

03.2021



CATALOGO PRODOTTI

***“Selezionamo i prodotti
delle migliori aziende
distribuendoli su tutto
il territorio Nazionale”***



GRAPPE E LIQUORI

Riserva Privata Barricata

Grappa di Amarone

Bottega



Veneto



La Riserva Privata Barricata ha origine da una riserva di grappa Amarone. Frutto della distillazione delle bucce dell'uva fermentate che derivano dalla produzione del pregiatissimo vino Amarone della Valpolicella, è il risultato della passione e dell'abilità dei mastri distillatori, capaci di trasformare una materia prima solida in un liquido trasparente e cristallino, dall'eccezionale profilo organolettico. Il lungo affinamento in legno gli conferisce il caratteristico colore ambrato intenso e ne arricchisce il bouquet, dando vita ad una grappa suadente ed intrigante capace di accontentare anche i palati degli intenditori più esigenti.

Olfatto: Intensa ed avvolgente, presenta un bouquet complesso che, a partire dai sentori di miele e di vaniglia, evolve nell'aroma di cacao per finire in un delicato e affascinante speziato.

Gusto: Piena, rotonda e persistente esprime al palato la struttura tipica dei vitigni da cui origina ed un sapore seducente caratterizzato da eleganti sentori di legni nobili che deriva dal lungo periodo di affinamento in legno.

Gradazione Alcolica: 43%

Colore: ambrato intenso.



 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Riserva Privata Classica

Grappa
Bottega



Veneto



Descrizione: Questa pregiata grappa giovane è il risultato della distillazione di una selezione di vinacce, ottenute dalle stesse uve da cui hanno origine grandi vini, quali Prosecco, Amarone e Cabernet.

Vitigno: Amarone, Cabernet e Glera

Caratteristiche e processo produttivo: Questa Grappa Classica Superiore è stata prodotta secondo il metodo artigianale inventato da Aldo Bottega. Si tratta di un distillato di carattere che unisce corpo e anima, per sedurre il palato con intenso vigore e con delicati sentori fruttati.

Colore e aspetto: Trasparente e cristallino

Olfatto: Intenso con delicati sentori fruttati

Gusto: Morbido, asciutto, persistente

Temperatura di servizio: 12/14° C

Gradazione Alcolica 43%



 **Bottiglia**
0,70 lt.

 **Confezione**
6

Uvaggio Barricato

Grappa
Bottega



Veneto



L'uvaggio Barricato Bottega nasce da un sofisticato blend di Cabernet e Merlot. Le vinacce, sane e ancora mostose, vengono distillate in tre stadi attuati a temperature differenti in tradizionali alambicchi in rame, che consentono la lavorazione sottovuoto (maggiore protezione degli aromi) e nei quali il riscaldamento avviene a bagnomaria (sistema indiretto e quindi più delicato) permettendo di preservare la ricchezza e il patrimonio organolettico dei due vitigni di partenza. Ne nasce una grappa morbida e profumata che viene poi affinata in botti di rovere per almeno 12 mesi. L'invecchiamento in legno conferisce a questo distillato il caratteristico colore ambrato ed un bouquet più ricco e complesso che avvolge il palato con la sua piacevolezza.

Vitigno: Vinacce di Uve Cabernet e Merlot

Colore e aspetto: Ambrato

Olfatto: Intensa ed elegante offre sensazioni olfattive intriganti e si caratterizza per gli aromi fruttati, speziati e per una piacevole nota di Vaniglia.

Gusto: Suadente, rotonda e piena, al palato presenta sentori di legno e aromi speziati in equilibrio con le sensazioni olfattive.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Gradazione Alcolica: 38%



 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

BACÛR

Gin

Bottega



Veneto



Il Distilled Dry Gin Bacûr deve il suo carattere unico ai botanicals con i quali viene prodotto. Le bacche di ginepro, le foglie di salvia e le scorze di limone vengono lasciate macerare a lungo in una soluzione idroalcolica e si procede poi ad una doppia distillazione che, depurando il liquido da eventuali sentori indesiderati, permette di ottenere un distillato elegante dal bouquet fine e pulito. Il carattere finale di questo gin, quindi, è legato ai suoi componenti ma la sua qualità e la sua complessità dipendono non solo dal numero di piante impiegate ma anche dalle condizioni di estrazione delle componenti aromatiche da ognuna di esse.

Colore e Aspetto: Incolore e cristallino.

Olfatto: Si apre con un intenso tocco di ginepro seguito da note agrumate di buccia di Limone e da un finale di Salvia.

Gusto: Morbido ed equilibrato, scalda il palato in modo delicato e non aggressivo lasciando una piacevole sensazione di pulito e profumato.

Temperatura di servizio: 8 - 10°

Alcool: 40%

 Bottiglia
1 lt.

 Confezione
6

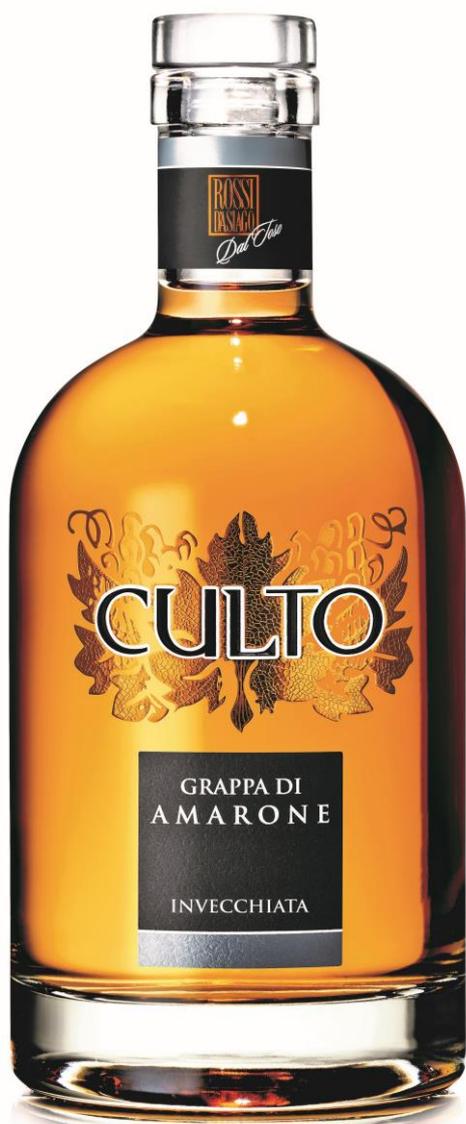
CULTO Amarone

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Vinacce: di uve di Amarone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: limpida, colore giallo dorato.

Sensazioni olfattive: profumo intenso con gradevoli sensazioni di uve passite che conferiscono una particolare morbidezza e lievi sfumature di legno.

Sensazioni gustative: morbida, calda ed equilibrata.

Sensazioni retroolfattive: iniziali note di uva passa che si evolvono in sensazioni di fiori secchi e mallo di noci.

Invecchiamento: in legno pregiato.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Gradazione Alcoolica: 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

 Bottiglia
2 lt.

 Confezione
4

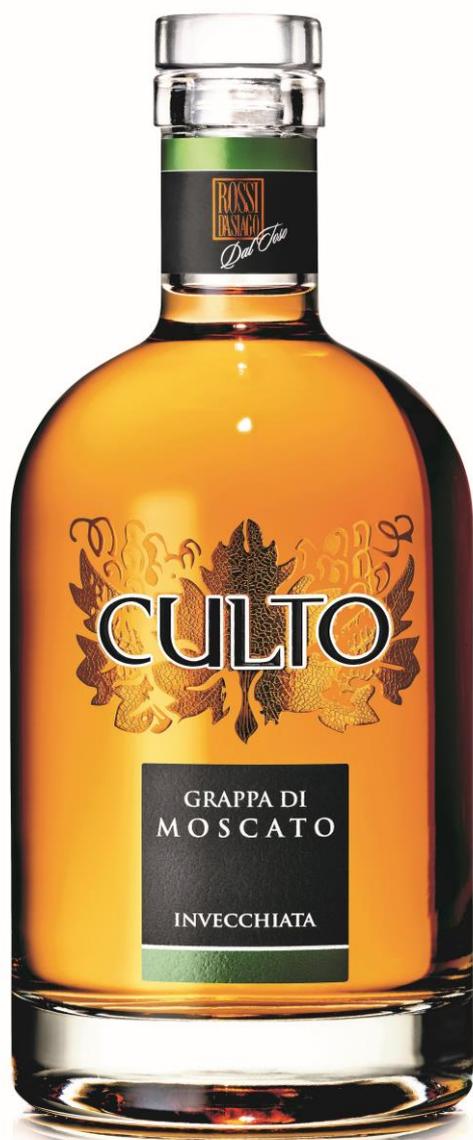
CULTO Moscato

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Vinacce: di uve Moscato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: limpida colore giallo carico.

Sensazioni olfattive: profumo intenso di uve moscato con note di uve passite e legno che conferiscono particolare morbidezza.

Sensazioni gustative: morbida, calda ed equilibrata.

Sensazioni retrolfattive: iniziali note floreali che si evolvono sul finire in sensazioni di uva passa.

Invecchiamento: in legno pregiato.

Temperatura di servizio: 12° - 13° C.

Gradazione Alcolica: 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

 Bottiglia
2 lt.

 Confezione
4

CULTO Gewürztraminer

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Vinacce: di uve Traminer

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: limpida di colore giallo dorato.

Sensazioni olfattive: profumo coinvolgente che si integra con note vanigliate e legnose.

Sensazioni gustative: morbida, calda e equilibrata.

Sensazioni retroolfattive: Sensazioni delicate di raffinatezza in un elegante equilibrio

Invecchiamento: in legno pregiato.

Temperatura di servizio: 6° - 8° C.

Gradazione Alcoolica: 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

CULTO Barolo

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Vinacce: da uva Nebbiolo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: limpida colore giallo dorato

Sensazioni olfattive: profumo intenso e ricco di fragranze floreali con note speziate e legno che conferiscono particolare morbidezza.

Sensazioni gustative: austera, rotonda e gradevole.

Sensazioni retroolfattive: iniziali note floreali che si evolvono sul finire in sensazioni di uva passa.

Invecchiamento: in legno pregiato.

Temperatura di servizio: 12° - 13° C.

Gradazione Alcolica: 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

CULTO Müller Thurgau

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Vinacce: di uve Müller Thurgau

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: cristallina in trasparenza e tonalità di colore.

Sensazioni olfattive: aromi erbacei per passare a note di fiori selvatici.

Sensazioni gustative: calda, morbida gentile

Sensazioni retroolfattive: inizia con note floreali e di vaniglia per finire su note di frutta selvatica.

Temperatura di servizio: 12° - 13° C.

Gradazione Alcoolica: 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

 Bottiglia
2 lt.

 Confezione
4

CULTO Uve Bianche

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Distillato: di uve bianche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: cristallina in trasparenza.

Sensazioni olfattive: profumo fine ma intenso con lieve nota di moscato.

Sensazioni gustative: lieve retrogusto di mandorla.

Sensazioni retroolfattive: l'armonia e persistente varietà di sapori.

Temperatura di servizio: 6 -8°C.

Gradazione Alcoolica: 40%



 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

CULTO Bidosatore

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



BIEROGATORE MAGNUM CULTO

Contiene 2 bottiglie di Grappa Culto: Grappa di Amarone invecchiata e Grappa di Müller Thurgau, entrambe con rubinetto dosatore.

Caratteristiche: grappa invecchiata - 40° - 2 x 200cl

Dimensioni: l. 38 / h. 38 / p. 21 cm



 Bottiglie
2 lt. x 2



Confezione
1

CULTO Amarone Maxi

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



EROGATORE MAXI CULTO DA 450CL

Culto Grappa di Amarone invecchiata con rubinetto erogatore.

Disponibile anche in versione Culto Grappa di Moscato invecchiata.

Caratteristiche: grappa invecchiata - 40° - 450cl

Dimensioni: l. 20 / h. 54 / p. 20 cm



 Bottiglia
4,5 lt.



Confezione
1

MINICULTO Amarone 020

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



ESPOSITORE MINICULTO CL20

Espositore da banco contenente 9 bottiglie di grappa Culto di Amarone invecchiata da 20cl.

Caratteristiche: grappa invecchiata - 40° - 20cl

Dimensioni: l. cm 20 / h. cm 16 / p. cm 20



 Espositore
0,20 lt. x 9 pz.



Confezione
1

MINICULTO Moscato 020

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



ESPOSITORE MINICULTO CL20

Espositore da banco contenente 9 bottiglie di grappa Culto di Moscato invecchiata da 20cl.

Caratteristiche: grappa invecchiata - 40° - 20cl

Dimensioni: l. cm 20 / h. cm 16 / p. cm 20



 Espositore
0,20 lt. x 9 pz.



Confezione
1

MINICULTO Amarone 010

Grappa

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



ESPOSITORE MINICULTO CL10

Espositore da banco contenente 16 bottiglie di grappa Culto di Amarone invecchiata da 10cl.

Caratteristiche: grappa invecchiata - 40° - 10cl



 Espositore
0,10 lt. x 16 pz.



Confezione
1



MINICULTO COLLEZIONE CL20

Elegante Cassetta Espositore contenente n° 4
bottiglie di grappa Culto 0,20:

Amarone invecchiato

Moscato invecchiato

Barolo invecchiato

Gewürztraminer invecchiato



 Cassetta
0,20 lt. x 4 pz.



Confezione
1

Kranebet Botanic

Liquore di Ginepro

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



L'autentico liquore al ginepro

Kranebet Botanic è un liquore ottenuto dalla distillazione delle bacche di ginepro.

L'utilizzo di botanicals selezionati ne enfatizza il carattere unico e distintivo: la dolcezza caratteristica del liquore lo rende morbido e piacevole al palato, mentre il gusto aromatico e persistente, con note predominanti di ginepro, lo rende adatto a essere servito liscio o miscelato in cocktails di tendenza come il KranebeTonic.

KranebeTonic, la ricetta del cocktail:

1 parte di Kranebet

3 parti di acqua tonica

3 bacche di ginepro

Una scorza di limone

Ghiaccio

Gradazione Alcolica: 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Antica Sambuca

Distillato d'Anice

Antiche Distillerie Riunite



Veneto



Il distillato d'anice, parte aromatica della sambuca, è ottenuto dalla distillazione di un infuso di anice stellato e una miscela di oltre 15 erbe e spezie.

Ad esso viene aggiunto l'alcol, lo zucchero extra bianco e l'olio di anice per ottenere Antica Sambuca Classica

Colore: Cristallino

Profumo: Delicato profumo di anice

Sapore: Vellutata e intensa.

Dolce ma al contatto col palato è morbida e dal sapore caratteristico di anice

Modalità di servizio:

Antica Sambuca Classica può essere gustata liscia, con ghiaccio, nel caffè, o per la preparazione di cocktails e long drink

Gradazione Alcoolica: 38%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6



MORBIDA

Acquavite di vinacce fresche trentine. Prodotto garantito dall'Istituto Tutela Grappa Del Trentino.

Gusto: Morbido - Colore: Trasparente -

Vol./Alc. 40%

BARRIQUE

Grappa di selezionate e fresche vinacce di vitigni coltivati sulle rinomate colline del Triveneto, invecchiata 18 mesi.

Gusto: Morbido - Colore: Ambrato Scuro

Vol./Alc. 40%



 Bottiglia
1 lt.

 Confezione
6

Antika Stravecchia

Grappa

Giori Distillati



Trentino Alto Adige



Grappa Invecchiata 18 Mesi

Gusto: Delicato, morbido con sentori di tabacco e spezie orientali.

Colore: Cuoio bagnato.

Riconoscimenti: Concorso Nazionale Alambicco d'Oro: medaglia d'oro anno 2002 e 2004.

Vol./Alc. 40%



 Bottiglia
0,70 lt.



Confezione
6

Stillae Uvae
Distillato d'Uva
Giori Distillatati



Trentino Alto Adige



Distillato di uve fresche bianche (Moscato e Muller Thurgau)

Gusto: morbido e fruttato.

