44973

ML
375



Igt Sicilia Nero d'Avola
SEDARA
Donna Fugata



Cod.
44974

ML
375



Igt Sicilia
CORVO BIANCO
Duca di Salaparuta



Cod.
25708

ML
375



Veritas®

I PICCOLI
FORMATI

Roero Arneis Doc
ANTERISIO
Cascina Chicco



Cod.
63807

ML
375



Nebbiolo Doc
Cascina Chicco



Cod.
63812

ML
375



Barbera d'Alba
GRANERA ALTA
Cascina Chicco



Cod.
63814

ML
375



Gavi di Gavi
La Scolca



Cod.
48643

ML
375



Dolcetto d'Alba Doc
Prunotto



Cod.
45751

ML
375



Nebbiolo d'Alba
OCCHETTI
Prunotto



Cod.
45753

ML
375



Gavi Docg
Villa Sparina



Cod. 43909 ML 375 12

Barbaresco Docg
Pio Cesare



Cod. 42168 ML 375 12

Borolo Docg
Pio Cesare



Cod. 43890 ML 375 12

Lugana Doc
I FRATI
Cà dei Frati



Cod. 45113 ML 375 6

Lugana Doc
BROLETTINO
Cà dei Frati



Cod. 57691 ML 375 6

Igt Benaco
RONCHEDONE
Cà de Frati



Cod. 57692 ML 375 12

Oltrepo Pavese Doc
PINOT NERO VINIFICATO
BIANCO
Giorgi



Cod. 20393 ML 375 12

Bonarda Oltrepo
RUBIOSA
Tenuta Le Fracce



Cod. 4159 ML 375 12

Igt Rosso
GIOME PROVENZA
Ca' Maiol



Cod. 48771 ML 375 12

Collio Doc
CABERNET
Marco Felluga



Cod.
64003

ML
375



Lugana Doc
MOLIN
Provenza



Cod.
57608

ML
375



Conegliano Valdobbiadene Docg
LEVIS EXTRA DRY
Bellenda



Cod.
64005

ML
375



Veritas®

I PICCOLI
FORMATI

Collio Doc
PINOT GRIGIO
Livio Felluga



Cod.
47407

ML
375



Collio Doc
PINOT GRIGIO
Marco Felluga



Cod.
46045

ML
375



Malvasia Igt
GRAN CRU
Ariola



Cod.
14037

ML
375



Igp Emilia Lambrusco
MARCELLO
Ariola



Cod.
48805

ML
375



Lambrusco
REGGIANO DOC
Pra Di Bosso



Cod.
26060

ML
375



Igp Lazio Chardonnay
TELLUS ORO
Falesco



Cod.
63984

ML
375



Vin Santo
SPIRITO SPIRITO 11
Marchesi
Frescobaldi



Cod.
47095

ML
375



Greco di Tufo Doc
Feudi di San Gregorio



Cod.
43893

ML
375



Falanghina Doc
Feudi di San Gregorio



Cod.
43894

ML
375



Falanghina Doc
Feudi di San Gregorio



Cod.
43895

ML
375



Igt Campania
RUBRATO
Feudi di
San Gregorio



Cod.
44859

ML
375



Fiano di Avellino Docg
Mastroberardino



Cod.
20685

ML
375



Igp Lazio Syrah
TELLUS
Falesco



Cod.
63985

ML
375



Spumante
MAXIMUM BRUT
Ferrari



Cod.
49044

ML
375



Spumante
ROSE
Ferrari



Cod.
49049

ML
375



Franciacorta Brut
Contadi Castaldi



Cod.
41908

ML
375



Franciacorta Docg
CUVÉE BRUT
Bellavista



Cod.
47495

ML
375



Franciacorta Docg
CUVÉE PRESTIGE
Cà Del Bosco



Cod.
44677

ML
375



Veritas®

I PICCOLI
FORMATI

Franciacorta Docg
CUVÉE 61 BRUT
Berlucchi



Cod.
47500

ML
375



Chianti Docg
PIEVE CASTELLETTO
Cantine
Pirovano



Cod.
29311

ML
375



Falanghina Docg
Mastoberardino



Cod.
55243

ML
375



Prosechino
EXTRA DRY
Maschio



Cod.
11495

ML
375



Champagne
BRUT
Ruinart



Cod.
29660

ML
375



Champagne
BLANC DE BLANCS
Ruinart



Cod.
50381

ML
375



Champagne
BRUT RESERVE
Taittinger



Cod. 47170 ML 375 


Champagne Brut
Veuve Clucquot



Cod. 11642 ML 375 

Isonzo Doc
SAUVIGNON
Lis Neris



Cod. 60901 ML 375 

Gavi Docg
GAVI DEI GAVI
La Scolca



Cod. 44911 ML 375 


Orvieto Doc
CAMPOGRANDE
Antinori



Cod. 43126 ML 375 


Igt Sicilia
CORVO ROSSO
Duca di Salaparuta



Cod. 27790 ML 375 

Champagne
RESERVE IMPERIAL
Moët & Chandon



Cod. 16016 ML 375 

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



Alto Adige Doc
LAGREIN ROSE
Hofstatter



Vitigno: Lagrein.
Descrizione: E' 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 giovane. 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. 60194

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 cioccolato 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
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



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



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



Valtinesi Chiaretto Doc
ROSERI
Cà Maiol



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



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



Igt Piemonte Rosato
LAVIGNONE ROSATO
Pico Maccario



Uvaggio: Barbera. Alla vista si presenta con un brillante colore rosa peonia. All'olfatto è intenso e ricco, rispetto al solito ha note meno evidenti di peperone, l'aroma è orientato più al floreale e al fruttato che ricordano la ciliegia e il lampone. Al gusto è fresco, equilibrato, fruttato e persistente.

Cod. 63860

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 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



Irpinia Rosato Doc
VISIONE
Feudi di San Gregorio



Vitigno: Aglianico
Rosa intenso e cristallino. Al naso un bouquet di fiori freschi, di fragoline di bosco e di lampone. In bocca si presenta fresco richiamando la frutta rossa appena colta, con sensazioni di ciliegia. Ottimo con piatti a base di crostacei e frutti di mare e per degustazioni di salumi e formaggi freschi e stagionati. Consigliato sulla pizza.

Cod. **6593**

ML. 750



Igt Puglia Rosato
MAREMOSSO
Torrevento



Vitigni: Bombino nero
Il Maremosso Rosé ha gusto pieno rotondo e piacevolmente equilibrato che ben si addice a un vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche, formaggi delicati, pizza.

Cod. **64605**

ML. 750



Veritas®

I ROSATI

Igt Salento Negramaro Rosaro
SPINELLO DEI FALCONI
Copertino



Da uve Negroamaro e Malvasia nera. Vino cerasuolo vermiglio carico trasparente e lucido. Profumo fruttato vivo di ciliegia, lampone e rosa selvatica. Sapore asciutto sapido, fresco, morbido, elegante con piacevoli ricordi di mora, sulla base amarognola ha corpo largo e carezzevole, con armonico e fragrante sviluppo.

Cod. **62517**

ML. 750



Castel Del Monte Rosato Doc
PRIMADONNA
Torrevento



Vitigni: Bombino nero
Vino dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati. Bouquet fruttato, gusto pieno, rotondo, con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato. Ottimo vino da tutto pasto, indicato per minestre, carni bianche e formaggi delicati

Cod. **68665**

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



Cirò Rosato Doc
LIBRANDI



Gaglioppo 100%
Nome del vino: Cirò rosato Doc
Comune di produzione: Cirò, Cirò Marina e Crucoli. 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



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



Aoc Bandol Rose
Domaine Ott



I vitigni: Mourvèdre 56% + Cinsault 30% + Grenache 14 %.
Il territorio. Si tratta di un suolo povero, composto da calcare, arenaria e marne del cretaceo superiore marino. L'acidità del terreno e la bassa pluviometria sono compensate dall'aria marina del golfo di Bandol.
La degustazione Veste rosa pallido dai riflessi più accesi. Il primo naso è complesso e aereo, con aromi eleganti di frutto della passione ed agrumi. All'aerazione, il profumo evolve verso note fresche e speziate, con leggeri ricordi di anice. In bocca emergono aromi di pesca bianca e liquirizia, sottolineati da scorze di arancio. L'insieme è soave e di bella vivacità, con quel sottile equilibrio tra finezza e tensione

Cod. 58272

ML. 750



bollicine sparkling wines 起泡酒
ໄວນ໌ປະກາຍ kuohuviinit šumivá vína
vin sparkling wina musujače خمر فوارة
מבעבעים ינות 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. 47588

ML. 750



Spumante Extra Dry
BLANC DE BLANCS
Victoria



Vitigno: 80% Chardonnay, 20% Glera. Colore: giallo paglierino.
Profumo: tipico della frutta esotica a polpa gialla armonicamente mescolato a delicati sentori di fiori primaverili. Gusto: fresco e aromatico, grazie alla felice unione di due uve. Al palato si presenta bilanciato ed elegante. Questo spumante si adatta perfettamente a tutte le occasioni di conviviali e banchettistica.

