Catalogo Prodotti

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 10122 Torino - www.parlapa.com

richiedete la tessera sconto del Parlapà

PARLAPA

Bepi Tosolini - Most Etro Ribolla Nera 100 cl. (S.A.)

ID: P-00296

Reparto: **Distillati & Liquori / Acquavite**

Produttore: Bepi Tosolini
Anno: S.A.
Prezzo: 520,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Marsure di Povoletto, (Udine)*

Questa acquavite distillata dal mosto di uva Ribolla Nera, raccolte nel pieno della maturazione e distillate a vapore in alambicchi tradizionali a comando manuale. Nell'anno 2004 sono state prodotte solo 800 bottiglie di Most Serie Storica. La bottiglia è in vetro di Murano realizzata da F. Amadi su design di Etro.

Domenis - Acquavite Storica d'Uve 50 cl. (S.A.)

ID: P-00250

Reparto: **Distillati & Liquori / Acquavite**

Produttore: Domenis
Anno: S.A.
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Nusbaumer - Distillato di Pere Williams 70 cl. (S.A.)

ID: P-01739

Reparto: **Distillati & Liquori / Acquavite**

Produttore: Nusbaumer
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Steige, (Alsazia)*

Pisoni - Acquavite d'Uva 70 cl. (S.A.)

ID: P-00565

Reparto: **Distillati & Liquori / Acquavite**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

L'uva intera, raccolta nei nostri vigneti, è distillata lentamente e con cura per creare questa originale acquavite, di alto lignaggio e livello.

Pisoni - Acquavite di Pere 70 cl. (S.A.)

ID: P-00564

Reparto: **Distillati & Liquori / Acquavite**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Le pere Williams, distillate lentamente e con attenzione a bagnomaria, generano una acquavite ormai famosa per gusto e delicatezza.

Amaro Jannamico - Amaro d'Abruzzo 70 cl. (S.A.)

ID: P-00831

Reparto: **Distillati & Liquori / Amaro**

Produttore: Amaro Jannamico
Anno: S.A.
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 35% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Abruzzo, Villa Santa Maria, (Chieti)*

Meletti Silvio - Amaro Meletti 70 cl. (S.A.)

ID: P-00918

Reparto: **Distillati & Liquori / Amaro**

Produttore: Meletti Silvio
Anno: S.A.
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 32% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)*

Toro - Amaro d'Abruzzo 50 cl. (S.A.)

ID: P-01305

Reparto: **Distillati & Liquori / Amaro**

Produttore: Toro
Anno: S.A.
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 32% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Abruzzo, Tocco da Casauria, (Pescara)*

Villa Zarri - Amaro Zarri 70 cl. (S.A.)

ID: P-02010

Reparto: **Distillati & Liquori / Amaro**

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 35% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Il nostro Amaro nasce dalla tradizione della famiglia Zarri, seguendo una ricetta custodita da mezzo secolo negli archivi delle cantine di Villa Zarri. Questo digestivo viene preparato con infusioni a freddo in alcol di 28 pregiatissime erbe e radici aromatiche dal gusto amaro ed elegante, fra cui possiamo citare il quassio, il rabarbaro, l'assenzio, il colombo, la liquirizia, la menta, la china, la genziana, la scorza di arancio amaro e dolce e tante altre. L'estratto così ottenuto viene poi lasciato riposare per molti mesi in un contenitore di acciaio, prima di essere portato alla gradazione di consumo di 35 gradi. A questo punto

Duffau - Armagnac Vintage 70 cl. (1977)

ID: P-01179

Reparto: **Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Duffau
Anno: 1977
Prezzo: 96,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Eauze, (Gers)*

Duffau - Armagnac Vintage 70 cl. (1979)

ID: P-01180

Reparto: **Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Duffau
Anno: 1979
Prezzo: 88,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Eauze, (Gers)*

Duffau - Armagnac Vintage 70 cl. (1980)

ID: P-01178

Reparto: **Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Duffau
Anno: 1980
Prezzo: 88,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Eauze, (Gers)*

Duffau - Armagnac Vintage 70 cl. (1984)

ID: P-01094

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Duffau
Anno:	1984
Prezzo:	82,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Eauze, (Gers)*

Duffau - Armagnac Vintage 70 cl. (1990)

ID: P-01095

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Duffau
Anno:	1990
Prezzo:	76,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Eauze, (Gers)*

Duffau - Armagnac Vintage 70 cl. (1992)

ID: P-01096

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Duffau
Anno:	1992
Prezzo:	73,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cognac, (Cognac)*

Duffau - Viel Armagnac VS 70 cl. (S.A.)

ID: P-01181

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Duffau
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Eauze, (Gers)*

Duffau - Viel Armagnac VSOP 70 cl. (S.A.)

ID: P-01182

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Duffau
Anno:	S.A.
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Eauze, (Gers)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1974)

ID: P-01071

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Dupeyron
Anno:	1974
Prezzo:	94,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Condom, (Armagnac)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1984)

ID: P-01070

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Dupeyron
Anno:	1984
Prezzo:	62,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Condom, (Armagnac)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1989)

ID: P-01869

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Dupeyron
Anno:	1989
Prezzo:	56,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Condom, (Armagnac)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1991)

ID: P-01868

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Dupeyron
Anno:	1991
Prezzo:	56,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Condom, (Armagnac)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1994)

ID: P-01069

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Dupeyron
Anno:	1994
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Condom, (Armagnac)*

Goudoulin - Armagnac 70 cl. (S.A.)

ID: P-00898

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Goudoulin
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Courrensan, (Gers)*

Janneau - Armaganc VSOP 70 cl. (S.A.)

ID: P-00366

Reparto:	**Distillati & Liquori / Armagnac**
Produttore:	Janneau
Anno:	S.A.
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Condom, (Armagnac)*

Janneau - Armagnac Vintage 70 cl. (1990)

ID: P-00989

Reparto: **Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Janneau
Anno: 1990
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Condom, (Armagnac)*

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1974)

ID: P-01724

Reparto: **Distillati & Liquori / Bas Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
Anno: 1974
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Gers, (Sion)*

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1985)

ID: P-01723

Reparto: **Distillati & Liquori / Bas Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
Anno: 1985
Prezzo: 68,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Gers, (Sion)*

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1992)

ID: P-01721

Reparto: **Distillati & Liquori / Bas Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
Anno: 1992
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Gers, (Sion)*

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (2005)

ID: P-01722

Reparto: **Distillati & Liquori / Bas Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
Anno: 2005
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Gers, (Sion)*

Goudoulin - Bas Armagnac Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-00897

Reparto: **Distillati & Liquori / Bas Armagnac**

Produttore: Goudoulin
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Courrensan, (Gers)*

Goudoulin - Bas Armagnac VSOP 70 cl. (S.A.)

ID: P-00896

Reparto: **Distillati & Liquori / Bas Armagnac**

Produttore: Goudoulin
Anno: S.A.
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Courrensan, (Gers)*

Aveleda - Brandy Aguardente Adega Velha 70cl. (S.A.)

ID: P-00982

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Aveleda
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 39% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, N.D., (N.D.)*

Cardenal Mendoza - Brandy Solera Gran Reserva 70 cl. (S.A.)

ID: P-00996

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Cardenal Mendoza
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Spagna, Cadice, (Jerez)*

Nannoni - Brandy di Brunello 50 cl. (S.A.)

ID: P-01232

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Nannoni
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Toscana, Anatrice Paganico, (Livorno)*

Villa Zarri - Brandy 10 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01081

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 44% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Sono il frutto dell' assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy. Il numero di anni segnato in etichetta indica l'annata più giovane presente nella miscela,ma mediamente hanno in entrambi i casi un invecchiamento medio superiore a quello indicato. Il nome Assemblaggio Tradizionale nasce dal fatto che tradizionalmente il Brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle diverse caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al Brandy assemblato un bouquet molto più armonico e

Villa Zarri - Brandy 12 Anni "Marsala De Bartoli" 50 cl. (2002)

ID: P-02009

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 2002
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 49% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Villa Zarri - Brandy 16 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01199

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 44% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Sono il frutto dell' assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti di Brandy. Il numero di anni segnato in etichetta indica l'annata più giovane presente nella miscela,ma mediamente hanno in entrambi i casi un invecchiamento medio superiore a quello indicato. Il nome Assemblaggio Tradizionale nasce dal fatto che tradizionalmente il Brandy che si imbottiglia è costituito da una miscela, o assemblaggio, di svariati distillati di annate e invecchiamenti diversi. Questo perché la somma delle diverse caratteristiche organolettiche dei distillati conferisce al Brandy assemblato un bouquet molto più armonico e

Villa Zarri - Brandy 18 Anni Magnum 1.5 lt. (1987)

ID: P-01862

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1987
Prezzo: 170,00 €
Gradi: 44% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Si tratta di una miscela di quattro Brandy di una sola annata, la vendemmia 1987. Il millesimo è evidenziato sull'etichetta. Il Brandy nasce dal vino che, ad ognivendemmia, ha sempre caratteristiche diverse date dal diverso andamento climatico stagionale. L'idea del Brandy Millesimato nasce pertanto dal voler imbottigliare un prodotto che riporta le caratteristiche di quella particolare annata. I vini utilizzati sono il Trebbiano Toscano e il Trebbiano Romagnolo, distillati con metodo discontinuo con Alambicco Charentais che ne conserva tutte le caratteristiche migliori. I Brandy vengono invecchiati in piccole botti in

Villa Zarri - Brandy 18 Anni Magnum 1.5 lt. (1988)

ID: P-02007

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1988
Prezzo: 170,00 €
Gradi: 44% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

I Brandy vengono invecchiati in piccole botti in legno di rovere di provenienza francese (Limousin e Allier) della capacità di 350 litri. Nel primo anno di invecchiamento vengono utilizzate botti nuove che conferiscono al distillato colore e tannini. Successivamente il Brandy viene travasato in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool. Durante il periodo di invecchiamento la gradazione alcolica viene lentamente ridotta, mediante aggiunta di acqua distillata, fino alla gradazione di consumo che in questo caso è di 44% vol.

Villa Zarri - Brandy 21 Anni 50 cl. (1988)

ID: P-01200

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1988
Prezzo: 66,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Si tratta di una miscela di quattro Brandy di una sola annata, la vendemmia 1988. Il millesimo è evidenziato sull'etichetta. Il Brandy nasce dal vino che, ad ogni vendemmia, ha sempre caratteristiche diverse date dal diverso andamento climatico stagionale. L'idea del Brandy Millesimato nasce pertanto dal voler imbottigliare un prodotto che riporta le caratteristiche di quella particolare annata. I vini utilizzati sono il Trebbiano Toscano e il Trebbiano Romagnolo, distillati con metodo discontinuo con Alambicco Charentais che ne conserva tutte le caratteristiche migliori. I Brandy vengono invecchiati in piccole botti in

Villa Zarri - Brandy 23 Anni "Tabacco" 50 cl. (1988)

ID: P-01201

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1988
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

La base è una miscela di Brandy di una sola annata, la 1988: Trebbiano Toscano selezionato come materia prima distillata con metodo discontinuo e con Alambicco Charentais, il passare degli anni, l'uso equilibrato delle piccole botti in legno di rovere e la magia del microclima fanno di questo Brandy un prodotto eccezionale. A questo Brandy già superiore è stata poi aggiunta, mediante infusione, una selezione di tabacco Kentucky coltivato in Toscana. Il risultato è un prodotto nuovo, raffinato compagno del rito del fumo lento: quello del sigaro. Non solo un Brandy, ma un "sigaro da bere", o meglio "drinking

Villa Zarri - Brandy 23 Anni 50 cl. (1991)

ID: P-02008

Reparto: **Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1991
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Villa Zarri - Brandy Alto Grado 19 Anni 50 cl. (1989)

ID: P-01649

Reparto: Distillati & Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1989
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 59,2% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Nati dal vino, che ad ogni vendemmia mostra caratteristiche diverse in base all'andamento climatico stagionale, i Brandy a pieno grado di Villa Zarri derivano da singoli distillati di un'unica partita di vino. Invecchiati inizialmente in piccole botti nuove in legno di rovere, i Brandy vengono successivamente travasati in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool. A questo punto il Brandy a pieno grado è pronto, senza aggiunta di acqua distillata che ne ridurrebbe la gradazione alcolica. Il risultato è un prodotto puro, totalmente naturale e dall'identità forte.

Villa Zarri - Brandy Alto Grado 20 Anni 50 cl. (1988)

ID: P-01648

Reparto: Distillati & Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1988
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 59% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Nati dal vino, che ad ogni vendemmia mostra caratteristiche diverse in base all'andamento climatico stagionale, i Brandy a pieno grado di Villa Zarri derivano da singoli distillati di un'unica partita di vino. Invecchiati inizialmente in piccole botti nuove in legno di rovere, i Brandy vengono successivamente travasati in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool. A questo punto il Brandy a pieno grado è pronto, senza aggiunta di acqua distillata che ne ridurrebbe la gradazione alcolica. Il risultato è un prodotto puro, totalmente naturale e dall'identità forte.

Villa Zarri - Brandy Alto Grado 21 Anni 50 cl. (1987)

ID: P-01647

Reparto: Distillati & Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1987
Prezzo: 82,00 €
Gradi: 55,4% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Nati dal vino, che ad ogni vendemmia mostra caratteristiche diverse in base all'andamento climatico stagionale, i Brandy a pieno grado di Villa Zarri derivano da singoli distillati di un'unica partita di vino. Invecchiati inizialmente in piccole botti nuove in legno di rovere, i Brandy vengono successivamente travasati in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo di ossidazione dei tannini e dell'alcool. A questo punto il Brandy a pieno grado è pronto, senza aggiunta di acqua distillata che ne ridurrebbe la gradazione alcolica. Il risultato è un prodotto puro, totalmente naturale e dall'identità forte.

Villa Zarri - Cherry Brandy 6 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01745

Reparto: Distillati & Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 44% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Il desiderio di riscoprire e rilanciare un liquore che appartiene ad un importante passato della tradizione liquorista italiana ha spinto Villa Zarri a realizzare il Cherry Brandy: il Brandy Villa Zarri, distillato di vino invecchiato 6 anni in piccole botticelle di rovere francese, incontra le pregiate ciliegie provenienti da Castello di Serravalle – paese situato sulle colline bolognesi, a ridosso della provincia di Modena, appartenente al comprensorio delle ciliegie tipiche di Vignola, accreditate come le migliori d'Italia. Per ottenere il risultato ottimale, vengono utilizzate due tipi di ciliegie, il durone della marca e il nero

Boulard - Calvados 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01278

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Boulard
Anno: S.A.
Prezzo: 75,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Coquainvilliers, (Bassa Normandia)*

Boulard - Calvados 4 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00991

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Boulard
Anno: S.A.
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Coquainvilliers, (Bassa Normandia)*

Boulard - Calvados Gran Solage 70 cl. (S.A.)

ID: P-00278

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Boulard
Anno: S.A.
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Coquainvilliers, (Bassa Normandia)*

Nel cuore della Normandia, nel celebre territorio del Pays d'Auge, Gran Solage de Boulard unisce il prestigio di una grande marca alla delicatezza di un Calvados prodotto con sidro distillato due volte a fuoco diretto, ed invecchiato in botti di quercia. Nel rispetto di una tradizione famigliare che risale al 1825.

Boulard - Calvados Hors d'Age 70 cl. (S.A.)

ID: P-00494

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Boulard
Anno: S.A.
Prezzo: 90,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Coquainvilliers, (Bassa Normandia)*

Dupont - Calvados Fine (2 Anni) 70 cl. (S.A.)

ID: P-01022

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Dupont
Anno: S.A.
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)*

Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele:per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una singola distillazione.

Dupont - Calvados Horse D'Age (8 Anni) 70 cl. (S.A.)

ID: P-01099

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Dupont
Anno: S.A.
Prezzo: 59,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)*

Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele:per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima

Dupont - Calvados Plus de 12 Ans 70 cl. (S.A.)

ID: P-01024

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Dupont
Anno: S.A.
Prezzo: 69,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)*

Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele:per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima

Dupont - Calvados Reserve (6 Anni) 70 cl. (S.A.)

ID: P-01023

Reparto: Distillati & Liquori / Calvados

Produttore: Dupont
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)*

Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele:per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima

Toutain - Calvados Hors d'Age 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01762

Reparto:	**Distillati & Liquori / Calvados**
Produttore:	Toutain
Anno:	S.A.
Prezzo:	59,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Beuzeville, (N.D.)*

Toutain - Calvados Millesime 70 cl. (1975)

ID: P-01817

Reparto:	**Distillati & Liquori / Calvados**
Produttore:	Toutain
Anno:	1975
Prezzo:	96,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Beuzeville, (N.D.)*

A. De Fussigny - Cognac Selection 70 cl. (S.A.)

ID: P-01439

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	A. De Fussigny
Anno:	S.A.
Prezzo:	50,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cognac, (Cognac)*

A. De Fussigny - Cognac Superior Fine Champagne 70 cl. (S.A.)

ID: P-01542

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	A. De Fussigny
Anno:	S.A.
Prezzo:	65,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cognac, (Cognac)*

A. De Fussigny - Cognac XO for Men 70 cl. (S.A.)

ID: P-01921

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	A. De Fussigny
Anno:	S.A.
Prezzo:	140,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cognac, (Cognac)*

Camus - Cognac VS 70 cl. (S.A.)

ID: P-01271

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Camus
Anno:	S.A.
Prezzo:	29,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cognac, (Cognac)*

Camus - Cognac VSOP 70 cl. (S.A.)

ID: P-00367

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Camus
Anno:	S.A.
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cognac, (Cognac)*

Drouet & Fils - Cognac Reserve de Jean 70 cl. (S.A.)

ID: P-01173

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Drouet & Fils
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Salles d'Angles, (Cognac)*

Hine - Cognac Petite Champagne VS 70 cl. (S.A.)

ID: P-00881

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Hine
Anno:	S.A.
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Jarnac, (Cognac)*

Raymond Ragnaud - Cognac Réserve 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00829

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Raymond Ragnaud
Anno:	S.A.
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Ambleville, (Cognac)*

Raymond Ragnaud - Cognac Selection 4 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00828

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Raymond Ragnaud
Anno:	S.A.
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Ambleville, (Cognac)*

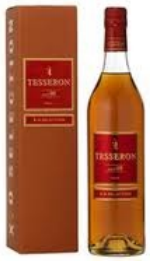
Raymond Ragnaud - Cognac Vielle Réserve 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00830

Reparto:	**Distillati & Liquori / Cognac**
Produttore:	Raymond Ragnaud
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	41% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Ambleville, (Cognac)*

Tesseron - Cognac XO 90 70 cl. (1990)

ID: P-01441



Reparto: **Distillati & Liquori / Cognac**

Produttore: Tesseron
Anno: 1990
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Charente, (Cognac)*

Beccaris - Grappa di Moscato 70 cl. (S.A.)

ID: P-01375

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Beccaris
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Costigliole d'Asti, (Asti)*

Distilleria Castelli - Grappa "Branda Riserva" (1996)

ID: P-01696

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: 1996
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 55% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)*

Distilleria Castelli - Grappa al Miele (S.A.)

ID: P-01695

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)*

Questa grappa è ottenuta dalla sapiente unione della grappa di dolcetto con il nostro Miele di Langa , ed sapiente miscela di profumi e di sapori di questi 2 prodotti propriamente contadini, si è ottenuto questo prodotto tanto semplice quanto naturale. Il miele prodotto dalle nostre api dei nostri contadini ha origine dal polline prodotto da una infinità di fiori dei prati dell'Alta Langa , tarassaco e millefiori.

Distilleria Castelli - Grappa di Barolo (2008)

ID: P-01692

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: 2008
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)*

Grappa da uve di Nebbiolo da Barolo - Area coltura: Piemonte Distillazione: continua in caldaietta di rame Affinamento: 6 mesi in fusti di acciaio Colore: cristallino Profumo: intenso, ampio con note di frutta rossa Sapore: con suadenti note di frutta rossa, spezie e cioccolato Retrogusto: caldo, vellutato, rotondo e morbido , per essere più vicino hai gusti dei miei clienti ho scelto di presentarla con 2 gradazioni : 43% vol e 50%vol. Temperatura di servizio consigliata: 14-18°C.

Distilleria Castelli - Grappa di Moscato (S.A.)

ID: P-01694

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)*

Dal moscato si ottiene una grappa bianca e trasparente, con un finissima fragranza di muschio aromatico, con un leggero "ricordo" di legno di rosa e di agrumi. Il suo sapore viene definito "morbido e carezzevole", con un fondo fruttato che si sofferma a lungo in bocca.

Distilleria Castelli - Grappa Nebbiolina (S.A.)

ID: P-01693

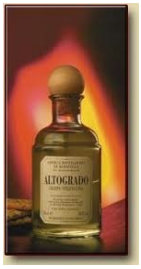
Reparto: Distillati & Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)*

Grappa ottenuta da vinacce delle uve nebbiolo coltivate nelle nostre Langhe. La grappa viene fatta maturare per alcuni mesi in contenitori di legno piccoli e quindi affinata in bottiglia. Caratteri organolettici: colore leggermente rosso-ambrato, profumo etereo, che evidenzia la personalità delle uve ed il gusto pieno, secco, morbido, di bella struttura.

Distilleria di Altavilla - Grappa Altogrado 50 cl. (S.A.)

ID: P-01571



Reparto: Distillati & Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 60% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Distilleria di Altavilla - Grappa di Barbera 70 cl. (2006)

ID: P-01566

Reparto: Distillati & Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: 2006
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 49% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Da vinacce di Barbera d'Asti e del Monferrato una grappa che titola 49° dal gusto corposo e robusto invecchiata in botti di rovere dal colore ambrato ma altamente digeribile per il basso tenore di alcool metilico. Si abbina molto bene con i sigari toscani e cioccolato fondente.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Dolcetto 70 cl. (2005)

ID: P-01572

Reparto: Distillati & Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: 2005
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Grappa invecchiata in botti di rovere americano di media tostatura, si caratterizza per un sapore leggermente speziato.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Moscato 70 cl. (2006)

ID: P-01573

Reparto: Distillati & Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: 2006
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Grappa di Moscato 2004: da vinacce di moscato, si differenzia per il particolare invecchiamento nel legno di mandorlo che la rende morbida e profumata come il vitigno da cui deriva, molto adatta all'invecchiamento ha una graduazione di 42° con un colore paglierino-ambrato.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Nebbiolo da Barolo 70 cl. (2005)

ID: P-01565

Reparto: Distillati & Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: 2005
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Da vinacce conferite dalle Langhe una grappa dal gusto speziato dato dall'invecchiamento particolare in botti di castagno dal sapore asciutto molto apprezzato dai clienti stranieri.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Ruchè 70 cl. (2005)

ID: P-01567

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: 2005
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Grappa di Ruchè 2001: da vinacce di ruchè di Castagnole M.to una piccola doc di un piccolo vitigno autoctono caratterizzato dal leggero profumo di rosa invecchiata in botti di rovere di Slavonia, titola 45°.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Timorasso 70 cl. (S.A.)

ID: P-01605

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Derivante dalla distillazione di uve bianche mantiene le peculiarità di questo vitigno tipico del tortonese impreziosite dall'invecchiamento incolore nel legno di acacia. Gradazione 42°

Distilleria di Altavilla - Grappa Filippo III "10 Anni" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01564

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Dedicato a colui che è terzo in ordine di tempo a portare il nome del fondatore. Rappresenta la RISERVA DELLE RISERVE. Derivante da vitigni aromatici ha subito invecchiamenti successivi in legni da frutto (MANDORLO - CILIEGIO - CASTAGNO), che ne hanno esaltato le caratteristiche di morbidezza e rotondità.

Distilleria di Altavilla - Grappa Luigi II "10 Anni" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01569

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Grappa di notevole spessore e complessità, deriva da un blend di barbera nebbiolo con passaggi successivi in tre tipi di rovere (francese, ungherese e americano).

Distilleria di Altavilla - Grappa Septima Gens 50 cl. (S.A.)

ID: P-01568

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Grappa Septima Gens: dedicata alla settima generazione, è una grappa particolarmente delicata con un basso tenore alcolico derivante dalla distillazione di vinacce di malvasia (vendemmia tardiva) con invecchiamento in botti di faggio. Gradazione 40°.

Distilleria di Altavilla - Grappa Torre dei Segnali 70 cl. (S.A.)

ID: P-01570

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 42% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Piemonte, Altavilla, (Alessandria)*

Grappa Torre dei Segnali: dedicata all'antica ciminiera della distilleria, punto di riferimento della zona e segnalata nei piani di volo dell'aeronautica. E' una grappa di grignolino invecchiata sette anni in piccole botti di rovere e gelso, dal gusto morbido e suadente.

Domenis - Grappa Riserva di Storica 10 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01247

Reparto:	**Distillati & Liquori / Grappa**
Produttore:	Domenis
Anno:	S.A.
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Domenis - Grappa Secolo 50 cl. (S.A.)

ID: P-00251

Reparto:	**Distillati & Liquori / Grappa**
Produttore:	Domenis
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	60% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Domenis - Grappa Selezione di Storica 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01562

Reparto:	**Distillati & Liquori / Grappa**
Produttore:	Domenis
Anno:	S.A.
Prezzo:	70,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Domenis - Grappa Storica 3 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01246

Reparto:	**Distillati & Liquori / Grappa**
Produttore:	Domenis
Anno:	S.A.
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Domenis - Grappa Storica 5 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01248

Reparto:	**Distillati & Liquori / Grappa**
Produttore:	Domenis
Anno:	S.A.
Prezzo:	30,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Domenis - Grappa Storica 50 cl. (S.A.)

ID: P-00274

Reparto:	**Distillati & Liquori / Grappa**
Produttore:	Domenis
Anno:	S.A.
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Domenis - Grappa Storica Nera 50 cl. (S.A.)

ID: P-00275

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Domenis
Anno: S.A.
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli, (Udine)*

Nannoni - Grappa da Sigaro Toscano 70 cl. (S.A.)

ID: P-00273

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Nannoni
Anno: S.A.
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Toscana, Anatrice Paganico, (Livorno)*

Nannoni - Grappa di Brunello Riserva Oro 70 cl. (S.A.)

ID: P-00272

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Nannoni
Anno: S.A.
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Toscana, Anatrice Paganico, (Livorno)*

Pilzer - Grappa di Traminer 70 cl. (S.A.)

ID: P-01279

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pilzer
Anno: S.A.
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Faver, (Val di Cembra)*

Pilzer - Grappa Invecchiata 70 cl. (S.A.)

ID: P-01280

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pilzer
Anno: S.A.
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Faver, (Val di Cembra)*

Pisoni - Grappa Clessidra Riserva 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01664

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Ottenuta da vinacce di Teroldego, Marzemino e Nosiola, tre vitigni trentini autoctoni, distillate a bagnomaria metodo Tullio Zadra. Il lungo invecchiamento (10 anni) in barriques di rovere francese, media tostatura, conferisce alla grappa il tipico colore ambrato e un intenso aroma che ricorda la frutta secca, le spezie orientali, il cuoio ed il cacao. In bocca ha un sapore pieno ed avvolgente, gusto secco, con un delicato retrogusto vanigliato.

Pisoni - Grappa di Marzemino 70 cl. (S.A.)

ID: P-01227

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Pisoni - Grappa di Moscato Giallo 70 cl. (S.A.)

ID: P-01226

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Dai vigneti Pisoni proviene l'uva Moscato, di gusto secco. Le vinacce sono scelte con attenzione per generare l' acquavite tradizionale del Trentino, secca, morbida, delicata e profumata.

Pisoni - Grappa di Nosiola 70 cl. (S.A.)

ID: P-00568

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Dai vigneti Pisoni vengono invece le vinacce di Nosiola, il vitigno autoctono tipico della zona, famoso come vino delicato e rinomato per la produzione del "Vino Santo" della Valle dei Laghi.

Pisoni - Grappa di Teroldego 70 cl. (S.A.)

ID: P-00566

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Dalla Piana Rotaliana vengono conferite le vinacce di questo vitigno autoctono, tutte scelte: di qui l'acquavite tra le più note del Trentino, tipica come forza,morbidezza e splendido bouquet.

Pisoni - Grappa Schweizer 70 cl. (S.A.)

ID: P-00557

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

E' il prodotto più recente di questa antica tradizione che racchiude i profumi e i sapori delle vinacce delle uve più pregiate prodotte in azienda. L'etichetta dipinta dal famoso artista trentino Riccardo Schweizer, già allievo di Picasso. esprime tutto il carattere di questa grappa nuovissima che è giovane e vivace, dai profumi floreali e intensi, dedicata agli intenditori più esigenti.

Pisoni - Grappa Stravecchia 70 cl. (S.A.)

ID: P-00559

Reparto: **Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
Anno: S.A.
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

La tradizione Pisoni la vuole affinata per anni in piccole botti di rovere (barrique) e sono queste a donarle colore ambrato, eccezionale morbidezza e fragranza. Varie annate di diverso invecchiamento vengono quindi unite (assemblage) secondo l'esperienza dei nostri Mastri Distillatori. L'annata in etichetta si riferisce sempre alla grappa più giovane.

Meletti Silvio - Limoncello 70 cl. (S.A.)

ID: P-00919

Reparto: **Distillati & Liquori / Limoncello**

Produttore: Meletti Silvio
Anno: S.A.
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 30% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)*

Grand Marnier - Cuvée du Centenaire 70 cl. (S.A.)

ID: P-01851

Reparto: **Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Grand Marnier
Anno: S.A.
Prezzo: 90,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, N.D., (N.D.)*

Eleganza e Armonia sono i due tratti distintivi di questa raffinata Cuvée dal colore delicatamente ambrato, prodotto con una preziosa miscela di rari Cognac V.S.O.P., invecchiati almeno 4 anni e mezzo, con l'essenza di arance per poi riposare altri due anni in botti di quercia.

Grand Marnier - Luis-Alexandre 70 cl. (S.A.)

ID: P-01850

Reparto: **Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Grand Marnier
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, N.D., (N.D.)*

Creata in onore di Louis-Alexandre Marnier Lapostolle, inventore del Grand Marnier, questa preziosa edizione speciale è un omaggio alla sua creatività e al suo spirito dinamico. La ricetta originale, dal basso contenuto zuccherino, si ispira all'abitudine di Louis-Alexandre di aggiungere una goccia extra di cognac al suo liquore.

Toro - Centuka 50 cl. (S.A.)

ID: P-01308

Reparto: **Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Toro
Anno: S.A.
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 30% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Abruzzo, Tocco da Casauria, (Pescara)*

Rau - Mirto 70 cl. (S.A.)

ID: P-01879

Reparto: **Distillati & Liquori / Mirto**

Produttore: Rau
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 30% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Sardegna, N.D., (N.D.)*

Villa Zarri - Nocino 50 cl. (2003)

ID: P-01650

Reparto: **Distillati & Liquori / Nocino**

Produttore: Villa Zarri
Anno: 2003
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)*

Antica tradizione nel territorio della Regione Emilia Romagna, la produzione segue una vecchia ricetta e viene elaborato interamente a mano. Le noci macerano per 60 giorni in alcol buongusto a 95 gradi con l'aggiunta di chiodi di garofano, stecche di cannella, zucchero e acqua; terminata l'infusione si procede a filtrazione ed aggiustamento del grado alcolico (43 %)
Riposa per almeno 12 mesi in acciaio prima di essere filtrato e imbottigliato.

Angostura - Rum "1919" (S.A.)

ID: P-00992

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum**

Produttore:	Angostura
Anno:	S.A.
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Trinidad, N.D., (Caraibi)*

Botran - Rum Solera "1893" 70 cl. (S.A.)

ID: P-00825

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum**

Produttore:	Botran
Anno:	S.A.
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Guatemala, N.D., (N.D.)*

Caribbean Selection - Rum Batch No.4/2014 70 cl. (S.A.)

ID: P-02017

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum**

Produttore:	Caribbean Selection
Anno:	S.A.
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Trinidad & Tobago, N.D., (Caraibi)*

Rum dal bellissimo colore aranciato, naso accattivante con note fruttate, note dolci di budino alla crema, burro di arachidi, e leggere note di agrumi con scorza di arancia e mandarino. Un Rum invitante e fresco, "vinoso" (note di vino bianco affinato in legno) e dolce di sherry, con note di frutta secca, nocciola e cioccolato bianco in finale. In bocca ha corpo medio con note dolci e finale asciutto. Prodotto da 2/3 di Rum Demerara ed 1/3 di Rum Trinidad.

Centenario - Rum 20 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01390

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum**

Produttore:	Centenario
Anno:	S.A.
Prezzo:	56,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Costa Rica, San Josè, (Centro America)*

Il rhum Centenario Fundacion XX anni appartiene alla selezione Super Premium Rhum. Prodotto dalla Centenario Internacional SA in Costa Rica, ha un'invecchiamento superiore ai 20 anni ed è affinato con il Sistema Solera in piccole botti di rovere americano che una volta erano utilizzate per Bourbon.
Il particolare processo, di origine antica, con cui viene elaborato questo rhum permette d'ottenere il miglior distillato tra quelli prodotti in Costa Rica. Eccellenti le sue caratteristiche che gli conferiscono un carattere speciale, un'essenza forte. Spiccato il sentore floreale morbido e dolce

Centenario - Rum 25 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01677

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum**

Produttore:	Centenario
Anno:	S.A.
Prezzo:	74,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Costa Rica, San Josè, (Centro America)*

Il rhum Centenario Gran Reserva 25 anni appartiene alla categoria dei Super Premium Rhum. Prodotto in Costa Rica, ha un'invecchiamento superiore ai 25 anni ed è affinato con il Sistema Solera in piccole botti di rovere americano che una volta erano utilizzate per Bourbon.
Il rhum Centenerio Gran Riserva 25 anni ha un gusto dolce ed elegante con un aroma ricco di frutti tropicali, melassa, tabacco e rovere. Il sapore morbido vanta aromi di frutta e dolci di vaniglia, accompagnati da delicate note di legno ed agrumi.

Don Papa - Rum 7 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01863

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum**

Produttore:	Don Papa
Anno:	S.A.
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Filippine, N.D., (N.D.)*

Mulata - Rum Anejo 7 anni (S.A.)

ID: P-01743

Reparto: Distillati & Liquori / Rum

Produttore: Mulata
Anno: S.A.
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 38% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Cuba, La Habana, (N.D.)*

Di colore ambrato, al naso rivela note di frutta caramellata e di spezie. Il suo gusto è potente ed energico, con sentori di legno secco e di foglia di tabacco che si armonizzano perfettamente fra loro. Da servire liscio, nei cocktail o anche come digestivo.

Olivier & Olivier - Rum Opthimus 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01100

Reparto: Distillati & Liquori / Rum

Produttore: Olivier & Olivier
Anno: S.A.
Prezzo: 63,00 €
Gradi: 38% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Republica Dominicana, Santo Domingo, (Caraibi)*

Nonostante sia simile in apparenza ad un grande cognac o ad un brandy invecchiato, questo rum dal corpo pieno è persistente e bilanciato, ed esprime al meglio le caratteristiche innate e naturali del distillato della canna da zucchero.
OpthimuS 15 è costituito da rum di differenti soleras e viene miscelato usando metodi e tecniche Cubane tradizionali. Il suo bouquet, dovuto al lungo invecchiamento in botti di quercia e alla complessità dei distillati con i quali viene prodotto, ne fa uno dei rum invecchiati dei Caraibi più ricercati.

Olivier & Olivier - Rum Opthimus 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01101

Reparto: Distillati & Liquori / Rum

Produttore: Olivier & Olivier
Anno: S.A.
Prezzo: 73,00 €
Gradi: 38% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Republica Dominicana, Santo Domingo, (Caraibi)*

Un rum estremamente piacevole ed elegante. Invecchiato in botti di quercia americana per 18 anni, questo rum offre un bilanciamento di sapori spettacolare e un bouquet perfetto. Corpo ampio, eccellente al palato per equilibrio, per anni è stato considerato il pezzo forte della Oliver & Oliver.
Per il lungo processo di invecchiamento sono state scelte botti di alta qualità. Il suo colore è elegante, con riflessi di luce e toni rosso scuro che mostrano un pizzico di viola. Miscelato magistralmente, offre un bouquet invitante, con aromi fruttati. OpthimuS 18 è rotondo e ben

Zacapa - Rum Etichetta Nera 23 Solera 70 cl. (S.A.)

ID: P-00895

Reparto: Distillati & Liquori / Rum

Produttore: Zacapa
Anno: S.A.
Prezzo: 79,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Guatemala, Zacapa, (N.D.)*

Il rum Zacapa 23 Etiqueta Negra è invecchiato in botti di rovere che hanno precedentemente ospitato Bourbon whisky, Sherry e vini Pedro Ximenez. Prodotto in quantità limitata, Etiqueta Negra è un'edizione speciale del rum Zacapa 23 creato dal Master Blender Lorena Vasquez; viene imbottigliato ad una gradazione di 43° e si distingue per il carattere autorevole.