Colore: trasparente.

Riconoscimento: concorso nazionale alambicco
d'oro: medaglia d'oro anno 2002-2003

Vol./Alc. 40%



 Bottiglia
0,70 lt.



Confezione
6



Premium Dry Gin

Il Deer Gin Giori è stato ottenuto dalla distillazione di frumento ed orzo mediante alambicchi di rame secondo il metodo discontinuo tagliando le teste e le code. L'artigianalità, l'esperienza del mastro distillatore e l'accuratezza nella distillazione, garantiscono l'elevata qualità del distillato in cui sono stati mesi a macerare: bacche di ginepro, frutti di bosco e pepe nero. I botanicals utilizzati conferiscono al nostro Deer Gin un aroma unico ed inconfondibile tanto da renderlo un capolavoro alchemico.

Gusto: Resinoso, pungente con toni piccanti che spiccano sul palato.

Colore: Cristallino con sfumature rosee.

Vol.: 46%



 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6



Liquore ottenuto dall'infusione di scorze di limoni italiani con l'aggiunta di succo degli stessi. Disponibile in diversi formati.

Vol./Alc. 40%

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

 Bottiglia
2 lt.

 Confezione
6

Genziana

Amaro
Casamarii



Abruzzo



Descrizione: La macerazione delle amare e curative radici di Gentiana lutea nei forti vini bianchi, è un' antica tradizione dei nostri centri montani. Ne deriva questo particolare vino aromatizzato, apprezzabile sia come aperitivo che come digestivo. L'eventuale presenza di residui testimonia l'uso diretto di radici.

Prodotto: 100% Artigianale

Ingredienti: Vino Bianco, alcool, zucchero, radici di Genziana.

Temperatura di servizio: 12°

Gradazione Alcolica: 22% vol.

 Bottiglia
0,50 lt.



Confezione
6

 Bottiglia
1 lt.



Confezione
6

Moretta 25°
Liquore Artigianale
Marasco



Marche



E' la tipica bevanda dei Marinai di Fano nata dalla tradizione di scaldarsi nelle giornate in altura, ed è conosciuta come Moretta Fanese. E' una correzione del caffè espresso realizzato con miscela di anice, moretto e brandy, variabile a seconda delle ricette personali, approssimativamente in parti uguali. La moretta è un'ottima bevanda nella città di Fano, preferita al semplice caffè tradizionale. La sua preparazione prevede che sia scaldata senza zucchero e una scorza di limone. Intenso e piacevole sarà il sapore e l'aroma.

PREPARAZIONE:

- versare nel bicchiere, una dose di liquore "moretta 25 " 4-5 cl.
- aggiungere una scorzetta di limone
- scaldare con il beccuccio del vapore la "moretta"
- porre il bicchiere direttamente sotto il filtro della macchina per la preparazione di un normale espresso
- la "moretta" è pronta
- servire consigliando il cliente di non zuccherare la bevanda.

Gradazione Alcolica: 25% vol.

 Bottiglia
0,20 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6 - 12

Moretta 40°
Liquore Artigianale
Marasco



Marche



E' la tipica bevanda dei Marinai di Fano nata dalla tradizione di scaldarsi nelle giornate in altura, ed è conosciuta come Moretta Fanese. E' una correzione del caffè espresso realizzato con miscela di anice, moretto e brandy, variabile a seconda delle ricette personali, approssimativamente in parti uguali. La moretta è un ottima bevanda nella città di Fano, preferita al semplice caffè tradizionale. La sua preparazione prevede che sia scaldata con zucchero e una scorza di limone. Intenso e piacevole sarà il sapore e l'aroma.

PREPARAZIONE:

- versare nel bicchiere una dose di liquore "moretta 40"
3 cl., due cucchiaini di zucchero e aggiungere una scorzetta di limone
- scaldare con il beccuccio del vapore la "moretta" al fine di sciogliere lo zucchero evaporare parte dell'alcool e stemperare il limone
- porre il bicchiere direttamente sotto il filtro della macchina per la preparazione di un normale espresso
- la "moretta" è pronta
- servire consigliando il cliente di non zuccherare la bevanda.

Gradazione Alcolica: 40% vol.

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6 - 12

Crema Alla Moretta

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Bevanda Spiritosa all'intenso sapore della Tipica Moretta Fanese; l'aggiunta di una freschissima crema di latte dona al prodotto un risultato morbido e cremoso.

Si può servire fredda, sul gelato o utilizzare per la preparazione di dolci

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 17% vol.

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Limoncino

Liquore Artigianale
Marasco



Marche



Uno dei più diffusi digestivi per il dopo pasto, dalla sua selezionata ed accurata macerazione delle bucce di limone, ne trae odore e sapore tipico, ottenendo così un gusto fresco e giovane.

Si consiglia di servire ghiacciato dopo i pasti

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 21% vol.

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Liquirizia

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Drink dal gusto originale e innovativo. La sua decisa personalità è in grado di sedurre e conquistare. Ottenuto con l'estratto puro di Liquirizia e moderata quantità di alcool.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 25% vol.

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Bananino

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Liquore speciale, ottimo profumo e gusto di Banana. L'aggiunta di una freschissima crema di latte dona al prodotto un risultato morbido e cremoso, decisamente unico. In qualsiasi momento della giornata è possibile servirlo a temperatura ambiente o ghiacciato.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 21% vol.

 Bottiglia
0,20 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6 - 12

Pistacchino

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Liquore delicato e cremoso, ottimo profumo e gusto di pistacchio. Accompagna piacevolmente pasticceria secca e dolci a cucchiaio, come fine pasto o per impareggiabili affogati di gelato. Si consiglia di servire ghiacciato

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 17% vol.

 Bottiglia
0,20 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6 - 12

Meloncino

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Liquore cremoso che ha tutto il sapore ed il profumo del Melone. ideale da gustare nelle calde giornate estive e farne una scorta per l'inverno.

Servire possibilmente ghiacciato.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 21% vol.

 Bottiglia
0,20 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6 - 12

Mokaffè

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Liquore tipico Marchigiano, viene ottenuto dalle migliori miscele di caffè, alcool e zucchero. Gradevole aroma aggiunto ai dolci e ottimo digestivo.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 32% vol.

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Cioccolato al Caffè

Liquore Artigianale

Marasco



Marche



Il Cioccolato è il liquore ricercato dai palati più golosi. ottenuto dalle migliori qualità di Cacao, si può servire freddo, sul gelato o utilizzare per la preparazione di dolci. Si può servire bollente nelle giornate più fredde con aggiunta di panna montata.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 18% vol.

 Bottiglia
0,70 lt.

 Confezione
6

Acquavite di Visciola

Distillato Artigianale

Villa Ugolini



Marche



Raffinata acquavite di pura visciola, ha in se la tradizione, il clima e la cultura della terra marchigiana. Dal colore limpido, con un gusto morbido e asciutto, porta con se un netto sentore di visciola.

Servire possibilmente fredda.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 40% vol.

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
6

Visciolato

Vino Liquoroso

Villa Ugolini



Marche



Bevanda aromatizzata dolce a base di vino e Visciole

(una varietà di amarene selvatiche) dal sapore intenso ma delicato e un retrogusto piacevolmente amarognolo. Ideale da degustare su dessert; indicato l'abbinamento con pasticceria secca e gelato; da assaporare e gustare in compagnia, ritrovando così quei sapori autentici e genuini del nostro territorio.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 14% vol.

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
6

Angy & D. Piandimeleto (PU) - mail: info@angyed.it - Tel (+39) 335 7673293

Prugnolo

Vino Liquoroso

Villa Ugolini



Marche



Bevanda aromatizzata dolce a base di vino e Prugnolo selvatico dal retrogusto piacevolmente amarognolo. Ideale da degustare su dessert; indicato l'abbinamento con pasticceria secca e gelato; da assaporare e gustare in compagnia, ritrovando così quei sapori autentici e genuini del nostro territorio.

Prodotto: 100% Artigianale

Gradazione Alcolica: 14% vol.

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
6



VINI E SPUMANTI

Soldivalle

Bianchello Del Metauro DOC
Cantine Mariotti



Marche



Uve: Bianchello 100%

Colore: giallo paglierino chiaro e tipici riflessi verdognoli.

Profumi: fruttato e caratteristico.

Gusto: fresco e secco.

Abbinamenti: primi piatti, pesce e formaggi.

Gradazione: da 12% vol.

Vinificazione & Affinamento:

Vendemmia: manuale, III^a decade di settembre.

Vinificazione: pigiadiraspatura, pressatura soffice seguita da decantazione del mosto a 10°C per 24 ore, fermentazione termocontrollata a 15-16°C.

Affinamento: in botti acciaio inox per 2/3 mesi

Imbottigliamento: da febbraio in poi.

Vendita: dopo un mese di affinamento in bottiglia

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Riflessi

Bianchello Del Metauro DOC
Cantine Mariotti



Marche



Uve: Bianchello 100%

Colore: giallo paglierino chiaro e tipici riflessi verdognoli.

Profumi: fruttato e caratteristico.

Gusto: fresco e secco.

Abbinamenti: crostacei, carni bianche e formaggi.

Gradazione: da 13,5% vol.

Vinificazione & Affinamento:

Vendemmia: manuale, selezione in cassette la decade di ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura, criomacerazione per 5 ore pressatura soffice seguita da flottazione, fermentazione termocontrollata a 12-13°C.

Affinamento: in botti acciaio inox per 3/4 mesi

Imbottigliamento: da Marzo in poi.

Vendita: dopo un mese di affinamento in bottiglia

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Notestellate

Colli Pesaresi Sangiovese DOC

Cantine Mariotti



Marche



Uve: vino ottenuto esclusivamente da uve di Sangiovese.

Colore: rosso rubino con qualche nota violacea.

Profumi: fruttato, delicato.

Gusto: secco discretamente morbido.

Abbinamenti: affettati, carni rosse, formaggi.

Gradazione: da 12,5% vol.

Vinificazione & Affinamento:

Vendemmia: manuale in cassette II e III decade Settembre.

Vinificazione: pigiadiraspatura, fermentazione termocontrollata a 25°C per 5 giorni di tutto il pigiato, spillatura e continuo della fermentazione a 20-22°C.

Affinamento: in botti acciaio inox per 3/4 mesi

Imbottigliamento: da Marzo in poi.

Vendita: dopo un mese di affinamento in bottiglia

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Annibale

Colli Pesaresi Sangiovese DOC
Cantine Mariotti



Marche



Uve: Sangiovese 100%

Colore: rosso tendente al violaceo.

Profumi: di violetta e frutti di bosco.

Gusto: secco e piacevolmente morbido.

Abbinamenti: carni rosse e formaggi stagionati.

Gradazione: da 14% vol.

Vinificazione & Affinamento:

Vendemmia: manuale, selezione in cassette
I° e II° decade di Ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura, fermentazione
termo controllata a 25° per 6 giorni di tutto il
pigiato, spillatura e continuo della
fermentazione in botti di rovere.

Affinamento: in botti di rovere per 5/8 mesi.

Imbottigliamento: da Maggio in poi.

Vendita: dopo tre mesi di affinamento in
bottiglia.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Poggioterso

Marche Bianco I.G.T.

Cantine Mariotti



Marche



Uve: Couvée di uve derivanti da vitigni storici dell'azienda.

Colore: giallo paglierino.

Profumi: fruttato, armonico, gradevolmente sapido.

Gusto: morbido e persistente.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo accompagna magnificamente piatti di pesce e primi delicati, formaggi media stagionatura.

Gradazione: da 13% vol.

Vinificazione & Affinamento:

Vendemmia: manuale, dalla IIa decade di settembre alla Iª di Ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura, pressatura soffice seguita da flottazione, assemblaggio in fermentazione termocontrollata a 7-8°C.

Affinamento: in botti di acciaio inox per 12/18 mesi.

Imbottigliamento: da Aprile in poi.

Vendita: dopo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Bianco Assoluto

Bianchello Del Metauro DOC

Cantina Cignano



Marche



Vino che esprime le caratteristiche del vitigno Bianchello vendemmiato a Settembre dona freschezza e piacevolezza in perfetto equilibrio.

Vista: Color giallo paglierino.

Naso: Presenta un bouquet fresco e fragrante con sentori di frutta a polpa bianca e erbe aromatiche.

In Bocca: Ritroviamo la nota fruttata messa in evidenza da una piacevole sapidità. Fine, elegante e persistente.

Età del vigneto: 9 anni

Vendemmia: II° decade di Settembre, a mano in cassette da 20 Kg.

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione controllata in acciaio.

Affinamento: Su fecce fini fino a Marzo.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, consigliato con le crudità di mare.

Temperatura media di servizio: 12°C

Alcool: 12,5 % vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

San Leone

Bianchello Del Metauro DOC

Cantina Cignano



Marche



Fin da subito la dimensione del vino si mostra superiore e regale, la consistenza ci racconta la struttura. Prevalente morbidezza al palato ben supportata dalla presente spalla acida con finale lungo ed equilibrato.

Vista: Color giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

Naso: Si apre su note di frutta a polpa gialla classica alla quale si unisce una nota agrumata di pompelmo, giungendo su fiori di campo gialli.

In bocca: E' equilibrato fine, elegante, sapido, di personalità dal sorprendente stato evolutivo.

Vendemmia: I° decade di Ottobre, a mano in cassette da 20 Kg.

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione controllata in acciaio.

Affinamento: Su lieviti fino a Marzo. Il 5% fermenta in piccole botti di rovere francese con battonage frequenti.

Abbinamenti: Primi piatti della cucina di mare, funghi porcini e tartufo bianco pregiato.

Temperatura media di servizio: 12°C

Alcool: 13 % vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sottovento

Colli Pesaresi Sangiovese DOC

Cantina Cignano



Marche



Le note di marasca e visciola accompagnano e completano la complessa scia odorosa.

Assaggio caldo ed equilibrato gradevolmente morbido e scorrevole al gusto.

Vista: Color rubino dalla cristallina limpidezza.

Naso: Elegante atmosfera di fiori e frutti rossi.

In Bocca: Gusto secco, caldo di corpo in buon equilibrio di sensazioni.

Vendemmia: II° decade di Settembre, a mano in piccoli carri.

Vinificazione: Diraspatura delle uve e macerazione prefermentativa a freddo. La macerazione a temperatura controllata ha una durata di due settimane.

Affinamento: Il vino riposa in botti di acciaio per 6 mesi poi affina in bottiglia per minimo un anno.

Abbinamenti: Carni alla brace e arrosti.

Temperatura media di servizio: 16°C

Alcool: 14 % vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Mo Leone

Bianchello Del Metauro DOC

Cantina Bruscia



Marche



Etimologia del nome "Mo Leone": denominazione derivante dall'artigiano che costruisce le botti 'bottaio', in dialetto 'bottaro' (Il bottaio Leone). Si pensa che un tempo Mo' potesse essere la forma abbreviata di Maestro. Pertanto il Maestro bottaio Leone.

Colore: giallo paglierino piuttosto spiccato;
Al naso: Sono caratteristiche le note di frutta fresca e fiori primaverili di mela verde e pesco.
In bocca: Colpisce la pienezza del suo medio corpo che dà un corpo rotondo, piacevole, equilibrato, perfettamente coerente con la tipicità di questo vitigno del Pesarese.

Tipo di Vino: Bianco secco

Vitigno: Bianchello o Biancame

Vendemmia: Fine settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Pressatura morbida a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Temperatura di servizio: 12-14°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Lubác

Bianchello Del Metauro DOC
Cantina Bruscia



Marche



Etimologia del nome "Lubác": termine dialettale locale indicante l'argilla.

Giallo paglierino carico, con sfumature ancora verdognole; Al naso prevalgono le note fruttate mature di pesca e albicocca e frutti esotici; Caldo, rotondo in bocca ancora fresco, piacevole e fine; Buon volume, non amaro né secco nel finale ma dotato di equilibrio e finezza.