Cod. 63285

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 Brut
Cuvée 39



Vitigni a bacca bianca
Brioso giallo paglierino acceso. Il perlage è fine e persistente. Bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito. Armonico ed equilibrato, con un lieve fondo di frutta matura e piacevoli sensazioni di crosta di pane.

Cod. 2990

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. 1500



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 estroso è ideale per l'aperitivo in allegria 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®
I BOLLICINE

Spumanti

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



Conegliano Valdobbiadene Docg
LEVIS EXTRA DRY
Bellenda



Da uve Glera delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Spumante morbido, delicato e di grande finezza, dal caratteristico bouquet floreale e fruttato. Nel bicchiere si presenta luminoso e brillante con spuma abbondante e evanescente, dal perlage fine e continuo. Di grande eleganza e intensità ha netto sentore di frutta (mela golden, pesca, glicine) con un notevole equilibrio tra note aromatiche e freschezza. Bicchiere e servizio: servire a 6-8°C in calice ampio da Prosecco. Evitare la flute che impedisce la completa espressione del bouquet. Abbinamenti e epoca di consumo: eccellente aperitivo, Levis si sposa magnificamente con stuzzichini e antipasti a base di crostacei. Ha una buona evoluzione nei due anni successivi alla vendemmia. Ben conservato evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nei 3 anni successivi alla vendemmia.

Cod. 60174

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



Prosecco Frizzante Doc
Villa Cornaro



Vitigno : Glera.
Dal caratteristico colore paglierino, unisce la fragranza dei profumi tipici del Prosecco con la fine persistenza della carbonica, in un perfetto connubio di freschezza e vivacità. Delicati sentori floreali e fruttati al palato, con prevalenza di mela verde, pera e sfumature di agrumi. La speciale e pratica tappatura stelvin consente di preservare inalterate ad ogni mescolta il brio, l'effervescenza e l'inebriante nuance fruttata che rappresentano i punti di forza di questo spumeggiante frizzante. Principe tra gli aperitivi, si integra perfettamente con tutti i cibi non impegnativi, come le minestre di legumi, i formaggi freschi, le carni bianche e il pesce in genere. Temperatura di servizio: 8°C.

Cod. 44773

ML. 750



Prosecco Doc
MILLESIMATO
Sant'Orsola



Uvaggio: Glera.
Sapore: secco e piacevolmente fruttato. Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente. Abbinamenti: ottimo come aperitivo ed a tutto pasto. Temperatura di servizio: 7°- 8°C.

Cod. 4164

ML. 750



Valdobbiadene Prosecco
SUPERIORE DOCG BRUT
Col Vetoraz



Vitigno Prosecco Superiore.
Perlage Fine e persistente.
All'olfatto richiama floreali di rosa,
agrumi, acacia e fruttati di pesca
bianca, pera e mela.
Armonioso e delicato sapido e
leggermente aromatico.
È un allegro compagno
conversando con gli amici, è
un ottimo aperitivo e ideale
abbinamento con pranzi delicati e
raffinati.

Cod. 6584

ML. 750



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
EXTRA DRY
Col Vetoraz



Vitigno Prosecco Superiore.
Perlage Fine e persistente.
All'olfatto richiama floreali di rosa,
agrumi, acacia e fruttati di pesca
bianca, pera e mela.
Armonioso e delicato sapido e
leggermente aromatico.
È un allegro compagno
conversando con gli amici, è
un ottimo aperitivo e ideale
abbinamento con pranzi delicati e
raffinati.

Cod. 6583

ML. 750



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

Valdobbiadene Superiore
CARTIZZE DOC
Col Vetoraz



Vitigno Prosecco Superiore
Perlage Fine e persistente
All'olfatto richiama floreali di rosa,
agrumi, acacia e fruttati di pesca
bianca, pera e mela.
Armonioso e delicato sapido e
leggermente aromatico.
È un allegro compagno
conversando con gli amici, è
un ottimo aperitivo e ideale
abbinamento con pranzi delicati e
raffinati.

Cod. 6586

ML. 750



Conegliano Valdobbiadene Prosecco
SUPERIORE DOCG
Carpene Malvolti



Vitigno: Glera 100%.
Note Sensoriali Colore: giallo
paglierino con riflessi vedognoli.
Bouquet: molto delicato e fruttato
con sentori di mela.
Gusto: fruttato, morbido e allo
stesso tempo asciutto grazie alla
caratteristica acidità.
Perlage: finissimo e persistente,
da una particolare sensazione di
vivacità ed eleganza.
Gradazione alcolica: vol. 11% circa,
secondo l'annata.
Come Servirlo Eccellente come
aperitivo, perfetto e facile da bere
con piatti leggeri della cucina
mediterranea. Ottimo con cocktail

Cod. 18786

ML. 750



Prosecco Conegliano Valdobbiadene
SUPERIORE DOCG
Maschio



Vitigno: Glera. Colore: paglierino chiaro con perlage fine e persistente.
Profumo: intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori di acacia. Sapore: morbido e fresco con elegante retrogusto fruttato. Abbinamenti: ottimo come aperitivo è ideale per accompagnare piatti di pesce, frutta fresca e dolci da forno. Temperatura di servizio: 6-8°C.

Cod. **3592**

ML. 750



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



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. **62320**

ML. 750



Spumante
EXTRA DRY
Sergio Mionetto



Vitigni: Prosecco, Bianchetta, Verdiso, Chardonnay, vitigni tipici della zona di Valdobbiadene e Conegliano. 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. Composita 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



Spumante Extra Dry Rose
SERGIO
Mionetto



Cuvée dal colore rosa fiori di pesco, tenue, con lievi riflessi purpurei. Ricca e persistente la spuma. L'aroma ricorda la frutta come il pompelmo rosa, il lampone, il ribes nero, con vaghi sentori di rosa canina. Al gusto è intenso, giustamente acido, ben bilanciato, fresco con netti ricordi di lampone. Elegante, sinuosa e raffinata, la bottiglia Sergio Rosé Mionetto MO sceglie un design che si ispira alle caratteristiche dei prodotti che custodisce e di cui rappresenta la sintesi perfetta tra la sua forma e il suo contenuto.

Cod. 63261

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, verdise 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



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

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 Dcog
EXTRA DRY "SIOR PIERO"
8+ Vineyards



Da Valdobbiadene, terra eletta per la produzione degli spumanti, questo Prosecco Superiore DCOG 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



Prosecco Doc Millesimato Brut
SIOR CARLO
8+ Vineyards



Uve: 100% Glera
Tipo di Terreno: Pedemontano, ghiaioso. Colore: Giallo paglierino scarico. Aromi: Intensi, di fiori bianchi con sentori di crosta di pane. Sapori: Asciutto e leggermente sapido, spiega una fragranza senza pari, concludendo con un leggero e piacevole sentore di lieviti.

Cod. 47069

ML. 750



Spumante Cuvèè Rose
SIOR LELE
8+ Vineyards



Dalle Uve di Pinot Nero e Merlot vinificate in Rosa mediante criomacerazione 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



Reno Doc
PIGNOLETTO FRIZZANTE
Righi



Le Uve: Grechetto Gentile
Provenienza: Il vitigno Pignoletto oggi chiamato Grechetto Gentile è coltivato nel suo territorio storico di provenienza, collocato nelle aree vitate della pianura di Modena e Bologna. Il Pignoletto DOC Reno si presenta con spuma leggera e perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino scarico, bouquet intenso elegante e floreale con note fruttate dominate dalla pera matura e dalla mela. Il Pignoletto DOC Reno è ideale con antipasti, primi piatti, arrosti di carni bianche e formaggi freschi.

Cod. 60258

ML. 750



Spumante Rosé Pico Maccario



Vitigno Barbera.
Colore rosa brillante, dal perlage fine e persistente. Il naso è un ottimo blend di fiori di rosa e crosta di pane, molto intenso. Il gusto è fresco, acido e sapido ma ben strutturato ed elegante. Perfetto come aperitivo, accompagna bene svariati antipasti, dalle verdure al pesce.

Cod. 6039

ML. 750



Spumante Brut TORBATO Sella & Mosca



Vitigno: Torbato, selezionato tra i migliori cloni del medesimo vitigno che hanno trovato il loro habitat naturale nelle tenute di Alghero. Epoca di raccolta: fine agosto-prima settimana di settembre. Colore: giallo paglierino con brevi toni citrini. Profumo: fine ed elegante, le vivaci note fruttate tipiche del vitigno si articolano tra le più complesse sfumature di lievito e crosta di pane. Effervescenza: perlage fine con spuma persistente. SAPORE: la sostenuta acidità tiene ben alta la freschezza gustativa che caratterizza l'ingresso in bocca, in seconda battuta, sono ben espresse la pienezza gustativa e l'aromaticità varietale.

Cod. 62970

ML. 750



Spumante Metodo Classico Brut La Toledana



Vitigno: Cortese in prevalenza. Vino spumante dal colore giallo paglierino con rifi esseri dorati, dotato di spuma fine, persistente e continua. Questo spumante metodo classico ha un profumo pieno, tipico della crosta di pane che esalta l'eleganza del vitigno. Sapore pieno, fragrante e fresco, reso importante da una lieve nota legnosa data dalla parziale fermentazione in barriques. Ottimo come aperitivo e antipasti. Grande protagonista di una cena elegante con piatti raffinati. Servire alla temperatura di 8-10°C.

