



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.

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)

Pojer e Sandri - Aquavite di Albicocca 50 cl. (S.A.)**ID: P-02311****Reparto: Distillati & Liquori / Acquavite**

Produttore: Pojer e Sandri
 Anno: S.A.
 Prezzo: 36,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

Colore: bianco cristallino. Profumo: molto intenso, dolce al naso.
 Ricorda particolari note di Moscato. Si denota una piena corrispondenza con il frutto e una leggera presenza di mandorla che ben si inserisce nel complesso bouquet. Sapore: secco e armonico. Molto elegante, di buona persistenza. Note particolari: Non tutti gli anni si trovano queste particolari albicocche per cui la produzione è saltuaria.

Amaro Jannamico - Amaro d'Abruzzo 100 cl. (S.A.)**ID: P-00831****Reparto: Distillati & Liquori / Amaro**

Produttore: Amaro Jannamico
 Anno: S.A.
 Prezzo: 23,00 €
 Gradi: 35% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Abruzzo, Villa Santa Maria, (Chieti)

Amaro Jannamico - Amaro d'Abruzzo 70 cl. (S.A.)**ID: P-02057****Reparto: Distillati & Liquori / Amaro**

Produttore: Amaro Jannamico
 Anno: S.A.
 Prezzo: 17,00 €
 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)

Dalla rielaborazione di una vecchia ricetta di famiglia, l'Amaro Meletti è il risultato dell'infusione di un blend di erbe accuratamente scelte. Ottimo digestivo, da bere liscio o con ghiaccio.

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

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1985)**ID: P-01723****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
 Anno: 1985
 Prezzo: 70,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Sion)

L'annata 1985 presenta una tinta ramata, molto luminosa. Al momento della degustazione, scoprirete un Armagnac dai mille aromi. Vi trasporterà nel sottobosco e vi farà sentire la linfa e la resina del legno!

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1992)**ID: P-01721****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
 Anno: 1992
 Prezzo: 60,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Sion)

L'armagnac di annata 1992 presenta un colore ambrato. Questo Armagnac conferisce al naso e al palato sentori di cacao e prugna.

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1999)**ID: P-02325****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
 Anno: 1999
 Prezzo: 55,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Sion)

L'annata 1999, nuovo millesimo disponibile, imbottigliato nel 2016.

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (2005)**ID: P-01722****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Domaine A. Lafitte
 Anno: 2005
 Prezzo: 50,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Sion)

Armagnac di annata 2005 è di annate più giovani Domaine "à Lafitte". Esso è caratterizzato da un colore scuro che deriva dalla sua maturazione in legno nuovo stato fin dalla sua distillazione. Alla degustazione, questo Armagnac rivela aromi di cacao, spezie e fiori. Si può gustare come aperitivo, digestivo, con ghiaccio o secca.

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1986)**ID: P-02307****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Dupeyron
 Anno: 1986
 Prezzo: 66,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Condom, (Armagnac)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1995)**ID: P-01069****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Dupeyron
 Anno: 1995
 Prezzo: 59,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Condom, (Armagnac)*

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1996)**ID: P-02306****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Dupeyron
 Anno: 1996
 Prezzo: 57,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Condom, (Armagnac)*

Goudoulin - Bas Armagnac Reserve 70 cl. (S.A.)**ID: P-00897****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Goudoulin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 42,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Courrensan, (Gers)*

Goudoulin - Bas Armagnac V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)**ID: P-00896****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Goudoulin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 47,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Courrensan, (Gers)*

Samalens - Bas Armagnac 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01547****Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac**

Produttore: Samalens
 Anno: S.A.
 Prezzo: 70,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Laujuzan, (Gers)*

In tubo singolo - Un SINGLE che sprigiona aromi secondari dovuti al suo lungo invecchiamento, ma che conserva anche molta freschezza.

Samalens - Bas Armagnac 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01548**

	Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac	
	Produttore: Samalens Anno: S.A. Prezzo: 94,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Laujuzan, (Gers)	In tubo singolo - Un SINGLE importante e complesso; dedicato agli appassionati dei grandi distillati.

Samalens - Bas Armagnac 8 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01546**

	Reparto: Distillati & Liquori / Armagnac	
	Produttore: Samalens Anno: S.A. Prezzo: 53,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Laujuzan, (Gers)	In tubo singolo - Un SINGLE caratterizzato da grande freschezza.

Bodegas Osborne - Brandy Solera Gran Reserva 70 cl. (S.A.)**ID: P-02359**

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Bodegas Osborne Anno: S.A. Prezzo: 46,00 € Gradi: 40,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Spagna, N.D., (Jerez)	Il Brandy di Jerez nasce a partire dal diciannovesimo secolo, come distillato spagnolo a uso esclusivo del mercato inglese. È un distillato di vino che raggiunge una gradazione alcolica tra il 36% e il 40%. Viene fatto invecchiare esclusivamente nelle zone tra Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria, y Sanlucar de Barrameda. Il Brandy Osborne viene fatto invecchiare in botti americane di rovere, dove è già stato fatto invecchiare lo Sherry, seguendo il metodo tradizionale "Criaderas y Solera".

Cardenal Mendoza - Brandy Solera Gran Reserva 70 cl. (S.A.)**ID: P-00996**

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Cardenal Mendoza Anno: S.A. Prezzo: 43,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)	Special Edition Jubilee 2016.

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 Zarrì - Brandy 10 Anni 50 cl. (S.A.)**ID: P-01081**

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarrì 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 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 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 23 Anni Tabacco 50 cl. (1988)**ID: P-01201****Reparto: Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarri
 Anno: 1988
 Prezzo: 73,00 €
 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 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: 84,00 €
 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 Zarrì - Cherry Brandy 6 Anni 50 cl. (S.A.)**ID: P-01745****Reparto: Distillati & Liquori / Brandy**

Produttore: Villa Zarrì
 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 Zarrì a realizzare il Cherry Brandy: il Brandy Villa Zarrì, 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 Gran Solage 70 cl. (S.A.)**ID: P-00278****Reparto: Distillati & Liquori / Calvados**

Produttore: Boulard
 Anno: S.A.
 Prezzo: 36,00 €
 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 familiare che risale al 1825.

Chateau du Breuil - Calvados Fine 70 cl. (S.A.)**ID: P-02242****Reparto: Distillati & Liquori / Calvados**

Produttore: Chateau du Breuil
 Anno: S.A.
 Prezzo: 26,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Breuil en Auge, (Bassa Normandia)

Chateau du Breuil - Calvados Millesime 70 cl. (1998)**ID: P-01549****Reparto: Distillati & Liquori / Calvados**

Produttore: Chateau du Breuil
 Anno: 1998
 Prezzo: 86,00 €
 Gradi: 41% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Breuil en Auge, (Bassa Normandia)

Chateau du Breuil - Calvados V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)**ID: P-01636****Reparto: Distillati & Liquori / Calvados**

Produttore: Chateau du Breuil
 Anno: S.A.
 Prezzo: 33,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Breuil en Auge, (Bassa Normandia)

Dupont - Calvados 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01024****Reparto: Distillati & Liquori / Calvados**

Produttore: Dupont
 Anno: S.A.
 Prezzo: 73,00 €
 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 manualmente. 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 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)	<p><i>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 manualmente. 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.</i></p>

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)	<p><i>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 manualmente. 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</i></p>

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)	<p><i>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 manualmente. 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</i></p>

Toutain - Calvados Hors d'Age 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01762**

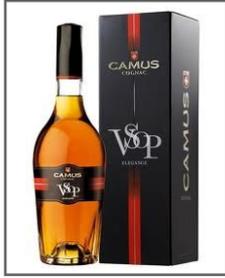
	Reparto: Distillati & Liquori / Calvados	
	Produttore: Toutain Anno: S.A. Prezzo: 59,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Beuzeville, (N.D.)	

A. De Fussigny - Cognac Selection 70 cl. (S.A.)**ID: P-01439**

	Reparto: Distillati & Liquori / Cognac	
	Produttore: A. De Fussigny Anno: S.A. Prezzo: 55,00 € 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: 75,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Cognac, (Cognac)	

Camus - Cognac V.S.O.P. 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)

De Luze - Cognac V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)**ID: P-02065****Reparto: Distillati & Liquori / Cognac**

Produttore: De Luze
 Anno: S.A.
 Prezzo: 40,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Bois, (Cognac)

De Luze - Cognac XO 70 cl. (S.A.)**ID: P-02066****Reparto: Distillati & Liquori / Cognac**

Produttore: De Luze
 Anno: S.A.
 Prezzo: 90,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Bois, (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 V.S.O.P. 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: 90,00 €
 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)

Beccaris - Grappa Riserva del Fondatore 70 cl. (1999)**ID: P-02372****Reparto: Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Beccaris
 Anno: 1999
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 42% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Costigliole d'Asti, (Asti)

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 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 di Barolo (2010)**ID: P-01692**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore:	Distilleria Castelli	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	50% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)		

Distilleria Castelli - Grappa di Moscato (S.A.)**ID: P-01694**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore:	Distilleria Castelli	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)		

Distilleria Castelli - Grappa Nebbiolina (S.A.)**ID: P-01693**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore:	Distilleria Castelli	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	45% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)		

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	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	49% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)		

Distilleria di Altavilla - Grappa di Dolcetto 70 cl. (2005)**ID: P-01572**

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: 2005 Prezzo: 38,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	<i>Grappa invecchiata in botti di rovere americano di media tostatura, si caratterizza per un sapore leggermente speziato.</i>

Distilleria di Altavilla - Grappa di Moscato 70 cl. (2004)**ID: P-01573**

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: 2004 Prezzo: 38,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	<i>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.</i>

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)	<i>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.</i>

Distilleria di Altavilla - Grappa di Ruchè 70 cl. (2005)**ID: P-01567**

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: 2005 Prezzo: 38,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	<i>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°.</i>

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)	<i>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°</i>

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)	<i>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.</i>

Distilleria di Altavilla - Grappa Luigi II 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01569**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	<p>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).</p>
	Produttore:	Distilleria di Altavilla	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	45% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	

Distilleria di Altavilla - Grappa Septima Gens 50 cl. (S.A.)**ID: P-01568**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	<p>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°.</p>
	Produttore:	Distilleria di Altavilla	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	

Distilleria di Altavilla - Grappa Torre dei Segnali 70 cl. (S.A.)**ID: P-01570**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	<p>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.</p>
	Produttore:	Distilleria di Altavilla	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	42% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	

Distilleria di Altavilla - Grappa Tre Lustrì 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02319**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	<p>Selezione dei migliori vitigni piemontesi. „Sistema di distillazione discontinuo a bassa pressione con alambicchi in rame funzionanti a vapore. Distillazione a Ottobre e novembre di ogni anno. Grappa invecchiata 15 anni in piccole botti di rovere francese, castagno e frassino.</p>
	Produttore:	Distilleria di Altavilla	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	42% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	

Nannoni - Grappa da Sigaro Toscano 70 cl. (S.A.)**ID: P-00273**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore:	Nannoni	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	37,00 €	
	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:	39,00 €	
	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: 29,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Trentino Alto Adige, Faver, (Val di Cembra)	<p><i>Noi scegliamo delle pregiate Vinacce di Uve Traminer coltivate in Trentino, seguiamo con attenzione e tecnica la loro fermentazione. Un breve periodo di maturazione della Vinaccia di Traminer e poi la distillazione nel nostro alambicco discontinuo a bagnomaria con la massima attenzione per non rovinare i delicatissimi aromi del Traminer. Ogni anno cambia il modo di conduzione dell'alambicco perché ogni anno è una storia nuova per l'uva e quindi per la vinaccia. Così riusciamo ad ottenere una Grappa di Traminer dal delicato profumo aromatico che ricorda il petalo di rosa unito ad altri fini</i></p>

Pilzer - Grappa Invecchiata 50 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)	<p><i>Abbiamo cominciato ad invecchiare delle Grappe cercando il connubio giusto fra le varie Grappe di vitigno ed il legno di quercia francese, ma soprattutto lasciando agire il tempo. Questa Grappa invecchiata è nata dall'unione di più grappe: la Grappa di Chardonnay di Pinot Nero di Pinot Grigio e altre, lasciate riposare a circa 68° in barriques di rovere francese per almeno tre anni. La Grappa invecchiata Pilzer presenta un colore ambrato, con riflessi leggermente verdognoli, il profumo si fonde in delicate sfumature di grappa e note tipiche del legno che ricordano la vaniglia e il cacao. Il gusto è delicato, complesso, ampio e con note</i></p>

Pisoni - Grappa di Marzemino 70 cl. (S.A.)**ID: P-01227**

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Pisoni Anno: S.A. Prezzo: 22,00 € 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: 24,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<p><i>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.</i></p>

Pisoni - Grappa di Nosiola 70 cl. (S.A.)**ID: P-00568**

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Pisoni Anno: S.A. Prezzo: 22,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<p><i>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.</i></p>

Pisoni - Grappa di Teroldego 70 cl. (S.A.)**ID: P-00566**

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Pisoni Anno: S.A. Prezzo: 22,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<p><i>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.</i></p>

Pisoni - Grappa Schweizer 70 cl. (S.A.)**ID: P-00557****Reparto: Distillati & Liquori / Grappa**

Produttore: Pisoni
 Anno: S.A.
 Prezzo: 19,00 €
 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: 25,00 €
 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.

Bresca Dorada - Fior di Mirto 50 cl. (S.A.)**ID: P-02358****Reparto: Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Bresca Dorada
 Anno: S.A.
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 30% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Sardegna, N.D., (N.D.)

Il mirto è un arbusto spontaneo di tutta la macchia mediterranea, ma in Sardegna soprattutto, trova la sua massima diffusione. Da sempre sono state riconosciute le sue proprietà medicamentose e ancora oggi viene utilizzato nella medicina tradizionale. Dalla prima produzione "manuale" di 1.600 bottiglie del 1990 si è arrivati alle 600.000 bottiglie del 2013 prodotte con impianti automatici tecnologicamente avanzati. Nell'ultima raccolta del dicembre 2013 sono state lavorate 46.000 Kg. di bacche di mirto provenienti da piante spontanee. Dal 1997 Bresca Dorada è socio fondatore dell'Associazione Produttori Mirto di

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.

Meletti Silvio - Liquore al Limone 70 cl. (S.A.)**ID: P-00919****Reparto: Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Meletti Silvio
 Anno: S.A.
 Prezzo: 13,00 €
 Gradi: 30% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)

Ottenuto dall'estrazione degli oli essenziali delle scorze di limone, si distingue per il perfetto equilibrio tra alcol, zucchero e limone. Va tenuto nel freezer e consumato ghiacciato.

Rau - Mirto 70 cl. (S.A.)**ID: P-01879****Reparto: Distillati & Liquori / Liquore**

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

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)

Villa Santa Maria - Limoncello 100 cl. (S.A.)**ID: P-02125****Reparto: Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Villa Santa Maria
 Anno: S.A.
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 30% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Abruzzo, Villa Santa Maria, (Chieti)

È ottenuto dall'infusione in alcool puro della grossa scorza gialla di profumatissimi limoni, di dimensioni medio - grosse e di forma ellittica, dal colore giallo citrino e dalla polpa particolarmente succosa e acida. I limoni vengono raccolti a mano e selezionati accuratamente. Inviati allo stabilimento, vengono poi lavati e spazzolati sotto acqua corrente, senza l'uso di detergenti. La pelatura avviene asportando la parte gialla della buccia, ricca di oli essenziali. Le scorze fresche vengono messe in infusione in alcool; seguono quindi il filtraggio, che mantiene l'aspetto tipicamente torbido dell'infuso, e la miscelazione, che consente di

Villa Zarrì - Nocino 50 cl. (S.A.)**ID: P-01650****Reparto: Distillati & Liquori / Liquore**

Produttore: Villa Zarrì
 Anno: S.A.
 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-02357****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

Produttore: Angostura
 Anno: S.A.
 Prezzo: 49,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Trinidad & Tobago, N.D., (Caraibi)

Angostura 1919 è un pluripremiato rum, appositamente creato per celebrare una data molto particolare per lo sviluppo dell'industria del rum a Trinidad & Tobago. Infatti dopo un incendio nel 1932, il maestro blender delle Fernandes Distillers, JB Fernandes, acquistò botti ormai carbonizzate, per poi scoprire che erano stati riempite nel 1919. Per questo il rum è stato sapientemente miscelato e denominato "1919" Aged Rum.

Barbancourt - Rum 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-00995****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

Produttore: Barbancourt
 Anno: S.A.
 Prezzo: 68,00 €
 Gradi: 43% 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	
	Produttore: Barbancourt Anno: S.A. Prezzo: 36,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Haiti, Port Au Prince, (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)	<p>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.</p>

Clement - Rum Blanc Canne Bleue 70 cl. (2015)**ID: P-02243**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Clement Anno: 2015 Prezzo: 32,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Martinique, N.D., (N.D.)	

Diplomatico - Rum Reserva Exclusiva 70 cl. (S.A.)**ID: P-02088**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Diplomatico Anno: S.A. Prezzo: 48,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Venezuela, N.D., (N.D.)	<p>Considerando le distillerie che producono le grandi marche del rum, Diplomatico è considerato tra i primi tre al mondo insieme ad El Dorado ed Appleton. Queste tre detengono sia alambicchi a colonna sia pot still e quindi possono produrre rum single blended. La distilleria che produce Diplomatico è la Distilerias Unidas (DUSA), sita nella cittadina di La Miel, nello stato di Lara, in Venezuela. L'idea di Ron Diplomatico nasce nel 1983 e la prima goccia è datata 1989. L'impianto è da decenni all'avanguardia per varietà di materie prime da utilizzare e per tipologie di distillazione praticate.</p>

Don Papa - Rum 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02204**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Don Papa Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Filippine, N.D., (N.D.)	

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: <i>Filippine, N.D., (N.D.)</i>	

Dos Maderas - Rum 5+3 Anos 8 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01551**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Dos Maderas Anno: S.A. Prezzo: 39,00 € Gradi: 37,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Barbados / Guyana, N.D., (Jerez)</i>	<i>Invecchiato 5 anni ai Caraibi in botti di Bourbon + 3 anni a Jerez in botti di Sherry.</i>

Dos Maderas - Rum 5+5 Anos PX 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01552**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Dos Maderas Anno: S.A. Prezzo: 49,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Barbados / Guyana, N.D., (Jerez)</i>	<i>Astucciato - Invecchiato 5 anni ai Caraibi in botti di Bourbon + 3 anni a Jerez in botti di Sherry + 2 anni a Jerez in botti di P. X. 20 años Don Guido. Medaglia d'oro Best in Class alla International Rum Expert Panel Miami 2013.</i>

Foursquare Distillery - Rum 10 Anni 70 cl. (2006)**ID: P-02366**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Foursquare Distillery Anno: 2006 Prezzo: 65,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Barbados, N.D., (Caraibi)</i>	

Hampden - Rum Mabaruma 14 Anni 70 cl. (2000)**ID: P-01875**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Hampden Anno: 2000 Prezzo: 76,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Jamaica, N.D., (Caraibi)</i>	<i>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.</i>

Licorera de Nicaragua - Rum Guardabarranco 16 Anni 70 cl. (2000)**ID: P-02272**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Licorera de Nicaragua Anno: 2000 Prezzo: 88,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Nicaragua, N.D., (N.D.)</i>	<i>Edizione Limitata a 266 Bottiglie.</i>

Oliver & Oliver - Rum Cubanacan 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01019**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: S.A. Prezzo: 23,00 € Gradi: 38% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)</i>		

Oliver & Oliver - Rum Exquisito Solera 1985 70 cl. (1985)**ID: P-02077**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: 1985 Prezzo: 66,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)</i>		Ultimo nato in Casa Oliver, lanciato solamente nel 2013, Exquisito rappresenta la più alta espressione dei Rum Oliver, dagli Oliver stessi definito "il più grande Rum mai prodotto dalla famiglia Oliver", già da molte guide e riviste internazionali definito come "uno dei più grandi Rum della storia". Si tratta di Rum Solera Vintage prodotti artigianalmente in piccolissimi lotti, secondo la migliore tradizione di Casa Oliver. Si inizia da una particolare selezione del distillato. Una delle particolarità della Distilleria Oliver è che utilizza ben 5 tipologie diverse di distillatori, in questo modo è in grado di ottenere almeno 5

Oliver & Oliver - Rum Exquisito Solera 1995 70 cl. (1995)**ID: P-02076**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: 1995 Prezzo: 48,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)</i>		Ultimo nato in Casa Oliver, lanciato solamente nel 2013, Exquisito rappresenta la più alta espressione dei Rum Oliver, dagli Oliver stessi definito "il più grande Rum mai prodotto dalla famiglia Oliver", già da molte guide e riviste internazionali definito come "uno dei più grandi Rum della storia". Si tratta di Rum Solera Vintage prodotti artigianalmente in piccolissimi lotti, secondo la migliore tradizione di Casa Oliver. Si inizia da una particolare selezione del distillato. Una delle particolarità della Distilleria Oliver è che utilizza ben 5 tipologie diverse di distillatori, in questo modo è in grado di ottenere almeno 5

Oliver & Oliver - Rum Opthimus 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01100**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: S.A. Prezzo: 63,00 € Gradi: 38% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (Caraibi)</i>		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.

Oliver & Oliver - Rum Opthimus 18 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01101**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: S.A. Prezzo: 75,00 € Gradi: 38% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (Caraibi)</i>		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

Puntacana - Rum VS Esplendido 70 cl. (S.A.)**ID: P-02178**

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Puntacana Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 38% vol. Composizione: N.D. Provenienza: <i>Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)</i>		Il Rum Puntacana V.S. Esplendido, è un blend di soleras di 18 anni di colore intenso con sfumature rosso scuro, al naso spiccano sentuose le note di frutti rossi, nocciola, spezie e tabacco. Al palato si presenta morbido e pastoso, con note di legno, miele e liquirizia, grazie al lungo affinamento in botti di rovere francese. Rum di grande equilibrio e armonia, eleganza e profondità.

Puntacana - Rum XO Tesoro 70 cl. (S.A.)**ID: P-02179****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

Produttore: Puntacana
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 38% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)

Puntacana Tesoro XO, ottenuto da soleras di 23 anni, si presenta come un rum corposo, con complesse note di frutta secca e di mou, insieme a quelle più speziate di tabacco e liquirizia. Pieno e vellutato, con un finale lunghissimo e molto appagante con una complessa nota torbata data dall'affinamento in botti di Scotch Whisky.

Ryoma - Rum 7 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02177****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

Produttore: Ryoma
 Anno: S.A.
 Prezzo: 70,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Giappone, Shikoku, (N.D.)

Prodotto da Kikusui, una distilleria situata a sud dell'arcipelago giapponese, nel villaggio di Kohi sull'isola Shikoku. Questo luogo è riconosciuto come il più antico produttore di canne da zucchero di tutto il Giappone; ciò ha portato naturalmente alla produzione del Rum Ryoma, ispirato da tecniche forestiere e con un tocco di cultura giapponese. Prende nome da Sakamoto Ryōma, una figura fondamentale nel movimento che durante il Periodo Bakumatsu rovesciò il governo dello shogun Tokugawa; viene prodotto a partire da canne da zucchero appena pressate e invecchia 7 anni in botti di

Smith & Cross - Rum Navy Strength 70 cl. (S.A.)**ID: P-01870****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

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 polvere da sparo di innescarsi. Altrettanto importante era il fatto che questa concentrazione garantiva minori spazi per lo

South Pacific Distillery - Rum 13 Anni Infant Terrible 70 cl. (2003)**ID: P-02274****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

Produttore: South Pacific Distillery
 Anno: 2003
 Prezzo: 82,00 €
 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 Infant 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 270 bottiglie.

South Pacific Distillery - Rum 8 Anni Infant Terrible 70 cl. (2003)**ID: P-01611****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

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

The Arcane - Rum Extraroma 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02084****Reparto: Distillati & Liquori / Rum**

Produttore: The Arcane
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Mauritius, N.D., (N.D.)

Rum Arcane viene prodotto a Mauritius, da oltre due secoli conosciuta come una delle migliori zone al mondo per la produzione di canna da zucchero e rum. L'equilibrio tra il clima e la natura del terreno è l'ideale per il mantenimento della qualità costante. Rum Arcane è sempre ottenuto attraverso la distillazione di succo di canna puro, che offre una ricchezza incredibile di aromi sottili.

Travellers Distillery - Rum 11 Anni Macal 70 cl. (2005)**ID: P-02275**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Travellers Distillery Anno: 2005 Prezzo: 69,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: <i>N.D.</i> Provenienza: <i>Belize, N.D., (N.D.)</i>	Affinato in Botti di Bourbon, edizione Limitata a 380 bottiglie.

Trois Rivieres - Rum Bianco 100 cl. (S.A.)**ID: P-01420**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Trois Rivieres Anno: S.A. Prezzo: 26,00 € Gradi: 55% vol. Composizione: <i>N.D.</i> Provenienza: <i>Martinique, Trois Rivieres, (Caraibi)</i>	

Trois Rivieres - Rum V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)**ID: P-02056**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Trois Rivieres Anno: S.A. Prezzo: 50,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: <i>N.D.</i> Provenienza: <i>Martinique, Trois Rivieres, (Caraibi)</i>	

Varela Hermanos - Rum 12 Anni 70 cl. (2004)**ID: P-02273**

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Varela Hermanos Anno: 2004 Prezzo: 78,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: <i>N.D.</i> Provenienza: <i>Panama, N.D., (N.D.)</i>	

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: <i>N.D.</i> Provenienza: <i>Guatemala, Zacapa, (N.D.)</i>	

Meletti Silvio - Anisetta 70 cl. (S.A.)**ID: P-00916**

	Reparto: Distillati & Liquori / Sambuca & Anisetta	
	Produttore: Meletti Silvio Anno: S.A. Prezzo: 18,00 € Gradi: 34% vol. Composizione: <i>N.D.</i> Provenienza: <i>Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)</i>	Distillato di semi di anice e altri aromi naturali provenienti dal territorio Piceno, prodotto secondo l'originale ricetta creata nel lontano 1870 dal Cav. Silvio Meletti. Liquore dolce, gradevolissimo liscio o nel caffè, dissetante con ghiaccio e acqua, ideale per la realizzazione di dolci e cocktails.