Tipo di Vino: Bianco secco

Vitigno: Bianchello o Biancame

Vendemmia: Fine settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse con selezione delle uve migliori e più mature.

Vinificazione: Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e affinamento "sur lies" per 6-8 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Temperatura di servizio: 12-14° in calici di media ampiezza.

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Il Famoso Grottino

Marche Bianco IGT

Cantina Bruscia



Marche



Aromi floreali di rosa e fruttati di litchi che si accompagnano ad una ottima struttura ed acidità in bocca, molto persistente con una sensazione salina.

Colore: giallo paglierino piuttosto spiccato;
Al naso: sono caratteristiche le note di frutta fresca e fiori primaverili di mela verde e pesco.
In bocca: colpisce la pienezza del suo medio corpo che dà un corpo rotondo, piacevole, equilibrato, perfettamente coerente con la tipicità di questo vitigno del Pesarese.

Tipo di Vino: Bianco secco

Vitigno: 100% Famoso di Pesaro

Vendemmia: Metà settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse

Vinificazione: Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. 6 mesi di affinamento in acciaio.

Temperatura di servizio: 12-14° in calici di media ampiezza.

Titolo alcolometrico: 14% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

TÚF - Senza solfiti aggiunti

Marche Bianco IGT

Cantina Bruscia



Marche



Colore: giallo paglierino piuttosto pallido.

Aromi: fruttato fresco come pesca, melone e una nota agrumata di lime, una nota floreale di fiore d'arancio.

Bocca: Buon attacco e acidità che sostiene il sorso. Buon equilibrio e bevibilità.

Tipo di Vino: Marche IGT Bianco

Vitigno: Bianchetto o Biancame

Vendemmia: Fine settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse

Vinificazione: Scelta delle uve in campagna e in cantina. Pressatura diretta dei grappoli. Scelta del mosto e fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento breve in tini di acciaio.

Abbinamenti: Tutto Pasto

Temperatura di servizio: 13-15° in calici di media ampiezza.

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

TÚF - Senza solfiti aggiunti

Marche Rosso IGT

Cantina Bruscia



Marche



Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Naso: intensi aromi floreali (viola) e fruttate (ribes, fragola), con sensazioni di spezie (pepe e vaniglia).

Bocca: attacco pieno e persistente che rimane rotondo e pieno per tutta la bocca; Persistenza lunga con aromi fruttati.

Tipo di Vino: Marche IGT Rosso

Vitigno: Sangiovese

Vendemmia: Fine settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Scelta delle uve in campagna e in cantina. Diraspatura dei grappoli e riempimento in tini refrigerati. Fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento in tini di acciaio.

Abbinamenti: Tutto pasto; si predilige salumi e formaggi ma anche carni sia rosse che bianche.

Temperatura di servizio: 17-19°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Incrocio Bruni 54

Marche Bianco IGT

Cantina Bruscia



Marche



Aromi agrumati che si intrecciano con note floreali e citriche. Bocca morbida all'attacco con una buona presenza acida che conduce le note all'odorato ad una persistenza importante e ad un'ottima pulizia di bocca.

Tipo di Vino: Bianco Secco

Vitigno: 100% Incrocio Bruni 54

Vendemmia: Metà Settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole cassette.

Vinificazione: Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. 6 mesi di affinamento in acciaio.

Temperatura di servizio: 12-14° in calici di media ampiezza.

Titolo alcolometrico: 13% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

Incrocio Bruni 54 - Selezione

Marche Bianco IGT

Cantina Bruscia



Marche



Aromi di cedro e pompelmo che si intrecciano con note floreali e speziati dolci e vaniglia; in bocca ha un attacco morbido con una buona ampiezza nel mezzo bocca con note retronasali agrumate intense e di buona durata.

Tipo di Vino: Bianco Secco

Vitigno: 100% Incrocio Bruni 54

Vendemmia: Metà settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura in piccole botti in legno ed affinamento di 12 mesi.

Temperatura di servizio: 12-14° in calici di media ampiezza.

Titolo alcolometrico: 13% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Píkler

Colli Pesaresi sangiovese DOC
Cantina Bruscia



Marche



Rosso rubino intenso e carico. Aromi intensi e persistenti di piccoli frutti di sottobosco, un po' di humus, cuoio ed un po' di vegetale. Tannino non secco e non astringente, ma setoso e fitto. Può andare fino a lungo invecchiamento.

Palato: Buono il volume e la consistenza, corposo, strutturato ed elegante.

Tipo di Vino: Rosso Secco

Vitigno: 85% Sangiovese poi altre varietà locali

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta ed in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e di tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltretre venti giorni e pignage. Vinificazione e fermentazione termo-controllata in acciaio inox ed affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Temperatura di servizio: 18°

Titolo alcolometrico: 14% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

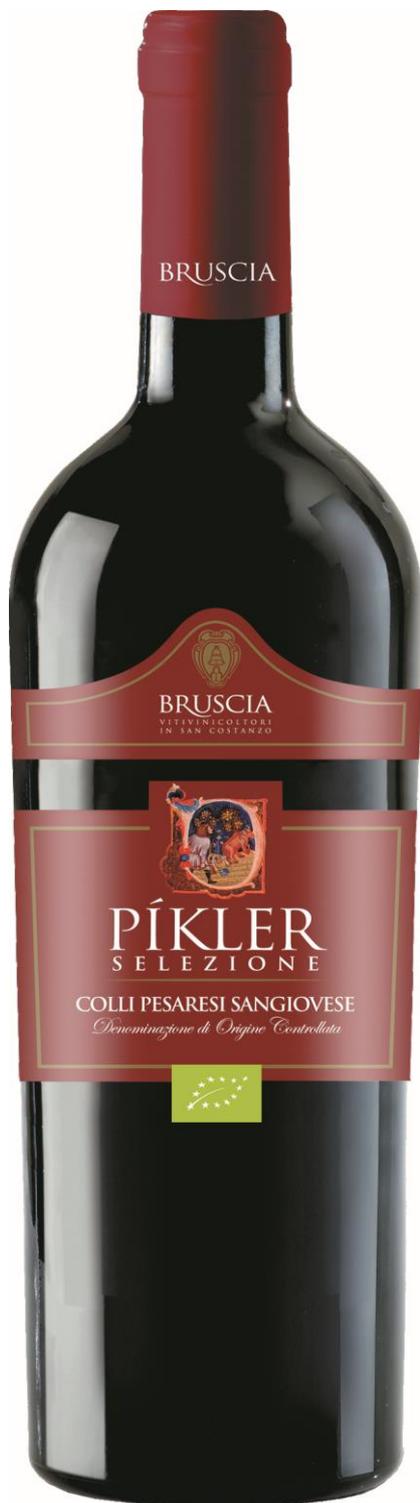
Píkler - Selezione

Colli Pesaresi sangiovese DOC

Cantina Bruscia



Marche



Rosso rubino intenso e carico. Al naso si trova un' esplosione di frutta nera matura, ribes e mirtillo contornato da note speziate dolci, vaniglia e cannella. Al palato presenta un attacco morbido con un tannino che regala delle sensazioni intense ma vellutate. Retrogusto di note di sottobosco che si protraggono per lungo tempo.

Palato: Buono il volume e la consistenza, corposo, strutturato ed elegante.

Tipo di Vino: Rosso Secco

Vitigno: 100% Sangiovese

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta ed in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e di tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage. Vinificazione e fermentazione termo-controllata in acciaio inox ed affinamento in legno per 14-18 mesi, successivo affinamento in bottiglia.

Titolo alcolometrico: 14,5% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Vincaret

Colli Pesaresi Rosso DOC

Cantina Bruscia



Marche



Rosso rubino carico; Profumi intensi e persistenti di piccoli frutti di sottobosco insieme ad un po' di vegetale e cuoio; Buona la struttura, piacevolmente corposo e pieno.

Tipo di Vino: Rosso Secco

Vitigno: 70% Sangiovese poi altre varietà locali

Vendemmia: Fine Settembre / prima decade di Ottobre

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con l'utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage. Vinificazione e fermentazione termo-controllata in acciaio inox ed affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18°

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

Stacciola

Colli Pesaresi Rosso DOC

Cantina Bruscia



Marche



Rosso rubino carico, tendente al granato. Profumi intensi e persistenti di piccoli frutti di sottobosco piacevolmente morbido grazie ad un tannino mai pungente. Secco ed asciutto richiama in questa sua versione, non barricata, aromi terziari di cuoio, vaniglia e tabacco. Adatto ad un lungo affinamento in bottiglia al palato risulta un vino pieno e corposo, strutturato ed elegante.

Tipo di Vino: Rosso Fermo

Vitigno: 70% Sangiovese poi altre varietà locali

Vendemmia: Fine Settembre / prima decade di Ottobre.

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con l'utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage. Vinificazione e fermentazione termo-controllata in acciaio inox ed affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Balón

Colli Pesaresi Rosso DOC - Selez.
Cantina Bruscia



Marche



Rosso rubino carico, intenso, spesso; Profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi di sottobosco; Morbido, quasi dolce con tannini presenti non secchi, non verdi ma maturi e non astringenti, di qualità; Aromi terziari legati all'affinamento in legno: un pò di cuoio, vaniglia, fumèe, fieno e speziato. Buono il volume in bocca, buona la struttura e il corpo adatto ad un lungo invecchiamento.

Tipo di Vino: Rosso Fermo

Vitigno: 70% Sangiovese poi altre varietà locali

Vendemmia: Fine Settembre / prima decade di Ottobre

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano ed in piccole cassette.

Vinificazione: Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con l'utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltre venti giorni e pigeage. Vinificazione e fermentazione termo-controllata in acciaio inox ed affinamento in legno per 14-18 mesi, assemblaggio dei legni migliori e operazioni di messa in bottiglia. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Titolo alcolometrico: 14% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Conte Giulio

Brut Metodo Classico

Cantina Bruscia



Marche



Colore: giallo paglierino chiaro; Bolla: elegante e persistente; Al naso offre intensi aromi floreali, con una sensazione di crista di pane ed una leggera sensazione fruttate; In bocca l'attacco è equilibrato tra acidità e bollicine, con una sensazione minerale. Al retrogusto ritornano le sensazioni floreali con una piacevole persistenza.

Tipo di Vino: Spumante Metodo Classico Brut

Vitigno: Bianchetto Del Metauro

Vendemmia: Inizio Settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione in bottiglia.

Abbinamenti: Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti, carni bianche, formaggi freschi o come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°

Titolo alcolometrico: 12% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

Brú Blanc

Vino Spumante Brut Bianco

Cantina Bruscia



Marche



Colore: giallo paglierino chiaro; Bolla fine e persistente; Al naso offre intensi aromi floreali di rosa e citronella, con leggere sensazioni fruttate; In bocca l'attacco è morbido, ben equilibrato tra dolcezza acidità e bollicine. Buona mineralità che rimane persistente a lungo insieme alla sensazioni floreali.

Tipo: Vino Spumante Bianco

Vitigno: Bianchetto e Famoso

Vendemmia: Inizio settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave.

Abbinamenti: Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti, carni bianche, formaggi freschi o come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°

Titolo alcolometrico: 12% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Brú Rosè

Vino Spumante Brut Rosato

Cantina Bruscia



Marche



Colore: rosa tenue con riflessi violacei.

Bolla: bolla fine e persistente.

Naso: intensi aromi floreali (viola) e fruttate (ribes, fragola).

Bocca: attacco morbido, ben equilibrato tra dolcezza acidità e bollicine. Buona sapidità e persistenza.

Tipo di Vino: Spumante Brut Rosato

Vitigno: Sangiovese

Vendemmia: Inizio Settembre

Tipo di raccolta: Uve vendemmate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave.

Abbinamenti: Antipasti, piatti a base di pesce, primi piatti, carni bianche, formaggi freschi o come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°

Titolo alcolometrico: 12% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

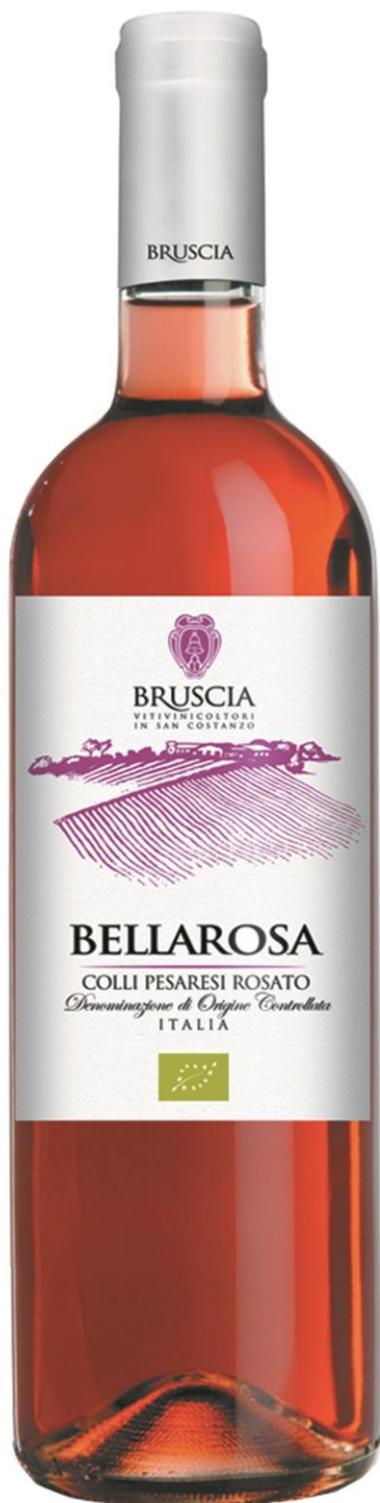
Bellarosa

Colli Pesaresi Rosato DOC

Cantina Bruscia



Marche



Colore petalo di rosa canina con riflessi accesi; Aromi intensi con un bouquet dominante di piccoli frutti rossi freschi ma anche piacevolmente floreale con sensazioni di fiori bianchi come il fruttato di banana, melone e pesca a polpa bianca; Vino di medio corpo e di discreta struttura; In bocca colpisce per la sua fresca apertura aromatica.

Tipo di Vino: Rosato, vino fermo

Vitigno: Vernaccia di Pergola, Lacrima di Morro e Sangiovese

Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Tipo di raccolta: Uve vendemmiate a mano ed in piccole casse.

Vinificazione: Il mosto ottenuto per pressatura diretta, per macerazione pellicolare o per salasso, fermentazione a bassa temperatura in serbatoi inox termoregolati.

Temperatura di servizio: 12-14°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Divin'Amòr

Passito

Cantina Bruscia



Marche



Colore dorato con riflessi leggermente ocrati;
Al naso si esprime un bouquet di differenti
aromi: zafferano, miele, scorze d'arancia, mela
cotta, caramello;
In bocca presenta un attacco morbido, con un
buon equilibrio; zuccheri acidi nel mezzo bocca,
con un finale opulento con note retro nasali di
zafferano e spezie..

Tipo di Vino: Bianco fermo, dolce

Vitigno: 100% Bianchello o Biancame

Tipo di raccolta: Scelta dei grappoli migliori
prima della vendemmia delle uve bianche.
Messa in cassette con velo-non velo..

Appassimento: in cassette per 4-5 mesi

Vinificazione: pressatura soffice a grappolo
intero, decantazione statica, fermentazione in
barriquesi.

Temperatura di servizio: 14-16°

Titolo alcolometrico: 12,5% in vol.



 Bottiglia
0,50 lt.



Confezione
6

Verdicchio Mezzanotte

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
Cantina Mezzanotte



Marche



I vigneti sono situati nell'area di produzione del Verdicchio. La tecnica di coltivazione, con un adeguato rapporto vegeto-produttivo, permette di ottenere un vino fresco, morbido, ricco di profumi e dalla gradazione alcolica equilibrata. La fermentazione a temperature controllate e la maturazione in botti di acciaio, con affinamento in bottiglia, esaltano la sua tipicità.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, tipico di un Verdicchio giovane come questo. Al naso risulta fresco, con sentori fruttati, in particolare di mela verde. In bocca risulta fresco e l'acidità spiccata, unita a una buona sapidità, conferisce al vino un'apprezzabile persistenza.