Cod. 4171

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



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

Spumante Brut
ROSÉ DE NOIR
Cleto Chiarli



Vitigno: Grasparossa, Pinot Nero
Rosa violetto, lieve, ben strutturato,
profumi fitti di fragola e lampone, al
gusto è rotondo e vivo. Seducente.
Abbinamenti Gastronomici: Paste
asciutte, salumi e in genere, i piatti
della classica cucina emiliana
Temperatura di servizio: Ben fresco
(8 - 10° C).

Cod. 6590

ML. 750



Vino Spumante di Qualità
PAS DOSE
Quintopasso



Vitigno: 80% Chardonnay,
20% Sorbara in purezza.
Colore: giallo oro con riflessi verdi.
Profumo: Penetrante, pulito, di fiori
bianchi, erbe aromatiche e miele.
Sapore: squillante l'attacco al
palato, con un'effervescenza setosa
e grande energia. L'assenza di
dosaggio consente di identificare
la personalità dei vini che
compongono la cuvée ed esalta
le loro peculiari caratteristiche
di rigore e freschezza. Grande
persistenza finale.
Temperatura di servizio 8° - 10°C.

Cod. 5673

ML. 750



Modena Rose
SPUMANTE DOC
Quintopasso



Vitigno: Sorbara in purezza da cloni
aziendali selezionati.
Colore: rosa tenue. Profumo: aromi
nitidi e cristallini come l'aria di alta
montagna, tra frutta rossa, ozono e
note di liquirizia.
Sapore: gusto dominato dall'acidità
ricca di note minerali, scintillante
e affilata, ma equilibrata dalla
morbidezza del frutto e dalla
ricchezza aromatica, come solo
il particolare terroir della sponda
sinistra del Secchia sa dare.
Il finale, dagli aromi quasi speziati,
si distende senza perdere mai
tensione. Temperatura di servizio
8° - 10° C.

Cod. 5672

ML. 750



Spumante Lugana Doc Brut
METODO CLASSICO
Ca Maiol



Vitigno Trebbiano di Lugana.
Il Brut Metodo Classico è
l'espressione migliore
dell'esperienza spumantistica
dell'Azienda. Nasce da una
selezione di uve raccolte
anticipatamente, per ottenere un
mosto con più acidità in modo da
garantire maggiore freschezza e
fragranza. Il Brut Metodo Classico
viene spumantizzato dall'Azienda
con uve Trebbiano di Luganae
viene millesimato nelle vendemmie
migliori. La sua caratteristica
espressione olfattiva di "crosta di
pane" viene meglio percepita grazie
ad una lunga permanenza sui lieviti
per almeno 36 mesi.
Solo dopo almeno 3 mesi
di "mariage" con la "liqueur
d'expédition", la cui ricetta è segreta
e tramandata dal 1990, viene
impresso sul mercato.

Cod. 4011

ML. 750



Spumante Brut
SEBASTIAN
Ca Maiol



Vitigno: Vitigni di bacca bianca.
Visiva: Giallo paglierino luminoso e brillante con perlage intenso e cremoso. Olfattiva: Complesso mela gialla caco e nespole. L'ossigenazione nel bicchiere libera profumi di fiori di sambuco, basilico, lievi note fragranti e biscottate. Gustativa: Al palato il perlage propaga tutta la sua cremosità. Morbido con equilibrio tra componente acido sapida e finale ammandorlato.

Cod. **56419**

ML. 750



Spumante Brut Rose
SEBASTIAN
Ca Maiol



Il Sebastian Brut Rosé è ottenuto da vitigni a bacca rossa.
Visiva Rosa vivo con riflessi lievemente ramati. Olfattiva Pompelmo rosa e melograno; ossigenandosi emergono fiori di pesco, talco e canfora; finale minerale. Gustativa Equilibrio tra la componente frutto sapida con finale iodato. Temp. di servizio 8 - 10° C Accostamenti Eccellente come aperitivo, perfetto con risotto, pesce, carni bianche e formaggi morbidi. Da provare con carne salada con emulsione di robiola fresca.

Cod. **56422**

ML. 750



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

Spumante Blanquett
DE LIMOUX
Vergnes



UVE: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4%.
Colore giallo carico sostenuto da un fine perlage. Al naso si avvertono sentori di pesca bianca e fiori. In bocca è fresco e di lunga persistenza

Cod. **64051**

ML. 750



Prosecco Doc
VALDOMINO
Ardenghi



Uve: Glera 100%
Zona di produzione: Val del Piave Veneziano e zona limitrofa alla laguna di Venezia
Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rende questo spumante molto delicato ed intenso. Abbinamento: ottimo come aperitivo o con antipasti, si accompagna a tutte le pietanze in genere come primi o secondi a base di pesce. Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C

Cod. **12376**

ML. 750



Prosecco Doc
MILLESIMATO BRUT
Ardenghi



Uve: 95% Glera, 5% Pinot Grigio D.O.C. Zona di produzione: Val del Piave Trevigiano. Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde e mallo di mandorla. Il delicato bouquet è supportato da una giusta freschezza e da un retrogusto che permette la riemersione di tutte le note sensoriali percepite anche all'olfatto. Complessivamente si esprime con un giusto equilibrio gusto-olfattivo esaltato dalla vivacità del perlage e dalla piacevole freschezza. Abbinamento: vino a tutto pasto che si presta in particolare all'aperitivo o con gli antipasti. Può tranquillamente accompagnare pasti a base di frittura ma anche primi o secondi semplici a base di pesce o carne bianca. Temperatura consigliata di servizio: 4-6 °C.

Cod. 12326

ML. 750



Prosecco Doc
EXTRA DRY
Ardenghi



Uve: 95% Glera, 5% Pinot Grigio D.O.C. Zona di produzione: Val del Piave Trevigiano. Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde. Il delicato bouquet è supportato da una giusta freschezza e da un retrogusto che permette la riemersione di tutte le note sensoriali percepite anche all'olfatto. Complessivamente si esprime con un giusto equilibrio gusto-olfattivo esaltato dalla vivacità del perlage e dalla piacevole freschezza. Abbinamento: vino a tutto pasto che si presta in particolare all'abbinamento con antipasti, frittiture in genere e primi o secondi piatti a base di pesce o a base di carni bianche poco elaborate. Può tranquillamente accompagnare anche dolci come panettoni o crostate. Temperatura consigliata di servizio: 4-6 °C.

Cod. 12327

ML. 750



Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg
MILLESIMATO BRUT
Ardenghi



Uve: 90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera. Zona di produzione: uve selezionate della zona di Tarzo e Refrontolo. Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde, pera, frutta a polpa bianca in genere, mandorla e fiori d'acacia. Il delicato bouquet è supportato da una giusta freschezza e da un retrogusto che permette la riemersione di tutte le note sensoriali percepite anche all'olfatto. Complessivamente si esprime con un giusto equilibrio gusto-olfattivo esaltato dalla vivacità del perlage e dalla piacevole freschezza. Abbinamento: vino a tutto pasto che si presta in particolare all'aperitivo o con gli antipasti. Può tranquillamente accompagnare pasti a base di frittura, ma anche primi o secondi semplici a base di pesce o carne bianca. Temperatura consigliata di servizio: 4-6 °C.

Cod. 12328

ML. 750



Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg
MILLESIMATO EXTRA DRY
Ardenghi



Uve: 90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera. Zona di produzione: uve selezionate delle colline di Tarzo e Refrontolo. Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde, pera, frutta a polpa bianca in genere, mandorla e fiori d'acacia. Il delicato bouquet è supportato da una giusta freschezza e da un retrogusto che permette la riemersione di tutte le note sensoriali percepite anche all'olfatto. Complessivamente si esprime con un giusto equilibrio gusto-olfattivo esaltato dalla vivacità del perlage e dalla piacevole freschezza. Abbinamento: vino a tutto pasto che si presta in particolare all'abbinamento con antipasti, frittiture in genere e primi o secondi piatti a base di pesce o a base di carni bianche poco elaborate. Può tranquillamente accompagnare anche dolci come panettoni o crostate. Temperatura consigliata di servizio: 4-6 °C.

Cod. 12330

ML. 750



Cuvée Millesimato Brut
AGATA
Ardenghi



Uve: varietà bianche del nostro territorio. Zona di produzione: provincia di Treviso. Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rende questo spumante molto delicato ed intenso. Abbinamento: particolarmente adatto come aperitivo. Accompagna bene piatti a base di pesce e carni bianche. Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C.

Cod. 11437

ML. 750



Cuvée Millesimato Extra Dry
AMBRA
Ardenghi



Uve: varietà bianche del nostro territorio. Zona di produzione: provincia di Treviso. Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rende questo spumante molto delicato ed intenso. Abbinamento: ottimo come aperitivo o con antipasti, si accompagna a tutte le pietanze in genere come primi o secondi a base di pesce. Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C.