Zacapa - Rum Reserva Limitada "2013" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01849

Reparto: Distillati & Liquori / Rum

Produttore: Zacapa
Anno: S.A.
Prezzo: 89,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Guatemala, Zacapa, (N.D.)*

Zafra - Master Reserve 21 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01958

Reparto: Distillati & Liquori / Rum

Produttore: Zafra
Anno: S.A.
Prezzo: 75,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Panama, N.D., (N.D.)*

Barbancourt - Rum 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00995

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Barbancourt
Anno: S.A.
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Haiti, Port Au Prince, (Caraibi)*

Barbancourt - Rum 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00994

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Barbancourt
Anno: S.A.
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Haiti, Port Au Prince, (Caraibi)*

Caroni Distillery - Rum 17 "Barangài" Anni 70 cl. (1996)

ID: P-01508

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Caroni Distillery
Anno: 1996
Prezzo: 83,00 €
Gradi: 52% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Trinidad, N.D., (Caraibi)*

Un Rum straordinario, dal bellissimo colore aranciato naturale e dalla grande concentrazione di frutta e agrumi. Subito al primo olfatto invita alla degustazione con un mix di note dolci di cioccolato scuro e fresche di agrumi, con note di scorza di arancia e frutta candita costante e sempre presente, fino a comparire note tostate di legno e vino aromatico con finale incredibilmente "fresco". La decisione di non ridurre la gradazione sotto i 52° fa emergere tutta la sua grandezza e pienezza in bocca. Un grande Rum dal corpo pieno, potente ed asciutto, pulito, con note di legno di sandalo e cedro. Egregio

Clement - Rum Millesimè 70 cl. (1976)

ID: P-01554

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Clement
Anno: 1976
Prezzo: 290,00 €
Gradi: 44% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Martinique, N.D., (N.D.)*

Hampden - Rum Mabaruma 13 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-01875

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Hampden
Anno: 2000
Prezzo: 72,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Jamaica, N.D., (Caraibi)*

Un Rum pieno di carattere, dal colore brunito, prodotto con il metodo "Pot Still" ad impianto discontinuo. Al naso emergono subito note speziate e fumose in successione fino all'arrivo di note dolci, caramella e gomma da masticare, con leggero finale di note di esteri con smalto per unghie. Bocca potente ed asciutta dal corpo pieno che dona grande soddisfazione a coloro che ricercano un Rum più particolare e speziato. Da provare in abbinamento con cioccolato fondente al peperoncino... Selezionati due barili per una produzione di 743 bottiglie.

La Mauny - Rum "1749" Ambré 70 cl. (S.A.)

ID: P-01529

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: La Mauny
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Martinique, Riviere Pilote, (Caraibi)*

La Mauny - Rum V.O. 3 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01222

Reparto:	**Distillati & Liquori / Rum Agricolo**
Produttore:	La Mauny
Anno:	S.A.
Prezzo:	45,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Martinique, Riviere Pilote, (Caraibi)*

La Mauny - Rum VSOP 4 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01223

Reparto:	**Distillati & Liquori / Rum Agricolo**
Produttore:	La Mauny
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Martinique, Riviere Pilote, (Caraibi)*

Licorera de Nicaragua - Rum "Guardabarranco" 70 cl. (2002)

ID: P-01949

Reparto:	**Distillati & Liquori / Rum Agricolo**
Produttore:	Licorera de Nicaragua
Anno:	2002
Prezzo:	70,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Nicaragua, N.D., (N.D.)*

L'ultimo Rum nato in casa Pellegrini è il Guardabarranco, uccello tropicale nazionale del Nicaragua dai colori magici e variopinti che in veste di "sorvegliatore" controlla che l'evaporazione dello "spirito degli Angeli" non ecceda troppo. Un Ron estremamente fine ed elegante dal colore oro scuro naturale e dal corpo medio. Invitante al naso con sentori dolci e leggermente "burrosi" con note di vino e cioccolato bianco assieme a nocciola, marzapane e panna. In bocca sembra "leggero" con note fruttate in successione e leggera tostatura di legno; ideale come aperitivo, saprà affascinare coloro che ricercano un Ron

Renegade - Rum Black Rock - Barbados 9 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-01214

Reparto:	**Distillati & Liquori / Rum Agricolo**
Produttore:	Renegade
Anno:	2000
Prezzo:	65,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Barbados, N.D., (Caraibi)*

Renegade - Rum Diamond - Guyana 6 Anni 70 cl. (1996)

ID: P-01609

Reparto:	**Distillati & Liquori / Rum Agricolo**
Produttore:	Renegade
Anno:	1996
Prezzo:	60,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Guyana, N.D., (Caraibi)*

Renegade - Rum Epris - Brasil 10 Anni 70 cl. (1999)

ID: P-01610

Reparto:	**Distillati & Liquori / Rum Agricolo**
Produttore:	Renegade
Anno:	1999
Prezzo:	76,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Brasile, N.D., (Brasile)*

Renegade - Rum Gardel - Guadeloupe 11 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-01452

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Renegade
Anno: 1998
Prezzo: 82,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Guadalupe, N.D., (Caraibi)*

Renegade - Rum Monymusk - Jamaica 5 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01451

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Renegade
Anno: S.A.
Prezzo: 62,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Jamaica, N.D., (Caraibi)*

Renegade - Rum Westerhall - Grenada 12 Anni 70 cl. (1996)

ID: P-01212

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Renegade
Anno: 1996
Prezzo: 82,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Grenada, N.D., (Caraibi)*

Smith & Cross - Rum Navy Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-01870

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: Smith & Cross
Anno: S.A.
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 57% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Jamaica, N.D., (Caraibi)*

Questo rum è la miscela in parti uguali di Wedderburn e Plummer, il primo invecchiato per meno di un anno e il secondo fra 18 mesi e 3 anni in botti di quercia bianca. Questo tipo di rum non necessariamente beneficia di un più lungo invecchiamento in quanto l'influenza del legno può sovrastare le note fruttate e speziate e smorzare gli aromi. Navy Strength. 57% era il tradizionale grado alcolico richiesto dalla British Royal Navy. A questo grado un schizzo di rum non avrebbe impedito alla plvere da sparo di innescarsi. Altrettanto importante era il fatto che questa concentrazione garantiva minori spazi per lo

South Pacific Distillery - Rum 11 Anni "Enfant Terrible" 70 cl. (2003)

ID: P-02016

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: South Pacific Distillery
Anno: 2003
Prezzo: 66,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Fiji, N.D., (N.D.)*

Rum dal colore oro carico, limpido, con note evolute e complesse tra sentori erbacei e torbati con note di plastilina; due anni di botte in più a questo "fratello maggiore" del precedente Enfant Terrible lo hanno fatto diventare molto più complesso ed intrigante. Una bocca eccellente, piena ma non aggressiva, nonostante i suoi 50°, con sentori affumicati e finale dolce di nocciola. Un Rum al di fuori della norma, adatto a coloro che ricercano qualcosa di veramente particolare. Prodotte 284 bottiglie.

South Pacific Distillery - Rum 8 Anni "Enfant Terrible" 70 cl. (2003)

ID: P-01611

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore: South Pacific Distillery
Anno: 2003
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Fiji, N.D., (N.D.)*

Un grande Rum proveniente da una delle ultime frontiere per gli amanti dei distillati "fuori dalla norma", dal color giallo paglierino, che nasconde quasi timidamente tutta la sua forza di "enfant terrible". Naso potentemente speziato con note erbacee, leggermente "torbate" con note di plastilina, oliva e finale fruttato di pera e mele cotte. In bocca è eccellente, sembra "esile" ma è straordinariamente lungo per la sua età, sottile, elegante, delicato e al tempo stesso potente; proprio un "enfant terrible"...
Prodotte 798 bottiglie dalla South Pacific Distillers, con metodo Pot Still

Trois Rivieres - Rum 5 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01419

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore:	Trois Rivieres
Anno:	S.A.
Prezzo:	49,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Martinique, Trois Rivieres, (Caraibi)*

Trois Rivieres - Rum Bianco 100 cl. (S.A.)

ID: P-01420

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore:	Trois Rivieres
Anno:	S.A.
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	55% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Martinique, Trois Rivieres, (Caraibi)*

West Indies Distillery - Rum 9 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-01802

Reparto: **Distillati & Liquori / Rum Agricolo**

Produttore:	West Indies Distillery
Anno:	2004
Prezzo:	65,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Barbados, N.D., (Caraibi)*

Il più "dolce" tra i rum di Barbados, prodotto dalla West Indies con un impianto "Pot Still" a metodo discontinuo. Colore oro scuro con note di malto e cereali, dolce di canna da zucchero e cioccolato bianco. In bocca è una vera rivelazione, non ci si aspetterebbe un rum così "frizzante" e "vivace" con piacevoli note fresche di agrumi e finale dolce di sherry, nocciola, e zucchero grezzo. Un Rum eccellente, dolce ed equilibrato al punto giusto, ideale in ogni situazione. Selezionati due barili che hanno prodotto 895 bottiglie.

Meletti Silvio - Anisetta 70 cl. (S.A.)

ID: P-00916

Reparto: **Distillati & Liquori / Sambuca & Anisetta**

Produttore:	Meletti Silvio
Anno:	S.A.
Prezzo:	16,00 €
Gradi:	34% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)*

Meletti Silvio - Anisetta Dry 70 cl. (S.A.)

ID: P-01352

Reparto: **Distillati & Liquori / Sambuca & Anisetta**

Produttore:	Meletti Silvio
Anno:	S.A.
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	42% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)*

Meletti Silvio - Sambuca 70 cl. (S.A.)

ID: P-00917

Reparto: **Distillati & Liquori / Sambuca & Anisetta**

Produttore:	Meletti Silvio
Anno:	S.A.
Prezzo:	14,00 €
Gradi:	42% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)*

Akdov - Vodka 70 cl. (S.A.)

ID: P-01359

Reparto:	**Distillati & Liquori / Vodka**
Produttore:	Akdov
Anno:	S.A.
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Russia, N.D., (Tatarstan)*

Xellent - Vodka 70 cl. (S.A.)

ID: P-01274

Reparto:	**Distillati & Liquori / Vodka**
Produttore:	Xellent
Anno:	S.A.
Prezzo:	55,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Svizzera, N.D., (N.D.)*

Lucky Joe - Bourbon Whiskey 70 cl. (S.A.)

ID: P-00883

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whiskey**
Produttore:	Lucky Joe
Anno:	S.A.
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*U.S.A., Bardstown, (Kentucky)*

AnCnoc - Whisky 15 Anni 70 cl. (1996)

ID: P-01496

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	AnCnoc
Anno:	1996
Prezzo:	46,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Airdrie, (Highlands)*

Arran - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01715

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Colore: Dorato. Aroma: Legno dolce e miele immediatamente evidenti. Tracce di cocco e canditi appaiono aggiungendo una goccia d'acqua insieme a caramello e liquirizia. Palato: I l gusto è vivace e maltato, leggermente nocciolato. Successivamente il malto si apre sulle tipiche impronte di Arran, con note di agrumi e frutta dolce a ricoprire lingua e palato. Finale: Pulito e fresco con una persistente dolcezza cremosa. Dolce e levigato.

Arran - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01714

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Colore: Autunno dorato. Aroma: Corpo pieno di cioccolato fondente, legno bruciato e mele al forno. Palato: Una calda copertura di sherry. Con l'aggiunta di un po' di acqua rivela più sottili sfumature di agrumi e cannella. Finale: Potente e speziato. Conserva tuttavia la finezza delle classiche espressioni di Arran.

Arran - Whisky 12 Anni Cask Strenght 70 cl. (S.A.)

ID: P-01713

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	53,6% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Arran - Whisky 13 Anni The Westie 70 cl. (1998)

ID: P-01763

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	1998
Prezzo:	64,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Arran - Whisky 14 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01712

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Colore: Tramonto ramato. Aroma: Frutta secca, vaniglia e toffee all'inizio seguiti da frutta caramellata a suggerire maggiore profondità al palato. Palato: Un iniziale scoppiettio di freschezza si tramuta in caldo toffee, mele e nocciole. Uno strato di cioccolato al latte e biscottini speziati avvolgono il palato con crescente complessità. Finale: Cannella. Persistenti note di liquirizia e ananas.

Arran - Whisky 7 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01716

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Arran - Whisky Machrie Moor "Peated" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01717

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Maturato esclusivamente in ex Bourbon Barrels. E' l'unico malto prodotto ad Arran torbato. 14ppm. Imbottigliato a 46%. Non filtrato a freddo e senza addizione di aromi o coloranti artificiali. Edizione limitata di 12.000 bottiglie.

Arran - Whisky Muscatel Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01821

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Arran
Anno:	S.A.
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	55% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Arran - Whisky Orkney Bere 10 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-02011

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Arran
Anno: 2004
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 56,2% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Questo Single Malt è stato prodotto nel 2004 in collaborazione con l'Agronomy Institute of Orkney College (University of the Highland and Island). Bere è il più vecchio tipo di orzo coltivato in Scozia ed era comunemente usato fino a tutto il 20° secolo per la produzione di whisky. Questo Bere è stato coltivato sulle Orkney prima di essere maltato ad Inverness e successivamente distillato e invecchiato su Arran. Posto a maturare per oltre 10 anni in barili di quercia Americana è stato imbottigliato a 56,2% senza filtrazione a freddo o addizione di coloranti artificiali. Le moderne varietà d'orzo hanno da molto tempo

Arran - Whisky Orkney Bere 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01820

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Arran
Anno: S.A.
Prezzo: 64,00 €
Gradi: 53,1% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Arran - Whisky The Devil's Punch Bowl II 70 cl. (S.A.)

ID: P-01819

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Arran
Anno: S.A.
Prezzo: 96,00 €
Gradi: 53,1% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Arran - Whisky Tokaji Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01822

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Arran
Anno: S.A.
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 55,6% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Isle of Arran, (Island)*

Auchentoshan - Whisky Triple Distilled 16 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01319

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Auchentoshan
Anno: S.A.
Prezzo: 90,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Glasgow, (Lowlands)*

Balblair - Whisky 11 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-01555

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Balblair
Anno: 2000
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Ross-shire, (Northern Highlands)*

Balmenach - Whisky 12 Anni 70 cl. (1999)

ID: P-01638

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Balmenach
Anno: 1999
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Cromdale, (Speyside)*

Benriach - Whisky 10 Anni "Peated" Curiositas 70 cl. (S.A.)

ID: P-00772

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Sia per il Curiositas che per l'Authenticus viene impiegato un orzo maltato fortemente torbato, per produrre una varietà di whisky unica, fresca e torbata. Ciò è particolarmente inusuale per un malto dello Speyside, infatti il BenRiach 'Curiositas' e l'"Authenticus' sono tra i pochi malti dello Speyside distillati da orzo maltato torbato disponibili sul mercato.☐
Aroma: Un'esplosione di fumo aromatico di torba, con fragranti sfumature di miele, frutta e quercia.☐
Colore: Ambra carico.☐

Benriach - Whisky 12 Anni "Peated" Pedro Ximenez 70 cl. (S.A.)

ID: P-01443

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

La gamma dei BenRiach "Wood Finish" riflette la diversità dei vari tipi di barili usati per l'invecchiamento, ed è un superbo esempio delle addizionali qualità che il "finishing" può dare ad un whisky di malto. ☐
Lanciato a maggio 2007, Benriach 'Heredotus Fumosus' fa parte di una linea di 3 whisky fortemente torbati di 12 anni d'invecchiamento, invecchiati in quercia americana e poi affinati in legno di sherry, porto o rum. ☐
Nel caso di 'Heredotus Fumosus' il whisky è stato affinato in Pedro Ximenez Sherry Butts, e il nome latinizzato sta a significare "sherry

Benriach - Whisky 12 Anni "Peated" Port Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01876

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Benriach - Whisky 12 Anni "Sherrywood" 70 cl. (S.A.)

ID: P-02015

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Benriach - Whisky 12 Anni "Triple Distilled" Horizons 70 cl. (S.A.)

ID: P-01924

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

"Horizons" è sicuramente uno degli whisky più unici che BenRiach abbia mai imbottigliato, perché prodotto con tripla distillazione. Esistono solo due altre Distillerie in Scozia, Auchentoshan e Hazelburn, che distillano tre volte e nessuna di loro è nello Speyside. Il motivo per il quale è stato prodotto questo whisky è perché la proprietà precedente della distilleria BenRiach, Chivas Brothers, fece alcuni esperimenti di tripla distillazione nel 1998. Oggi, visto che questo whisky ha raggiunto i 12 anni d'età, l'azienda ha deciso che è pronto per il lancio. Tuttavia, non solo è stato distillato 3 volte, ma è stato

Benriach - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00773

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Aroma Miele, vaniglia, floreale, fruttato con sensazioni ben equilibrate di legno. ☐
Colore Ambrato medio, sfumature d'oro. ☐
Gusto: Rotondo con una buona corposità, ricco miele, vaniglia con sfumature di panna, spezie e cioccolato.

Benriach - Whisky 15 Anni "Dark Rum Finish" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01799

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 63,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

La gamma dei BenRiach "Wood Finish" riflette la diversità dei vari tipi di barili usati per l'invecchiamento, ed è un superbo esempio delle addizionali qualità che il "finishing" può dare ad un whisky di malto. ☐
Questo Dark Rum Wood Finish è invecchiato 15 anni, non filtrato a freddo, imbottigliato senza correzioni del colore alla gradazione alcolica di 46% vol. ☐
La disponibilità è molto limitata: Dark Rum Wood Finish: 350 casse da 6 bottiglie per anno.☐
Invecchiato in modo tradizionale in barili di Bourbon Americano, questo

Benriach - Whisky 15 Anni "Peated" Solstice 70 cl. (S.A.)

ID: P-01892

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 96,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

"Solstice' è un'espressione di BenRiach fortemente torbato che ha iniziato il suo invecchiamento in barili di bourbon ed è stato successivamente affinato in Tawny Port Pipes. In passato sono stati lanciati altri wood finish torbati, ma quello che fa di questa espressione una veramente speciale è che questi casks sono tra i migliori dell'azienda, sono semplicemente sensazionali! Billy Walker, il Master Blender e Stewart Buchanan, il manager dell'azienda, hanno identificato questi casks come eccezionali. "Solstice" ha più di 15 anni, non è filtrato a freddo ed è imbottigliato a 50°.☐

Benriach - Whisky 15 Anni Madeira Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01297

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 63,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

La gamma dei BenRiach "Wood Finish" riflette la diversità dei vari tipi di barili usati per l'invecchiamento, ed è un superbo esempio delle addizionali qualità che il "finishing" può dare ad un whisky di malto. ☐
☐
Questo Madeira Wood Finish è invecchiato 15 anni, non filtrato a freddo, imbottigliato senza correzioni del colore alla gradazione alcolica di 46% vol. ☐
☐
Invecchiato in modo tradizionale in barili di Bourbon Americano, questo

Benriach - Whisky 15 Anni Pedro Ximenez Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01350

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 63,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

La gamma dei BenRiach "Wood Finish" riflette la diversità dei vari tipi di barili usati per l'invecchiamento, ed è un superbo esempio delle addizionali qualità che il "finishing" può dare ad un whisky di malto. ☐
Questo Pedro Ximenez Sherry Wood Finish è invecchiato 15 anni, non filtrato a freddo, imbottigliato senza correzioni del colore alla gradazione alcolica di 46% vol. ☐
Invecchiato in modo tradizionale in barili di Bourbon Americano, questo whisky viene poi "finito" in barili di Sherry Pedro Ximenez, provenienti dalle Bodegas di Jerez de la Frontiera in Andalusia, nel sud della

Benriach - Whisky 16 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01176

Reparto: Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
Anno: S.A.
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Aroma Miele, vaniglia, floreale, fruttato con sensazioni ben equilibrate di legno. ☐
Colore Ambrato medio, con sfumature d'oro. ☐
Gusto Rotondo con una buona corposità, ricco miele, vaniglia con sfumature di panna, spezie, caramella mou e mele.

Benriach - Whisky 16 Anni Sauternes Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01296

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	69,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Benriach - Whisky 17 Anni "Peated" Septendecim 70 cl. (S.A.)

ID: P-01891

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	79,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Benriach - Whisky 20 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01295

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	82,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Aroma Speziato, di nocciole, miele, vaniglia, floreale, fruttato con sensazioni ben equilibrate di legno. □
Colore Ambrato medio, con sfumature d'oro. □
Gusto Rotondo con una buona corposità, ricco miele, vaniglia con sfumature di mele, spezie, cioccolato e nocciola.

Benriach - Whisky Birnie Moss "Peated" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01893

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	48% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Newbridge, (Speyside)*

BIRNIE MOSS è una località selvaggia, battuta dai venti, situata vicino alla distilleria BenRiach. Questo luogo da il nome a questo. "Intensely Peated Speyside Single Malt". Dal cuore della zona di produzione del whisky in Scozia, la distilleria ha creato questo whisky intenso e complesso, che può fieramente vantarsi del prefisso "Speyside". Questo Single Malt è il primo whisky prodotto nella Distilleria BenRiach dall'attuale proprietà e inizia un nuovo capitolo nella produzione. Un inizio audace, sotto la guida e l'entusiasmo dei proprietari, il whisky BIRNIE MOSSscoppia di originalità. □

Benriach - Whisky Heart of Speyside 70 cl. (S.A.)

ID: P-00771

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	35,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Newbridge, (Speyside)*

Aroma: Fresca erica, frutta, miele, nocciole e legno di quercia.
Colore: Ambra, oro.
Gusto: Questa espressione cattura magistralmente aromi di frutta, miele, erica e spezie, su un retrogusto di caldo legno di quercia, in una combinazione fresca e persistente.

Bowmore - Whisky 9 Anni 70 cl. (2001)

ID: P-00987

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore:	Bowmore
Anno:	2001
Prezzo:	62,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

BruichLaddich - Whisky Black Art III 22 Anni 70 cl. (1989)

ID: P-01661

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	BruichLaddich
Anno:	1989
Prezzo:	155,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

BruichLaddich - Whisky ROCKS 70 cl. (S.A.)

ID: P-01787

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	BruichLaddich
Anno:	S.A.
Prezzo:	43,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

Bunnahabhain - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00677

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Bunnahabhain
Anno:	S.A.
Prezzo:	46,00 €
Gradi:	46,3% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

Bunnahabhain - Whisky 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00678

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Bunnahabhain
Anno:	S.A.
Prezzo:	85,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

Caol Ila - Whisky "Unpeated" 14 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01853

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Caol Ila
Anno:	S.A.
Prezzo:	89,00 €
Gradi:	59,5% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

È la settima edizione di Caol Ila "Unpeated" cioè non torbato, ma è la prima edizione invecchiata 14 anni in barili di rovere europei, al primo refill, che hanno contenuto sherry. Solo 5.958 bottiglie prodotte.

Caol Ila - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01532

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Caol Ila
Anno:	S.A.
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

Caol Ila - Whisky MOCH 70 cl. (S.A.)

ID: P-01852

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Caol Ila
Anno: S.A.
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

Il nome deriva dal gaelico e vuol dire "dawn", che tradotto in italiano vuol significare all'alba, agli albori ed è legato al fatto che ci troviamo davanti un giovane Caol Ila. Probabilmente il più giovane mai imbottigliato come Original Bottle, per proporre ai fan di questo Single Malt un prodotto fresco ma intrigante.

Clynelish - Whisky 14 Anni 70 cl. (1995)

ID: P-01289

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Clynelish
Anno: 1995
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Brora, (Northern Highlands)*

Clynelish - Whisky 14 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01854

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Clynelish
Anno: S.A.
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Brora, (Northern Highlands)*

Fresco al naso con note di frutta matura: buccia di limone e melone acerbo, albicocca. In bocca una leggera punta di tabacco e pepe bianco. Elegante in bocca con quella sensazione di frutta secca ed un finale leggermente floreale.

Compass Box - Whisky Spice Tree "Blended" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01728

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Compass Box
Anno: S.A.
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, N.D., (N.D.)*

Cragganmore - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01534

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Cragganmore
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Ballindalloch, (Speyside)*

Cragganmore - Whisky 15 Anni 70 cl. (1993)

ID: P-01290

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Cragganmore
Anno: 1993
Prezzo: 83,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Ballindalloch, (Speyside)*

Cragganmore - Whisky Distillery Edition 13 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-01855

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Cragganmore
Anno: 2000
Prezzo: 89,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Ballindalloch, (Speyside)*

Il doppio invecchiamento in barili di Porto Ruby influenza questo single malt complesso e fumoso aggiungendo quelle caratteristiche note di frutti rossi che attribuiscono una sfumatura vinosa al nostro whisky.

Dalwhinnie - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01531

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Dalwhinnie
Anno: S.A.
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Inverness-shire, (Northern Highlands)*

Double Islay - Whisky Highland Park - Scapa 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01097

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Double Islay
Anno: S.A.
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, N.D., (Highlands)*

Double Islay - Whisky Longhorn - Linkwood 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01235

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Double Islay
Anno: S.A.
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, N.D., (Speyside)*

Douglas Laing - Whisky "BIG PEAT" 70 cl. (S.A.)

ID: P-02003

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Douglas Laing
Anno: S.A.
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, N.D., (Islay)*

Premium Islay Vatted Malt Scotch Whisky, di produzione limitata (small batch). Provenienza: Isola di Islay – Scozia. Contiene Malti delle distillerie Ardbeg, Bowmore, Caol Ila e Port Ellen. Non sottoposto a filtrazione a freddo. Non usa coloranti di alcun genere. Aspetto dorato brillante. Il bouquet si apre fresco e netto, con note distinte di orzo maltato e di torba, e con sentori lontani di terra bagnata. Al palato si colgono note gradevolissime di salsedine, inframmezzate a sensazioni "bruciate" di cenere e di affumicato. Retrogusto molto prolungato, dominato dalle sensazioni fenoliche.

Douglas Laing - Whisky "REALLY BIG PEAT" 4.5 lt. (S.A.)

ID: P-02004

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Douglas Laing
Anno: S.A.
Prezzo: 300,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, N.D., (Islay)*

Premium Islay Vatted Malt Scotch Whisky, di produzione limitata (small batch). Provenienza: Isola di Islay – Scozia. Contiene Malti delle distillerie Ardbeg, Bowmore, Caol Ila e Port Ellen. Non sottoposto a filtrazione a freddo. Non usa coloranti di alcun genere. Aspetto dorato brillante. Il bouquet si apre fresco e netto, con note distinte di orzo maltato e di torba, e con sentori lontani di terra bagnata. Al palato si colgono note gradevolissime di salsedine, inframmezzate a sensazioni "bruciate" di cenere e di affumicato. Retrogusto molto prolungato, dominato dalle sensazioni fenoliche.

Glen Elgin - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01856

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glen Elgin
Anno: S.A.
Prezzo: 59,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Glen Scotia - Whisky 17 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-00988

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glen Scotia
Anno: 1992
Prezzo: 83,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Campbelltown, (Campbelltown)*

Glendronach - Whisky 12 Anni "Original" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01495

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
Anno: S.A.
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Creato combinando whisky maturato in Oloroso Sherry Casks e Pedro Ximenez Sherry Casks con predominanza di Oloroso. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 43%.

Glendronach - Whisky 14 Anni "Virgin Oak" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01711

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
Anno: S.A.
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Maturazione in Sherry Casks e successivamente finish in barili nuovi. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 46%.

Glendronach - Whisky 15 Anni "Revival" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01708

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
Anno: S.A.
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Maturazione in Oloroso Sherry Butts e Puncheons. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 46%.

Glendronach - Whisky 18 Anni "Allardice" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01709

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
Anno: S.A.
Prezzo: 74,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Maturazione in Oloroso Sherry Butts e Puncheons. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 46%.

Glendronach - Whisky 21 Anni "Parliament" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01710

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
Anno: S.A.
Prezzo: 98,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Maturazione in Oloroso Sherry Butts e Pedro Ximenez Sherry Puncheons. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 48%.

Glendronach - Whisky 8 Anni "Octarine" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01707

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
Anno: S.A.
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Glenfarclas - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01192

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenfarclas
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Glenfarclas – in gaelico, "la valle dei verdi pascoli"- si estende ai piedi della montagna di Ben Rinnes, nello Speyside. E' qui che nel 1836 fu costruita la distilleria Glenfarclas, che una trentina di anni dopo, nel 1865, venne acquistata dalla famiglia Grant. Oggi è la sesta generazione della famiglia, nella persona di George Grant, a guidare la distilleria. L'ultima orgogliosamente rimasta indipendente dai grandi gruppi mondiali del beverage. Per produrre Glenfarclas sono necessari tre ingredienti principali: l'acqua pura, fredda e cristallina delle sorgenti naturali del Monte Ben Rinnes, l'orzo interamente prodotto in

Glenfarclas - Whisky 105 Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-01194

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenfarclas
Anno: S.A.
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 60% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Glenfarclas – in gaelico, "la valle dei verdi pascoli"- si estende ai piedi della montagna di Ben Rinnes, nello Speyside. E' qui che nel 1836 fu costruita la distilleria Glenfarclas, che una trentina di anni dopo, nel 1865, venne acquistata dalla famiglia Grant. Oggi è la sesta generazione della famiglia, nella persona di George Grant, a guidare la distilleria. L'ultima orgogliosamente rimasta indipendente dai grandi gruppi mondiali del beverage. Per produrre Glenfarclas sono necessari tre ingredienti principali: l'acqua pura, fredda e cristallina delle sorgenti naturali del Monte Ben Rinnes, l'orzo interamente prodotto in

Glenfarclas - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01193

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenfarclas
Anno: S.A.
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Glenfarclas – in gaelico, "la valle dei verdi pascoli"- si estende ai piedi della montagna di Ben Rinnes, nello Speyside. E' qui che nel 1836 fu costruita la distilleria Glenfarclas, che una trentina di anni dopo, nel 1865, venne acquistata dalla famiglia Grant. Oggi è la sesta generazione della famiglia, nella persona di George Grant, a guidare la distilleria. L'ultima orgogliosamente rimasta indipendente dai grandi gruppi mondiali del beverage. Per produrre Glenfarclas sono necessari tre ingredienti principali: l'acqua pura, fredda e cristallina delle sorgenti naturali del Monte Ben Rinnes, l'orzo interamente prodotto in

Glenfarclas - Whisky 21 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01811

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenfarclas
Anno: S.A.
Prezzo: 116,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Glenfarclas – in gaelico, "la valle dei verdi pascoli"- si estende ai piedi della montagna di Ben Rinnes, nello Speyside. E' qui che nel 1836 fu costruita la distilleria Glenfarclas, che una trentina di anni dopo, nel 1865, venne acquistata dalla famiglia Grant. Oggi è la sesta generazione della famiglia, nella persona di George Grant, a guidare la distilleria. L'ultima orgogliosamente rimasta indipendente dai grandi gruppi mondiali del beverage. Per produrre Glenfarclas sono necessari tre ingredienti principali: l'acqua pura, fredda e cristallina delle sorgenti naturali del Monte Ben Rinnes, l'orzo interamente prodotto in

Glenglassaugh - Whisky "Torfa" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01961

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenglassaugh
Anno: S.A.
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Highlands)*

Glenglassaugh Torfa, con la propria natura torbata, fenolica, è un'espressione abbastanza diversa rispetto al normale stile delle Highland. Torfa – in antico Norvegese - è la parola che identifica la torba. Imbottigliato a 50%, non filtrato a freddo e senza addizione di aromi o coloranti.

Glenkinchie - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01697

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenkinchie
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Edimburgh, (Lowlands)*

Glenrothes - Whisky 14 Anni Vintage 70 cl. (1998)

ID: P-01536

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenrothes
Anno: 1998
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Glenrothes - Whisky 17 Anni Vintage 70 cl. (1995)

ID: P-01626

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenrothes
Anno: 1995
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Glenrothes - Whisky Select Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-01219

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenrothes
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Hazelburn - 10 Anni Triple Distilled 70 cl. (S.A.)

ID: P-02012

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Hazelburn
Anno: S.A.
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Longrow, (Campbelltown)*

Interamente maturato in barili ex bourbon, questa prima edizione di Hazelburn 10 anni è stato imbottigliata a 46% in 9.000 esemplari. Note di Degustazione Colore: Oro antico. Aroma: Pere cotte e mele al forno seguite da miele e note di fudge. Palato: Ricco e piacevole con decise note di vaniglia e miele. Successivamente liquirizia e una lieve spruzzata di spezie. Finale: Raffinata crema di cioccolato al latte. Oleoso.

Hazelburn - 12 Anni Triple Distilled 70 cl. (S.A.)

ID: P-01962

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Hazelburn
Anno:	S.A.
Prezzo:	68,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Longrow, (Campbelltown)*

Seconda edizione.

Highland Park - 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01948

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Highland Park
Anno:	S.A.
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Orkney, (Island)*

Lagavulin - Whisky Distillers Edition 16 Anni 70 cl. (1997)

ID: P-01857

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Lagavulin
Anno:	1997
Prezzo:	115,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Port Ellen, (Islay)*

Il single malt più potente dell'isola di Islay non poteva che utilizzare un barile di Pedro Ximenez, uno sherry di grande struttura aromatica, per il suo doppio invecchiamento. Il risultato: un malto intenso, unico, di grande prestigio. Ricco di torba, medicinale ma con il tratto distintivo del legno che ha contenuto sherry.

Laphroaig - Whisky 11 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-01524

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Laphroaig
Anno:	1998
Prezzo:	68,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Islay, (Islay)*

Longmorn - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01557

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Longmorn
Anno:	S.A.
Prezzo:	62,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Longrow - 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01963

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Longrow
Anno:	S.A.
Prezzo:	60,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Longrow, (Campbelltown)*

Seconda edizione.

Macallan - Whisky 12 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-01522

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Macallan
Anno: 1998
Prezzo: 65,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Macallan - Whisky 9 Anni 70 cl. (2002)

ID: P-01640

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Macallan
Anno: 2002
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Macduff - Whisky 14 Anni 70 cl. (1997)

ID: P-01639

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Macduff
Anno: 1997
Prezzo: 64,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Eastern Highlands)*

Michel Couvreur - Clearach Whisky 70 cl. (S.A.)

ID: P-01438

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Michel Couvreur
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Cote d'Or, (Borgogna)*

Distillato Single Malt invecchiato in botti di Sherry. Coniuga idealmente il tipico sentore di mandorla, le note spezziate ed un fresco ed elegante profumo erbaceo. Astucciato 700 ml.

Michel Couvreur - Whisky "2003 X 2013" 10 Anni 50 cl. (2003)

ID: P-01922

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Michel Couvreur
Anno: 2003
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 47% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Cote d'Or, (Borgogna)*

Michel Couvreur - Whisky Overaged +12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01392

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Michel Couvreur
Anno: S.A.
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Francia, Cote d'Or, (Borgogna)*

Assemblaggio di Whisky invecchiati oltre 12 anni, è potente e fruttato con un finale lievemente torbato, lungo e persistente. Astucciato 700 ml.

Michel Couvreur - Whisky Pale Single-Single 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01393

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Michel Couvreur
Anno:	S.A.
Prezzo:	95,00 €
Gradi:	45% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cote d'Or, (Borgogna)*

Michel Couvreur - Whisky The Unique 70 cl. (S.A.)

ID: P-01391

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Michel Couvreur
Anno:	S.A.
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	44% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Francia, Cote d'Or, (Borgogna)*

Morthlach - Whisky 15 Anni 70 cl. (1994)

ID: P-01523

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Morthlach
Anno:	1994
Prezzo:	70,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Morthlach - Whisky 16 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01858

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Morthlach
Anno:	S.A.
Prezzo:	68,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Oban - Whisky 14 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01533

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Oban
Anno:	S.A.
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Argyll, (Western Highlands)*

Oban - Whisky Distillers Edition 15 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-01859

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Oban
Anno:	1998
Prezzo:	100,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Argyll, (Western Highlands)*

La cittadina di Oban si trova sulla costa bagnata dall'Oceano Atlantico, che ne influenza in modo distintivo il carattere e la struttura aromatica. Il barile di sherry Montilla Fino va a controbilanciare le note salate di questo single malt aggiungendo note vinose che ricordano lo chardonnay. Un whisky fruttato, pungente, davvero complesso: di prim'ordine.

Royal Lochnagar - Whisky Distillers Edition 12 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-01860

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Royal Lochnagar
Anno:	1998
Prezzo:	70,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Aberdeenshire, (Eastern Highlands)*

Un single malt intrigante e piacevole. La doppia maturazione in barili utilizzati per i vini Moscato dona a questo whisky una caratteristica aromatica unica.

Smiths Glenlivet - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01558

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Smiths Glenlivet
Anno:	S.A.
Prezzo:	78,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Springbank - 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01964

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Springbank
Anno:	S.A.
Prezzo:	45,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Longrow, (Campbelltown)*

Springbank - 12 Anni Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-01965

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Springbank
Anno:	S.A.
Prezzo:	63,00 €
Gradi:	52,2% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Longrow, (Campbelltown)*

Invecchiato per il 70% in ex sherry e per il 30% in ex bourbon. Imbottigliato a 52,2% in edizione limitata di 9.000 pezzi.