Vitigno: Verdicchio100%

Vendemmia: Fine Settembre

Tipo di raccolta: Manuale

Maturazione: In Acciaio

Affinamento: In bottiglia

Temperatura di servizio: 8-10°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.

 Bottiglia
0,375 lt.

 Confezione
6

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Verdemare

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Riserva DOCG Cantina Mezzanotte



Marche



Il nome «Verdemare» nasce dal connubio tra il Verdicchio e il mare, i due elementi che caratterizzano la nostra azienda, vicina al Mare Adriatico e immersa nelle colline marchigiane. I vigneti sono situati nella zona del Verdicchio Classico, da sempre la più vocata per la coltivazione di questo vitigno. Dopo la fermentazione in acciaio, il Verdemare matura in botti di cemento per circa 18 mesi e affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Vino di colore giallo dorato con riflessi verdognoli. Il Verdemare si apprezza per i suoi eleganti profumi fruttati e per la sua mineralità. La freschezza e la sapidità, unite alla morbidezza, rendono questo vino unico per equilibrio e autenticità.

Vitigno: Verdicchio100%

Vendemmia: Fine Settembre / inizio Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Fermentazione: In acciaio

Maturazione: In botti di cemento vetrificato per 18 Mesi

Affinamento: In Bottiglia per almeno 6 Mesi

Temperatura di servizio: 8-10°

Titolo alcolometrico: 14,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Vigoria

Incrocio Bruni 54 - Marche Bianco
Cantina Mezzanotte



Marche



Il nome «Vigoria» rispecchia in tutto e per tutto le caratteristiche del vitigno: forza, energia e, appunto, vigore. È ottenuto da uve Incrocio Bruni 54, un originale vitigno marchigiano ottenuto per impollinazione tra viti di Verdicchio e di Sauvignon dall'ampelografo senigalliese Bruno Bruni nel secolo scorso. L'incontro tra questi due grandi vitigni conferisce al vino un inconfondibile finezza al naso e in bocca.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, colpisce al naso per le note fruttate, in particolare di mela gialla matura, e di erbe aromatiche, quali salvia, rosmarino e menta. Al palato l'ingresso è importante ed elegante, molto morbido e caldo sul finale.

Vitigno: Incrocio Bruni 54 - 100%

Vendemmia: Fine Agosto

Tipo di raccolta: Manuale

Maturazione: In Acciaio

Affinamento: In bottiglia

Temperatura di servizio: 8-10°

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Lacrima Mezzanotte

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Cantina Mezzanotte



Marche



La raccolta manuale delle uve, una breve macerazione sulle bucce per un massimo di 2/3 giorni e la fermentazione finale in acciaio su lieviti autoctoni conferiscono a questa Lacrima un colore intenso e un tannino molto delicato. La fermentazione avviene in vasche di acciaio seguita dall'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Vino di colore rosso violaceo intenso. Al naso colpiscono tutti i sentori inconfondibili del Lacrima, fruttati ma soprattutto floreali: viola, rosa canina e geranio. È un vino giovane, dai sentori spiccatamente floreali e fruttati. La bocca rimane fresca grazie a un tannino molto delicato.

Vitigno: Lacrima100%

Vendemmia: Fine Settembre

Tipo di raccolta: Manuale

Maturazione: In Acciaio

Affinamento: In bottiglia

Temperatura di servizio: 14-16°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.

 Bottiglia
0,375 lt.

 Confezione
6

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Passione di Mezzanotte

Lacrima di Morro d'Alba Superiore
Cantina Mezzanotte



Marche



Il nome nasce dalla passione che mettiamo nella coltivazione dei vigneti. Dopo una macerazione sulle bucce di massimo 2/3 giorni e la successiva fermentazione in acciaio, si ha una maturazione di almeno un anno in botti di cemento seguita da un'ulteriore maturazione in botti grandi di rovere per alcuni mesi. Ciò conferisce al vino aromi molto intensi e speziati che lo rendono molto complesso al naso, mentre il tannino risulta vellutato al palato.

Vino di colore rosso violaceo marcato. Al naso colpiscono i sentori di viola e frutti rossi con delicate note balsamiche. In bocca vi è un'esplosione di viola con sentori di more di rovo e mirtilli e si apprezzano un tannino vellutato, mai spigoloso e pungente, e un retrogusto con una piacevole nota amara e persistente.

Vitigno: Lacrima 100%

Vendemmia: Fine Settembre

Tipo di raccolta: Manuale

Fermentazione: In acciaio Metodo Ganimede

Maturazione: In botti grandi di Rovere per 24 Mesi

Affinamento: In Bottiglia per almeno 4 Mesi

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Armonia di Mezzanotte

Marche Rosso IGT
Cantina Mezzanotte



Marche



È un vino forte, ampio e armonico, come lo stesso nome ricorda. Si ottiene da uve Montepulciano. La raccolta dei grappoli nel pieno della maturazione e una ben dosata macerazione di 5/6 giorni conferiscono al vino un colore intenso e una struttura importante. La maturazione di almeno 24 mesi in botti grandi di rovere completa la sua intensità. È un vino che nasce con il tempo e con la pazienza, indispensabili per il nostro Montepulciano.

Vino di colore rosso porpora con tonalità intense e profonde. Al naso colpiscono sentori di frutta rossa, amarena e sottobosco, con sentori terziari di tabacco, spezie e pepe. In bocca presenta una struttura di una certa importanza, mantenendo comunque una bella freschezza. Colpiscono i sentori di ciliegia e amarena con ricordi speziati.

Vitigno: Montepulciano 100%

Vendemmia: Metà Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale

Fermentazione: In acciaio Metodo Ganimede

Maturazione: In botti grandi di Rovere per 24 Mesi

Affinamento: In Bottiglia per 4-6 Mesi

Titolo alcolometrico: 14% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Valle Delle Lame

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Classico - Cantina Vignamato



Marche



Uve: Verdicchio 100%

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: Delicato bouquet, sentori di frutta e fiori.

Sapore: Asciutto, corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo.

Epoca della vendemmia: Dalla metà alla fine settembre.

Vendemmia: Manuale, in cassette.

Pressatura: Soffice, a riparo dall'ossigeno

Fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: Controllata a 14/16° C

Tempo di fermentazione: Circa due settimane

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'ossigeno, in ambienti saturi di gas inerte per preservare gli aromi primari e secondari.

Abbinamenti: Splendido accompagnamento con ogni tipo di pesce, primi piatti e fritti misti di carne.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Alcool: 13% vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Versiano

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC Superiore Cantina Vignamatato



Marche



Uve: Verdicchio 100%

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: fruttato con note floreali, complesso
Sapore: Secco, vellutato con note di frutta matura, pesca, mela.

Epoca della vendemmia: prima decade di Ottobre.

Vendemmia: Manuale, in cassette.

Pressatura: Soffice

Fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: Controllata a 18° C.

Tempo di fermentazione: Circa tre settimane.

Affinamento: 7/8 mesi in acciaio.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, permanenza per alcuni mesi sulle "feccie fini" di fermentazione.

Abbinamenti: Piatti di pesce molto saporiti ed elaborati. Eccellente con piatti tradizionali di carni bianche.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Alcool: 13,5% vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Versus

IGP Marche Bianco - Incr. Bruni 54
Cantina Vignamato



Marche



Uve: Incrocio Bruni 54 - 100% (Verdicchio-Sauvignon).

Colore: Giallo paglierino, con riflessi luminosi
Profumo: Intenso, fresco, frutta esotica, floreale.

Sapore: Corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo.

Epoca della vendemmia: Fine agosto

Vendemmia: Manuale, in cassette.

Pressatura: Soffice, a riparo dall'ossigeno.

Fermentazione: Acciaio.

Temperatura di fermentazione: Controllata a 14/16° C.

Tempo di fermentazione: Circa due settimane

Affinamento: 3 mesi in acciaio.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in serbatoi d'acciaio, e successiva breve sosta sulle fecce di fermentazione. Tutte le fasi sono realizzate al riparo dall'ossigeno, in ambienti saturi di gas inerte per preservare gli aromi primari e secondari.

Abbinamenti: Insalate di mare e piatti marinarini in genere. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Alcool: 12,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Rosolaccio

Esino Rosso DOP
Cantina Vignamato



Marche



Uve: Montepulciano 40%, Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon e Merlot 30%

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato.

Profumo: Bouquet ampio, fruttato e floreale con sentori di spezie.

Sapore: Armonico, generoso con tannino elegante e velluto di stoffa.

Epoca della vendemmia: Ultima decade di settembre, prima decade di Ottobre.

Vendemmia: Manuale, in casse a seconda della tipologia

Pressatura: Soffice

Fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: Controllata da 20° a 25° C

Tempo di fermentazione: Circa 20-25 giorni

Affinamento: in barrique per 6-8 mesi

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Vinificazione: Le uve giunte a maturazione vengono raccolte manualmente, selezionando i grappoli migliori, e lavorate immediatamente con diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi termocondizionati con follature giornaliere. La macerazione si protrae per 20-25 giorni circa.

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a primi piatti con sapori decisi e a carni sia bianche che rosse.

Temperatura di servizio: 16-18°C

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Antares

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP
Passito - Cantina Vignamato



Marche



Uve: Verdicchio 100%

Colore: Giallo dorato intenso fino a raggiungere delle venature ramate.

Profumo: etereo, fruttato e floreale, intenso.

Sapore: dolce, armonico e vellutato con retrogusto caratteristico.

Epoca della vendemmia: seconda, terza decade di Novembre.

Vendemmia: manuale, in casse. In annate particolari l'uva viene appassita in parte in fruttajo e in parte sulla pianta poichè in annate particolari con condizioni microclimatiche particolari sviluppa presenza la "Botritis Cinerea" muffa nobile.

Pressatura: Soffice.

Fermentazione: Barrique.

Temperatura di fermentazione: 16/18° C.

Tempo di fermentazione: Circa quattro settimane.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica del mosto fiore, fermentazione in in barrique.

Abbinamenti: Pasticceria secca. abbinamento ideale con formaggi stagionati, erborinati, formaggio di fossa e con foie gras.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Alcool: 16% vol.

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
6

Casale Venza

Verdicchio di Matelica Doc

Cantina Gatti



Marche



Zona di produzione: Cerreto D'Esì (AN)

Età Vigneti: 10 / 35

Forma di allevamento: Guyot monolaterale / Doppio Capovolto.

Composizione uvaggio: Verdicchio 100%; Clone VCR107 Autoctono selezionato a Cerreto D'Esì.

Provenienza delle Uve: 100% Aziendali.

Vendemmia: 25 Settembre / 5 Ottobre.

Manuale nella totalità.

Vinificazione: In Bianco; Fermentazione a 16° per 20 giorni in vasche termocondizionate da 37 Hl.

Affinamenti: in vasca solo acciaio sui lieviti per 5 mesi, in bottiglia minimo 2 mesi.

Principi di lavorazione: Eliminare le ossidazioni con Minimi travasi, Assenza di aria nei vari processi e conservazione a 15°, ciò porta a ridurre al minimo l'uso della solforosa ed un minimo residuo di CO₂;

Titolo alcolometrico: 14% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Villa Marilla

Verdicchio di Matelica Doc

Cantina Gatti



Marche



Zona di produzione: Cerreto D'Esì (AN).

Età Vigneto: 10

Forma di allevamento: Guyot monolaterale.

Composizione uvaggio: Verdicchio 100%.

Provenienza delle Uve: 100% Aziendali.

Vendemmia: 25 Settembre / 5 Ottobre,
Manuale nella totalità.

Vinificazione: In Bianco, Fermentazione a 16°
per 20 giorni in vasche termocondizionate da 37
Hl.

Affinamenti: in vasca solo acciaio sui lieviti per 5
mesi, in bottiglia minimo 4 mesi.

Principio di lavorazione: Eliminare le ossidazioni
con Minimi travasi, Assenza di aria nei vari
processi e conservazione a 15°, ciò porta a
ridurre al minimo l'uso della solforosa ed un
minimo residuo di CO2.

Titolo alcolometrico: 14,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Alba Plena

Offida Passerina DOCG

Cantina Rocca di Castiglioni



Marche



L'unica fioritura primaverile della rosa Alba Plena è un'esplosione di profumo e di voluminosi fiori bianchi la cui bellezza spesso i pittori medievali e rinascimentali accostavano a quella della Madonna e dei giardini cortesi. La stessa intensa ed elegante primavera riproduce al palato questo vino ottenuto da uve Passerina in purezza.

Il gusto è morbido, fresco e armonico, ed il profumo ricco di note fiorite. Il colore si presenta giallo paglierino dai riflessi dorati.

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Allevamento: doppio guyot.

Vendemmia: raccolta manuale dalla seconda decade di Settembre.

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata affinamento in acciaio per un breve periodo nelle fecce fini.

Alcool: 12,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

Valeo

Offida Pecorino DOCG

Cantina Rocca di Castiglioni



Marche



Questo vino ottenuto da 100% uve pecorino, si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. ricco, morbido e pieno al gusto, con una lunga persistenza gusto-olfattiva, caratterizzato da un'acidità fresca e ben equilibrata.

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Allevamento: doppio guyot.

Vendemmia: raccolta manuale nei primi giorni di Settembre.

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata affinamento in botti 3 mesi.

Alcool: 13,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Console Castino

Rosso Piceno DOC

Cantina Rocca di Castiglioni



Marche



Omaggio al console romano Castino che la tradizione vuole fondatore del paese di Castignano, questo vino ottenuto da un'attenta selezione di uve Montepulciano e Sangiovese, si presenta di colore rosso rubino, con un gusto caldo e corposo ma morbido.

Il profumo fruttato e floreale ricorda frutti rossi e amarene, con note di viola e pepe nero.

È caratterizzato da una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Terreno: di medio impasto

Allevamento: doppio guyot e cordone speronato

Vendemmia: raccolta manuale dalla prima decade di Ottobre

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata per 12 giorni, affinamento in botti 6 mesi.

Alcool: 14% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Enjoy

Marche Passerina IGT

Cantina Rocca di Castiglioni



Marche



Questo vino ottenuto da 100% uve passerina, si presenta dal colore giallo paglierino, profumo delicato, leggiadro, dotato di eleganza e ottima freschezza.

Al palato è fresco, delicato, non troppo strutturato con punte gustose di sapidità e un finale minerale.

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Allevamento: doppio guyot.

Vendemmia: raccolta manuale dalla seconda decade di Settembre.

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata affinamento in acciaio per un breve periodo nelle fecce fini.

Alcool: 12,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Must

Falerio Pecorino DOC

Cantina Rocca di Castiglioni



Marche



Questo vino ottenuto da 70% uve pecorino e 15% uve Trebbiano e 15% uve Passerina, si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, trasparente quasi cristallino.

Sapore secco, sapido, armonico, leggermente acidulo. Gradevole dal punto di vista olfattivo, con profumi tenui che ricordano molto le mele verdi non mature e fiori di prato.

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso.

Allevamento: doppio guyot.

Vendemmia: raccolta manuale nei primi giorni di Settembre.

Vinificazione: in bianco a temperatura controllata.

Alcool: 13,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Niamh

Marche Passerina DOC

Cantina Bastianelli



Marche



Vitigno: 100% Passerina

Terreno: argilloso - sabbioso.

Forma di allevamento: contropalliera

Potatura: guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale tra fine Settembre e inizio Ottobre.

Vinificazione: Criomacerazione con pressatura soffice in acciaio inox a temperatura controllata.

Caratteristiche: Fresco e profumato. Giallo paglierino, sentori floreali di tiglio, camomilla e frutti gialli. Note erbacee sul finale.