Cod. 11959

ML. 750



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

Cuvée Rosé Extra Dry
AMETISTA
Ardenghi



Uve: 90% Chardonnay, 10% Raboso estratto con macerazione carbonica. Zona di produzione: provincia di Treviso. Caratteristiche organolettiche: di colore rosa intenso, al gusto si rivela persistente, fruttato, complesso con sentori di fiori, frutti rossi di sottobosco, mora. Presenta una buona nota acida, al palato risulta gradevole ed aromatico. Abbinamento: ottimo come aperitivo ed in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare e piatti di pesce in genere, anche crudo. Temperatura consigliata di servizio: 6 - 8 °C.

Cod. 12143

ML. 750



Asti Secco Docg
Sant'Orsola



Uvaggio: Moscato. Sapore: Secco, delicatamente aromatico con note piacevolmente fruttate e floreali. Colore: Giallo paglierino tenue. Abbinamenti: Eccellente come Aperitivo, ideale con crostacei e pesce crudo, ottimo a tutto pasto. Temperatura Di Servizio: 8-10 °C.

Cod. 4175

ML. 750



Spumante
BRUT
Az. Agr. Casa Coller



Vitigno: Garganega, Chardonnay.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Aroma: Floreale e fruttato, fine e abbastanza intenso.
Gusto: Secco, fresco e sapido, equilibrato e fine.
Accostamenti: aperitivo, antipasti e piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 8°-10°C.

Cod. 46171
Cod. 48662

ML. 750
ML. 1500



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



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



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 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.
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 completo 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 Chardonnay
20% provenienti dai vigneti di
proprietà e raccolte con vendemmia
manuale a fine settembre. Esame
visivo: Rosa antico delicato.
Olfattivo: Bouquet intenso, fine,
elegante, con note dominanti di
piccoli frutti maturi: ribes, fragoline
di bosco e lamponi con piacevoli
frangenze di scorza d'arancia, rosa
e cumino. Gustativo: Elegante,
vellutato. Di ottima struttura nel
quale la piacevole 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
PERLE NERO
Ferrari



Vitigno: Pinot nero.
Colore e perlage: chiari riflessi color
oro, impreziositi da un perlage di
rara finezza. Profumo: spettacolare
complessità olfattiva ricca di
sensazioni tropicali, che spazia
dal fruttato al minerale, fino al
tostato, con note intriganti di burro
d'arachidi.
Gusto: sontuoso nel gusto,
incorniciato da un'affilata sapidità e
una freschezza agrumata. Il sorso
è pieno e morbido. Persistente e
squisitamente ammandorlato, per
un finale avvolgente e maestoso.

Cod. 47096

ML. 750



Trento Doc
PERLE ZERO
Ferrari



Un mosaico di millesimi a dosaggio
zero che esprime l'essenza dello
Chardonnay di montagna.
Colore e perlage: il perlage raffinato
è avvolto da riflessi dorati e lucenti.
Profumo: l'esordio al naso è
caratterizzato da estrema pulizia
olfattiva che regala note di
pompelmo, di radice di zenzero, di
ananas fresco, che lasciano spazio
successivamente a ricordi di erbe
aromatiche e cumino.
Gusto: l'ingresso in bocca è
asciutto, sapido e dinamico,
caratterizzato da una piacevole
avvolgenza iniziale che sfuma
lentamente in una lunga e sapida
persistenza aromatica, offrendo
così un sorso preciso, profondo ed
elegante.

Cod. 2940

ML. 750



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

Trento Doc
RISERVA LUNELLI
Ferrari



Uve: accurata selezione di sole uve Chardonnay, raccolte con vendemmia 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 complemento della collezione di etichette della casa: un'eleganza a cui l'elevazione in legno conferisce una ricchezza intrigante ed un'armonica complessità.

Cod. 46874

ML. 750



Trento Doc
PERLE BIANCO RISERVA
Ferrari



Nasce dall'attenta selezione delle partite di Chardonnay, che gli enologi della Casa ritengono più vocate al lungo anamento. È un Trentodoc Riserva che seduce per la personalità versatile, appassionata per l'armonia e conquista per l'eleganza. Il perlage, ne è persistente, danza fra riessi dorati. Nel bouquet di grande complessità spiccano note di cedro candito, di confettura di mela cotogna e sensazioni oreali che fanno da preludio a tratti più complessi di brezza marina e pane speziato. La freschezza e la sapidità si fondono in perfetta armonia con una ranata morbidezza che riporta alla lunga sosta sui lieviti. Magnifica la persistenza gustativa nale che regala ricordi di pepe bianco e albicocca disidratata.

Cod. 68679

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 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 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 persistenti 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**
Cod. **42153**

ML. 750
ML. 1500



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 resistenti 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[®]
I 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. Tenua 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. **62111**

ML. 750



Metodo Classico Brut
Falesco



Varietà: Roschetto 100%
Spumante da sole uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità al gusto, con finale acidulo e persistente.

Cod. 63979

ML. 750



Spumante Brut
EST EST EST BEST
Falesco



Varietà: Trebbiano 40%, Roschetto 30%, Malvasia 30%
Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, al gusto è diretto, fruttato con note di mela. La spuma è delicata e gradevole, al gusto presenta una buona nota acida con finale sapido e piacevole
Curiosità: Best Brut, prodotto con metodo Charmat e presentato in anteprima nell'estate 2015, è la prima versione spumantizzata dell'Est! Est!! Est!!!: il tipico vino bianco di Montefiascone. Da qui il suo nome originale e divertente: Best Brut.

Cod. 7716

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 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 Brut Blanc de Blancs
MON PIT
Cantine Russo



Uve d'origine: Carricante e Catarratto. Località dei vigneti: versante nord-est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia(CT). Tipologia del terreno: vulcanico Affinamento: Il prodotto rimane sui lieviti per almeno 20/36 mesi, prima di essere degorgiato. Dal colore giallo tenue con riflessi oro. Al naso ha un fresco profumo floreale con un leggero sentore di crosta di pane. In bocca è secco, dal sapore equilibrato e armonico.

Cod. 5780

ML. 750



Spumante Brut Rose
MON PIT
Cantine Russo



Uve d'origine: Nerello Mascalese 100% Località dei vigneti: versante nord-est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia(CT) Tipologia del terreno: vulcanico Affinamento: il prodotto rimane sui lieviti per almeno 20/36 mesi, prima di essere degorgiato. Dal colore rosa tenue, con riflessi pesca che ne esaltano la brillantezza. Al naso è fresco con splendidi sentori di frutta, leggermente speziati. In bocca è secco, dal sapore pieno e armonico.

Cod. 5781

ML. 750



Veritas®
I BOLLICINE

Spumanti

Franciacorta Docg
BRUT
Purabolla



Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero
È un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature agrumate, di pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, con venature sapide, fine e prolungata nel finale assai godibile.

Cod. **64597**
Cod. **10431**

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
SATEN
Purabolla



Uvaggio: Chardonnay
Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino. Il colore è di un paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Entra morbido in bocca, ma non dolce, con piacevoli sensazioni fresche di sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

Cod. **64598**
Cod. **10432**

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg Saten
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**
Cod. **2203**

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
NATURE 11
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 persistenti. Al naso è fresco con sentori filloreali 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. **62739**

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 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**
Cod. **52291**

ML. 750
ML. 1500



Veritas®
I 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
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



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
P.R. BLANC DE BLANC
Monte Rossa



Vitigni utilizzati: Chardonnay 100%. È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

Cod. 64556

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 momenticonviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che significa ca salute!

Cod. 50420

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 fiori 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
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
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
Cod. 57516

ML. 750
ML. 1500



Veritas®
I BOLLICINE

Franciacorta

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. È 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



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. 62520

ML. 750



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



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 Opéré 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
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
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 voluminosità significativamente presente. Armonica, determinata acidità, che allunga il gusto, persistente senza compromessi.

Cod. **42156**

ML. 750



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 incede 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.

Cod. **28485**
Cod. **41909**

ML. 750
ML. 1500



Franciacorta Docg
SATÈN
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**
Cod. **41911**

ML. 750
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 incedere. Energiche le note di questo Franciacorta che trae carattere e colore dalle virtù delle bucce di delicata fattura del Pinot nero. L'incedere 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



Veritas®
I BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
SATEN SOUL
Contadi Castaldi



100% Chardonnay
Un Franciacorta complesso, con gusto deciso, dovuto ad una singolare interpretazione del Satèn. Originale e intrigante nella sua globale sensorialità, possiede profumi variegati, con note floreali di ginestra, crosta di pane e sfumature di nocciole. Di colore paglierino intenso, vivo e scintillante, ha un perlage finissimo. Al palato è nitido, strutturato, con buon equilibrio, accompagnato da note di torroncino lungo un finale persistente.