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 - Anisetta Riserva 70 cl. (1994)**ID: P-02186**

	Reparto: Distillati & Liquori / Sambuca & Anisetta	
	Produttore: Meletti Silvio Anno: 1994 Prezzo: 27,00 € Gradi: 34% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)	<i>Riserva di 20 Anni. Distillato di semi di anice e altri aromi naturali provenienti dal territorio Piceno, prodotto secondo l'originale ricetta creata nel lontano 1870 dal Cav. Silvio Meletti. Liquore dolce, gradevolissimo liscio o nel caffè, dissetante con ghiaccio e acqua, ideale per la realizzazione di dolci e cocktails.</i>

Meletti Silvio - Sambuca 70 cl. (S.A.)**ID: P-00917**

	Reparto: Distillati & Liquori / Sambuca & Anisetta	
	Produttore: Meletti Silvio Anno: S.A. Prezzo: 16,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)	<i>Liquore ottenuto dalla miscelazione di acqua, alcool e zucchero con essenze naturali derivanti dalla distillazione di semi di anice.</i>

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)	

Connemara - Peated Single Malt Whiskey 70 cl. (S.A.)**ID: P-00774**

	Reparto: Distillati & Liquori / Whiskey	
	Produttore: Connemara Anno: S.A. Prezzo: 38,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Irlanda, Riverstown, (Cooley)	

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)	

Teeling - Single Grain Whiskey 70 cl. (S.A.)**ID: P-02205****Reparto:** Distillati & Liquori / Whiskey

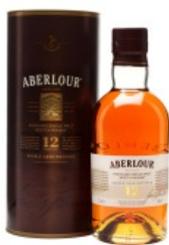
Produttore: Teeling
Anno: S.A.
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Irlanda, Dublin, (Dublin)

The Teeling Whiskey Co. è l'erede di un'antica dinastia di distillatori irlandesi, i Teeling, attivi nel settore fin dal 1782. L'Azienda è oggi condotta dai fratelli Jack e Stephen Teeling, che fino a poco tempo fa hanno ricoperto posizioni di vertice nella Distilleria Cooley, prima che quest'ultima fosse ceduta al gruppo statunitense Jim Beam. The Teeling Whiskey Co. ha oggi l'obiettivo di riportare sul mercato l'autentica tradizione artigianale, ormai scomparsa, del Whiskey irlandese di alta qualità: per questa ragione il suo emblema è l'immagine di una fenice che "rinasce" da un alambicco stillizzato. Per

Teeling - Single Malt Whiskey 70 cl. (S.A.)**ID: P-02124****Reparto:** Distillati & Liquori / Whiskey

Produttore: Teeling
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Irlanda, Dublin, (Dublin)

The Teeling Whiskey Co. è l'erede di un'antica dinastia di distillatori irlandesi, i Teeling, attivi nel settore fin dal 1782. L'Azienda è oggi condotta dai fratelli Jack e Stephen Teeling, che fino a poco tempo fa hanno ricoperto posizioni di vertice nella Distilleria Cooley, prima che quest'ultima fosse ceduta al gruppo statunitense Jim Beam. The Teeling Whiskey Co. ha oggi l'obiettivo di riportare sul mercato l'autentica tradizione artigianale, ormai scomparsa, del Whiskey irlandese di alta qualità: per questa ragione il suo emblema è l'immagine di una fenice che "rinasce" da un alambicco stillizzato. Per

Aberlour - Whisky 12 Anni Double Cask Matured 70 cl. (S.A.)**ID: P-02150****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Aberlour
Anno: S.A.
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Aberlour - Whisky 12 Anni Non Chill-Filtered 70 cl. (S.A.)**ID: P-02149****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Aberlour
Anno: S.A.
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 48% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Ardbeg - Whisky Corryvreckan 70 cl. (S.A.)**ID: P-02045****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Ardbeg
Anno: S.A.
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 57,1% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Islay, Argyll, (Scozia)

Nuovo Single malt ad edizione limitata prodotto in casa Ardbeg. Il Corryvreckan è uno dei più violenti e pericolosi vortici marini del mondo, si forma proprio vicino alle isole di Jura e Islay. Si può passarci sopra solo in bassa marea e anche allora è un'esperienza inquietante. Questo whisky ne ricalca la reputazione: calmo e placido in superficie, sotto è denso, ricco di note fruttate avvolte in un fumo intenso, con un particolare guizzo di agrumi che lo attraversa. Un distillato dall'aroma marcato con note floreali, di frutti di bosco, di legno di rovere e "ventate" di fumo di torba, spezie, cioccolato fondente, tabacco da

Ardbeg - Whisky The Ultimate 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02044****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Ardbeg
Anno: S.A.
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Islay, Argyll, (Scozia)

L'Ardbeg 10 Anni è uno dei whisky più apprezzati al mondo, la sua torbosità e affumicatura lo rendono uno dei più complessi single malt in circolazione. Nonostante questo il sapore di torba non è molto ostentato, anzi il suo sapore al palato è naturalmente dolce, un whisky con un equilibrio perfetto. La maggior parte dei whisky sono filtrati a freddo (chill-filtered) per ridurre il grado alcolico al 40% vol. L'Ardbeg Ten Years Old, tuttavia, non usa il filtraggio a freddo e infatti ha un grado alcolico maggiore (46% vol.), conservando così il suo miglior sapore e allo stesso tempo aggiungendo corpo e maggiore profondità.

Ardbeq - Whisky Uigeadail 70 cl. (S.A.)**ID: P-02046****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Ardbeg
 Anno: S.A.
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 54,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Argyll, (Scozia)

Una miscela speciale di diversi tipi di Ardbeg con note profonde e fumose e ricchi sentori dolci delle botti di Sherry. Trae il nome dall'oscuro e misterioso lago che fornisce l'acqua con cui viene prodotto l'Ardbeg.
 Di colore dorato brillante, ha aroma ricco, dolce e fumoso. Questa varietà di Ardbeg presenta un sapore intenso e una buona rotondità. Se bevuto liscio, l'aroma è una straordinaria sinfonia di cioccolatini al caramello e toffee con un lieve sentore di fumo. Le note di frutta secca (datteri e uva passa) e la sensazione vellutata della ciliegia sono

Ardmore - Whisky Legacy 70 cl. (S.A.)**ID: P-02251****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Ardmore
 Anno: S.A.
 Prezzo: 35,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)

Special Pack with 4 coolstones.

Arran - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01715****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 42,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

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: Il 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 Cask Strength Batch 3 70 cl. (S.A.)**ID: P-01713****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 58,00 €
 Gradi: 53,9% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Arran - Whisky 12 Anni Cask Strength Batch 4 70 cl. (S.A.)**ID: P-02052****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 53,00 €
 Gradi: 53,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Edizione limitata di 15.000 bottiglie realizzata utilizzando esclusivamente ex barili di Sherry. Imbottigliato al grado naturale di 53,2%.

Arran - Whisky 14 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01712****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 57,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Colore: Tramonto ramato. Aroma: Frutta secca, vaniglia e toffee all'inizio seguiti da frutta caramellata a suggerire maggiore profondità al palato. Palato: Un iniziale scoppietto 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 Machrie Moor 2th Edition 70 cl. (S.A.)**ID: P-02035****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 65,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

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 Machrie Moor 7th Edition 70 cl. (S.A.)**ID: P-02349****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 55,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Maturato esclusivamente in ex Bourbon Barrels. E' l'unico malto prodotto ad Arran torbato. Come per la quinta anche per questa sesta edizione il livello di torbatura è stato innalzato da 14ppm a 20ppm. Imbottigliato a 46%. Non filtrato a freddo e senza addizione di aromi o coloranti artificiali. Edizione limitata di 15.000 bottiglie.

Arran - Whisky Machrie Moor Cask Strength 2th Edition 70 cl. (S.A.)**ID: P-02199****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 68,00 €
 Gradi: 58,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Maturato esclusivamente in ex Bourbon Barrels. E' l'unico malto prodotto ad Arran torbato. Seconda edizione di Machrie Moor Cask Strength a 20ppm. Imbottigliato a 58,2%. Non filtrato a freddo e senza addizione di aromi o coloranti artificiali. Edizione limitata di 9.000 bottiglie.

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: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Arran - Whisky Smugglers' Series Vol.2 70 cl. (S.A.)**ID: P-02356****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Arran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 195,00 €
 Gradi: 55,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Isle of Arran, (Scozia)

Auchentoshan - Whisky 14 Anni Cooper's Reserve 70 cl. (S.A.)**ID: P-02248****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Auchentoshan
 Anno: S.A.
 Prezzo: 65,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Lowlands, Glasgow, (Scozia)

Aultmore - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02147****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Aultmore
 Anno: S.A.
 Prezzo: 66,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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: Highlands, Ross-shire, (Scozia)

Benriach - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02146****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

Nuova Release 2015.

Benriach - Whisky 10 Anni Anniversary Edition 70 cl. (2004)**ID: P-02050****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: 2004
 Prezzo: 120,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

Benriach - Whisky 10 Anni Curiositas 70 cl. (S.A.)**ID: P-00772****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

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. Gusto: Una valanga di aromi di torba, seguita da una miscela stravagante e complessa di frutta, erica, nocciolo, legno di quercia e

Benriach - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-00773****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 50,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

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 12 Anni Sherrywood 70 cl. (S.A.)**ID: P-02015****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

Benriach - Whisky 12 Anni Triple Distilled Horizons 70 cl. (S.A.)**ID: P-01924****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 90,00 €
 Gradi: 50% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

"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 15 Anni Dark Rum Finish 70 cl. (S.A.)**ID: P-01799****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

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 whisky viene poi "finito" in barili di Rum scuro, provenienti dall'isola caraibica della Jamaica. Durante questo secondo periodo di affinamento il whisky fa proprie le caratteristiche specifiche dei barili di Rum scuro.

Benriach - Whisky 15 Anni Madeira Finish 70 cl. (S.A.)**ID: P-01297****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

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 whisky viene poi "finito" in barili di Henriques & Henriques Madeira, provenienti dall'isola portoghese di Madeira, alcune centinaia di miglia al largo della costa nord-occidentale dell'Africa, nell'Oceano Atlantico. Durante questo secondo periodo di affinamento il whisky fa proprie le caratteristiche specifiche dei barili di Madeira. La disponibilità è molto limitata: Madeira Wood Finish: 400 casse da 6

Benriach - Whisky 15 Anni Sauternes Finish 70 cl. (S.A.)**ID: P-01296****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

Benriach - Whisky 17 Anni Septendecim 70 cl. (S.A.)**ID: P-01891****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 90,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

Benriach - Whisky 18 Anni Albariza 70 cl. (S.A.)**ID: P-02145****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 130,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

Torbato, maturato in Botti di Sherry Pedro Ximénez.

Benriach - Whisky 18 Anni Dunder 70 cl. (S.A.)**ID: P-02277****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 136,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

Torbato, maturato in Botti di Rum.

Benriach - Whisky 18 Anni Latada 70 cl. (S.A.)**ID: P-02276****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 130,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

Torbato, maturato in Botti di Madeira.

Benriach - Whisky 20 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01295****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 120,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

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 70 cl. (S.A.)**ID: P-01893****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

BIRNIE MOSS è una località selvaggia, battuta dai venti, situata vicino alla distilleria BenRiach. Questo luogo dà 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 MOSS scoppia di originalità. Differente in stile da un Malto dello

Benriach - Whisky Heart of Speyside 70 cl. (S.A.)**ID: P-00771****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

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 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-00789****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Bowmore
 Anno: S.A.
 Prezzo: 47,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Islay, Isle of Islay, (Scozia)*

Bowmore - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01239****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Bowmore
 Anno: S.A.
 Prezzo: 79,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Islay, Isle of Islay, (Scozia)*

BruichLaddich - Whisky Scottish Barley 70 cl. (S.A.)**ID: P-02144****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: BruichLaddich
 Anno: S.A.
 Prezzo: 65,00 €
 Gradi: 50% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Islay, Isle of Islay, (Scozia)*

Caol Ila - Whisky Distillers Edition 70 cl. (2001)**ID: P-02143****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Caol Ila
 Anno: 2001
 Prezzo: 76,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Islay, Isle of Islay, (Scozia)*

Ogni Distillers Edition viene sottoposta ad una seconda (o 'doppia') maturazione in botti che hanno in precedenza contenuto del vino fortificato. Questa versione raffinatissima e complessa di Caol Ila ha subito una doppia maturazione in botti da moscato attentamente selezionate. Il legno non è troppo evidente e in realtà crea un perfetto equilibrio con questo ricco single malt.

Clynelish - Whisky (Murray Mc David) 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: *Highlands, Brora, (Scozia)*

Clynelish - Whisky 14 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01854****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Clynelish
 Anno: S.A.
 Prezzo: 58,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Highlands, Brora, (Scozia)*

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: *N.D., N.D., (Scozia)*

Cragganmore - Whisky (Murray Mc David) 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: *Speyside, Ballindalloch, (Scozia)*

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: *Speyside, Ballindalloch, (Scozia)*

Dalwhinnie - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01531****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Dalwhinnie
 Anno: S.A.
 Prezzo: 53,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Highlands, Inverness-shire, (Scozia)*

Deanston - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02142****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Deanston
 Anno: S.A.
 Prezzo: 53,00 €
 Gradi: 46,3% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Highlands, Perthshire, (Scozia)*

*Un-Chill Filtered.***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: *Islay, N.D., (Scozia)*

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 BIG PEAT Christmas Edition 70 cl. (S.A.)**ID: P-02206****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Douglas Laing
 Anno: S.A.
 Prezzo: 70,00 €
 Gradi: 53,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)

Edizione Natalizia imbottigliata a grado pieno. 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

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: Islay, N.D., (Scozia)

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 Deveron - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02250****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glen Deveron
 Anno: S.A.
 Prezzo: 30,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, N.D., (Scozia)

Glen Elgin - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01856****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

Glen Scotia - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02280****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glen Scotia
 Anno: S.A.
 Prezzo: 66,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Glen Scotia Aged 15 Years è un Single Malt Scotch Whisky maturato sapientemente in vecchie botti di rovere americano per un invecchiamento gentile e raffinato. Presenta al naso i caratteristici sentori vanigliati del rovere americano, ricco, speziato con note intriganti di salsedine.

Glen Scotia - Whisky Double Cask 70 cl. (S.A.)**ID: P-02281****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glen Scotia
 Anno: S.A.
 Prezzo: 56,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Glen Scotia Double Cask è un Single Malt Scotch Whisky con un eccezionale pedigree di whisky. Il Master Blender matura il prezioso liquido prima in botti di Bourbon e poi in botti di Sherry Pedro Ximenez. Questo doppio invecchiamento dona un perfetto bilanciamento tra le note dolci fruttate di fichi secchi e uva passa del passaggio nel Pedro Ximenez e le note più complesse e speziate del rovere americano.

Glendronach - Whisky 12 Anni Original 70 cl. (S.A.)**ID: P-01495****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 49,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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 12 Anni Sauternes Finish 70 cl. (S.A.)**ID: P-02055****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

Maturazione in Sherry Casks e finish successivo in barriques ex Sauternes. 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: 68,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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: 92,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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: 120,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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

Glendronach - Whisky 8 Anni Hielan 70 cl. (S.A.)**ID: P-02141****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glendronach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 45,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

Maturazione in Bourbon e Sherry Casks. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Colore: Ambra con riflessi ramati. Aroma: Ondate di fiori d'arancio e un guizzo di agrumi. Uva sultanina, uva passa e prugne gialle mature con una spolverata di vaniglia. Palato: Vivaci e vibranti note di spezie, uva sultanina e marmellata di albicocche contornate da delicate tracce di caramella mou, cacao e mandorle tostate. Finale: Classici toni sherry con una contrastante dimensione vivace. Complesso.

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: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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: Lowlands, Edimburgh, (Scozia)

Glenmorangie - Whisky 10 Anni Original 70 cl. (S.A.)**ID: P-02278****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenmorangie
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Ross-shire, (Scozia)

Glenmorangie - Whisky 12 Anni Quinta Ruban 70 cl. (S.A.)**ID: P-02279****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Glenmorangie
Anno: S.A.
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Ross-shire, (Scozia)

Port Cask Finish.

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: Speyside, Morayshire, (Scozia)

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: Speyside, Morayshire, (Scozia)

Hazelburn - Whisky 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: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Interamente maturato in barili ex bourbon, questa prima edizione di Hazelburn 10 anni è stato imbottigliato 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 - Whisky 12 Anni Triple Distilled 70 cl. (S.A.)**ID: P-01962****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Hazelburn
Anno: S.A.
Prezzo: 71,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Seconda edizione.

Highland Park - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02086****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Highland Park
 Anno: S.A.
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Orkney, (Scozia)

La distilleria di Highland Park, la più settentrionale di Scozia e tra le più remote al mondo, sorge su una collina non molto lontana da Kirkwall, capoluogo delle isole Orcadi. Il sito sul quale sorge è probabilmente lo stesso in cui Magnus Eunson, un cappelano che contrabbandava whisky nascondendolo nella chiesa locale, distillava già negli ultimi decenni del XVIII secolo. Sull'arcipelago, a causa dell'esposizione a forti raffiche di vento e all'interazione con il sale marino, la presenza di alberi è pressochè nulla. Vegetano orzo ed erica selvatica: due elementi essenziali per la produzione di questo single malt. Le isole

Highland Park - Whisky Dark Origins 70 cl. (S.A.)**ID: P-02087****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Highland Park
 Anno: S.A.
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 46,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Orkney, (Scozia)

Dark Origins è il nuovo prodotto della famiglia Highland Park. Omaggio al suo fondatore, utilizza botti di rovere europeo ex-sherry in un mix di first e second fill per l'invecchiamento.

Inchmurrin - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02282****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Inchmurrin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 56,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Island, Inchmurrin, (Scozia)

Inchmurrin Aged 12 years è un Single Malt Scotch Whisky distillato in alambicchi unici che donano quelle caratteristiche note floreali, con sentori di pesca, pera e vaniglia. Il distillato viene affinato in tre tipi differenti di botti di bourbon, tutte ri-carbonizzate e rimboccate accuratamente per 12 anni. Questi whisky vengono poi assemblati e bilanciati perfettamente in proporzioni note esclusivamente al mastro distillatore William White.

Kilchoman - Whisky Machir Bay 70 cl. (S.A.)**ID: P-02140****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Kilchoman
 Anno: S.A.
 Prezzo: 58,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

L'edizione Machir Bay 2015 è invecchiata esclusivamente in first fill ex bourbon casks con un successivo passaggio finale in botti ex Oloroso di circa sei mesi. L'invecchiamento è di 6 anni.

Kilchoman - Whisky Sauternes Cask Matured 70 cl. (2011)**ID: P-02352****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Kilchoman
 Anno: 2011
 Prezzo: 99,00 €
 Gradi: 50% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Distillato nel 2011 e imbottigliato nell'Agosto 2016, è stato lasciato a maturare esclusivamente in botti di Sauternes Château Yquem per oltre 5 anni. Imbottigliato a 50% nell'Agosto 2016 in edizione limitata di 6.000 esemplari.

Kilkerran - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02351****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Kilkerran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 53,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Dopo 12 anni il primo prodotto che rimarrà in modo continuativo nella gamma Kilkerran è stato rilasciato dalla distilleria Glengyle del gruppo Mitchell. La distilleria Glengyle ha riaperto nel 2004 dopo la chiusura nel 1925. Kilkerran Single Malt 12 anni, prodotto con doppia distillazione, è leggermente torbato ed è assemblaggio di ex barili bourbon per il 70% e ex barili sherry per il 30%. Imbottigliato a 46% non è filtrato a freddo e non ha coloranti aggiunti.

Knockando - Whisky 12 Anni 70 cl. (1999)**ID: P-02139****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Knockando
 Anno: 1999
 Prezzo: 42,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Speyside, Moray, (Scozia)*

Laphroaig - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02249****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Laphroaig
 Anno: S.A.
 Prezzo: 47,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Islay, Isle of Islay, (Scozia)*

Laphroaig - Whisky Quarter Cask 70 cl. (S.A.)**ID: P-02138****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Laphroaig
 Anno: S.A.
 Prezzo: 49,00 €
 Gradi: 48% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Islay, Isle of Islay, (Scozia)*

Laphroaig Quarter Cask è l'ultimo nato in casa Laphroaig. Nel XIX secolo lo scotch whisky era trasportato in piccole botti a dorso dei cavalli: la dimensione piccola delle botti forniva fino al 30% in più di contatto del whisky con il legno, intensificando moltissimo il processo di maturazione e apportando un sapore dolce e delicato. Da qui la scelta di riprodurre le botti da un quarter ridando vita a questa antica tradizione e offrendovi un prodotto unico nella sua categoria.

Ledaig - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02137****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Ledaig
 Anno: S.A.
 Prezzo: 51,00 €
 Gradi: 46,3% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Island, Isle of Mull, (Scozia)*

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: *Speyside, Morayshire, (Scozia)*

Longrow - Whisky Peated 70 cl. (S.A.)**ID: P-02051****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

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

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: *Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)*

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 Clearach 70 cl. (S.A.)**ID: P-01438****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Michel Couvreur
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 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 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: 44,00 €
 Gradi: 44% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Francia, Cote d'Or, (Borgogna)*

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: Highlands, Argyll, (Scozia)

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.

Port Charlotte - Whisky Scottish Barley 70 cl. (S.A.)**ID: P-02136****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Port Charlotte
 Anno: S.A.
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 50% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Royal Lochnagar - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02135****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Royal Lochnagar
 Anno: S.A.
 Prezzo: 47,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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

Springbank - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01964****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Springbank
 Anno: S.A.
 Prezzo: 53,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Springbank - Whisky 12 Anni Cask Strength 70 cl. (S.A.)**ID: P-02201****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Springbank
 Anno: S.A.
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 53,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Springbank - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02353****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Springbank
Anno: S.A.
Prezzo: 82,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Springbank - Whisky Burgundy 12 Anni 70 cl. (2003)**ID: P-02305****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Springbank
Anno: 2003
Prezzo: 115,00 €
Gradi: 53,5% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Talisker - Whisky Distillers Edition 70 cl. (2003)**ID: P-02134****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: Talisker
Anno: 2003
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 45,8% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Island, Isle of Skye, (Scozia)

La Distillers Edition è unica dopo l'abituale processo di invecchiamento in fusti di quercia americana, il whisky viene sottoposto ad una seconda maturazione in fusti che contenevano precedentemente sherry. Il risultato è un imbottigliamento con maggiore invecchiamento, più dolce e più ricco rispetto all'imbottigliamento normale.

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: Speyside, Dufftown, (Scozia)

Annessa alla distilleria si estende una fattoria di proprietà - Balvenie Mains - di oltre 300 ettari, che fornisce la totalità dell'orzo utilizzato in produzione, coltivato secondo i dettami tradizionali. L'orzo viene successivamente maltato nell'unico malting floor ancora attivo nelle Highlands, rivoltato 4 volte al giorno dai malt men - categoria professionale quasi scomparsa in seguito all'ammodernamento dell'industria - prima di essere pronto per le successive lavorazioni. Il corretto funzionamento dei Pot Stills di proprietà è invece garantito dal team di mastri ramai che si occupa della manutenzione - inclusa la

The Balvenie - Whisky 14 Anni Caribbean Cask 70 cl. (S.A.)**ID: P-02085****Reparto:** Distillati & Liquori / Whisky

Produttore: The Balvenie
Anno: S.A.
Prezzo: 74,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Dufftown, (Scozia)

Annessa alla distilleria si estende una fattoria di proprietà - Balvenie Mains - di oltre 300 ettari, che fornisce la totalità dell'orzo utilizzato in produzione, coltivato secondo i dettami tradizionali. L'orzo viene successivamente maltato nell'unico malting floor ancora attivo nelle Highlands, rivoltato 4 volte al giorno dai malt men - categoria professionale quasi scomparsa in seguito all'ammodernamento dell'industria - prima di essere pronto per le successive lavorazioni. Il corretto funzionamento dei Pot Stills di proprietà è invece garantito dal team di mastri ramai che si occupa della manutenzione - inclusa la

The Balvenie - Whisky 15 Anni Single Barrel 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: Speyside, Dufftown, (Scozia)

Annessa alla distilleria si estende una fattoria di proprietà - Balvenie Mains - di oltre 300 ettari, che fornisce la totalità dell'orzo utilizzato in produzione, coltivato secondo i dettami tradizionali. L'orzo viene successivamente maltato nell'unico malting floor ancora attivo nelle Highlands, rivoltato 4 volte al giorno dai malt men - categoria professionale quasi scomparsa in seguito all'ammodernamento dell'industria - prima di essere pronto per le successive lavorazioni. Il corretto funzionamento dei Pot Stills di proprietà è invece garantito dal team di mastri ramai che si occupa della manutenzione - inclusa la

Tobermory - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-00679****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tobermory
 Anno: S.A.
 Prezzo: 49,00 €
 Gradi: 46,3% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: *Island, Isle of Mull, (Scozia)*

Tomatin - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01871****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 45,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: *Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)*

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 12 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-02354****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 40,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: *Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)*

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: 60,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: *Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)*

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 14 Anni Port Finish 70 cl. (S.A.)**ID: P-02355****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 55,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: *Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)*

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 Cù Bòcan 11 Anni 70 cl. (2005)**ID: P-02350****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
 Anno: 2005
 Prezzo: 62,00 €
 Gradi: 50% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: *Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)*

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: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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%.

Tomatin - Whisky Cù Bòcan Bourbon Cask 70 cl. (S.A.)**ID: P-02203****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 69,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

Leggermente torbato - 15 ppm - Cù Bòcan Bourbon Cask Release è stato lasciato a maturare esclusivamente in ex Bourbon casks. Non filtrato a freddo e imbottigliato a 46% in edizione limitata di 6.000 bottiglie.

Tomatin - Whisky Cù Bòcan Virgin Oak 70 cl. (S.A.)**ID: P-02119****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tomatin
 Anno: S.A.
 Prezzo: 64,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

Leggermente torbato (15 ppm) Cù Bòcan Virgin Oak Cask Release è stato lasciato a maturare esclusivamente in barili vergini. Non filtrato a freddo e imbottigliato a 46% in edizione limitata di 6.000 bottiglie. Colore: Oro pallido. Aroma: Vivaci agrumi, succo di lime e sorbetto di limone. I sentori di vaniglia si combinano con cocco e zucchero filato insieme ad acqua di rose e frutti rossi; pere fresche e ananas in sottofondo. Palato: Calda torta di noci con gelato alla vaniglia. Mele al forno con cannella e toffee e un accento di fumo. Finale: Pulito e affascinante con spezie delicate e piacevoli.

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: Highlands, Perthshire, (Scozia)

Tullibardine - Whisky 225 Sauternes Finish 70 cl. (S.A.)**ID: P-01959****Reparto: Distillati & Liquori / Whisky**

Produttore: Tullibardine
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Perthshire, (Scozia)

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Animante (S.A.)**ID: P-00798****Reparto: Bollicine / Franciacorta**

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.