Abbinamento: Antipasti e primi di pesce. Non disdegna le carni bianche.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Ribelle

Falerio Pecorino DOC

Cantina Bastianelli



Marche



Vitigno: 100% Pecorino

Terreno: argilloso - sabbioso.

Forma di allevamento: contropalliera.

Potatura: guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale a Settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio inox di 9 mesi.

Caratteristiche: Interessante e variegata l'impronta aromatica, si passa dal floreale della camomilla e della ginestra al fruttato della nespola e dell'uva. Spiccano un'impronta aromatica di salvia.

Abbinamento: Antipasti e primi di pesce. Si può accostare bene con carni bianche.

Alcool: 13% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Quiete

Rosso Piceno DOC
Cantina Bastianelli



Marche



Vitigno: 80% Montepulciano - 20% Sangiovese

Terreno: argilloso - sabbioso.

Forma di allevamento: contropalliera.

Potatura: cordone speronato.

Vendemmia: Raccolta manuale dalla seconda metà di Settembre

Vinificazione: Fermentazione di 15 giorni con lunghe macerazioni sulle bucce e frequenti follature. Affinamento in acciaio inox e in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: Strutturato e morbido allo stesso tempo con un bouquet tipico e complesso con frutta rossa matura (mora, prugna) sotto spirito.

Abbinamento: Piatti ricchi e strutturali come brasati di carne.

Alcool: 13% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Chiave Di Volta

Marche Merlot IGT

Cantina Bastianelli



Marche



Vitigno: Merlot

Terreno: argilloso - sabbioso.

Forma di allevamento: contropalliera.

Potatura: cordone speronato.

Vendemmia: Raccolta manuale dalla seconda metà di Settembre.

Vinificazione: Fermentazione di 15 giorni con lunghe macerazioni sulle bucce e frequenti follature. Affinamento in acciaio inox e in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: Strutturato e morbido allo stesso tempo con un bouquet tipico e complesso con frutta rossa matura (mora, prugna) sotto spirito.

Abbinamento: Piatti ricchi e strutturali come brasati di carne.

Alcool: 14,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Chamaleon

Marche Bianco IGT

Cantina Bastianelli



Marche



Vitigno: Malvasia di Candia 60%, Passerina 20% Pecorino 20%.

Terreno: argilloso - sabbioso.

Forma di allevamento: contropalliera.

Potatura: guyot.

Vendemmia: Raccolta manuale

Vinificazione: Diraspatura senza pigiatura e fermentazione in acciaio. Macerazione sulle proprie bucce per circa 6 mesi.

Caratteristiche: Giallo dorato. Naso di albicocca surmatura, miele, ginestra, erbe aromatiche e agrumi. Pepato. Ingresso in bocca sapido seguito da freschezza.

Piacevole presenza tannica.

Abbinamento: Antipasti e primi di pesce. Non disdegna le carni bianche.

Alcool: 12,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Piantate Lunghe

Rosso Conero DOC

Cantina Piantate Lunghe



Marche



Vitigno: Montepulciano 100%

Caratteristiche:

Colore Rosso Rubino

Affinamento in vasche di cemento vetrificato e acciaio.

Sentori di ribes, ciliegie fresche e leggeri cenni balsamici di eucalipto.

Vinificazione: Vendemmiate a mano ed in cassette, le uve, dopo una attenta selezione in vigna, sono pigiate, diraspate e macerate a freddo per 3 giorni in fermentatore in acciaio con controllo della temperatura, poi fermentate per alcuni giorni con rimontaggi continui per estrarre dalle bucce antociani e tannini per dare al vino colore e struttura; infine il vino passa in vasche di cemento vetrificato dove avviene la fermentazione malo-lattica in Novembre e successivamente la maturazione del vino fino all'imbottigliamento. Per almeno altri 5 mesi il vino riposa in bottiglia prima di essere messo in commercio. Una parte del vino, circa il 20%, viene messo in barrique di secondo passaggio per quattro mesi per poi essere riaggiunto al resto prima dell'imbottigliamento.

Temperatura ideale 16-18°C

Alcool: 14% vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6



Vitigno: Vitigno Montepulciano in purezza 100%.

Caratteristiche:

Colore Rosso Rubino.

Affinamento in vasche di cemento vetrificato e acciaio.

Sentori di ribes, ciliegie fresche e leggeri cenni balsamici di eucalipto.

Vinificazione: Vendemmiate a mano ed in cassette in Ottobre le uve, dopo una attenta selezione, sono pigiate, diraspate, macerate a freddo per alcuni giorni per estrarre dalle bucce antociani, tannini ed aromi che danno al vino colore, corpo e profumo; poi fermentate in fermentatori in acciaio per alcuni giorni per poi passare in barrique nuove dove avviene la fermentazione malo-lattica e dove il vino rimane a maturare per un periodo che va da 18 a 24 mesi. Successivamente all'imbottigliamento, il vino si affina ancora per almeno 8 mesi in bottiglia conservate in locale idoneo prima di essere immesse in commercio.

Temperatura ideale 16-18°C

Alcool: 14,5% vol

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Ca' Storta

Romagna Sangiovese DOC

Cantina Galassi Maria



Emilia Romagna



Tipologia di Vino: Romagna DOC Sangiovese;
Varietà: Sangiovese (vari cloni) 100%

Tecniche di Vinificazione: Le uve Sangiovese dei cloni aziendali sono fermentate in uvaggio. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata di 22 °C. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 10 giorni; segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Epoca e modalità di Vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta a mano.

Profilo Aromatico: Frutti di bosco, ribes, viole, tannicità molto dolce, di pronta e grande bevibilità.

Abbinamenti: Perfetto per un aperitivo in rosso, ma anche per accompagnare una pizza o la tradizionale piadina romagnola accompagnata da salumi e formaggi freschi. Per la sua freschezza si abbina bene anche ai piatti di pesce dell'Adriatico.

Alcool: 13,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.



Confezione
6

Smembar Senza Solfiti

Romagna Sangiovese DOC

Cantina Galassi Maria



Emilia Romagna



Tipologia di Vino: Romagna Sangiovese DOC Superiore Senza solfiti aggiunti; Varietà: Sangiovese 100%, cloni a bacca grossa.

Tecniche di Vinificazione: Le uve Sangiovese sono raccolte perfettamente sane, poco prima della piena maturazione per avere bucce resistenti, sane e croccanti oltre a mosti con acidità sostenuta. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata in assenza di ossigeno. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 18 giorni stimolando contemporaneamente alla fermentazione alcolica quella malolattica. L'utilizzo dei solfiti è sostituito dal governo delle temperature, dell'atmosfera inerte e delle fecce fini.

Affinamento: 6 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

Epoca e modalità di Vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta a mano.

Profilo Aromatico: Bouquet con note di fieno, crosta di pane, frutti rossi, e al palato ricchi aromi fruttati con tannini morbidi.

Abbinamenti: Salumi, formaggi semistagionati, primi piatti con sughi di carne o ai funghi, carni rosse alla griglia. Adatto anche a piatti vegetariani e vegani.

Alcool: 14% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Nato RE

Romagna Sangiovese DOC
Superiore - Cantina Galassi Maria



Emilia Romagna



Tipologia di Vino: Romagna Sangiovese DOC Superiore; Varietà: Sangiovese 100%, clone a bacca grossa

Tecniche di Vinificazione: Le uve Sangiovese sono il frutto di una meticolosa cernita. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 24 giorni; segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: 60% in botte di legno di rovere francese da 32 hl e 40% in acciaio a cui segue il blend dopo 1 anno di affinamento.

Epoca e modalità di Vendemmia: Terza decade di settembre, raccolta a mano.

Profilo Aromatico: Sangiovese territoriale ed elegante, al naso rivela profumi delicati di bacche rosse e sottobosco, al palato una piacevole freschezza e mineralità con tannini dolci tipici della zona Bertinorese.

Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne, carni rosse, formaggi stagionati, salumi.

Alcool: 13,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Fiaba

Forlì Bianco IGT
Cantina Galassi Maria



Emilia Romagna



Tipologia di Vino: Forlì Bianco IGT; Varietà: Rebola 60% e Chardonnay 40%.

Tecniche di Vinificazione: Le uve sono raccolte e fermentate in uvaggio in assenza di bucce, in tini di acciaio, a temperatura controllata e con ridotto tenore di solfiti.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti e minimo 4 mesi in bottiglia.

Epoca e modalità di Vendemmia: Prima decade di settembre, raccolta a mano.

Profilo Aromatico: Bouquet ricco di erbe aromatiche e fiori bianchi, al palato freschezza accompagnata da una spiccata mineralità, note fruttate e sapidità. Ottima persistenza.

Abbinamenti: Primi piatti vegetariani, ai frutti di mare o con tartufo, pesce alla griglia, formaggi semistagionati, carni bianche, piatti vegani. Perfetto anche al bicchiere come aperitivo.

Alcool: 13% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

La Sgnora

Romagna Albana Secco DOCG
Cantina Galassi Maria



Emilia Romagna



Tipologia di Vino: DOCG Romagna Albana Secco Biologico; Varietà: Albana 100% ecotipo di Bertinoro a grappolo medio e spargolo.

Tecniche di Vinificazione: Dopo una pressatura soffice i grappoli fermentano (in assenza di bucce) in tini di acciaio a temperatura controllata e con ridotto tenore di solfiti.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti e minimo 2 mesi in bottiglia.

Epoca e modalità di Vendemmia: Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano, tra l'ultima decade di Settembre e la prima di Ottobre.

Profilo Aromatico: Alla vista si presenta con un colore giallo dorato intenso. Al naso si sprigiona un ricco bouquet di note agrumate, albicocca e zagara. Al palato si nota una spiccata mineralità e sapidità, con tannini varietali che le donano notevole freschezza e ottima persistenza.

Abbinamenti: Formaggi erborinati, salumi, carni bianche e pesce alla griglia, perfetta anche con piatti vegani ed i primi della tradizione romagnola.

Alcool: 13% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Stramat

Passito di Sangiovese Bio
Cantina Galassi Maria



Emilia Romagna



Tipologia di Vino: Vino naturale dolce biologico;
Varietà: Sangiovese (vari cloni) 100%.

Tecniche di Vinificazione: Dopo circa un mese di appassimento, raggiunta la concentrazione zuccherina di circa 350 g/litro avviene la fermentazione in barriques di rovere francese di quarto passaggio, inizialmente sulle bucce. A fine fermentazione, che avviene naturalmente, il residuo zuccherino è di 80 g/litro.

Affinamento: 8 mesi in barriques di rovere francese di quarto passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Epoca e modalità di Vendemmia: Si produce solo nelle annate eccellenti.

Le uve sono raccolte all'avvio del naturale appassimento dei soli grappoli spargoli a fine ottobre o ai primi di novembre poi vengono adagiate in un solo strato in cassette forate di piccole dimensioni.

Profilo Aromatico: Piacevolmente amabile con sentori di marasca, frutta rossa sciropata e viola candita. Palato setoso con tannini dolci. Lunga persistenza.

Abbinamenti: Formaggi stagionati e in particolare il formaggio di fossa, cioccolato fondente e dolcetti alle mandorle.

Alcool: 14% Vol.



 Bottiglia
0,375 lt.

 Confezione
6

Moda'

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo (100%).

Terreno: Argilloso, mediamente calcareo.
Altitudine: 300 metri s.l.m.

Tecnica di Produzione: Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 6 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con minestre asciutte, arrostiti di carni bianche e formaggi freschi. Si consiglia di servire a 16°C.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Trebì

Trebbiano d'Abruzzo DOC
Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Trebbiano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo (100%).

Terreno: Argilloso, mediamente calcareo.
Altitudine: 300 metri s.l.m.

Tecnica di Produzione: Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano raccolte a mano ad inizio settembre. Dopo la diraspapigiatura e la macerazione a freddo viene eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni. Segue un mese di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore giallo paglierino, brillante e dai profumi floreali con sfumature di mela e pesche. Ha un sapore fresco, piacevole e delicato.

Longevità: 2 anni. Si consiglia l'abbinamento a piatti a base di frutti di mare, grigliate di pesce, o semplicemente ad aperitivi. Servire ad una temperatura di 10°C.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Rosè

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Cerasuolo d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo (100%).

Tecnica di Produzione: Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano raccolte a mano ad inizio ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale in tini d'acciaio a temperatura controllata tra i 15 ed i 17 gradi, per preservare la freschezza dei profumi. Al secondo giorno si separano le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi. La fermentazione prosegue con classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio e stabilizzazione tartarica. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino brillante e leggero. Profumo intenso di frutti a bacca rossa (lampone, more e ribes) con note fresche di marasca poco matura. Al palato esprime note complesse di frutti rossi con piacevoli sensazioni di freschezza ed equilibrata acidità.

Longevità: 2 anni. Ideale nei mesi primaverili con insalate fredde e carni bianche marinate. Servire a 12°C.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Tre Saggi

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, sulle pendici del Gran Sasso.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo (100%).

Terreno: Argilloso, mediamente calcareo.
Altitudine: 300 metri s.l.m.

Tecnica di Produzione: Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre nei vigneti Talamonti, composti da circa 32 ettari adagiati nel cuore delle colline abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione alcolica per 14 giorni a cui segue una fermentazione malolattica in fusti di rovere Francese (allier e troncais). Il vino matura in barriques francesi da 300 litri per dodici mesi. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso, dai riflessi violacei. al naso si caratterizza per note di frutti rossi, amarena, con una leggera nota di spezie. Dal sapore di mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffè.

Longevità: 6-10 anni. L'abbinamento ideale è con arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18°C.

Alcool: ??% Vol.

 **Bottiglia**
0,75 lt.

 **Confezione**
6

Trabocchetto

Pecorino Colline Pescaresi IGP

Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Pecorino, Indicazione Geografica Protetta.

Vitigno: Pecorino (100%).

Terreno: Argilloso, mediamente calcareo.
Altitudine: 300 metri s.l.m.

Tecnica di Produzione: Uva raccolta a mano a metà Settembre. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo ed una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio inox per 12 giorni a 16-18°C con lieviti controllati. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore giallo paglierino brillante, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela renetta, pera matura, fiori di ginestra e gelsomino, accompagnati da una fresca e equilibrata acidità.

Longevità: 4 anni. L'abbinamento ideale è con pesce grigliato, tempura vegetale ed ostriche. Servire a 12°C.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Aternvm

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella regione di produzione del Trebbiano d'Abruzzo.

Vitigno: Trebbiano Abruzzese (100%).

Tecnica di Produzione: Prodotto esclusivamente da uve Trebbiano selezionate e raccolte a mano a metà settembre nei vigneti Talamonti, composti da circa 45 ettari adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. In seguito alla diraspapigiatura vengono eseguite una macerazione a freddo e una spremitura soffice. Il mosto ricavato viene quindi fermentato in serbatoi di acciaio per 12 giorni a 16-18°C. Prima dell'affinamento in bottiglia, dove rimane per circa 30 giorni, il vino riposa per 7 mesi in barriques francesi (30%) e in vasche d'acciaio (70%), necessari al raggiungimento della giusta maturazione dei profumi e della complessità al palato.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore giallo paglierino intenso, al naso esprime note fruttate con sfumature fresche di mela ed agrumi e vaniglia. Al palato è morbido e equilibrato, con una leggera sapidità.

Longevità: 6-8 anni. Si consiglia l'abbinamento a carni bianche e pesci al forno. Servire ad una temperatura di 12°C.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Kudos

Rosso Colline Pescaresi IGP
Cantina Talamonti



Abruzzo



Area di Produzione: Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Rosso IGP Colline Pescaresi, sulle pendici del Gran Sasso.

Vitigno: Montep. d'Abruzzo (70%), Merlot (30%).