Strathisla - Whisky 12 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-01559

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Strathisla
Anno:	1998
Prezzo:	72,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Banffshire, (Speyside)*

Talisker - Whisky 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01861

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Talisker
Anno:	S.A.
Prezzo:	110,00 €
Gradi:	45,8% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Skye, (Island)*

Questo Talisker è un malto da primato. Ha infatti vinto la medaglia d'oro al I.W.W.C. di San Francisco come miglior single malt nella sua categoria e come miglior whisky in assoluto. È il primo invecchiato 18 anni prodotto dalla distilleria.

Teaninich - Whisky 15 Anni 70 cl. (1995)

ID: P-01641

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Teaninich
Anno:	1995
Prezzo:	64,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Ross-shire, (Northern Highlands)*

The Balvenie - Whisky 12 Anni Double Wood 70 cl. (S.A.)

ID: P-00287

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	The Balvenie
Anno:	S.A.
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Dufftown, (Speyside)*

The Balvenie - Whisky 15 Anni Single Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-01727

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	The Balvenie
Anno:	S.A.
Prezzo:	80,00 €
Gradi:	47,8% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Dufftown, (Speyside)*

Tobermory - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-00679

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tobermory
Anno:	S.A.
Prezzo:	43,00 €
Gradi:	46,3% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Mull, (Island)*

Tobermory - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01726

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tobermory
Anno:	S.A.
Prezzo:	116,00 €
Gradi:	46,3% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Isle of Mull, (Island)*

Tomatin - Whisky 12 Anni "Sherry Finish" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01871

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tomatin
Anno:	S.A.
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Per la maturazione di Tomatin 12 YO vengono utilizzati tre tipi di legni: Bourbon barrels, Refill Hogsheads e Sherry Butts. Il distillato rimane ad invecchiare nelle tre tipologie per un periodo che dura approssimativamente 11 anni e 6 mesi. A questo punto il tutto viene miscelato e posto nuovamente ad invecchiare in Refill Oloroso Sherry Butts per ulteriori 6-9 mesi. E' imbottigliato a 43%.

Tomatin - Whisky 14 Anni "Port Finish" 70 cl. (S.A.)

ID: P-01960

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
Anno: S.A.
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Tomatin 14 anni entra a far parte della gamma Tomatin. E' il primo port finish mai realizzato da Tomatin. Rimasto ad maturare in ex bourbon casks per 13 anni, ha compiuto l'invecchiamento con un ulteriore anno esclusivamente in port pipes. Imbottigliato a 46%. Non filtrato a freddo e senza addizione di coloranti.

Tomatin - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01872

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
Anno: S.A.
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Per la maturazione di Tomatin 12 YO vengono utilizzati tre tipi di legni: Bourbon barrels, Refill Hogsheads e Sherry Butts. Il distillato rimane ad invecchiare nelle tre tipologie per un periodo che dura approssimativamente 11 anni e 6 mesi. A questo punto il tutto viene miscelato e posto nuovamente ad invecchiare in Refill Oloroso Sherry Butts per ulteriori 6-9 mesi.

Tomatin - Whisky Cù Bòcan Batch I 70 cl. (S.A.)

ID: P-01873

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Aberdeenshire, (Speyside)*

Leggermente torbato – 15 ppm – viene fatto maturare in una combinazione di botti nuove, ex Bourbon e ex Sherry.
Non filtrato a freddo è imbottigliato a 46%.

Tormore - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01494

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tormore
Anno: S.A.
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Morayshire, (Speyside)*

Tullibardine - Whisky 15 Anni Pedro Ximenez Finish 70 cl. (1993)

ID: P-01704

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tullibardine
Anno: 1993
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Tullibardine - Whisky 15 Anni Sherry Finish 70 cl. (1993)

ID: P-00879

Reparto: **Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tullibardine
Anno: 1993
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Tullibardine - Whisky 16 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-01703

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tullibardine
Anno:	1992
Prezzo:	54,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Tullibardine - Whisky 17 Anni 70 cl. (1993)

ID: P-00880

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tullibardine
Anno:	1993
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Tullibardine - Whisky 19 Anni 70 cl. (1988)

ID: P-01706

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tullibardine
Anno:	1988
Prezzo:	74,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Tullibardine - Whisky 20 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01867

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tullibardine
Anno:	S.A.
Prezzo:	110,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Tullibardine - Whisky 225 Sauternes Finish 70 cl. (1993)

ID: P-01959

Reparto:	**Distillati & Liquori / Whisky**
Produttore:	Tullibardine
Anno:	1993
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	*N.D.*
Provenienza:	*Scozia, Perthshire, (Center Highlands)*

Pirro Varone - Fiano Dolce Naturale 50 cl. (2008)

ID: P-01462

Reparto:	**Passiti & C. / Fiano Minutolo**
Produttore:	Pirro Varone
Anno:	2008
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	*Fiano Minutolo*
Provenienza:	*Puglia, Manduria, (Taranto)*

Elisir dal colore giallo dorato. Complesso, al naso persistente, speziato e aromatico. Dal sapore particolarmente intenso ed armonico. La sua dolcezza residua si abbina perfettamente a formaggi stagionati,erborinati, pasta di mandorle o semplicemente da meditazione.

Arini - Malvasia 75 cl. (S.A.)

ID: P-00338

Reparto: **Passiti & C. / Malvasia Bianca**

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Malvasia Bianca*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Prodotto dalle famose uve Malvasia. Originale vino liquoroso, gradevolmente dolce, di grande persistenza. Il colore è brillante, dorato, il profumo caratteristico e fragrante, il sapore dolce, aromatico, vellutato. Delicato vino da dessert, accompagna con armonia ogni tipo di dolce, frutta secca, gelati alla crema. Può essere servito a temperatura ambiente o leggermente fresco (10° - 12°).

Arini - Marsala Superiore Secco 75 cl. (S.A.)

ID: P-00341

Reparto: **Passiti & C. / Marsala**

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 18% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Il Marsala Superiore Secco Arini è un vino liquoroso a denominazione di origine controllata, da uve Grillo e Catarratto, invecchiato minimo 2 anni in fusti di rovere, dal gusto delicato, armonico e moderatamente secco. Classico vino da dessert, ideale con pasticceria da forno secca.

De Bartoli Marco - Marsala Superiore 10 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01498

Reparto: **Passiti & C. / Marsala**

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: S.A.
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 18,5% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Le Antiche Radici del Marsala: il 10 anni
Espressioni classiche del Marsala Superiore, vengono distinte per la media di invecchiamento e l'aggiunta di mistella, a differenza del Vecchio Samperi Solera. Più giovani nel caso del 10 anni e dal carattere più austero nel caso del 1987, che contraddistingue l'anno della fortificazione, la personalità di questi Marsala offrono sensazioni ed emozioni d'altri tempi.

De Bartoli Marco - Marsala Superiore 5 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-01446

Reparto: **Passiti & C. / Marsala**

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: S.A.
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 18,5% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Le Nuove Radici del Marsala: il Vigna la Miccia
Un'espressione innovativa e contemporanea del Marsala, dove si è lavorato per esaltare le note fruttate e più delicate dei vitigni. Questo grazie alla vinificazione a freddo ed evitando l'esposizione all'aria durante la sua evoluzione.

Arini - Moscato Sorsi di Sole 75 cl. (S.A.)

ID: P-00686

Reparto: **Passiti & C. / Moscato**

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Moscato*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Vigna Traverso - Moscato Rosa 50 cl. (2010)

ID: P-01455

Reparto: **Passiti & C. / Moscato Rosa**

Produttore: Vigna Traverso
Anno: 2010
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Moscato Rosa*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)*

VINIFICAZIONE: macerazione per 2-3 giorni dell'uva diraspata e pressatura soffice dell'uva intera per la parte messa ad appassire. In entrambi i casi viene eseguita una pulizia statica a freddo del mosto e successiva decantazione per l'avvio alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16°-18°C)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: profumo intenso, fruttato e con il caratteristico aroma proprio del moscato rosa. Il sapore è deliziosamente amabile senza cadere a "dolcezze" scontate.

Giacometto Bruno - Passito di Caluso 50 cl. (2006)

ID: P-01577

Reparto:	**Passiti & C. / Passito di Erbaluce**
Produttore:	Giacometto Bruno
Anno:	2006
Prezzo:	16,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Erbaluce*
Provenienza:	*Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 50 cl. (1999)

ID: P-00110

Reparto:	**Passiti & C. / Passito di Erbaluce**
Produttore:	Gnavi Filiberto
Anno:	1999
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Erbaluce*
Provenienza:	*Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 50 cl. (2000)

ID: P-00625

Reparto:	**Passiti & C. / Passito di Erbaluce**
Produttore:	Gnavi Filiberto
Anno:	2000
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Erbaluce*
Provenienza:	*Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 50 cl. (2001)

ID: P-01275

Reparto:	**Passiti & C. / Passito di Erbaluce**
Produttore:	Gnavi Filiberto
Anno:	2001
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Erbaluce*
Provenienza:	*Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 75 cl. (1967)

ID: P-00856

Reparto:	**Passiti & C. / Passito di Erbaluce**
Produttore:	Gnavi Filiberto
Anno:	1967
Prezzo:	96,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Erbaluce*
Provenienza:	*Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 75 cl. (1970)

ID: P-00855

Reparto:	**Passiti & C. / Passito di Erbaluce**
Produttore:	Gnavi Filiberto
Anno:	1970
Prezzo:	86,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Erbaluce*
Provenienza:	*Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 75 cl. (1974)

ID: P-00853

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Erbaluce**

Produttore: Gnavi Filiberto
Anno: 1974
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Erbaluce*
Provenienza: *Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 75 cl. (1976)

ID: P-00784

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Erbaluce**

Produttore: Gnavi Filiberto
Anno: 1976
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Erbaluce*
Provenienza: *Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 75 cl. (1980)

ID: P-01037

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Erbaluce**

Produttore: Gnavi Filiberto
Anno: 1980
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Erbaluce*
Provenienza: *Piemonte, Caluso, (Torino)*

Gnavi Filiberto - Passito di Caluso Riserva 75 cl. (1998)

ID: P-00626

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Erbaluce**

Produttore: Gnavi Filiberto
Anno: 1998
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Erbaluce*
Provenienza: *Piemonte, Caluso, (Torino)*

Baron di Pauli - Passito di Gewürztraminer 37.5 cl. (2007)

ID: P-01785

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Gewürztraminer** XL TR UP

Produttore: Baron di Pauli
Anno: 2007
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)*

Una vendemmia tardiva molto concentrata, con profumi di uva sultanina, albicocca e spezie. Molto morbido in bocca con un finale lungo e minerale. Höfl unterm Stein (piccola tenuta sotto il sasso); a Sella, frazione di Termeno, nota per la sua particolare vocazione al Gewürztraminer. La collina con esposizione sudest si trova tra 480 e 550 m sul livello del mare.
Caratteristiche: Un passito particolare con una tenera dolcezza accoppiato a una piacevole freschezza. Un classico vino da meditazione.

Cantina Valle Isarco - Passito di Gewürztraminer 37.5 cl. (2010)

ID: P-01632

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Gewürztraminer**

Produttore: Cantina Valle Isarco
Anno: 2010
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)*

Tra le uve bianche coltivate nella Valle Isarco, quella che più si addice ad un vino passito è sicuramente l'uva del Traminer Aromatico. Le uve raccolte a piena maturazione vengono sottoposte ad appasimento naturale per 5 mesi. Durante questa fase il peso dell'uva si riduce a meno della metà e nel contempo aumenta il tenore zuccherino che dopo la pressatura raggiunge circa il 38% conferendo al vino un piacevole grado alcolico e il gradevole sapore frutturato del residuo zuccherino.

Cantina Valle Isarco - Passito di Kerner "Nectaris" 37.5 cl. (2010)

ID: P-01633

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Kerner**

Produttore: Cantina Valle Isarco
Anno: 2010
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *Kerner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)*

Le uve del Kerner presentano le caratteristiche ideali per ottenere un fantastico vino da dessert. Le uve mature vengono sottoposte ad appassimento per 5 mesi. Durante questa fase il peso dell'uva si riduce a meno della metà e nel contempo aumenta il tenore zuccherino che dopo la pressatura raggiunge circa il 38%. Dopo una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox, il vino viene fatto maturare in barrique per circa cinque mesi con successivo travaso in bottiglia da 0,375 l.

Mondo Franco - Passito di Moscato "Sileo" 50 cl. (2001)

ID: P-01042

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Moscato**

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2001
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Moscato*
Provenienza: *Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)*

Selezione di uve Moscato provenienti da vigneto impiantato nell'anno 1932, esposto a Sud , situato nell'Azienda Agricola Franco Mondo, nel Comune di San Marzano Oliveto, zona tipica di produzione del Moscato. Questo prezioso nettare è ottenuto da una una surmaturazione sulla pianta e da un successivo appassimento su graticci dopodiché, la pigiatura e la successiva fermentazione in piccoli carati (barriques) che si protrae per alcuni mesi, nella quale gli zuccheri si trasformano molto lentamente in alcol fino a fermarsi naturalmente lasciando un residuo zuccherino non fermentato.

Mondo Franco - Passito di Moscato "Sileo" 50 cl. (2005)

ID: P-00486

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Moscato**

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2005
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Moscato*
Provenienza: *Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)*

Selezione di uve Moscato provenienti da vigneto impiantato nell'anno 1932, esposto a Sud , situato nell'Azienda Agricola Franco Mondo, nel Comune di San Marzano Oliveto, zona tipica di produzione del Moscato. Questo prezioso nettare è ottenuto da una una surmaturazione sulla pianta e da un successivo appassimento su graticci dopodiché, la pigiatura e la successiva fermentazione in piccoli carati (barriques) che si protrae per alcuni mesi, nella quale gli zuccheri si trasformano molto lentamente in alcol fino a fermarsi naturalmente lasciando un residuo zuccherino non fermentato.

Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)

ID: P-01582

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Moscato e Malvasia**

Produttore: Cinque Campi
Anno: 2008
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Moscato e Malvasia*
Provenienza: *Emilia Romagna, Puianello, (Reggio Emilia)*

Vino passito, aromatico, sentori di albicocca, fichi e agrumi, fresco e di ottima struttura. Vitigni: Moscato Bianco, Moscato Giallo e Malvasia. Terreno: Franco argilloso, rese di 2 chilogrammi per pianta. Vinificazione: appassimento per 3 mesi in fruttaia, macerazione sulle bucce in cisterna di acciaio per 7 gg. Affinamento: in acciaio per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia

La Morandina - Passito di Moscato "Costa del Sole" 37.5 cl. (2007)

ID: P-01936

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Moscato e Riesling**

Produttore: La Morandina
Anno: 2007
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Moscato e Riesling*
Provenienza: *Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)*

Abraxas - Passito di Pantelleria "Abraxas" 50 cl. (2007)

ID: P-01662

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Pantelleria**

Produttore: Abraxas
Anno: 2007
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Zibibbo*
Provenienza: *Sicilia, Pantelleria, (Trapani)*

È un vino dolce che si ricava dalle uve zibibbo (moscato) appassite naturalmente al sole di Pantelleria. La sua lavorazione preserva tutti i profumi e gli aromi di un uva che matura al suolo lentamente.

Abraxas - Passito di Pantelleria "Scirafi" 50 cl. (2007)

ID: P-01663

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Pantelleria**

Produttore: Abraxas
Anno: 2007
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Zibibbo*
Provenienza: *Sicilia, Pantelleria, (Trapani)*

È il fratello cadetto del passito maggiore Abraxas. Questi è il risultato del primo fiore. Ma la riccxa potenzialità delle uve passe, già pressaste una prima volta, consente, adeguatamente integrate da altre uve di elaborare un passito uguale e diverso. Uguale per le caratterisrtiche di fondo, ma diverso. come indica il paradigma analitico. È un passito pieno di brio, si potrebbe dire giovane., o giovanile. Questo è infatti un possibile consumatore da raggiungere nell'evoluzione del suo gusto. La linea che SCIRAFI continua è quellla del pasito dal profumo distinto, dal sapore raffinato che nella costanza della tradizione la rinnova.

Pasini San Giovanni - Passito di Riesling "San Gioan" 50 cl. (2010)

ID: P-01659

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Riesling**

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2010
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Riesling*
Provenienza: *Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

E' un bianco dolce, prodotto da uve Riesling Renano e Incrocio Manzoni coltivate a Raffa e Picedo, selezionate accuratamente in vigna e appassite in solai ventilati fino alle prime brine. Il profumo è ampio, con chiare note di miele, datteri e uva sultanina, in bocca è seducente, caldo ed equilibrato, di buona complessità.

Martinetti - Passito di Timorasso "Alcedo" 37.5 cl. (2004)

ID: P-01698

Reparto: **Passiti & C. / Passito di Timorasso**

Produttore: Martinetti
Anno: 2004
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Timorasso*
Provenienza: *Piemonte, Tortona, (Alessandria)*

Sara Marco - Piculit dal Dodis 50 cl. (2012)

ID: P-01149

Reparto: **Passiti & C. / Picolit**

Produttore: Sara Marco
Anno: 2012
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Piculit*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)*

Real Companhia Velha - Porto 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01270

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Real Companhia Velha
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)*

Real Companhia Velha - Porto Fine Tawny 70 cl. (S.A.)

ID: P-01528

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Real Companhia Velha
Anno: S.A.
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 19% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)*

Real Companhia Velha - Porto Vintage 70 cl. (2008)

ID: P-01269

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Real Companhia Velha
Anno: 2008
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)*

Taylor's - Porto Fine Ruby 70 cl. (S.A.)

ID: P-00495

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Taylor's
Anno: S.A.
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Oporto, (Douro)*

Dal 1692 Taylor Fladgate & Yeatman rappresenta la migliore tradizione nei Vino di Porto di altissima qualità. Questo Porto elegante e raffinato, proveniente dai migliori vigneti della valle du duoro, nasce da più di trecento anni di esperienza nella produzione delle migliori tipologie di Porto. E' stato invecchiato in botte e non richiede un'ulteriore maturazione in bottiglia.

Taylor's - Porto Tawny 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01066

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Taylor's
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Oporto, (Douro)*

Taylor's - Porto Tawny 20 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01067

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Taylor's
Anno: S.A.
Prezzo: 75,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Oporto, (Douro)*

Taylor's - Porto Vintage 70 cl. (2008)

ID: P-01065

Reparto: **Passiti & C. / Porto**

Produttore: Taylor's
Anno: 2008
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Portogallo, Oporto, (Douro)*

Pirro Varone - Primitivo Dolce Naturale 50 cl. (2007)

ID: P-01218

Reparto: **Passiti & C. / Primitivo di Manduria**

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2007
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: *Primitivo di Manduria*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

Nettare dal bel colore rubino con riflessi granato, con un intenso profumo di confettura di mirtilli e tamarindo.
La sua dolcezza residua esalta i dolci secchi a base di pasta di mandorle e cioccolato.

Berra Anna - Ramandolo 50 cl. (2008)

ID: P-00171

Reparto: **Passiti & C. / Ramandolo**

Produttore: Berra Anna
Anno: 2008
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verduzzo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Nimis, (Udine)*

Prodotto sulle colline del comune di Nimis, Colli Orientali del Friuli,a 320 m.s.l.m. Dal colore giallo dorato intenso, sentori delicati e caratteristici che ricordano l'acacia, il mandorlo e il pesco in fiore, col miele e la cera d'api; moderatamente dolce, fine, equilibrato e morbido ma di corpo, con sapore fruttato e leggermente tannico. Da conservare in luogo fresco e buio e servire ad una temperatura di 10-12° C. Sopporta bene un modesto invecchiamento (3/4 anni). Vino da dessert e da meditazione da abbinare a torte secche a base di noci, mandorle o altra frutta simile, formaggi stagionati ed erborinati, lardo e salumi.

La Biancara - Recioto di Gambellara 50 cl. (2004)

ID: P-01252

Reparto: **Passiti & C. / Recioto di Gambellara**

Produttore: La Biancara
Anno: 2004
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 16,5% vol.
Composizione: *Garganega*
Provenienza: *Veneto, Gambellara, (Vicenza)*

Filippi - Recioto di Soave 50 cl. (2007)

ID: P-01254

Reparto: **Passiti & C. / Recioto di Soave**

XL BD UP

Produttore: Filippi
Anno: 2007
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Garganega*
Provenienza: *Veneto, Soave, (Verona)*

Vino ottenuto da sole uve Garganega accuratamente selezionate e provenienti da vigneti di età superiore ai 40 anni. L'uva - raccolta in cassette tra la fine di settembre e i primi di ottobre - è lasciata ad appassire per più di 6 mesi in parte stesa nei tipici graticci in legno, in parte in piccole cassette. L'appassimento avviene in un locale caratterizzato da una costante presenza di correnti d'aria e dal buon grado d'umidità che favorisce lo sviluppo della tipica e ricercata muffa nobile.

Romate - Sherry Pedro Ximenez 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01426

Reparto: **Passiti & C. / Sherry**

Produttore: Romate
Anno: S.A.
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 18% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Spagna, Cadice, (Jerez)*

Romate - Sherry Pedro Ximenez 5 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01425

Reparto: **Passiti & C. / Sherry**

Produttore: Romate
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 18% vol.
Composizione: *N.D.*
Provenienza: *Spagna, Cadice, (Jerez)*

Sara Marco - Mufis dal Siet 50 cl. (2007)

ID: P-01148

Reparto: **Passiti & C. / Tocai Muffato**

Produttore: Sara Marco
Anno: 2007
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)*

Bonci - Verdicchio di Jesi Passito "Rojano" 50 cl. (2007)

ID: P-01809

Reparto: **Passiti & C. / Verdicchio di Jesi Passito**

XS TR UP

Produttore: Bonci
Anno: 2007
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Fattoria Coroncino - Verdicchio Passito "Bambulè" 37.5 cl. (2010)

ID: P-01505

Reparto: **Passiti & C. / Verdicchio di Jesi Passito**

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2010
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Staffolo, (Ancona)*

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Questo vino è ottenuto dal mosto di uve Gaiospino, posto a fermentare al 100% in botti di rovere nuovo e lasciato maturare sui propri lieviti per due anni. Vino con forte personalità, salumi e formaggi stagionati, affumicati e tartufo. Vino perfetto da divano.

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Passito "Onyr" 37.5 cl. (2006)

ID: P-01268

Reparto: **Passiti & C. / Verdicchio di Jesi Passito**

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2006
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Morro d'Alba, (Ancona)*

NOTE ORGANOLETTICHE
Di colore giallo oro tendente all'ambrato. Al naso fiori gialli, frutta candita, pesche sciroppate e pinoli. Al palato morbido, tendente al dolce, con sentori di albicocche e pere al forno, note di vaniglia e finele leggermente ammandorlato.

Servire a 14° con dolci secchi, pasta di mandorle, formaggi o torte al formaggio, foi gras o da solo come vino da meditazione.

Bisci - Verdicchio di Matelica Passito 50 cl. (2005)

ID: P-01490

Reparto: **Passiti & C. / Verdicchio di Matelica Passito**

Produttore: Bisci
Anno: 2005
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Berra Anna - Verduzzo Friulano (2012)

ID: P-01886

Reparto: **Passiti & C. / Verduzzo**

Produttore: Berra Anna
Anno: 2012
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Verduzzo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Nimis, (Udine)*

Dominio La Mont - Verduzzo Friulano 50 cl. (2006)

ID: P-00324

Reparto: **Passiti & C. / Verduzzo**

Produttore: Dominio La Mont
Anno: 2006
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Verduzzo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Ipplis, (Udine)*

Caprili - Vin Santo Sant'Antimo 50 cl. (2004)

ID: P-01574

Reparto: **Passiti & C. / Vin Santo**

Produttore: Caprili
Anno: 2004
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Trebbiano*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Arini - Stravecchio del Baglio 75 cl. (S.A.)

ID: P-00343

Reparto: **Passiti & C. / Vino Ambrato**

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Dagli assolati vigneti della Sicilia lungamente invecchiato in botti di rovere nell'oscurità delle antiche cantine.

Barale F.lli - Barolo Chinato 75 cl. (S.A.)

ID: P-01499

Reparto: **Passiti & C. / Vino Chinato**

Produttore: Barale F.lli
Anno: S.A.
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 17% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

E' prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Secondo la ricetta originale Il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (1983)

ID: P-00888

Reparto: **Passiti & C. / Vino Santo Trentino**

Produttore: Pisoni
Anno: 1983
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Nosiola*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Il "Vino Santo Trentino DOC legato strettamente alla Valle dei Laghi, unica zona vocata alla produzione di questo nettare. Nel cuore della Valle dei Laghi si trova l'azienda agricola Fratelli Pisoni, vicina al lago di Castel Toblino.
Per questo passito - di particolare morbidezza e giusto tenore zuccherino - si usano solo uve di Nosiola, vitigno autoctono tipico di questa zona. Le uve vengono fatte appassire su speciali graticci (chiamati arele), in sottotetti bene aereati, per 6-7 mesi.

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (1984)

ID: P-00889

Reparto: **Passiti & C. / Vino Santo Trentino**

Produttore: Pisoni
Anno: 1984
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Nosiola*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Il "Vino Santo Trentino DOC legato strettamente alla Valle dei Laghi, unica zona vocata alla produzione di questo nettare. Nel cuore della Valle dei Laghi si trova l'azienda agricola Fratelli Pisoni, vicina al lago di Castel Toblino.
Per questo passito - di particolare morbidezza e giusto tenore zuccherino - si usano solo uve di Nosiola, vitigno autoctono tipico di questa zona. Le uve vengono fatte appassire su speciali graticci (chiamati arele), in sottotetti bene aereati, per 6-7 mesi.

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (1985)

ID: P-00890

Reparto: **Passiti & C. / Vino Santo Trentino**

Produttore: Pisoni
Anno: 1985
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Nosiola*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Il "Vino Santo Trentino DOC legato strettamente alla Valle dei Laghi, unica zona vocata alla produzione di questo nettare. Nel cuore della Valle dei Laghi si trova l'azienda agricola Fratelli Pisoni, vicina al lago di Castel Toblino.
Per questo passito - di particolare morbidezza e giusto tenore zuccherino - si usano solo uve di Nosiola, vitigno autoctono tipico di questa zona. Le uve vengono fatte appassire su speciali graticci (chiamati arele), in sottotetti bene aereati, per 6-7 mesi.

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (2000)

ID: P-00744

Reparto: **Passiti & C. / Vino Santo Trentino**

Produttore: Pisoni
Anno: 2000
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Nosiola*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Il "Vino Santo Trentino DOC legato strettamente alla Valle dei Laghi, unica zona vocata alla produzione di questo nettare. Nel cuore della Valle dei Laghi si trova l'azienda agricola Fratelli Pisoni, vicina al lago di Castel Toblino.
Per questo passito - di particolare morbidezza e giusto tenore zuccherino - si usano solo uve di Nosiola, vitigno autoctono tipico di questa zona. Le uve vengono fatte appassire su speciali graticci (chiamati arele), in sottotetti bene aereati, per 6-7 mesi.

Arini - Zibibbo Sorsi di Sole 75 cl. (S.A.)

ID: P-00687

Reparto: **Passiti & C. / Zibibbo**

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Zibibbo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Animante (S.A.)

ID: P-00798

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX BD

Produttore: Barone Pizzini
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco*
Provenienza: *Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)*

Di colore giallo paglierino,presenta note floreali, di agrumi, miele d'acacia,albicocca e frutta secca. Dalla fine cremosità con chiusura sapida.

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Nature (2009)

ID: P-01266

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX BD

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2009
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)*

Note di fiori bianchi e cedro candito con finale agrumato. Per gli amanti delle bollicine nature è ideale con frutti di mare a sushi.

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Rosé (2011)

ID: P-00801

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX BD

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2011
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)*

È prodotto in quantità limitata.
Ha note di frutta secca e confettura; al palato è piacevole, morbido e fresco.

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva "Bagnadore" (2008)

ID: P-00802

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX BD UP

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2008
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *50% Chardonnay 50% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)*

Da uve Chardonnay e Pinot nero, millesimato, è la riserva di prestigio, con lunga maturazione sui lieviti, dal colore giallo intenso, profumi speziati, di frutta matura, lieviti, erbe aromatiche; al palato è ricco, pieno e di grande struttura.

Barone Pizzini - Franciacorta Saten (2009)

ID: P-00800

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX BD

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2009
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)*

Da sole uve Chardonnay, affinato in barrique, morbido, spesso, con note di spezie, frutta esotica e vaniglia. Sapidità avvolgente.

Bosio - Brut Pas Dosè Riserva "Girolamo Bosio" (2006)

ID: P-01994

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR UP

Produttore: Bosio
Anno: 2006
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Pinot Nero 30% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Timoline di Curte Franca, (Brescia)*

Riserva dedicata al Fondatore dell'azienda di colore giallo paglierino, presenta un finissimo perlage, un bouquet elegante con note speziate e di lieviti, al palato si presenta importante, fresco e complesso. VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

Cà del Vent - Franciacorta "Sospiri" Millesimato (2007)

ID: P-01191

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS BD UP

Produttore: Cà del Vent
Anno: 2007
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 12,7% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Cellatica, (Brescia)*

Cà del Vent - Franciacorta Pas Operé (2009)

ID: P-01188

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS BD UP

Produttore: Cà del Vent
Anno: 2009
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12,6% vol.
Composizione: *89% Chardonnay 11% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Cellatica, (Brescia)*

Cà del Vent - Franciacorta Pas Operé "Blanc de Blanc" (2009)

ID: P-01190

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS BD UP

Produttore: Cà del Vent
Anno: 2009
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Cellatica, (Brescia)*

Castello di Gussago - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-01416

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castello di Gussago
Anno: S.A.
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *90% Chardonnay 10% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Castello di Gussago - Franciacorta Brut Millesimato (2008)

ID: P-01725

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castello di Gussago
Anno: 2008
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Castello di Gussago - Franciacorta Rosè (S.A.)

ID: P-01417

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castello di Gussago
Anno: S.A.
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Castello di Gussago - Franciacorta Saten (S.A.)

ID: P-01418

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castello di Gussago
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Castelveder - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-00447

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Fresco ed equilibrato, è ottenuto dalla fragranza e dalla delicatezza delle uve Chardonnay. Colore giallo paglierino lucido brillante. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e caratteristico, ricorda la crosta del pane appena sfornato, fiori bianchi e vaniglia. Sapore ricco, morbido, persistente. Al gusto esprime al massimo la sua morbida, elegante finezza grazie a un buon finale fruttato. Abbinato a tutto pasto.

Castelveder - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01932

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Fresco ed equilibrato, è ottenuto dalla fragranza e dalla delicatezza delle uve Chardonnay. Colore giallo paglierino lucido brillante. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e caratteristico, ricorda la crosta del pane appena sfornato, fiori bianchi e vaniglia. Sapore ricco, morbido, persistente. Al gusto esprime al massimo la sua morbida, elegante finezza grazie a un buon finale fruttato. Abbinato a tutto pasto.

Castelveder - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01500

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Esce dal coro il Franciacorta Brut Rosé Castelveder, selezione di uve 100% Pinot Nero, esprimendosi con diverse sfaccettature: dal tenue color salmone alla spuma ricca e continua, dal vigore dei profumi fruttati delle piccole bacche rosse (lampone, ribes, ciliegia), alla freschezza degli agrumi e delle piccole mele selvatiche.

Castelveder - Franciacorta Extra Brut (S.A.)

ID: P-00448

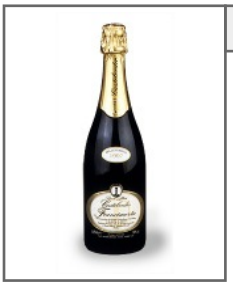
Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Prodotto in quantità limitata. Nasce dalla accurata selezione di uve Chardonnay. Colore giallo paglierino lucido brillante. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e fresco, offre un bouquet di eleganti sentori agrumati con la decisa presenza di lieviti e mandorle. Sapore decisamente ampio, secco e austero. La permanenza sui lieviti, di almeno 36 mesi, gli conferisce eleganti note floreali e fruttate. Ottimo come aperitivo e su piatti a base di pesce e crostacei.

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2007)

ID: P-00449



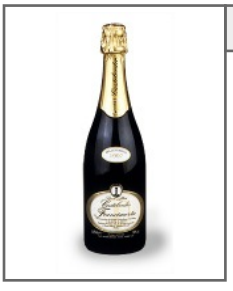
Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR UP

Produttore: Castelveder
Anno: 2007
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

I piccolo capolavoro dell'Azienda. Realizzato con uve Chardonnay accuratamente selezionate, dopo una permanenza sui lieviti di oltre 48 mesi si presenta armonico, avvolgente, piacevolmente fresco. È prodotto solo in annate vendemmiali di particolare pregio.

Castelveder - Franciacorta Millesimato Jeroboam 3 lt. (2002)

ID: P-00450



Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR UP

Produttore: Castelveder
Anno: 2002
Prezzo: 130,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

I piccolo capolavoro dell'Azienda. Realizzato con uve Chardonnay accuratamente selezionate, dopo una permanenza sui lieviti di oltre 48 mesi si presenta armonico, avvolgente, piacevolmente fresco. È prodotto solo in annate vendemmiali di particolare pregio.

Faccoli - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01614

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Faccoli
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *60% Chardonnay 10% Pinot Bianco 30% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Coccaglio, (Brescia)*

L'azienda spumantizza Franciacorta rosè dal 1984; negli ultimi anni il numero di bottiglie prodotte è aumentato, così come la percentuale di pinot nero nell'uvaggio. Le prossime annate riveleranno le reali potenzialità del rosè Faccoli, esaltate dall'intento di unire la finezza e la struttura dell'uvaggio alla potenza del territorio.

Faccoli - Franciacorta Dosaggio Zero (2009)

ID: P-01615

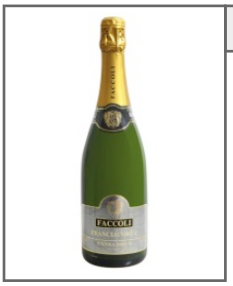
Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR UP

Produttore: Faccoli
Anno: 2009
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 25% Pinot Bianco 5% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Coccaglio, (Brescia)*

Il Franciacorta Dosaggio Zero è l'ultimo prodotto messo in commercio. Rappresenta il lavoro di ricerca dell'azienda, reso possibile dall'esperienza maturata in anni di spumantizzazione. Si rivolge a palati curiosi, amanti dei vini di struttura, pronti a leggere nel vino le sfumature dell'annata, a sperimentare sensazioni tattili particolari e a rischiare abbinamenti inconsueti.

Faccoli - Franciacorta Extra Brut (S.A.)

ID: P-01613



Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR UP

Produttore: Faccoli
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 25% Pinot Bianco 5% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Coccaglio, (Brescia)*

Il Franciacorta extra brut è la tipologia meno comunicata del territorio: si rivolge ad un pubblico particolare, dati i dosaggi minimi; è adatto a palati che cercano prodotti estranei ai convenzionali criteri di piacevolezza. L'extra brut Faccoli è la tipologia che distingue l'azienda, il prodotto in cui si identifica e attraverso il quale cerca l'affermazione del proprio marchio.

Faccoli - Franciacorta Extra Brut "10 Anni" (2004)

ID: P-01947

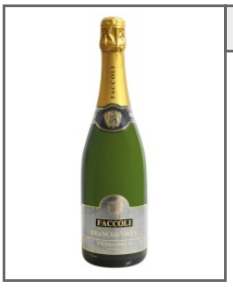
Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR UP

Produttore: Faccoli
Anno: 2004
Prezzo: 55,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 25% Pinot Bianco 5% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Coccaglio, (Brescia)*

Prodotto eccezionale e prezioso, la Franciacorta Riserva 10 anni è un extra brut dosato con 1 o 2 grammi al massimo, estremamente evoluto e complesso, da degustare a mente sgombra da ogni condizionamento. Ispirato alle grandi espressioni del metodo classico francese, è reso possibile dal territorio unico del Monte Orfano, e l'azienda Faccoli lo propone senza mediazioni.

Faccoli - Franciacorta Extra Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01946



Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR UP

Produttore: Faccoli
Anno: S.A.
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 25% Pinot Bianco 5% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Coccaglio, (Brescia)*

Il Franciacorta extra brut è la tipologia meno comunicata del territorio: si rivolge ad un pubblico particolare, dati i dosaggi minimi; è adatto a palati che cercano prodotti estranei ai convenzionali criteri di piacevolezza. L'extra brut Faccoli è la tipologia che distingue l'azienda, il prodotto in cui si identifica e attraverso il quale cerca l'affermazione del proprio marchio.

Gatta - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-01475

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Gatta
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Spuma esuberante, perlage sottilissimo e serrato. Colore paglierino brillante, profumo intenso ed elegante con note di frutta bianca, fiori e crosta di pane, sapore secco senza eccessi, sapido e armonico, fresco, lunga persistenza aromatica.