XX BD

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Nature (2012)**ID: P-01266**

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	XX BD
	Produttore: Barone Pizzini Anno: 2012 Prezzo: 25,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)	<i>Note di fiori bianchi e cedro candito con finale agrumato. Per gli amanti delle bollicine nature è ideale con frutti di mare a sushi.</i>

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Rosé (2011)**ID: P-00801**

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	XX BD
	Produttore: Barone Pizzini Anno: 2011 Prezzo: 25,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)	<i>È prodotto in quantità limitata. Ha note di frutta secca e confettura; al palato è piacevole, morbido e fresco.</i>

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore (2008)**ID: P-00802**

	Reparto: Bollicine / 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)	<i>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.</i>

Barone Pizzini - Franciacorta Saten (2011)**ID: P-00800**

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	XX BD
	Produttore: Barone Pizzini Anno: 2011 Prezzo: 25,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)	<i>Da sole uve Chardonnay, affinato in barrique, morbido, spesso, con note di spezie, frutta esotica e vaniglia. Sapidità avvolgente.</i>

Bosio - Brut Pas Dosè Riserva Girolamo Bosio (2006)**ID: P-01994**

	Reparto: Bollicine / 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)	<i>Riserva dedicata al Fondatore dell'azienda di colore giallo paglierino, presenta un finissimo perlage, un bouquet elegante con note speziate 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 termocostrate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.</i>

Castelveder - Franciacorta Brut (S.A.)**ID: P-00447**

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Castelveder Anno: S.A. Prezzo: 16,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	<i>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.</i>

Castelveder - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)**ID: P-01500**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore:	Castelveder	<p><i>Esce dal coro il Franciacorta Brut Rosè 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.</i></p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)		

Castelveder - Franciacorta Extra Brut (S.A.)**ID: P-00448**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore:	Castelveder	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)		

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2009)**ID: P-00449**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore:	Castelveder	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)		

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2009)**ID: P-02246**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore:	Cavalleri	<p><i>E pensare che non è stato amore a prima vista neppure per noi. Più che comprensibile, dopo l'annata 2008, dentro la quale ci avevamo lasciato il cuore. Ma ancor più spiegabile, in virtù del profilo aromatico (il biglietto da visita di un vino) insolito, diverso, perfino spiazzante. Innanzitutto più ampio e intenso del classico delicato approccio olfattivo Cavalleri: fiori di campo, fieno, menta, zenzero in rilievo su agrumi e lievito. Poi la bocca ineffabile, camaleontica: più larga che verticale, ma pura; vellicata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci sentiamo di ricondurre il succitato,</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Pas Dosè (2011)**ID: P-02245**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore:	Cavalleri	<p><i>Unione sapiente e ricercata di uve chardonnay dei vigneti Favento, Seradina e Chiosino situati nel comune di Erbusco ed Adro. La veste pas dosè di questo Franciacorta esalta al massimo le caratteristiche della vendemmia: polpa fruttuosa, complessità e godibilità. Al fine di esaltare la sontuosa struttura del vino base di quest'annata, abbiamo preferito, smentendo per una volta la tradizione, assemblare una cuvée priva di tagli fermentati ed affinati in legno.</i></p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Pas Dosè Riserva Au Contraire (2008)**ID: P-02247**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore:	Cavalleri	<p><i>Siamo pienamente consapevoli, sequel improbabili di film e romanzi ce lo ricordano quotidianamente, delle insidie insite nella replica di un'eccellenza. Per cui, ben sette anni abbiamo dovuto pazientare, vagliando sette vendemmie prima di individuare quella degna e affidabile, in grado di evitarci questo rischio. E' stata una cuvée di soli 50 ettolitri di chardonnay e pinot nero, frutto di una maniacale e ragionata selezione di uve nostre del pluriosannato millesimo 2008 a raccogliere la sfida lanciata dall'indimenticato Au Contraire 2001. Oggi sono poco più di 6000 bottiglie di un Franciacorta, maturato 72 mesi</i></p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	60% Chardonnay 40% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Faccoli - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)**ID: P-01614**

	Reparto:	Bollicine / 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)	<p>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.</p>	

Faccoli - Franciacorta Dosaggio Zero (2009)**ID: P-01615**

	Reparto:	Bollicine / 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)	<p>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.</p>	

Faccoli - Franciacorta Extra Brut (S.A.)**ID: P-01613**

	Reparto:	Bollicine / 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)	<p>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.</p>	

Faccoli - Franciacorta Extra Brut 10 Anni (2004)**ID: P-01947**

	Reparto:	Bollicine / 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)	<p>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.</p>	

Gatta - Franciacorta Dosaggio Zero (2006)**ID: P-01479**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Gatta Anno: 2006 Prezzo: 26,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Gussago, (Brescia)	<p>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.</p>	

Gatta - Franciacorta Extra Brut Molenèr (2005)**ID: P-01477**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Gatta Anno: 2005 Prezzo: 26,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 70% Chardonnay 30% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Gussago, (Brescia)	<p>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.</p>	

Gatta - Franciacorta Extra Brut Rosè (S.A.)**ID: P-01478**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Gatta Anno: S.A. Prezzo: 23,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Gussago, (Brescia)	<i>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.</i>	

Gatta - Franciacorta Riserva Arcano (2000)**ID: P-01480**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Gatta Anno: 2000 Prezzo: 45,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 80% Chardonnay 20% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Gussago, (Brescia)	<i>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.</i>	

Gatta - Franciacorta Riserva Arcano (2002)**ID: P-01665**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Gatta Anno: 2002 Prezzo: 39,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 80% Chardonnay 20% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Gussago, (Brescia)	<i>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.</i>	

Majolini - Franciacorta Brut (S.A.)**ID: P-00507**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Majolini Anno: S.A. Prezzo: 18,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Chardonnay e Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Ome, (Brescia)	<i>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.</i>	

Majolini - Franciacorta Brut Magnum 1.5 It. (S.A.)**ID: P-01828**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Majolini Anno: S.A. Prezzo: 42,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Chardonnay e Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Ome, (Brescia)	<i>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. Bottiglia Astucciata.</i>	

Majolini - Franciacorta Brut Millesimato Electo (2007)**ID: P-00509**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XS TR UP
	Produttore: Majolini Anno: 2007 Prezzo: 26,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 80% Chardonnay 20% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Ome, (Brescia)	<i>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.</i>	

Majolini - Franciacorta Pas Dosé (2008)**ID: P-00508**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore:	Majolini	<p>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.</p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Riserva Blanc de Blanc (2005)**ID: P-01651**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore:	Majolini	<p>Fin dal primo assaggio rivela un atteggiamento maturo e articolato, che conduce sempre con grande garbo e misura.</p>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Riserva Valentino (2005)**ID: P-00746**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore:	Majolini	<p>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.</p>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Saten (2011)**ID: P-01406**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore:	Majolini	<p>È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.</p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)**ID: P-01578**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore:	Monte Rossa	<p>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.</p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Brut Riserva Cabochon (2009)**ID: P-01580**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XS TR UP
	Produttore:	Monte Rossa	<p>Cabochon è il Franciacorta più prestigioso di Monte Rossa. Era nato dalla ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione del mosto. I risultati sono stati tali che il vino ottenuto si è imposto tra le etichette aziendali. L'affinamento a contatto dei lieviti dura più di 40 mesi. È un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.</p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2009)**ID: P-00332**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore: Monte Rossa Anno: 2009 Prezzo: 32,00 € 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 Extra Brut Salvadek (2010)**ID: P-02173**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR UP
	Produttore: Monte Rossa Anno: 2010 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 Flamingo Rosè (S.A.)**ID: P-02174**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 25,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 60% Chardonnay 40% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosè Brut. Rosa e nero, gessato e paillettes, lui e lei immersi nella festa incessante della notte di Las Vegas, il racconto di un'affascinante storia di divertimento e passione della quale Flamingo è il protagonista. Dalla Franciacorta alla città che non dorme mai e ritorno, tutto in una bottiglia.	

Monte Rossa - Franciacorta P.R. Brut (S.A.)**ID: P-01447**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XS TR UP
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 21,00 € Gradi: 12,5% 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 nonché 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 suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare	

Monte Rossa - Franciacorta Prima Cuvée Brut (S.A.)**ID: P-00331**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 20,00 € 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:	Bollicine / Franciacorta	XS TR
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 23,00 € Gradi: 12,5% 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.	

Vezzoli - Franciacorta Brut (S.A.)**ID: P-02339**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Vezzoli Anno: S.A. Prezzo: 16,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	Prodotto unicamente con uve di chardonnay dopo la fermentazione in bottiglia viene affinato sui lieviti per un periodo non inferiore ai 20 mesi acquisendo aromi, profumi intensi ed un perlage fine ed elegante nel contempo. Le uve raccolte a mano, con cernita dei grappoli migliori provengono da annate diverse (S. A. sta per senza annata) questo permette di ottenere dei vini base in cui il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri sono esaltati dal sapiente assemblaggio fatto prima del tiraggio. Vino armonico, sapido con buoni sentori di crosta di pane, deve essere	

Vezzoli - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)**ID: P-02338**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XX TR
	Produttore: Vezzoli Anno: S.A. Prezzo: 20,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	Prodotto esclusivamente con uve di Pinot Nero raccolte al giusto grado di maturazione. Le bucce dopo la pressatura rimangono a contatto del mosto per circa tre ore conferendo il tipico colore rosato che lo contraddistingue. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate in cui la maturazione, per circa 7 mesi, permetterà di avere dei vini base ottimali per il tiraggio. Il pinot nero conferisce a questo vino corpo e struttura senza tralasciarne i tipici sentori ed aromi floreali (frutta rossa) da permetterne il suo utilizzo a tutto pasto ad una temperatura di servi- ziodi 7° C. Franciacorta prodotto senza	

Vezzoli - Franciacorta Extra Brut Nefertiti (2010)**ID: P-02340**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XS TR UP
	Produttore: Vezzoli Anno: 2010 Prezzo: 28,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	Prodotto con uve chardonnay raccolte in condi- zioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale. La fermentazione dei vini base avviene al 100% in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40 mesi). Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (D.Z. sta per dosage zero) mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo	

Vezzoli - Franciacorta Pas Dosé Vendemmia Zero (S.A.)**ID: P-02342**

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	XS TR UP
	Produttore: Vezzoli Anno: S.A. Prezzo: 29,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	Prodotto con uve Chardonnay provenienti dalle Vendemmie 2007, 2008, 2009 e 2010 questo vino è il successore del nostro Franciacorta Collezione Oro. La fermentazione dei vini base avviene in parte in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, avvenuto in Aprile, matura sui lieviti per un lungo periodo di almeno quattro anni. Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini. Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino	

Marcato - Lessini Durello 36 Mesi (S.A.)**ID: P-01683**

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	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 Rosè (S.A.)**ID: P-01881**

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	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 (2008)**ID: P-01685**

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	XX TR UP
	Produttore: Marcato Anno: 2008 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:	Bollicine / Lessini Durello	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:	Bollicine / Lessini Durello	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.	

Monsupello - Brut (S.A.)**ID: P-01672**

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	XX TR
	Produttore: Monsupello Anno: S.A. Prezzo: 20,00 € 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:	Bollicine / Oltrepò Pavese	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:	Bollicine / Oltrepò Pavese	XX TR UP
	Produttore: Monsupello Anno: 2009 Prezzo: 26,00 € 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 Classese Millesimato (2011)**ID: P-02371**

	Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese	XX TR UP
	Produttore: Monsupello Anno: 2011 Prezzo: 24,00 € 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: Bollicine / Oltrepò Pavese	XX TR
	Produttore: Monsupello Anno: S.A. Prezzo: 23,00 € 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: è 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), è uno spumante dedicato agli intenditori; di rara struttura e finezza.

Monsupello - Brut Rosè (S.A.)**ID: P-01673**

	Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese	XX TR
	Produttore: Monsupello Anno: S.A. Prezzo: 22,00 € 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.

Marsuret - Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry (S.A.)**ID: P-00452**

	Reparto: Bollicine / 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.

Franco Ivaldi - Brachetto d'Acqui (2015)**ID: P-02101**

	Reparto: Bollicine / Spumante Dolce	XX TR
	Produttore: Franco Ivaldi Anno: 2015 Prezzo: 11,00 € Gradi: 6,5% vol. Composizione: Brachetto Provenienza: Piemonte, Cassine, (Alessandria)	È un rosso aromatico dolce la cui massima espressione si ritrova nella zona viticola di Acqui Terme. Di colore rosso rubino tenue, ha un aroma muschiato e di rosa molto fine e caratteristico. Ha un sapore dolce e delicato, apprezzato anche come aperitivo. Ideale il suo abbinamento a macedonie di frutta, in particolare di pesche e fragole.

L'Armangia - Moscato d'Asti (2016)**ID: P-00534**

	Reparto: Bollicine / Spumante Dolce	XX TR
	Produttore: L'Armangia Anno: 2016 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.

Natta Antonella - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (2014)**ID: P-00143**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	XX TR
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	6% vol.	
Composizione:	100% Malvasia di Castelnuovo (vino da dessert)		
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)		

Tenuta dei Fiori - Moscato Met. Classico Pensiero (1996)**ID: P-00166**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	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)		
			<p><i>FERMENTAZIONE E STOCCAGGIO: una lunga permanenza (12 anni) sui lieviti di fermentazione, dopo è stato fatto il rémuage tradizionale su pupitres con 2 movimenti giornalieri per circa 25 giorni per far depositare i lieviti sul tappo. Al termine del rémuage è stato effettuato il dégorgement con conseguente pulizia del prodotto e l'inserimento del nuovo tappo a fungo in sughero naturale. LONGEVITÀ: vorrei tanto assaggiarlo tra trent'anni...e lo farò sicuramente. ABBINAMENTO: può essere usato come aperitivo, oppure abbinato a dei formaggi o ad una pasticceria secca e non troppo dolce. Sono però convinto che per</i></p>

Zamuner - Demi Sec Millesimato (2004)**ID: P-00645**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	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:	Bollicine / Spumante Dolce	XX TR UP
	Produttore:	Zamuner	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
Composizione:	100% Chardonnay		
Provenienza:	Veneto, Sona, (Verona)		

Barale Fratelli - Extra Brut Sullelanghe (2011)**ID: P-01339**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	Pinot Nero e Chardonnay		
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		
			<p><i>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.</i></p>

Barale Fratelli - Extra Brut Sullelanghe Riserva 10 Anni (2005)**ID: P-02221**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
Composizione:	100% Pinot Nero		
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		
			<p><i>Questa Riserva sosta sui lieviti per circa 10 Anni. 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.</i></p>

Bonci - Brut Millesimato (2008)**ID: P-01810**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore: Bonci Anno: 2008 Prezzo: 21,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: 100% Verdicchio Provenienza: Marche, Cupramontana, (Ancona)		

Cantina della Volta - Lambrusco Spumante Rosè (2012)**ID: P-02369**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore: Cantina della Volta Anno: 2012 Prezzo: 19,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Lambrusco di Sorbara Provenienza: Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		Il Lambrusco Rosè di Modena Spumante D.O.C. si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 17 Kg. max. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. La pressatura avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento. Il mosto viene sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperature controllata. Dopo sei mesi, viene addizionato di lieviti accuratamente selezionati ed imbottigliato. Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente a temperatura

Cantina della Volta - Lambrusco Spumante Trentasei (2012)**ID: P-02367**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore: Cantina della Volta Anno: 2012 Prezzo: 17,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Lambrusco di Sorbara Provenienza: Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		Il Lambrusco di Modena Spumante D.O.C. "TRENTASEI" si ottiene dalla selezione delle migliori uve di Sorbara raccolte esclusivamente a mano in cassette da 17 Kg max. I grappoli sono trattati con cura per evitare qualsiasi danneggiamento durante il trasporto e l'arrivo in cantina. La pressatura avviene secondo rigorosi criteri di frazionamento. Il mosto è sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un'attesa di almeno sei mesi, è addizionato di lieviti accuratamente selezionati e imbottigliato. Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente e

Cantina della Volta - Spumante Brut Christian Bellei (2012)**ID: P-02370**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore: Cantina della Volta Anno: 2012 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Lambrusco di Sorbara Provenienza: Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		È ottenuto dalla vinificazione in bianco delle migliori uve di Sorbara raccolte rigorosamente a mano in cassette di plastica e sottoposte a pressatura soffice rispettando criteri di frazionamento. Il mosto è sottoposto a chiarifica seguita da fermentazione alcolica primaria e a successivo affinamento a temperatura controllata in tini d'acciaio. Dopo sei mesi, il vino viene addizionato di lieviti selezionati per la presa di spuma e imbottigliato. Le bottiglie terminano la rifermentazione poste orizzontalmente a temperatura costante di 12°C. Il periodo di maturazione sui lieviti è di 34 mesi, seguito da dégorgeement e

Casali - Ca' Besina (2003)**ID: P-01627**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore: Casali Anno: 2003 Prezzo: 22,00 € 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:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore: Casali Anno: 2007 Prezzo: 19,00 € 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 (2010)**ID: P-02361**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore:	Casali	Già dalla metà del secolo scorso, abbiamo creduto nelle potenzialità dell'uva Spermola 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 Spermola 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
	Anno:	2010	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Spermola	
Provenienza:	Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)		

Casali - Ca' Besina Pas Dosè (2009)**ID: P-02362**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore:	Casali	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Spermola	
Provenienza:	Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)		

De Bartoli Marco - Brut Terzavia (2012)**ID: P-01646**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore:	De Bartoli Marco	3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini 25 anni fa nel territorio di C.da Samperi, a Marsala. Piante a contro-spalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiate a partire dal 20 di agosto. Le uve vengono raffreddate e sottoposte a una selezione dei grappoli. Segue una pressatura soffice diretta delle uve (intere) e, dopo la decantazione spontanea del mosto, si attende l'avvio della fermentazione in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese da 500 e 225 l (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta, con climatizzazione dell'ambiente. La
	Anno:	2012	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Grillo	
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)		

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2004)**ID: P-01644**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	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
	Anno:	2004	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2005)**ID: P-01898**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	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
	Anno:	2005	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2008)**ID: P-02207**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	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
	Anno:	2008	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Cuvée (S.A.)**ID: P-01899**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	<p>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</p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Cuvée Francesco (2007)**ID: P-01687**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	<p>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</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Cuvée Francesco (2008)**ID: P-02208**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	<p>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</p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Cuvée Speciale (2004)**ID: P-01643**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	<p>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</p>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Brut Rosso Lambrusco (2013)**ID: P-01545**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore:	Francesco Bellei	<p>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</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Lambrusco di Sorbara	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Francesco Bellei - Extra Cuvée Rosé (2007)**ID: P-01744**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XL TR UP
	Produttore:	Francesco Bellei	<p>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</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)		

Frescobaldi - Leonia Pomino Brut (2013)**ID: P-02313****Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

XS TR UP

Produttore: Frescobaldi
 Anno: 2013
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Chardonnay e Pinot Nero
 Provenienza: Toscana, Pomino, (Firenze)

Assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero, il Leonia Brut 2012 incarna perfettamente lo stile di eleganza dei vini del Castello Pomino. Il colore giallo brillante è arricchito di numerosi riflessi dorati, il perlage è fine ed abbondante. Al naso le note floreali si fondono con sentori di brioche, per poi lasciare spazio a un susseguirsi di aromi più evoluti che ricordano il miele e l'albicocca secca. All'assaggio questo Brut si dimostra persistente e con un'acidità ben equilibrata: la struttura cremosa e audacemente intensa, rende il Leonia un vino da degustare solo ma anche molto versatile negli abbinamenti.

Germano Ettore - Alta Langa (2013)**ID: P-01169****Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

XX TR

Produttore: Germano Ettore
 Anno: 2013
 Prezzo: 23,00 €
 Gradi: 12% 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 (2006)**ID: P-01576****Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

XX TR

Produttore: Giacometto Bruno
 Anno: 2006
 Prezzo: 15,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: 100% Erbaluce di Caluso
 Provenienza: Piemonte, Caluso, (Torino)

Sboccatura 2015.

Pasini San Giovanni - 100% Gropello (S.A.)**ID: P-01371****Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

XX TR VR

Produttore: Pasini San Giovanni
 Anno: S.A.
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: 100% Gropello
 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 Gropello: 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 (2008)**ID: P-00747****Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

XX TR

Produttore: Pasini San Giovanni
 Anno: 2008
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Chardonnay e Gropello
 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 Gropello, 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 (2008)**ID: P-00749****Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

XX TR

Produttore: Pasini San Giovanni
 Anno: 2008
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Chardonnay e Gropello
 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 Gropello, 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:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore:	Pasini San Giovanni	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Turbiana	
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)		

Rocche dei Manzoni - Riserva Elena (2011)**ID: P-00053**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta spuma e perlage persistenti. Metodo classico, matura sui propri lieviti per almeno 48 mesi. Dopo il degorgement affina 6\8 mesi prima di essere commercializzato.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva (2004)**ID: P-01597**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XS TR UP
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>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.</i>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva Rosè (2006)**ID: P-01598**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XS TR UP
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>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.</i>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	85% Pinot Nero 15% Chardonnay	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva Rosè (2011)**ID: P-02314**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XS TR UP
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	85% Pinot Nero 15% Chardonnay	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2001)**ID: P-02123**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XS TR UP
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>Sboccatura Tradiva Primavera 2015.</i>
	Anno:	2001	
	Prezzo:	49,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Zamuner - Brut (S.A.)**ID: P-00642**

	Reparto:	Bollicine / 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:	Bollicine / 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:	Bollicine / 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 Rosè Riserva Villa Mattarana (2006)**ID: P-00641**

	Reparto:	Bollicine / 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 - Extra Brut Riserva Villa Mattarana (2001)**ID: P-02193**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore:	Zamuner	
	Anno:	2001	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 10% Chardonnay	
Provenienza:	Veneto, Sona, (Verona)		

Zamuner - Extra Brut Riserva Villa Mattarana (2006)**ID: P-02192**

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met. Classico	XX TR UP
	Produttore:	Zamuner	
	Anno:	2006	
	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:	Bollicine / Trento Doc	XX TR
	Produttore:	Cesarini Sforza	<p>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.</p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Chardonnay 20% Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)		

Cesarini Sforza - Brut Rosè (S.A.)**ID: P-00492**

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	XX TR
	Produttore:	Cesarini Sforza	<p>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.</p>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)		

Cesarini Sforza - Dosaggio Zero (2009)**ID: P-01897**

	Reparto:	Bollicine / 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:	Bollicine / Trento Doc	XX TR
	Produttore:	Cesarini Sforza	<p>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.</p>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)		

Cesarini Sforza - Extra Brut Riserva (2005)**ID: P-01896**

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	XX TR
	Produttore:	Cesarini Sforza	<p>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.</p>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)		

Pisoni - Extra Brut Riserva (2005)**ID: P-00892**

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	XX BD
	Produttore:	Pisoni	<p>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</p>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)		

Pisoni - Trento Brut (2010)**ID: P-00891**

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	XX BD
	Produttore: Pisoni Anno: 2010 Prezzo: 15,00 € 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 (2011)**ID: P-01253**

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	XX BD
	Produttore: Pisoni Anno: 2011 Prezzo: 18,00 € 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.	

Pirro Varone - Fiano Dolce Naturale Tocy 50 cl. (2008)**ID: P-01462**

	Reparto:	Passiti & C. / Fiano Dolce Naturale	
	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 - Marsala Superiore Dolce 75 cl. (S.A.)**ID: P-00340**

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	
	Produttore: Arini Anno: S.A. Prezzo: 8,00 € Gradi: 18% vol. Composizione: Grillo Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	Il Marsala Superiore Ambra Dolce Arini è un vino liquoroso a denominazione di origine controllata, da uve Grillo, Catarratto ed Inzolia, invecchiato minimo 2 anni in fusti di rovere, dal gusto pieno, morbido e dolce. Ideale vino da dessert, si accompagna a dolci e pasticceria siciliana.	

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.	

Arini - Marsala Vergine Soleras 75 cl. (1980)**ID: P-00344**

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	
	Produttore: Arini Anno: 1980 Prezzo: 36,00 € Gradi: 19% vol. Composizione: Grillo Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	Il Marsala Vergine Soleras Stravecchio 1980 Arini è un vino liquoroso a denominazione di origine controllata, da uve Grillo e Catarratto, invecchiato in botti di rovere. Dal gusto armonioso e delicatamente secco. Bouquet intenso e persistente. Prestigioso vino da dessert, si accompagna superbamente ai dessert importanti oltre ad essere un impeccabile vino da meditazione servito a temperatura ambiente a qualsiasi ora del giorno.	

De Bartoli Marco - Marsala Superiore 10 Anni 50 cl. (S.A.)**ID: P-01498**

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	<p><i>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.</i></p>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	18,5% vol.	
	Composizione:	Grillo	
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)		

De Bartoli Marco - Marsala Superiore 5 Anni 50 cl. (S.A.)**ID: P-01446**

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	<p><i>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.</i></p>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	18% vol.	
	Composizione:	Grillo	
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)		

Vigna Traverso - Moscato Rosa 50 cl. (2010)**ID: P-01455**

	Reparto:	Passiti & C. / Moscato Rosa	<p><i>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)</i></p> <p><i>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: profumo intenso, fruttato e con il caratteristico aroma proprio del moscato rosa. Il sapore è deliziosamente amabile senza cadere a "dolcezza" scontate.</i></p>
	Produttore:	Vigna Traverso	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Moscato Rosa	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)		

Lieselehof - Passito di Bronner Sweet Claire 37.5 cl. (2013)**ID: P-02062**

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Bronner	<p><i>L'uva non viene trattata chimicamente. In riguardo ai requisiti richiesti, il vitigno Bronner è analogo al Pinot bianco. Le nostre uve Bronner maturano nei vigneti della località Lavardi e Kardatsch, ad un'altitudine di 450/500 mt sul livello del mare. Le viti sono state piantate nel 2003. Resa: per ciascun ramo vi sono di regola 2 grappoli di media dimensione, in parte di un certo peso, che presentano acini di media grandezza. Al fine di migliorare la qualità del vino, occorre una potatura decisa. Per una qualità del vino ottimale, il carico di ciascuna vite non dovrebbe superare gli 1,2 chilogrammi. Periodo di</i></p>
	XX BD VR		
	Produttore:	Lieselehof	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
Composizione:	Bronner		
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		

Giacometto Bruno - Passito di Caluso 50 cl. (2007)**ID: P-01577**

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Erbaluce	
	Produttore:	Giacometto Bruno	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% 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)

Cà dei Conti - Passito di Garganega 50 cl. (S.A.)**ID: P-02042****Reparto: Passiti & C. / Passito di Garganega**

Produttore: Cà dei Conti
 Anno: S.A.
 Prezzo: 20,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Garganega
 Provenienza: Veneto, Tregnago, (Verona)

Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni, con una produzione di circa 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: Vendemmia tra fine ottobre e

XS TR UP

Baron di Pauli - Passito di Gewürztraminer 37.5 cl. (2007)**ID: P-01785****Reparto: Passiti & C. / Passito di Gewürztraminer**

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.

XL TR UP

Cantina Valle Isarco - Gewürztraminer Passito 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 appassimento 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 fruttato del residuo zuccherino.

Cantina Valle Isarco - Kerner Passito 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.