Tecnica di Produzione: Uva raccolta a mano in fase avanzata di maturazione a ottobre. Il Montepulciano viene vinificato con una fermentazione alcolica di 22gg a 26-28°C con prolungato contatto vino bucce per favorire l'estrazione di tannini morbidi e dare ampia struttura al vino. Il Merlot viene vinificato con fermentazione per 15gg a 23-25°C per estrarre colore e corpo ma soprattutto per preservare la fragranza di questo nobile vitigno. Segue l'affinamento separato di 12 mesi in barriques ed un'ulteriore maturazione in botte da 34HL di rovere francese per altri 12 mesi per amalgamare le caratteristiche dei due vitigni. Il ciclo si conclude con un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso note fruttate e mature di frutti di bosco. L'affinamento in legno arricchisce di note speziate. Al palato manifesta un tannino vellutato, ampio corpo e struttura.

Pronto sin da oggi promette una grande longevità. Perfetto con carne e formaggi stagionati. Servire a: 18°C.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Merlot

Merlot Venezia DOC

Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Merlot

Sistema di allevamento: Sylvoz

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso intenso, caratteristico.

Sapore: asciutto, sapido, giustamente tannico e sostanzialmente armonioso.

Abbinamenti: il Merlot un ottimo vino da tutto pasto, con piatti tradizionali di tutti i giorni; si sposa bene con arrostiti di carne bianca, come coniglio, pollame, carni in umido.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Alcool: 12,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon DOC

Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento: Sylvoz

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso intenso, caratteristico, gradevole.

Sapore: sapido nel corpo, giustamente tannico, armonioso.

Abbinamenti: il Cabernet Sauvignon è un classico vino da tutto pasto, ottimo per gli arrosti, la cacciagione e i formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Alcool: 12,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Pinot Grigio

Pinot Grigio delle Venezie DOC
Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Pinot Grigio

Sistema di allevamento: Sylvoz

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: si riconosce per la sua eleganza, fresco e fruttato, con sentori che ricordano la pera.

Sapore: asciutto, corposo ed armonico.

Abbinamenti: con il suo fine carattere, il Pinot Grigio si accosta agli antipasti e ai primi piatti e accompagna con eleganza le preparazioni a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Alcool: 12,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Chardonnay

Chardonnay Marca Trevigiana IGT
Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Chardonnay

Sistema di allevamento: Sylvoz

Colore: giallo paglierino chiaro .

Profumo: delicato, caratteristico e fruttato, ricorda la mela Golden.

Sapore: : fine, invitante e discreto, con un armonioso ricordo di crosta di pane fresco.

Abbinamenti: lo Chardonnay si accosta a sfiziosi antipasti, delicati risotti, portate a base di pesce e uova.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Alcool: 13% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Prosecco Millesimato Brut

Prosecco Spumante DOC Treviso

Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: Metodo Martinotti-Charmat.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Perlage: Fine, persistente.

Profumo: delicato, ricorda la mela verde e i fiori di glicine e acacia.

Sapore: è lievemente morbido, equilibrato, sapido, gradevolmente acidulo e fruttato.

Abbinamenti: il Prosecco Spumante Brut con la sua freschezza accompagna i moderni aperitivi, gli antipasti più delicati, in particolare a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8° C

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Prosecco Milles.Extra Dry
Prosecco Spumante DOC Treviso
Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Glera

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: Metodo Martinotti-Charmat.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Perlage: Fine, persistente.

Profumo: delicato, ricorda i fiori di glicine e di acacia e il miele di montagna.

Sapore: fresco, è gradevolmente abboccato, fruttato con ricordo di fiori primaverili.

Abbinamenti: : il Prosecco Spumante Extra Dry, con la sua garbata morbidezza, rende speciale il momento dell'aperitivo, si accompagna agli antipasti di crostacei, di molluschi e, infine, chiude con eleganza i pasti più raffinati .

Temperatura di servizio: 8° C

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Prosecco Rosè Extra Dry
Prosecco Spumante DOC Treviso
Cantina Sessantacampi



Veneto



Uve: Glera 85% Pinot Nero 15%

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: Metodo Martinotti-Charmat.

Colore: rosa tenue.

Perlage: Fine, persistente.

Profumo: elegante, complesso. Spiccano note di ciliegia e fragola, accompagnate da sensazioni di fiori di acacia e pera, con un tocco finale di glicine.

Sapore: il perlage avvolgente sprigiona sentori di ciliegia, acacia e mela.

Denota un grande equilibrio tra acidità e dolcezza, con un finale asciutto. Ottima persistenza e retrogusto che ricorda l'olfatto con la delicatezza dei fiori bianchi.

Abbinamenti: il Prosecco Rosé ben si accompagna ad aperitivi sfiziosi, delicati antipasti di mare e di terra, prime e seconde di portate di pesce non strutturate morbidezza, rende speciale il momento dell'aperitivo, si accompagna agli antipasti di crostacei, di molluschi e, infine, chiude con eleganza i pasti più raffinati.

Temperatura di servizio: 8° C

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Moscato d'Asti
Moscato d'asti DOCG
Cantina La Ficaia



Piemonte



Uvaggio: 100% Moscato d'Asti (Muscat blanc à petits grain): qualitativamente considerato il migliore di tutti i cloni.

Vendemmia: nella seconda parte di Agosto, inizio settembre.

Produzione: Leggerissima pressatura delle uve. Fermentazione alla temperatura controllata di 18° in vasche d'acciaio e bloccata tra i 4,5% di alcohol e i 5,5%. Il vino finito avrà una bassa percentuale di CO2 (1,7 atmosfere) e quindi non può considerarsi spumante.

Note di degustazione: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta un bouquet di profumi intensi e freschi, piacevolmente fruttati, con note di pesca e salvia. La preponderante dolcezza del Moscato d'Asti, un classico di questo vino, viene smorzata dalla sua buona acidità, che la rende ben percettibile ma mai stucchevole. Armonioso nella sua semplicità. è un vino di facile beva adatto a tutti.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: Eccellente con pasticcini, gelato, torte e frutta fresca.

Gradazione Alcolica: 5%

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Piemonte Chardonnay

Piemonte Chardonnay DOC

Cantina La Ficaia



Piemonte



Lo Chardonnay è l'uva da vino bianco più popolare coltivata in tutto il mondo. Eppure, indipendentemente da dove viene coltivato lo Chardonnay, ci sono alcuni fili comuni che si rivelano: mela, pera, miele, limone e caramello al burro. Questo vino non è in rovere, il che consente di rivelare l'essenza dell'uva Chardonnay piemontese.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Vendemmia: da Agosto a Settembre.

Produzione: Leggera pressatura delle uve. Tre settimane di fermentazione ad una temperatura controllata di 18° in vasche d'acciaio.

Note di degustazione: Giallo paglierino. Bouquet fruttato e floreale - sentori di ananas, mela verde, banana, aroma di fiori bianchi. Gusto delicato, leggero, fresco e minerale di intensa durata.

Temperatura di servizio: 10°C.

Abbinamenti: Eccellente con carni bianche, pesce e formaggi.

Gradazione alcolica: 13%

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Gavi

Gavi di Gavi DOCG

Cantina La Ficaia



Piemonte



Gavi di Gavi è considerato il più elegante dei vini bianchi italiani. Prende il suo nome dal paese che è situato nel centro della zona di produzione. DOCG dal 1998, le sue vigne si trovano tutte nella provincia di Alessandria.

Uvaggio: 100% Cortese.

Vendemmia: tra la fine di settembre e l'inizio di Ottobre.

Produzione: Leggerissima pressatura dei grappoli. Tre settimane di fermentazione alla temperatura controllata di 18° in acciaio.

Esame visivo-olfattivo: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fresco ed elegante con sentori di frutta verde. In bocca è asciutto e leggero, piacevolmente fresco ed armonioso.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamento: Va benissimo con tutti i piatti a base di pesce, specialmente con i frutti di mare.

Gradazione alcolica: 12%

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Barbera d'Asti

Barbera d'Asti DOCG

Cantina La Ficaia



Piemonte



Uvaggio: 100% Barbera d'Asti.

Vendemmia: Tra la seconda metà di Settembre e l'inizio di Ottobre.

Produzione: Macerazione a contatto con le bucce, con rimontaggi brevi e morbidi sul cappuccio. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

Note di degustazione: Al naso regala un bouquet di profumi intenso e complesso, caratterizzato da sentori di frutta rossa matura, frutti di bosco e una leggera nota eterea. E' un vino secco, caldo e morbido, dalla buona struttura. In bocca risulta pieno e fruttato, ma la contempo di buona acidità con alcune note di mandorla e vaniglia. Decisamente persistente, è un vino adatto all'invecchiamento.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti: Ottimo in accompagnamento a primi piatti conditi con sughi saporiti, ben si sposa anche con ad abbinamenti con carni rosse, zuppe e minestre di verdure, salumi e formaggi.

Gradazione Alcolica: 14%

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Barolo

Barolo DOCG

Cantina La Ficaia



Piemonte



Uvaggio: 100% Nebbiolo sottovarietà Lampia, Michet and Rosé.

Produzione: le uve, raccolte a piena maturazione, vengono immediatamente lavorate quando raggiungono la cantina. La fermentazione tumultuosa, che si svolge a circa 30 ° C ed è seguita da macerazione a cappello sommerso, dura circa sei settimane secondo il metodo tradizionale. Immediatamente dopo aver deviato il vino, creiamo le condizioni ideali in cantina per una perfetta fermentazione malolattica.

Maturazione ed invecchiamento: il vino matura in botti tradizionali di rovere di Slavonia di grande capacità e viene poi affinato in bottiglia prima di essere venduto. Gode di una straordinaria longevità.

Note di degustazione: di colore rosso granato con sfumature aranciate che diventano via via più evidenti con l'invecchiamento del vino; l'aroma è sottile, evoluto, intenso, pervasivo e persistente con note che spaziano dai frutti di bosco a sentori di tabacco e spezie; un gusto caldo, corposo, complesso, asciutto ed equilibrato. La sua natura austera è determinata dalla presenza di tannini dolci e complessi che non sono mai invasivi.

Abbinamenti: formaggi come la robiola, grana padano e toma, qualsiasi tipo di formaggi di capra e pecora. Risotto con porcini oppure tajarin con tartufo.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

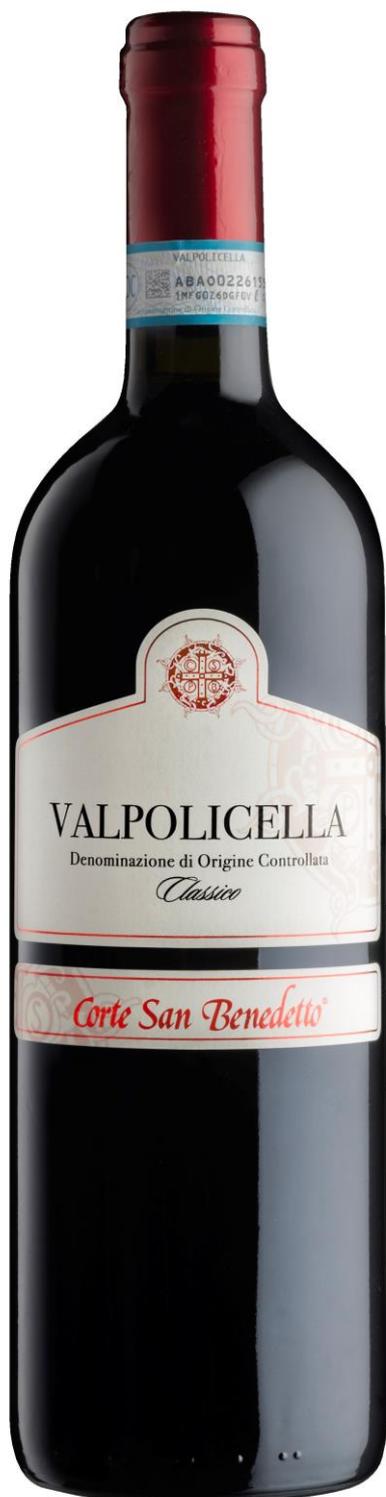
Valpolicella

Valpolicella Classico DOC

Cantina Corte San Benedetto



Veneto



Vino di colore rosso rubino, dal profumo vinoso, caratteristico, gradevole e delicato. Il sapore è asciutto, di buon corpo, sapido e armonico. Si accompagna bene a tutti i primi e secondi piatti in genere. Ottimo con carni rosse e formaggi.

Tipo di Vino: Rosso Secco

Vitigno: Corvina 65%, Corvinone 10% Rondinella 20%, Molinara 5%.

Caratteristiche Organolettiche: Colore: rosso rubino con sfumature violacee; Bouquet: vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, ricorda i frutti della zona: ciliegie, marasche e prugne. Sapore: sapore secco caldo, di medio corpo, vellutato e bilanciato.

Vendemmia: Inizio Ottobre. Tipo di raccolta: Manuale

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice eliminando nel contempo i raspi. La temperatura di fermentazione va dai 25° ai 28°C. Segue la macerazione per 12 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno per 20 minuti. Permanenza in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica completa.

Temperatura di servizio: 18-19°

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Valpolicella Ripasso

Valpolicella Classico Super. DOC
Cantina Corte San Benedetto



Veneto



Vino ottenuto con l'antica tecnica del "ripasso" che consiste in una doppia fermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. Corposo, generoso, caldo e persistente. Si accompagna bene a primi piatti saporiti, a grigliate di carne, arrosti e cacciagione.

Vitigno: Corvina 65%, Corvinone 20% Rondinella 15%,

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: complesso, di frutta rossa, vinoso e speziato.

Sapore: in bocca si presenta corposo, generoso, caldo e persistente.

Vendemmia e vinificazione: Il Valpolicella ripasso prende il nome dal particolare metodo usato per la sua produzione. Nel mese di gennaio, il vino ottenuto dalle uve vendemmiate in Ottobre, viene messo a rifermentare (ripassato) sulle vinacce delle uve di Recioto o Amarone. Con questa seconda fermentazione si arricchisce quindi il corpo, il colore ed il grado alcolico del vino ottenuto. Segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di slavonia.

Temperatura di servizio: 18-20°

Titolo alcolometrico: 15% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Recioto

Recioto Della Valpolicella DOCG
Cantina Corte San Benedetto



Veneto



Vino eccellente e generoso dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Si presenta caldo e vellutato con un alto contenuto di zuccheri. E' uno splendido vino da dessert ideale con dolci secchi e biscotti. Vitigno: Corvina 60%, Corvinone 20% Rondinella 20%.

Caratteristiche Organolettiche: Colore: rosso rubino carico; Profumo: sentori di fruttato in particolar modo lampone, amarena, ciliegia, prugna e susina. Sapore: Il sapore è pieno, corposo, armonico, rotondo, caldo, ricco di carattere e freschezza.

Vendemmia e vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano a partire dalla metà di Settembre. Dopo una selezione accurata, le uve vengono poste in cassette e messe a riposo in locali ben arieggiati e asciutti, così da favorire la concentrazione di zuccheri e di altri componenti fondamentali quali estratto, aromi e glicerina (il calo delle uve si aggira intorno al 40-45%). Verso la fine di Gennaio si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione in vinificatori di acciaio inox. La macerazione ha una durata di 30-35 giorni ed avviene alla temperatura di 10°-20° C. Si effettuano rimontaggi giornalieri. Una volta raggiunti i 12 gradi alcolici, si ferma la fermentazione intervenendo con una serie di operazioni (travasamento e filtrazione) che permettono al vino di mantenersi dolce in quanto lo zucchero rimasto non si trasforma in alcool.

Temperatura di servizio: 14-15°

Titolo alcolometrico: 13% in vol.

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
6

Amarone Classico

Amarone Della Valpolicella DOCG
Cantina Corte San Benedetto



Veneto



Vino di grande struttura, complesso, elegante, vellutato dal colore rosso rubino carico con riflessi granati. Tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

Vitigno: Corvina 65%, Corvinone 20%, Rondinella 15%.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: rosso con riflessi granati.

Profumo: grande intensità e persistenza, con profumi eterei, fruttati di amarene sotto spirito e prugna secca, con sentori di spezie e tabacco.
Sapore: denota struttura e decisa morbidezza, contrappunto di una vellutata tannicità.