Gatta - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01518

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Gatta
Anno: S.A.
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Spuma esuberante, perlage sottilissimo e serrato. Colore paglierino brillante, profumo intenso ed elegante con note di frutta bianca, fiori e crosta di pane, sapore secco senza eccessi, sapido e armonico, fresco, lunga persistenza aromatica.

Gatta - Franciacorta Dosaggio Zero (2006)

ID: P-01479

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Gatta
Anno: 2006
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Spuma esuberante, perlage sottilissimo e continuo, colore oro intenso, profumo penetrante, composto, con sapore di piccoli frutti, crosta di pane e mandorla tostata, sapore asciutto, nervoso, particolarmente sapido, elegante e pulito, lunga persistenza aromatica.

Gatta - Franciacorta Extra Brut "Molenèr" (2005)

ID: P-01477

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Gatta
Anno: 2005
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 30% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Spuma esuberante, perlage finissimo e continuo, colore oro lucido, profumo molto elegante e complesso con sentori di nocciola tostata, frutta matura con eleganti note minerali, sapore pieno, ricco, molto armonico, lunga persistenza aromatica.

Gatta - Franciacorta Extra Brut 400 (S.A.)

ID: P-01913

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Gatta
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Pinot Nero e Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Gatta - Franciacorta Extra Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01478

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Gatta
Anno: S.A.
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Spuma esuberante, perlage finissimo e continuo, colore rosa intenso, profumo fragrante di frutti di bosco (ribes nero e lampone) e fiori di campo, sapore secco, pulito, fresco e suadente, lunga persistenza d'aroma.

Gatta - Franciacorta Riserva "Arcano" (1997)

ID: P-01480

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Gatta
Anno: 1997
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Rappresenta le migliori annate del Molenér. Spuma esuberante, perlage finissimo e persistente, colore giallo ocra, profumo di grande eleganza e complessità, con note di tostatura, frutta secca spezie e pasticceria, sapore ricco, molto armonico, ben saldo e saudente, lunghissima persistenza d'aroma.

Gatta - Franciacorta Riserva "Arcano" (2000)

ID: P-01665

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Gatta
Anno: 2000
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Rappresenta le migliori annate del Molenér. Spuma esuberante, perlage finissimo e persistente, colore giallo ocra, profumo di grande eleganza e complessità, con note di tostatura, frutta secca spezie e pasticceria, sapore ricco, molto armonico, ben saldo e saudente, lunghissima persistenza d'aroma.

Gatta - Franciacorta Saten (2009)

ID: P-01476

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Gatta
Anno: 2009
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Gussago, (Brescia)*

Spuma cremosa, perlage sottile e serrato, colore oro brillante, profumo ampio, fragrante di mela golden, artemisia e alloro, sapore secco senza eccessi, pieno e sapido, elegante, lunga persistenza d'aroma.

Majolini - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-00507

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Majolini
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Chardonnay e Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

Un vino dalla personalità chiara, ben definita, ma con un non so che di indecifrabile (che si deve a quella decisiva percentuale di pinot nero). È avvolgente, secco e deciso.

Majolini - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01828

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Majolini
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Chardonnay e Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

Un vino dalla personalità chiara, ben definita, ma con un non so che di indecifrabile (che si deve a quella decisiva percentuale di pinot nero). È avvolgente, secco e deciso.

Majolini - Franciacorta Brut Millesimato "Electo" (2005)

ID: P-00509

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS TR UP

Produttore: Majolini
Anno: 2005
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

Affinamento: Il vino permane in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi. Profumo evoluto e variegato, prevalgono i profumi terziari. Il sapore pieno, dimostra l'eleganza e la raffinatezza che solo il passare del tempo può conferire a un vino nato per essere annoverato tra i grandi di Franciacorta. Gradisce piatti eccellenti ed anche elaborati e speziati.

Majolini - Franciacorta Brut Non Dosato "Aligi Sassu" (2006)

ID: P-00508

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Majolini
Anno: 2006
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

Un grande stile, come quello dell'artista a cui è dedicato. Quando compare, è assolutamente al centro dell'attenzione. Si è formato con rigore, con un grande senso del dovere, e così continua a essere: intransigente, secco e ostinato.

Majolini - Franciacorta Riserva "Valentino" (99/00)

ID: P-00746

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR UP

Produttore: Majolini
Anno: 99/00
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *90% Chardonnay 10% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

Totalmente fuori dagli schemi, si è formato nell'eccellenza più assoluta, che ne fa un vino veramente stupendo. Questa Riserva è dedicata alle migliori annate e nasce per celebrare il Fondatore□ Valentino Maiolini.

Majolini - Franciacorta Riserva Blanc de Blanc (2005)

ID: P-01651

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Majolini
Anno: 2005
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

Fin dal primo assaggio rivela un atteggiamento maturo e articolato, che conduce sempre con grande garbo e misura.

Majolini - Franciacorta Saten (2009)

ID: P-01406

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Majolini
Anno: 2009
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Ome, (Brescia)*

È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.

Monte Rossa - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01578

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Monte Rossa
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

È il vino più diffuso dell'Azienda e, in base alla filosofia di Monte Rossa, è quello realizzato con la miglior cura ed attenzione. La PrimaCuvée è composta da vini ottenuti dalla prima spremitura delle uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e da vini di riserva. Ogni bottiglia è sigillata con tappo a selezione certificata. La messa in commercio avviene minimo 4 mesi dopo la sboccatura.

Monte Rossa - Franciacorta Brut Riserva "Cabochon" (2009)

ID: P-01580

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS TR UP

Produttore: Monte Rossa
Anno: 2009
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 30% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinifi cazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione del mosto. I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali. L'affinamento a contatto dei lieviti dura più di 40 mesi. E' un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben defi nita che lo rende inconfondibile.

Monte Rossa - Franciacorta Brut Rosè Riserva "Cabochon" (2005)

ID: P-01579

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS TR UP

Produttore: Monte Rossa
Anno: 2005
Prezzo: 79,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *57% Chardonnay 43% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

Per celebrare i primi 40 anni di Monte Rossa, è stato prodotto per la prima volta nella storia dell'azienda, un Franciacorta Riserva (con affinamento di oltre 60 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti): si tratta del Cabochon Rosé Brut 2005. In precedenza era uscito come millesimato solo nel 1992, 1995 e 2001. La cuvée è composta da uve Chardonnay 57% e Pinot Nero 43% e la prima fermentazione è avvenuta in carati da 225 litri. Il vino si presenta color rosa pastello luminoso con lievi riflessi ramati, bollicine fini □ e persistenti. Il bouquet ampio ed esplosivo è caratterizzato □

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut "Salvadek" (2009)

ID: P-00332

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR UP

Produttore: Monte Rossa
Anno: 2009
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *95% Chardonnay 5% Vini Riserva*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

Viene realizzato nelle migliori annate solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda. È prodotto con uve Chardonnay 95 per cento e vino di riserva 5 per cento. La fermentazione dei mosti avviene una parte in vasche d'acciaio e una parte in fusti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura per oltre 30 mesi. Da questa procedura nasce un Franciacorta di forte personalità.

Monte Rossa - Franciacorta P.R. Brut (S.A.)

ID: P-01447

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XS TR UP

Produttore: Monte Rossa
Anno: S.A.
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

È il Franciacorta, nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa. Il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda con le stesse iniziali: Paola Rovetta, pioniera in Franciacorta fin dagli anni settanta e il marito Paolo Rabotti, promotore e fondatore del Consorzio Franciacorta nonchè primo presidente. È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadenza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare

Monte Rossa - Franciacorta P.R. Rosè (S.A.)

ID: P-00333

Reparto: **Spumanti / Franciacorta** XX TR

Produttore: Monte Rossa
Anno: S.A.
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *60% Chardonnay 40% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

È uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e contribuito al successo dell'Azienda, prodotto fin dalle prime annate già dopo pochi anni rappresentava il 50% della produzione. E' al Rosé che Wine Spectator dedicò la sua copertina nel 1992. Il connubio tra il 40% di Pinot nero, che conferisce lunghezza e rotondità, e il 60% di Chardonnay, che esalta freschezza e piacevolezza. Per veri intenditori. Anch'esso come il Blanc de Blanc è dedicato ai fondatori dell'azienda.

Monte Rossa - Franciacorta Prima Cuvée Brut (S.A.)

ID: P-00331

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XX TR

Produttore: Monte Rossa
Anno: S.A.
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

È il vino più diffuso dell'Azienda e, in base alla filosofia di Monte Rossa, è quello realizzato con la miglior cura ed attenzione. La PrimaCuvée è composta da vini ottenuti dalla prima spremitura delle uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e da vini di riserva. Ogni bottiglia è sigillata con tappo a selezione certificata. La messa in commercio avviene minimo 4 mesi dopo la sboccatura.

Monte Rossa - Franciacorta Saten "Sansevé" (S.A.)

ID: P-00334

Reparto: Spumanti / Franciacorta — XS TR

Produttore: Monte Rossa
Anno: S.A.
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)*

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. La sua personalità lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali.

Natta Antonella - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (2013)

ID: P-00143

Reparto: Spumanti / Malvasia — XX TR

Produttore: Natta Antonella
Anno: 2013
Prezzo: 7,00 €
Gradi: 6% vol.
Composizione: *100% Malvasia di Castelnuovo (vino da dessert)*
Provenienza: *Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)*

L'Armangia - Moscato d'Asti (2014)

ID: P-00534

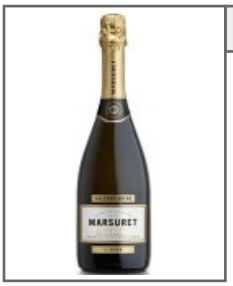
Reparto: Spumanti / Moscato d'Asti — XX TR

Produttore: L'Armangia
Anno: 2014
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 5,5% vol.
Composizione: *100% Moscato (vino da dessert)*
Provenienza: *Piemonte, Canelli, (Asti)*

Il Moscato d'Asti docg Canelli proviene dalle più vocate aree della denominazione "Moscato d'Asti" ricadenti nelle provincie di Asti e Cuneo, la peculiare zona di origine, unitamente ad una resa in vigneto più bassa e più restrittivi parametri qualitativi garantiscono un prodotto ricco e complesso ben distinto dalle massificate produzioni industriali.

Marsuret - Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry (S.A.)

ID: P-00452



Reparto: Spumanti / Prosecco di Valdobbiadene — XX TR

Produttore: Marsuret
Anno: S.A.
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *100% Prosecco*
Provenienza: *Veneto, Guia di Valdobbiadene, (Treviso)*

Dai nostri vigneti più protetti, dove la particolare inclinazione della collina garantisce a lungo alle uve il pieno sole, ecco il Valdobbiadene DOCG "Soler": uno spumante dal profumo fresco e delicato. Sentori di frutta matura. Preponderante la mela. Sapore invitante, pieno, aromatico ed elegante con buona struttura. Perlage fine e persistente.

Tenuta dei Fiori - Pensiero Moscato Met. Classico (1996)

ID: P-00166

Reparto: Spumanti / Spumante di Moscato — XX TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 1996
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 9% vol.
Composizione: *100% Moscato (vino da dessert)*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Barale F.lli - Sulle Langhe Extra Brut (2009)

ID: P-01339

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2009
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Pinot Nero e Chardonnay*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Collocazione delle bottiglie nelle antiche cantine sotterranee dove la temperatura si mantiene naturalmente costante con il variare delle stagioni. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano, sulle classiche pupitres. Sboccatura effettuata in piccole quantità, in funzione delle richieste.

Bonci - Brut Millesimato (2008)

ID: P-01810

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Bonci
Anno: 2008
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *100% Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Casa Caterina - Brut Cremant (2004)

ID: P-01701

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2004
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Cremant (2006)

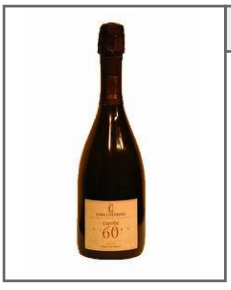
ID: P-02000

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2006
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Nature Cuvée 60 (2004)

ID: P-01430

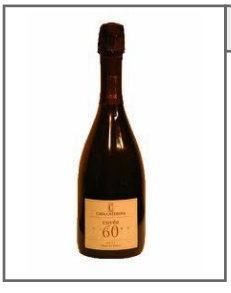


Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2004
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Nature Cuvée 60 (2007)

ID: P-01931



Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2007
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Nature Cuvée 60 (2009)

ID: P-01699

Reparto:	**Spumanti / Spumante Met. Classico**	XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2009
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Nature Reserve (1999)

ID: P-01538

Reparto:	**Spumanti / Spumante Met. Classico**	XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 1999
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *92% Pinot Nero 8% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Nature Reserve (2001)

ID: P-01914

Reparto:	**Spumanti / Spumante Met. Classico**	XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2001
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *93% Pinot Nero 7% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Nature Reserve (2003)

ID: P-01700

Reparto:	**Spumanti / Spumante Met. Classico**	XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2003
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *96% Pinot Nero 4% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Brut Sec Demy Out Style (2001)

ID: P-01915

Reparto:	**Spumanti / Spumante Met. Classico**	XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2001
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Rosè Antique (2002)

ID: P-01748

Reparto:	**Spumanti / Spumante Met. Classico**	XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2002
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Meunier*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casa Caterina - Rosè Classic (2004)

ID: P-01747

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2004
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Casali - Ca' Besina (2003)

ID: P-01627

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: Casali
Anno: 2003
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Spergola*
Provenienza: *Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)*

Già dalla metà del secolo scorso, abbiamo creduto nelle potenzialità dell'uva Spergola valorizzandola anche attraverso la produzione di vini spumanti. Solo con la produzione diretta delle uve del podere Cà Besina, l'utilizzo di forme di allevamento a bassa resa (tra i 50 e i 70 quintali per ettaro) quali il Guyot, tecniche di coltivazione adeguate, è stato possibile ottenere uve Spergola di alta qualità che donano vini con buona acidità, ricchi di profumi, ottimi per la produzione di vini spumanti; lasciati ad affinare in bottiglia nella nostra cantina interrata per oltre 5 anni, hanno saputo esprimere un costante miglioramento

Casali - Ca' Besina (2007)

ID: P-02006

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: Casali
Anno: 2007
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Spergola*
Provenienza: *Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)*

Già dalla metà del secolo scorso, abbiamo creduto nelle potenzialità dell'uva Spergola valorizzandola anche attraverso la produzione di vini spumanti. Solo con la produzione diretta delle uve del podere Cà Besina, l'utilizzo di forme di allevamento a bassa resa (tra i 50 e i 70 quintali per ettaro) quali il Guyot, tecniche di coltivazione adeguate, è stato possibile ottenere uve Spergola di alta qualità che donano vini con buona acidità, ricchi di profumi, ottimi per la produzione di vini spumanti; lasciati ad affinare in bottiglia nella nostra cantina interrata per oltre 5 anni, hanno saputo esprimere un costante miglioramento

Cave de Morgex - Extra Brut Mill. (2010)

ID: P-01587

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR

Produttore: Cave de Morgex
Anno: 2010
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Priè Blanc*
Provenienza: *Valle d'Aosta, Morgex, (Aosta)*

De Bartoli Marco - Grillo Met. Classico "Terzavia" (S.A.)

ID: P-01646

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: S.A.
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2004)

ID: P-01644

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR UP

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2004
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2005)

ID: P-01898

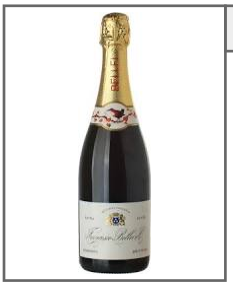
Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR UP

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2005
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Brut Cuvée (S.A.)

ID: P-01899



Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR UP

Produttore: Francesco Bellei
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Pinot Nero 20% Chardonnay*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Brut Cuvée Francesco (2007)

ID: P-01687

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR UP

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2007
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Pinot Nero 20% Chardonnay*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Brut Cuvée Speciale (2004)

ID: P-01643

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR UP

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2004
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *80% Pinot Nero 20% Chardonnay*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Brut Rosso Lambrusco (2011)

ID: P-01545

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2011
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Lambrusco di Sorbara*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Brut Rosso Lambrusco Magnum (2006)

ID: P-01642

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2006
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Lambrusco di Sorbara*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Francesco Bellei - Extra Cuvée Rosè (2007)

ID: P-01744

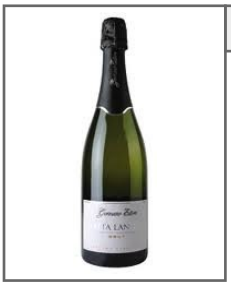
Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XL TR UP

Produttore: Francesco Bellei
Anno: 2007
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)*

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della

Germano Ettore - Alta Langa (2010)

ID: P-01169



Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2010
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Chardonnay e Pinot Nero*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

L'uva arriva in cantina in cassette ed introdotta intera nella pressa, dalla quale si seleziona il primo mosto fiore. La fermentazione avviene a bassa temperatura , per lo chardonnay in piccole botti di legno, mentre per il pinot nero in vasche di acciaio. Alcuni batonages e poi, ad aprile, si effettua il tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione in bottiglia dura circa 4 -6 mesi, poi il vino rimane sui lieviti per almeno altri venti mesi. Al termine del periodo di stazionamento sui lieviti, con la sboccatura si ricolmano le bottiglie con solo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur. Dopo 3-4 mesi

Giacometto Bruno - Brut Erbaluce Caluso Pas Dosè (2009)

ID: P-01576

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Giacometto Bruno
Anno: 2009
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *100% Erbaluce di Caluso*
Provenienza: *Piemonte, Caluso, (Torino)*

Marcato - Lessini Durello 36 Mesi (S.A.)

ID: P-01683

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Marcato
Anno: S.A.
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *85% Durella 15% Pinot Nero e Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore giallo brillante e fine perlage. Aroma complesso di fiori di campo bianchi, frutta a polpa bianca e note di pane tostato. Al palato si presenta di media struttura ben bilanciato tra reparti acidità, mineralità e struttura con un persistente finale.

Marcato - Lessini Durello 36 Mesi Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01684

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Marcato
Anno: S.A.
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *85% Durella 15% Pinot Nero e Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore giallo brillante e fine perlage. Aroma complesso di fiori di campo bianchi, frutta a polpa bianca e note di pane tostato. Al palato si presenta di media struttura ben bilanciato tra reparti acidità, mineralità e struttura con un persistente finale.

Marcato - Lessini Durello 36 Mesi Rosè (S.A.)

ID: P-01881

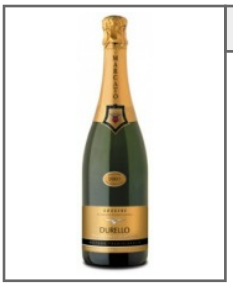
Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Marcato
Anno: S.A.
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *50% Pinot Nero, 40% Durella e 10% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore rosa brillante e perlage fine. Aroma delicato di frutti rossi accompagnato dalle note di pane tostato. Al palato di media struttura, con acidità ben bilanciata e notevole mineralità con un finale fresco e persistente.

Marcato - Lessini Durello 60 Mesi (2007)

ID: P-01685



Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: Marcato
Anno: 2007
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *85% Durella 15% Pinot Nero*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore giallo brillante con fine perlage. Aroma complesso di acacia e note di miele, pane tostato e lievito. Ben bilanciato tra reparti di acidità e mineralità con un finale persistente.

Marcato - Lessini Durello A.R. 120 Mesi (2001)

ID: P-01686

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: Marcato
Anno: 2001
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *85% Durella 15% Pinot Nero*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia, con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Ben bilanciato tra reparti di acidità e mineralità con un finale persistente.

Marcato - Lessini Durello A.R. 120 Mesi (2004)

ID: P-01880

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: Marcato
Anno: 2004
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *85% Durella 15% Pinot Nero*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia, con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Ben bilanciato tra reparti di acidità e mineralità con un finale persistente.

Marcato - Lessini Durello A.R. 120 Mesi Magnum 1.5 lt. (2004)

ID: P-01974

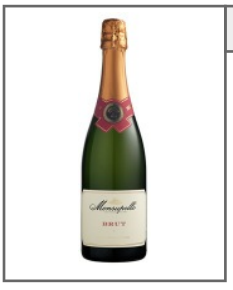
Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore: Marcato
Anno: 2004
Prezzo: 64,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *85% Durella 15% Pinot Nero*
Provenienza: *Veneto, Roncà, (Verona)*

Colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia, con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Ben bilanciato tra reparti di acidità e mineralità con un finale persistente.

Monsupello - Brut (S.A.)

ID: P-01672



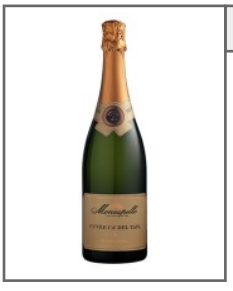
Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Monsupello
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *90% Pinot Nero 10% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)*

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e molto persistente. Profumo: al naso si presenta mediamente evoluto, fine ed elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane ed il cassis. Sapore: secco con una piacevole persistenza aromatica e buona morbidezza, è lo spumante classico per antonomasia.

Monsupello - Brut Cà del Tava (S.A.)

ID: P-01675



Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XS TR UP

Produttore: Monsupello
Anno: S.A.
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *60% Pinot Nero 40% Chardonnay*
Provenienza: *Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)*

Colore: giallo paglierino intenso. Perlage molto fine e persistente. Profumo: al naso si presenta assai evoluto; il tipico sentore di vaniglia, rilasciato in seguito all'affinamento in barriques, si amalgama alla perfezione con i delicatissimi sentori di frutta esotica rilasciati dalle migliori selezioni di Chardonnay. Sapore: secco e molto armonico, è caratterizzato da un equilibrato tannino dolce che crea una giusta persistenza aromatica e morbida.

Monsupello - Brut Classese Millesimato (2009)

ID: P-01674

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR UP

Produttore:	Monsupello
Anno:	2009
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	*90% Pinot Nero 10% Chardonnay*
Provenienza:	*Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)*

Colore: giallo paglierino carico. Perlage molto fine e persistente. E' uno spumante di rara struttura ed eleganza (90% pinot nero). Profumo: al naso si presenta assai evoluto, il tipico sentore di "cassis" lascia spazio ad un aristocratico sentore di vaniglia. Sapore: secco con una giusta persistenza aromatica e buona morbidezza, è uno spumante dedicato agli intenditori; è dotato altresì di una spuma molto fitta e fine.

Monsupello - Brut Nature (S.A.)

ID: P-01671

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore:	Monsupello
Anno:	S.A.
Prezzo:	18,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	*90% Pinot Nero 10% Chardonnay*
Provenienza:	*Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)*

Colore: giallo paglierino carico. Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo: é uno spumante dotato di sentori complessi, ricorda la crosta di pane, la sua evoluzione ci riconduce a sentori di cassis, mandorla amara e nocciola tostata. Sapore: estremamente secco (tipico del Nature), é uno spumante dedicato agli intenditori; di rara struttura e finezza.

Monsupello - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01673

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore:	Monsupello
Anno:	S.A.
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*90% Pinot Nero 10% Chardonnay*
Provenienza:	*Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)*

Colore: rosa salmone di media intensità. Perlage fine e molto persistente. Profumo: al naso si presenta mediamente evoluto, fruttato, fine ed elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane, la mela matura e la rosa canina. Sapore: secco con una piacevole freschezza che conferisce al palato una buona persistenza e struttura.

Pasini San Giovanni - 100% Groppello (S.A.)

ID: P-01371

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR VR

Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	S.A.
Prezzo:	17,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	*100% Groppello*
Provenienza:	*Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Guidati dalla passione per i nostri vitigni autoctoni ed ispirati dall'esperienza che viviamo con il Ceppo 326, finalmente esprimiamo appieno la potenzialità spumantistica del Groppello: per la prima volta in purezza, l'autoctono della Valtènesi, vinificato in bianco e rifermentato in bottiglia con gli zuccheri residui della prima fermentazione, dopo 24 mesi origina l'unicità del nostro Centopercento Metodo Classico. Integro, vivido nella sua acidità vibrante ed elegante, il Centopercento è la nostra radicale interpretazione del metodo classico autoctono.

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Brut (2007)

ID: P-00747

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	2007
Prezzo:	17,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	*Chardonnay e Groppello*
Provenienza:	*Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Alla consolidata cura nella scelta dei lieviti per la rifermentazione, uniamo una dedizione sempre più crescente nella vinificazione in bianco del nostro vitigno autoctono Groppello, che concorre in larga parte alla formazione del vino base. La sua sapidità e la sua finezza si compongono con la morbida accoglienza dello Chardonnay. Rifermentati e affinati sui lieviti in bottiglia per 36 mesi e prodotti con uve di una singola annata, il Ceppo 326 Brut ed il Ceppo 326 Rosè si esprimono con profondità, eleganza e armonia.

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Brut Rosè (2007)

ID: P-00749

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	2007
Prezzo:	17,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	*Chardonnay e Groppello*
Provenienza:	*Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Alla consolidata cura nella scelta dei lieviti per la rifermentazione, uniamo una dedizione sempre più crescente nella vinificazione in bianco del nostro vitigno autoctono Groppello, che concorre in larga parte alla formazione del vino base. La sua sapidità e la sua finezza si compongono con la morbida accoglienza dello Chardonnay. Rifermentati e affinati sui lieviti in bottiglia per 36 mesi e prodotti con uve di una singola annata, il Ceppo 326 Brut ed il Ceppo 326 Rosè si esprimono con profondità, eleganza e armonia.

Pasini San Giovanni - Lugana Brut (S.A.)

ID: P-01372

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: S.A.
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Turbiana*
Provenienza: *Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Turbiana, coltivate nei nostri vigneti di San Benedetto di Lugana. Rifermenta in bottiglia per almeno 18 mesi. Morbido nell'effervescenza, è dotato di una fresca vena acida che sorregge una buona struttura ed un frutto polposo.

Rocche dei Manzoni - Riserva Elena (2009)

ID: P-00053

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2009
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 30% Pinot Nero*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta spuma e perlage persistenti. Metodo classico, matura sui propi lieviti per almeno 48 mesi. Dopo il degorgement affina 6\8 mesi prima di essere commercializzato.

Rocche dei Manzoni - Riserva Elena Magnum 150 cl. (2001)

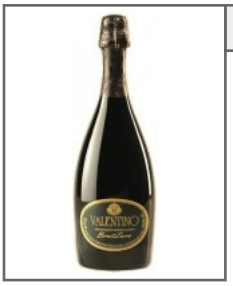
ID: P-00762

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2001
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Chardonnay 30% Pinot Nero*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva "10 Anni" (2001)

ID: P-01597



Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2001
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Si presenta di colore giallo oro, brillante e persistente e dal perlage fitto e minuto. Secco, ben vestito e suadente, ha nerbo vivace in stoffa robusta e di pieno carattere. Vinificato con il "metodo classico", matura sui propri lieviti almeno 60 mesi ed affina almeno 8\12 mesi in bottiglia dopo il degorgement prima di essere posto in vendita.

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva "Rosè" (2006)

ID: P-01598

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2006
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *85% Pinot Nero 15% Chardonnay*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Vinificato con Metodo Classico Champenoise senza dosaggio di liqueure. Vine lasciato in maturazione su lieviti per almeno 60 mesi. Remuage degorgement. L'affinamento avviene in bottiglia nell'arco di sei mesi prima della messa in vendita.

Zamuner - Brut (S.A.)

ID: P-00642

Reparto: Spumanti / Spumante Met. Classico — XX TR

Produttore: Zamuner
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *75% Pinot Nero 25% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Brut Blanc de Blanc (S.A.)

ID: P-01778

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: S.A.
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Brut Blanc de Noirs (2008)

ID: P-00643

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2008
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Pinot Nero e Pinot Meunier*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Brut Riserva "Villa Mattarana" (2005)

ID: P-00640

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2005
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 10% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Brut Rosè Ris. "Villa Mattarana" Magnum 1.5 lt. (2004)

ID: P-01981

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2004
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Pinot Nero 20% Pinot Meunier*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Brut Rosè Riserva "Villa Mattarana" (2006)

ID: P-00641

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2006
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Pinot Nero 20% Pinot Meunier*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Demi Sec Millesimato (2004)

ID: P-00645

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR

Produttore: Zamuner
Anno: 2004
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *60% Pinot Nero 30% Chardonnay 10% Pinot Meunier*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Demi-Sec Blanc de Blanc (2009)

ID: P-01980

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2009
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Extra Brut Ris.“Villa Mattarana” Magnum 1.5 lt. (2004)

ID: P-01982

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2004
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 10% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Extra Brut Riserva (2004)

ID: P-00644

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2004
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *75% Pinot Nero 15% Chardonnay 10% Pinot Meunier*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Zamuner - Extra Brut Riserva “Villa Mattarana” (2005)

ID: P-01979

Reparto: **Spumanti / Spumante Met. Classico** XX TR UP

Produttore: Zamuner
Anno: 2005
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 10% Chardonnay*
Provenienza: *Veneto, Sona, (Verona)*

Cesarini Sforza - Brut Millesimato (2008)

ID: P-00491

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX TR

Produttore: Cesarini Sforza
Anno: 2008
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *80% Chardonnay 20% Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)*

Prodotto con pregiatissime uve Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti terrazzati e collinari del Trentino, Tridentum riflette con la sua eleganza le caratteristiche uniche del suo territorio d'origine e costituisce l'espressione ideale della più alta tradizione spumantistica. Rimane a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi, si presenta con un bouquet elegante e sapori preziosi e pieni, perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.

Cesarini Sforza - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-00492

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX TR

Produttore: Cesarini Sforza
Anno: S.A.
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)*

Dalla lavorazione di piccolissime partite di Pinot Nero provenienti dalla Zona Classica in Valle di Cembra, selezionate in siti vocati a questa varietà, si ottiene questo spumante raro e raffinato, adatto alle occasioni più esclusive e importanti.
Si presenta con un bouquet intenso e fruttato ed un sapore vivo ed estremamente personale.

Cesarini Sforza - Dosaggio Zero (2009)

ID: P-01897

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XS TR

Produttore: Cesarini Sforza
Anno: 2009
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)*

Cesarini Sforza - Extra Brut Riserva (2004)

ID: P-01520

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX TR

Produttore: Cesarini Sforza
Anno: 2004
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)*

Tridentum Riserva Extra Brut è una cuvée di sole uve Chardonnay ottenuta da vigneti altamente vocati posti oltre i 500 metri di altezza sulle colline della Valle di Cembra, in Trentino. Qui il particolare microclima ed il terreno di origine porfirica creano le condizioni ideali ed uniche che conferiscono a questa Riserva grande raffinatezza e longevità.

Cesarini Sforza - Extra Brut Riserva (2005)

ID: P-01896

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX TR

Produttore: Cesarini Sforza
Anno: 2005
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Chardonnay*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)*

Tridentum Riserva Extra Brut è una cuvée di sole uve Chardonnay ottenuta da vigneti altamente vocati posti oltre i 500 metri di altezza sulle colline della Valle di Cembra, in Trentino. Qui il particolare microclima ed il terreno di origine porfirica creano le condizioni ideali ed uniche che conferiscono a questa Riserva grande raffinatezza e longevità.

Pisoni - Extra Brut Riserva (2006)

ID: P-00892

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX BD

Produttore: Pisoni
Anno: 2006
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Ottenuto dalla rifermentazione di un'armonica cuvée di Chardonnay e Pinot nero. Spumante di grande eleganza e finezza grazie all'affinamento di parte del vino base in barriques e alla lunga maturazione, di almeno 36 mesi, in cantine scavate nella roccia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga

Pisoni - Trento Brut (2008)

ID: P-00891

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX BD

Produttore: Pisoni
Anno: 2008
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Ottenuto dalle uve Chardonnay e Pinot nero, raccolte e vinificate direttamente dai Pisoni nel pieno rispetto del Metodo Classico a rifermentazione in bottiglia, denominato in Francia "champenoise". Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. Si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro e luminoso, con riflessi verdolini, con un perlage fine, timido ma persistente. Al naso è fine, ampio, immediato: note fruttate si susseguono intercalate da sensazioni floreali e si termina verso un'aromaticità derivata dal lungo periodo di contatto fra vino e lievito.

Pisoni - Trento Brut Rosè (2007)

ID: P-01253

Reparto: **Spumanti / Trento Doc** XX BD

Produttore: Pisoni
Anno: 2007
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *100% Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Metodo Classico dal colore rosa antico per la presenza di Pinot nero che, assieme alla permanenza superiore a 24 mesi in fresche cantine, conferisce a questo prodotto aroma e finezza inconfondibili. Ogni bottiglia è contrassegnata dalla data di sboccatura. Si presenta con un colore rosato buccia di cipolla abbastanza chiaro e con perlage molto fine, continuo e persistente. Al naso il vino è fresco, pulito e di media intensità con riconoscimenti floreali, vegetali e fruttati.

Cascina Val del Prete - Roero Arneis "Luet" (2013)

ID: P-00970

Reparto: **Vini Bianchi / Arneis** XS TR

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2013
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Arneis*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Nizza Silvano - Roero Arneis (2013)

ID: P-00199

Reparto: **Vini Bianchi / Arneis** XX TR

Produttore: Nizza Silvano
Anno: 2013
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Arneis*
Provenienza: *Piemonte, Santo Stefano Roero, (Cuneo)*

Denominazione: Roero Arneis DOCG Vitigni: Arneis 100% Zona di produzione: Santo Stefano Roero (CN) Altitudine vigneti: 270–300 m s.l.m. Resa per ettaro: 60 hl Percentuale alc. vol. min.: 12,5% Colore: paglierino intenso. Profumo: delicato, fresco, fruttato. Sapore: asciutto, gradevolmente aromatico.

Belisario - Bianchello del Metauro (2013)

ID: P-01277

Reparto: **Vini Bianchi / Bianchello del Metauro** XX TR VR

Produttore: Belisario
Anno: 2013
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Bianchello del Metauro*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Gulfi - Carjcanti (2007)

ID: P-01623

Reparto: **Vini Bianchi / Caricante** XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2007
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Caricante*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gulfi - Carjcanti (2008)

ID: P-01622

Reparto: **Vini Bianchi / Caricante** XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Caricante*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gulfi - Carjcanti (2009)

ID: P-01317

Reparto: **Vini Bianchi / Caricante** XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Caricante*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gulfi - Carjcanti (2010)

ID: P-01792

Reparto: Vini Bianchi / Caricante

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2010
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Caricante*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gulfi - Carjcanti (2011)

ID: P-01951

Reparto: Vini Bianchi / Caricante

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2011
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Caricante*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gulfi - Carjcanti Magnum 1.5 lt. (2009)

ID: P-01330

Reparto: Vini Bianchi / Caricante

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Caricante*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

De Bartoli Marco - Catarratto Lucido (2013)

ID: P-01845

Reparto: Vini Bianchi / Catarratto

XS TR UP

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2013
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *Catarratto*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini nei primi anni del 2000. Piante a controspalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiati la seconda settimana di settembre. Dopo il raffreddamento e una rigorosa selezione, i grappoli vengono vinificati in bianco. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio a opera di lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti. L'affinamento prosegue per altri 7 mesi in vasche d'acciaio, sulle fecce fini.

Porta del Vento - Catarratto (2007)

ID: P-01427

Reparto: Vini Bianchi / Catarratto

XX BD UP

Produttore: Porta del Vento
Anno: 2007
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *Catarratto*
Provenienza: *Sicilia, Camporeale, (Palermo)*

Catarratto bianco, coltivazione biodinamica, su terreno sabbioso a seicento metri di altitudine. Resa per ettaro quaranta quintali, età delle piante trenta anni. Raccolta manuale in piccole cassette nei primi giorni di settembre, Un vino di grande corpo, equilibrato, fresco dal gusto pulito, con buona persistenza al palato e buona capacità di invecchiamento.

Porta del Vento - Catarratto (2008)

ID: P-01428

Reparto: Vini Bianchi / Catarratto

XX BD

Produttore: Porta del Vento
Anno: 2008
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Catarratto*
Provenienza: *Sicilia, Camporeale, (Palermo)*

Catarratto bianco, coltivazione biodinamica, su terreno sabbioso a seicento metri di altitudine. Resa per ettaro quaranta quintali, età delle piante trenta anni. Raccolta manuale in piccole cassette nei primi giorni di settembre, Un vino di grande corpo, equilibrato, fresco dal gusto pulito, con buona persistenza al palato e buona capacità di invecchiamento.