Lusenti - Passito di Malvasia Il Piriolo 50 cl. (2010)**ID: P-02118**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Malvasia	XL BD UP
	Produttore: Lusenti Anno: 2010 Prezzo: 22,00 € Gradi: 9% vol. Composizione: Malvasia di Candia Aromatica Provenienza: Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)	<p>Verso la fine di agosto selezioniamo e raccogliamo con cura le uve, depositandole nelle cassette bucate. Le esponiamo al sole fino a raggiungere l'appassitura desiderata. A questo punto i grappoli d'uva vengono pressati nei torchi tradizionali verticali, l'esiguo mosto che se ne ricava viene fatto decantare e maturare naturalmente per 10 mesi in botti di legno. Dopodiché viene imbottigliato e affinato in bottiglia per alcuni mesi.</p>

Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)**ID: P-01582**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore: Cinque Campi Anno: 2008 Prezzo: 25,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Moscato e Malvasia Provenienza: Emilia Romagna, Puianello, (Reggio Emilia)	<p>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 fruttiera, macerazione sulle bucce in cisterna di acciaio per 7 gg. Affinamento: in acciaio per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia</p>

Ezio Cerruti - Sol Botrytis Vino Passito 37.5 cl. (2011)**ID: P-02337**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Moscato	XS TR UP
	Produttore: Ezio Cerruti Anno: 2011 Prezzo: 35,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)	<p>L'Azienda produce esclusivamente un vino passito: il Sol. In alcune annate produce anche un passito ottenuto da uve bottrizzate, si trova nel cuore della zona del moscato d'Asti. Il nucleo originario risale agli inizi del '900 quando la famiglia coltivava e produceva moscato. L'attuale proprietario è titolare dell'azienda dal 1982. Dopo alcuni anni di esperimenti si è focalizzato unicamente sulla produzione di moscato passito. Subito dopo la raccolta, l'uva viene immediatamente pressata ed il mosto messo a fermentare in botti di legno senza l'aggiunta di lieviti né di altri coadiuvanti chimici. La fermentazione dura quasi un</p>

Ezio Cerruti - Sol Vino Passito 37.5 cl. (2011)**ID: P-02336**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Moscato	XS TR UP
	Produttore: Ezio Cerruti Anno: 2011 Prezzo: 25,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)	<p>L'Azienda produce esclusivamente un vino passito: il Sol. In alcune annate produce anche un passito ottenuto da uve bottrizzate, si trova nel cuore della zona del moscato d'Asti. Il nucleo originario risale agli inizi del '900 quando la famiglia coltivava e produceva moscato. L'attuale proprietario è titolare dell'azienda dal 1982. Dopo alcuni anni di esperimenti si è focalizzato unicamente sulla produzione di moscato passito. Subito dopo la raccolta, l'uva viene immediatamente pressata ed il mosto messo a fermentare in botti di legno senza l'aggiunta di lieviti né di altri coadiuvanti chimici. La fermentazione dura quasi un</p>

Mondo Franco - Passito di Moscato Sileo 50 cl. (2005)**ID: P-00486**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore: Mondo Franco Anno: 2005 Prezzo: 27,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)	<p>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 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.</p>

Mondo Franco - Passito di Moscato Sileo 50 cl. (2008)**ID: P-02153**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore: Mondo Franco Anno: 2008 Prezzo: 22,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)	<p>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 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.</p>

De Bartoli Marco - Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 75 cl. (2013)**ID: P-02333**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Pantelleria	XX TR UP
	Produttore: De Bartoli Marco Anno: 2013 Prezzo: 48,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Zibibbo Provenienza: Sicilia, Pantelleria, (Trapani)	2500 ceppi alberello pantesco per ettaro con radici che hanno origini tra il 1950 ed il 1970 nel territorio di C.da Bukkuram, a Pantelleria. 25 hl di resa per ettaro raccolti la seconda settimana di agosto e la prima di settembre. Appassimento al sole del 50% delle uve per almeno due settimane in appositi stenditoi, delimitati da grossi muri in pietra lavica. La rimanente parte matura sulla pianta fino a settembre. A fermentazione avanzata, si aggiunge l'uva appassita in precedenza e la si lascia macerare per circa tre mesi fino ad ottenere un equilibrato rapporto tra la componente alcolica e il residuo zuccherino. Segue un

Pasini San Giovanni - Passito di Riesling San Gioan 50 cl. (2012)**ID: P-01659**

	Reparto: Passiti & C. / Passito di Riesling	
	Produttore: Pasini San Giovanni Anno: 2012 Prezzo: 22,00 € Gradi: 14,5% 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.

Sara Marco - Piculit dal Dis 50 cl. (2010)**ID: P-02224**

	Reparto: Passiti & C. / Picolit	
	Produttore: Sara Marco Anno: 2010 Prezzo: 34,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Piculit Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savornado del Torre, (Udine)	

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, Savornado del Torre, (Udine)	

Martinez - Porto Vintage 70 cl. (1985)**ID: P-02151**

	Reparto: Passiti & C. / Porto	
	Produttore: Martinez Anno: 1985 Prezzo: 58,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, N.D., (N.D.)	

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: 16,00 € Gradi: 19% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	Lo stile più popolare di Porto è il Tawny Real Companhia Velha. Invecchiato per cinque anni in barili di quercia. Dopo circa 24 ore di macerazione delle bucce nel mosto, inizia la fermentazione che converte lo zucchero in alcol. Quando circa la metà degli zuccheri è convertita in alcol, la fermentazione è interrotta con l'aggiunta di acquavite d'uva fino a ottenere un grado alcolico di circa 20°. L'aggiunta di alcol interrompe definitivamente l'azione dei lieviti e lascia una grande quantità di zuccheri che danno la tipica dolcezza al vino.

Real Companhia Velha - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2005)**ID: P-02080**

	Reparto: Passiti & C. / Porto	<p>Il porto Late Bottled Vintage Real Companhia Velha è prodotto nelle annate migliori e originato da una singola raccolta. Caratteristica distintiva è la lunga maturazione in legno che lo rende più morbido ed elegante. Viene imbottigliato sei anni dopo la raccolta. Deve essere decantato prima di servirlo perchè non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.</p>
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2005 Prezzo: 28,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	

Real Companhia Velha - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2008)**ID: P-02081**

	Reparto: Passiti & C. / Porto	<p>Il porto Late Bottled Vintage Real Companhia Velha è prodotto nelle annate migliori e originato da una singola raccolta. Caratteristica distintiva è la lunga maturazione in legno che lo rende più morbido ed elegante. Viene imbottigliato sei anni dopo la raccolta. Deve essere decantato prima di servirlo perchè non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.</p>
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2008 Prezzo: 26,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	

Real Companhia Velha - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2010)**ID: P-01269**

	Reparto: Passiti & C. / Porto	<p>Il porto Late Bottled Vintage Real Companhia Velha è prodotto nelle annate migliori e originato da una singola raccolta. Caratteristica distintiva è la lunga maturazione in legno che lo rende più morbido ed elegante. Viene imbottigliato sei anni dopo la raccolta. Deve essere decantato prima di servirlo perchè non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.</p>
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2010 Prezzo: 23,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	

Real Companhia Velha - Porto Tawny 10 Anni 70 cl. (S.A.)**ID: P-01270**

	Reparto: Passiti & C. / Porto	<p>Il porto Aged 10-20 anni Real Companhia Velha è un vino prodotto dai raccolti delle migliori annate. E' un tawny elegante e ricco di equilibrio che matura per almeno 10 anni in barili di quercia. Durante l'invecchiamento respira attraverso le porosità del legno e tende a perdere il colore rosso acceso, e a diventare più ambrato.</p>
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	

Real Companhia Velha - Porto Tawny Reserva 70 cl. (2008)**ID: P-02083**

	Reparto: Passiti & C. / Porto	<p>Quinta di Carvalhas è un porto Tawny che nasce dalla più grande tenuta della regione del Douro, autentico gioiello di 600 ettari. Questo porto Real Companhia Velha è robusto e di carattere. Viene da un altipiano dal clima unico. È il risultato di una centenaria coltura di vini e di una tecnica di vinificazione specifica per la regione. Matura con attenzione per 7 anni in barili di quercia.</p>
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2008 Prezzo: 30,00 € 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	<p>Dal 1692 Taylor Fladgate & Yeatman rappresenta la migliore tradizione nel 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.</p>
	Produttore: Taylor's Anno: S.A. Prezzo: 14,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)	

Taylor's - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2010)**ID: P-01065****Reparto: Passiti & C. / Porto**

Produttore: Taylor's
 Anno: 2010
 Prezzo: 22,00 €
 Gradi: 20% vol.
 Composizione: *N.D.*
 Provenienza: *Portogallo, Oporto, (Douro)*

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)*

Pirro Varone - Primitivo Dolce Naturale Tocy 50 cl. (2007)**ID: P-01218****Reparto: Passiti & C. / Primitivo Dolce Naturale**

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 mirtillo e tamarindo. La sua dolcezza residua esalta i dolci secchi a base di pasta di mandorle e cioccolato.

Berra Anna - Ramandolo 50 cl. (2010)**ID: P-00171****Reparto: Passiti & C. / Ramandolo**

Produttore: Berra Anna
 Anno: 2010
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 14% 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. Soppporta 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)*

Romate - Sherry Pedro Ximenez 70 cl. (S.A.)**ID: P-01425****Reparto: Passiti & C. / Sherry**

Produttore: Romate
 Anno: S.A.
 Prezzo: 19,00 €
 Gradi: 15% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

Romate - Sherry Pedro Ximenez Cardenal Cisneros 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)

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)

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Passito Onyr 37.5 cl. (2007)**ID: P-01268****Reparto: Passiti & C. / Verdicchio di Jesi Passito**

Produttore: Marotti Campi
 Anno: 2007
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 14% 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 75 cl. (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)

Borgo del Tiglio - Verduzzo (2000)**ID: P-02303**

	Reparto: Passiti & C. / Verduzzo	XS TR UP
	Produttore: Borgo del Tiglio Anno: 2000 Prezzo: 60,00 € Gradi: 11,5% vol. Composizione: Verduzzo Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Caprili - Vin Santo 37.5 cl. (S.A.)**ID: P-01574**

	Reparto: Passiti & C. / Vin Santo	
	Produttore: Caprili Anno: S.A. Prezzo: 37,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Trebbiano Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)	

Fattoria di Bacchereto - Vin Santo di Carmignano 37.5 cl. (2003)**ID: P-02049**

	Reparto: Passiti & C. / Vin Santo	XL TR UP
	Produttore: Fattoria di Bacchereto Anno: 2003 Prezzo: 39,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: 80% Trebbiano, 20% Malvasia Toscana Provenienza: Toscana, Bacchereto, (Prato)	

Vino bianco dolce dal naso etereo, alcolico, caratteristico con sensazioni di miele e dalla bocca corposa, alcolica, dolce, vellutata con sentori di frutta secca. Vinificazione: Uve lasciate appassire per 3/4 mesi su stuoie di canne in ambiente arieggiato, quindi pigiate con pressatura soffice; il mosto poi viene posto in caratelli di castagno di piccola capacità (70 lt.). Nei caratelli subisce una fermentazione lenta con lieviti naturali, in più riprese, a temperatura ambiente. Si affina poi per 8 anni sulle fecce fini negli stessi contenitori.

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 Fratelli - Barolo Chinato 75 cl. (S.A.)**ID: P-01499**

	Reparto: Passiti & C. / Vino Chinato	
	Produttore: Barale Fratelli Anno: S.A. Prezzo: 38,00 € Gradi: 17% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

E' prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellerò 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.

Poderi Colla - Vino Aromatizzato Bonmè 50 cl. (S.A.)**ID: P-02184**

	Reparto: Passiti & C. / Vino Chinato	XX TR UP
	Produttore: Poderi Colla Anno: S.A. Prezzo: 20,00 € Gradi: 14,8% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Una chicca per gli appassionati dei vini dolci e aromatizzati: dalla ricetta di famiglia è il Vermouth nella sua formulazione originaria 100% a base di mosto di uva moscato. Sorprendente negli abbinamenti. In dialetto piemontese Bonmé indica l'assenzio (Artemisia absinthium). Durante il Medioevo nell'Italia settentrionale si produceva con uva Moscato - denominata all'epoca uva greca - il vingreco: fortemente aromatico, dolce, molto alcolico, arricchito con estratti vegetali. Nel XVIII secolo si è avuta una riscoperta ed una grande diffusione di questa tipologia di prodotto con l'invenzione a Torino del Vermouth:

Arini - Malvasia 75 cl. (S.A.)**ID: P-00338****Reparto: Passiti & C. / Vino Liquoroso**

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 - Moscato Sorsi di Sole 75 cl. (S.A.)**ID: P-00686****Reparto: Passiti & C. / Vino Liquoroso**

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

Arini - Zibibbo Sorsi di Sole 75 cl. (S.A.)**ID: P-00687****Reparto: Passiti & C. / Vino Liquoroso**

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

De Bartoli Marco - Vecchio Samperi Ventennale 50 cl. (S.A.)**ID: P-02169****Reparto: Passiti & C. / Vino Liquoroso**

Produttore: De Bartoli Marco
 Anno: S.A.
 Prezzo: 44,00 €
 Gradi: 17% vol.
 Composizione: *Grillo*
 Provenienza: *Sicilia, Marsala, (Trapani)*

Per la produzione del Vecchio Samperi viene utilizzato un sistema di "travasi" di piccole percentuali di vino di fresca produzione in botti con vini già invecchiati. Viene quindi nobilitato l'antico metodo di affinamento del vino in botti di rovere, conosciuto come "in perpetuum" (o Soleras). Grillo 100% 3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini tra il 1970 ed il 1996 nel territorio di C.da Samperi, a Marsala (pianeggiante di medio impasto, sabbioso-calcareo). Piante ad alberello e controspalliera Guyot, 20 hl di resa per ettaro vendemmiate l'ultima decade di settembre. Selezione manuale delle uve, spremitura

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (2000)**ID: P-00744****Reparto: Passiti & C. / Vino Santo Trentino**

Produttore: Pisoni
 Anno: 2000
 Prezzo: 35,00 €
 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.

Cascina Val del Prete - Roero Arneis Luet (2015)**ID: P-02228****Reparto: Vini Bianchi / Arneis**

Produttore: Cascina Val del Prete
 Anno: 2015
 Prezzo: 9,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: *Arneis*
 Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

XS BD

Nizza Silvano - Roero Arneis (2015)**ID: P-00199**

	Reparto:	Vini Bianchi / Arneis	XX TR
	Produttore: Nizza Silvano Anno: 2015 Prezzo: 7,00 € Gradi: 14% 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.	

Baron di Pauli - Enosi (2011)**ID: P-02098**

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato Bianco	XX TR UP
	Produttore: Baron di Pauli Anno: 2011 Prezzo: 21,00 € 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 mineralità 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.	

Baron di Pauli - Enosi (2013)**ID: P-01783**

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato Bianco	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 mineralità 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.	

Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2009)**ID: P-02296**

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato Bianco	XS TR UP
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2009 Prezzo: 17,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Chardonnay e Riesling Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	Vitigno: 70% Chardonnay, 30% Riesling Renano. Esposizione: Est 420 metri s.l.m. - Loc. Camie, Monforte. Ovest 420 metri s.l.m. - Val di Sacco, Monforte. Terreno: calcareo - marnoso con 40% di sabbia. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna. Epoca di raccolta: seconda decade di settembre per lo Chardonnay e ultima decade di settembre per il Riesling Renano. Vinificazione: pressatura diretta molto soffice delle uve, per lo Chardonnay. Sul Riesling Renano viene effettuata una macerazione pellicolare per 4 ore a 4°. Fermentazione: a temperatura controllata di	

Pojer e Sandri - Besler Biank (2005)**ID: P-02310**

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato Bianco	XS BD UP
	Produttore: Pojer e Sandri Anno: 2005 Prezzo: 19,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling, Kerner e Incrocio Manzoni Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)	Vino dal colore giallo paglierino con note verdognole. Al naso piuttosto intenso e complesso visto l'assortimento varietale, un "vino vivo" con note fresche e mature che spaziano dalla pesca all'albicocca, dalle note minerali di idrocarburi al frutto tropicale al miele di acacia. Al gusto buona armonia, quasi cremoso con una nota viva e croccante, un bianco da abbinare a piatti di pesce speziati, a primi saporiti, da provare su carni bianche.	

Pojer e Sandri - Besler Biank (2007)**ID: P-02309**

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato Bianco	XS BD UP
	Produttore: Pojer e Sandri Anno: 2007 Prezzo: 18,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling, Kerner e Incrocio Manzoni Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)	Vino dal colore giallo paglierino con note verdognole. Al naso piuttosto intenso e complesso visto l'assortimento varietale, un "vino vivo" con note fresche e mature che spaziano dalla pesca all'albicocca, dalle note minerali di idrocarburi al frutto tropicale al miele di acacia. Al gusto buona armonia, quasi cremoso con una nota viva e croccante, un bianco da abbinare a piatti di pesce speziati, a primi saporiti, da provare su carni bianche.	

Pojer e Sandri - Besler Biank (2012)**ID: P-02308****Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco****XS BD UP**

Produttore: Pojer e Sandri
 Anno: 2012
 Prezzo: 16,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Riesling, Kerner e Incrocio Manzoni
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

Vino dal colore giallo paglierino con note verdognole. Al naso piuttosto intenso e complesso visto l'assortimento varietale, un "vino vivo" con note fresche e mature che spaziano dalla pesca all'albicocca, dalle note minerali di idrocarburi al frutto tropicale al miele di acacia. Al gusto buona armonia, quasi cremoso con una nota viva e croccante, un bianco da abbinare a piatti di pesce speziati, a primi saporiti, da provare su carni bianche.

Skerc - Ograde (2011)**ID: P-01956****Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco****XX BD UP**

Produttore: Skerc
 Anno: 2011
 Prezzo: 35,00 €
 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/Ha 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

Skerc - Ograde (2012)**ID: P-02103****Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco****XX BD UP**

Produttore: Skerc
 Anno: 2012
 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/Ha 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

Tenuta di Castellaro - Bianco Pomice (2012)**ID: P-02106****Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco****XS BD VR**

Produttore: Tenuta di Castellaro
 Anno: 2012
 Prezzo: 23,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: 60% Malvasia delle Lipari 30% Carricanate 10% Altri Vitigni

I profumi, i colori chiari, i suoi mille riflessi: tutto questo lo lega alle Isole Eolie. Terre nobili e fertili, impervie, difficili e rigogliose ad un tempo. Così vogliamo ricambiare Lipari di ciò che Lipari ci ha donato. Tipo di Terreno: sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi. Sistema di allevamento: alberello. Periodo di vendemmia: fine Agosto/primi di Settembre. Ceppi per ettaro: 9000. Vendemmia: Manuale con selezione delle uve durante la raccolta. Vinificazione: pressatura diretta delle uve in pressa pneumatica. Nessuna chiarifica dei mosti, solo decantazione statica a 16°C.,

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)

Lieselehof - Bronner Julian (2008)**ID: P-02063****Reparto: Vini Bianchi / Bronner****XX BD VR**

Produttore: Lieselehof
 Anno: 2008
 Prezzo: 21,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Bronner
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

Le caratteristiche della specie Bronner assomigliano a quelle del Riesling e Pinot Bianco. Questa vite predilige terreni argillosi e umidi. Il nostro "Julian" matura nella posizione "Lavardi" a Caldaro ad un'altitudine di 450mt. Condizioni particolarmente favorevoli per ottenere vini bianchi intensamente aromatici. Le viti sono state piantate nell'anno 2003. Da allora questo vigneto non ha visto pesticidi, insetticidi e erbicida, né altri prodotti chimici. Per ogni ramo ci sono da 2 a 3 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non

Gulfi - Carjanti (2007)**ID: P-01623**

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2007 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Carricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<p>Il CARJANTI 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 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</p>	

Gulfi - Carjanti (2008)**ID: P-01622**

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2008 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Carricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<p>Il CARJANTI 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 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</p>	

Gulfi - Carjanti (2009)**ID: P-01317**

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2009 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Carricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<p>Il CARJANTI 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 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</p>	

Gulfi - Carjanti (2010)**ID: P-01792**

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2010 Prezzo: 20,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Carricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<p>Il CARJANTI 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 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</p>	

Gulfi - Carjanti (2011)**ID: P-01951**

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2011 Prezzo: 20,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Carricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<p>Il CARJANTI 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 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</p>	

De Bartoli Marco - Catarratto Lucido (2015)**ID: P-01845**

	Reparto:	Vini Bianchi / Catarratto	XS TR UP
	Produttore: De Bartoli Marco Anno: 2015 Prezzo: 12,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Catarratto Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	<p>3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini nei primi anni del 2000. Piante a controspalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiate 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.</p>	

Porta del Vento - Catarratto (2007)**ID: P-01427**

	Reparto:	Vini Bianchi / Catarratto	XX BD UP
	Produttore:	Porta del Vento	<p>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.</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Catarratto	
Provenienza:	Sicilia, Camporeale, (Palermo)		

Porta del Vento - Catarratto (2008)**ID: P-01428**

	Reparto:	Vini Bianchi / Catarratto	XX BD
	Produttore:	Porta del Vento	<p>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.</p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Catarratto	
Provenienza:	Sicilia, Camporeale, (Palermo)		

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2012)**ID: P-01905**

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	XS TR UP
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)		

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2014)**ID: P-02299**

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	XS TR UP
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13,5% 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:	46,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)		

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay Selezione (2013)**ID: P-02301**

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	XS TR UP
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)		

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2013)**ID: P-02094**

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	XL TR UP
	Produttore:	Stroblhof	<p>Situata a 500 metri sopra il livello del mare, la tenuta Stroblhof fu menzionata per la prima volta come podere di tradizione vinicola in documenti risalenti al 1600. È considerata una delle tenute più rinomate dell'Alto Adige ed è membro fondatore dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Qui le viti si coltivano sui migliori versanti collinari e si selezionano uve pregiate. Ci dedichiamo con pazienza e passione ad un lavoro di qualità sia nel vigneto che nella cantina. La nostra produzione è divisa equamente fra vini bianchi e rossi. La tradizione secolare, unita ad una forte propensione all'innovazione, ci</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)		

Albino Rocca - Cortese La Rocca (2013)**ID: P-01903**

	Reparto:	Vini Bianchi / Cortese	XS TR
	Produttore:	Albino Rocca	<p>Area di produzione: Barbaresco. Esposizione Sud-Ovest. Altitudine: 240 mt. Slm. Terreno: calcareo-argilloso. Età del vigneto: 20 anni. Superficie: 1 ettaro. Vendemmia: Settembre. Affinamento e fermentazione in barriques francesi. Produzione annuale: 7000 bottiglie circa.</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Cortese	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

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 (2015)**ID: P-01575**

	Reparto:	Vini Bianchi / Erbaluce di Caluso	XX TR
	Produttore:	Giacometto Bruno	<p>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.</p>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Erbaluce	
Provenienza:	Piemonte, Caluso, (Torino)		

Guido Marsella - Fiano di Avellino (2011)**ID: P-02033**

	Reparto:	Vini Bianchi / Fiano di Avellino	XX TR UP
	Produttore:	Guido Marsella	<p>Pigiatura delle uve, conservazione in vasi vinari, imbottigliamento. L'unico elemento di contatto del vino in queste fasi di lavorazione è l'acciaio inox AISI 316. Tutti i vini dell'azienda Guido Marsella vengono commercializzati almeno dopo 18 mesi dalla vendemmia, in quanto il principio è di lasciare il mosto nei vasi vinari a maturare naturalmente in tutte le sue caratteristiche, tale "modus operandi" senza forzature, consentirà ai vini dopo l'imbottigliamento, se conservati a temperatura costante in ambienti salubri ed in assenza di luce, una durata di oltre 10 anni.</p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Fiano di Avellino	
Provenienza:	Campania, Summonte, (Avellino)		

Pirro Varone - Fiano Minutolo (2014)**ID: P-01358**

	Reparto:	Vini Bianchi / Fiano Minutolo	XX BD
	Produttore:	Pirro Varone	<p>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.</p>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Fiano Minutolo	
Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)		

Cà dei Conti - Garganega (2013)**ID: P-02040**

	Reparto:	Vini Bianchi / Garganega	XX TR UP
	Produttore: Cà dei Conti Anno: 2013 Prezzo: 13,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Garganega Provenienza: Veneto, Tregnago, (Verona)	<p><i>Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno, di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro caratteristiche queste, che conferiscono al vino un'importante struttura, aromaticità e freschezza. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni. Produzione di 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: La vendemmia si svolge tra fine ottobre e inizio</i></p>	

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin (2012)**ID: P-02041**

	Reparto:	Vini Bianchi / Garganega	XS TR UP
	Produttore: Cà dei Conti Anno: 2012 Prezzo: 17,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Garganega Provenienza: Veneto, Tregnago, (Verona)	<p><i>Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno, di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro caratteristiche queste, che conferiscono al vino un'importante struttura, aromaticità e freschezza. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni. Produzione di 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: Le uve, quando la stagione lo permette, vengono</i></p>	

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)	<p><i>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 piena d'emozione.</i></p>	

Brunnenhof - Gewürztraminer (2015)**ID: P-00722**

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	XS TR
	Produttore: Brunnenhof Anno: 2015 Prezzo: 18,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Gewürztraminer Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)	<p><i>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.</i></p>	

Kellerei St. Pauls - Gewürztraminer Passion (2014)**ID: P-01826**

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	XX TR UP
	Produttore: Kellerei St. Pauls Anno: 2014 Prezzo: 20,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Gewürztraminer Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	<p><i>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 acciaio per otto mesi. Data d'imbottigliamento: inizio Giugno.</i></p>	

Klaus Lentsch - Gewürztraminer (2013)**ID: P-01596**

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	XX TR UP
	Produttore: Klaus Lentsch Anno: 2013 Prezzo: 17,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Gewürztraminer Provenienza: Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)		

Pacherhof - Gewürztraminer (2015)**ID: P-00727**

	Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer	XX TR
	Produttore: Pacherhof Anno: 2015 Prezzo: 21,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Gewürztraminer Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	<p><i>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</i></p>

Antonelli - Grechetto (2015)**ID: P-00656**

	Reparto: Vini Bianchi / Grechetto	XX BD VR
	Produttore: Antonelli Anno: 2015 Prezzo: 8,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Grechetto Provenienza: Umbria, Montefalco, (Perugia)	<p><i>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.</i></p>

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2002)**ID: P-01989**

	Reparto: Vini Bianchi / Grillo	XS TR UP
	Produttore: De Bartoli Marco Anno: 2002 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Grillo Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	<p><i>3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a contropalliera 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.</i></p>

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)	<p><i>3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a contropalliera 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.</i></p>

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)	<p><i>3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a contropalliera 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.</i></p>

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2012)**ID: P-01631**

	Reparto: Vini Bianchi / Kerner	XX TR UP
	Produttore: Cantina Valle Isarco Anno: 2012 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Kerner Provenienza: Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)	<p><i>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</i></p>

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2013)**ID: P-02252****Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

XX TR UP

Produttore: Cantina Valle Isarco
 Anno: 2013
 Prezzo: 24,00 €
 Gradi: 14% 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 (2015)**ID: P-00726****Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

XX TR

Produttore: Pacherhof
 Anno: 2015
 Prezzo: 17,00 €
 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 (2015)**ID: P-01678****Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

XX TR

Produttore: Strasserhof
 Anno: 2015
 Prezzo: 15,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Kerner
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)

Il maso Strasserhof della famiglia Baumgartner si trova al di sopra della celebre Abbazia di Novacella, in Val d'Isarco, a circa 700 m. s.l.m. Situata su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, la millenaria tradizione viticola del maso Strasserhof risale fino all'alto Medioevo. Nel 2003 abbiamo imboccato la strada della produzione e commercializzazione in proprio. Dal 2005 siamo membri dell'associazione "Vignaioli dell'Alto Adige". Oggi coltiviamo su una superficie di circa 5 ettari le migliori varietà della nostra regione, famosa per i suoi vini bianchi: Gewürztraminer, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner. I nostri

Strasserhof - Kerner Magnum 1.5 lt. (2015)**ID: P-01679****Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

XX TR

Produttore: Strasserhof
 Anno: 2015
 Prezzo: 40,00 €
 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.

Lusenti - Malvasia Secca Bianca Regina (2010)**ID: P-02117**

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Bianca	XL BD UP
	Produttore:	Lusenti	<p>Bianco secco da vendemmia tardiva. Le uve vengono selezionate e raccolte in cassetta, dopo la pigiadiraspatura il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per tre o quattro giorni a freddo. Dopo una leggera pressatura il mosto viene travasato in piccole botti di legno per 9 mesi. Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento il vino resta in affinamento in cantina per almeno 9 mesi.</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Malvasia di Candia Aromatica	
Provenienza:	Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)		

Pirro Varone - Grecale (2015)**ID: P-01357**

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Bianca	XX BD
	Produttore:	Pirro Varone	<p>Il bicchiere si veste di oro cristallino. E' l'annuncio di uno scambio di fedeli 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.</p>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Malvasia Bianca	
Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)		

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 Goriziano Malvasia (2006)**ID: P-01264**

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2010)**ID: P-01481**

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

I Clivi - Collio Goriziano 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.	

Paraschos - Malvasia Amphoreus (2011)**ID: P-02266**

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	XX BD UP
	Produttore: Paraschos Anno: 2011 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	Dal 2009, una parte limitata della nostra produzione viene vinificata in anfore di terracotta provenienti direttamente da Creta e Micene. Accuratamente trattate con cera d'api di Dolegna del Collio, vengono poi utilizzate per le fermentazioni e un affinamento prolungato a contatto con le bucce. Per questo vino di elevata concentrazione e raffinatezza vengono scelte ogni anno solo le uve migliori di Malvasia esclusivamente dalle viti più vecchie.	