Vendemmia e vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano a partire dalla metà di settembre. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono poste in cassette e messe ad appassire in locali asciutti e ben arieggiati. Verso la fine di Dicembre si procede ad una pigiatura soffice, cui segue una lenta fermentazione. Il vino ottenuto viene in parte affinato in botti da 30 Hl di rovere di Slavonia, ed in parte in piccole botti da 5 Hl (tonneaux) per 4 anni.

Temperatura di servizio: 18-20°

Titolo alcolometrico: 16% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

S'Eleme

Vermentino di Gallura DOCG
Cantina Del Vermentino Monti



Sardegna



Classificazione e Provenienza: Vermentino di Gallura a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare; suolo di disfacimento granitico.

Uvaggio: Vermentino di Gallura 100%.

Vinificazione: In bianco con fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino, tenui riflessi verdognoli.

Olfatto: bouquet pregiato, lontano sentore di mela, mandorla amara.

Gusto: asciutto, morbido.

Temperatura di servizio: 8-10°

Titolo alcolometrico: 12,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Anghiloja

Vermentino di Gallura DOCG Sup.
Cantina Del Vermentino Monti



Sardegna



Classificazione e Provenienza: Vermentino di Gallura a Denominazione di Origine Controllata e Garantita SUPERIORE. Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare, vigneti ad alberello; suolo di disfacimento granitico.

Uvaggio: Vermentino di Gallura 100%.

Vinificazione: In bianco con fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino brillante, secco.

Olfatto: bouquet intenso, lontano sentore di mandorla amara.

Gusto: secco, vellutato.

Temperatura di servizio: 10-12°

Titolo alcolometrico: 14% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Kiri

Cannonau di Sardegna DOC
Cantina Del Vermentino Monti



Sardegna



Classificazione e Provenienza: Cannonau di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare, vigneti ad alberello, suolo di disfacimento granitico.

Uvaggio: Cannonau 100%.

Vinificazione: In rosso, fermentazione completa nelle proprie bucce.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino

Olfatto: bouquet ampio e persistente.

Gusto: asciutto, armonico. Fresco beverino

Servizio: Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C, scaraffatura 1 ora prima della mescita.

Titolo alcolometrico: 13,5% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Tamara

Cannonau di Sardegna DOC
Cantina Del Vermentino Monti



Sardegna



Classificazione e Provenienza: Cannonau di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.

Gallura, altitudine 300/450 metri sul livello del mare, vigneti ad alberello; suolo di disfacimento granitico.

Uvaggio: Cannonau100%.

Vinificazione: In rosso, fermentazione completa nelle proprie bucce, leggero passaggio in tonneau.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: bouquet ampio e persistente.

Gusto: asciutto, armonico.

Servizio: Temperatura 18 °C, scaraffatura 1 ora prima della mescita.

Titolo alcolometrico: 14% in vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Ribolla Gialla | Feudi di Romans

Ribolla Gialla IGT

Cantina Lorenzon



Friuli Venezia Giulia



Vitigno: 100% Uve Ribolla Gialla

Note degustative: Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo. Sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Ricorda tutte le sfumature dei fiori del limone e arancio.

Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato.

Vinificazione: Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 25°C. Criomacerazione a 5/6°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 9 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

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

Temperatura di Servizio 10/12° C

Gradazione Alcolica: 13% vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Pinot Grigio I Feudi di Romans

Pinot Grigio DOC

Cantina Lorenzon



Friuli Venezia Giulia



Vitigno: 100% uve Pinot Grigio

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

Vinificazione: Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 26°C. Pressatura soffice e immediata per evitare la cessione del colore dalle bucce. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 10 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

Abbinamenti consigliati: Si presta ad accostamenti con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi e carni bianche. Tra i piatti regionali che meglio si accostano vi sono gli gnocchi di zucca ed i risotti alle erbe specie quello alle ortiche, ma anche lumache in umido, oca in vari modi, brodetto alla gradesana, trota leggermente affumicata e crostacei.

Temperatura di Servizio 10/12° C

Gradazione Alcolica: 13% vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Müller Thurgau DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Il Müller Thurgau (incrocio tra Riesling e Madeleine Royal, nel 1882 a Geisenheim) arrivò nei primi decenni del XX secolo in Sudtirolo, dove fa parte dei vini bianchi abboccati, leggermente aromatici. Un sentore piacevole di noce moscata, più o meno marcato a secondo della zona, è tipico della varietà. I vigneti di Müller Thurgau di Cortaccia si trovano prevalentemente sui pendii esposti di Penone, Hofstatt e Corona (fino a 900 m s.l.m.), dove i notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte conferiscono alle uve uno spiccato aroma. Il vino saporito e vivace ricorda un pascolo alpino appena falciato, l'acidità d'alta montagna si sposa armoniosamente con il frutto che sa di pesca gialla, miele, macis, nocciola e fiore di pesco.

Caratteristica: vino bianco aromatico, particolare.

Colore: da giallo verdognolo a giallo paglierino.

Vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio inox.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane, 1-2 anni

Da servire: come aperitivo, con frutti di mare fritti o alla griglia

Temperatura di Servizio: 10–11 °C

Alcool: 12,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Gewürztraminer DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Dal XIII secolo fino alla prima età moderna il “Traminer” era il vino più famoso dell’area sudtirolese. Nel corso dei secoli il vitigno Gewürztraminer si è diffuso, a partire dal suo luogo d’origine Termeno, in tutto il mondo vinicolo. Nei vigneti collinari di Cortaccia esposti a sud il Gewürztraminer, un vino molto aromatico, trova il suo habitat ideale: terreni calcarei e argillosi! Qui si sviluppa un vino corposo con un carattere vigoroso, dall’aroma molto denso e forte. Uno spiccato tratto minerale conferisce a questo corpo quasi oleoso, che profuma di rose, magnolie e litchi, una freschezza persistente.

Caratteristica: vino bianco inconfondibile, molto corposo e aromatico.

Colore: da giallo a giallo d'oro.

Vinificazione: macerazione a freddo - fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

Capacità d’invecchiamento: dopo 2 - 4 anni il vino guadagna in complessità e carattere.

Da Servire: con gamberi, aragoste, fegato, adatto per la cucina asiatica (curry) ed per il dessert.

Temperatura di Servizio: 10–11 °C

Alcool: 14% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Pinot Grigio DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Il Pinot Grigio è un vitigno coltivato già dal XIX secolo in Sudtirolo - le prime viti di “pinot gris” sono state introdotte dalla Borgogna nel 1852 dall’arciduca Giovanni d’Austria. Nelle zone più basse di Cortaccia il Pinot Grigio sviluppa un’acidità moderata, mentre l’elevata gradazione alcolica e la ricchezza d’estratto lo rendono robusto e saporito. I terreni calcarei dei ripidi pendii di Cortaccia-Penone danno al Pinot Grigio un delicato aroma minerale, talvolta anche un profumo varietale vigoroso di uva spina, di fiori di tiglio e d’acacia. Dall’unione di uve di altura e uve di pianura nasce un Pinot Grigio straordinario che, da un lato mediterraneamente leggero, dall’altro nordicamente rigoroso, mette in evidenza tutta la sua classe e la sua morbidezza cremosa nel palato.

Caratteristica: vino bianco fresco e ricco di estratti.

Colore: giallo paglierino.

Vinificazione: fermentazione in bianco a temperatura controllata in acciaio inox.

Capacità d’invecchiamento: 2-3 anni

Da servire: con funghi, pesce bollito, frutti di mare e zuppa di pesce.

Temperatura di Servizio: 10–11 °C

Alcool: 13,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirol Alto Adige

Suvignon DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Il vitigno Sauvignon predilige zone ventilate con terreni calcarei come i pendii ripidi di Cortaccia tra 450 e 600 metri. I venti discendenti serali hanno una funzione regolatrice del clima e rinfrescano le uve. Sui terreni profondi, ghiaiosi, calcarei-dolomitici nasce un tipo di Sauvignon delicato con frutto spiccato che rievoca fiore di sambuco, uva spina e frutti esotici. Al palato si presenta equilibrato e succoso. L'acidità vivace conferisce al corpo un marcato profilo. Una caratteristica del Sauvignon Selection è la nota salata al palato che allunga elegantemente il vino.

Caratteristica: vino fresco ed intenso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Vinificazione: Macerazione a freddo in pressa, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con successivo affinamento sulle fecce fini.

Capacità d'invecchiamento: 1-3 anni

Da servire: con tutte le pietanze a base di Asparagi, anche adatto come aperitivo.

Temperatura di Servizio: 10–11 °C

Alcool: 13,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Caliz Chardonnay DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Il nome “Caliz” deriva dai termini latini calix (calice) e calx (pietra calcarea). Lo Chardonnay Caliz viene coltivato esclusivamente su leggeri terreni ghiaiosi con alta percentuale calcarea-dolomitica. La resa è stata ridotta a 65 hl per ettaro di vigneto. Il bouquet delicato rievoca ananas maturi, banane baby e scorza di cedro. La caratteristica ricchezza di frutto mediterraneo viene integrata con una energica struttura acida derivante da partite scelte di Chardonnay provenienti da vigne di altura. Maturando più a lungo sulle fecce fini fini in grandi botti di legno, il vino acquista complessità e consistenza. Le notevoli differenze di temperatura tra giorno e notte arricchiscono il vino di sentori di spezie, il finale del Caliz è lungo e salato.

Caratteristica: vino bianco fruttato e di carattere.

Colore: giallo con riflessi verdi.

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con successivo affinamento sulle fecce fini in grandi botti di rovere.

Capacità d’invecchiamento: 2-3 anni

Da servire: come aperitivo, con antipasti leggeri, carne bianca e pesce.

Temperatura di Servizio: 10–11 °C

Alcool: 13,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Moscato Giallo DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Di solito il Moscato Giallo in Alto Adige viene affinato con un residuo zuccherino accentuato - tra le eccezioni troviamo il Moscato Giallo secco di Cortaccia. Questo vitigno è molto esigente riguardo a microclima, terreno e resa. I giorni caldi nei vigneti sui pendii sono determinanti per l'esuberante ricchezza di frutto nel vino. Le notti fresche sono responsabili della vivace struttura acida e dell'aroma. Il Moscato Giallo secco ha un sapore di moscato meno accentuato di quello della varietà con il residuo zuccherino di Cortaccia. Tuttavia riesce a entusiasmare con note speziate complesse e con aromi di gelsomino e albicocca in sottofondo. Un vino ideale come aperitivo o abbinato a pietanze orientali speziate.

Caratteristica: vino bianco aromatico con note speziate.

Colore: giallo lucente.

Vinificazione: Macerazione a freddo nella pressa, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox con successivo affinamento sulle fecce fini.

Capacità d'invecchiamento: 1-3 anni

Da servire: ideale come aperitivo o abbinato a pietanze orientali speziate.

Temperatura di Servizio: 10-11 °C

Alcool: 13% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Lagrein DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



Il Lagrein è il vitigno più antico del Sudtirolo. I terreni profondi e caldi di Bolzano (Gries) e della Bassa Atesina (Cortaccia) offrono le migliori condizioni per la sua crescita. Questi terreni sono formati da sedimenti argillosi, sabbiosi e ghiaiosi di fiumi e torrenti che si fanno strada attraverso il porfido, il granito, il micascisto e la roccia calcarea. Grazie alla cura scrupolosa nelle vigne di Cortaccia (raccolti limitati) e nella cantina (fermentazione controllata, affinamento in parte in grandi botti di rovere), da partite scelte di Lagrein nasce un vino rosso molto scuro e potente, a cui tannini intensi e succosi danno un profilo ben definito. Il frutto carnoso del Lagrein è accompagnato da toni aromatici vigorosi che danno vita a un finale generoso.

Caratteristica: vino rosso di colore scuro e gran corpo.

Colore: Rosso Granata.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in acciaio – fermentazione malolattica e affinamento in grandi botti di legno.

Capacità d'invecchiamento: da 3 a 5 anni.

Da Servire: con carne rossa, selvaggina volatile, formaggio saporito.

Temperatura di Servizio: 16-17 °C

Alcool: 13% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Sudtirolo Alto Adige

Pinot Nero DOC

Cantina Kurtatsch



Trentino Alto Adige



150 anni fa nel Sudtirolo vennero piantate le prime viti di Pinot Nero, introdotte dalla Borgogna. Grazie all'incoraggiamento e al sostegno di Edmund Mach, il padre dell'enologia sudtirolese moderna, il Pinot Nero, un vitigno molto esigente, si è rivelato ideale per le fresche isole microclimatiche. Nell'alternarsi di temperature giornaliere mediterranee e raffreddamenti notturni, sui declivi argillosi di Gleno (comune di Montagna) gli aromi si intensificano, senza peraltro perdere le caratteristiche finezze "borgognoni". Il carattere varietale vellutato e la delicata eleganza ricordano i grandi esempi della Borgogna.

Caratteristica: vino rosso gradevolmente vellutato - ricco.

Colore: rosso rubino scuro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche aperte - fermentazione malolattica e affinamento nel grande legno.

Capacità d'invecchiamento: da 3 a 5 anni.

Da Servire: con carni rosse (alla griglia o arrosto), selvaggina, e formaggio stagionato.

Temperatura di Servizio: 16-17 °C

Alcool: 13% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Prosecco DOC Treviso
Spumante Brut Domus Picta
Cantina Agricola Spagnol



Veneto



Il Prosecco DOC Brut è ideale, perfetto insomma, per gustare al meglio gli antipasti di mare; è comunque molto a suo agio anche se preso come aperitivo facile, veloce e fresco, quasi dissetante.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: Intenso e fruttato, con note di mela, limone e pompelmo.

Gusto: Fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

Perlage: Fine e persistente.

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Prosecco DOC Treviso

Spumante Extra Dry Domus Picta
Cantina Agricola Spagnol



Veneto



E' il principe a tavola a tutto pasto. Ideale per pranzi veloci ma altrettanto elegante in cene di ogni genere. Viene apprezzato persino con la pizza in una fusione di Made in Italy ineguagliabile.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: sentori tipici di glicine, fiori d'acacia e gelsomino.

Gusto: Delicato, leggermente amabile e delicatamente fruttato.

Perlage: Fine e persistente.

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Valdobbiadene Domus Picta

Cantina Agricola Spagnol



Veneto



Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut ama incontrare antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di mare al forno o, com'è in uso nelle colline del Prosecco, a tutto pasto.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: Intenso fine e fruttato.

Gusto: Sentori di mela e di pera su un delicato fondo floreale.

Perlage: Fine e persistente.

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Tenuta Balbi Brut

Vino Spumante Bianco

Cantina Agricola Spagnol



Veneto



Vino Spumante Bianco Brut.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: Sentori tipici di fiori bianchi, frutta a polpa gialla.

Gusto: Delicato, leggermente amabile, con sentori di frutta.

Perlage: Fine e persistente.

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Tenuta Balbi Extra Dry

Vino Spumante Bianco
Cantina Agricola Spagnol



Veneto



Vino Spumante Bianco Extra Dry.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: Sentori tipici di glicine, fiori bianchi, frutta a polpa gialla.

Gusto: Delicato, leggermente amabile, con sentori di frutta.

Perlage: Fine e persistente.

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Millesimato Brut
Valdobbiadene D.O.C.G.
Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Glera.

Zona: Valdobbiadene.

Caratteristiche: La spremitura di uve selezionate di Glera coltivate sulle colline cru di Valdobbiadene, abbinata alla lenta press di spuma, dà uno spumante brut di colore paglierino brillante con ampi riflessi verdognoli. Olfatti Fruttato fine e delicato, che ricorda i fiori di prato con sentori di mela e pera.

Gastronomia: Ottimo aperitivo, si accompagna felicemente con antipasti di pesce e piatti leggeri.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 11,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Asolo

Prosecco Superiore Brut DOCG
Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Glera.