Cod. 41910

ML. 750



Franciacorta Docg Rose
SOUL
Contadi Castaldi



20% Chardonnay 80% Pinot Nero
Energiche e personali le doti generali di questo Franciacorta che trae carattere e colore dalle specifiche virtù del Pinot Nero. Nel bicchiere ha un colore ramato, brillante. Profondo e complesso nei profumi, con frutti di bosco, note floreali, sfumature che ricordano il fiore di cappero, con speziature delicate. Integro e sodo al palato, dal gusto croccante, denota la presenza accurata e consistente del Pinot Nero, con sensazioni particolari di chiodo di garofano, accenti di liquirizia, finale equilibrato di latte di mandorla.

Cod. 48557

ML. 750



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 Magnificientia, 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



Veritas®
I BOLLICINE

Franciacorta

Franciacorta Docg
ANIMANTE BRUT
Barone Pizzini



E' 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 Brut
BLANCS DE BLANCS
Cavallieri



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, sottolinea 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
Cavallieri



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 pupitres, dégorgeement 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 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
Cod. 50380

ML. 750
ML. 1500



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. 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®
I BOLLICINE

Franciacorta

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 Cà 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
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 Cà' 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
25
Fratelli Berlucci



Uve: Chardonnay e Pinot Bianco
Esame organolettico
Colore: brillante.
Profumo: gradevole, semplice per sua naturale quanto ricercata freschezza.
Sapore: caratteristiche non complesse, primeggiando la fragranza e la sapidità, scorrevole al gusto.

Cod. 44712

ML. 750



Franciacorta Docg
CUVÉE 61 BRUT
Berlucci



Uve: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai diversi comuni della Franciacorta, parte di proprietà e parte sotto il controllo diretto dei tecnici Berlucci 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 SATEN
Berlucci



Uve: Chardonnay (100%), provenienti dai diversi comuni della Franciacorta, parte di proprietà e parte sotto il controllo diretto dei tecnici Berlucci. 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
 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



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



Veritas®
 I BOLLICINE

Franciacorta

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



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
 Cod. 3696

ML. 750
 ML. 1500



Veritas®
 BOLLICINE

Champagne

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



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 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 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, 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



Champagne BRUT ROSÉ Luis Roederer



Si staglia subito con il suo colore scarichissimo al limite dell'ossidato, salmone chiaro. Rivela note di melograno, lampone 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 CRISTAL Louis roederer



Nella sua composizione lo Chardonnay interviene per il 45%, mentre il restante 55% è assicurato dal Pinot Nero. Il vino beneficia di almeno 5 anni di maturazione su fecce e di un riposo minimo di 6 mesi in cantina dopo il dégorgeement. Persino la "liqueur d'expédition" è oggetto delle massime cure: essa è composta da un assemblaggio di vini (da 8 a 10), provenienti dai migliori crus del vigneto Louis Roederer, invecchiati in botti di quercia. È uno Champagne per intenditori, d'estrema eleganza e raffinatezza. Sottile e maturo, vanta eccezionale equilibrio. La sua potenza, unita alla finezza, permette di accostarlo a meraviglia ai piatti più delicati e raffinati

Cod. **3581**
Cod. **31563**

ML. 750
ML. 1500



Veritas®
I BOLLICINE

Champagne

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'aspiaccata 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 sorseggiato 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
PRELUDE GRAND CRUS
Taittinger



Vitigni: chardonnay 50%, pinot noir 50%
Nel bicchiere si presenta con un colore giallo dorato leggero e un perlage di grana fine e duratura. Il bouquet di profumi che si sprigionano al naso accarezza note che dal fruttato virano verso il minerale, evidenziando anche nuances di lieviti e crosta di pane. In bocca è fresco, secco, con una perfetta corrispondenza rispetto agli aromi già avvertiti durante l'esame olfattivo. Trova la propria vocazione gastronomica a tutto pasto, in accompagnamento alla cucina di pesce. Ottimo anche per aperitivi di classe, dove è il vino a essere protagonista.

Cod. 42425

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
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 spezieate 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
ROSE
Perrier Jouet



Uno champagne che associa freschezza e intensità. Una raffinata golosità nel tipico stile floreale, intenso e ricercato della Maison Perrier-Jouët.
Il Blason Rosé presenta un colore rosa e luminoso, avvolto da leggeri riflessi arancio. Le sue bollicine fini, vivaci e persistenti gli conferiscono un'intensa freschezza.
Aromi di melograno, pera, albicocca, arance sanguinello e sentori di frutti rossi maturi, succosi e generosi, sono seguiti da accenti di biscotto, burro e pasticcini, mentre permangono le note delicate dei fiori bianchi. Blason Rosé è uno champagne intenso ed equilibrato. Emergono dapprima i boccioli di ribes, la pera, l'albicocca e la susina mirabella. Seguono aromi di ribes e di arance sanguinello, poi le note di crema di ribes, di lamponi, rose e caprifoglio. Sullo sfondoiglio, more e amarene.
Dall'attacco fresco e intenso, il Blason Rosé è un vino morbido e complesso. Ricco e lungo sul palato.

Cod. 64538

ML. 750



Champagne
BELLE EPOQUE
Perrier Jouet



Vitigni: chardonnay 50%, pinot noir 45%, pinot meunier 5%.
Giallo tenue dorato, con riflessi verdognoli e perlage brioso e vivace. Agrumi, pesca bianca, pera e pompelmo si uniscono ad ananas e fiori primaverili, e a marzapane e spezie dolci, per creare un bouquet unico e delicato. La bocca è marcatamente minerale ma comunque rotonda e setosa, con una persistenza elegante e lunga. Si abbina a pesce, crostacei o carne bianca. Da sorvegliare insieme all'aragosta alla catalana.

Cod. 28372

ML. 750



Champagne
BELLE EPOQUE ROSE
Perrier Jouet



Realizzato esclusivamente in annate d'eccezione, questo vino racchiude in sé la sublime generosità di un intero anno.
Aspetto: Color Rosé pallido, attraversato da accenni di arancio e rallegrato da un perlage oltremodo vivace.
Naso: Aromi di frutti rossi rotondi e al tempo delicati (ribes rosso, lampone e melagrana) si intrecciano all'arancia rossa e al pompelmo. Seguono cenni di noci, brioche, miele e caramello.
Palato: L'attacco è fresco e vivace ma al tempo stesso rotondo. Il palato è intenso, generoso e vigoroso, eppure delicato, grazie alla purezza dei frutti, a una straordinaria delicatezza e al finale lungo e persistente.

Cod. 64009

ML. 750



Veritas®
I BOLLICINE

Champagne

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 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 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



Veritas®
I BOLLICINE

Champagne

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 nuocciono 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



Indicattissimo 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
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 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. 28402
Cod. 28727

ML. 750
ML. 1500



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



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
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 ecclatante.

Cod. **27185**
Cod. **41714**

ML. 750
ML. 1500



Veritas®
I BOLLICINE

Champagne

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



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
Cod. 13934

ML. 750
ML. 1500



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 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 sapidità 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



Veritas®
I BOLLICINE

Champagne

vini da dessert viinit יין קינוח डैज़र्ट वाईन dessert wine
vins de dessert επιδόρπια κρασιάinhos de sobremesa ไวน์หวาน
dessertweine 甜酒 vinos de postre dessert wines tatlı şaraplar
dessertwijnen ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА نبيذ fíonta milseog デザート
मिठाई वाइन dessertviner dessertvin dessertwijnen ДЕСЕРТНЫЕ
fíonta milseog デザートワイン vin dessert मिठाई वाइन dessertviner
dessert wines tatlı şaraplar 디저트 와인 dessertweine
inhos de sobremesa ไวน์หวาน dezertní vína vins de dessert επιδόρπια
डैज़र्ट वाईन dessert vine wino deserowe vini da dessert viinit

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



Moscato Spumante Dolce
Victoria



Vitigno Moscato 100%.
Colore giallo paglierino intenso
con riflessi dorati. Olfattive:
bouquet ampio, aromatico,
delicato con note di salvia pesca
e agrume.
Gustative: dolce, armonico,
vellutato. Temperatura di servizio:
10-12°C. Accostamenti: con ogni
tipo di dolce, pasticceria secca,
frutta secca, formaggi stagionati.

Cod. 60384

ML. 750



Moscato d'Asti Docg
DOLCEVITA
Pico Maccario



100 Moscato
Fresco Fragrante ben equilibrato
tra dolcezza e sapidità.
Il fine sviluppo dell'anidride
carbonica dona un finale
persistente ed elegante intenso
aromatico con sensazioni di mela
e miele.

Cod. 63854

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.
Presatura 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



Moscato Asti Docg
CARDINALE
Lanata



Vitigno: Moscato
Colore: Giallo paglierino
brillante con riflessi verdolini.
Profumo: Ampio, persistente e
tipico. Esprime precise note di fiori
d'arancia e salvia. Sapore: Dolce,
giustamente aromatico con
marcate percezioni di frutta
esotica. Abbinamenti: Con torte
di frutta, con paste lievitate, frutta
estiva o esotica. Temperatura di
servizio: 6-10 °C

Cod. 4172

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



Spumante Moscato
Cantina di Canneto



UVE BASE: Moscato 100%
VISIVE: Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, perlage fine e persistente.
OLFATTIVE: Aromatico, delicato, con note di pesca e agrumi.
GUSTATIVE: Dolce, finemente aromatico, armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C
ACCOSTAMENTI: Dolci, pasticceria secca, frutta secca.