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2012)

ID: P-01905

Reparto: **Vini Bianchi / Chardonnay** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2012
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Chardonnay*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay "Selezione" (2012)

ID: P-01909

Reparto: **Vini Bianchi / Chardonnay** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2012
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Chardonnay*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

Albino Rocca - Cortese "La Rocca" (2013)

ID: P-01903

Reparto: **Vini Bianchi / Cortese** XS TR

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2013
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Cortese*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

Area di produzione : Barbaresco
Esposizione solare : Sud-Ovest
Altitudine: 240 mt. Slm
Terreno: calcareo-argilloso
Età del vigneto: 20 anni
Superficie: 1 ettaro
Vendemmia: Settembre
Affinamento : affinamento e fermentazione in barriques francesi
Produzione annuale : 7000 bottiglie circa

Tenuta Grillo - Baccabianca (2005)

ID: P-00841

Reparto: **Vini Bianchi / Cortese** XL BD

Produttore: Tenuta Grillo
Anno: 2005
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: *Cortese*
Provenienza: *Piemonte, Gamalero, (Asti)*

Giacometto Bruno - Erbaluce di Caluso (2013)

ID: P-01575

Reparto: **Vini Bianchi / Erbaluce di Caluso** XX TR

Produttore: Giacometto Bruno
Anno: 2013
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Erbaluce*
Provenienza: *Piemonte, Caluso, (Torino)*

Il vino Erbaluce di Caluso DOCG 2013 viene prodotto utilizzando le più moderne tecniche del freddo, con un pH 3 e acidità intorno a 9, i grappoli dell'Erbaluce sono raccolti in cassette e messi in un freezer per 4/5 giorni alla temperatura di 4° C per un processo di criomacerazione (dal Greco kryos "cold").
Questo processo permette di produrre un vino più fruttato, nonché dare una maggiore rotondità, equilibrio e longevità, consentendo un minor uso di solfiti, le uve sono pressate intere. La fermentazione alcolica è fatta in vasche Inox termoregolate a 13/14 ° C.

Antonio Caggiano - Falanghina (2011)

ID: P-01654

Reparto: **Vini Bianchi / Falanghina** XX TR

Produttore: Antonio Caggiano
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Falanghina*
Provenienza: *Campania, Avellino, (Taurasi)*

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto fermentato in serbatoi di acciaio a basse temperature. Segue un affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino intenso. Con un aroma tipico di frutta fresca che ricorda l'ananas, la mela e la banana. Il gusto è pieno, armonico e molto persistente.

Il Tufiello - Fiano "Don Chisciotte" (2007)

ID: P-01091

Reparto: **Vini Bianchi / Fiano** XL BD

Produttore: Il Tufiello
Anno: 2007
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Fiano*
Provenienza: *Campania, Calitri, (Irpinia)*

lunga macerazione sulle bucce (vinificazione da vino rosso)
utilizzo esclusivo di lieviti indigeni
limitatissimo uso di solforosa
esclusione di altri additivi
non filtrato (per consentire la durata nel tempo senza chimica)
vino adatto al lungo invecchiamento

Antonio Caggiano - Fiano di Avellino "Béchar" (2011)

ID: P-01652

Reparto: **Vini Bianchi / Fiano di Avellino** XS TR

Produttore: Antonio Caggiano
Anno: 2011
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Fiano*
Provenienza: *Campania, Avellino, (Taurasi)*

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo oro. Con un aroma complesso di fiori, di frutta secca e di spezie.

Pirro Varone - Fiano Minutolo (2012)

ID: P-01358

Reparto: **Vini Bianchi / Fiano Minutolo** XX BD

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2012
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Fiano Minutolo*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

L'evoluzione di questo vitigno esprime la continuità. Per un lungo periodo abbandonato, si ritrova con l'espressione di un gusto gradevolmente aromatico. Luminoso nel suo colore, dai profumi spiccatamente floreali con ricordi di gelsomino e glicine.

Baron di Pauli - Gewürztraminer "Exilissi" (2010)

ID: P-01784

Reparto: **Vini Bianchi / Gewürztraminer** XL TR UP

Produttore: Baron di Pauli
Anno: 2010
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)*

Il Gewürztraminer della Tenuta Baron di Pauli è soprannominato Exilissi (dal greco macerazione). Il vino è ottenuto da uve surmature, sottoposte ad una lunga macerazione di 36 ore sulle bucce, in modo da estrarre il più possibile aromi e sostanze tanniche. Il risultato è un vino dal bouquet unico, molto strutturato con maturazione in botti da 500 l. Caratteristiche□
Un autentico vino naturale, profumi particolari di frutta esotica e petali di rose, pieno e strutturato che gode di una longevità impressionante. Un'esperienza entusiasmante e piana d'emozione.

Brunnenhof - Gewürztraminer (2004)

ID: P-01145

Reparto: **Vini Bianchi / Gewürztraminer** XS TR UP

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2004
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)*

Il Gewürztraminer: caratterizzato dal bouquet aromatico, con sentori di rosa, lavanda e vaniglia. Il sapore ricorda quello di una mela, una pera o una cotogna matura. Convince per la corposità e le sue calde, morbide caratteristiche alcoliche.

Brunnenhof - Gewürztraminer (2013)

ID: P-00722

Reparto: **Vini Bianchi / Gewürztraminer** XS TR

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2013
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)*

Il Gewürztraminer: caratterizzato dal bouquet aromatico, con sentori di rosa, lavanda e vaniglia. Il sapore ricorda quello di una mela, una pera o una cotogna matura. Convince per la corposità e le sue calde, morbide caratteristiche alcoliche.

Casa Caterina - Non c'è (2009)

ID: P-01603

Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer — XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2009
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Kellerei St. Pauls - Gewürztraminer "Passion" (2011)

ID: P-01826

Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer — XX TR UP

Produttore: Kellerei St. Pauls
Anno: 2011
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)*

Vigneto di provenienza: situato sull' altura di Santa Giustina sopra il paese di San Paolo
Caratteristiche del terreno: terreno sabbioso argilloso ben drenante
Forma di allevamento: Guyot, resa 60 q.li /ha
Epoca di vendemmia: inizio ottobre
Vinificazione: fermentazione e maturazione in acciao per otto mesi
Data d`imbottigliamento: inizio Giugno

Klaus Lentsch - Gewürztraminer (2012)

ID: P-01596

Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer — XX TR UP

Produttore: Klaus Lentsch
Anno: 2012
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)*

Pacherhof - Gewürztraminer (2013)

ID: P-00727

Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer — XX TR

Produttore: Pacherhof
Anno: 2013
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Gewürztraminer*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

Carattere: Il colore del Gewürztraminer varia dal giallo paglierino all'oro. È un vino bianco aromatico e corposo con un profumo leggero o spiccato, le cui note gradevolmente secche e leggermente aromatiche rimandano a chiodi di garofano, rosa e litchi, che gli conferiscono quel suo inconfondibile bouquet, facendone uno dei vini altoatesini più richiesti.
Abbinamenti consigliati: Il Traminer aromatico è l'ideale con pesce, vol-au-vent, fegato d'oca, frutti di mare, crostacei e cucina orientale.
Servire a una temperatura di 11-13°C

Antonelli - Grechetto (2013)

ID: P-00656

Reparto: Vini Bianchi / Grechetto — XX BD VR

Produttore: Antonelli
Anno: 2013
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Grechetto*
Provenienza: *Umbria, Montefalco, (Perugia)*

Il grechetto è la principale varietà bianca autoctona dell'Umbria. E' diffuso sia nell'Orvietano (in uvaggio) che nella zona di Todi (in purezza), detta Colli Martani, di cui l'area di Montefalco fa parte.

Antonio Caggiano - Greco di Tufo "Devon" (2011)

ID: P-01653

Reparto: Vini Bianchi / Greco di Tufo — XS TR

Produttore: Antonio Caggiano
Anno: 2011
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Greco di Tufo*
Provenienza: *Campania, Avellino, (Taurasi)*

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo brillante con aromi di frutta esotica, fiori di pesco, fiori di mandrlo.

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2001)

ID: P-01989

Reparto: **Vini Bianchi / Grillo** XS TR UP

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2001
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a controspalliera Guyot. 35 hl di resa per ettaro vendemmiati la prima settimana di settembre. Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata che inizia in vasche di acciaio e finisce in piccoli fusti da 225, 500 e 1000 lt. di rovere per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2011)

ID: P-01445

Reparto: **Vini Bianchi / Grillo** XS TR UP

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2011
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a controspalliera Guyot. 35 hl di resa per ettaro vendemmiati la prima settimana di settembre. Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata che inizia in vasche di acciaio e finisce in piccoli fusti da 225, 500 e 1000 lt. di rovere per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2012)

ID: P-01935

Reparto: **Vini Bianchi / Grillo** XS TR UP

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2012
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Grillo*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a controspalliera Guyot. 35 hl di resa per ettaro vendemmiati la prima settimana di settembre. Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata che inizia in vasche di acciaio e finisce in piccoli fusti da 225, 500 e 1000 lt. di rovere per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

Cantina Valle Isarco - Kerner "Sabiona" (2011)

ID: P-01631

Reparto: **Vini Bianchi / Kerner** XX TR UP

Produttore: Cantina Valle Isarco
Anno: 2011
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Kerner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)*

I vitigni Kerner trovano condizioni di sviluppo assolutamente ideali nelle aree prossime al limite delle colture. Il terreno magro e il clima più rigido, con notti fredde ma con abbondanza di sole durante il giorno, danno origine a un vino dal gusto intenso e speziato

Nössing Manni - Kerner (2012)

ID: P-00716

Reparto: **Vini Bianchi / Kerner** XX TR UP

Produttore: Nössing Manni
Anno: 2012
Prezzo: 18,50 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Kerner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)*

Pacherhof - Kerner (2013)

ID: P-00726

Reparto: **Vini Bianchi / Kerner** XX TR

Produttore: Pacherhof
Anno: 2013
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Kerner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

Carattere: Il Kerner è un vino bianco aromatico e di carattere, giallo paglierino con riflessi verdi, con un profumo delicato e secco e dal gusto pieno con note di noce moscata.

Abbinamenti consigliati: È l'ideale con antipasti leggeri, pesce alla griglia e come aperitivo.
Servire a una temperatura di 10-12°C

Strasserhof - Kerner (2013)

ID: P-01678

Reparto: **Vini Bianchi / Kerner** XX TR

Produttore: Strasserhof
Anno: 2013
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Kerner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)*

Pasini San Giovanni - Lugana "Busocaldo" (2008)

ID: P-01373

Reparto: **Vini Bianchi / Lugana** XX TR UP

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2008
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Lugana*
Provenienza: *Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Il Lugana Busocaldo, nato dalle uve dell'omonimo vigneto a Peschiera, è la nostra interpretazione più personale della viticoltura di Lugana. Il lungo affinamento in acciaio sul 15 % di fecce fini in sospensione esalta il carattere del terroir così speciale che l'ha originato. Ad un olfatto di erbe aromatiche e sambuco con scorza d'arancia, si accompagna un corpo sostenuto, caldo, sapido ed elegante.

Pirro Varone - Grecale (2012)

ID: P-01357

Reparto: **Vini Bianchi / Malvasia Bianca** XX BD

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2012
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Malvasia Bianca*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

Il bicchiere si veste di oro cristallino. E´ l´annuncio di uno scambio di fedi nuziali tra delicati sentori e accenti di personalità. Al naso, una bambagia di fiori bianchi e albicocca circonda il fondo di agrumi. Al gusto, la morbidezza compenetra la freschezza trionfante. A tavola, il si è con il pesce, meglio se di acqua dolce.

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia (2012)

ID: P-01906

Reparto: **Vini Bianchi / Malvasia Istriana** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2012
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia "Selezione" (2011)

ID: P-01911

Reparto: **Vini Bianchi / Malvasia Istriana** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2011
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

I Clivi - Collio Malvasia (2006)

ID: P-01264

Reparto: **Vini Bianchi / Malvasia Istriana** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2006
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco).
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

I Clivi - Collio Malvasia (2010)

ID: P-01481

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2010
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco).
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

I Clivi - Collio Malvasia (2012)

ID: P-01929

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2012
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco).
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Simon di Brazzan - Malvasia Istriana (2009)

ID: P-00174

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

XX TR UP

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2009
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)*

Vino bianco autoctono dal colore paglierino con riflessi dorati. Profumo nitido, molto delicato, ricorda fiori e frutti. Sapore fresco, equilibrato, molto persistente, sposa bene i piatti di pesce e formaggi grassi, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

Skerk - Malvasia Istriana (2011)

ID: P-01888

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

XX BD UP

Produttore: Skerk
Anno: 2011
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)*

Un antico vitigno dalle origini elleniche, conosciuto nell'area mediterranea e presente sul Carso fin dall'antichità, che, fortemente grato al sole, produce un vino di colore paglierino, dai riflessi verdognoli, dal profumo aromatico e fruttato. Di sapore asciutto, sapido e fresco, si sposa bene col pesce e carni bianche.

Zidarich - Malvasia (2008)

ID: P-01514

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

XS TR UP

Produttore: Zidarich
Anno: 2008
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)*

Varietà di antiche origini greche, importata dalla vicina Istria e inserita molto bene sul Carso e dintorini. Da anni il vino si è consolidata nella zona e sta dando sempre migliori risultati qualitativi.

Zidarich - Malvasia (2009)

ID: P-01471

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

XS TR UP

Produttore: Zidarich
Anno: 2009
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Malvasia Istriana*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)*

Varietà di antiche origini greche, importata dalla vicina Istria e inserita molto bene sul Carso e dintorini. Da anni il vino si è consolidata nella zona e sta dando sempre migliori risultati qualitativi.

La Celata - Molinelli (2009)

ID: P-01486

Reparto: **Vini Bianchi / Molinelli** XS TR VR

Produttore: La Celata
Anno: 2009
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Molinelli*
Provenienza: *Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)*

La Celata - Tabula Rasa (2007)

ID: P-01108

Reparto: **Vini Bianchi / Molinelli** XS TR VR

Produttore: La Celata
Anno: 2007
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Molinelli*
Provenienza: *Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)*

H. Lentsch - Goldmuskateller (2012)

ID: P-01510

Reparto: **Vini Bianchi / Moscato Giallo** XX TR

Produttore: H. Lentsch
Anno: 2012
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Moscato*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)*

Pisoni - Moscato Giallo (2011)

ID: P-00549

Reparto: **Vini Bianchi / Moscato Giallo** XX BD

Produttore: Pisoni
Anno: 2011
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Moscato*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Il vitigno del Moscato Giallo ha trovato nella Valle dei Laghi il suo habitat preferito.
Il vino, molto aromatico e leggermente amabile, si presta come aperitivo e per il dessert.
E' un vitigno vigoroso, di media produttività. La maturazione arriva fino all'autunno avanzato.
L'Azienda Vitivinicola Pisoni cura solo una piccola partita conferendo a questo vino struttura e caratteristiche apprezzate anche dal gusto più raffinato.

Casa Caterina - Più o Meno (2009)

ID: P-01749

Reparto: **Vini Bianchi / Moscato Rosa Secco** XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2009
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Moscato Rosa*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Pisoni - Nosiola (2011)

ID: P-00550

Reparto: **Vini Bianchi / Nosiola** XX BD

Produttore: Pisoni
Anno: 2011
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Nosiola*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Unico vitigno autoctono bianco del Trentino trova il suo miglior sviluppo e dona eccellenti risultati finali nella zona della Valle dei Laghi. Il clima tipicamente mediterraneo di questa valle, consente di appassire i grappoli di Nosiola per effettuare la produzione del Vino Santo Classico-Trentino Doc. Il vitigno di Nosiola è una varietà ancora semi-selvatica (l'andamento dei tralci è quasi cespuglioso) quindi difficile da curare anche perchè delicato e sensibile alle malattie. La bassa resa per ettaro contribuisce a creare un autentico vino per intenditori e appassionati.

Skerk - Ograde (2011)

ID: P-01956

Reparto: Vini Bianchi / Ograde

XX BD UP

Produttore: Skerk
Anno: 2011
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)*

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 8.500; ALLEVAMENTO: guyot semplice e doppio ANNO DI IMPIANTO: 1975, 1996 RESA PER ETTARO: 35-40q/Har TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti

Tedeschi Alberto - Pignoletto (2006)

ID: P-01255

Reparto: Vini Bianchi / Pignoletto

XL BD

Produttore: Tedeschi Alberto
Anno: 2006
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Pignoletto*
Provenienza: *Emilia Romagna, Zola Pedrosa, (Bologna)*

Il Pignoletto, vitigno a bacca bianca tipico delle colline di Bologna. L'uva arrivata in cantina viene pressata intera, il mosto ottenuto, che è frutto di una pressatura leggerissima, viene messo in tini aperti, dove in pochi giorni parte la fermentazione naturale senza alcun controllo della temperatura. A fermentazione avviata, il mosto viene travasato in botti di legno da 500 litri e qui, diventato vino, resterà con le sue feccie per un periodo anche superiore a 15 mesi per poi essere imbottigliato e lasciato ad invecchiare. Le sue doti naturali lo rendono estremamente adatto ad un lungo invecchiamento.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2008)

ID: P-01825

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

XL TR UP

Produttore: Kellerei St. Pauls
Anno: 2008
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Pinot Bianco*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)*

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m
Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso
Forma di allevamento: Guyot e Pergola
Resa: 65 q.li / ha
Epoca di vendemmia: settembre/ottobre
Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2009)

ID: P-01824

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

XL TR UP

Produttore: Kellerei St. Pauls
Anno: 2009
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Pinot Bianco*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)*

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m
Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso
Forma di allevamento: Guyot e Pergola
Resa: 65 q.li / ha
Epoca di vendemmia: settembre/ottobre
Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2011)

ID: P-01823

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

XL TR UP

Produttore: Kellerei St. Pauls
Anno: 2011
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Pinot Bianco*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)*

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m
Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso
Forma di allevamento: Guyot e Pergola
Resa: 65 q.li / ha
Epoca di vendemmia: settembre/ottobre
Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi

Tenuta Kranzel di Graf Pfeil - Pinot Bianco "Helios" (2013)

ID: P-01957

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

XL BD UP

Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil
Anno: 2013
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Pinot Bianco*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)*

Paglierino brillante con riflessi verdi, al naso ricorda mele verdi. Al palato fresco con un acidità ben incorporata, molto fruttato al retrogusto. Ideale con primi piatti come risotto o pasta, anche con insalate, asparagi verdi, pesce e carni bianche.

Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato "Tradition" (2012)

ID: P-01912

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio

XS TR UP

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2012
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Pinot Grigio*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)*

Vino bianco dal colore ramato particolarmente piacevole e dal profumo gradevole. Emergono note di frutta matura persistente dal sapore piacevole, rotondo ed equilibrato. Tipico vino da antipasti di pesce saporiti, risotti marinati, secondi di pesce alla griglia, al forno o fritti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

I Clivi - Ribolla Gialla (2013)

ID: P-01397

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

XX TR

Produttore: I Clivi
Anno: 2013
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 11% vol.
Composizione: *Ribolla Gialla*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% Ribolla Gialla.
Produzione annua: 15.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti giovani su terreno collinare marnoso.
Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Paraschos - Ribolla Gialla (2008)

ID: P-01617

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

XS BD UP

Produttore: Paraschos
Anno: 2008
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Ribolla Gialla*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)*

L'uva diraspata viene lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per 8 giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia per due anni, fino all'imbottigliamento.

Primosic - Ribolla di Oslavia "Riserva" (2009)

ID: P-01616

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

XS TR UP

Produttore: Primosic
Anno: 2009
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Ribolla Gialla*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Oslavia, (Gorizia)*

Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera lieviti indigeni e in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto delle bucce per 6 giorni senza controllo delle temperature. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 500-600 litri a continuare la fermentazione. L'elevazione sulle fecce nobili dura 12 mesi durante i quali il vino compie quasi completamente la fermentazione malo-latica.

Vigna Traverso - Ribolla Gialla (2012)

ID: P-00460

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

XX TR

Produttore: Vigna Traverso
Anno: 2012
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Ribolla Gialla*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)*

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Zona del Ronco, dove l'importante presenza di argilla (qui denominata "ponca") e l'esposizione della collina rendono i vini profondi, aromatici e persistenti.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Capuccina e Sylvoz corto.
VENDEMMIA: raccolta manuale in cassetta verso la fine di settembre.
VINIFICAZIONE: breve macerazione a freddo delle uve diraspate (a 7°C per 7/8 ore) e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo (circa 5°C) e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18°C).

Baron di Pauli - Enosi (2013)

ID: P-01783

Reparto: Vini Bianchi / Riesling & Sauvignon

XX TR UP

Produttore: Baron di Pauli
Anno: 2013
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Riesling, Sauvignon e Pinot Bianco*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)*

Dalle uve Riesling, Sauvignon bianco e Pinot bianco è vinificato la Cuvée Enosi (dal greco unione). Un vino dall'acidità fresca e dalla mineralitá elegante. Le uve crescono sul maso "Höfl unterm Stein" ubicato a Söll, presso Termeno. I vigneti si estendono su uno splendido declivio esposto a sud ad una altitudine media di 500 m s.l.m., dove coltivano viti vecchie anche trent'anni.
Caratteristiche: Al naso ricorda l'uva spina, fior di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Retrogusto di agrumi.

Germano Ettore - Herzu (2013)

ID: P-01955

Reparto:	**Vini Bianchi / Riesling Renano**	XX TR

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2013
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Riesling*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

La Celata - Riesling Renano "Arvinà" (2010)

ID: P-01376

Reparto:	**Vini Bianchi / Riesling Renano**	XX TR

Produttore: La Celata
Anno: 2010
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Riesling*
Provenienza: *Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)*

Pacherhof - Riesling (2011)

ID: P-01394

Reparto:	**Vini Bianchi / Riesling Renano**	XX TR UP

Produttore: Pacherhof
Anno: 2011
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Riesling*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

Carattere: Il Riesling è un vino bianco dall'intenso sapore elegante, giallino-verdognolo con un aroma leggermente fiorito e aromatico, che spesso ricorda pesche, albicocche, mele verdi e cotogne.

Abbinamenti consigliati: È ottimo con il pesce o come aperitivo. Servire a una temperatura di 10-12°C

Pacherhof - Riesling (2013)

ID: P-01944

Reparto:	**Vini Bianchi / Riesling Renano**	XX TR UP

Produttore: Pacherhof
Anno: 2013
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Riesling*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

Carattere: Il Riesling è un vino bianco dall'intenso sapore elegante, giallino-verdognolo con un aroma leggermente fiorito e aromatico, che spesso ricorda pesche, albicocche, mele verdi e cotogne.

Abbinamenti consigliati: È ottimo con il pesce o come aperitivo. Servire a una temperatura di 10-12°C

Pasini San Giovanni - Riesling REIS Clone 49 (2008)

ID: P-01374

Reparto:	**Vini Bianchi / Riesling Renano**	XX TR UP

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2008
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Riesling*
Provenienza: *Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Dalle nostre vigne più vecchie di Riesling Renano clone 49 nasce il Reis, la nostra radicale interpretazione del Riesling Renano.Il nome "Reis" si ispira al franco tedesco "reissende Tiere" (animale selvatico) a cui risale il nome del vitigno, probabilmente per le note olfattive originali che il Riesling esprime nelle fasi più evolute. Fiori bianchi e pietra focaia al naso, in bocca è elegante, sapido e consistente.

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2012)

ID: P-01907

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**	XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2012
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sauvignon*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon "Selezione" (2011)

ID: P-01910

Reparto: **Vini Bianchi / Sauvignon** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2011
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Sauvignon*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

Kellerei St. Pauls - Sauvignon "Passion" (2011)

ID: P-01827

Reparto: **Vini Bianchi / Sauvignon** XX TR UP

Produttore: Kellerei St. Pauls
Anno: 2011
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Sauvignon*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)*

Vigneto di provenienza: è uno dei nostri vigneti più alti (ca. 700 m.s.l.m), situato sulle colline sopra il paese di Appiano
Caratteristiche del terreno: terreno calcareo, profondo, ricco di scheletro di origine morenica
Forma di allevamento: Guyot, resa 60 q.li / ha
Epoca di vendemmia: verso la metà di settembre
Vinificazione: fermentazione e maturazione sui lieviti in INOX
Data d`imbottigliamento: fine marzo

Peter Dipoli - Sauvignon "Voglar" (2011)

ID: P-01990

Reparto: **Vini Bianchi / Sauvignon** XX TR UP

Produttore: Peter Dipoli
Anno: 2011
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Sauvignon*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)*

VOGLAR é l'antico nome della zona dove si trovano i vigneti dell'azienda. Il termine deriva dall'espressione dialettale trentina "fogolar", cioè focolare. All'origine i vigneti erano piantati a Schiava, un vitigno locale, che tra il 1988 e il 1991 è stato completamente sostituito dal Sauvignon Blanc. Attenti studi e ricerche su questa varietá hanno portato alla conclusione che posizione, altitudine e natura calcarea di Voglar costituiscono la premessa favorevole per la produzione di un ottimo vino bianco. La collina relativamente alta favorisce la completa maturazione fisiologica dell'uva senza perdita di

Simon di Brazzan - Sauvignon (2010)

ID: P-01765

Reparto: **Vini Bianchi / Sauvignon** XX TR UP

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2010
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Sauvignon*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)*

Vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino scarico. Nel suo profumo delicato, prevalgono note verdi (peperone, foglie di pomodoro), dal sapore caldo, pieno e aromatico persistente. Si distingue negli abbinamenti come antipasti e primi piatti a base di pesce, risotti e verdure, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

Pieropan - Soave Classico (2009)

ID: P-01399

Reparto: **Vini Bianchi / Soave Classico** XX TR

Produttore: Pieropan
Anno: 2009
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Garganega*
Provenienza: *Veneto, Soave, (Verona)*

L'espressione più fresca e giovane di Soave Classico che la famiglia Pieropan propone sul mercato.
Vino che nasce esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona classica del Soave ed interamente da vitigni autoctoni.

Pieropan - Soave Classico "Calvarino" (2008)

ID: P-01400

Reparto: **Vini Bianchi / Soave Classico** XX TR UP

Produttore: Pieropan
Anno: 2008
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Garganega*
Provenienza: *Veneto, Soave, (Verona)*

Il vigneto Calvarino è situato nel cuore della zona classica del Soave e rappresenta per l'azienda l'antico fondo di famiglia, acquistato ai primi anni del 1900. La natura del terreno, formatosi nell'Era terziaria, è ricca di argilla e di tufi basaltici che conferiscono al vino una piacevole sapidità e mineralità. Il nome Calvarino deriva da "piccolo calvario", per la difficoltà di lavorazione del terreno e dal percorso tortuoso nel raggiungere il fondo. La prima etichetta risale al 1971 e rappresenta l'espressione più tradizionale e autentica del vino Soave.

Pieropan - Soave Classico "La Rocca" (2008)

ID: P-01401

Reparto: **Vini Bianchi / Soave Classico** XX TR UP

Produttore: Pieropan
Anno: 2008
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Garganega*
Provenienza: *Veneto, Soave, (Verona)*

Il vigneto La Rocca è situato sulla collina Monte Rocchetta, a ridosso del castello scaligero medioevale del paese di Soave. La Rocca gode di un microclima particolare che consente di ottenere vini con bouquet e note gustative uniche e non riproducibili. L'uva raccolta sovramatura, spesso a fine ottobre, dona molta complessità ed aromaticità al vino di notevole carattere, proprio di un vino di razza. La prima etichetta di questo vino risale al 1978.

Cinque Campi - Bora Lunga (2010)

ID: P-01581

Reparto: **Vini Bianchi / Spergola** XX BD VR

Produttore: Cinque Campi
Anno: 2010
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Spergola*
Provenienza: *Emilia Romagna, Puianello, (Reggio Emilia)*

Bianco fermo, sentori erbe aromatiche, frutti bianchi, mela, frutto della passione, fresco e minerale. Vitigni: Spergola 90% e moscato 10% Terreno: Franco argilloso, rese di 1,5 chilogrammi per pianta. Vinificazione: macerazione sulle bucce in cisterna di acciaio per 3 gg. Affinamento: in acciaio per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Cantina Valle Isarco - Sylvaner "Sabiona" (2011)

ID: P-01630

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR UP

Produttore: Cantina Valle Isarco
Anno: 2011
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)*

I vitigni Sylvaner vengono coltivati già da oltre un secolo in Valle Isarco e rappresentano la più caratteristica fra le varietà di uve di questa valle. Le condizioni climatiche ottimali, il terreno sciolto e ghiaioso e i vigneti ariosi e soleggiati rendono possibile la coltivazione di questa varietà di uve, che dà il meglio di sé proprio nel segmento qualitativo più alto.

Kuenhof - Sylvaner (2008)

ID: P-01516

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR UP

Produttore: Kuenhof
Anno: 2008
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)*

Kuenhof - Sylvaner (2009)

ID: P-01586

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR UP

Produttore: Kuenhof
Anno: 2009
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)*

Kuenhof - Sylvaner (2012)

ID: P-01866

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR UP

Produttore: Kuenhof
Anno: 2012
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)*

Pacherhof - Sylvaner (2013)

ID: P-01225

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR

Produttore: Pacherhof
Anno: 2013
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

Carattere: Il Silvaner è un vino bianco gradevolmente fresco con un colore che sfuma dal giallino al verdognolo.
Il profumo fresco e fruttato ricorda il fieno appena tagliato, mentre il sapore rimanda all'uva spina e alla pesca.

Abbinamenti consigliati: Il Silvaner eccelle come aperitivo, con gli asparagi e il pesce.
Servire a una temperatura di 10-12°C

Pacherhof - Sylvaner Alte Reben (2011)

ID: P-00725

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR UP

Produttore: Pacherhof
Anno: 2011
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

Pacherhof - Sylvaner Alte Reben (2013)

ID: P-01945

Reparto: **Vini Bianchi / Sylvaner** XX TR UP

Produttore: Pacherhof
Anno: 2013
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Sylvaner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*

La Colombera - Timorasso "Derthona" (2005)

ID: P-01751

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XX TR UP

Produttore: La Colombera
Anno: 2005
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Timorasso*
Provenienza: *Piemonte, Vho, (Alessandria)*

Dopo la selezione e la raccolta delle uve in cantina si procede con la pressatura soffice, dopo si procede con la decantazione statica, con il solo uso del freddo. Il precipitato viene tolto con un travaso in assenza di ossigeno, dopo di che il mosto pulito inizia la fermentazione alla temperatura di 18 °C. La cinetica di fermentazione del timorasso è sempre lunga, dura circa un mese, a fine fermentazione si fa un travaso e il vino rimane per i successivi nove mesi sulle fecce nobili che rimangono. Grazie ad un agitatore applicato alla vasca, settimanalmente viene eseguito il battonage.

La Colombera - Timorasso "Il Montino" (2006)

ID: P-01750

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XX TR UP

Produttore: La Colombera
Anno: 2006
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Timorasso*
Provenienza: *Piemonte, Vho, (Alessandria)*

La Colombera - Timorasso "Il Montino" (2008)

ID: P-01682

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XX TR UP

Produttore: La Colombera
Anno: 2008
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Timorasso*
Provenienza: *Piemonte, Vho, (Alessandria)*

La Colombera - Timorasso "Il Montino" (2010)

ID: P-01681

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XX TR UP

Produttore:	La Colombera
Anno:	2010
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Timorasso*
Provenienza:	*Piemonte, Vho, (Alessandria)*

La Colombera - Timorasso "Il Montino" (2011)

ID: P-01923

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XX TR UP

Produttore:	La Colombera
Anno:	2011
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Timorasso*
Provenienza:	*Piemonte, Vho, (Alessandria)*

Martinetti - Timorasso "Biancofranco" (2008)

ID: P-01589

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XX TR UP

Produttore:	Martinetti
Anno:	2008
Prezzo:	18,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Timorasso*
Provenienza:	*Piemonte, Tortona, (Alessandria)*

Ricci Carlo Daniele - Timorasso "San Leto Selezione" (2004)

ID: P-01484

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XS BD VR

Produttore:	Ricci Carlo Daniele
Anno:	2004
Prezzo:	27,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Timorasso*
Provenienza:	*Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

Ricci Carlo Daniele - Timorasso "San Leto Selezione" (2006)

ID: P-01918

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XS BD VR

Produttore:	Ricci Carlo Daniele
Anno:	2006
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Timorasso*
Provenienza:	*Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

Ricci Carlo Daniele - Timorasso "San Leto Selezione" (2007)

ID: P-01483

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XS BD VR

Produttore:	Ricci Carlo Daniele
Anno:	2007
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Timorasso*
Provenienza:	*Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

Ricci Carlo Daniele - Timorasso "San Leto Selezione" (2010)

ID: P-01838

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XS BD VR

Produttore: Ricci Carlo Daniele
Anno: 2010
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Timorasso*
Provenienza: *Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

Ricci Carlo Daniele - Timorasso "San Leto" (S.A.)

ID: P-01482

Reparto: **Vini Bianchi / Timorasso** XS BD VR

Produttore: Ricci Carlo Daniele
Anno: S.A.
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Timorasso*
Provenienza: *Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

I Clivi - Tocai "Galea" (1997)

ID: P-00926

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 1997
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Galea" (1999)

ID: P-00925

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 1999
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Galea" (2005)

ID: P-00923

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2005
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Galea" (2010)

ID: P-01263

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2010
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

Vigna Traverso - Friulano (2012)

ID: P-00459

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali** XX TR

Produttore: Vigna Traverso
Anno: 2012
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)*

VENDEMMIA: Il "Tocai" friulano è la varietà di uva bianca più diffusa in Friuli. Il vitigno predilige terreni di collina e trova nei Colli Orientali uno dei territori più congeniali per svilupparsi, grazie alle particolari condizioni climatiche e geologiche, ed i nostri vigneti godono pienamente di tutte queste opportunità.
VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva intera. Un'aliquota viene anche macerata per alcune ore. Decantazione statica a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Sosta sui lieviti fini a marzo. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva.

Borgo del Tiglio - Collio "Ronco della Chiesa" (2012)

ID: P-01908

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2012
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2011)

ID: P-01904

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XS TR UP

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2011
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)*

I Clivi - Tocai "Brazzan 140 mesi" (2001)

ID: P-01928

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2001
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 2.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Brazzan" (1997)

ID: P-00927

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 1997
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 2.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Brazzan" (2000)

ID: P-00974

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2000
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 2.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Brazzan" (2001)

ID: P-00928

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2001
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 2.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Brazzan" (2003)

ID: P-00975

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2003
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 2.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Tocai "Brazzan" (2010)

ID: P-01262

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2010
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.
Produzione annua: 2.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso
Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

Paraschos - Tocai Collio "KAI" (2008)

ID: P-01618

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XS BD UP

Produttore: Paraschos
Anno: 2008
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)*

L'uva viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per alcuni giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia fino all'imbottigliamento

Simon di Brazzan - Tocai Collio "Blanc de Simon" (2012)

ID: P-00173

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XX TR UP

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2012
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)*

Vino bianco autoctono dal colore dorato chiaro con riflessi verdognoli. Il suo profumo gradevole e delicato, ricorda fiori e frutta tropicale. Sapore pieno, armonico, con retrogusto aromatico persistente. Ottimo per antipasti di prosciutto, primi piatti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

Simon di Brazzan - Tocai Collio "Tradition" (2009)

ID: P-01764

Reparto: **Vini Bianchi / Tocai Collio** XS TR UP

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2009
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)*

I Clivi - Tocai Friulano "San Pietro" (2013)

ID: P-01398

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Friulano — XX TR

Produttore: I Clivi
Anno: 2013
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% Tocai Friulano.
Produzione annua: 15.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso, caldo e asciutto.
Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Sara Marco - Erba Alta (2012)

ID: P-01660

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Friulano — XX BD UP

Produttore: Sara Marco
Anno: 2012
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Tocai Friulano*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)*

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2011)

ID: P-01367

Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano — XL TR

Produttore: Antonelli
Anno: 2011
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Trebbiano*
Provenienza: *Umbria, Montefalco, (Perugia)*

Varietà: Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri.
Prima annata di produzione: 2007
Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest.
Vendemmia: uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre).
Vinificazione: Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.

Monteraponi - Trebbiano (2012)

ID: P-01795

Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano — XX TR UP

Produttore: Monteraponi
Anno: 2012
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Trebbiano*
Provenienza: *Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Vinificazione : Le uve vengono diraspate solo per il 50%, segue una macerazione in cemento sulle bucce per almeno 48 ore. Non vengono aggiunti leviti che non siano autoctoni e non si controlla la temperatura per l'avvio della fermentazione. La fermentazione malolattica viene interrotta per preservare al massimo l'intensità dei profumi. A fine Ottobre si trasferisce dal cemento in barriques esauste insieme alle fecce, effettuando almeno 2 volte a settimana il batonage. Senza filtrazione, durante la luna calante viene imbottigliato per caduta.