Simon di Brazzan - Malvasia Istriana (2015)**ID: P-00174**

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	XX TR UP
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2015 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 (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 dintorni. 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 straordinaria scoperta di questa varietà di uva bianca ha dato vita, a partire dagli anni sessanta, a un lungo periodo di sperimentazione. Risultato di tale ricerca è Tabula rasa, il cui nome deriva proprio dalla totale assenza di precedenti. Oggi Tabula rasa è un vino compiuto, che esprime al meglio il suo potenziale dopo un periodo di affinamento in bottiglia di 3 anni. È un'esperienza organolettica complessa, nuova e allo stesso tempo avvolgente: i sentori di pietra focaia e minerale lo rendono un prodotto davvero unico.	

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)	<p>La straordinaria scoperta di questa varietà di uva bianca ha dato vita, a partire dagli anni sessanta, a un lungo periodo di sperimentazione. Risultato di tale ricerca è Tabula rasa, il cui nome deriva proprio dalla totale assenza di precedenti. Oggi Tabula rasa è un vino compiuto, che esprime al meglio il suo potenziale dopo un periodo di affinamento in bottiglia di 3 anni. È un'esperienza organolettica complessa, nuova e allo stesso tempo avvolgente: i sentori di pietra focaia e minerale lo rendono un prodotto davvero unico.</p>

Klaus Lentsch - Goldmuskateller (2014)**ID: P-02226**

	Reparto: Vini Bianchi / Moscato Giallo	XX TR
	Produttore: Klaus Lentsch Anno: 2014 Prezzo: 13,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)	

Pisoni - Moscato Giallo (2013)**ID: P-00549**

	Reparto: Vini Bianchi / Moscato Giallo	XX BD
	Produttore: Pisoni Anno: 2013 Prezzo: 9,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<p>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. È 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.</p>

Pisoni - Nosiola (2013)**ID: P-00550**

	Reparto: Vini Bianchi / Nosiola	XX BD
	Produttore: Pisoni Anno: 2013 Prezzo: 8,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Nosiola Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<p>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 perché delicato e sensibile alle malattie. La bassa resa per ettaro contribuisce a creare un autentico vino per intenditori e appassionati.</p>

Fattoria La Valentina - Pecorino (2015)**ID: P-02260**

	Reparto: Vini Bianchi / Pecorino	XX BD
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2015 Prezzo: 8,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Pecorino Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	<p>Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato e pressatura soffice; viene effettuata la decantazione del mosto a bassa temperatura. La fermentazione ed il successivo affinamento su fecce avvengono in serbatoi inox. Imbottigliamento da Febbraio, per la sosta finale di circa 8 mesi. Tonalità cromatica giallo paglierino intenso. Il profumo rivela sentori floreali freschi di biancospino, frutta esotica tipo mango e papaja, miele e note quasi iodate. Al palato mostra un bell'equilibrio, con una vivida freschezza sempre accompagnata da venature minerali sottotraccia, che restano anche nella dotazione del</p>

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: 26,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Pinot Bianco Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	<p>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.</p>

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: 24,00 € 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 (2013)**ID: P-01823**

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Bianco	XL TR UP
	Produttore: Kellerei St. Pauls Anno: 2013 Prezzo: 20,00 € Gradi: 14% 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 Tradizion (2012)**ID: P-01912**

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Grigio	XS TR UP
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2012 Prezzo: 26,00 € 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	

Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2014)**ID: P-02304**

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Grigio	XS TR UP
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2014 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12,5% 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 delle Venezie (2014)**ID: P-01397**

	Reparto:	Vini Bianchi / Ribolla Gialla	XX TR
	Produttore: I Clivi Anno: 2014 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 (2013)**ID: P-02265**

	Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla	XS BD UP
	Produttore: Paraschos Anno: 2013 Prezzo: 27,00 € 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-lattica.

Vigna Traverso - Ribolla Gialla (2014)**ID: P-00460**

	Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla	XX TR
	Produttore: Vigna Traverso Anno: 2014 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13% 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 Sylvos 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 - Riesling Dynamis (2015)**ID: P-02293**

	Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano	XX TR UP
	Produttore: Baron di Pauli Anno: 2015 Prezzo: 25,00 € Gradi: 10,5% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	Riesling Renano con lieve residuo zuccherino.

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2015)**ID: P-02241**

	Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano	XX TR
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2015 Prezzo: 19,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno sì che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu Magnum 1.5 lt. (2010)**ID: P-02110**

	Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano	XX TR
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2010 Prezzo: 70,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno sì che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu Magnum 1.5 lt. (2013)**ID: P-02376**

	Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano	XX TR
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2013 Prezzo: 50,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<p>Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno sì che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza</p>

La Celata - Riesling Renano Arvinà (2011)**ID: P-01376**

	Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano	XX TR
	Produttore: La Celata Anno: 2011 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)	

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)	<p>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</p>

Pasini San Giovanni - Riesling REIS Clone 49 (2010)**ID: P-01374**

	Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano	XX TR UP
	Produttore: Pasini San Giovanni Anno: 2010 Prezzo: 13,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)	<p>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.</p>

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2011)**ID: P-01907**

	Reparto: Vini Bianchi / Sauvignon	XS TR UP
	Produttore: Borgo del Tiglio Anno: 2011 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Sauvignon Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2014)**ID: P-02302**

	Reparto: Vini Bianchi / Sauvignon	XS TR UP
	Produttore: Borgo del Tiglio Anno: 2014 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% 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 (2014)**ID: P-01827**

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon	XX TR UP
	Produttore:	Kellerei St. Pauls	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)		
			<i>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.</i>

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)		
			<i>VOGLAR è 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 varietà 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</i>

Simon di Brazzan - Sauvignon (2014)**ID: P-01765**

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon	XX TR UP
	Produttore:	Simon di Brazzan	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)		
			<i>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</i>

Pieropan - Soave Classico (2009)**ID: P-01399**

	Reparto:	Vini Bianchi / Soave Classico	XX TR
	Produttore:	Pieropan	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Garganega	
Provenienza:	Veneto, Soave, (Verona)		
			<i>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.</i>

Pieropan - Soave Classico Calvarino (2008)**ID: P-01400**

	Reparto:	Vini Bianchi / Soave Classico	XX TR UP
	Produttore:	Pieropan	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Garganega	
Provenienza:	Veneto, Soave, (Verona)		
			<i>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.</i>

Pieropan - Soave Classico La Rocca (2007)**ID: P-01401**

	Reparto: Vini Bianchi / Soave Classico	XX TR UP
	Produttore: Pieropan Anno: 2007 Prezzo: 29,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Garganega Provenienza: Veneto, Soave, (Verona)	<p><i>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 sovrarmatura, 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.</i></p>

Lieselehof - Solaris Vino del Passo (2013)**ID: P-02064**

	Reparto: Vini Bianchi / Solaris	XX BD VR
	Produttore: Lieselehof Anno: 2013 Prezzo: 36,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Solaris Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	<p><i>In riguardo ai requisiti richiesti, il tipo di vitigno SOLARIS è difficilmente paragonabile ad un altro tipo di vite, infatti la vite SOLARIS è un vitigno particolare. In Alto Adige, la vite predilige terreni argillosi, non umidi, locati ad un'altitudine al di sopra dei 700 mt sul livello del mare. Le nostre uve SOLARIS maturano sul prato di un'alpe vicino al Passo della Mendola ad un'altitudine di 1200-1300 mt. Le viti sono state piantate nel 2008. A tale altitudine, per ogni ramo vi sono soltanto da uno a due grappoli di piccole dimensioni, con acini altrettanto piccoli. Per una qualità del vino ottimale, il carico per ogni</i></p>

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2011)**ID: P-01630**

	Reparto: Vini Bianchi / Sylvaner	XX TR UP
	Produttore: Cantina Valle Isarco Anno: 2011 Prezzo: 28,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sylvaner Provenienza: Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)	<p><i>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.</i></p>

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2012)**ID: P-02074**

	Reparto: Vini Bianchi / Sylvaner	XX TR UP
	Produttore: Cantina Valle Isarco Anno: 2012 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sylvaner Provenienza: Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)	<p><i>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.</i></p>

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2013)**ID: P-02253**

	Reparto: Vini Bianchi / Sylvaner	XX TR UP
	Produttore: Cantina Valle Isarco Anno: 2013 Prezzo: 24,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sylvaner Provenienza: Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)	<p><i>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.</i></p>

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 (2015)**ID: P-01225**

	Reparto: Vini Bianchi / Sylvaner	XX TR
	Produttore: Pacherhof Anno: 2015 Prezzo: 17,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Sylvaner Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	Carattere: Il Sylvaner 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 Sylvaner 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)	

Taschlerhof - Sylvaner Lahner (2013)**ID: P-02091**

	Reparto: Vini Bianchi / Sylvaner	XL TR UP
	Produttore: Taschlerhof Anno: 2013 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Sylvaner Provenienza: Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)	Colore che va dal verde-giallo al giallo brillante. Aroma fruttato dai toni esotici, paragonabile al fieno appena seccato. Corpo importante e pieno dall'ottima struttura. Consigliato con antipasti, asparagi, primi a base di pasta e di riso, pollo, carni bianche, particolarmente adatto a piatti a base di pesce. Epoca di Vendemmia: fine ottobre con resadi 50 hl/ha circa. Vinificazione: fermentazione alcolica e affinamento per il 50 % in grandi botti e per il 50 % in acciaio.

La Colombera - Timorasso Derthona (2005)**ID: P-01751**

	Reparto: Vini Bianchi / Timorasso	XX TR UP
	Produttore: La Colombera Anno: 2005 Prezzo: 30,00 € 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 (2011)**ID: P-01923**

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso	XX TR UP
	Produttore:	La Colombera	<p><i>Il timorasso dona un vino bianco assolutamente longevo, in gioventù risulta corposo e piacevole, con il tempo e l'affinamento in bottiglia emergono le note caratteristiche del vitigno, il minerale e l'idrocarburo. Potrebbe essere interessante conservare qualche bottiglia per osservarne l'invecchiamento.</i></p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Timorasso	
Provenienza:	Piemonte, Vho, (Alessandria)		

La Colombera - Timorasso Il Montino (2012)**ID: P-02058**

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso	XX TR UP
	Produttore:	La Colombera	<p><i>Il timorasso dona un vino bianco assolutamente longevo, in gioventù risulta corposo e piacevole, con il tempo e l'affinamento in bottiglia emergono le note caratteristiche del vitigno, il minerale e l'idrocarburo. Potrebbe essere interessante conservare qualche bottiglia per osservarne l'invecchiamento.</i></p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Timorasso	
Provenienza:	Piemonte, Vho, (Alessandria)		

La Colombera - Timorasso Il Montino (2013)**ID: P-02244**

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso	XX TR UP
	Produttore:	La Colombera	<p><i>Il timorasso dona un vino bianco assolutamente longevo, in gioventù risulta corposo e piacevole, con il tempo e l'affinamento in bottiglia emergono le note caratteristiche del vitigno, il minerale e l'idrocarburo. Potrebbe essere interessante conservare qualche bottiglia per osservarne l'invecchiamento.</i></p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% 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 (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 Selezione (2012)**ID: P-02363**

	Reparto: Vini Bianchi / Timorasso	XS BD VR
	Produttore: Ricci Carlo Daniele Anno: 2012 Prezzo: 15,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Timorasso Provenienza: Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)	

Ricci Carlo Daniele - Vino Bianco Cifrato (S.A.)**ID: P-02364**

	Reparto: Vini Bianchi / Timorasso	XS BD VR
	Produttore: Ricci Carlo Daniele Anno: S.A. Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Timorasso Provenienza: Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)	Vendemmia 2007, sotterrata per 8 Anni in Magnum, no So2.

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (1997)**ID: P-00926**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 1997 Prezzo: 36,00 € 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 - Colli Orientali del Friuli Galea (1999)**ID: P-00925**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 1999 Prezzo: 32,00 € 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 - Colli Orientali del Friuli Galea (2005)**ID: P-00923**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 2005 Prezzo: 26,00 € 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 - Colli Orientali del Friuli Galea (2006)**ID: P-02129**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 2006 Prezzo: 24,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)</i>	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 - Colli Orientali del Friuli Galea (2008)**ID: P-02132**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 2008 Prezzo: 23,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)</i>	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 - Colli Orientali del Friuli Galea (2010)**ID: P-01263**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 2010 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)</i>	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 - Colli Orientali del Friuli Galea (2012)**ID: P-02128**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 2012 Prezzo: 21,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)</i>	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 - Friulano Colli Orientali San Pietro (2013)**ID: P-01398**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR
	Produttore: I Clivi Anno: 2013 Prezzo: 14,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)</i>	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 - Colli Orientali Del Friuli Erba Alta (2012)**ID: P-01660**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX BD UP
	Produttore: Sara Marco Anno: 2012 Prezzo: 15,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)</i>		

Vigna Traverso - Friulano (2014)**ID: P-00459**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali	XX TR
	Produttore: Vigna Traverso Anno: 2014 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)	<p><i>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.</i></p> <p><i>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 finì a marzo. L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva.</i></p>

Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2011)**ID: P-01904**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XS TR UP
	Produttore: Borgo del Tiglio Anno: 2011 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2013)**ID: P-02300**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XS TR UP
	Produttore: Borgo del Tiglio Anno: 2013 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Ronco della Chiesa (2013)**ID: P-01908**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XS TR UP
	Produttore: Borgo del Tiglio Anno: 2013 Prezzo: 42,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (1997)**ID: P-00927**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 1997 Prezzo: 36,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<p><i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.</i></p> <p><i>Produzione annua: 2.000 bottiglie.</i></p> <p><i>Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso</i></p> <p><i>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></p>

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2000)**ID: P-00974**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore: I Clivi Anno: 2000 Prezzo: 32,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<p><i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano.</i></p> <p><i>Produzione annua: 2.000 bottiglie.</i></p> <p><i>Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso</i></p> <p><i>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></p>

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2001)**ID: P-00928**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2001	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2003)**ID: P-00975**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2003	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2009)**ID: P-02130**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2010)**ID: P-01262**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan 140 mesi (2001)**ID: P-01928**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	<p>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.</p>
	Anno:	2001	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

Paraschos - KAI (2008)**ID: P-01618**

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	XS BD UP
	Produttore:	Paraschos	<p>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</p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)		

Paraschos - KAI (2011)**ID: P-02264**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XS BD UP
	Produttore: Paraschos Anno: 2011 Prezzo: 27,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)</i>	<p><i>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.</i></p>

Simon di Brazzan - Blanc di Simon (2014)**ID: P-00173**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XX TR UP
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2014 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)</i>	<p><i>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</i></p>

Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradition (2010)**ID: P-01764**

	Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio	XS TR UP
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2010 Prezzo: 21,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: <i>Tocai Friulano</i> Provenienza: <i>Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)</i>	

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2009)**ID: P-02157**

	Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano	XL TR
	Produttore: Antonelli Anno: 2009 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: <i>Trebbiano</i> Provenienza: <i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>	<p><i>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.</i></p>

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2011)**ID: P-01367**

	Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano	XL TR
	Produttore: Antonelli Anno: 2011 Prezzo: 18,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: <i>Trebbiano</i> Provenienza: <i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>	<p><i>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.</i></p>

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2012)**ID: P-02156**

	Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano	XL TR
	Produttore: Antonelli Anno: 2012 Prezzo: 16,00 € Gradi: 17% vol. Composizione: <i>Trebbiano</i> Provenienza: <i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>	<p><i>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.</i></p>

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2015)**ID: P-02061**

	Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano	XL TR
	Produttore: Antonelli Anno: 2015 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13,5% 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.

Fattoria La Valentina - Trebbiano d'Abruzzo Spelt (2015)**ID: P-02259**

	Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano	XX TR UP
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2015 Prezzo: 13,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Trebbiano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato e pressatura soffice; il mosto fermenta in tini di acciaio e la decantazione avviene a bassa temperatura, con successivo affinamento per 4 mesi sulle fecce. Imbottigliato infine a Maggio senza interventi enologici e senza filtrazione. Tonalità cromatica giallo dorato chiaro. L'insieme olfattivo risulta di grande raffinatezza, con accenti fruttati di pesca ed albicocca mature, effluvi di dragoncello e salvia e spunti di note iodate. In bocca svela una bella pienezza ed un appeal sensoriale dove si presentano anche frutti a polpa bianca tipo pera: di buon equilibrio e persistenza,

Monteraponi - Trebbiano (2012)**ID: P-01795**

	Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano	XX TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2012 Prezzo: 32,00 € 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 lieviti 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)	

Pacherhof - Gruner Veltliner (2015)**ID: P-01288**

	Reparto: Vini Bianchi / Veltliner	XX TR
	Produttore: Pacherhof Anno: 2015 Prezzo: 17,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Veltliner Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

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)

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2013)**ID: P-02284****Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

XL BD UP

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2013
 Prezzo: 23,00 €
 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 Gaiospino Fumè (2012)**ID: P-02285****Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

XS BD UP

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2012
 Prezzo: 37,00 €
 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 Il Coroncino (2009)**ID: P-01501****Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

XX BD

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2009
 Prezzo: 20,00 €
 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 Il Coroncino (2014)**ID: P-02283****Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

XX BD

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2014
 Prezzo: 16,00 €
 Gradi: 13,5% 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: 38,00 €
 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.

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:	16,00 €	
	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:	14,00 €	
	Gradi:	13% 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 (2015)**ID: P-00318**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	XX TR
	Produttore:	Marotti Campi	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	6,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		
			<i>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.</i>

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Salmariano (2012)**ID: P-00319**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	XS TR
	Produttore:	Marotti Campi	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		
			<i>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.</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2013)**ID: P-02223**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	XX TR UP
	Produttore:	Sartarelli	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)		
			<i>Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Tralivio (2013)**ID: P-02222**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	XX TR UP
	Produttore: Sartarelli Anno: 2013 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)	<p>Questo vino nasce da uve rigorosamente selezionate e raccolte nei vigneti più vecchi, ove normalmente si esegue il diradamento dei grappoli per ridurre la produzione a 80-90 quintali di uva per ettaro. La raccolta in cassetta, la spremitura soffice ed il controllo della temperatura in fermentazione completano giustamente la cura e l'attenzione di antica tradizione. Cotore ancora vivace e presente, dove è caldo l'alcool e grandi sono le strutture. Profumo leggero, suadente ed un sapore in equilibrio tra sapidità e la nota dolce ed aromatica. Normalmente è un vino in evoluzione. La produzione annua di questa</p>	

Belisario - Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva (2014)**ID: P-01741**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica	XS TR UP
	Produttore: Belisario Anno: 2014 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	<p>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.</p>	

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)	<p>Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acido 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.</p>	

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2012)**ID: P-01742**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica	XX TR UP
	Produttore: Belisario Anno: 2012 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	<p>Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acido 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.</p>	

Belisario - Verdicchio di Matelica Vigneti B. (2015)**ID: P-01135**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica	XX BD
	Produttore: Belisario Anno: 2015 Prezzo: 10,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	<p>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.</p>	

Bisci - Verdicchio di Matelica "Senex" (2003)**ID: P-01489**

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica	XS TR UP
	Produttore: Bisci Anno: 2003 Prezzo: 26,00 € 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: 16,00 € 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: 36,00 € 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: 32,00 € 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 (2012)**ID: P-02335**

	Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo	XX TR UP
	Produttore: Bressan Anno: 2012 Prezzo: 28,00 € 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, Giba, (Carbonia Iglesias)	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, Giba, (Carbonia Iglesias)

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 (2014)**ID: P-01831****Reparto:** Vini Bianchi / Vermentino di Sardegna

XX TR

Produttore: Cocco Francesca
 Anno: 2014
 Prezzo: 11,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Vermentino
 Provenienza: Sardegna, Donori, (Cagliari)

Cesani - Vernaccia di San Gimignano (2014)**ID: P-00316****Reparto:** Vini Bianchi / Vernaccia di San Gimignano

XX BD

Produttore: Cesani
 Anno: 2014
 Prezzo: 7,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Vernaccia di San Gimignano
 Provenienza: Toscana, San Gimignano, (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 Gimignano Sanice (2012)**ID: P-00194****Reparto:** Vini Bianchi / Vernaccia di San Gimignano

XS BD

Produttore: Cesani
 Anno: 2012
 Prezzo: 10,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Vernaccia di San Gimignano
 Provenienza: Toscana, San Gimignano, (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, Maturazione: 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, Gusto: profondo persistente, rotondo con tipico retrogusto ammandorlato.

Casa Caterina - Non c'è (2009)**ID: P-01603****Reparto:** Vini Bianchi / Vino da Tavola

XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
 Anno: 2009
 Prezzo: 36,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Gewürztraminer
 Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Casa Caterina - Più o Meno (2009)**ID: P-01749****Reparto:** Vini Bianchi / Vino da Tavola

XX BD UP

Produttore: Casa Caterina
 Anno: 2009
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Moscato Rosa
 Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Reichmuth Marcel Josef - Ladiv (S.A.)**ID: P-01691****Reparto: Vini Bianchi / Vino da Tavola****XL BD VR**

Produttore: Reichmuth Marcel Josef
 Anno: S.A.
 Prezzo: 11,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: Vidal
 Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

Vendemmia 2011.

Skerk - Vitovska (2012)**ID: P-02104****Reparto: Vini Bianchi / Vitovska****XX BD UP**

Produttore: Skerk
 Anno: 2012
 Prezzo: 24,00 €
 Gradi: 13,5% 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.

De Bartoli Marco - Zibibbo Secco Pietranera (2015)**ID: P-01444****Reparto: Vini Bianchi / Zibibbo Secco****XX TR UP**

Produttore: De Bartoli Marco
 Anno: 2015
 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 (2009)**ID: P-01207****Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture****XL TR UP**

Produttore: Madonna delle Grazie
 Anno: 2009
 Prezzo: 16,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Aglianico
 Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Liscone (2010)**ID: P-00875****Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture****XL TR**

Produttore: Madonna delle Grazie
 Anno: 2010
 Prezzo: 9,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Aglianico
 Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Messeroto (2012)**ID: P-01635****Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture****XX TR**

Produttore: Madonna delle Grazie
 Anno: 2012
 Prezzo: 8,00 €
 Gradi: 13,5% 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:	32,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Aglianico	
Provenienza:	Basilicata, Venosa, (Vulture)		

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2008)**ID: P-02255**

	Reparto:	Vini Rossi / Aglianico del Vulture	XS TR UP
	Produttore:	Madonna delle Grazie	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Aglianico	
Provenienza:	Basilicata, Venosa, (Vulture)		

L'Armangia - Albarossa Macchiaferro (2011)**ID: P-00887**

	Reparto:	Vini Rossi / Albarossa	XX TR VR
	Produttore:	L'Armangia	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Albarossa	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		
			<p>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. □</p> <p>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</p>

Natta Antonella - Albugnano (2014)**ID: P-00142**

	Reparto:	Vini Rossi / Albugnano	XL TR UP
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)		

Cà dei Conti - Amarone Tano (2010)**ID: P-02039**

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone	XS TR UP
	Produttore:	Cà dei Conti	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	55,00 €	
	Gradi:	16,5% vol.	
	Composizione:	70% Corvina, 10% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Marzemino, 5% Croatina, 5% Oseleta	
			<p>Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sestri d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva</p>

Cà dei Conti - Amarone Tano (2011)**ID: P-02379**

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone	XS TR UP
	Produttore:	Cà dei Conti	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	16,5% vol.	
	Composizione:	70% Corvina, 10% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Marzemino, 5% Croatina, 5% Oseleta	
			<p>Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sestri d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva</p>

Cocco Francesca - Isola dei Nuraghi Rubinus (2013)**ID: P-01930****Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

XS TR

Produttore: Cocco Francesca
 Anno: 2013
 Prezzo: 15,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Carignano, Bovale e Barbera Sarda
 Provenienza: Sardegna, Donori, (Cagliari)

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2012)**ID: P-01995****Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
 Anno: 2012
 Prezzo: 33,00 €
 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.

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2013)**ID: P-02263****Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

XS TR UP

Produttore: Domenico Clerico
 Anno: 2013
 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 Pedrocha (2007)**ID: P-01834****Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

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 Pedrocha (2009)**ID: P-00908****Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

XS TR UP

Produttore: Hilberg Pasquero
 Anno: 2009
 Prezzo: 30,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Nebbiolo e Barbera
 Provenienza: Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Poderi Colla - Langhe Rosso Bricco del Drago (2010)**ID: P-02182****Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

XS TR UP

Produttore: Poderi Colla
 Anno: 2010
 Prezzo: 22,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Dolcetto e Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Questo vino è nato nel 1969, quando il Dott. Degiacomi, precedente titolare delle Cascine Drago, producendo un Dolcetto atipico, che necessitava di affinamento in botte, ha deciso di assemblarlo con una piccola percentuale di Nebbiolo per aumentarne la finezza dandogli il nome della proprietà. Ecco il Bricco del Drago, vino complesso, elegante e fruttato che evolve in maniera egregia negli anni. Il vino è così particolare da essere l'unico vino da tavola ad aver ottenuto la delimitazione della zona di produzione con Decreto del Presidente della Repubblica n. 196 del 1987.

Poderi Colla - Langhe Rosso Bricco del Drago (2012)**ID: P-02238**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XS TR UP
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2012 Prezzo: 19,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto e Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<p>Questo vino è nato nel 1969, quando il Dott. Degiacomi, precedente titolare delle Cascine Drago, producendo un Dolcetto atipico, che necessitava di affinamento in botte, ha deciso di assemblarlo con una piccola percentuale di Nebbiolo per aumentarne la finezza dandogli il nome della proprietà. Ecco il Bricco del Drago, vino complesso, elegante e fruttato che evolve in maniera egregia negli anni. Il vino è così particolare da essere l'unico vino da tavola ad aver ottenuto la delimitazione della zona di produzione con Decreto del Presidente della Repubblica n. 196 del 1987.</p>

Proprietà Sperino - Uvaggio (2012)**ID: P-02287**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XS TR UP
	Produttore: Proprietà Sperino Anno: 2012 Prezzo: 28,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 80% Nebbiolo 15% Vespolina 5% Croatina Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)	<p>Vendemmia a mano, in cassette. Cernita su nastro, diraspatura e pigiatura soffice; riempimento dei tini per gravità. Fermentazione spontanea in tini di legno aperti, macerazione di 18 giorni sulle bucce, con ripetute follature. 10 mesi sur lie. Maturazione in barriques, tonneaux e botti ovali da 15 hl per 22 mesi. Imbottigliamento: ottobre 2013. Successivo affinamento in bottiglia.</p>

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2006)**ID: P-01599**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	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)	<p>Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta per cento di uve nebbiolo e il venti per cento 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 è completo, gentile e rotondo.</p>

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2010)**ID: P-01840**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XS TR UP
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2010 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo e Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<p>Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta per cento di uve nebbiolo e il venti per cento 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 è completo, gentile e rotondo.</p>

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	

Tenuta di Castellaro - Nero Ossidiana (2012)**ID: P-02105**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XL BD VR
	Produttore: Tenuta di Castellaro Anno: 2012 Prezzo: 25,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: 60% Corinto 20% Nero d'Avola 20% Altri Vitigni Locali Provenienza: Sicilia, Lipari, (Messina)	<p>Tipo di terreno: sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi. Sistema di allevamento: alberello. Periodo di vendemmia: fine Agosto/primi di Settembre, manuale con selezione delle uve durante la raccolta. Vinificazione: pigiatura delle uve intere e diraspate. Vinificazione in rosso, senza controllo della temperatura, con lunga macerazione del vino con le bucce e parte dei grappoli interi non diraspate. Svinatura e travaso del vino in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo otto mesi circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per</p>

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2004)**ID: P-01311**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2004 Prezzo: 30,00 € 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 / Assemblato Rosso	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2005 Prezzo: 28,00 € 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 / Assemblato Rosso	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2006 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)	

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2007)**ID: P-02196**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2007 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)	

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2008)**ID: P-02381**

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2008 Prezzo: 24,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)	

Albino Rocca - Barbaresco (2013)**ID: P-02324**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	XL TR
	Produttore: Albino Rocca Anno: 2013 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	Vigneti dei comuni di BARBARESCO, NEIVE, SAN ROCCO SENO D'ELVIO (ALBA), Varietà: 100% Nebbiolo, Esposizione: Sud, Sud-est, Sud-ovest, Altitudine: tra i 250 Mt e i 310 Mt, Età del vigneto: tra gli 15 e i 20 anni, Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, con presenza di arenaria e sabbia, Affinamento: in botti di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua: 9.000 bottiglie circa.

Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2011)**ID: P-02060**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	XL TR
	Produttore: Albino Rocca Anno: 2011 Prezzo: 45,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	Cru: OVELLO (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Esposizione: Sud Ovest, Altitudine: 240 Mt slm, Età del vigneto: 45 anni circa, Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, con stratificazioni sabbiose, Affinamento: in botte di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 2.700 bottiglie circa.

Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2012)**ID: P-02323**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	XL TR
	Produttore: Albino Rocca Anno: 2012 Prezzo: 42,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	Cru: OVELLO (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Esposizione: Sud Ovest, Altitudine: 240 Mt slm, Età del vigneto: 45 anni circa, Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, con stratificazioni sabbiose, Affinamento: in botte di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 2.700 bottiglie circa.

Albino Rocca - Barbaresco Ronchi (2012)**ID: P-02322**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	XL TR
	Produttore: Albino Rocca Anno: 2012 Prezzo: 42,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	Cru: RONCHI (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Altitudine: 240 Mt slm, Esposizione: Sud Est, Età dei vigneti da 50 a 70 anni, Composizione dei suoli: calcarei-argillosi con venature tufacee, Affinamento: in botti di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 8.000 bottiglie circa.

Amerio Mario - Barbaresco Suri 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 Suri 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.

Barale Fratelli - Barbaresco Serraboella (2010)**ID: P-02079**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2010 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	ZONA DI ORIGINE: comune di Neive, zona Serraboella; foglio di mappa n. 18, particelle 47, 54, 660, 661 p., 665, 778, 780 p.. Suolo: calcareo, omogeneo. Esposizione: Sud. Altitudine: 320 m.s.l.m.. NOTE CULTURALI: vigneto messa a dimora nel 1969; estensione: 1 ettaro. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro; produzione media di 45 quintali per ettaro. EPOCA DI RACCOLTA: seconda settimana di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli. VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per

Bruno Rocca - Barbaresco (2012)**ID: P-02175**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XS TR
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2012 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<p><i>Nebbiolo 100% prodotto con uve provenienti dalle vigne più giovani del comune di Neive. Produzione: 38-40 hl/ettaro. Terreno: misto tufaceo e sabbioso. Vinificazione: in acciaio inox per 7-8 giorni circa. Maturazione: 12-16 mesi in barriques di rovere francese, 50% nuove e 50% di secondo passaggio. Colore: rosso granato intenso. Profumo: molto ampio di frutta nera (mora, prugne e amarena); di fiori leggermente appassiti (viola e rosa) e di spezie. Sapore: caldo, elegante ed avvolgente; molto lungo e persistente con sentori che riprendono l'espressione olfattiva con una nota di cacao.</i></p>	

Bruno Rocca - Barbaresco (2013)**ID: P-02271**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XS TR
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<p><i>Nebbiolo 100% prodotto con uve provenienti dalle vigne più giovani del comune di Neive. Produzione: 38-40 hl/ettaro. Terreno: misto tufaceo e sabbioso. Vinificazione: in acciaio inox per 7-8 giorni circa. Maturazione: 12-16 mesi in barriques di rovere francese, 50% nuove e 50% di secondo passaggio. Colore: rosso granato intenso. Profumo: molto ampio di frutta nera (mora, prugne e amarena); di fiori leggermente appassiti (viola e rosa) e di spezie. Sapore: caldo, elegante ed avvolgente; molto lungo e persistente con sentori che riprendono l'espressione olfattiva con una nota di cacao.</i></p>	

Bruno Rocca - Barbaresco Coparossa (2009)**ID: P-02176**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XS TR
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2009 Prezzo: 60,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<p><i>Nebbiolo 100% con uve provenienti da vigne del comune di Neive e Treiso. Produzione: 38-40 hl/ettaro. Terreno tufaceo con marne bluastre (a Neive) e sabbioso, ghiaioso (a Treiso). Età media della viti: da 25 a 35 anni. Vinificazione: in acciaio inox per 7-10 giorni. Maturazione: 12-16 mesi in barriques, 60% nuove e 40% di secondo passaggio. Colore: rosso rubino, carico di riflessi granati. Profumo: avvolge l'olfatto con i sentori di frutta (ciliegia, amarena), speziato (pepe bianco e tabacco da pipa) che lasciano poi spazio ad un finale di cioccolato amaro e menta fresca. Sapore: caldo, armonico,</i></p>	

Bruno Rocca - Barbaresco Coparossa (2013)**ID: P-02365**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XS TR
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2013 Prezzo: 53,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<p><i>Nebbiolo 100% con uve provenienti da vigne del comune di Neive e Treiso. Produzione: 38-40 hl/ettaro. Terreno tufaceo con marne bluastre (a Neive) e sabbioso, ghiaioso (a Treiso). Età media della viti: da 25 a 35 anni. Vinificazione: in acciaio inox per 7-10 giorni. Maturazione: 12-16 mesi in barriques, 60% nuove e 40% di secondo passaggio. Colore: rosso rubino, carico di riflessi granati. Profumo: avvolge l'olfatto con i sentori di frutta (ciliegia, amarena), speziato (pepe bianco e tabacco da pipa) che lasciano poi spazio ad un finale di cioccolato amaro e menta fresca. Sapore: caldo, armonico,</i></p>	

Busso Piero - Barbaresco Albesani (2011)**ID: P-01668**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore: Busso Piero Anno: 2011 Prezzo: 42,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<p><i>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.</i></p>	

Busso Piero - Barbaresco Albesani (2012)**ID: P-02019**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore: Busso Piero Anno: 2012 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<p><i>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.</i></p>	

Busso Piero - Barbaresco Borgese (2007)**ID: P-01847**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore:	Busso Piero	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Neive, (Cuneo)</i>	

Busso Piero - Barbaresco Gallina (2011)**ID: P-02195**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XS TR UP
	Produttore:	Busso Piero	<p><i>Granato intenso con sentori di viola e piccoli frutti di sottobosco, gusto pieno, morbido con tannini bilanciati di rara dolcezza.</i></p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Neive, (Cuneo)</i>	

Busso Piero - Barbaresco Mondino (2012)**ID: P-01667**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore:	Busso Piero	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Neive, (Cuneo)</i>	

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2006)**ID: P-01730**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore:	Busso Piero	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Neive, (Cuneo)</i>	

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2008)**ID: P-01669**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore:	Busso Piero	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Neive, (Cuneo)</i>	

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2009)**ID: P-01773**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore:	Busso Piero	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Neive, (Cuneo)</i>	

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2012)**ID: P-02194**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Busso Piero Anno: 2012 Prezzo: 40,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbaresco Serraboella (2012)**ID: P-02001**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2012 Prezzo: 50,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbaresco Serraboella (2013)**ID: P-02375**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	<p><i>ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo - sabbioso. 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.</i></p>
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2013 Prezzo: 47,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbaresco Vie Erte (2009)**ID: P-02013**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2009 Prezzo: 40,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbaresco Vie Erte (2012)**ID: P-00967**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2012 Prezzo: 35,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà (2013)**ID: P-02166**

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Giuseppe Cortese Anno: 2013 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà Riserva (2004)**ID: P-01973****Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

XX TR UP

Produttore: Giuseppe Cortese

Anno: 2004

Prezzo: 65,00 €

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: 60,00 €

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.

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà Riserva (2008)**ID: P-02167****Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

XX TR UP

Produttore: Giuseppe Cortese

Anno: 2008

Prezzo: 56,00 €

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 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 Giuseppe - Barbaresco Casot Riserva (2010)**ID: P-02343**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	XL TR UP
	Produttore:	Nada Giuseppe	<p>Zona di produzione: sottozona Casot, Treiso, Piemonte. Produzione massima: 6.500 kg di uva/ettaro. Bottiglie prodotte: 3/4000 bottiglie/anno. Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti naturali a temperatura di 30-32°C per favorire l'estrazione di tannini ed antociani. La macerazione si protrae per 30 giorni in botti di acciaio inox. Giornalmente si effettuano rimontaggi e follature oltre ad 1-2 délestage. Il vino rimane in acciaio fino a fine anno; in tale periodo si effettuano frequenti travasi per favorire l'illimpidimento. Affinamento: in botticelle da 1.000 litri ed in tonneau da 500 litri per 12 mesi, altri</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)		

Ricci Carlo Daniele - Barbarossa (2014)**ID: P-01733**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera Colli Tortonesi	XS BD
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)		

Azelia - Barbara d'Alba Punta (2013)**ID: P-02187**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR UP
	Produttore:	Azelia	<p>Freschezza e vivacità. L'età delle viti, circa 60 anni, caratterizza tutta la complessità del vino. Acidità più che bilanciata, dona carattere deciso ma gentile e quella vena che colpisce da subito. Frutti di bosco, prugna e mora. Un anno in barriques di secondo passaggio. Spezie dolci. La Barbera è femmina.</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Barale Fratelli - Barbera d'Alba Superiore Preda (2015)**ID: P-00577**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR
	Produttore:	Barale Fratelli	<p>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.</p>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Busso Piero - Barbera d'Alba Majano (2013)**ID: P-01775**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XL TR
	Produttore:	Busso Piero	<p>Fermentazione e macerazione in tini di acciaio a temperatura 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.</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)		

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Serra dei Gatti (2014)**ID: P-00971**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XX TR
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2014	
	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:	30,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Superiore (2013)**ID: P-01054**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR UP
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbera d'Alba Serraboella (2014)**ID: P-00968**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR UP
	Produttore:	Cigliuti F.Ili	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% 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.

Germano Ettore - Barbera d'Alba Superiore (2012)**ID: P-01030**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR UP
	Produttore:	Germano Ettore	
	Anno:	2012	
	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 (2012)**ID: P-00910**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	XX TR
	Produttore:	Hilberg Pasquero	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	15,00 €	
	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:	29,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2015)**ID: P-02107**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR UP
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2015 Prezzo: 31,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in localita Ormati.

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba (2013)**ID: P-01354**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	XX TR
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2013 Prezzo: 6,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba Pian Romualdo (2014)**ID: P-01047**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	XL TR
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2014 Prezzo: 8,50 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba La Cresta (2013)**ID: P-01472**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2013 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 già 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 esaltando il forte nerbo e la stoffa fitta.

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2009)**ID: P-01473**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	XS TR UP
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2009 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 (2015)**ID: P-00533**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti	XX TR
	Produttore: L'Armangia Anno: 2015 Prezzo: 7,00 € Gradi: 13,5% 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/marmose. 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 (2013)**ID: P-00857**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XS TR
	Produttore:	L'Armangia	<p>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.</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

L'Armangia - Barbera d'Asti Superiore Vignali (2011)**ID: P-00761**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XS TR UP
	Produttore:	L'Armangia	<p>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.</p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

Mondo Franco - Barbera d'Asti (2014)**ID: P-00482**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XX TR
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	5,50 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)		

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. Vigna del Salice (2013)**ID: P-00593**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XL TR
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)		

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. Vigna delle Rose (2011)**ID: P-00786**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XS TR UP
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)		

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2008)**ID: P-02330**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XL TR UP
	Produttore:	Scarpa	<p>Vigneti: in località Bogliona, ai confini dei tre comuni di Castel Rocchero, Montabone e Acqui Terme, a 400 m s.l.m., terreno di natura prevalentemente sabbiosa. Affinamento in botte: da un minimo di 18 ad un massimo di 36 mesi in botti grandi di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido.</p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)		

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2009)**ID: P-02331**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XL TR UP
	Produttore:	Scarpa	<p><i>Vigneti: in località Bogliona, ai confini dei tre comuni di Castel Rocchero, Montabone e Acqui Terme, a 400 m s.l.m., terreno di natura prevalentemente sabbiosa. Affinamento in botte: da un minimo di 18 ad un massimo di 36 mesi in botti grandi di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido.</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (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 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	XL TR UP
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2010 Prezzo: 15,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)	ANNO DI IMPIANTO: 1941. DIRADAMENTO: Riduzione del 40% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata per circa 12 giorni. INVECCHIAMENTO: 12 mesi in barriques da 20 HL realizzati in rovere francese, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. LONGEVITÀ: un vino che migliorerà di certo con il passare degli anni e, secondo il mio parere, darà il meglio dopo 10 anni. ABBINAMENTO: tutti i nostri antipasti tradizionali, pasta all'uovo (tajarin), ravioli e stufati di vitello. CARATTERISTICHE: La zona di Rodotiglia conferisce per natura alla	

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)	ANNO DI IMPIANTO: 1933. DIRADAMENTO: riduzione del 60% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in vasche inox a temperatura controllata per circa 12 giorni. AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 22 mesi esclusivamente al primo utilizzo, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. LONGEVITÀ: è un vino che migliorerà sicuramente con gli anni e... vorrei tanto assaggiarlo tra vent'anni. ABBINAMENTO: pur di poterlo bere, lo abbinerei con qualsiasi cosa, basta che sia buona. CARATTERISTICHE: Un vino perfettamente riuscito, elegante e	

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 (1998)**ID: P-00162**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XX TR UP
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 1998 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)	<p><small>ANNO DI IMPIANTO: 1936. DIRADAMENTO: riduzione del 40% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata per circa 12 giorni. AFFINAMENTO: 50% acciaio e 50% barrique per 24 mesi e bottiglia per altri 12 mesi. LONGEVITÀ: periodo migliore dopo 6-8 anni si può tenere tranquillamente 10-12 anni. ABBINAMENTO: vino adatto per tutto pasto; è l'ideale su agnolotti e carni rosse. CARATTERISTICHE: Da "vini d'Italia 2003" la Barbera Tulipano Nero propone un naso dal timbro dolce con toni di sci- roppo di ciliegia e pasticceria in bocca mostra</small></p>	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (2007)**ID: P-02211**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XX TR UP
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2007 Prezzo: 9,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)	<p><small>ANNO DI IMPIANTO: 1936. DIRADAMENTO: riduzione del 40% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata per circa 12 giorni. AFFINAMENTO: 50% acciaio e 50% barrique per 24 mesi e bottiglia per altri 12 mesi. LONGEVITÀ: periodo migliore dopo 6-8 anni si può tenere tranquillamente 10-12 anni. ABBINAMENTO: vino adatto per tutto pasto; è l'ideale su agnolotti e carni rosse. CARATTERISTICHE: Da "vini d'Italia 2003" la Barbera Tulipano Nero propone un naso dal timbro dolce con toni di sci- roppo di ciliegia e pasticceria in bocca mostra</small></p>	

Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2011)**ID: P-00594**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2011 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: 28,00 € 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: 26,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2011)**ID: P-02380**

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	XS BD UP
	Produttore: Villa Terlina Anno: 2011 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Accornero - Barbera del Monferrato Bricco Battista (2000)**ID: P-02159**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera del Monferrato	XX TR UP
	Produttore: Accornero Anno: 2000 Prezzo: 50,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	Riserva Aziendale. Uscita 2015. Edizione Limitata a 600 bottiglie.

Accornero - Barbera del Monferrato Bricco Battista (2001)**ID: P-02160**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera del Monferrato	XX TR UP
	Produttore: Accornero Anno: 2001 Prezzo: 50,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	Riserva Aziendale. Uscita 2015. Edizione Limitata a 500 bottiglie.

Accornero - Barbera del Monferrato Vivace La Mattacchiona (2015)**ID: P-02037**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera del Monferrato	XX TR
	Produttore: Accornero Anno: 2015 Prezzo: 9,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	Vino da tutto pasto gradevolmente vivace.

Natta Antonella - Barbera del Monferrato Vivace (2014)**ID: P-01061**

	Reparto: Vini Rossi / Barbera del Monferrato	XX TR
	Produttore: Natta Antonella Anno: 2014 Prezzo: 5,50 € Gradi: 13% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)	

Azelia - Barolo (2012)**ID: P-02188**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Azelia Anno: 2012 Prezzo: 33,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	Un equilibrio impeccabile. Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba si combinano qui in modo superlativo. Aromaticità e finezza con potenza e corposità allo stesso tempo. Naso dolce, con sentori di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Tannini fruttati. Un'unione di caratteri. Affinato per due anni in botti grandi. I frutti del vigneto della Riserva danno il loro superbo contributo nelle annate in cui essa non viene prodotta.

Azelia - Barolo Bricco Fiasco (2012)**ID: P-02189**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore: Azelia Anno: 2012 Prezzo: 73,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	Dalla sommità di questa ripida e calda collina di Castiglione Falletto, il primo Cru vinificato separatamente. Cru storico, prodotto dal 1978. Un valore unico per la famiglia. Armonia ed eleganza superlative: l'età delle viti, 65 anni in media, dona aspetti indescrivibili. Fiori e frutti avvolgenti, senza fine. Il Bricco Fiasco mostra perfettamente la radiante personalità di Castiglione. Estremamente profumato, floreale, con un cuore di frutta rossa. Ricco e caldo, intensamente fresco. Tannini maturi.

Azelia - Barolo Margheria (2011)**ID: P-02190**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p>Nel 2004 Luigi decise di affinare parte di questo Cru in botti grandi: opera ineccepibile. Da lì il Margheria trae da se stesso il meglio. Aromi complessi, frutti neri, liquirizia e spezie nel tipico stile di Serralunga. Energico. I tannini incorniciano la struttura dando densità e profondità al vino.</p>
	Produttore: Azelia Anno: 2011 Prezzo: 78,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Azelia - Barolo Margheria (2012)**ID: P-02327**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p>Nel 2004 Luigi decise di affinare parte di questo Cru in botti grandi: opera ineccepibile. Da lì il Margheria trae da se stesso il meglio. Aromi complessi, frutti neri, liquirizia e spezie nel tipico stile di Serralunga. Energico. I tannini incorniciano la struttura dando densità e profondità al vino.</p>
	Produttore: Azelia Anno: 2012 Prezzo: 73,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Azelia - Barolo San Rocco (2012)**ID: P-02328**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p>Un corazziere. Carnoso, estremamente focalizzato. Qui Serralunga è presente con segni di liquirizia, spezie e frutti neri. Ciliegia, ribes e mirtillo si fondono insieme armoniosamente. Vellutato e dolcemente maturo, con tannini splendidamente integrati. Il San Rocco dona un'impressione di grande potere, austerità, con un incredibile potenziale di affinamento in bottiglia. Complessità pura. Un carattere forte. Monumentale.</p>
	Produttore: Azelia Anno: 2012 Prezzo: 73,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Bussia (2011)**ID: P-02218**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2011 Prezzo: 48,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Cannubi (2011)**ID: P-02219**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p>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.</p>
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2011 Prezzo: 56,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Castellero (2008)**ID: P-00781**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2008 Prezzo: 46,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Castellero (2011)**ID: P-02217**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
Provenienza:	<i>Piemonte, Barolo, (Cuneo)</i>		

Barale Fratelli - Barolo Vendemmia (2011)**ID: P-02220**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
Provenienza:	<i>Piemonte, Barolo, (Cuneo)</i>		

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:	<i>Nebbiolo</i>	
Provenienza:	<i>Piemonte, Barolo, (Cuneo)</i>		

Brezza - Barolo Bricco Sarmassa (2008)**ID: P-01829**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
Provenienza:	<i>Piemonte, Barolo, (Cuneo)</i>		

Brezza - Barolo Cannubi (2007)**ID: P-01736**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
Provenienza:	<i>Piemonte, Barolo, (Cuneo)</i>		

Brezza - Barolo Cannubi (2011)**ID: P-01755**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
Provenienza:	<i>Piemonte, Barolo, (Cuneo)</i>		

Brezza - Barolo Sarmassa (2008)**ID: P-01830**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Brezza - Barolo Sarmassa (2011)**ID: P-02126**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	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)		
			<i>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).</i>

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)		
			<i>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).</i>

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)		
			<i>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).</i>

Domenico Clerico - Barolo Percristina (2005)**ID: P-01996**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore:	Domenico Clerico	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	110,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		
			<i>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.</i>

Domenico Clerico - Barolo Percrestina (2007)**ID: P-02262**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore:	Domenico Clerico	<p>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.</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	100,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% 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	<p>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</p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2009)**ID: P-01895**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore:	Germano Ettore	<p>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</p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2010)**ID: P-02111**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore:	Germano Ettore	<p>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</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2011)**ID: P-02377**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore:	Germano Ettore	<p>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</p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	43,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2007)**ID: P-01360**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Germano Ettore	<p>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</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	65,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2008)**ID: P-02113**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2008 Prezzo: 60,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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</i></p>	

Germano Ettore - Barolo Prapò (2009)**ID: P-01894**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2009 Prezzo: 48,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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</i></p>	

Germano Ettore - Barolo Prapò (2010)**ID: P-02112**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2010 Prezzo: 46,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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</i></p>	

Germano Ettore - Barolo Prapò (2011)**ID: P-02378**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2011 Prezzo: 43,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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</i></p>	

Germano Ettore - Barolo Serralunga (2011)**ID: P-01032**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2011 Prezzo: 31,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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</i></p>	

Luigi Oddero - Barolo (2011)**ID: P-02209**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR
	Produttore: Luigi Oddero Anno: 2011 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)		

Paolo Monti - Barolo (2010)**ID: P-02315**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<p><i>Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 380 metri s.l.m. - loc. Le Coste; Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia; Sud-est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia. Terreno: Marne Calcarea - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcarea - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è</i></p>

Paolo Monti - Barolo Bussia (2009)**ID: P-02332**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2009 Prezzo: 52,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<p><i>Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 280 metri s.l.m. Località Bussia. Sud-Est 300 metri s.l.m. Località Bussia. Terreno: marne calcarea - argillose con sabbia al 25%. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre. Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°. Affinamento: il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi. Il restante 50% in barriques di un anno anch'esso per 12</i></p>

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)	<p><i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte nei vari vigneti situati nei comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto. Il Barolo classico Parusso viene vinificato come lo produceva già Parusso Armando non separando i singoli vigneti ma assemblandoli in un unico Barolo.</i></p>

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)	<p><i>Ottenuto dall'unione di uve Nebbiolo prodotte da una selezione di viti coltivate nei vigneti Rocche (sud sud-est), Munie (sud sud-ovest) e Fiurin (ovest) situati nella pregiata area della Bussia, nel comune di Monforte d'Alba.</i></p>

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2009)**ID: P-01769**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2009 Prezzo: 54,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<p><i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i></p>

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2011)**ID: P-02170**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2011 Prezzo: 52,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<p><i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i></p>

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2012)**ID: P-02360**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore:	Parusso Armando	<p>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	48,00 €	
	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	<p>Per la Riserva Argento viene effettuata una selezione in cantina su partite di vino ritenute speciali, dove si decide di prolungarne la maturazione sia in legno per alcuni mesi e sia durante l'affinamento in bottiglia. Viene prodotta solo in alcune annate.</p>
	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 (2012)**ID: P-00797**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2009)**ID: P-01782**

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2010)**ID: P-01138**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2011)**ID: P-02326**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XL TR UP
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2011 Prezzo: 35,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocca Giovanni - Barolo Ravera di Monforte (2012)**ID: P-00632**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2012 Prezzo: 24,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barolo (2011)**ID: P-02161**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2011 Prezzo: 35,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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 protrae per tre anni in fusti di rovere. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia, nell'arco di altri 12 mesi prima di essere messo in vendita.</i></p>

Rocche dei Manzoni - Barolo Big 'd Big (2006)**ID: P-02121**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	XS TR UP
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2006 Prezzo: 70,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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.</i></p>

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: 88,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<p><i>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 può certamente dire che questo barolo è sicuramente il più maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le buccie per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di</i></p>

Rocche dei Manzoni - Barolo Rocche (2009)**ID: P-01841**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>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 protrae per tre anni in fusti di rovere. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia, nell'arco di altri 12 mesi prima di essere messo in vendita.</i></p>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2009 Prezzo: 40,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna Cappella S. Stefano (2008)**ID: P-01843**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>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 affinerà per un tempo minimo di 36 mesi. Dopo</i></p>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2008 Prezzo: 76,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna D'la Roul (2006)**ID: P-02122**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>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 bucce per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affinerà per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di</i></p>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2006 Prezzo: 74,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Scavino Paolo - Barolo Carobric (2005)**ID: P-01364**

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Scavino Paolo Anno: 2005 Prezzo: 68,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	

Podere ai Valloni - Boca Vigna Cristiana (2001)**ID: P-01877**

	Reparto: Vini Rossi / Boca	<p><i>Il Boca Vigna Cristiana si caratterizza per il colore rosso granato intenso e brillante, che con l'invecchiamento assume sfumature aranciate. al naso si presenta molto elegante e raffinato con note di fiori e spezie talora accompagnate da frutti di bosco. Il sapore è ricco e complesso nella sua austerità, resa peculiare dalla presenza di tannini nobili del vitigno e del territorio, che si armonizzano conferendogli una spiccata personalità.</i></p>
	Produttore: Podere ai Valloni Anno: 2001 Prezzo: 38,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara Provenienza: Piemonte, Boca, (Novara)	

Podere ai Valloni - Boca Vigna Cristiana (2009)**ID: P-02172**

	Reparto: Vini Rossi / Boca	<p><i>Il Boca Vigna Cristiana si caratterizza per il colore rosso granato intenso e brillante, che con l'invecchiamento assume sfumature aranciate. al naso si presenta molto elegante e raffinato con note di fiori e spezie talora accompagnate da frutti di bosco. Il sapore è ricco e complesso nella sua austerità, resa peculiare dalla presenza di tannini nobili del vitigno e del territorio, che si armonizzano conferendogli una spiccata personalità.</i></p>
	Produttore: Podere ai Valloni Anno: 2009 Prezzo: 32,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara Provenienza: Piemonte, Boca, (Novara)	

Monsupello - Bonarda Vivace Vaiiolet (2015)**ID: P-01689**

	Reparto:	Vini Rossi / Bonarda	XX TR
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Croatina	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Natta Antonella - Piemonte Bonarda Vivace (2015)**ID: P-01224**

	Reparto:	Vini Rossi / Bonarda	XX TR
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	5,50 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Bonarda	
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)		

Tenute Sella - Bramaterra I Porfidi (2009)**ID: P-01991**

	Reparto:	Vini Rossi / Bramaterra	XX TR UP
	Produttore:	Tenute Sella	<i>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.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Capanna - Brunello di Montalcino (2010)**ID: P-02034**

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di Montalcino	XL TR UP
	Produttore:	Capanna	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)		

Capanna - Brunello di Montalcino (2011)**ID: P-02214**

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di Montalcino	XL TR UP
	Produttore:	Capanna	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% 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 (2010)**ID: P-02213**

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di Montalcino	XL TR UP
	Produttore:	Capanna	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)		

Caprili - Brunello di Montalcino (2011)**ID: P-02215**

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di Montalcino	XL TR UP
	Produttore:	Caprili	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	15,5% 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 AdALBERTO (2010)**ID: P-02216**

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di Montalcino	XL TR UP
	Produttore:	Caprili	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	60,00 €	
	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:	31,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)		

Molinari Carlo - Brunello di Montalcino (2010)**ID: P-02162**

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di Montalcino	XL TR UP
	Produttore:	Molinari Carlo	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	34,00 €	
	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)	

Cantina Santadi - Cannonau di Sardegna Noras (2012)**ID: P-02240**

	Reparto: Vini Rossi / Cannonau	XS TR UP
	Produttore: Cantina Santadi Anno: 2012 Prezzo: 14,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: 90% Cannonau, 10% Carignano Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	L'uva ben matura, dopo essere stata diraspata e ammostata, fermenta per 12-14 giorni in serbatoi inox a temperatura controllata di 22° - 24° C. Durante la fermentazione subisce frequenti rimontaggi per estrarre tutto il patrimonio tannico, polifenolico e di estratti. A seguito delle fermentazione malolattica, che è precoce e spontanea, ai primi di dicembre il vino passa in barrique di secondo passaggio per un breve soggiorno di 6 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

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, Giba, (Carbonia Iglesias)	

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Rocca Rubia (2013)**ID: P-02270**

	Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis	XS TR UP
	Produttore: Cantina Santadi Anno: 2013 Prezzo: 18,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Carignano Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	L'uva, una volta diraspata e ammostata, viene fatta fermentare e macerare per 12-14 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 25-28 °C. Durante tale periodo i frequenti rimontaggi favoriscono il passaggio nel mosto dei nobili tannini di cui il Carignano ad alberello è particolarmente dotato. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene travasato in piccoli fusti di rovere francese di I° e II° passaggio a grana fine per un periodo di 10-12 mesi, durante il quale subisce un'evoluzione in termini biochimici, chimico-fisici ed organolettici. Successivamente il contatto

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2011)**ID: P-02239**

	Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis	XS TR UP
	Produttore: Cantina Santadi Anno: 2011 Prezzo: 42,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: 95% Carignano, 5% Bovaleddu Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.