Cod. 60261

ML. 750



Veritas®

DOLCI &
LIQUOROSI

Moscato d'Asti Docg
VIGNA SENZA NOME
Braida



Prodotto con uve: 100% Moscato
Colore: Colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage. 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 close 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



Asti Spumante 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



Moscato d'Asti Docg
BRICCO QUAGLIA
La Spinetta



Uvaggio: Moscato d'Asti al 100%
Colore: giallo con riflessi verdognoli
Profumo: un fresco, leggero tocco di mela verde, pera e note floreali
Sapore: avvolgente, delicato e fresco, con sentori di frutta
Abbinamenti: perfetto per i dessert, si abbina in modo ottimale anche con gli antipasti, all'ora dell'aperitivo e del brunch domenicale.

Cod. 28378

ML. 750



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



Brachetto d'Acqui Docg
Braida



VARIETÀ: brachetto
CARATTERISTICHE: 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. Servire a 6° - 8 °C.

Cod. 49546

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 albicoccc, miele, ananas, banana e mela. Veramente un grande vino.

Cod. 27109

ML. 375



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



Veritas®

DOLCI &
LIQUOROSI

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



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; mescendolo 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



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



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 abina piacevolmente alla pasticceria secca e ai dolci a base di frutta.

Cod. **28490**

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% Vespaiola, 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**
Cod. **29033**

ML. 750
ML. 375



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
DINDARELLO
Maculan



Varietà di uva: Moscato 100%. Cura nella preparazione: vendemmia in piccole cassette 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



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 amarognola. 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



Veritas®

DOLCI &
LIQUOROSI

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



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 di buona persistenza.

Cod. 43121
Cod. 47095

ML. 750
ML. 375



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



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 Spumante Docg
Sant'orsola



Moscato Bianco proveniente dalle zone di Cuneo, Asti e Alessandria. Fresco e leggero, delicato e caratteristico. Colore Dorato tenue. Asti è sinonimo di festa, quindi adatto con dolci di ogni genere, ma per le sue particolari caratteristiche, lo rendono piacevole anche per una dolce pausa durante la giornata. Temperatura Di Servizio 8-10° C.

Cod. 4174

ML. 750



Moscato di Trani Doc
Dulcis In Fundo



Vitigni utilizzati: Moscato reale di Trani. Colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati che si accentuano con l'invecchiamento. Profumo: bouquet intenso con aroma caratteristico dell'uva di provenienza. Sapore: dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica. Abbinamenti: classico vino dolce da dessert, ideale da abbinare a pasticceria secca e lievitata, crostate, dolci a base di mandorle. Piacevole: apprezzarne le qualità come vino da meditazione. Temperatura di servizio: 8°-10°C. Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Cod. **68668**

ML. 500



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 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



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



Passito Naturale di Pantelleria
Carlo Pellegrino



Vino Naturalmente Dolce a Denominazione di Origine Protetta, Pantelleria.
Provenienza: Isola di Pantelleria (provincia di Trapani).
Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata durante la quale viene aggiunta uva appassita al sole. Interruzione della fermentazione con la tecnica del freddo.
Affinamento: In vasca a temperatura controllata e poi in bottiglia.
Colore: Giallo dorato tendente all'ambra.
Profumo: Intenso e persistente con sentori di fichi secchi, albicocche e miele. Gusto: Armonico, persistente con eccellente armonia e morbidezza. Abbinamento: Ottimo con dolci da forno. Tocco di classe con formaggi a pasta dura piccanti

Cod. 64616

ML. 500



Passito di Pantelleria Doc
Pellegrino



Vitigni: moscato d'Alessandria 100%. Giallo ambrato con sfumature dorate. Al naso esprime bei sentori di agrumi, di albicocche anche in confettura, di datteri e di miele. Al palato è dolce, elegante, armonico, ricco, caratterizzato da una sorprendente nota più fresca, in chiusura.
A fine pasto, si abbina a dessert a base di frutta, alla tipica pasticceria siciliana e a formaggi stagionati.

Cod. 22523

ML. 750



Malvasia Igt Sicilia Bio
Carlo Pellegrino



Vino Liquoroso ad Indicazione Geografica Protetta, Terre Siciliane
Provenienza: Provincia di Trapani.
Vinificazione: Macerazione pellicolare per 10 ore, fermentazione controllata e aggiunta di alcol neutro da vino.
Affinamento: Sei mesi in vasca e due in bottiglia. Colore: Ambra chiaro. Profumo: Intenso con sentori di frutta matura
Gusto: Pieno e armonico.
Abbinamento: Dolci da forno e pasticceria in genere.

Cod. 41557

ML. 500



Pedro Ximenes
"Don Px"



Vino Liquoroso di uno splendido colore ambra 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

Veritas®

DOLCI &
LIQUOROSI



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





Speciale
BANQUETING





Victoria

Spumanti

Gli spumanti Victoria esprimono con personalità ed effervescenza il piacere di bere bollicine. La gamma si contraddistingue per l'immagine moderna e di forte impatto. Gli spumanti sono il frutto della migliore produzione della zona del Prosecco, dell'Oltrepò Pavese e trovano il loro naturale sbocco nelle occasioni di Happy Hour, di convivialità e di banchettistica. Il brand "Spumanti Victoria" è distribuito in esclusiva da Veritas, e per questo non lo si trova in nessun altro circuito commerciale.

47588
Prosecco Doc Millesimato



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:** all'assaggio si palesa fresco in acidità e ricco di aromaticità. Perfettamente bilanciato questo prosecco conferma al palato le sensazioni del naso, affermandosi elegante ed equilibrato. 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.

63285
Blanc de Blancs Millesimato



Vitigno: 80% Chardonnay, 20% Glera. **Colore:** giallo paglierino. **Profumo:** tipico della frutta esotica a polpa gialla armonicamente mescolata a delicati sentori di fiori primaverili. **Gusto:** fresco e aromatico, grazie alla felice unione di due uve. Al palato si presenta bilanciato ed elegante. Questo spumante si adatta perfettamente a tutte le occasioni di convivialità e banchettistica.

57833
Spumante Cuvée Rosé



Colore: rosato brillante con riflessi vivi. **Perlage:** fine e persistente. **Profumo:** note fruttate di ciliegia e arancia con sentori di rosa appassita. **Gusto:** di facile beva, con espressioni floreali, fresco e rotondo. **Preso di spuma:** meloelo Charmat. Ottimo come aperitivo, accompagna ottimamente anche tutto il pasto. Servire ad una temperatura compresa tra i 6°C e gli 8°C.

60384
Moscato Spumante Dolce



Vitigno: 100% Moscato. **Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi dorati. **Profumo:** bouquet ampio, aromatico, delicato con note di salvia, pesca e agrumi. **Gusto:** dolce, armonico e vellutato. Adatto per accompagnare ogni tipo di dolce, oppure con pasticceria secca, frutta secca e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura compresa tra i 10°C e i 12°C.

63604
Prosecco Doc Frizzante



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:** all'assaggio si palesa fresco in acidità e ricco di aromaticità. Perfettamente bilanciato, questo prosecco conferma al palato le sensazioni del naso, affermandosi elegante ed equilibrato. 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.



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.



Vitigno: assemblaggio di Insolia e Catarratto **Colore:** giallo paglierino con sfumature leggermente dorate **Profumo:** note di frutta gialla e tropicale **Gusto:** ben bilanciato 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 **Profumo:** note di frutta tropicale a pasta gialla **Gusto:** 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% **Colore:** giallo paglierino **Profumo:** pulito ed intenso **Gusto:** asciutto dal piacevole sentore di mela golden 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 anche con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i sufflé.

Vitigno: Insolia **Colore:** giallo paglierino tenue **Profumo:** fragrante e molto intenso, con sentori floreali e di agrumi **Gusto:** fresco e fruttato. 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% **Colore:** rosso rubino intenso **Profumo:** vinoso, giovane, particolarmente delicato. Emergono principalmente sentori complessi di frutta rossa e confettura di mora **Gusto:** ben equilibrato, persistente, dotato di buona struttura con tannini vellutati che ne esaltano la morbidezza. Ottimo accompagnamento per paste al sugo, zuppe di legumi, carni bianche e rosse, salumi in genere e formaggi.

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 mandarino, intensi sentori speziati **Gusto:** 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.

Vitigno: Merlot 100% **Colore:** rosso rubino **Profumo:** note di ribes e violetta **Gusto:** equilibrato e fine, tannini ben presenti ma integrati nella struttura. Vino elegante e di buona struttura; è indicato con piatti soffici, come risotto ai funghi o alla milanese, con paste asciutte e ravioli di carne. Si accompagna piacevolmente a bolliti, carni bianche ed arrosti

Vitigno: assemblaggio di Nero d'Avola e Syrah **Colore:** rosso rubino intenso **Profumo:** note speziate fini e persistenti **Gusto:** morbido. Vino particolarmente affascinante ed ideale abbinamento a piatti di carne rossa particolarmente elaborati, ideale anche come aperitivo.