Caratteristiche: Ottenuto da uve Glera dei colli asolani, questo spumante brut di colore giallo paglierino scarico, perlage e grana finissima, bouquet delicato con gradevoli note di frutta esotica, mela e pera. Il gusto è equilibrato sapido, intenso e persistente.

Gastronomia: Splendido come aperitivo si abbina bene con antipasti e pietanze di pesce in genere.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 11,5% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Valdobbiadene Extra Dry

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Glera.

Zona: Valdobbiadene

Caratteristiche: Vino spumante Extra Dry ottenuto dalle migliori uve di Glera prodotte sulle colline di Valdobbiadene. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, profumo e sapore fruttato, elegante e caratteristico.

Gastronomia: E' ottimo aperitivo o vino da fine pasto, ma anche fuori pasto rileva tutt'intera la sua prestigiosa ed inconfondibile personalità.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 11,5% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Motivo Brut

Prosecco DOC

Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Glera.

Zona: Colli Trevigiani

Caratteristiche: vino spumante ottenuto dalla selezione di uve Glera dei colli trevigiani, presenta colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente, profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela Renetta e i fiori di Pesco.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, si abbin ad antipasti e stuzzichini di pesce.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 11% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Borgo Molino Extra Dry

Prosecco DOC Treviso

Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Glera.

Zona: Prosecco Treviso

Caratteristiche: vino spumante ottenuto dalla esclusiva selezione di uve Glera, presenta colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente, bouquet ricco e fragrante; sapore asciutto, con piacevole fondo amarognolo.

Gastronomia: Ottimo aperitivo, freschezza e fruttato lo suggeriscono come vino da tutto pasto.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 11% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Motivo Rosè Extra Dry

Vino Spumante Rosè
Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Glera, Pinot Nero e Raboso.

Zona: Marca Trevigiana

Caratteristiche: spumante di raffinata eleganza, dal colore brillante rosa tenue, con perlage fine e persistente. profumo delicato e fragrante, fruttato con sentori di Fragola, Lampone e Rosa. sapore fresco, sapido, delicatamente aromatico.

Gastronomia: Estremamente piacevole al gusto è ideale come aperitivo e fuori pasto.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 11% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Motivo Moscato

Moscato Dolce

Cantina Borgo Molino



Veneto



Vitigno: Moscato.

Zona: Veneto.

Caratteristiche: aristocratico spumante, espressione di eleganza, dal colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato con note di fiori bianchi e rosa bulgara, sapore delicatamente dolce, fresco, aromatico e frizzante.

Gastronomia: Ottimo a fine pasto, si accompagna a frutta e dessert, specie biscotti e dolci da forno.

Temperatura di Servizio: 6-8° C.

Alcool: 8% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Franciacorta Brut

Metodo Classico

Cantina Boccadoro



Lombardia



Uvaggio: Chardonnay 83%-Pinot Bianco 17%.

Periodo di vendemmia: prima e seconda decade di agosto.

Vendemmia: la raccolta viene fatta interamente a mano in piccole casse forate da 18 kg.

Vinificazione: i nobili Franciacorta Boccadoro si ottengono applicando un rigoroso protocollo di vinificazione. Nasce dalla lavorazione separata di uve Chardonnay e Pinot Bianco.

Affinamento: per minimo 25 mesi sui lieviti in catasta nelle buie e fresche cantine dell'Azienda.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo: delicate note di lievito unite alle tipiche sensazioni di frutta gialla e fiori bianchi.

Sapore: equilibrato e persistente con piacevoli note aggrumate nel fin di bocca.

Note: I vini sono il frutto di un lavoro che tende a conservare il sapore e il profumo del territorio. Si mantiene il gusto originale dell'uva, ottenuto da un giusto connubio di tradizione e tecnologia.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Franciacorta Satèn

Metodo Classico

Cantina Boccadoro



Lombardia



Uvaggio: Chardonnay 100%

Periodo di vendemmia: prima e seconda decade di agosto.

Vendemmia: la raccolta viene fatta interamente a mano in piccole casse forate da 18 kg.

Vinificazione: I nobili Franciacorta Boccadoro si ottengono applicando un rigoroso protocollo di vinificazione. Nasce dalla vinificazione di uve Chardonnay in purezza delle più vecchie vigne aziendali (oltre 15 anni).

Affinamento: per minimo 25 mesi sui lieviti in catasta nelle buie e fresche cantine dell'Azienda

Colore: giallo oro brillante.

Profumo: delicate note di lievito unite a note dolci di miele e Vaniglia.

Sapore: la pressione inferiore (4,5 atmosfere) rendono questo Franciacorta morbido e setoso piacevolmente acidulo e persistente.

Note: I vini sono il frutto di un lavoro che tende a conservare il sapore e il profumo del territorio. Si mantiene il gusto originale dell'uva, ottenuto da un giusto connubio di tradizione e tecnologia.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Franciacorta Rosé

Metodo Classico

Cantina Boccadoro



Lombardia



Uvaggio: Chardonnay 60%-Pinot Nero 25%-
Pinot Bianco 15%.

Vendemmia: la raccolta viene fatta interamente a mano in epoche diverse a seconda del giusto grado di maturazione per ogni vitigno.

Vinificazione: i nobili vini Boccadoro si ottengono applicando un rigoroso protocollo di vinificazione. Il pinot nero resta per 12-24 ore a contatto con le bucce per estrarre colore, struttura e carattere tipici del Franciacorta Rosé.

Affinamento: per minimo 25 mesi sui lieviti in catasta nelle buie e fresche cantine dell'Azienda.

Colore: sfumature che passano dal rosa antico al rame brillante con l'avanzare dell'invecchiamento.

Profumo: aromi di frutti di bosco intrecciati alle sensazioni cedute dai lieviti.

Sapore: sentori di frutti maturi, miele e residuo zuccherino creano una generale sensazione di morbidezza e avvolgenza.

Note: I vini sono il frutto di un lavoro che tende a conservare il sapore e il profumo del territorio. Si mantiene il gusto originale dell'uva, ottenuto da un giusto connubio di tradizione e tecnologia.

Alcool: ??% Vol.

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Franciacorta Marco Pantani

Metodo Classico

Cantina Boccadoro



Lombardia



EDIZIONE LIMITATA IN RICORDO DI UN GRANDE CAMPIONE CON ELEGANTE ASTUCCIO IN CONFEZIONE REGALO

Uvaggio: Chardonnay 60%-Pinot Nero 25%-Pinot Bianco 15%.

Vinificazione: i nobili vini Boccadoro si ottengono applicando un rigoroso protocollo di vinificazione. Il pinot nero resta per 12-24 ore a contatto con le bucce per estrarre colore, struttura e carattere tipici del Franciacorta Rosé.

Affinamento: per minimo 25 mesi sui lieviti in catasta nelle buie e fresche cantine dell'Azienda.

Colore: sfumature che passano dal rosa antico al rame brillante con l'avanzare dell'invecchiamento.

Profumo: aromi di frutti di bosco intrecciati alle sensazioni cedute dai lieviti.

Sapore: sentori di frutti maturi, miele e residuo zuccherino creano una generale sensazione di morbidezza e avvolgenza.

Note: I vini sono il frutto di un lavoro che tende a conservare il sapore e il profumo del territorio. Si mantiene il gusto originale dell'uva, ottenuto da un giusto connubio di tradizione e tecnologia.

Alcool: ??% Vol.



 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
1



BIRRE E BIBITE

Dolmen PILS

Birra Artigianale

Birrificio Alguer



Sardegna



È la vera, originale birra “Bionda”. Questa tipologia di birra trae il nome dalla città di Pilsen, città situata nella regione della Boemia in Repubblica Ceca. Birra prodotta con lieviti selezionati di bassa fermentazione, stile molto apprezzato e diffuso in diversi paesi. Il nostro birraio l’ha voluta caratterizzare con un’aroma ricco e complesso, dal profumo di malto ed un bouquet che arriva dal luppolo SAAZ. Il suo colore è tendente all’oro pallido con una cremosa e densa schiuma e una pronunciata amarezza data dall’utilizzo di luppoli boemi.

Temperatura di servizio 5°-6°C

Alc. 5% vol. - IBU 28

 Bottiglia
0,33 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
12

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Dolmen BLANCHE

Birra Artigianale

Birrificio Alguer



Sardegna



Detta anche Witbier, si caratterizza per il suo colore bianco lattiginoso e opalescente, dall'aroma fruttato, agrumato e speziato. La Dolmen Blanche risulta una birra con schiuma candida, particolarmente acidula, di bassa gradazione alcolica che la rende molto rinfrescante soprattutto nel periodo primavera-estate. La sua particolarità è la quasi totale assenza di luppolo, sostituito da spezie come buccia d'arancia amara e coriandolo. Ottima come aperitivo.

Temperatura di servizio 5°- 6°C

Alc. 5% vol. - IBU 20,5

 Bottiglia
0,33 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
12

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6



È il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Birra ad alta fermentazione con abbondante schiuma e di moderato contenuto alcolico. La nostra ALE, complessa, di colore oro antico con riflessi ramati e dal corpo pieno, si contraddistingue dal suo equilibrio straordinario tra sapori di malti e profumi agrumati/fruttati dei luppoli inglesi. Una birra stupenda che identifica la grande passione del birraio Dolmen.

Temperatura di servizio 7°-8°C

Alc. 5% vol. - IBU 32

 Bottiglia
0,33 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
12

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Dolmen WEIZEN

Birra Artigianale

Birrificio Alguer



Sardegna



La passione dei soci dell'azienda proprietaria del marchio Dolmen, unita alla costante creatività del mastro birraio, spingono il birrificio a realizzare una birra di stile WEIZEN con l'utilizzo di frumento non maltato e malti d'orzo. Il risultato è una birra straordinaria, di colore giallo oro, non filtrata, resa tipicamente torbida dalla presenza dei lieviti e delle sostanze proteiche in sospensione. Caratterizzata da un bouquet aromatico fruttato di banana e da una schiuma caratteristica e persistente. Un'eccellente birra: equilibrata, rinfrescante e dal finale secco.

Temperatura di servizio 6° - 7°C

Alc. 5% vol. - IBU 20

 Bottiglia
0,33 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
12

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Dolmen BOCK

Birra Artigianale

Birrificio Alguer



Sardegna



Appartiene alla “famiglia” delle Lager, birre a bassa fermentazione le cui origini vanno ricercate nella Germania di epoca medievale. Nel nostro laboratorio, a seguito di una costante e attenta ricerca sull’utilizzo di materie prime e lieviti selezionati, siamo riusciti a ispirarci a questo stile birraio ottenendo una “figlia” con una schiuma abbondante, cremosa e persistente, dal colore rosso rubino. La nostra BOCK, che richiede un tempo piuttosto lungo di produzione, viene fatta riposare per alcuni mesi a basse temperature, affinché possa sviluppare le sue caratteristiche uniche di corpo, sapore e grado alcolico che ne confermano l’alta qualità.

Temperatura di servizio 7-8°C

Alc. 6% vol. - IBU 29

 Bottiglia
0,33 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
12

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6



Birra chiara appartenente alla categoria delle Ale inglesi, leggermente alcolica e luppolata. Si presenta con un aroma erbaceo e fruttato, un corpo leggero, amara ma bilanciata da aromi di malto che ricordano il pane tostato. Di colore oro ambrato, si abbina bene con cibi grassi di carne e con i fritti, che consentono di apprezzare le note dei luppoli senza sovraccaricarne l'amaro.

Temperatura di servizio 6° - 8°C

Alc. 5,5% vol. - IBU 29

 Bottiglia
0,33 lt.

 Confezione
20

 Bottiglia
0,50 lt.

 Confezione
12

 Bottiglia
0,75 lt.

 Confezione
6

Dolmen PILS Magnum

Birra Artigianale

Birrificio Alguer



Sardegna



È la vera, originale birra “Bionda”. Questa tipologia di birra trae il nome dalla città di Pilsen, città situata nella regione della Boemia in Repubblica Ceca.

Fornita con elegante confezione regalo.

Alc. 5% vol. - IBU 28



 Bottiglia
1,5 lt.

 Confezione
1

Dolmen ALE Magnum

Birra Artigianale

Birrificio Alguer



Sardegna



È il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Birra ad alta fermentazione con abbondante schiuma e di moderato contenuto alcolico.

Fornita con elegante confezione regalo.

Alc. 5% vol. - IBU 32



Bottiglia
1,5 lt.



Confezione
1

Dolmen Barley Wine

Birra Artigianale Riserva

Birrificio Alguer



Sardegna



Birra resa affascinante dall'eleganza del suo bouquet olfattivo, dalla ricchezza dei suoi sapori intensi che uniscono perfettamente elementi tipici della birra e del vino. In bocca presenta un corpo pieno con caratteristiche tipicamente vinose e vellutate. Questa birra se lasciata invecchiare migliora i suoi sapori.

Fornita con elegante confezione regalo.

Alc. 9,5% vol. - IBU



 Bottiglia
1,5 lt.

 Confezione
1

Cortese Pure Tonic

Premium Soft Drink

Bevande Futuriste



Veneto



Pure: la pura dallo stile elegante
Equilibrio, femminilità, frizzantezza.

La Pure Tonic Cortese è pura perché contiene solo acqua, sali minerali, zucchero e autentico chinino naturale.

Italiana, gradevole, dissetante, perfetta per tutte le tue miscele, da proporre anche liscia.

INGREDIENTI:

acqua (88.89%)

zucchero (8.9%)

anidride carbonica (0.74%)

acidificanti: acido citrico (0.37%)

estratto di corteccia di china (0.1%)

aroma naturale (<1%)

contiene chinino naturalmente presente nella corteccia di china

Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100 ml:

Energia 158 kJ / 37 kcal

Grassi 0 g (di cui acidi grassi saturi 0 g)

Carboidrati 8,9 g (di cui zuccheri 8,9 g)

Proteine 0 g

Sale 0 g

 Bottiglia
20 cl.

 Confezione
24

Cortese Lemon
Premium Soft Drink
Bevande Futuriste



Veneto



La limonata naturale con succo di limoni italiani ideale per cocktail freschi e distintivi; consigliata per la variante d'autore de Le Pimm's o per un eccellente Gin Lemon.

INGREDIENTI:

acqua (78.12%)
succo di limone da concentrato (12%)
zucchero (8%)
anidride carbonica (0.7%)
acidificanti: acido citrico (0.17%), aroma naturale di limone (<1%)
antiossidanti: acido ascorbico (0.01%)

Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100 ml:

Energia 143 kJ / 34 kcal
Grassi 0 g (di cui acidi grassi saturi 0 g)
Carboidrati 8,2 g (di cui zuccheri 8,1 g)
Proteine 0 g
Sale 0 g



 Bottiglia
20 cl.

 Confezione
24

Cortese Ginger Beer

Premium Soft Drink

Bevande Futuriste



Veneto



Cortese rivisita questa bevanda nata in Inghilterra nel 1700 con l'alta qualità produttiva italiana.

Ottimo miscelato con i migliori distillati, è rinfrescante e piacevole bevuto liscio.

I long drinks che lo utilizzano come must sono il Moscow Mule, il Dark 'n Stormy e il Ginger – Mint Margarita.

INGREDIENTI:

acqua

zucchero

2,5% succo di lime da concentrato

anidride carbonica

aromi naturali

estratto di zenzero

antiossidanti: acido ascorbico, sale, estratto di malto di ORZO



 Bottiglia
20 cl.

 Confezione
24

Confezioni Portabottiglie

In Cartone colore Beige Chiaro



Elegante scatola portabottiglie verticale con maniglia. Cartone di Colore Baige chiaro, ideale per regali Natalizi ed eventi.

Disponibili in tre modelli:

1 Bottiglia - Misure 9 x 9 h 38,5

2 Bottiglie - Misure 18 x 9 h 38,5

3 Bottiglie - Misure 27 x 9 h 38,5

Formato Bottiglie 70 e 75 cl.





Angy & D. - 61026 Piandimeleto (PU)
Tel: 335 7673293 - mail: info@angyed.it