Klaus Lentsch - Veltliner (2012)

ID: P-01511

Reparto: Vini Bianchi / Veltliner — XX TR UP

Produttore: Klaus Lentsch
Anno: 2012
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Veltliner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)*

Klaus Lentsch - Veltliner Magnum 1.5 lt. (2010)

ID: P-01595

Reparto: Vini Bianchi / Veltliner — XX TR UP

Produttore: Klaus Lentsch
Anno: 2010
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Veltliner*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)*

Pacherhof - Veltliner (2011)

ID: P-01288

Reparto:	**Vini Bianchi / Veltliner**	XX TR
Produttore:	Pacherhof	
Anno:	2011	
Prezzo:	16,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Veltliner*	
Provenienza:	*Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)*	

Bonci - Verdicchio di Jesi "Le Case" (1999)

ID: P-01806

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XS TR UP
Produttore:	Bonci	
Anno:	1999	
Prezzo:	25,00 €	
Gradi:	12,5% vol.	
Composizione:	*Verdicchio*	
Provenienza:	*Marche, Cupramontana, (Ancona)*	

Bonci - Verdicchio di Jesi "Le Case" (2009)

ID: P-01805

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XS TR UP
Produttore:	Bonci	
Anno:	2009	
Prezzo:	12,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Verdicchio*	
Provenienza:	*Marche, Cupramontana, (Ancona)*	

Bonci - Verdicchio di Jesi "San Michele" (2010)

ID: P-01804

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XX TR UP
Produttore:	Bonci	
Anno:	2010	
Prezzo:	15,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Verdicchio*	
Provenienza:	*Marche, Cupramontana, (Ancona)*	

Bonci - Verdicchio di Jesi Riserva "Barrè" (2000)

ID: P-01808

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XS TR UP
Produttore:	Bonci	
Anno:	2000	
Prezzo:	25,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Verdicchio*	
Provenienza:	*Marche, Cupramontana, (Ancona)*	

Bonci - Verdicchio di Jesi Riserva "Pietrone" (2007)

ID: P-01807

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XS TR UP
Produttore:	Bonci	
Anno:	2007	
Prezzo:	18,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Verdicchio*	
Provenienza:	*Marche, Cupramontana, (Ancona)*	

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi "Gaiospino Fumè" (2004)

ID: P-01503

Reparto: **Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi** XS BD UP

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2004
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Staffolo, (Ancona)*

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Questo vino è ottenuto dal mosto di uve Gaiospino, posto a fermentare al 100% in botti di rovere nuovo e lasciato maturare sui propri lieviti per due anni. Vino con forte personalità, salumi e formaggi stagionati, affumicati e tartufo. Vino perfetto da divano.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi "Gaiospino" (2009)

ID: P-01502

Reparto: **Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi** XL BD UP

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2009
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Staffolo, (Ancona)*

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi "Il Coroncino" (2010)

ID: P-01501

Reparto: **Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi** XX BD

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2010
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Staffolo, (Ancona)*

È una selezione di uve provenienti daI vigneti di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Riserva "Stragaio" (2006)

ID: P-01504

Reparto: **Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi** XS BD UP

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2006
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Staffolo, (Ancona)*

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Questo vino è ottenuto dal mosto di uve Gaiospino, posto a fermentare al 100% in botti di rovere nuovo e lasciato maturare sui propri lieviti per due anni. Vino con forte personalità, salumi e formaggi stagionati, affumicati e tartufo. Vino perfetto da divano.

La Distesa - Verdicchio di Jesi Riserva "Gli Eremi" (2008)

ID: P-01432

Reparto: **Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi** XL BD UP

Produttore: La Distesa
Anno: 2008
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi "Capovolto" (2010)

ID: P-01926

Reparto: **Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi** XX BD

Produttore: Marca di San Michele
Anno: 2010
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi "Capovolto" (2012)

ID: P-01925

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XX BD

Produttore: Marca di San Michele
Anno: 2012
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi "Capovolto" (2013)

ID: P-01377

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XX BD

Produttore: Marca di San Michele
Anno: 2013
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi Riserva "Il Pigro" (2008)

ID: P-01882

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XL BD UP

Produttore: Marca di San Michele
Anno: 2008
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi Riserva "Il Pigro" (2010)

ID: P-01378

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XL BD UP

Produttore: Marca di San Michele
Anno: 2010
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Cupramontana, (Ancona)*

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi "Luzano" (2013)

ID: P-00318

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XX TR

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2013
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Morro d'Alba, (Ancona)*

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di acacia, ginestra, fiori di campo e camomilla con tipiche note di mandorla amara. Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato.

Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, pesce, carni bianche.

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Riserva "Salmariano" (2011)

ID: P-00319

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi**	XS TR

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Morro d'Alba, (Ancona)*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi eleganti di fiori di campo, frutta matura e vaniglia. Sapore morbido, di grande corpo, con retrogusto leggermente amarognolo. Da abbinare a primi piatti sapidi, pesce, carni bianche e formaggi.

Belisario - Verdicchio di Matelica "Cambrugiano Riserva" (2009)

ID: P-01136

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XS TR UP

Produttore: Belisario
Anno: 2009
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

E' il vino con cui la Belisario ha vissuto le emozioni più grandi. E' stato il primo Verdicchio nella tipologia "Riserva". Prodotto dal 1988 solo con uve Verdicchio vinificate con metodo della criomacerazione. Matura in acciaio e parte in barili di legno di rovere tostato almeno un anno e si affina un altro anno in bottiglia. La complessità della produzione è la complessità del suo patrimonio organolettico: colline marchigiane, sole mediterraneo, aromi floreali, vaniglia, grande struttura, sapido, suadente, armonico.

Belisario - Verdicchio di Matelica "Cambrugiano Riserva" (2011)

ID: P-01741

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XS TR UP

Produttore: Belisario
Anno: 2011
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

E' il vino con cui la Belisario ha vissuto le emozioni più grandi. E' stato il primo Verdicchio nella tipologia "Riserva". Prodotto dal 1988 solo con uve Verdicchio vinificate con metodo della criomacerazione. Matura in acciaio e parte in barili di legno di rovere tostato almeno un anno e si affina un altro anno in bottiglia. La complessità della produzione è la complessità del suo patrimonio organolettico: colline marchigiane, sole mediterraneo, aromi floreali, vaniglia, grande struttura, sapido, suadente, armonico.

Belisario - Verdicchio di Matelica "Meridia" (2009)

ID: P-01229

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XX TR UP

Produttore: Belisario
Anno: 2009
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica "Meridia" (2010)

ID: P-01742

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XX TR UP

Produttore: Belisario
Anno: 2010
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica "Vigneti Belisario" (2013)

ID: P-01135

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XX BD

Produttore: Belisario
Anno: 2013
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Poche migliaia di bottiglie per chi ama i vini importanti. Prodotto solo con uve di Verdicchio clone matelicese da vigneti in conduzione biologica. Vinificato con la complessa tecnica dell'iperossigenazione, quindi in totale assenza di solforosa, matura almeno fino a aprile. E' complesso nei profumi e nel gusto, un verdicchio strano, morbido, rotondo, strutturato, persistente, di stupefacente piacevolezza, suadente. Ottimo come aperitivo importante, antipasti caldi, primi piatti elaborati, pesce.

Bisci - Verdicchio di Matelica "Senex" (2003)

ID: P-01489

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XS TR UP

Produttore: Bisci
Anno: 2003
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Bisci - Verdicchio di Matelica "Vigneto Fogliano" (2008)

ID: P-01488

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica — XX TR

Produttore: Bisci
Anno: 2008
Prezzo: 12,50 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Verdicchio*
Provenienza: *Marche, Matelica, (Macerata)*

Bressan - Verduzzo Friulano "Secco" (2007)

ID: P-01383

Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo — XX TR UP

Produttore: Bressan
Anno: 2007
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verduzzo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)*

Questo vitigno è citato già alla metà del 1800 fra le viti d'origine friulana più rappresentative e tipiche della zona. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto anche dall'Acerbi nel suo "Viti Friulane ne' contorni di Udine". Vino rigorosamente secco, di costituzione vigorosa, profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca; sapore asciutto e tannico, dal retrogusto di mandorla, con sentore di fiori selvatici.

Bressan - Verduzzo Friulano "Secco" (2010)

ID: P-01917

Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo — XX TR UP

Produttore: Bressan
Anno: 2010
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verduzzo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)*

Questo vitigno è citato già alla metà del 1800 fra le viti d'origine friulana più rappresentative e tipiche della zona. Certamente antichissimo e molto diffuso un tempo, lo troviamo descritto anche dall'Acerbi nel suo "Viti Friulane ne' contorni di Udine". Vino rigorosamente secco, di costituzione vigorosa, profumo ampio e fresco, con bouquet che ricorda molto la mela, la pera, la pesca-noce, l'albicocca; sapore asciutto e tannico, dal retrogusto di mandorla, con sentore di fiori selvatici.

I Clivi - Verduzzo Friulano "Secco" (2012)

ID: P-00930

Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo — XX TR

Produttore: I Clivi
Anno: 2012
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Verduzzo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Composizione varietale: 100% Verduzzo Friulano.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso.
Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

6 Mura - Vermentino di Sardegna "6 Mura" (2010)

ID: P-01656

Reparto: Vini Bianchi / Vermentino di Sardegna — XX TR

Produttore: 6 Mura
Anno: 2010
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Vermentino*
Provenienza: *Sardegna, Carbonia Iglesias, (Giba)*

E' un Vermentino dal colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, con bouquet lungo, particolarmente fine ed elegante con sentori di fiori e frutta e finale fresco di agrumi. Al palato è ampio e vellutato, fresco e sapido con note salmastre e retrogusto caratteristico di nocciola.

6 Mura - Vermentino di Sardegna "Giba" (2011)

ID: P-01655

Reparto: Vini Bianchi / Vermentino di Sardegna — XX TR

Produttore: 6 Mura
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Vermentino*
Provenienza: *Sardegna, Carbonia Iglesias, (Giba)*

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, e sentori floreali con finale di mandorla. Bianco secco e sapido da abbinare a pesci alla griglia.

Cocco Francesca - Vermentino di Sardegna "Smeralda" (2013)

ID: P-01831

Reparto: Vini Bianchi / Vermentino di Sardegna — XX TR

Produttore: Cocco Francesca
Anno: 2013
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Vermentino*
Provenienza: *Sardegna, Cagliari, (Donori)*

Cesani - Vernaccia di San Giminiano (2013)

ID: P-00316

Reparto: Vini Bianchi / Vernaccia di San Giminiano — XX TR

Produttore: Cesani
Anno: 2013
Prezzo: 7,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Vernaccia di San Giminiano*
Provenienza: *Toscana, San Giminiano, (Siena)*

Esposizione vigneti: Sud-Est
Giacitura del terreno: collinare, 250-280 metri s.m.l
Natura del Terreno: medio impasto tendente al limoso-sabbioso
Sistema di allevamento della vite: cordone speronato alto
Periodo di vendemmia: seconda e terza settimana di settembre
Imbottigliamento: aprile, successivo alla vendemmia
Colore: paglierino scarico, con riflessi verdognoli
Olfatto: intenso e fruttato, con sentori di mela verde e minerali
Gusto: pieno, sapido, persistente con retrogusto di mandorla.

Cesani - Vernaccia di San Giminiano "Sanice" (2011)

ID: P-00194

Reparto: Vini Bianchi / Vernaccia di San Giminiano — XS TR

Produttore: Cesani
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Vernaccia di San Giminiano*
Provenienza: *Toscana, San Giminiano, (Siena)*

Esposizione Vigneti: Sud-Est
Altitudine: 250-300 m s.l.m
Sistema di allevamento della vite: cordone speronato
Periodo di vendemmia: ultima settimana di settembre
Imbottigliamento: Giugno successivo alla vendemmia
Masturazione: in barrique di rovere francese nuove per 8 mesi
Affinamento in bottiglia: 3 mesi
Colore: paglierino con intensi riflessi dorati
Olfatto: fine, elegante, vanigliato e floreale

Reichmuth - Ladiv (S.A.)

ID: P-01691

Reparto: Vini Bianchi / Vino da Tavola — XL BD VR

Produttore: Reichmuth
Anno: S.A.
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Vidal*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Casa Caterina - L'Estro (2006)

ID: P-01540

Reparto: Vini Bianchi / Viogner, Marsanne e Sauvignon — XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2006
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Viogner, Marsanne e Sauvignon*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Skerk - Vitovska (2011)

ID: P-01887

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska — XX BD UP

Produttore: Skerk
Anno: 2011
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Vitovska*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)*

Una varietà autoctona, strettamente legata al territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal colore paglierino, con un delicato profumo di fiori di campo carsico e fieno. Dal sapore asciutto, con retrogusto di mandorla, è molto usato come vino aperitivo e sposa bene tutti gli antipasti, primi piatti, delicati e pesce leggero.

Zidarich - Vitovska (2006)

ID: P-01386

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska — XS TR UP

Produttore:	Zidarich
Anno:	2006
Prezzo:	30,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	*Vitovska*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)*

Un bianco tipico della zona su cui noi puntiamo molto. Una varietà che si sta dimostrando sempre più interessante e sta dando sempre maggiori risultati qualitativi. Da sempre presente su queste terre, nascosta tra le pieghe di secoli e secoli di cultura contadina.

Zidarich - Vitovska (2008)

ID: P-01470

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska — XS TR UP

Produttore:	Zidarich
Anno:	2008
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	*Vitovska*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)*

Un bianco tipico della zona su cui noi puntiamo molto. Una varietà che si sta dimostrando sempre più interessante e sta dando sempre maggiori risultati qualitativi. Da sempre presente su queste terre, nascosta tra le pieghe di secoli e secoli di cultura contadina.

Zidarich - Vitovska (2009)

ID: P-01513

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska — XS TR UP

Produttore:	Zidarich
Anno:	2009
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	*Vitovska*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)*

Un bianco tipico della zona su cui noi puntiamo molto. Una varietà che si sta dimostrando sempre più interessante e sta dando sempre maggiori risultati qualitativi. Da sempre presente su queste terre, nascosta tra le pieghe di secoli e secoli di cultura contadina.

De Bartoli Marco - Zibibbo Secco "Pietranera" (2013)

ID: P-01444

Reparto: Vini Bianchi / Zibibbo Secco — XX TR UP

Produttore:	De Bartoli Marco
Anno:	2013
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	11,5% vol.
Composizione:	*Zibibbo*
Provenienza:	*Sicilia, Pantelleria, (Trapani)*

2500 ceppi alberello pantesco per ettaro con radici che hanno origini nel 1957 nel territorio di C/da Cufurà Pantelleria. 25 hl di resa per ettaro vendemmiati la seconda settimana di settembre. Dopo una rigorosa selezione dei grappoli manuale, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una macerazione a freddo per circa 24 h, dopo la pressatura soffice, il mosto, a bassa temperatura, resta a decantare per 48 h. La parte limpida si avvia alla fermentazione in vasche di acciaio da 50 hl a temperatura controllata. 2/3 per 6 mesi in vasca di acciaio, 1/3 fermenta in fusti in rovere francese da 225 lt.

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture "Bauccio" (2007)

ID: P-01207

Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture — XL TR UP

Produttore:	Madonna delle Grazie
Anno:	2007
Prezzo:	16,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Aglianico*
Provenienza:	*Basilicata, Venosa, (Vulture)*

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture "Liscone" (2009)

ID: P-00875

Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture — XL TR

Produttore:	Madonna delle Grazie
Anno:	2009
Prezzo:	9,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Aglianico*
Provenienza:	*Basilicata, Venosa, (Vulture)*

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture "Messeroto" (2008)

ID: P-01635

Reparto: **Vini Rossi / Aglianico del Vulture** XX TR

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2008
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Aglianico*
Provenienza: *Basilicata, Venosa, (Vulture)*

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2004)

ID: P-01634

Reparto: **Vini Rossi / Aglianico del Vulture** XS TR UP

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2004
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Aglianico*
Provenienza: *Basilicata, Venosa, (Vulture)*

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2007)

ID: P-01885

Reparto: **Vini Rossi / Aglianico del Vulture** XS TR UP

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2007
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Aglianico*
Provenienza: *Basilicata, Venosa, (Vulture)*

L'Armangia - Albarossa "Macchiaferro" (2010)

ID: P-00887

Reparto: **Vini Rossi / Albarossa** XX TR VR

Produttore: L'Armangia
Anno: 2010
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Albarossa*
Provenienza: *Piemonte, Canelli, (Asti)*

Le uve provengono dal vigneto aziendale ad una altitudine di 250 m s.l.m. esposto a Nord-Est, con pendenza del 10 %, terreno fortemente alcalino, povero di sostanza organica, drenante e poco profondo. Sito caratterizzato da forte escursione termica giorno/notte, orizzonte orografico favorevole ad un prolungato soleggiamento, che determina precocità di maturazione.□
Il vitigno impiantato è Albarossa, varietà ottenuta per incrocio fra Chatus e Barbera. Le uve ottenute sono caratterizzate da estrema ricchezza in polifenoli e da profumi fruttati, acidità sostenuta e buona

Natta Antonella - Albugnano (2009)

ID: P-00142

Reparto: **Vini Rossi / Albugnano** XL TR UP

Produttore: Natta Antonella
Anno: 2009
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)*

Monte Dall'Ora - Amarone della Valpolicella (2009)

ID: P-01285

Reparto: **Vini Rossi / Amarone** XL TR UP

Produttore: Monte Dall'Ora
Anno: 2009
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: *Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza: *Veneto, San Pietro in Cariano, (Valpolicella)*

Monte Dall'Ora - Amarone della Valpolicella Stropa (2004)

ID: P-01286

Reparto: **Vini Rossi / Amarone** XL TR UP

Produttore: Monte Dall'Ora
Anno: 2004
Prezzo: 79,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza: *Veneto, San Pietro in Cariano, (Valpolicella)*

Monte Dall'Ora - Amarone della Valpolicella Stropa (2006)

ID: P-01732

Reparto: **Vini Rossi / Amarone** XL TR UP

Produttore: Monte Dall'Ora
Anno: 2006
Prezzo: 73,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza: *Veneto, San Pietro in Cariano, (Valpolicella)*

Tenuta dei Fiori - Vino Rosso "3.33 Simone" Magnum 1.5 lt. (2006)

ID: P-01987

Reparto: **Vini Rossi / Assemblato Rosso** XL TR VR

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2006
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera, Cabernet Sauvignon, Freisa, Gamba di Pernice, Nebbiolo e Balsamino*

Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2010)

ID: P-01902

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2010
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

Albino Rocca - Barbaresco Ronchi (2009)

ID: P-01901

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2009
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

Amerio Mario - Barbaresco Surì Canova (1999)

ID: P-00530

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Amerio Mario
Anno: 1999
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Colore rosso granato con tendenza all'aranciato durante l' invecchiamento. Sapore asciutto,tannico armonico con venature dolci. Sentori di vaniglia cacao e cuoio. Abbinamenti gastronomici: carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Amerio Mario - Barbaresco Surì Canova (2004)

ID: P-01433

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Amerio Mario
Anno: 2004
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Colore rosso granato con tendenza all'aranciato durante l' invecchiamento. Sapore asciutto,tannico armonico con venature dolci. Sentori di vaniglia cacao e cuoio. Abbinamenti gastronomici: carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Busso Piero - Barbaresco Albesani (2010)

ID: P-01668

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2010
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Dal colore rosso granato appare al naso armonioso e bilanciato. Rileva aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco. In bocca il vino è pieno, elegante con nobile trama tannica.

Busso Piero - Barbaresco Albesani (2011)

ID: P-02019

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2011
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Dal colore rosso granato appare al naso armonioso e bilanciato. Rileva aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco. In bocca il vino è pieno, elegante con nobile trama tannica.

Busso Piero - Barbaresco Albesani Magnum 3 lt. (2010)

ID: P-01731

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2010
Prezzo: 160,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Dal colore rosso granato appare al naso armonioso e bilanciato. Rileva aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco. In bocca il vino è pieno, elegante con nobile trama tannica.

Busso Piero - Barbaresco Borgese (2004)

ID: P-01774

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2004
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Dal colore rosso granato appare al naso armonioso e bilanciato. Rileva aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco. In bocca il vino è pieno, elegante con nobile trama tannica.

Busso Piero - Barbaresco Borgese (2007)

ID: P-01847

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2007
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Dal colore rosso granato appare al naso armonioso e bilanciato. Rileva aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco. In bocca il vino è pieno, elegante con nobile trama tannica.

Busso Piero - Barbaresco Gallina (2009)

ID: P-01670

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XS TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2009
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Granato intenso con sentori di viola e piccoli frutti di sottobosco, gusto pieno, morbido con tannini bilanciati di rara dolcezza.

Busso Piero - Barbaresco Mondino (2011)

ID: P-01667

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2011
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Vino corposo e opulento, ricco di morbidi tannini già piacevolmente evoluti e setosi. Il naso è molto concentrato e vario, con le classiche note floreali e di frutti rossi in primo piano. La bocca ricca, intensa e densa sfoggia una lunga morbidezza.
E' un vino che esprime completamente il carattere del Nebbiolo e, grazie alla sua struttura, è destinato ad un lungo affinamento, sempre in crescita.

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2006)

ID: P-01730

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2006
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Al colore rosso granato ricco e brillante , profumo intenso ed articolato. Evoca sentori di tabacco, spezie e frutta. In bocca è molto bilanciato, pieno e con un corpo importante. Già a pochi mesi dall'imbottigliamento rileva la sua grandezza, complessità ed eleganza che va progressivamente aumentando.

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2008)

ID: P-01669

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2008
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Al colore rosso granato ricco e brillante , profumo intenso ed articolato. Evoca sentori di tabacco, spezie e frutta. In bocca è molto bilanciato, pieno e con un corpo importante. Già a pochi mesi dall'imbottigliamento rileva la sua grandezza, complessità ed eleganza che va progressivamente aumentando.

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2009)

ID: P-01773

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Busso Piero
Anno: 2009
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Al colore rosso granato ricco e brillante , profumo intenso ed articolato. Evoca sentori di tabacco, spezie e frutta. In bocca è molto bilanciato, pieno e con un corpo importante. Già a pochi mesi dall'imbottigliamento rileva la sua grandezza, complessità ed eleganza che va progressivamente aumentando.

Cigliuti F.lli - Barbaresco Serraboella (2007)

ID: P-02014

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2007
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo. ETA' DELLE VITI: dai 25 ai 55 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux di rovere francese.

Cigliuti F.lli - Barbaresco Serraboella (2009)

ID: P-01878

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

XL TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2009
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo. ETA' DELLE VITI: dai 25 ai 55 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux di rovere francese.

Cigliuti F.lli - Barbaresco Serraboella (2011)

ID: P-02001

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

XL TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2011
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo. ETA' DELLE VITI: dai 25 ai 55 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux di rovere francese.

Cigliuti F.lli - Barbaresco Vie Erte (2009)

ID: P-02013

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

XL TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2009
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bricco di Neive. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso. ETA' DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Cigliuti F.lli - Barbaresco Vie Erte (2010)

ID: P-00967

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

XL TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2010
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bricco di Neive. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso. ETA' DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà (2006)

ID: P-01975

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

XX TR UP

Produttore: Giuseppe Cortese
Anno: 2006
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

AFFINAMENTO: 20/22 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di età variabile dal nuovo a 8/9 anni. Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. NOTE DEGUSTATIVE: Il Barbaresco Rabajà è il nostro vino più importante, dal profumo etereo, gradevole e intenso con particolari di freschezza che evolvono in sentori di spezie, cuoio e sottobosco con l'invecchiamento; sapore asciutto, pieno e robusto con una struttura ricca e armonica; colore rosso granato.

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà Magnum 1.5 lt. (2010)

ID: P-01972

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

XX TR UP

Produttore: Giuseppe Cortese
Anno: 2010
Prezzo: 65,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

AFFINAMENTO: 20/22 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di età variabile dal nuovo a 8/9 anni. Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. NOTE DEGUSTATIVE: Il Barbaresco Rabajà è il nostro vino più importante, dal profumo etereo, gradevole e intenso con particolari di freschezza che evolvono in sentori di spezie, cuoio e sottobosco con l'invecchiamento; sapore asciutto, pieno e robusto con una struttura ricca e armonica; colore rosso granato.

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà Riserva (2004)

ID: P-01973

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XX TR UP

Produttore: Giuseppe Cortese
Anno: 2004
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

AFFINAMENTO: 40 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di età variabile dal nuovo a 8/9 anni. Minimo 3 anni in bottiglia prima di essere commercializzato. NOTE DEGUSTATIVE: Nasce come selezione di una piccola parte di Rabajà facendo una cernita dei grappoli della vigna più storica, viene prodotto solo nelle annate migliori e classiche. Ha notevole struttura, eleganza e grandi capacità di evoluzione.

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà Riserva (2006)

ID: P-01976

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XX TR UP

Produttore: Giuseppe Cortese
Anno: 2006
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

AFFINAMENTO: 40 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di età variabile dal nuovo a 8/9 anni. Minimo 3 anni in bottiglia prima di essere commercializzato. NOTE DEGUSTATIVE: Nasce come selezione di una piccola parte di Rabajà facendo una cernita dei grappoli della vigna più storica, viene prodotto solo nelle annate migliori e classiche. Ha notevole struttura, eleganza e grandi capacità di evoluzione.

Nada Fiorenzo - Barbaresco (2010)

ID: P-01161

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XX TR UP

Produttore: Nada Fiorenzo
Anno: 2010
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione:
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Una novità assoluta: la prima annata di un Barbaresco non da singolo vigneto, ma frutto di un assemblaggio delle migliori vigne di Nebbiolo dell'azienda. Dunque un Barbaresco "base", ma di altissimo livello. Rapporto qualità/prezzo fenomenale.

Nada Fiorenzo - Barbaresco Manzola (2006)

ID: P-01162

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Nada Fiorenzo
Anno: 2006
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Nada Fiorenzo - Barbaresco Rombone (2003)

ID: P-01164

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Nada Fiorenzo
Anno: 2003
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Nada Fiorenzo - Barbaresco Rombone (2005)

ID: P-01469

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Nada Fiorenzo
Anno: 2005
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Nada Fiorenzo - Barbaresco Rombone (2006)

ID: P-01163

Reparto: **Vini Rossi / Barbaresco** XL TR UP

Produttore: Nada Fiorenzo
Anno: 2006
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Villa Terlina - Monferrato Rosso "Piediferro" (2004)

ID: P-01311

Reparto: **Vini Rossi / Barbera & Nebbiolo** XS BD UP

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2004
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera, Nebbiolo e Uvalino*
Provenienza: *Piemonte, Agliano Terme, (Asti)*

Villa Terlina - Monferrato Rosso "Piediferro" (2005)

ID: P-01680

Reparto: **Vini Rossi / Barbera & Nebbiolo** XS BD UP

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2005
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Barbera, Nebbiolo e Uvalino*
Provenienza: *Piemonte, Agliano Terme, (Asti)*

Villa Terlina - Monferrato Rosso "Piediferro" (2006)

ID: P-01865

Reparto: **Vini Rossi / Barbera & Nebbiolo** XS BD UP

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2006
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera, Nebbiolo e Uvalino*
Provenienza: *Piemonte, Agliano Terme, (Asti)*

Ricci Carlo Daniele - Barbarossa (2011)

ID: P-01733

Reparto: **Vini Rossi / Barbera Colli Tortonesi** XS BD

Produttore: Ricci Carlo Daniele
Anno: 2011
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

Barale F.lli - Barbera d'Alba Superiore "Preda" (2011)

ID: P-00577

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XS TR

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2011
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Esposizione sud-ovest, alta densità di impianto con resa di soli 35 quintali per ettaro di uva che ci regala un Barbera d'Alba Vigna Preda di eccezionale ricchezza estrattiva. Rosso rubino, intenso da giovane con tendenza al rosso granato dopo l'invecchiamento. Profumo vinoso, intenso ma delicato. Sapore asciutto, di corpo, amarognolo, invecchiando si ingentilisce acquistando un gusto pieno.

Busso Piero - Barbera d'Alba "Majano" (2012)

ID: P-01775

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XL TR

Produttore: Busso Piero
Anno: 2012
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

Fermentazione e macerazione in tini di acciaio a temperata controllata (28-30 gradi). Invecchiamento: 10 mesi in botte grande di rovere. Affinamento: 6 mesi in bottiglia. In bocca presenta un corpo pieno, fruttato e vinoso con sentori di frutta che ricordano la ciliegia ed il cassis.

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Serra dei Gatti (2013)

ID: P-00971

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XX TR

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2013
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Superiore (2005)

ID: P-02023

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2005
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Superiore (2009)

ID: P-02022

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2009
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Superiore (2011)

ID: P-01054

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2011
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cigliuti F.lli - Barbera d'Alba Serraboella (2012)

ID: P-00968

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Alba** XS TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2012
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Est. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso. ETA' MEDIA DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 50 – 55 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

Flavio Roddolo - Barbera d'Alba Superiore (2006)

ID: P-01591

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Flavio Roddolo
Anno: 2006
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera d'Alba Superiore*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Germano Ettore - Barbera d'Alba Superiore (2011)

ID: P-01030

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2011
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

Dopo la diraspa-pigiatura dell'uva, la fermentazione alcolica avviene per circa 7-8 giorni a contatto con le bucce, poi termina in piccole botti di rovere francese. L'invecchiamento in legno dura circa 12 mesi. Alla fine di questo periodo l'imbottigliamento e almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia preparano il vino al consumo. Alla degustazione il colore si presenta rubino intenso con riflessi granati. Il profumo di frutta matura e sottobosco, con sentori di vaniglia, in bocca l'ingresso è pieno ed austero; la leggera acidità dona una sensazione di freschezza e contribuisce a prolungare il retrogusto che ripete le

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba (2013)

ID: P-00910

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XX TR

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2013
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba Superiore (2006)

ID: P-01835

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2006
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba Superiore (2007)

ID: P-02018

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2007
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba Superiore (2010)

ID: P-02029

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2010
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba Superiore (2011)

ID: P-00909

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2011
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2011)

ID: P-01767

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2011
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2012)

ID: P-01916

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2012
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba (2012)

ID: P-01354

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XX TR

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2012
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba Pian Romualdo (2012)

ID: P-01047

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XL TR

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2012
Prezzo: 8,50 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba "La Cresta" (2009)

ID: P-01472

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**	XS TR

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2009
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Prodotto con il 100% di uve Barbera d'Alba, questo vino affascina gia' al primo assaggio, per la sua piacevolezza ed immediatezza. Dal colore granato intenso, offre profumi spiccati e vinosi, al palato si delinea per la pulizia ed i sentori tipici del vitigno esaltanto il forte nerbo e la stoffa fitta.

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. "Sorito Mosconi" (2008)

ID: P-01473

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2008
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Prodotto con il 100% di uve barbera d'alba provenienti dal nostro podere in località Mosconi, e' un vino certamente particolare che ha riscontrato subito consensi su tutti i mercati. Innanzitutto questa vigna di Barbera ha piu' di sessanta anni e concede una produzione molto limitata,ed e' in esposizione di pieno sud.

L'Armangia - Barbera d'Asti Sopra Berruti (2012)

ID: P-00533

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

XX TR

Produttore: L'Armangia
Anno: 2012
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Canelli, (Asti)*

E' un prodotto che si ispira alle tradizionali barbere astigiane, molto profumate, colorate, talvolta leggermente acidule in bocca, ma che si abbinano perfettamente alla cucina locale, ai salumi ed ai formaggi tipici. Le uve Barbera provengono dalle più vocate colline del nostro territorio, con terreni variabili dal calcareo-argilloso alle stratificazioni sabbioso/marnose. La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

L'Armangia - Barbera d'Asti Superiore "Titon" (2010)

ID: P-00857

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

XS TR

Produttore: L'Armangia
Anno: 2010
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Canelli, (Asti)*

Colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granata dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda frutti con nocciolo, fragola, viola, vaniglia, mandorla, talvolta note di affumicato. In bocca sapido e pieno, talvolta di spiccata acidità, nelle fasi giovanili tannicità astringente. Nei primi anni si abbina a carni rosse e grigliate, successivamente a selvaggina, arrosti, formaggi e minestre.

L'Armangia - Barbera d'Asti Superiore "Vignali" (2010)

ID: P-00761

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

XS TR UP

Produttore: L'Armangia
Anno: 2010
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Canelli, (Asti)*

Colore rosso rubino profondo con unghia violacea che vira al granata dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda frutti con nocciolo, fragola, viola, vaniglia, la mandorla, talvolta note di affumicato. In bocca sapido e pieno, talvolta di buona acidità, nelle fasi giovanili con tannicità lievemente astringente, mai dominato dal legno grazie alla struttura notevole Si abbina a carni rosse e grigliate, selvaggina, arrosti, formaggi e minestre.

Mondo Franco - Barbera d'Asti (2013)

ID: P-00482

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

XX TR

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2013
Prezzo: 5,50 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)*

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. "Vigna del Salice" (2011)

ID: P-00593

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

XL TR

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)*

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. "Vigna delle Rose" (2009)

ID: P-00786

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore:	Mondo Franco
Anno:	2009
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Barbera*
Provenienza:	*Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Castello di Calosso" (1999)

ID: P-00906

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	1999
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Barbera*
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Castello di Calosso" (2000)

ID: P-00597

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	2000
Prezzo:	30,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Barbera*
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Castello di Calosso" (2001)

ID: P-00905

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	2001
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Barbera*
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "IS" (1997)

ID: P-00976

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	1997
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Barbera*
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Tulipano Nero" (1994)

ID: P-00804

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XX TR UP

Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	1994
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Barbera*
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Tulipano Nero" (1995)

ID: P-01527

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XX TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 1995
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Tulipano Nero" (1996)

ID: P-00516

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XX TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 1996
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Tulipano Nero" (2001)

ID: P-00805

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XX TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2001
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti "Tulipano Nero" (2003)

ID: P-01090

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XX TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2003
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore "Emma" (2006)

ID: P-01984

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2006
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore "R al cubo" (2010)

ID: P-01985

Reparto: **Vini Rossi / Barbera d'Asti** XS TR UP

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2010
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Calosso, (Asti)*

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore "Rusticardi" (2004)

ID: P-00598

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Asti**	XS TR UP
Produttore:	Tenuta dei Fiori	
Anno:	2004	
Prezzo:	26,00 €	
Gradi:	15% vol.	
Composizione:	*Barbera*	
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore "Rusticardi" (2007)

ID: P-01983

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Asti**	XS TR UP
Produttore:	Tenuta dei Fiori	
Anno:	2007	
Prezzo:	24,00 €	
Gradi:	15% vol.	
Composizione:	*Barbera*	
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*	

Villa Terlina - Barbera d'Asti "Gradale" (2009)

ID: P-00594

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Asti**	XS BD UP
Produttore:	Villa Terlina	
Anno:	2009	
Prezzo:	14,00 €	
Gradi:	14,5% vol.	
Composizione:	*Barbera*	
Provenienza:	*Piemonte, Agliano Terme, (Asti)*	

Villa Terlina - Barbera d'Asti "Monsicuro" (2008)

ID: P-00595

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Asti**	XS BD UP
Produttore:	Villa Terlina	
Anno:	2008	
Prezzo:	27,00 €	
Gradi:	14,5% vol.	
Composizione:	*Barbera*	
Provenienza:	*Piemonte, Agliano Terme, (Asti)*	

Villa Terlina - Barbera d'Asti "Monsicuro" (2009)

ID: P-01864

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Asti**	XS BD UP
Produttore:	Villa Terlina	
Anno:	2009	
Prezzo:	23,00 €	
Gradi:	15% vol.	
Composizione:	*Barbera*	
Provenienza:	*Piemonte, Agliano Terme, (Asti)*	

Natta Antonella - Barbera del Monferrato (2012)

ID: P-01061

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera del Monferrato**	XX TR
Produttore:	Natta Antonella	
Anno:	2012	
Prezzo:	5,50 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Barbera*	
Provenienza:	*Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)*	

Barale F.lli - Barolo Bussia (2008)

ID: P-00780

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2008
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Barale F.lli - Barolo Cannubi (2006)

ID: P-01168

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2006
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

100% Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Rosè e Lampia. Vigneto messa a dimora nel 1970; estensione: 1 ettaro. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 4000 ceppi per ettaro; produzione media di 40 quintali per ettaro. AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Barale F.lli - Barolo Castellero (2008)

ID: P-00781

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2008
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Barolo Bricco Sarmassa (2007)

ID: P-01737

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2007
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Barolo Bricco Sarmassa (2008)

ID: P-01829

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2008
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Barolo Cannubi (2008)

ID: P-01736

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2008
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Barolo Cannubi (2009)

ID: P-01755

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2009
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Barolo Sarmassa (2007)

ID: P-01752

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2007
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Barolo Sarmassa (2008)

ID: P-01830

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2008
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Cascina Bruciata - Barolo Cannubi Muscatel (2008)

ID: P-01734

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Cascina Bruciata
Anno: 2008
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Domenico Clerico - Barolo "Aeroplanservaj" (2008)

ID: P-01999

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2008
Prezzo: 82,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *100% Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Superficie del vigneto e sua produttività: 1,4 ettari; 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: 25 anni. Periodo di vendemmia: dal 15 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per circa 30 giorni. Periodo di affinamento: 26-36 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove – 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo "Ciabot Mentin" (2009)

ID: P-01998

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2009
Prezzo: 59,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *100% Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Superficie del vigneto e sua produttività: 5,50 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove – 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo "Pajana" (2009)

ID: P-01997

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2009
Prezzo: 59,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *100% Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Superficie del vigneto e sua produttività: 3 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo "Percristina" (2005)

ID: P-01996

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2005
Prezzo: 98,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *100% Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Superficie del vigneto e sua produttività: 1,7 ettari nel cru Mosconi; 35-40 quintali per ettaro. Età media delle viti: maggior parte delle viti piantate nel 1955. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 36 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio), poi 24 mesi in botti da 50 hl.