Vitigno: Syrah 100% **Colore:** rosso rubino intenso con damascature viola **Profumo:** sfaccettato ed intrigante. Spezie fuse a confettura di frutta rossa, tra cui mirtillo e more. Cioccolato alla menta, pepe nero e cannella. **Gusto:** avvolgente, che non lascia vuoti in bocca. Ricco e morbido con tannini levigati. Un Syrah solare ed espressivo.



Victoria

Dal Cuore del Friuli

La linea vini fermi Victoria raccoglie le etichette più rappresentative del Friuli Venezia Giulia, cinque vini bianchi e due rossi che danno espressione ad uno dei territori italiani che fanno della coltivazione vitivinicola un pilastro della propria cultura. Ne abbiamo ripensato la veste per celebrare la selezione più attenta cui abbiamo sottoposto la materia prima, un lavoro finalizzato al costante miglioramento del nostro assortimento. Il restyling vuole rendere omaggio alle peculiarità del territorio friulano, una terra di sole e rocce, che trasferisce la propria forza anche ai sapori delle sue uve.

47772
Friuli Doc Cabernet
Sauvignon



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon **Colore:** rosso rubino con riflessi violacei
Profumo: intenso, legante, con note fruttate **Gusto:** pieno, avvolgente e vellutato
Gradazione alcolica: 12°
Questo vino rosso fermo si presta a carni rosse, arrostiti, pollame, formaggi stagionati.
Servire a 18-20°C

47771
Friuli Doc Merlot



Vitigno: 100% Merlot **Colore:** rosso rubino vivace **Profumo:** ricco e fruttato
Gusto: equilibrato, secco e armonioso **Gradazione alcolica:** 12°
Questo vino rosso fermo si adatta a piatti di carne rossa, pollame, arrostiti, formaggi stagionati e pesce. Servire a 15°C

47767
Friuli Doc Pinot Grigio



Vitigno: 100% Pinot Grigio **Colore:** giallo paglierino brillante **Profumo:** elegante, con sentore di fiori d'arancio **Gusto:** fruttato e persistente **Gradazione alcolica:** 12°
Ottimo come aperitivo o vino da antipasti, accompagna bene minestre, pesce e carni bianche. Servire a 10-12°C

47770
Friuli Doc Chardonnay



Vitigno: 100% Chardonnay **Profumo:** sentori di mela e fiori di acacia
Gradazione alcolica: 12°
Vino bianco di grande struttura, fine ed elegante, è 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

47768
Friuli Doc Sauvignon



Vitigno: 100% Sauvignon **Colore:** leggermente dorato **Profumo:** smutturato e di buon carattere, ha un tipico profumo aromatico **Gusto:** asciutto e delicato, con un lieve retrogusto di melone **Gradazione alcolica:** 12°
Eccellente come aperitivo o antipasti, si accompagna a minestre o a pesci nobili e saporiti. Servire a 8-10°C

49105
Igt Veneto Ribolla Gialla



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

47769
Grave Doc Friulano



Vitigno: 100% Tocai Friulano **Colore:** giallo pallido con riflessi verdognoli
Profumo: fragrante **Gusto:** fresco, morbido, con sentore di mandorla
Gradazione alcolica: 12°
Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente ad antipasti, minestre, pesce e carni bianche. Servire ad una temperatura di 10-12°C



PASSO CARBONAIE

La linea Passo Carbonaie è la nostra selezione delle più rinomate denominazioni Toscane. Solo le migliori uve vengono selezionate per diventare Passo Carbonaie, i cui vini sono figli di un'attenta ricerca, risultante da una stretta collaborazione con i più importanti produttori toscani, che hanno scelto Dac come partner d'eccellenza. Passo Carbonaie nasce dall'esigenza di offrire alla ristorazione la possibilità di avere grandi vini ed etichette esclusive, caratterizzati da un ottimo rapporto qualità-prezzo. La regione Toscana, da sempre il volto della pregevolezza dei vini italiani nel mondo, esprime tutta la ricchezza del proprio multiforme territorio nelle sei referenze da noi selezionate.

7989

Igt Toscana Bianco



Vitigni: Trebbiano Toscano 85%, Malvasia del Chianti 15 %
Colore: Giallo paglierino
Profilo organolettico: Un vino dal sapore floreale, armonico, con note di frutta a bacca bianca. Al palato risulta equilibrato.
Abbinamenti: E' indicato con minestre, carni bianche e formaggi freschi
Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

7990

Igt Toscana Rosso



Vitigni: Sangiovese 85%, altri vitigni autoctoni a bacca rossa
Colore: Rosso rubino vivace con sfumature violtee
Profilo organolettico: Vino dal sapore fruttato, armonico, con note di frutta a bacca rossa e leggere sfumature floreali.
Abbinamenti: Ottimo con minestre, carni bianche e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 18 – 20 °C

51229

Chianti Docg



Vitigni: Sangiovese 80%, altri vitigni autoctoni a bacca rossa 20%
Colore: Rosso rubino vivace, tendente al granata con l'invecchiamento
Profilo organolettico: Un vino che presenta all'olfatto note floreali di marmola e giuggiolo, uniti al tipico carattere di frutti rossi, che si uniscono talvolta a sentori speziati e balsamici. Al palato si rivela armonico, asciutto, sapido, con una buona tannicità che si affina con il tempo.
Abbinamenti: Risulta eccellente in accompagnamento a selvaggina, carni alla griglia e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18 – 20 °C

51232

Chianti Docg Riserva



Vitigni: Sangiovese 80%, Canaiolo Nero 20%
Colore: Rosso rubino brillante tendente al granata con l'invecchiamento
Profilo organolettico: Si tratta di un vino dal bouquet ampio dai sentori fruttati e floreali di marasca e viola marmola, arricchito da lievi note di vaniglia. Il gusto è secco e armonico.
Abbinamenti: E' particolarmente indicato ad accompagnare arrosti, carni alla griglia e minestre saporite.
Temperatura di servizio: 18 – 20 °C

51231

Chianti Docg Classico Gallo Nero



Vitigno: Sangiovese 80%, Canaiolo nero 10%
Colore: Rosso rubino brillante che tende al granata con l'invecchiamento
Profilo organolettico: Un vino dal bouquet ampio, che presenta note fruttate e floreali di marasca e viola marmola. Al palato si presenta secco.
Abbinamenti: Particolarmente adatto ad accompagnare arrosti, carni alla griglia e minestre saporite.
Temperatura di servizio: 18 – 20 °C

51230

Morellino di Scansano Docg



Vitigno: Sangiovese fino al 100%, possono concorrere anche altri vitigni a bacca rossa autoctoni fino al 15%
Colore: Rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento
Profilo organolettico: Un vino dal profumo pieno e dal sapore caldo e asciutto, leggermente tannico, con note di frutta. Nel complesso armonico ed equilibrato.
Abbinamenti: E' indicato con minestre saporite, carni arrosto, selvaggina e formaggi non stagionati.
Temperatura di servizio: 18 – 20 °C



PRESENTOSA



La Presentosa è un monile della tradizione abruzzese, un gioiello femminile le cui origini si perdono nella storia del passato. Se il significato del suo nome è motivo di discussione, certo è che questo oggetto vuole essere una celebrazione della femminilità e del suo potere di generare la vita. Noi lo abbiamo scelto come simbolo della tipicità dei frutti del territorio per caratterizzare la nostra linea di vini abruzzesi provenienti da coltivazione biologica certificata: quattro etichette fra le più conosciute della cultura enologica della regione.

68074
Trebbianco d'Abruzzo Doc
BIO



Varietà delle uve: Trebbianco d'Abruzzo 100%
Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione
Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione e pressatura sottovuoto, fermentazione a bassa temperatura
Maturazione ed affinamento: in acciaio con successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche organolettiche: colore giallo tenue con riflessi verdognoli; bouquet delizioso, profumo fragrante, aromatico, piacevolissimo; gusto fine ed elegante, molto fresco e ben armonico
Longevità in bottiglia: si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia
Temperatura di servizio: 10°C

68075
Montepulciano d'Abruzzo Doc
BIO



Varietà delle uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%
Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, arrosti e formaggi
Longevità in bottiglia: Se correttamente conservato evolve per lungo tempo, 4-5 anni.
Particolarità: La qualità delle uve Montepulciano d'Abruzzo, sapientemente vinificate e maturate in botti di legno, hanno consentito di ottenere un vino fruttato ed elegante, dal colore intenso e dal gusto profondo.

68076
Cerasuolo d'Abruzzo Doc
BIO



Varietà delle uve: Montepulciano d'Abruzzo 100%
Abbinamenti: Ottimo con carni bianche, formaggi e pietanze a base di pesce.
Temperatura di servizio: Servire ben fresco a 10-12 °C.
Longevità in bottiglia: 12 mesi.
Vinificazione: le uve di Montepulciano rigorosamente selezionate e vinificate in bianco, danno mosti che vengono illimpiditi e fermentano a temperatura controllata.