Fattoria di Bacchereto - Carmignano Terre a Mano (2011)**ID: P-02048**

	Reparto: Vini Rossi / Carmignano	XL TR UP
	Produttore: Fattoria di Bacchereto Anno: 2011 Prezzo: 27,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: 75% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo Nero	Caratteristiche: Suolo: calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi ed arenarie - 250 mt s.l.m. Estensione del vigneto: 6 ha. Tipo d'impianto: Capovolto nella vigna di 35 anni; Cordone speronato nella vigna di 15 anni. Densità media ceppi per ha: 2778 (vigna di 35 anni), 3333 (vigna di 15 anni). Età media del vigneto: 35 anni (4 ha.) 15 anni (2 ha.). Produzione media per ettaro: 33 quintali. Vendemmia: raccolta manuale 100%. 1a settimana di ottobre per il Sangiovese ed il Canaiolo; 2a settimana per il Cabernet Sauvignon. CARATTERISTICHE: Vino rosso dal naso intenso, fruttato, con una leggera sfumatura di

Gulfi - Cerasuolo di Vittoria (2015)**ID: P-01414**

	Reparto: Vini Rossi / Cerasuolo di Vittoria	XX TR
	Produttore: Gulfi Anno: 2015 Prezzo: 15,00 € Gradi: 13,5% 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

Terenzi - Cesanese del Piglio Riserva Vajoscuro (2011)**ID: P-02090**

	Reparto: Vini Rossi / Cesanese del Piglio	XS TR UP
	Produttore: Terenzi Anno: 2011 Prezzo: 15,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Cesanese d'Affile Provenienza: Lazio, Serrone, (Frosinone)	Vino DOCG Riserva, dal colore rosso rubino carico con bei riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento, vino decisamente di gran corpo intenso, persistente, con chiari sentori di violetta, aromi di frutti a bacca rossa tipici del vitigno ed interessanti note speziate acquisite dalla permanenza in piccole botti di rovere. Dal gusto caldo, intenso e tannini morbidi ed avvolgenti risulta ottimo l'abbinamento con arrosti, cacciagione di piccola e grossa taglia, formaggi di fossa e un buon cioccolato fondente.

Terenzi - Cesanese del Piglio Superiore Colle Forma (2011)**ID: P-00547**

	Reparto: Vini Rossi / Cesanese del Piglio	XL TR UP
	Produttore: Terenzi Anno: 2011 Prezzo: 13,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Cesanese d'Affile Provenienza: Lazio, Serrone, (Frosinone)	Colore rosso rubino con bei riflessi violacei. Profumo intenso e persistente con chiari sentori di frutti a bacca rossa, prugne e ribes. Gusto secco, caldo, di gran corpo con tannini morbidi ed avvolgenti. Ottimo con piatti a base di carni rosse, brasati, arrosti, spuntature tartufi e formaggi di lunga stagionatura. Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Terenzi - Cesanese del Piglio Velobra (2013)**ID: P-00546**

	Reparto: Vini Rossi / Cesanese del Piglio	XX TR
	Produttore: Terenzi Anno: 2013 Prezzo: 9,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 90% Cesanese d'Affile 10% Sangiovese Provenienza: Lazio, Serrone, (Frosinone)	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, fruttato di prugna e ciliegia matura con note speziate gradevoli. Vino di gran corpo, intenso, persistente. Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°-20° C.

Badia a Coltibuono - Chianti Classico Riserva (2010)**ID: P-02171**

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	XS TR UP
	Produttore: Badia a Coltibuono Anno: 2010 Prezzo: 24,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	La Riserva Badia a Coltibuono, prodotta esclusivamente con uvaggi autoctoni, è un vino amato dagli appassionati come l'emblema del territorio di origine. Vino di antica tradizione, come testimoniato dalla storica collezione conservata nelle cantine dell'abbazia, la Riserva viene prodotta soltanto nelle vendemmie migliori.

Monteraponi - Chianti Classico (2014)**ID: P-01793**

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	XL TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2014 Prezzo: 17,00 € 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 HI sempre di Allier.

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Baron Ugo (2010)**ID: P-01942**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XL TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2010 Prezzo: 53,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	<p><i>Il colore rosso molto scarico rimanda a tipicità d'oltralpe. Pulito, luminoso e brillante, con riflessi che virano al granato, un naso profondo nella sua espressione "terra" esplosivi nel frutto rosso di ciliegia e ribes, floreale, delicato, in viola. Ottimo al palato perché si sente subito che ha la stoffa di un campione, in grado di essere elegante e fine. Ricco ed energico di acidità, tannini sono ben eseguiti. Solo in un grandi annate.</i></p>	

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Baron Ugo (2011)**ID: P-02232**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XL TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2011 Prezzo: 48,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	<p><i>Il colore rosso molto scarico rimanda a tipicità d'oltralpe. Pulito, luminoso e brillante, con riflessi che virano al granato, un naso profondo nella sua espressione "terra" esplosivi nel frutto rosso di ciliegia e ribes, floreale, delicato, in viola. Ottimo al palato perché si sente subito che ha la stoffa di un campione, in grado di essere elegante e fine. Ricco ed energico di acidità, tannini sono ben eseguiti. Solo in un grandi annate.</i></p>	

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Il Campitello (2009)**ID: P-01408**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XL TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2009 Prezzo: 38,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	<p><i>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.</i></p>	

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Il Campitello (2010)**ID: P-01794**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XL TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	<p><i>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.</i></p>	

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Il Campitello (2013)**ID: P-02233**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XL TR UP
	Produttore: Monteraponi Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	<p><i>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.</i></p>	

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico (2014)**ID: P-02348**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XS BD UP
	Produttore: San Giusto a Rentennano Anno: 2014 Prezzo: 18,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Sangiovese e Canaiolo Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	<p><i>Prodotto da uve Sangiovese 95% e Canaiolo 5% raccolte a mano a perfetta maturazione e fermentate in vasche di cemento smaltato e/o acciaio inox per circa 14 giorni, durante i quali si compiono svariati rimontaggi e follature. Alla svinatura segue la pigiatura della vinaccia in pressa orizzontale ed il torchiato viene restituito al suo vino. La fermentazione malolattica viene favorita dal riscaldamento del locale in cui sostano i vini. Travasato alcune volte (sfecciature) matura in botti, tonneaux di rovere e barriques, per circa 10-12 mesi. Una volta imbottigliato, affina 6 mesi prima di essere commercializzato.</i></p>	

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico Riserva (2013)**ID: P-02347**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	XS BD UP
	Produttore:	San Giusto a Rentennano	<p>Prodotto da uve rigorosamente selezionate di Sangiovese 97% e Canaiolo 3%. La fermentazione e macerazione viene condotta in vasche di cemento e acciaio per circa 18/20 giorni. In seguito il vino viene maturato in botti e fusti di rovere francese, per un tempo che varia, secondo le caratteristiche del vino, tra i 16 e i 20 mesi. Dopo l'imbottigliamento, senza filtraggio, segue l'affinamento in vetro per circa 6 mesi. E' un vino da invecchiamento che ben esprime le potenzialità dei terreni di San Giusto a Rentennano.</p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Canaiolo	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

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)		

Cerreto Libri - Chianti Rufina (2007)**ID: P-00936**

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Rufina	XL BD UP
	Produttore:	Cerreto Libri	<p>Vino prodotto con uve da agricoltura biologica con metodo biodinamico. Questo vino è stato conservato in legni grandi per non meno di dodici mesi. Uve: Sangiovese 90% - Canaiolo 10%.</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Canaiolo	
Provenienza:	Toscana, Pontassieve, (Firenze)		

Ricci Carlo Daniele - Elso (2007)**ID: P-01485**

	Reparto:	Vini Rossi / Croatina	XS BD VR
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)		

Franco Ivaldi - Dolcetto d'Acqui La Moschina (2015)**ID: P-02099**

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui	XX TR
	Produttore:	Franco Ivaldi	<p>Il Dolcetto, tradizionalmente diffuso in varie zone del Piemonte, è un vitigno originario della zona di Acqui. Di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, ha un caratteristico profumo vinoso con sentori di prugna, ciliegia e frutti di bosco; un sapore asciutto, piacevolmente tannico con moderata acidità ed un finale tipicamente ammandorlato. E' un vino a tutto pasto, si apprezza sin da giovane ed è particolarmente indicato il suo abbinamento con tagliere di salumi.</p>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)		

Albino Rocca - Dolcetto d'Alba (2015)**ID: P-01900**

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	XX TR
	Produttore:	Albino Rocca	<p>Zona di produzione: BARBARESCO, Varietà: 100% Dolcetto, Esposizione: Sud Est; Sud Ovest, Altitudine: 240 Mt slm, Età dei vigneti: 38 anni circa. Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, Affinamento: in vasche di acciaio. Produzione media annua : 10.000 bottiglie circa.</p>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

Barale Fratelli - Dolcetto Bussia (2014)**ID: P-00575**

	Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	XL TR
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2014 Prezzo: 10,00 € 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.

Nada Giuseppe - Dolcetto d'Alba (2014)**ID: P-01338**

	Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	XX TR
	Produttore: Nada Giuseppe Anno: 2014 Prezzo: 6,50 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Treiso, (Cuneo)	

Rocca Giovanni - Dolcetto d'Alba Sant'Anna (2014)**ID: P-00036**

	Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	XX TR
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2014 Prezzo: 6,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Cozzo Mario - Dogliani Superiore Dusin (2013)**ID: P-00169**

	Reparto: Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani	XX TR
	Produttore: Cozzo Mario Anno: 2013 Prezzo: 8,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	

Cozzo Mario - Dogliani Vigna Pregliasco (2012)**ID: P-00168**

	Reparto: Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani	XL TR UP
	Produttore: Cozzo Mario Anno: 2012 Prezzo: 11,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	

Reichmuth Marcel Josef - Crsta (2001)**ID: P-00871**

	Reparto: Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani	XL BD UP
	Produttore: Reichmuth Marcel Josef Anno: 2001 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	Un'altro sogno parlava del Crsta. Un vino che si dovrebbe estrarre solamente dall'uva 'Dolcetto' negli anni particolarmente ricchi di sole, poi lo si dovrebbe stagionare ed affinare per minimo due anni in grosse botti di quercia. Crsta in italiano: Cresta, questo vino di classe, un 'Dolcetto di Dogliani, può essere torchiato solo nelle migliori annate. Viene complessato a secco, con molti estratti ed un corpo tannico.

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 contropalliera. 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:

Palari - Faro (2009)**ID: P-02384**

	Reparto: Vini Rossi / Faro	XS TR UP
	Produttore: Palari Anno: 2009 Prezzo: 38,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera Provenienza: Sicilia, Santo Stefano Di Briga, (Messina)	

Palari - Faro (2010)**ID: P-02383**

	Reparto: Vini Rossi / Faro	XS TR UP
	Produttore: Palari Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera Provenienza: Sicilia, Santo Stefano Di Briga, (Messina)	

Palari - Faro Magnum 1.5 lt. (2007)**ID: P-02385**

	Reparto: Vini Rossi / Faro	XS TR UP
	Produttore: Palari Anno: 2007 Prezzo: 84,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera Provenienza: Sicilia, Santo Stefano Di Briga, (Messina)	

Franco Ivaldi - Freisa del Monferrato La Gilarda (2012)**ID: P-02100**

	Reparto: Vini Rossi / Freisa	XX TR
	Produttore: Franco Ivaldi Anno: 2012 Prezzo: 9,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Freisa Provenienza: Piemonte, Cassine, (Alessandria)	La Freisa è un classico vitigno piemontese diventato ormai raro nel Monferrato; di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, ha sentori di lampone e frutta rossa ed una delicata nota speziata, un'ottima struttura caratterizzata da una piacevole nota tannica. E' particolarmente piacevole il suo abbinamento a taglieri di salumi, primi piatti al ragu' ed arrosti.

Natta Antonella - Freisa d'Asti Superiore (2013)**ID: P-00141**

	Reparto: Vini Rossi / Freisa	XL TR UP
	Produttore: Natta Antonella Anno: 2013 Prezzo: 9,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Freisa Provenienza: Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)	

Natta Antonella - Freisa d'Asti Vivace (2015)

ID: P-00140

	Reparto:	Vini Rossi / Freisa	XX TR
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	5,50 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Freisa	
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (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 (2011)

ID: P-00515

	Reparto:	Vini Rossi / Gamba di Pernice	XX TR VR
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Gamba di Pernice	
Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)		
			<p><i>ANNO DI IMPIANTO: 1987. FERMENTAZIONE: avviene con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. AFFINAMENTO: avviene in vasca di acciaio per due anni ed in bottiglia per ulteriori due anni. LONGEVITÀ: vino di grande tenuta nel tempo, è pronto in genere dopo 4 anni, ma cresce e migliora per i successivi 10-12 e oltre. ABBINAMENTO: si accompagna ad antipasti caldi, selvaggina e soprattutto a formaggi, anche stagionati e saporiti. Perfetto per la Finanziera (tradizionale zuppa di frattaglie) e gli agnolotti. CARATTERISTICHE: Un vino estremamente interessante, con</i></p>

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)		

Nervi - Gattinara (2011)

ID: P-01833

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	XL TR UP
	Produttore:	Nervi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		
			<p><i>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.</i></p>

Nervi - Gattinara Magnum 1.5 lt. (2011)

ID: P-01919

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	XL TR UP
	Produttore:	Nervi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		
			<p><i>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.</i></p>

Nervi - Gattinara Valferana (2009)**ID: P-02163**

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	XL TR UP
	Produttore:	Nervi	<p><i>Vigna che esalta la finezza minerale del Gattinara. Vigna: Valferana a 320 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 22 giorni in vasche di cemento, 10% circa uva intera, lieviti indigeni. Botti grandi in rovere per almeno 40 mesi. Abbinamenti: risotti, carni rosse, arrosti, formaggi stagionati.</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		

Nervi - Gattinara Vigneto Molsino (2006)**ID: P-01526**

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	XL TR UP
	Produttore:	Nervi	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	53,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		

Nervi - Gattinara Vigneto Molsino (2008)**ID: P-01977**

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	XL TR UP
	Produttore:	Nervi	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Anno Primo (2007)**ID: P-00602**

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	XL TR
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Anno Primo (2009)**ID: P-02294**

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	XL TR
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclenae (2005)**ID: P-00605**

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	XL TR UP
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclenae (2007)**ID: P-02295**

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	XL TR UP
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2007 Prezzo: 37,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)	<p><i>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.</i></p>	

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)	<p><i>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.</i></p>	

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (2009)**ID: P-01537**

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	XL TR UP
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2009 Prezzo: 32,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)	<p><i>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.</i></p>	

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)	<p><i>Di 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.</i></p>	

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (2006)**ID: P-00607**

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	XS TR UP
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2006 Prezzo: 31,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)	<p><i>Di 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.</i></p>	

Accornero - Grignolino Bricco dei Boschi (2015)**ID: P-02036**

	Reparto:	Vini Rossi / Grignolino	XX TR
	Produttore: Accornero Anno: 2015 Prezzo: 10,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Grignolino Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	<p><i>Leggermente tannico eccezionale con antipasti Piemontesi, ottima alternativa ai vini bianchi.</i></p>	

Accornero - Grignolino Bricco dei Boschi Vigne Vecchie (2011)**ID: P-02158**

	Reparto:	Vini Rossi / Grignolino	XL TR UP
	Produttore:	Accornero	<i>Di colore rubino chiaro con leggeri toni arancio, profumo con note di frutti di bosco, di sapore pieno maturo con retrogusto fine di tannini dolci.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Grignolino	
Provenienza:	Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)		

Accornero - Grignolino Bricco dei Boschi Vigne Vecchie (2012)**ID: P-02345**

	Reparto:	Vini Rossi / Grignolino	XL TR UP
	Produttore:	Accornero	<i>Di colore rubino chiaro con leggeri toni arancio, profumo con note di frutti di bosco, di sapore pieno maturo con retrogusto fine di tannini dolci.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Grignolino	
Provenienza:	Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)		

Pirro Varone - Grisola (2010)**ID: P-01463**

	Reparto:	Vini Rossi / Grisola	XX BD VR
	Produttore:	Pirro Varone	<i>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.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Grisola	
Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)		

Pasini San Giovanni - Gropello Vigneto Arzane (2012)**ID: P-00751**

	Reparto:	Vini Rossi / Gropello	XX TR UP
	Produttore:	Pasini San Giovanni	<i>E' il nostro cru di Gropello, prodotto da diversi genotipi del vitigno autoctono, selezionati e coltivati nel vigneto Arzane di Picedo. Matura in acciaio, barrique e legni grandi per circa due anni. Ricco di antiossidanti naturali (quercitina e resveratrolo), ha colore rubino con riflessi porpora e profumo intenso, ampio, di frutti a bacca rossa e confettura. Rotondo ed equilibrato, il Vigneto Arzane rivela un retrogusto speziato, fine e persistente.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Gropello	
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)		

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo (2014)**ID: P-00376**

	Reparto:	Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba	XS TR
	Produttore:	Marotti Campi	<i>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, arrostiti di carne e carni bianche cotte al forno.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Lacrima di Morro d'Alba	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Rubico (2015)**ID: P-00375**

	Reparto:	Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba	XX TR
	Produttore:	Marotti Campi	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Lacrima di Morro d'Alba	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		

Brunnenhof - Lagrein (2013)**ID: P-01776**

	Reparto: Vini Rossi / Lagrein	XX TR
	Produttore: Brunnenhof Anno: 2013 Prezzo: 17,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Lagrein Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)	Un vino dal sapore particolarmente corposo. Il suo carattere: scuro, ricco di tannini, misterioso e robusto.

Klaus Lentsch - Lagrein Riserva (2013)**ID: P-02225**

	Reparto: Vini Rossi / Lagrein	XL TR UP
	Produttore: Klaus Lentsch Anno: 2013 Prezzo: 15,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Lagrein Provenienza: Trentino Alto Adige, Bronzolo, (Bolzano)	

Obermoser - Lagrein (2015)**ID: P-00723**

	Reparto: Vini Rossi / Lagrein	XX TR
	Produttore: Obermoser Anno: 2015 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Lagrein Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)	

Obermoser - Lagrein Riserva Grafenleiten (2014)**ID: P-01228**

	Reparto: Vini Rossi / Lagrein	XL TR UP
	Produttore: Obermoser Anno: 2014 Prezzo: 22,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Lagrein Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)	Sul colle (Bichl, nell'uso locale tedesco) "Grafenleiten", nel territorio del Santa Maddalena classico, cresce il più resistente e prezioso vitigno autoctono da uve rosse. La posizione molto calda e il terreno alluvionale conferiscono al vino, insieme all'uva dai grappoli allungati e dagli acini piccoli, quella sua corposità piena e morbida. Il colore rosso rubino, il tipico profumo di frutti di bosco e aromatico, il gusto caratterizzato da un gradevole intreccio di legno e tannicità, danno l'impronta a questo nettare dai tempi remoti.

Pietro Cassina - Lessona Tanzo (2009)**ID: P-02071**

	Reparto: Vini Rossi / Lessona	XL TR UP
	Produttore: Pietro Cassina Anno: 2009 Prezzo: 40,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)	I vitigni utilizzati: Nebbiolo. La zona di produzione: Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a Lessona DOC Zone Est e Sud Ovest della proprietà. Il suolo: terreni fluvio-glaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi (pH 4,5-5,4) dal colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino. L'esposizione dei

Pietro Cassina - Lessona Tanzo (2010)**ID: P-02070**

	Reparto: Vini Rossi / Lessona	XL TR UP
	Produttore: Pietro Cassina Anno: 2010 Prezzo: 35,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)	I vitigni utilizzati: Nebbiolo. La zona di produzione: Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a Lessona DOC Zone Est e Sud Ovest della proprietà. Il suolo: terreni fluvio-glaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi (pH 4,5-5,4) dal colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino. L'esposizione dei

Proprietà Sperino - Lessona (2010)**ID: P-02286**

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	XS TR UP
	Produttore:	Proprietà Sperino	<p>Ad un inverno freddo e nevoso è seguita una primavera insolitamente fresca, con un certo ritardo vegetativo e qualche localizzata gelata. L'estate è stata piuttosto fresca, ma con un notevolissimo irraggiamento solare e la giusta dotazione idrica che, uniti ad un leggero diradamento naturale a causa delle gelate primaverili, hanno portato ad una straordinaria e lenta maturazione delle uve. Una vendemmia tardiva, ma nelle condizioni ottimali. Il risultato è una annata tra le più classiche per la complessità aromatica, la maturità e finezza dei tannini e la giusta freschezza. Certamente un vino</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	55,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona (2010)**ID: P-02321**

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	XX TR UP
	Produttore:	Tenute Sella	<p>La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona. L'annata 2010: Un germogliamento in lieve ritardo rispetto alla media della nostra zona (metà aprile) ed un inizio di primavera piuttosto fresco ed umido. Il caldo alternato alle precipitazioni abbondanti a cavallo tra maggio e giugno ha portato un'eccezionale crescita vegetativa. Il clima stabile e le temperature moderate di luglio e agosto hanno dato equilibrio all'annata, mentre</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	80% Nebbiolo e 20% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Quintino Sella (2007)**ID: P-01993**

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	XX TR UP
	Produttore:	Tenute Sella	<p>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.</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano allo Zoppo (2007)**ID: P-01992**

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	XX TR UP
	Produttore:	Tenute Sella	<p>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 aerazione ha garantito la sanità delle uve e le leggere piogge d'inizio agosto</p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano allo Zoppo (2009)**ID: P-02320**

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	XX TR UP
	Produttore:	Tenute Sella	<p>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 aerazione ha garantito la sanità delle uve e le leggere piogge d'inizio agosto</p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

I Clivi - Rosso da uve Merlot (2009)**ID: P-02127**

	Reparto:	Vini Rossi / Merlot	XX TR UP
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Merlot	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

Paraschos - Merlot (2010)**ID: P-02269**

	Reparto: Vini Rossi / Merlot	<p>Il Merlot è stato imbottigliato per la prima volta nel 2004, ovvero, la prima vendemmia delle viti da noi piantate nel 2001 a Sant'Andrea. Gli innesti per le nuove vigne sono stati presi dai tralci delle vecchie viti di Merlot coltivate nello stesso paese e vecchie anche di 80 anni. Successivamente si sono aggiunte anche le uve provenienti dai vigneti presi in affitto a Podsabotin, sul Collio.</p>
	Produttore: Paraschos Anno: 2010 Prezzo: 18,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Merlot Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	

Paraschos - SKALA Special Vintage (2009)**ID: P-02268**

	Reparto: Vini Rossi / Merlot	<p>L'uva diraspata viene lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino di rovere per 30 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 per quattro anni in botti di rovere di diverse dimensioni fino all'imbottigliamento.</p>
	Produttore: Paraschos Anno: 2009 Prezzo: 42,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Merlot Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	

Binomio - Cerasuolo d'Abruzzo Superiore (2014)**ID: P-02298**

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo	<p>VINIFICAZIONE: Diraspatura dell'uva. Macerazione per due giorni in tino verticale. Sgrondo, refrigerazione e decantazione. Fermentazione del succo in barrique di secondo e terzo passaggio. Mantenimento e affinamento per circa 6 mesi sulle sue fecce con batonnage ogni 6 settimane. Travaso in tino d'acciaio e mantenimento su fecce fini per altri 4 mesi. In estate, filtrazione ed imbottigliamento. IMPRESSIONI: Color melograno con sfumature rosso ciliegia. Esuberanza aromatica al naso con note di lampone, melograno e ribes rosso. Al palato si presenta ampio, cremoso e persistente con un retrogusto</p>
	Produttore: Binomio Anno: 2014 Prezzo: 12,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2011)**ID: P-02261**

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo	<p>Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove e di secondo passaggio. Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Scuro il rubino con una bordatura viscosa rossa; naso molto intenso di concentrato di fragoline di bosco, mora, altri frutti rossi selvatici e spezie. Al palato si presenta potente, di spessore con un tannino maturo e importante ma in grande equilibrio. Chiude senza spigoli, fresco e con notevole persistenza aromatica.</p>
	Produttore: Binomio Anno: 2011 Prezzo: 33,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2012)**ID: P-02297**

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo	<p>Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove e di secondo passaggio. Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Scuro il rubino con una bordatura viscosa rossa; naso molto intenso di concentrato di fragoline di bosco, mora, altri frutti rossi selvatici e spezie. Al palato si presenta potente, di spessore con un tannino maturo e importante ma in grande equilibrio. Chiude senza spigoli, fresco e con notevole persistenza aromatica.</p>
	Produttore: Binomio Anno: 2012 Prezzo: 28,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo (2013)**ID: P-02256**

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo	<p>Vendemmia a fine Ottobre. Diraspapigiatura, seguita da macerazione e fermentazione per circa 7 giorni in tini di acciaio verticali. Conversione malolattica controllata e completamente svolta, seguita da affinamento in vasche di acciaio e di cemento (di cui il 20% in legno) per un periodo di 12 mesi. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia. Nuance rubino fitto ed intenso con riflessi violacei sul bordo. Il naso propone profumi di petali di rosa, delicati frutti rossi come ribes e lampone, spunti di spezie scure tipo pepe e chiodi di garofano, e ricordi di sottobosco. L'impatto in bocca è caldo e</p>
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2013 Prezzo: 8,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt (2012)**ID: P-02257**

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo	XL TR UP
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2012 Prezzo: 15,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	Vendemmia a fine Ottobre. Macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio. Travaso del vino in parte in botti di rovere da 25 hl. ed in parte in barriques (primo e secondo passaggio), dove si verifica la conversione malolattica spontanea ed il successivo affinamento per circa 16 mesi. Segue una rigorosa selezione su ciascuna botte per poi procedere all'assemblaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl. ed un anno in bottiglia prima della commercializzazione. Nuance rubino intenso e compatto, con luminosi riflessi viola. Il naso evidenzia raffinati sentori floreali di rosa canina e

Roccapesta - Morellino di Scansano (2013)**ID: P-00708**

	Reparto: Vini Rossi / Morellino di Scansano	XX TR
	Produttore: Roccapesta Anno: 2013 Prezzo: 14,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Scansano, (Grosseto)	Roccapesta è il vino e Roccapesta è l'azienda agricola. Questa identità di nomi è voluta e segna la ferma intenzione di avere questo vino come simbolo dell'intera azienda. Ogni anno proviamo a produrre un Morellino di Scansano che sappia esprimere al massimo l'annata. Per questo motivo è un Morellino che ogni anno è diverso dal precedente. Alla vista è limpido, di un vivo rosso rubino. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, piuttosto ampio, e rivela una raffinata espressione fruttata di amarena e mora arricchita da tocchi di cannella, rosa, caramella inglese e mirto, con note di chinotto e viola, con una leggera

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. Calestaia (2010)**ID: P-01151**

	Reparto: Vini Rossi / Morellino di Scansano	XS TR UP
	Produttore: Roccapesta Anno: 2010 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Scansano, (Grosseto)	Il Calestaia è il mio sogno personale. La mia passione è per il sangiovese, uva in grado di dare vini di altissima eleganza, complessità e poesia. L'altra mia passione è per la Maremma. Questa terra dura e ricca di contraddizioni che mi ha rapito. Dall'unione di queste due passioni che hanno segnato la mia vita nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso. Manto rubino dai riflessi granati. Bouquet sfumato di matrice minerale, con note di sottobosco, pepe, prugne secche e more. Buona stoffa al palato caratterizzata da una struttura potente, dai piacevoli toni varietali. Finale sapido e piacevolmente amaricante.