Flavio Roddolo - Barolo "Ravera" (2006)

ID: P-01593

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Flavio Roddolo
Anno: 2006
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2006)

ID: P-01034

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2006
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

Questo vino è ottenuto con la diraspa-pigiatura dell'uva e la fermentazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni, effettuando diversi rimontaggi giornalieri, per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino, ancora in fermentazione, viene introdotto in piccole botti di rovere francese 20% nuove ed il resto da due a quattro anni di età, da 225, 500 e 700 litri, dove matura per almeno 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2009)

ID: P-01895

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2009
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

Questo vino è ottenuto con la diraspa-pigiatura dell'uva e la fermentazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni, effettuando diversi rimontaggi giornalieri, per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino, ancora in fermentazione, viene introdotto in piccole botti di rovere francese 20% nuove ed il resto da due a quattro anni di età, da 225, 500 e 700 litri, dove matura per almeno 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2007)

ID: P-01360

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2007
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia. In bocca l'ingresso è molto fine

Germano Ettore - Barolo Prapò (2006)

ID: P-01033

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2006
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive. È

Germano Ettore - Barolo Prapò (2009)

ID: P-01894

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2009
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive. È

Germano Ettore - Barolo Serralunga (2009)

ID: P-01032

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2009
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)*

L'uva che produce questo vino viene selezionata dai vigneti giovani che si trovano in Prapò, in Cerretta e Lazzarito. La prima fermentazione a contatto con le bucce dura circa 20 giorni, è quindi di tipo classico. Al termine, il vino riposa in botti di rovere usate da 700 litri per circa due anni. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, frutta rossa, melograno, rosa, viola, liquirizia. Al gusto tanta energia. L'ingresso è potente, lo sviluppo e i tannini precisi

Luigi Oddero - Barolo (2006)

ID: P-01620

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR

Produttore: Luigi Oddero
Anno: 2006
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, La Morra, (Cuneo)*

Luigi Oddero - Barolo "Vigna Rionda" (2004)

ID: P-01621

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR

Produttore: Luigi Oddero
Anno: 2004
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Serralunga, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barolo (2010)

ID: P-01832

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2010
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barolo Bussia (2009)

ID: P-01771

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2009
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2008)

ID: P-01768

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2008
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2009)

ID: P-01769

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2009
Prezzo: 41,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)*

Parusso Armando - Barolo Riserva Argento (2005)

ID: P-01770

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2005
Prezzo: 61,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Roberto Voerzio - Barolo Cerequio (2005)

ID: P-01933

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Roberto Voerzio
Anno: 2005
Prezzo: 175,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, La Morra, (Cuneo)*

Roberto Voerzio - Barolo Rocca dell'Annunziata Torriglione (2007)

ID: P-01934

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Roberto Voerzio
Anno: 2007
Prezzo: 195,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, La Morra, (Cuneo)*

Rocca Giovanni - Barolo "Ravera di Monforte" (2010)

ID: P-00632

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XS TR
Produttore:	Rocca Giovanni	
Anno:	2010	
Prezzo:	22,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*	

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2008)

ID: P-01782

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XL TR UP
Produttore:	Rocca Giovanni	
Anno:	2008	
Prezzo:	39,00 €	
Gradi:	14,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*	

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2009)

ID: P-01138

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XL TR UP
Produttore:	Rocca Giovanni	
Anno:	2009	
Prezzo:	35,00 €	
Gradi:	14,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*	

Rocca Giovanni - Barolo Tradizionale (2010)

ID: P-00797

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XL TR
Produttore:	Rocca Giovanni	
Anno:	2010	
Prezzo:	20,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*	

Rocche dei Manzoni - Barolo Riserva "Big 'd Big" (2001)

ID: P-01735

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XS TR UP
Produttore:	Rocche dei Manzoni	
Anno:	2001	
Prezzo:	74,00 €	
Gradi:	14,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*	

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo, si distingue per la piacevolezza che sa esprimere nell'immediato. Sviluppa profumi ampi e delicati,al palato si presenta morbido e rotondo con tannini estremamente vellutati. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le buccie della durata di 3 settimane. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 36 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia per poi venire commercializzato.

Rocche dei Manzoni - Barolo Riserva "Vigna D'la Roul" (1999)

ID: P-01612

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XS TR UP
Produttore:	Rocche dei Manzoni	
Anno:	1999	
Prezzo:	74,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*	

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si puo' certamente dire che questo barolo e' sicuramente il piu' maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le buccie per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affinera per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di

Rocche dei Manzoni - Barolo Rocche (2006)

ID: P-01740

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2006
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Il processo di vinificazione comincia con una attenta selezione delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata, per 10/12 giorni a contatto con la buccia. Una ulteriore selezione viene poi operata in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari cru. L'invecchiamento si protraeper tre anni in fusti di rovere. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia, nell'arco di altri 12 mesi prima di essere messo in vendita.

Rocche dei Manzoni - Barolo Rocche (2007)

ID: P-01729

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2007
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Il processo di vinificazione comincia con una attenta selezione delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata, per 10/12 giorni a contatto con la buccia. Una ulteriore selezione viene poi operata in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari cru. L'invecchiamento si protraeper tre anni in fusti di rovere. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia, nell'arco di altri 12 mesi prima di essere messo in vendita.

Rocche dei Manzoni - Barolo Rocche (2008)

ID: P-01600

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2008
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Il processo di vinificazione comincia con una attenta selezione delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata, per 10/12 giorni a contatto con la buccia. Una ulteriore selezione viene poi operata in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari cru. L'invecchiamento si protraeper tre anni in fusti di rovere. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia, nell'arco di altri 12 mesi prima di essere messo in vendita.

Rocche dei Manzoni - Barolo Rocche (2009)

ID: P-01841

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2009
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Il processo di vinificazione comincia con una attenta selezione delle uve. La fermentazione avviene a temperatura controllata, per 10/12 giorni a contatto con la buccia. Una ulteriore selezione viene poi operata in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari cru. L'invecchiamento si protraeper tre anni in fusti di rovere. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia, nell'arco di altri 12 mesi prima di essere messo in vendita.

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna Cappella S. Stefano (2008)

ID: P-01843

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2008
Prezzo: 72,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dallo storico cru di S.Stefano di Perno. Questo barolo si e' dimostrato un vino di piena razza non temendo confronto alcuno. Si contraddistingue per il bouquet ricco e persistente e un colore rosso rubino intenso. Al palato si presenta con un sapore completo ed armonico. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce della durata di 3 settimane dopodiche' viene separato il mosto, ormai ricco di antociani e sostanze coloranti, dalla buccia e viene introdotto in barrique dove affinera' per un tempo minimo di 36 mesi. Dopo

Scavino Paolo - Barolo Bric del Fiasc (2005)

ID: P-01366

Reparto: **Vini Rossi / Barolo** XL TR UP

Produttore: Scavino Paolo
Anno: 2005
Prezzo: 73,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)*

Scavino Paolo - Barolo Bricco Ambrogio (2005)

ID: P-01365

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XL TR UP
Produttore:	Scavino Paolo	
Anno:	2005	
Prezzo:	56,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)*	

Scavino Paolo - Barolo Carobric (2005)

ID: P-01364

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**	XL TR UP
Produttore:	Scavino Paolo	
Anno:	2005	
Prezzo:	68,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)*	

Le Piane - Boca (2005)

ID: P-01645

Reparto:	**Vini Rossi / Boca**	XL TR UP
Produttore:	Le Piane	
Anno:	2005	
Prezzo:	43,00 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara*	
Provenienza:	*Piemonte, Boca, (Novara)*	

Podere ai Valloni - Boca (2001)

ID: P-01877

Reparto:	**Vini Rossi / Boca**	XL TR UP
Produttore:	Podere ai Valloni	
Anno:	2001	
Prezzo:	34,00 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara*	
Provenienza:	*Piemonte, Boca, (Novara)*	

Monsupello - Bonarda "Vaiolet" (2013)

ID: P-01689

Reparto:	**Vini Rossi / Bonarda**	XX TR
Produttore:	Monsupello	
Anno:	2013	
Prezzo:	9,00 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Croatina*	
Provenienza:	*Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)*	

Natta Antonella - Piemonte Bonarda (2012)

ID: P-01224

Reparto:	**Vini Rossi / Bonarda**	XX TR
Produttore:	Natta Antonella	
Anno:	2012	
Prezzo:	5,50 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Bonarda*	
Provenienza:	*Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)*	

La Palazzina - Bramaterra (2006)

ID: P-01970

Reparto: **Vini Rossi / Bramaterra** XL TR UP

Produttore: La Palazzina
Anno: 2006
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Nebbiolo, 15% Croatina, 10% Vespolina, 5% Uva Rara*

Colore rosso rubino con riflessi granati, limpido, brillante; consistente la struttura. Al naso è fine ed elegante con sentori di frutta rossa matura e fiori appassiti; minerale e di lieve speziatura. Al gusto è ricco ed equilibrato, di buona acidità e sapidità, dal sapore vellutato con gradevole finale amarognolo.

La Palazzina - Bramaterra Riserva (2005)

ID: P-01971

Reparto: **Vini Rossi / Bramaterra** XL TR UP

Produttore: La Palazzina
Anno: 2005
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *70% Nebbiolo, 15% Croatina, 10% Vespolina, 5% Uva Rara*

Alcune note floreali, come la viola appassita, si aggiungono ai tipici sentori di frutta rossa matura. Un vino che fa dell'eleganza la sua vera forza.

Tenute Sella - Bramaterra "I Porfidi" (2007)

ID: P-01991

Reparto: **Vini Rossi / Bramaterra** XX TR UP

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2007
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina*
Provenienza: *Piemonte, Lessona, (Biella)*

I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio. Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina che provengono dal nostro vigneto più vocato vengono vinificate separatamente ed assemblate in questa selezione.

Capanna - Brunello di Montalcino (2007)

ID: P-01183

Reparto: **Vini Rossi / Brunello di Montalcino** XL TR UP

Produttore: Capanna
Anno: 2007
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Capanna - Brunello di Montalcino Riserva (1999)

ID: P-00649

Reparto: **Vini Rossi / Brunello di Montalcino** XL TR UP

Produttore: Capanna
Anno: 1999
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Capanna - Brunello di Montalcino Riserva (2001)

ID: P-01057

Reparto: **Vini Rossi / Brunello di Montalcino** XL TR UP

Produttore: Capanna
Anno: 2001
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Capanna - Brunello di Montalcino Riserva (2006)

ID: P-01436

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

XL TR UP

Produttore: Capanna
Anno: 2006
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Caprili - Brunello di Montalcino (2001)

ID: P-00440

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

XL TR UP

Produttore: Caprili
Anno: 2001
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Caprili - Brunello di Montalcino (2009)

ID: P-01883

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

XL TR UP

Produttore: Caprili
Anno: 2009
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Caprili - Brunello di Montalcino Riserva (1999)

ID: P-00441

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

XL TR UP

Produttore: Caprili
Anno: 1999
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Caprili - Brunello di Montalcino Riserva (2001)

ID: P-01152

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

XL TR UP

Produttore: Caprili
Anno: 2001
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Caprili - Brunello di Montalcino Riserva (2008)

ID: P-01884

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

XL TR UP

Produttore: Caprili
Anno: 2008
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Molinari Carlo - Brunello di Montalcino (2007)

ID: P-01245

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino — XL TR UP

Produttore:	Molinari Carlo
Anno:	2007
Prezzo:	27,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Montalcino, (Siena)*

Tenuta dei Fiori - Cabernet Sauvignon (1999)

ID: P-01258

Reparto: Vini Rossi / Cabernet Sauvignon — XS TR UP

Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	1999
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Cabernet Sauvignon*
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*

6 Mura - Carignano del Sulcis "6 Mura" (2009)

ID: P-01658

Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis — XL TR

Produttore:	6 Mura
Anno:	2009
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Carignano*
Provenienza:	*Sardegna, Carbonia Iglesias, (Giba)*

6 Mura - Carignano del Sulcis "Giba" (2010)

ID: P-01657

Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis — XX TR

Produttore:	6 Mura
Anno:	2010
Prezzo:	11,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Carignano*
Provenienza:	*Sardegna, Carbonia Iglesias, (Giba)*

Gulfi - Cerasuolo di Vittoria (2013)

ID: P-01414

Reparto: Vini Rossi / Cerasuolo di Vittoria — XX TR

Produttore:	Gulfi
Anno:	2013
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	*Frappato e Nero d'Avola*
Provenienza:	*Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il CERASUOLO DI VITTORIA è un rosso di forte ed antica tradizione, che gioca la sua identità sul connubio fra la forza del Nero d'Avola e la gentilezza del Frappato, vitigno diffuso principalmente nell'area di Denominazione, la prima ed al momento unica DOCG siciliana. LA VIGNA: La vigna Stidda si estende per circa un ettaro a Chiaramonte Gulfi, ad una altitudine di 420 m sul livello del mare, ha pendenza limitata del 3% con esposizione a ovest. Il clima è temperato, mediterraneo, contraddistinto da importanti escursioni termiche. Il terreno si presenta calcareo argilloso. La densità di impianto è di 8300

Monteraponi - Chianti Classico (2012)

ID: P-01793

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico — XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2012
Prezzo:	16,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Il Chianti Classico Monteraponi è prodotto da un assemblaggio di uve 90% Sangiovese e 10% Canaiolo; è un vino elegante dallo stile tradizionale, dai profumi legati a frutti rossi maturi, integri, ai quali si abbina una struttura equilibrata tannini levigati e acidità misurata. È affinato per 12 mesi per un 30% della quantità in barriques di Allier di secondo passaggio per il restante 70% in botti da 23 Hl sempre di Allier.

Monteraponi - Chianti Classico Ris. "Baron Ugo" (2009)

ID: P-01517

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2009
Prezzo:	53,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Monteraponi - Chianti Classico Ris. "Baron Ugo" (2010)

ID: P-01942

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2010
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Monteraponi - Chianti Classico Ris. "Il Campitello" (2004)

ID: P-01666

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2004
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Il Chianti Classico RISERVA viene prodotto solo nelle annate migliori, dalla selezione delle uve di Sangiovese 90% , Canaiolo 8%, e Colorino 2%, provenienti dalle nostre vigne più vecchie di circa 30—35 anni, con rese bassissime. Il vino è affinato per 24 mesi esclusivamente in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl. Completano l'affinamento un mese in cemento e 5—6 mesi in bottiglia.

Monteraponi - Chianti Classico Ris. "Il Campitello" (2009)

ID: P-01408

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2009
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Il Chianti Classico RISERVA viene prodotto solo nelle annate migliori, dalla selezione delle uve di Sangiovese 90% , Canaiolo 8%, e Colorino 2%, provenienti dalle nostre vigne più vecchie di circa 30—35 anni, con rese bassissime. Il vino è affinato per 24 mesi esclusivamente in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl. Completano l'affinamento un mese in cemento e 5—6 mesi in bottiglia.

Monteraponi - Chianti Classico Ris. "Il Campitello" (2010)

ID: P-01794

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2010
Prezzo:	30,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Il Chianti Classico RISERVA viene prodotto solo nelle annate migliori, dalla selezione delle uve di Sangiovese 90% , Canaiolo 8%, e Colorino 2%, provenienti dalle nostre vigne più vecchie di circa 30—35 anni, con rese bassissime. Il vino è affinato per 24 mesi esclusivamente in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl. Completano l'affinamento un mese in cemento e 5—6 mesi in bottiglia.

Monteraponi - Chianti Classico Ris. "Il Campitello" (2011)

ID: P-01943

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR UP

Produttore:	Monteraponi
Anno:	2011
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Sangiovese*
Provenienza:	*Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Il Chianti Classico RISERVA viene prodotto solo nelle annate migliori, dalla selezione delle uve di Sangiovese 90% , Canaiolo 8%, e Colorino 2%, provenienti dalle nostre vigne più vecchie di circa 30—35 anni, con rese bassissime. Il vino è affinato per 24 mesi esclusivamente in botti di rovere di Slavonia da 30 Hl. Completano l'affinamento un mese in cemento e 5—6 mesi in bottiglia.

Villa Cafaggio - Chianti Classico Riserva (2008)

ID: P-01608

Reparto: **Vini Rossi / Chianti Classico** XL TR

Produttore: Villa Cafaggio
Anno: 2008
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Panzano in Chianti, (Siena)*

Ricci Carlo Daniele - Elso (2006)

ID: P-01485

Reparto: **Vini Rossi / Croatina** XS BD VR

Produttore: Ricci Carlo Daniele
Anno: 2006
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Croatina*
Provenienza: *Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)*

Albino Rocca - Dolcetto d'Alba "Vignalunga" (2013)

ID: P-01900

Reparto: **Vini Rossi / Dolcetto d'Alba** XX TR

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2013
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)*

Barale F.lli - Dolcetto Bussia (2013)

ID: P-00575

Reparto: **Vini Rossi / Dolcetto d'Alba** XL TR

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2013
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Una produzione molto contenuta (40 quintali per ettaro), una lunga macerazione fermentativa ed alcuni mesi di riposo in botti di rovere di Slavonia si esprimono in un
Dolcetto d'Alba Vigna Bussia che stupisce per l'intensità di colore, gusti e profumi. Profumo vinoso, intenso ma delicato. Sapore asciutto, di corpo, amarognolo, invecchiando si ingentilisce acquistando un gusto pieno.

Flavio Roddolo - Dolcetto d'Alba Superiore (2010)

ID: P-01590

Reparto: **Vini Rossi / Dolcetto d'Alba** XS TR

Produttore: Flavio Roddolo
Anno: 2010
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Nada Giuseppe - Dolcetto d'Alba (2013)

ID: P-01338

Reparto: **Vini Rossi / Dolcetto d'Alba** XX TR

Produttore: Nada Giuseppe
Anno: 2013
Prezzo: 6,50 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Rocca Giovanni - Dolcetto d'Alba Sant'Anna (2013)

ID: P-00036

Reparto:	**Vini Rossi / Dolcetto d'Alba**	XX TR

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2013
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Cozzo - Dogliani Superiore "Dusin" (2011)

ID: P-00169

Reparto:	**Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani**	XX TR

Produttore: Cozzo
Anno: 2011
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Cozzo - Dolcetto di Dogliani "Vigna Pregliasco" (2011)

ID: P-00168

Reparto:	**Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani**	XL TR UP

Produttore: Cozzo
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Reichmuth - Crsta (2001)

ID: P-00871

Reparto:	**Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani**	XL BD UP

Produttore: Reichmuth
Anno: 2001
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Bonavita - Faro (2011)

ID: P-01978

Reparto:	**Vini Rossi / Faro**	XL TR UP

Produttore: Bonavita
Anno: 2011
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera*
Provenienza: *Sicilia, Faro Superiore, (Messina)*

ETA' DEL VIGNETO: da 6 a 50 anni. SISTEMA D'ALLEVAMENTO: ad alberello e a controspalliera. DENSITÀ D'IMPIANTO: 6000 ceppi/ettaro. TIPOLOGIA TERRENO: medio impasto caratterizzato da strati argillosi e da tufi calcarei. TIPO DI AGRICOLTURA: naturale. Nessun utilizzo di concimi chimici, apporto di sostanza organica attraverso sovesci annuali di leguminose; nessun utilizzo di erbicidi ed insetticidi; oculati interventi di potatura verde per limitare allo stretto necessario i trattamenti antiparassitari effettuati a bassi dosaggi di rame e zolfo; diradamento dei grappoli in eccesso, se necessario. RESA PER ETTARO:

Natta Antonella - Freisa d'Asti Superiore (2009)

ID: P-00141

Reparto:	**Vini Rossi / Freisa**	XL TR UP

Produttore: Natta Antonella
Anno: 2009
Prezzo: 8,50 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Freisa*
Provenienza: *Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)*

Natta Antonella - Freisa d'Asti Vivace (2012)

ID: P-00140

Reparto:	**Vini Rossi / Freisa**	XX TR
Produttore:	Natta Antonella	
Anno:	2012	
Prezzo:	5,50 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Freisa*	
Provenienza:	*Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)*	

Tenuta dei Fiori - Freisa (2000)

ID: P-00806

Reparto:	**Vini Rossi / Freisa**	XL TR UP
Produttore:	Tenuta dei Fiori	
Anno:	2000	
Prezzo:	15,00 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Freisa*	
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*	

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice (1990)

ID: P-00161

Reparto:	**Vini Rossi / Gamba di Pernice**	XX TR VR
Produttore:	Tenuta dei Fiori	
Anno:	1990	
Prezzo:	23,00 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Gamba di Pernice*	
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*	

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice (2009)

ID: P-00515

Reparto:	**Vini Rossi / Gamba di Pernice**	XX TR VR
Produttore:	Tenuta dei Fiori	
Anno:	2009	
Prezzo:	10,00 €	
Gradi:	12,5% vol.	
Composizione:	*Gamba di Pernice*	
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*	

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice "4.44" Magnum 1.5 lt. (2007)

ID: P-01986

Reparto:	**Vini Rossi / Gamba di Pernice**	XL TR VR
Produttore:	Tenuta dei Fiori	
Anno:	2007	
Prezzo:	54,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Gamba di Pernice*	
Provenienza:	*Piemonte, Calosso, (Asti)*	

Anzivino - Gattinara (2005)

ID: P-01205

Reparto:	**Vini Rossi / Gattinara**	XL TR UP
Produttore:	Anzivino	
Anno:	2005	
Prezzo:	14,00 €	
Gradi:	13% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*	

Nervi - Gattinara (2004)

ID: P-01525

Reparto: **Vini Rossi / Gattinara** XL TR UP

Produttore: Nervi
Anno: 2004
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*

Vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Botti grandi in rovere per almeno 36 mesi. Abbinamenti: primi piatti anche importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Nervi - Gattinara (2007)

ID: P-01833

Reparto: **Vini Rossi / Gattinara** XL TR UP

Produttore: Nervi
Anno: 2007
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*

Vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Botti grandi in rovere per almeno 36 mesi. Abbinamenti: primi piatti anche importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Nervi - Gattinara "Vigneto Molsino" (2006)

ID: P-01526

Reparto: **Vini Rossi / Gattinara** XL TR UP

Produttore: Nervi
Anno: 2006
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*

Vigna che alla profonda austerità di un grande nebbiolo unisce una nobile e sapida aromaticità. Vigna: Molsino a 340-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 30 giorni in vasche di cemento, 15% circa uva intera, lieviti indigeni. Botti grandi in rovere per almeno 50 mesi. Abbinamenti: il più classico vino da selvaggina e grandi arrosti.

Nervi - Gattinara "Vigneto Molsino" (2008)

ID: P-01977

Reparto: **Vini Rossi / Gattinara** XL TR UP

Produttore: Nervi
Anno: 2008
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*

Vigna che alla profonda austerità di un grande nebbiolo unisce una nobile e sapida aromaticità. Vigna: Molsino a 340-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 30 giorni in vasche di cemento, 15% circa uva intera, lieviti indigeni. Botti grandi in rovere per almeno 50 mesi. Abbinamenti: il più classico vino da selvaggina e grandi arrosti.

Nervi - Gattinara Magnum 1.5 lt. (2008)

ID: P-01919

Reparto: **Vini Rossi / Gattinara** XL TR UP

Produttore: Nervi
Anno: 2008
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*

Vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Botti grandi in rovere per almeno 36 mesi. Abbinamenti: primi piatti anche importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Nervi - Gattinara Magnum 3 lt. (2006)

ID: P-01920

Reparto: **Vini Rossi / Gattinara** XL TR UP

Produttore: Nervi
Anno: 2006
Prezzo: 84,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Gattinara, (Vercelli)*

Vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Botti grandi in rovere per almeno 36 mesi. Abbinamenti: primi piatti anche importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Anno Primo (2007)

ID: P-00602

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XL TR

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2007
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Il patrimonio organolettico si manifesta in un colore rosso rubino-granato, di bella limpidezza. I profumi che spaziano, su una base austera di resina, dalla viola alla rosa appassita e al sentore di lampone - si dimostrano molto intensi e persistenti, di particolare finezza, eterei ed ampi. Il gusto polimorfo esprime dinamica vitalità nella propria sapidità. Secco e giustamente tannico è caldo di corpo, tanto da condurre, per la sua finezza, alla piacevole beva.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclemae (2000)

ID: P-01814

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XL TR UP

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2000
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Di colore rosso rubino-granato. Profumo avvolgente, con note di liquirizia, frutti rossi di sottobosco, sentori di viola. Al gusto si avverte una peculiare, fine e persistente sapidità e un'elegante sensazione di pienezza impreziosita da tannini morbidi che si armonizzano nella sua vibrante struttura. Accompagna piatti di carne e cacciagione, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclemae (2005)

ID: P-00605

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XL TR UP

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2005
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Di colore rosso rubino-granato. Profumo avvolgente, con note di liquirizia, frutti rossi di sottobosco, sentori di viola. Al gusto si avverte una peculiare, fine e persistente sapidità e un'elegante sensazione di pienezza impreziosita da tannini morbidi che si armonizzano nella sua vibrante struttura. Accompagna piatti di carne e cacciagione, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (1996)

ID: P-01816

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XL TR UP

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 1996
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Di colore rosso rubino di bella intensità. Limpido. Bouquet intenso, persistente, etereo. Si avverte un bel sentore di frutti rossi.Al gusto una piacevole nota di liquirizia si eleva su una struttura resa elegante dalla presenza di tannini morbidi. Fine e persistente al retrogusto. Accompagna piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (2007)

ID: P-01537

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XL TR UP

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2007
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Di colore rosso rubino di bella intensità. Limpido. Bouquet intenso, persistente, etereo. Si avverte un bel sentore di frutti rossi.Al gusto una piacevole nota di liquirizia si eleva su una struttura resa elegante dalla presenza di tannini morbidi. Fine e persistente al retrogusto. Accompagna piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Magnum 1.5 lt. (2007)

ID: P-02005

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XL TR

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2007
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Il patrimonio organolettico si manifesta in un colore rosso rubino-granato, di bella limpidezza. I profumi che spaziano, su una base austera di resina, dalla viola alla rosa appassita e al sentore di lampone - si dimostrano molto intensi e persistenti, di particolare finezza, eterei ed ampi. Il gusto polimorfo esprime dinamica vitalità nella propria sapidità. Secco e giustamente tannico è caldo di corpo, tanto da condurre, per la sua finezza, alla piacevole beva.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (1995)

ID: P-01815

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XS TR UP

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 1995
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Dl colore si presenta rosso rubino-granato. Limpido. Il profumo avvolgente è intenso e persistente. Insieme ai sentori di legno emergono la fragranza delle viole, della rosa appassita, del lampone e delle spezie. Il sapore è vellutato, assai fine, giustamente tannico, elegante, austero con caratteristico goudron. Piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina,formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (2005)

ID: P-00607

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

XS TR UP

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2005
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Ghemme, (Novara)*

Dl colore si presenta rosso rubino-granato. Limpido. Il profumo avvolgente è intenso e persistente. Insieme ai sentori di legno emergono la fragranza delle viole, della rosa appassita, del lampone e delle spezie. Il sapore è vellutato, assai fine, giustamente tannico, elegante, austero con caratteristico goudron. Piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina,formaggi saporiti.

Gatto Pier Francesco - Grignolino d'Asti (2013)

ID: P-00948

Reparto: Vini Rossi / Grignolino

XX TR

Produttore: Gatto Pier Francesco
Anno: 2013
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Grignolino*
Provenienza: *Piemonte, Castagnole Monferrato, (Asti)*

Pirro Varone - Grisola (2010)

ID: P-01463

Reparto: Vini Rossi / Grisola

XX BD VR

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2010
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Grisola*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

Dal colore rubino molto scuro, al naso, si esprime fruttato, ricco di sentori caldi e profondi di ciliegia in confettura, mora e lampone. Morbido e diffuso l'impatto gustativo, preciso e fresco negli acidi. Questa è una grande riscoperta di un antico vitigno ricercato con cura.

Pasini San Giovanni - Groppello "Vigneto Arzane" (2009)

ID: P-00751

Reparto: Vini Rossi / Groppello

XX TR UP

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2009
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Groppello*
Provenienza: *Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)*

Cocco Francesca - Isola dei Nuraghi "Rubinus" (2012)

ID: P-01930

Reparto: Vini Rossi / Isola dei Nuraghi

XS TR

Produttore: Cocco Francesca
Anno: 2012
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Carignano, Bovale e Barbera Sarda*
Provenienza: *Sardegna, Cagliari, (Donori)*

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba "Orgiolo" (2012)

ID: P-00376

Reparto: **Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba** XS TR

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2012
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Lacrima di Morro d'Alba*
Provenienza: *Marche, Morro d'Alba, (Ancona)*

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Profumo di rosa canina, intenso sottobosco, spezie e caffè tostato. Sapore morbido, vellutato, sapido e persistente. Da abbinare a primi piatti, arrosti di carne e carni bianche cotte al forno.

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba "Rubico" (2013)

ID: P-00375

Reparto: **Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba** XX TR

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2013
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Lacrima di Morro d'Alba*
Provenienza: *Marche, Morro d'Alba, (Ancona)*

Brunnenhof - Lagrein (2012)

ID: P-01776

Reparto: **Vini Rossi / Lagrein** XX TR

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2012
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Lagrein*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)*

H. Lentsch - Lagrein "Morus" Riserva (2006)

ID: P-01512

Reparto: **Vini Rossi / Lagrein** XL TR UP

Produttore: H. Lentsch
Anno: 2006
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Lagrein*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)*

Obermoser - Lagrein (2013)

ID: P-00723

Reparto: **Vini Rossi / Lagrein** XX TR

Produttore: Obermoser
Anno: 2013
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Lagrein*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)*

Obermoser - Lagrein Riserva (2011)

ID: P-01228

Reparto: **Vini Rossi / Lagrein** XL TR UP

Produttore: Obermoser
Anno: 2011
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Lagrein*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)*

Cinque Campi - Cinquecampi Rosso (2010)

ID: P-01594

Reparto: **Vini Rossi / Lambrusco** XX BD VR

Produttore: Cinque Campi
Anno: 2010
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Lambrusco, Marzemino e Malbo Gentile*
Provenienza: *Emilia Romagna, Puianello, (Reggio Emilia)*

Rosso frizzante, sentori di frutti rossi, frutti di bosco, muschio, terroso, abbastanza tannico e strutturato. Vitigni: Lambrusco Grasparossa, Malbo Gentile e Marzemino. Terreno: Franco argilloso, rese di 2 - 3 chilogrammi per pianta. Vinificazione: macerazione sulle bucce in tini di rovere e castagno aperti, con folature giornaliere per 10 gg. Affinamento: in acciaio per 6 mesi e rifermentazione naturale in bottiglia, su lieviti naturali per i successivi 8 mesi.

Rocche dei Manzoni - Quatrnas Magnum 1.5 lt. (2009)

ID: P-00061

Reparto: **Vini Rossi / Langhe Rosso** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2009
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione:
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Tenute Sella - Lessona "Omaggio a Quintino Sella" (2007)

ID: P-01993

Reparto: **Vini Rossi / Lessona** XX TR UP

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2007
Prezzo: 47,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *85% Nebbiolo e 15% Vespolina*
Provenienza: *Piemonte, Lessona, (Biella)*

Il nostro fiore all'occhiello, prodotto esclusivamente in quelle che noi riteniamo essere le annate migliori, con un'aspirazione all'eccellenza senza compromessi. Quella che anticamente era considerata la "riserva di famiglia", oggi la identifichiamo in questa etichetta dedicata a Quintino Sella, fautore dell'Unità d'Italia e ministro in epoca Risorgimentale.

Tenute Sella - Lessona "San Sebastiano allo Zoppo" (2007)

ID: P-01992

Reparto: **Vini Rossi / Lessona** XX TR UP

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2007
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *85% Nebbiolo e 15% Vespolina*
Provenienza: *Piemonte, Lessona, (Biella)*

Un nome che è simbolo di Lessona e della sua storia. La collina di San Sebastiano allo Zoppo risulta coltivata a vite fin dal 1436. Dalle uve di questo storico vigneto, con i suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, si ottiene un vino che costantemente esprime tutta l'eleganza e la profondità della terra di Lessona.
L'annata 2007: A seguito di un periodo invernale estremamente mite le prime fasi fenologiche della vite si sono svolte con largo anticipo.□ In compenso l'estate, pur calda, non è stata caratterizzata da temperature torride; la buona ventilazione ha garantito la sanità delle

Cinque Campi - Le Marcone (2008)

ID: P-01379

Reparto: **Vini Rossi / Malbo Gentile** XL BD VR

Produttore: Cinque Campi
Anno: 2008
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13,2% vol.
Composizione: *Malbo Gentile*
Provenienza: *Emilia Romagna, Puianello, (Reggio Emilia)*

Rosso fermo, sentori di china, frutti rossi, spezie, caffè, tannico e di grande struttura. Vitigni: Malbo Gentile, Cabernet Sauvignon e Marzemino. Terreno: Franco argilloso, rese di 1,5 chilogrammi per pianta. Vinificazione: macerazione sulle bucce in cisterna di acciaio con rimontagli giornalieri per 20-30 gg. Affinamento: in botte di rovere francese per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia

I Clivi - Galea (2005)

ID: P-01265

Reparto: **Vini Rossi / Merlot** XS TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2005
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Merlot*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Varietale: 100% Merlot.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno co
iti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, a filtrazione, niente macerazione.
Vinificazione: In acciaio, macerazione a cappello rimontaggi, 1 anno di affinamento in barriques di rovere sommerso, fermentazione sui propri lieviti, moderati
e usate, nessuna filtrazione.

I Clivi - Galea (2006)

ID: P-01927

Reparto: **Vini Rossi / Merlot** XS TR UP

Produttore: I Clivi
Anno: 2006
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Merlot*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)*

Varietale: 100% Merlot.
Produzione annua: 3.000 bottiglie.
Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno co
iti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, a filtrazione, niente macerazione.
Vinificazione: In acciaio, macerazione a cappello rimontaggi, 1 anno di affinamento in barriques di rovere sommerso, fermentazione sui propri lieviti, moderati
e usate, nessuna filtrazione.

Nicola di Sipio - Montepulciano Cerasuolo (2012)

ID: P-01507

Reparto: **Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo** XX TR

Produttore: Nicola di Sipio
Anno: 2012
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Montepulciano*
Provenienza: *Abruzzo, Ripa Teatina, (Chieti)*

Nicola di Sipio - Montepulciano d'Abruzzo (2011)

ID: P-01491

Reparto: **Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo** XX TR

Produttore: Nicola di Sipio
Anno: 2011
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Montepulciano*
Provenienza: *Abruzzo, Ripa Teatina, (Chieti)*

Nicola di Sipio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2008)

ID: P-01492

Reparto: **Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo** XL TR UP

Produttore: Nicola di Sipio
Anno: 2008
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Montepulciano*
Provenienza: *Abruzzo, Ripa Teatina, (Chieti)*

Roccapesta - Morellino di Scansano (2010)

ID: P-00708

Reparto: **Vini Rossi / Morellino di Scansano** XX TR

Produttore: Roccapesta
Anno: 2010
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Scansano, (Grosseto)*

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. "Calestaia" (2008)

ID: P-01151

Reparto: **Vini Rossi / Morellino di Scansano** XS TR UP

Produttore: Roccapesta
Anno: 2008
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Scansano, (Grosseto)*

Almondo Giovanni - Langhe Nebbiolo (2012)

ID: P-01157

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

XX TR

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2012
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

AR.PE.PE. - Nebbiolo Valtellina Il Pettirosso (1999)

ID: P-01459

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 1999
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

A rendere unico questo vino è la sapiente fusione dell'eleganza del Sassella con la dolcezza del Grumello, possibile solo nelle annate migliori. Splendida sintesi delle più nobili qualità del terroir valtellinese, questa felice unione si compie in cantina grazie a una lunga macerazione e a un paziente affinamento. Rubino granato lucente, dall'intenso ed elegante profumo di sottobosco, in bocca è fresco, vibrante, equilibrato.

Barale F.lli - Nebbiolo d'Alba (2012)

ID: P-00578

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

XL TR

Produttore: Barale F.lli
Anno: 2012
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Colore rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato per il vino invecchiato. Profumo Tenue e delicato che ricorda il lampone e la viola. Sapore asciutto, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato, armonico. Abbinamenti gastronomici: Risotti, fritture leggere, carni bianche, arrosti e selvaggina. Metodo di degustazione: e preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscono l'ossigenazione e ne esaltano il profumo.