64596
Pecorino Colline Pescaresi
BIO



Vitigno: Pecorino 100%
Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Profumo agrumato, aromatico, piacevolissimo in cui si evidenzia il pompelmo. Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza dovuta alla consistente ossatura acida del vitigno.
Longevità in bottiglia: di media gradazione alcolica, è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche
Temperatura di servizio: 10-12°C



Urmà significa impronta, quella che i produttori hanno lasciato a mo' di firma nel profumo e nel gusto di questi ottimi vini; per non dimenticare le proprie origini, per celebrare la raccolta dei pregiati frutti di una regione magica come la Puglia, per onorare la sapienza delle mani dei viticoltori, che li hanno trasformati in vini raffinati. Caldi e accattivanti, come il clima, i paesaggi e i colori della loro regione di appartenenza, questi vini sono espressione di verità e di tradizione enologica italiana nel mondo.

7992
Igt Puglia Bianco



Profilo Organoleptico: colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, bouquet fine e delicato, che rimanda ai fiori di campo. Al palato è fresco, lievemente acidulo, con distinte note fruttate.
Abbinamenti: gustato giovane è un ottimo aperitivo. Accompagna con successo piatti a base di pesce, specie se cotto al vapore o alla brace, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

7993
Igt Puglia Rosso



Profilo Organoleptico: colore rosso rubino intenso con netti riflessi violacei, il profumo è intenso e fragrante, pieno, arricchito da sentori di lampone e mirtillo. Di grande corpo, sfoggia un gusto pieno, robusito, con sensazioni di tannini dolci.
Abbinamenti: ideale con carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi in genere.

Temperatura di servizio: 18 – 20 °C

7994
Igt Puglia Fiano



Profilo organoleptico: il colore giallo paglierino è arricchito da leggeri riflessi verdi. Il profumo è delicato e fine, con sentori di fiori di campo e note fruttate. Al palato risulta fresco e persistente.

Abbinamenti: da bersi giovane, è perfetto se consumato pre-pasto come aperitivo, specie se in abbinamento a piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

7997
Igt Puglia Negroamaro



Vitigno: 100 % Negroamaro

Profilo Organoleptico: colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento. Il bouquet è intenso, pieno e fragrante. Al palato risulta un vino di corpo, armonico, con sentori di piccoli frutti rossi.

Abbinamenti: ottimo con primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

7996
Igt Puglia Primitivo



Vitigno: 100 % Primitivo

Profilo Organoleptico: colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, che tendono al granata con l'invecchiamento; profumo intenso, pieno e fragrante, con lievi sentori speziati. Il gusto è armonico, di corpo, avvolgente, con note dolci sul finale.

Abbinamenti: primi piatti robusti, carni rosse, arrosti e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e salumi.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

7999
Igt Puglia Nero di Troia



Vitigno: Nero di Troia

Profilo Organoleptico: colore rosso rubino intenso con netti riflessi violacei; bouquet intenso, pieno e fragrante, con sentori di lampone e mirtillo. Il gusto è pieno, di grande corpo, robusito, con sensazioni di tannini dolci.

Abbinamenti: classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

Temperatura di servizio: 18 – 20 °C



PURABOLLA

E' presso un piccolo Vigneron franciacortino, la cui produzione è limitata a circa 60.000 bottiglie l'anno, che il nostro Purabolla vede la luce. Le uve che lo compongono, minuziosamente selezionate, maturano sulle colline di tre diversi comuni della Franciacorta: Erbusco, Paratico e Provaglio d'Iseo.

Le diversità dei suoli conferiscono ai frutti caratteristiche peculiari e tra loro differenti, che rendono le cuvée che risultano dalla loro unione prodotti in grado di esprimere le migliori qualità di ciascuna uva.

Purabolla nasce in questo piccolo ma multiforme contesto; una realtà a carattere familiare, dove ogni fase della vinificazione è seguita con attenzione esperta e meticolosa passione.



10432
Franciacorta Saten Magnum



10431
Franciacorta Brut Magnum

Uvaggio: Chardonnay

Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino. Il colore è di un paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Entra morbido in bocca, ma non dolce, con piacevoli sensazioni fresche di sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero

È un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature agrumate, di pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, con venature sapide, fine e prolungata nel finale assai godibile.



SOLO UVA

UN METODO PER IL TERRITORIO

Il Franciacorta PuraBolla viene prodotto con il metodo Solo Uva, metodo di produzione ancestrale che differisce dal metodo classico per due motivi principali: il momento in cui avviene la vendemmia e il tipo di zuccheri utilizzati. Se, infatti, nel metodo classico le uve vengono raccolte a maturità tecnologica, cioè in funzione del loro livello di acidità e del loro grado zuccherino, il metodo Solo Uva rimane rispettoso del ciclo di maturazione del frutto, che viene raccolto solo quando esso si presenta fenolicamente maturo.

Segue una pressatura particolarmente soffice, atta a preservare l'acidità del mosto.

Nelle successive fasi di vinificazione viene utilizzato solo zucchero autoprodotta e derivante dal mosto, laddove una produzione con metodo classico prevederebbe, invece, l'introduzione di zuccheri esogeni per consentire l'attivazione dei lieviti e la creazione delle bollicine.

Solo Uva dà così vita ad un prodotto che è l'espressione naturale del frutto, caratterizzato da un gusto particolare, unico, sostanzialmente PURO.



64598
Franciacorta Saten



64597
Franciacorta Brut

Uvaggio: Chardonnay

Un vino profumato, che subito conquista per la sua originale interpretazione, facendo presagire una spiccata freschezza gustativa. Lo stile è giocato molto sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza, in sintonia con la soavità espressiva del territorio franciacortino. Il colore è di un paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Entra morbido in bocca, ma non dolce, con piacevoli sensazioni fresche di sapidità. Il finale è lungo e denso, di grande piacevolezza gustativa.

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero

È un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di taglio, sfumature agrumate, di pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, con venature sapide, fine e prolungata nel finale assai godibile.



Selezione BANQUETING

50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco, Vignieri, 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. **Gradazione alcolica:** 12%.
Di colore giallo paglierino, è al profumo floreale ma con note calde che ricordano la frutta matura. Per la sua tipologia e il gusto ricco, rotondo, molto piacevole e lungo.

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. **Colore:** rosso rubino brillante tendente al granato con l'invecchiamento. **Profumo:** bouquet ampio dal sapore fruttato-floreale con note di marasca e viola marmola. **Gusto:** secco, armonico.
Indicato con arrosti, carni alla griglia e minestre saporite. Servire e consumare ad una temperatura di 18-20°C.

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

Vitigno: 100% Falanghina. **Colore:** giallo paglierino. **Profumo:** fruttato e di notevole intensità. **Gusto:** sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole. Si abbina ad antipasti delicati, gnocchi al pomodoro, pasta e zucchini, risotti e timballi, carpacci di pesce e carni, caprese con mozzarella di bufala, crostacei, piatti a base di pesce, ottima con parmigiana di zucchine. Da provare anche in accompagnamento a formaggi cremosi.

Vitigno: 100% Aglianico. **Colore:** intenso con sfumature violacee. **Profumo:** sensazioni di ciliegia si fondono a quelle variegiate date dal passaggio in botti.
Gusto: avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi. Si abbina a primi piatti col sugo di carne, zuppe e paste con legumi, agnello alla brace o al forno, cinghiale in umido, selvaggina da piuma in cassetto, carni rosse arroste, formaggi di pasta dura e stagionati.

Vitigno: Cortese. **Colore:** giallo paglierino. **Profumo:** di fiori e frutta con toni che richiamano la pesca. **Gusto:** 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, da servire ad una temperatura di 12°C.

Vitigno: Pinot Nero. **Colore:** giallo paglierino limpido. **Profumo:** delicatamente fruttato-floreale. **Gusto:** morbido, dotato di buona freschezza che si sposa bene con una naturale briosità.
Ottimo se accompagnato con piatti di pesce, con carni bianche e pollame nobile, da servire ad una temperatura di 8-10°C.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli fino a paglierino chiaro.
Profumo: delicato con note erbacee e di noce moscata. **Gusto:** spiccato, fresco e aromatico. Questo Müller Thurgau è perfetto come vino da aperitivo, e si accompagna al meglio ad antipasti, pesce bollito o alla griglia. Da servire ad una temperatura di 10-12°C.

Zona di produzione: Piemonte. **Vitigno:** Barbera. **Colore:** rosso rubino con riflessi violetti. **Profumo:** elegante, di buona intensità. **Gusto:** ben strutturato, sapido e caldo con retrogusto persistente. **Gradazione alcolica:** 12%.
Ottimo se accompagnato con arrosti di carne rossa e con i formaggi stagionati. Da servire ad una temperatura di 18-20°C.



27865
Orvieto Doc



27866
Montepulciano d'Abruzzo Doc



62185
Cannonau di Sardegna Doc



62226
Igt Falanghina Fremondo



62227
Igt Aglianico Fremondo



48815
Gavi Docg Conte di Alari



48481
Oltrepo Pavese Doc Pinot Nero
Vin. Bianco Vigna Vittoria Terre Bentivoglio



44642
Igt Müller Thurgau Castelbert



28532
Barbera Asti Doc Bracco Serrato

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.gruppodac.eu