Brezza - Langhe Nebbiolo (2013)

ID: P-01753

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

XX TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2013
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Brezza - Nebbiolo d'Alba "Santa Rosalia" (2011)

ID: P-01754

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

XL TR UP

Produttore: Brezza
Anno: 2011
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Barolo, (Cuneo)*

Cascina Baricchi - Langhe Nebbiolo (2007)

ID: P-01380

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

XL TR

Produttore: Cascina Baricchi
Anno: 2007
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neviglie, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Nebbiolo d'Alba "Vigna di Lino" (2005)

ID: P-02028

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2005
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Nebbiolo d'Alba "Vigna di Lino" (2008)

ID: P-02027

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2008
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Nebbiolo d'Alba "Vigna di Lino" (2010)

ID: P-02026

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2010
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Nebbiolo d'Alba "Vigna di Lino" (2011)

ID: P-01056

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
Anno: 2011
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cigliuti F.lli - Langhe Nebbiolo (2013)

ID: P-01628

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XL TR UP

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2013
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Neive, (Cuneo)*

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bricco di Neive. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso. ETA' DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e 5 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Flavio Roddolo - Nebbiolo d'Alba (2008)

ID: P-01592

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Flavio Roddolo
Anno: 2008
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Langhe Nebbiolo (2010)

ID: P-02030

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XL TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2010
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Langhe Nebbiolo (2011)

ID: P-01291

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XL TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2011
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Nebbiolo d'Alba (2006)

ID: P-01837

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2006
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Nebbiolo d'Alba (2010)

ID: P-00907

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2010
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Luigi Oddero - Langhe Nebbiolo (2010)

ID: P-01619

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XL TR

Produttore: Luigi Oddero
Anno: 2010
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, La Morra, (Cuneo)*

Nada Giuseppe - Langhe Nebbiolo (2012)

ID: P-01337

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XL TR

Produttore: Nada Giuseppe
Anno: 2012
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Treiso, (Cuneo)*

Parusso Armando - Langhe Nebbiolo (2012)

ID: P-01766

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XS TR UP

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2012
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Rocca Giovanni - Nebbiolo d'Alba (2012)

ID: P-00433

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo** XL TR

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2012
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Domenico Clerico - Langhe Rosso "Arte" (2012)

ID: P-01995

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo & Barbera** XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2012
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *90% Nebbiolo 10% Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Superficie e ripartizione del vigneto: 1 ettaro di nebbiolo, dalle vigne Pajana, Ginestra e Mosconi. Produttività del vigneto: 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: max 20 anni il nebbiolo, 40 anni il barbera. Periodo di vendemmia: dal 10 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori: 10-12 giorni per il barbera, 12-14 giorni per il nebbiolo. Periodo di affinamento: 16-18 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Hilberg Pasquero - Langhe Rosso (2007)

ID: P-01834

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo & Barbera** XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2007
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo e Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Hilberg Pasquero - Langhe Rosso (2009)

ID: P-00908

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo & Barbera** XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
Anno: 2009
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo e Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso "Bricco Manzoni" (2006)

ID: P-01599

Reparto: **Vini Rossi / Nebbiolo & Barbera** XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2006
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo e Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta percento di uve nebbiolo e il venti percento di uve barbera. Questo prodotto rispecchia nettamente il terroir di Langa essendo composto da due vitigni Tradizionali. Dal colore granato intenso,al naso si presenta nobile con profumi di rosa appassita e mandorlo in fiore.Il sapore e'completo, gentile e rotondo.

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso "Bricco Manzoni" (2009)

ID: P-01840

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo & Barbera

XS TR UP

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2009
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo e Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)*

Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta percento di uve nebbiolo e il venti percento di uve barbera. Questo prodotto rispecchia nettamente il terroir di Langa essendo composto da due vitigni Tradizionali. Dal colore granato intenso,al naso si presenta nobile con profumi di rosa appassita e mandorlo in fiore.Il sapore e'completo, gentile e rotondo.

Pirro Varone - Negramaro (2009)

ID: P-01217

Reparto: Vini Rossi / Negramaro

XX BD

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2009
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Negramaro*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

Vivace nel colore e facile al gusto. Piccoli frutti di bosco a bacca nera aprono il bouquet che, conserva remoto, il ricordo dell´uva. L´equilibrio in bocca dosa morbidezza e alcool al pari di acidità e tannini, senza lasciarsi violare dal caratteristico finale amaricato. Da tutto pasto, strizza l´occhio alle carni bianche.

Gulfi - Reseca (2007)

ID: P-01316

Reparto: Vini Rossi / Nerello Mascalese

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2007
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nerello Mascalese e Cappuccio*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenari, allevate ad alberello con una fittezza di 10.000 viti per ettaro e sostenute dal

Gulfi - Reseca Magnum 1.5 lt. (2004)

ID: P-01412

Reparto: Vini Rossi / Nerello Mascalese

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2004
Prezzo: 65,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nerello Mascalese e Cappuccio*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenari, allevate ad alberello con una fittezza di 10.000 viti per ettaro e sostenute dal

Gulfi - Nero d'Avola "Nerobaronj" (2005)

ID: P-01952

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2005
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROBARONJ è uno storico cru di pachino dal carattere sottile e penetrante. La trama tannica particolarmente dolce e sottile, affiancata da una generosità di frutto e ad una pienezza di corpo avvolgente, esaltano uno spettro aromatico di rara nettezza, fortemente incentrato sulle note più eleganti delle spezie e delle tonalità vegetali, dal cappero all'origano, dal timo all'eucalipto fino al pomodoro secco. LA VIGNA: Vigna Baroni si estende a 50 m di altitudine per circa 3 ettari nell'omonima contrada di Pachino, tra le più rinomate del Val di Noto. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di

Gulfi - Nero d'Avola "Nerobaronj" (2009)

ID: P-01315

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

IL NEROBARONJ è uno storico cru di pachino dal carattere sottile e penetrante. La trama tannica particolarmente dolce e sottile, affiancata da una generosità di frutto e ad una pienezza di corpo avvolgente, esaltano uno spettro aromatico di rara nettezza, fortemente incentrato sulle note più eleganti delle spezie e delle tonalità vegetali, dal cappero all'origano, dal timo all'eucalipto fino al pomodoro secco. LA VIGNA: Vigna Baroni si estende a 50 m di altitudine per circa 3 ettari nell'omonima contrada di Pachino, tra le più rinomate del Val di Noto. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di

Gulfi - Nero d'Avola "Nerobaronj" Magnum 1.5 lt. (2009)

ID: P-01329

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROBARONJ è uno storico cru di pachino dal carattere sottile e penetrante. La trama tannica particolarmente dolce e sottile, affiancata da una generosità di frutto e ad una pienezza di corpo avvolgente, esaltano uno spettro aromatico di rara nettezza, fortemente incentrato sulle note più eleganti delle spezie e delle tonalità vegetali, dal cappero all'origano, dal timo all'eucalipto fino al pomodoro secco. LA VIGNA: Vigna Baroni si estende a 50 m di altitudine per circa 3 ettari nell'omonima contrada di Pachino, tra le più rinomate del Val di Noto. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di

Gulfi - Nero d'Avola "Nerobufaleffj" (2008)

ID: P-01361

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROBUFALEFFJ è un cru di Nero d'Avola dalle caratteristiche uniche, quelle di una parcella storica del territorio di Pachino, capace di esprimere grandi vini rossi, pieni, corposi e di grande eleganza e complessità. LA VIGNA: La VIGNA BUFALEFFI si estende a 50 m di altitudine per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada di Pachino, alla punta estrema della Sicilia sud-orientale, in Val di Noto. Questa vigna, che giace nel centro di un antichissimo avvallamento circolare di origine vulcanica, è contraddistinta da una variabilità pedologica particolarissima rivelata vistosamente dal terreno che va dal nero

Gulfi - Nero d'Avola "Nerobufaleffj" Magnum 1.5 lt. (2008)

ID: P-01362

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROBUFALEFFJ è un cru di Nero d'Avola dalle caratteristiche uniche, quelle di una parcella storica del territorio di Pachino, capace di esprimere grandi vini rossi, pieni, corposi e di grande eleganza e complessità. LA VIGNA: La VIGNA BUFALEFFI si estende a 50 m di altitudine per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada di Pachino, alla punta estrema della Sicilia sud-orientale, in Val di Noto. Questa vigna, che giace nel centro di un antichissimo avvallamento circolare di origine vulcanica, è contraddistinta da una variabilità pedologica particolarissima rivelata vistosamente dal terreno che va dal nero

Gulfi - Nero d'Avola "Nerojbleo" (2009)

ID: P-01314

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROJBLEO è un rosso caldo, solare dalle spiccate caratteristiche di tipicità. Prodotto con un antichissimo vitigno siciliano, il Nero d'Avola da sempre coltivato tra le dolci colline di monti Iblei, nella provincia ragusana. LA VIGNA: Vigna Coste sita in prossimità di Vigna Campo in Val Canzeria, rappresenta con circa 4 ettari la vigna più estesa nel comune di Chiaramonte Gulfi. L'altitudine media è di 420 m s.l.m., con esposizione est-ovest e giacitura del terreno in lieve pendenza. Il clima è di tipo temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche, che favoriscono una sana maturazione delle uve. La densità di impianto è

Gulfi - Nero d'Avola "Nerojbleo" Magnum 1.5 lt. (2009)

ID: P-01413

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROJBLEO è un rosso caldo, solare dalle spiccate caratteristiche di tipicità. Prodotto con un antichissimo vitigno siciliano, il Nero d'Avola da sempre coltivato tra le dolci colline di monti Iblei, nella provincia ragusana. LA VIGNA: Vigna Coste sita in prossimità di Vigna Campo in Val Canzeria, rappresenta con circa 4 ettari la vigna più estesa nel comune di Chiaramonte Gulfi. L'altitudine media è di 420 m s.l.m., con esposizione est-ovest e giacitura del terreno in lieve pendenza. Il clima è di tipo temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche, che favoriscono una sana maturazione delle uve. La densità di impianto è

Gulfi - Nero d'Avola "Neromaccarj" (2006)

ID: P-01953

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2006
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROMACCARJ è un cru di Nero d'Avola dal carattere particolarmente deciso possente e ricco. La forza acida che ne segna la personalità trova puntuale riscontro e bilanciamento nella fitta trama tannica ma soprattutto nella ricchezza di polpa e nella maturità di frutto che danno al vino una grande avvolgenza, da cui nel tempo si liberano sempre più nette le tipiche note di erbe secche e confetture. LA VIGNA: La vigna Maccarj fra le più rinomate del pachinese, sottozona classica del Val di Noto, si estende per circa 3 ettari a 30 m di altitudine. Il terreno, calcareo argilloso, appartiene ad una

Gulfi - Nero d'Avola "Neromaccarj" (2008)

ID: P-01461

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROMACCARJ è un cru di Nero d'Avola dal carattere particolarmente deciso possente e ricco. La forza acida che ne segna la personalità trova puntuale riscontro e bilanciamento nella fitta trama tannica ma soprattutto nella ricchezza di polpa e nella maturità di frutto che danno al vino una grande avvolgenza, da cui nel tempo si liberano sempre più nette le tipiche note di erbe secche e confetture. LA VIGNA: La vigna Maccarj fra le più rinomate del pachinese, sottozona classica del Val di Noto, si estende per circa 3 ettari a 30 m di altitudine. Il terreno, calcareo argilloso, appartiene ad una

Gulfi - Nero d'Avola "Neromaccarj" Magnum 1.5 lt. (2009)

ID: P-01543

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 75,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROMACCARJ è un cru di Nero d'Avola dal carattere particolarmente deciso possente e ricco. La forza acida che ne segna la personalità trova puntuale riscontro e bilanciamento nella fitta trama tannica ma soprattutto nella ricchezza di polpa e nella maturità di frutto che danno al vino una grande avvolgenza, da cui nel tempo si liberano sempre più nette le tipiche note di erbe secche e confetture. LA VIGNA: La vigna Maccarj fra le più rinomate del pachinese, sottozona classica del Val di Noto, si estende per circa 3 ettari a 30 m di altitudine. Il terreno, calcareo argilloso, appartiene ad una

Gulfi - Nero d'Avola "Nerosanlorè" (2006)

ID: P-01954

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2006
Prezzo: 41,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia

Gulfi - Nero d'Avola "Nerosanlorè" (2008)

ID: P-01410

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia

Gulfi - Nero d'Avola "Nerosanlorè" Magnum 1.5 lt. (2008)

ID: P-01411

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

XS BD UP

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nero d'Avola*
Provenienza: *Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)*

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano (2010)

ID: P-00815

Reparto: Vini Rossi / Nobile di Montepulciano

XL TR UP

Produttore: Casale Daviddi
Anno: 2010
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montepulciano, (Siena)*

Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavonia, gli conferisce un colore granato molto intenso, dai riflessi rosso rubino e arancio, un profumo di bouquet speziato e delicato della mammola e un sapore asciutto, armonico e leggermente tannico che diviene col tempo, morbido e rotondo. Ha una gradazione di 13,5% vol. Accompagna eccellentemente le carni rosse, la cacciagione e gli arrosti.

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano (2011)

ID: P-00998

Reparto:	**Vini Rossi / Nobile di Montepulciano**	XL TR UP

Produttore: Casale Daviddi
Anno: 2011
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montepulciano, (Siena)*

Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavonia, gli conferisce un colore granato molto intenso, dai riflessi rosso rubino e arancio, un profumo di bouquet speziato e delicato della mammola e un sapore asciutto, armonico e leggermente tannico che diviene col tempo, morbido e rotondo. Ha una gradazione di 13,5% vol. Accompagna eccellentemente le carni rosse, la cacciagione e gli arrosti.

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano Ris. (1999)

ID: P-00590

Reparto:	**Vini Rossi / Nobile di Montepulciano**	XL TR UP

Produttore: Casale Daviddi
Anno: 1999
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montepulciano, (Siena)*

Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavonia, gli conferisce un colore granato molto intenso, dai riflessi rosso rubino e arancio, un profumo di bouquet speziato e delicato della mammola e un sapore asciutto, armonico e leggermente tannico che diviene col tempo, morbido e rotondo. Ha una gradazione di 13,5% vol. Accompagna eccellentemente le carni rosse, la cacciagione e gli arrosti.

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano Ris. (2009)

ID: P-00997

Reparto:	**Vini Rossi / Nobile di Montepulciano**	XL TR UP

Produttore: Casale Daviddi
Anno: 2009
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montepulciano, (Siena)*

Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavonia, gli conferisce un colore granato molto intenso, dai riflessi rosso rubino e arancio, un profumo di bouquet speziato e delicato della mammola e un sapore asciutto, armonico e leggermente tannico che diviene col tempo, morbido e rotondo. Ha una gradazione di 14% vol. Accompagna eccellentemente le carni rosse, la cacciagione e gli arrosti.

Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2012)

ID: P-00390

Reparto:	**Vini Rossi / Pelaverga**	XX TR

Produttore: Cascina Massara
Anno: 2012
Prezzo: 7,50 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Pelaverga*
Provenienza: *Piemonte, Verduno, (Cuneo)*

Il Pelaverga di Verduno: un vino rosso dai toni giovanili, ma ricco di un carattere importante. Il suo rosso rubino spiccato prelude ad un profumo che accomuna sentori fruttati a sottili sensazioni speziate. Il sapore, secco, è pieno, intenso ed accattivante. A tavola la sua versatilità lo propone insieme a tanti pitti, dagli antipasti di buona struttura fino ai secondi dotati di eleganza e personalità.

Porta del Vento - Perricone (2010)

ID: P-01429

Reparto:	**Vini Rossi / Perricone**	XX BD

Produttore: Porta del Vento
Anno: 2010
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: *Perricone*
Provenienza: *Sicilia, Camporeale, (Palermo)*

De Bartoli Marco - Rosso di Marco (2012)

ID: P-01846

Reparto:	**Vini Rossi / Pignatello**	XS TR UP

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2012
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Pignatello*
Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Bressan - Pignol (2000)

ID: P-01385

Reparto: **Vini Rossi / Pignolo** XL TR UP

Produttore: Bressan
Anno: 2000
Prezzo: 65,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Pignolo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)*

Bressan - Pignol (2001)

ID: P-01585

Reparto: **Vini Rossi / Pignolo** XL TR UP

Produttore: Bressan
Anno: 2001
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Pignolo*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)*

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2009)

ID: P-02021

Reparto: **Vini Rossi / Pinot Nero** XS TR UP

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2009
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)*

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2010)

ID: P-01281

Reparto: **Vini Rossi / Pinot Nero** XS TR UP

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2010
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)*

Paraschos - Noir (2007)

ID: P-01777

Reparto: **Vini Rossi / Pinot Nero** XS BD UP

Produttore: Paraschos
Anno: 2007
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Pinot Nero*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)*

Tenuta Kranzel di Graf Pfeil - Pinot Nero (2011)

ID: P-01889

Reparto: **Vini Rossi / Pinot Nero** XL BD UP

Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil
Anno: 2011
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)*

Rosso rubino brillante con riflessi granati. Al naso è complesso, con sentori di frutta rossa, cioccolato, sandalo e spezie.
In bocca armonico, elegante e giustamente tannico.
Fermentazione a contatto con le bucce. Invecchiamento in botti di legno nuovo, da 500 litri.
Pinot nero è ottimo da binare con diversi pasti. Tra i vini rossi, con il suo naso fruttato, e il suo modo discreto, sta bene con una grande varietà di cibo.

Tenuta Kranzel di Graf Pfeil - Pinot Nero "Selezione" (2011)

ID: P-01890

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

XL BD UP

Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil
Anno: 2011
Prezzo: 41,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Pinot Nero*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)*

Granato brillante, al naso complesso. Ricorda frutti maturi a bacca rossa, humus, pelle e resina.
Al palato elegante e fresco, con tannini vellutati. Si sentono prugne, ciliegie e ribes. Retrogusto speziato.
Vinificazione: fermentazione a contatto con le bucce. Invecchiamento in botti nuove di rovere.

Pirro Varone - Primitivo di Manduria (2010)

ID: P-01216

Reparto: Vini Rossi / Primitivo di Manduria

XX BD

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2010
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Primitivo di Manduria*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

L'importanza di un nome antico corrisponde a quanto questo Primitivo di Manduria rievoca. Si esalta con il suo bel colore rubino, molto luminoso, finemente accompagnato da qualità olfattiva molto intrigante. Morbido e moderatamente tannico, con gradevole freschezza.

Pirro Varone - Primitivo di Manduria Riserva (2010)

ID: P-01968

Reparto: Vini Rossi / Primitivo di Manduria

XX BD

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2010
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Primitivo di Manduria*
Provenienza: *Puglia, Manduria, (Taranto)*

L'importanza di un nome antico corrisponde a quanto questo Primitivo di Manduria rievoca. Si esalta con il suo bel colore rubino, molto luminoso, finemente accompagnato da qualità olfattiva molto intrigante. Morbido e moderatamente tannico, con gradevole freschezza.

Casa Caterina - Rebus (2007)

ID: P-01541

Reparto: Vini Rossi / Rebo

XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2007
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: *Rebo*
Provenienza: *Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)*

Pisoni - Rebo (2006)

ID: P-00552

Reparto: Vini Rossi / Rebo

XS BD VR

Produttore: Pisoni
Anno: 2006
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Rebo*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) e il Merlot.
Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha creato questa varietà agli inizi degli anni 50. Fino a qualche anno fa si pensava che Rebo derivasse dalla unione di Merlot e Marzemino; tramite l'analisi del DNA del vitigno si è accertato invece che proviene dall'unione di Merlot e Teroldego.

Vigna Traverso - Refosco dal Peduncolo Rosso (2009)

ID: P-01332

Reparto: Vini Rossi / Refosco

XS TR

Produttore: Vigna Traverso
Anno: 2009
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Refosco*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)*

Almondo Giovanni - Roero (2011)

ID: P-01158

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**	XS TR
Produttore:	Almondo Giovanni	
Anno:	2011	
Prezzo:	14,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2004)

ID: P-01757

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**	XS TR UP
Produttore:	Almondo Giovanni	
Anno:	2004	
Prezzo:	36,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2005)

ID: P-01159

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**	XS TR UP
Produttore:	Almondo Giovanni	
Anno:	2005	
Prezzo:	32,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2007)

ID: P-01758

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**	XS TR UP
Produttore:	Almondo Giovanni	
Anno:	2007	
Prezzo:	28,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2008)

ID: P-01759

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**	XS TR UP
Produttore:	Almondo Giovanni	
Anno:	2008	
Prezzo:	24,00 €	
Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2009)

ID: P-01437

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**	XS TR UP
Produttore:	Almondo Giovanni	
Anno:	2009	
Prezzo:	22,00 €	
Gradi:	14% vol.	
Composizione:	*Nebbiolo*	
Provenienza:	*Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2011)

ID: P-01760

Reparto: **Vini Rossi / Roero** XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2011
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana Magnum 150 cl. (2009)

ID: P-02020

Reparto: **Vini Rossi / Roero** XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2009
Prezzo: 55,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Riserva (2006)

ID: P-01756

Reparto: **Vini Rossi / Roero** XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2006
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Riserva (2008)

ID: P-01738

Reparto: **Vini Rossi / Roero** XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2008
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Riserva (2010)

ID: P-01312

Reparto: **Vini Rossi / Roero** XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2010
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Riserva (2011)

ID: P-01950

Reparto: **Vini Rossi / Roero** XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2011
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Roero (2005)

ID: P-02025

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Cascina Val del Prete
Anno:	2005
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Nebbiolo*
Provenienza:	*Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS TR UP

Cascina Val del Prete - Roero (2007)

ID: P-02024

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Cascina Val del Prete
Anno:	2007
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Nebbiolo*
Provenienza:	*Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS TR UP

Cascina Val del Prete - Roero (2009)

ID: P-01055

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Cascina Val del Prete
Anno:	2009
Prezzo:	30,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Nebbiolo*
Provenienza:	*Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS TR UP

Cascina Val del Prete - Roero (2010)

ID: P-01966

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Cascina Val del Prete
Anno:	2010
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Nebbiolo*
Provenienza:	*Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS TR UP

Cascina Val del Prete - Roero "Bricco Medica" (2009)

ID: P-01236

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Cascina Val del Prete
Anno:	2009
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Nebbiolo*
Provenienza:	*Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS TR UP

Cascina Val del Prete - Roero "Bricco Medica" (2011)

ID: P-01967

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Cascina Val del Prete
Anno:	2011
Prezzo:	16,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	*Nebbiolo*
Provenienza:	*Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS TR UP

Capanna - Rosso di Montalcino (2010)

ID: P-00647

Reparto: Vini Rossi / Rosso di Montalcino — XL TR

Produttore: Capanna
Anno: 2010
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Caprili - Rosso di Montalcino (2011)

ID: P-00506

Reparto: Vini Rossi / Rosso di Montalcino — XL TR

Produttore: Caprili
Anno: 2011
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, Montalcino, (Siena)*

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di aprire 1 ora prima di servire a 18° C.

Molinari Carlo - Rosso di Montalcino (2010)

ID: P-00192

Reparto: Vini Rossi / Rosso di Montalcino — XL TR

Produttore: Molinari Carlo
Anno: 2010
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese*
Provenienza: *Toscana, , ()*

Gatto Pier Francesco - Ruchè di Castagnole Monferrato (2013)

ID: P-00947

Reparto: Vini Rossi / Ruchè — XX TR VR

Produttore: Gatto Pier Francesco
Anno: 2013
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: *Ruchè*
Provenienza: *Piemonte, Castagnole Monferrato, (Asti)*

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2005)

ID: P-01313

Reparto: Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco — XL TR UP

Produttore: Antonelli
Anno: 2005
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sagrantino*
Provenienza: *Umbria, Montefalco, (Perugia)*

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2004)

ID: P-00654

Reparto: Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco — XL TR UP

Produttore: Antonelli
Anno: 2004
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sagrantino*
Provenienza: *Umbria, Montefalco, (Perugia)*

Prodotto da sole uve Sagrantino raccolte a mano e vinificate per gravità, matura prima 6 mesi in piccoli carati, poi 9 mesi in botte, e si affina 12 mesi in bottiglia. Ha colore rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso di frutti di bosco e spezie, gusto caldo, corposo e persistente, con finale lungo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stravecchi. E' un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2005)

ID: P-01798

Reparto: Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco

XL TR UP

Produttore: Antonelli
Anno: 2005
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sagrantino*
Provenienza: *Umbria, Montefalco, (Perugia)*

Prodotto da sole uve Sagrantino raccolte a mano e vinificate per gravità, matura prima 6 mesi in piccoli carati, poi 9 mesi in botte, e si affina 12 mesi in bottiglia. Ha colore rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso di frutti di bosco e spezie, gusto caldo, corposo e persistente, con finale lungo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stravecchi. E' un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2007)

ID: P-01155

Reparto: Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco

XL TR UP

Produttore: Antonelli
Anno: 2007
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sagrantino*
Provenienza: *Umbria, Montefalco, (Perugia)*

Prodotto da sole uve Sagrantino raccolte a mano e vinificate per gravità, matura prima 6 mesi in piccoli carati, poi 9 mesi in botte, e si affina 12 mesi in bottiglia. Ha colore rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso di frutti di bosco e spezie, gusto caldo, corposo e persistente, con finale lungo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stravecchi. E' un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.

Cesani - Luenzo (2003)

ID: P-00845

Reparto: Vini Rossi / Sangiovese & Colorino

XS TR UP

Produttore: Cesani
Anno: 2003
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangiovese e Colorino*
Provenienza: *Toscana, San Giminiano, (Siena)*

Colore granato intenso con riflessi violacei, brillante. Sentori di mora, frutti di bosco e marasca; fragranze speziate di liquirizia, cioccolato, tabacco. Gusto pieno, caldo e asciutto con lungo finale che richiama le sensazioni olfattive. Abbianamenti gastronimici: selvaggina in tutte le preparazioni; è un vino da meditazione e può anche essere gustato da solo.

Cesani - Luenzo (2009)

ID: P-01102

Reparto: Vini Rossi / Sangiovese & Colorino

XS TR UP

Produttore: Cesani
Anno: 2009
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: *Sangiovese e Colorino*
Provenienza: *Toscana, San Giminiano, (Siena)*

Colore granato intenso con riflessi violacei, brillante. Sentori di mora, frutti di bosco e marasca; fragranze speziate di liquirizia, cioccolato, tabacco. Gusto pieno, caldo e asciutto con lungo finale che richiama le sensazioni olfattive. Abbianamenti gastronimici: selvaggina in tutte le preparazioni; è un vino da meditazione e può anche essere gustato da solo.

Montevertine - Montevertine (2011)

ID: P-00839

Reparto: Vini Rossi / Sangioveto

XL TR UP

Produttore: Montevertine
Anno: 2011
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangioveto, Canaiolo e Colorino*
Provenienza: *Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Montevertine - Pergole Torte (2011)

ID: P-00840

Reparto: Vini Rossi / Sangioveto

XS TR UP

Produttore: Montevertine
Anno: 2011
Prezzo: 74,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Sangioveto, Canaiolo e Colorino*
Provenienza: *Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Montevertine - Pian del Ciampolo (2012)

ID: P-00838

Reparto: **Vini Rossi / Sangioveto** XL TR

Produttore: Montevertine
Anno: 2012
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Sangioveto, Canaiolo e Colorino*
Provenienza: *Toscana, Radda in Chianti, (Siena)*

Baron di Pauli - Kalkofen (2013)

ID: P-01786

Reparto: **Vini Rossi / Schiava** XL TR

Produttore: Baron di Pauli
Anno: 2013
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Schiava*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)*

Kalkofen è un classico rosso che ha preso il nome da una fornace di calce del medioevo, trovata durante i lavori di bonifica. Il vino è ottenuto dalle viti più antiche della Tenuta Di Pauli, con la media di cinquant'anni. Questo Lago di Caldaro Classico da uve di varietà Schiava (con rese molto basse di 50 hl/ha) dimostra in modo inequivocabile di quale stoffa è fatto e di quale potenziale è capace.

Obermoser - Santa Maddalena (2012)

ID: P-00724

Reparto: **Vini Rossi / Schiava** XX TR

Produttore: Obermoser
Anno: 2012
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Schiava*
Provenienza: *Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)*

Bressan - Schioppettino (2004)

ID: P-01781

Reparto: **Vini Rossi / Schioppettino** XL TR UP

Produttore: Bressan
Anno: 2004
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Schioppettino*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)*

Bressan - Schioppettino (2007)

ID: P-01384

Reparto: **Vini Rossi / Schioppettino** XL TR UP

Produttore: Bressan
Anno: 2007
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Schioppettino*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)*

Vigna Traverso - Schioppettino (2010)

ID: P-01244

Reparto: **Vini Rossi / Schioppettino** XS TR

Produttore: Vigna Traverso
Anno: 2010
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Schioppettino*
Provenienza: *Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)*

Pisoni - Teroldego (2011)

ID: P-00551

Reparto:	**Vini Rossi / Teroldego**	XX TR VR

Produttore:	Pisoni
Anno:	2011
Prezzo:	8,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	*Teroldego*
Provenienza:	*Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)*

Zidarich - Teran (2010)

ID: P-01387

Reparto:	**Vini Rossi / Terrano**	XL TR UP

Produttore:	Zidarich
Anno:	2010
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	11,5% vol.
Composizione:	*Terrano*
Provenienza:	*Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)*

Fattoria Garbole - Valpolicella Superiore (2005)

ID: P-00541

Reparto:	**Vini Rossi / Valpolicella**	XL TR UP

Produttore:	Fattoria Garbole
Anno:	2005
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza:	*Veneto, Tregnano, (Valpolicella)*

Monte Dall'Ora - Valpolicella Classico (2013)

ID: P-01282

Reparto:	**Vini Rossi / Valpolicella**	XX TR

Produttore:	Monte Dall'Ora
Anno:	2013
Prezzo:	10,00 €
Gradi:	11,5% vol.
Composizione:	*Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza:	*Veneto, San Pietro in Cariano, (Valpolicella)*

Monte Dall'Ora - Valpolicella Classico Ripasso (2010)

ID: P-01284

Reparto:	**Vini Rossi / Valpolicella**	XS TR UP

Produttore:	Monte Dall'Ora
Anno:	2010
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	*Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza:	*Veneto, San Pietro in Cariano, (Valpolicella)*

Monte Dall'Ora - Valpolicella Classico Superiore (2010)

ID: P-01283

Reparto:	**Vini Rossi / Valpolicella**	XL TR UP

Produttore:	Monte Dall'Ora
Anno:	2010
Prezzo:	16,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	*Rondinella, Corvina e Molinara*
Provenienza:	*Veneto, San Pietro in Cariano, (Valpolicella)*

AR.PE.PE. - Grumello Riserva Buon Consiglio (1999)

ID: P-01346

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Grumello

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 1999
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Solo uva Nebbiolo della migliore zona del Grumello per questo sincero vino di montagna che, grazie alla lavorazione tradizionale, concentra nel bicchiere i tratti più tipici dell'impervio ma generoso territorio valtellinese. Il sapore vellutato e i profumi intensi, con note floreali, si abbinano felicemente ai piatti della cucina regionale.

AR.PE.PE. - Grumello Riserva Buon Consiglio (2001)

ID: P-01458

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Grumello

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2001
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Solo uva Nebbiolo della migliore zona del Grumello per questo sincero vino di montagna che, grazie alla lavorazione tradizionale, concentra nel bicchiere i tratti più tipici dell'impervio ma generoso territorio valtellinese. Il sapore vellutato e i profumi intensi, con note floreali, si abbinano felicemente ai piatti della cucina regionale.

AR.PE.PE. - Grumello Riserva Buon Consiglio (2005)

ID: P-01788

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Grumello

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2005
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Solo uva Nebbiolo della migliore zona del Grumello per questo sincero vino di montagna che, grazie alla lavorazione tradizionale, concentra nel bicchiere i tratti più tipici dell'impervio ma generoso territorio valtellinese. Il sapore vellutato e i profumi intensi, con note floreali, si abbinano felicemente ai piatti della cucina regionale.

AR.PE.PE. - Grumello Riserva Rocca de Piro (2004)

ID: P-01347

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Grumello

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2004
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Originario della zona dominata dal Castello Grumello De Piro, questo Valtellina Superiore esprime con risoluta eleganza le più autentiche caratteristiche del vitigno Nebbiolo. Di un rosso rubino vivo, con riflessi rosa corallo, al naso richiama i profumi del bosco, per poi cedere il passo a note di cuoio e tabacco. In bocca è fresco, slanciato, ricco. Si mantiene straordinariamente vivo e fresco grazie all'acidità sapientemente dosata.

Conti Sertoli Salis - Grumello Riserva "Castiglione" (2009)

ID: P-01844

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Grumello

XL TR UP

Produttore: Conti Sertoli Salis
Anno: 2009
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Rocce Rosse (1997)

ID: P-01343

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sassella

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 1997
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Frutto prezioso dell'ineguagliabile esperienza di cinque generazioni di vitivinicoltori, è l'espressione più fedele ed elegante del cuore della Sassella. Vivo e fresco, accarezza il palato con una sinfonia di aromi armoniosamente equilibrata. Perfetto con carni rosse e cacciagione, conquista in abbinamento a pesce di grande struttura.

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Rocce Rosse (2001)

ID: P-01789

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sassella

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2001
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Frutto prezioso dell'ineguagliabile esperienza di cinque generazioni di vitivinicoltori, è l'espressione più fedele ed elegante del cuore della Sassella. Vivo e fresco, accarezza il palato con una sinfonia di aromi armoniosamente equilibrata. Perfetto con carni rosse e cacciagione, conquista in abbinamento a pesce di grande struttura.

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Stella Retica (2006)

ID: P-01348

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sassella

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2006
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Questa Riserva regala l'emozione di una giovinezza incorruttibile che il tempo non potrà scalfire. Il lungo affinamento, infatti, le dona complessità senza alterarne la tipica freschezza. Appagante già al naso, con un bouquet raffinato di rosa, ciliegia e ribes rosso, colpisce subito per la luminosità del colore granato, di rara lucentezza; ma è il sapore fresco, ricco e di lunga persistenza, che conquista l'appassionato fin dal primo assaggio.

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Vigna Regina (2001)

ID: P-01457

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sassella

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2001
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Davvero regale questo vino che porta lo stesso nome del vigneto di provenienza, prezioso come solo il frutto di una lavorazione completamente manuale può essere. Di magnifica essenzialità, in bocca sorprende per pulizia e freschezza e, grazie alla versatilità del Nebbiolo di montagna, consente inediti abbinamenti anche con il pesce: antipasti misti, crostacei, salmone.

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Vigna Regina (2005)

ID: P-01790

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sassella

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2005
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Davvero regale questo vino che porta lo stesso nome del vigneto di provenienza, prezioso come solo il frutto di una lavorazione completamente manuale può essere. Di magnifica essenzialità, in bocca sorprende per pulizia e freschezza e, grazie alla versatilità del Nebbiolo di montagna, consente inediti abbinamenti anche con il pesce: antipasti misti, crostacei, salmone.

AR.PE.PE. - Sassella Vend. Tardiva Ultimi Raggi (2005)

ID: P-01345

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sassella

XL TR UP

Produttore: AR.PE.PE.
Anno: 2005
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Prodotto con grappoli lasciati leggermente appassire in pianta e raccolti ad autunno inoltrato, spesso dopo le prime nevicate, ha profumi complessi e seducenti, un gusto caldo e avvolgente. Ottimo vino da meditazione, si esalta se abbinato a carni rosse, anche alla griglia, selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.

Conti Sertoli Salis - Sforzato "Canua" (2006)

ID: P-01746

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato

XL TR UP

Produttore: Conti Sertoli Salis
Anno: 2006
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: *Nebbiolo*
Provenienza: *Lombardia, Sondrio, (Valtellina)*

Casa Caterina - Vita Grama (2004)

ID: P-01702

Reparto:	**Vini Rossi / Vino da Tavola**	XL BD UP

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2004
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: *50% Merlot 20% Cabernet Franc 10% Petit Verdot 20% Cot N*

Reichmuth - Autin (S.A.)

ID: P-00059

Reparto:	**Vini Rossi / Vino da Tavola**	XL BD UP

Produttore: Reichmuth
Anno: S.A.
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Reichmuth - Coccu (S.A.)

ID: P-00949

Reparto:	**Vini Rossi / Vino da Tavola**	XL BD UP

Produttore: Reichmuth
Anno: S.A.
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Dolcetto e Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Reichmuth - Folèt (S.A.)

ID: P-01969

Reparto:	**Vini Rossi / Vino da Tavola**	XL BD VR

Produttore: Reichmuth
Anno: S.A.
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Chambourcin, Dolcetto e Barbera*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*

Reichmuth - Le Roche (S.A.)

ID: P-00040

Reparto:	**Vini Rossi / Vino da Tavola**	XL BD UP

Produttore: Reichmuth
Anno: S.A.
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: *Dolcetto*
Provenienza: *Piemonte, Dogliani, (Cuneo)*