Almondo Giovanni - Langhe Nebbiolo (2015)**ID: P-01157**

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	XX TR
	Produttore: Almondo Giovanni Anno: 2015 Prezzo: 11,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Langhe Nebbiolo (2015)**ID: P-00578**

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2015 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, frittare 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 (2014)**ID: P-01753**

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	XX TR UP
	Produttore: Brezza Anno: 2014 Prezzo: 11,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Brezza - Nebbiolo d'Alba Santa Rosalia (2013)**ID: P-01754**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR UP
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Cigliuti F.Ili - Langhe Nebbiolo (2015)**ID: P-01628**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR UP
	Produttore:	Cigliuti F.Ili	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)		
			<small>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.</small>

Hilberg Pasquero - Langhe Nebbiolo (2006)**ID: P-02030**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR UP
	Produttore:	Hilberg Pasquero	
	Anno:	2006	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)		

Hilberg Pasquero - Langhe Nebbiolo (2012)**ID: P-01291**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR UP
	Produttore:	Hilberg Pasquero	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)		

Hilberg Pasquero - Nebbiolo d'Alba (2011)**ID: P-00907**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XS TR UP
	Produttore:	Hilberg Pasquero	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)		

Luigi Oddero - Langhe Nebbiolo (2012)**ID: P-02180**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR
	Produttore:	Luigi Oddero	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, La Morra, (Cuneo)		

Nada Giuseppe - Langhe Nebbiolo (2015)**ID: P-01337**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR
	Produttore:	Nada Giuseppe	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)		

Paolo Monti - Nebbiolo d'Alba (2013)**ID: P-02312**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XS TR UP
	Produttore:	Paolo Monti	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		
			<p><i>Esposizione: sud 400 metri s.l.m. Terreno: calcareo - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%) (Le Chiese). Resa per ettaro: 60 q./lt. Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna. Epoca di raccolta: ultima decade di settembre. Vinificazione: macerazione di 6 giorni ad una temperatura di massimo 25°. Affinamento: in botti barriques usate, ove rimane per circa 12 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino riposa in acciaio per circa 3 mesi.</i></p>

Parusso Armando - Langhe Nebbiolo (2015)**ID: P-01766**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XS TR UP
	Produttore:	Parusso Armando	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		
			<p><i>Dopo la diraspatura si procede con una macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali senza l'utilizzo di solfiti, con un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura.</i></p>

Pietro Cassina - Nebbiolo Coste della Sesia (2010)**ID: P-02072**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR UP
	Produttore:	Pietro Cassina	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		
			<p><i>I vitigni utilizzati: Nebbiolo. La zona di produzione: Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignallungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a DOC, Parte Ovest e Sud Est della proprietà. Il suolo: terreni fluvio-glaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi (pH 4,5-5,4) di colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino. L'esposizione dei</i></p>

Rocca Giovanni - Nebbiolo d'Alba (2014)**ID: P-00433**

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	XL TR
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

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)		
			<p><i>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.</i></p>

Gulfi - Reseca (2008)**ID: P-01316**

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2008 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: <i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i> Provenienza: <i>Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)</i>	<p><i>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</i></p>	

Gulfi - Reseca (2010)**ID: P-02373**

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2010 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: <i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i> Provenienza: <i>Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)</i>	<p><i>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</i></p>	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Baronj (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: <i>Nero d'Avola</i> Provenienza: <i>Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)</i>	<p><i>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</i></p>	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Baronj (2011)**ID: P-01315**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2011 Prezzo: 30,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: <i>Nero d'Avola</i> Provenienza: <i>Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)</i>	<p><i>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</i></p>	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Baronj Magnum 1.5 lt. (2011)**ID: P-01329**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2011 Prezzo: 75,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: <i>Nero d'Avola</i> Provenienza: <i>Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)</i>	<p><i>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</i></p>	

Gulfi - Nero d'Avola Nerobufaleffj (2010)**ID: P-01361**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2010 Prezzo: 33,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: <i>Nero d'Avola</i> Provenienza: <i>Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)</i>	<p><i>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</i></p>	

Gulfi - Nero d'Avola Nerojbleo (2012)**ID: P-01314**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD
	Produttore:	Gulfi	<p><i>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</i></p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Neromaccarj (2006)**ID: P-01953**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore:	Gulfi	<p><i>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</i></p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Neromaccarj (2008)**ID: P-01461**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore:	Gulfi	<p><i>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</i></p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Neromaccarj (2011)**ID: P-02374**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore:	Gulfi	<p><i>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</i></p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	31,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2006)**ID: P-01954**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore:	Gulfi	<p><i>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</i></p>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	41,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2008)**ID: P-01410**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore:	Gulfi	<p><i>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</i></p>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2009)**ID: P-02191**

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	XS BD UP
	Produttore: Gulfi Anno: 2009 Prezzo: 33,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nero d'Avola Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<p><i>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</i></p>	

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)	<p><i>Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavia, 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.</i></p>	

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)	<p><i>Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavia, 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.</i></p>	

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)	<p><i>Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavia, 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.</i></p>	

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)	<p><i>Il suo invecchiamento effettuato in botti di rovere di slavia, 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.</i></p>	

Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2015)**ID: P-00390**

	Reparto:	Vini Rossi / Pelaverga	XX TR
	Produttore: Cascina Massara Anno: 2015 Prezzo: 7,50 € Gradi: 14% vol. Composizione: Pelaverga Provenienza: Piemonte, Verduno, (Cuneo)	<p><i>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.</i></p>	

De Bartoli Marco - Rosso di Marco (2014)**ID: P-01846**

	Reparto: Vini Rossi / Pignatello / Perricone	XS TR UP
	Produttore: De Bartoli Marco Anno: 2014 Prezzo: 16,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Pignatello Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini tra i primi anni 90 e il 2000. Piante a controspalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiate tra la seconda e la terza settimana di settembre. Selezione manuale delle uve, con macerazione in vasche di acciaio, seguendo una procedura tradizionale di follature e rimontaggi a temperatura controllata. Fermentazione ad opera di lieviti indigeni. Affinamento di 12 mesi in fusti di rovere francese (zona di Tronçais) di media grandezza (10 hl) e 6 mesi in acciaio e bottiglia.

Porta del Vento - Perricone (2010)**ID: P-01429**

	Reparto: Vini Rossi / Pignatello / Perricone	XX BD
	Produttore: Porta del Vento Anno: 2010 Prezzo: 13,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Perricone Provenienza: Sicilia, Camporeale, (Palermo)	

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)	

Bressan - Pinot Nero Riserva 10 Anni (2006)**ID: P-02254**

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	XL TR UP
	Produttore: Bressan Anno: 2006 Prezzo: 48,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Pinot Nero Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)	

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2012)**ID: P-02102**

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	XS TR UP
	Produttore: Brunnenhof Anno: 2012 Prezzo: 28,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Pinot Nero Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)	Le uve vengono fermentate in tini di legno e conservate per dodici mesi in piccole botti di rovere. Per il suo profumo rammenta i piccoli frutti di bosco rossi; morbido al palato, è fresco, fruttato e minerale.

Paraschos - Special Vintage Noir (2011)**ID: P-02267**

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	XL BD UP
	Produttore: Paraschos Anno: 2011 Prezzo: 34,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Pinot Nero Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	Il pinot nero è poco coltivato nel Collio, perché non adatto alle condizioni climatiche troppo calde per questo vitigno. Il nostro vigneto a Podsabotin si presta maggiormente per la sua posizione ai piedi del Monte Sabotino, che spesso è interessata da piogge provenienti dalle alpi e da una maggiore escursione termica tra la notte e il giorno.

Poderi Colla - Pinot Nero Campo Romano (2009)**ID: P-02237**

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	XS TR UP
	Produttore:	Poderi Colla	<p><i>E' un Pinot Nero in purezza, impiantato nel 1977 a Cascine Drago con viti arrivate dalla Borgogna. L'eleganza e la finezza del pinot nero francese su una struttura chiaramente piemontese. Il nome deriva dal fatto che all'epoca dello scasso per piantare il vigneto, sono stati trovati dei resti di origine romana: pezzi di mattoni e tegole ed anfore, appartenenti ad un insediamento romano.</i></p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

Poderi Colla - Pinot Nero Campo Romano (2010)**ID: P-02236**

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	XS TR UP
	Produttore:	Poderi Colla	<p><i>E' un Pinot Nero in purezza, impiantato nel 1977 a Cascine Drago con viti arrivate dalla Borgogna. L'eleganza e la finezza del pinot nero francese su una struttura chiaramente piemontese. Il nome deriva dal fatto che all'epoca dello scasso per piantare il vigneto, sono stati trovati dei resti di origine romana: pezzi di mattoni e tegole ed anfore, appartenenti ad un insediamento romano.</i></p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

Poderi Colla - Pinot Nero Campo Romano (2013)**ID: P-02235**

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	XS TR UP
	Produttore:	Poderi Colla	<p><i>E' un Pinot Nero in purezza, impiantato nel 1977 a Cascine Drago con viti arrivate dalla Borgogna. L'eleganza e la finezza del pinot nero francese su una struttura chiaramente piemontese. Il nome deriva dal fatto che all'epoca dello scasso per piantare il vigneto, sono stati trovati dei resti di origine romana: pezzi di mattoni e tegole ed anfore, appartenenti ad un insediamento romano.</i></p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

Stroblhof - Pinot Nero Pigeno (2013)**ID: P-02092**

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	XL TR UP
	Produttore:	Stroblhof	<p><i>Dalle uve delle viti giovani viene prodotto il vino locale "Pigeno", con un delicato bouquet di visciole e more, caratterizzato dalla presenza bilanciata di tannini e dalla consistenza piacevole.</i></p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)		

Stroblhof - Pinot Nero Riserva (2012)**ID: P-02093**

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	XL TR UP
	Produttore:	Stroblhof	<p><i>Il nostro gioiello è il Pinot Nero Riserva, ricavato dai vitigni più antichi. Robusto, dal luminoso colore rosso rubino e dall'elegante e intenso profumo di ciliegie e frutti di bosco: le caratteristiche principali che contraddistinguono questo vino sono buona densità e struttura.</i></p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)		

Tenuta Kranzel di Graf Pfeil - Pinot Nero (2013)**ID: P-01889**

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	XL BD UP
	Produttore:	Tenuta Kranzel di Graf Pfeil	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)		

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)	<p><i>Granato brillante, al naso complesso. Ricorda frutti maturi a bacca rossa, humus, pelle e resina.</i></p> <p><i>Al palato elegante e fresco, con tannini vellutati. Si sentono prugne, ciliegie e ribes. Retrogusto speziato.</i></p> <p><i>Vinificazione: fermentazione a contatto con le bucce. Invecchiamento in botti nuove di rovere.</i></p>

Pirro Varone - Primitivo di Manduria (2013)**ID: P-01216**

	Reparto: Vini Rossi / Primitivo di Manduria	XX BD
	Produttore: Pirro Varone Anno: 2013 Prezzo: 13,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Primitivo di Manduria Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)	<p><i>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.</i></p>

Pirro Varone - Primitivo di Manduria Riserva (2011)**ID: P-01968**

	Reparto: Vini Rossi / Primitivo di Manduria	XX BD
	Produttore: Pirro Varone Anno: 2011 Prezzo: 20,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Primitivo di Manduria Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)	<p><i>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.</i></p>

Pisoni - Rebo (2011)**ID: P-00552**

	Reparto: Vini Rossi / Rebo	XS BD VR
	Produttore: Pisoni Anno: 2011 Prezzo: 17,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Rebo Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<p><i>Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) e il Merlot.</i></p> <p><i>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.</i></p>

Vigna Traverso - Refosco dal Peduncolo Rosso (2011)**ID: P-01332**

	Reparto: Vini Rossi / Refosco	XS TR
	Produttore: Vigna Traverso Anno: 2011 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Refosco Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)	

Almondo Giovanni - Roero (2014)**ID: P-01158**

	Reparto: Vini Rossi / Roero	XS TR
	Produttore: Almondo Giovanni Anno: 2014 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2012)**ID: P-01760****Reparto: Vini Rossi / Roero**

XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
 Anno: 2012
 Prezzo: 26,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: *Nebbiolo*
 Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2013)**ID: P-02212****Reparto: Vini Rossi / Roero**

XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
 Anno: 2013
 Prezzo: 23,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: *Nebbiolo*
 Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Almondo Giovanni - Roero Riserva (2013)**ID: P-01950****Reparto: Vini Rossi / Roero**

XS TR UP

Produttore: Almondo Giovanni
 Anno: 2013
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: *Nebbiolo*
 Provenienza: *Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Roero (2007)**ID: P-02024****Reparto: Vini Rossi / Roero**

XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
 Anno: 2007
 Prezzo: 34,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: *Nebbiolo*
 Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Roero (2009)**ID: P-01055****Reparto: Vini Rossi / Roero**

XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
 Anno: 2009
 Prezzo: 30,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: *Nebbiolo*
 Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Roero (2010)**ID: P-01966****Reparto: Vini Rossi / Roero**

XS TR UP

Produttore: Cascina Val del Prete
 Anno: 2010
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: *Nebbiolo*
 Provenienza: *Piemonte, Priocca, (Cuneo)*

Cascina Val del Prete - Roero Bricco Medica (2009)**ID: P-01236**

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	XS BD UP
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Priocca, (Cuneo)</i>	

Cascina Val del Prete - Roero Bricco Medica (2012)**ID: P-02229**

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	XS BD UP
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Priocca, (Cuneo)</i>	

Cascina Val del Prete - Roero Riserva (2011)**ID: P-02231**

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	XS TR UP
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Priocca, (Cuneo)</i>	

Cascina Val del Prete - Roero Vigna di Lino (2011)**ID: P-02230**

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	XS TR UP
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Nebbiolo</i>	
	Provenienza:	<i>Piemonte, Priocca, (Cuneo)</i>	

Capanna - Rosso di Montalcino (2014)**ID: P-00647**

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino	XL TR
	Produttore:	Capanna	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Sangiovese</i>	
	Provenienza:	<i>Toscana, Montalcino, (Siena)</i>	

Caprili - Rosso di Montalcino (2013)**ID: P-00506**

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino	XL TR
	Produttore:	Caprili	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Sangiovese</i>	
	Provenienza:	<i>Toscana, Montalcino, (Siena)</i>	

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 (2013)**ID: P-00192**

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino	XL TR
	Produttore:	Molinari Carlo	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	<i>Sangiovese</i>	
Provenienza:	<i>Toscana, Montalcino, (Siena)</i>		

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2005)**ID: P-01313**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Sagrantino</i>	
Provenienza:	<i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>		

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2006)**ID: P-02068**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	
	Anno:	2006	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Sagrantino</i>	
Provenienza:	<i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>		

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2004)**ID: P-00654**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	<i>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.</i>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Sagrantino</i>	
Provenienza:	<i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>		

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2005)**ID: P-01798**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	<i>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.</i>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	<i>Sagrantino</i>	
Provenienza:	<i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>		

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2008)**ID: P-02069**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	<i>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.</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Sagrantino</i>	
Provenienza:	<i>Umbria, Montefalco, (Perugia)</i>		

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2009)**ID: P-02164**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	<p>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.</p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sagrantino	
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)		

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2010)**ID: P-02227**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	<p>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.</p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sagrantino	
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)		

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2011)**ID: P-02329**

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco	XL TR UP
	Produttore:	Antonelli	<p>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.</p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sagrantino	
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)		

Cesani - Luenzo (2003)**ID: P-00845**

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	XS TR UP
	Produttore:	Cesani	<p>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. Abbinamenti gastronomici: selvaggina in tutte le preparazioni; è un vino da meditazione e può anche essere gustato da solo.</p>
	Anno:	2003	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Colorino	
Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)		

Cesani - Luenzo (2009)**ID: P-01102**

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	XS TR UP
	Produttore:	Cesani	<p>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. Abbinamenti gastronomici: selvaggina in tutte le preparazioni; è un vino da meditazione e può anche essere gustato da solo.</p>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Colorino	
Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)		

Cesani - Luenzo (2011)**ID: P-02210**

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	XS TR UP
	Produttore:	Cesani	<p>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. Abbinamenti gastronomici: selvaggina in tutte le preparazioni; è un vino da meditazione e può anche essere gustato da solo.</p>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Colorino	
Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)		

Montevertine - Pian del Ciampolo (2012)**ID: P-00838**

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	XL TR
	Produttore:	Montevertine	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sangiovese, Canaiolo e Colorino	
Provenienza:	Toscana, Radda in Chianti, (Siena)		

San Giusto a Rentennano - Percarlo (2012)**ID: P-02346**

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	XS BD UP
	Produttore:	San Giusto a Rentennano	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		
			<p>Prodotto da uve Sangiovese 100%, selezionate grappolo per grappolo dai migliori vigneti, con resa limitata a circa 0,8 Kg per pianta, raccolte spesso oltre i livelli usuali di maturazione. La fermentazione e macerazione avviene in vasche di cemento smaltate e si prolunga fino a 30-35 giorni. L'elevazione avviene in botti, tonneaux e barriques di rovere francese per 20-22 mesi ed il vino, non filtrato, affina 18 mesi in bottiglia presso le nostre cantine. La maggior parte dei vigneti destinati alla produzione del Percarlo sono situati su terreni di origine pliocenica, formati da strati di sabbie e ciottoli (tufo) dai 2 ai 5 metri di</p>

Baron di Pauli - Kalkofen (2015)**ID: P-01786**

	Reparto:	Vini Rossi / Schiava	XL TR
	Produttore:	Baron di Pauli	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Schiava	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		
			<p>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.</p>

Obermoser - Santa Maddalena Classica (2013)**ID: P-00724**

	Reparto:	Vini Rossi / Schiava	XX TR
	Produttore:	Obermoser	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schiava	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)		
			<p>Solo una parte della produzione del Santa Maddalena può fregiarsi dell'appellativo "classico" per indicare la produzione proveniente dai più antichi siti di coltivazione, esposti ad un clima particolarmente mite e su un favorevole terreno alluvionale. Da secoli si coltivano le diverse varietà di Schiava: Gentile, Piccola, Mitter, Tschaggele e Grigia. All'olfatto il vino ha sentori di amarene, frutti di bosco e violette; è di beva facile, equilibrata e fresca. Vino di tannicità armonica e con tipiche sfumature di mandorla amara di retrogusto.</p>

Bressan - Schioppettino (2004)**ID: P-01781**

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	XL TR UP
	Produttore:	Bressan	
	Anno:	2004	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schioppettino	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)		

Bressan - Schioppettino (2009)**ID: P-01384**

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	XL TR UP
	Produttore:	Bressan	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schioppettino	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)		

Bressan - Schioppettino (2011)**ID: P-02334**

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	XL TR UP
	Produttore:	Bressan	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	<i>Schioppettino</i>	
Provenienza:	<i>Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)</i>		

Vigna Traverso - Schioppettino (2012)**ID: P-01244**

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	XS TR
	Produttore:	Vigna Traverso	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	<i>Schioppettino</i>	
Provenienza:	<i>Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)</i>		

Pisoni - Teroldego (2013)**ID: P-00551**

	Reparto:	Vini Rossi / Teroldego	XX TR VR
	Produttore:	Pisoni	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	<i>Teroldego</i>	
Provenienza:	<i>Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)</i>		

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:	<i>Terrano</i>	
Provenienza:	<i>Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)</i>		

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara (2013)**ID: P-02038**

	Reparto:	Vini Rossi / Valpolicella	XS TR UP
	Produttore:	Cà dei Conti	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	<i>70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta</i>	
Provenienza:	<i>Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)</i>		
			<i>Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sestii d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, la produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva</i>

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara Magnum 1.5 lt. (2013)**ID: P-02382**

	Reparto:	Vini Rossi / Valpolicella	XS TR UP
	Produttore:	Cà dei Conti	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	<i>70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta</i>	
Provenienza:	<i>Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)</i>		
			<i>Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sestii d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, la produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva</i>

Conti Sertoli Salis - Sforzato Canua (2009)**ID: P-01746**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Sforzato	XL TR UP
	Produttore:	Conti Sertoli Salis	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Mamete Prevostini - Sforzato Albareda (2012)**ID: P-02292**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Sforzato	XL TR UP
	Produttore:	Mamete Prevostini	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	16% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella e Grumello. Raccolta delle uve in cassetta e successivo appassimento in fruttajo fino alla fine di gennaio, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 20 giorni di macerazione del mosto sulle bucce, maturazione di 18 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato scuro, spiccato aroma varietale con eleganti note speziate e sentori di frutta e fiori essiccati, sapore caldo pieno e vigoroso, morbido e rotondo, con pronunciate sensazioni di confettura e uva passa. Con la sua fonda potenza, con la sua polpa fitta imperiosamente potente, svela un

Mamete Prevostini - Sforzato Corte di Cama (2012)**ID: P-02291**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Sforzato	XL TR UP
	Produttore:	Mamete Prevostini	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	16% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Sondrio, Berbenno e Montagna. Raccolta delle uve in cassetta e successivo appassimento in fruttajo fino agli inizi di dicembre, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 12 giorni di maturazione del mosto sulle bucce, maturazione di 15 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato, profumi di frutti di bosco e confettura, di grande finezza. Sapore caldo, asciutto, setoso, molto persistente. Sensazioni di dolcezza olfattiva favolosa: tutta la suadenza espansa e mentosa del suo incredibile rovere sulla polpa dolce, non sulla buccia della sua

AR.PE.PE. - Grumello Riserva Buon Consiglio (1999)**ID: P-01346**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	AR.PE.PE.	
	Anno:	1999	
	Prezzo:	53,00 €	
	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 Superiore	XL TR UP
	Produttore:	AR.PE.PE.	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	48,00 €	
	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 (2007)**ID: P-02318**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	AR.PE.PE.	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	42,00 €	
	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 (2010)**ID: P-01347**

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2010 Prezzo: 19,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<p><i>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.</i></p>

AR.PE.PE. - Inferno Fiamme Antiche (2011)**ID: P-02047**

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2011 Prezzo: 30,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<p><i>Il segreto di questo vino prestigioso risiede nella perfetta maturazione delle uve, frutto della particolare esposizione al sole dei vigneti e delle alte temperature di cui beneficiano. I grappoli da cui si ottiene, infatti, provengono esclusivamente dalle "infuocate" terrazze che la nostra azienda possiede sui ripidi e assolati pendii del Comune di Pogiridenti. Si serve in ballon a 15°C.</i></p>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Rocce Rosse (2002)**ID: P-01789**

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2002 Prezzo: 58,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<p><i>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.</i></p>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Rocce Rosse (2005)**ID: P-02317**

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2005 Prezzo: 42,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<p><i>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.</i></p>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Stella Retica (2010)**ID: P-01348**

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2010 Prezzo: 19,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<p><i>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.</i></p>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Vigna Regina (2005)**ID: P-01790**

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2005 Prezzo: 58,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<p><i>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.</i></p>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Vigna Regina (2007)**ID: P-02316**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	AR.PE.PE.	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

AR.PE.PE. - Sassella Vend. Tardiva Ultimi Raggi (2007)**ID: P-01345**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	AR.PE.PE.	<p><i>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.</i></p>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Conti Sertoli Salis - Grumello Riserva Castiglione (2009)**ID: P-01844**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	Conti Sertoli Salis	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Mamete Prevostini - Sassella San Lorenzo (2012)**ID: P-02289**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	Mamete Prevostini	<p><i>Vigneto circondato dalle antiche mura del convento di San Lorenzo nel comune di Sondrio. Fermentazione in acciaio inox con 15 giorni di macerazione del mosto sulle bucce, maturazione di 12 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato scuro con sfumature aranciate. Profumo composito, con sentori di lampone e marasca. Sapore asciutto e caldo con piacevole fondo di frutta secca e di frutti di sottobosco.</i></p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Mamete Prevostini - Valtellina Superiore Riserva (2012)**ID: P-02290**

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	XL TR UP
	Produttore:	Mamete Prevostini	<p><i>Valtellina Superiore nel comune di Berbenno. Fermentazione in acciaio inox con 18 giorni di macerazione del mosto sulle bucce, maturazione di 30 mesi in fusti di rovere e affinamento di 12 mesi in bottiglia. Colore rosso granato lucido con sfumature aranciate. profumo composito, di estrema finezza, sapore asciutto caldo con piacevole fondo di frutta secca e di frutti di sottobosco.</i></p>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

Pietro Cassina - Vespolina Tèra Rùssa (2010)**ID: P-02073**

	Reparto:	Vini Rossi / Vespolina	XL TR UP
	Produttore:	Pietro Cassina	<p><i>I vitigni utilizzati: 100% Vespolina. Madre o figlia del Nebbiolo, gli sviluppi sulla ricerca fondata sul DNA ce lo diranno nei prossimi anni. La zona di produzione: Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalongo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a DOC. Zona est della proprietà. Il suolo: terreni fluvio-glaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi (pH 4,5-5,4) dal colore rosso e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come</i></p>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Pietro Cassina - Vespolina Tèra Rùssa (2011)**ID: P-02152**

	Reparto: Vini Rossi / Vespolina	XL TR UP
	Produttore: Pietro Cassina Anno: 2011 Prezzo: 25,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Vespolina Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)	<p><i>I vitigni utilizzati: 100% Vespolina. Madre o figlia del Nebbiolo, gli sviluppi sulla ricerca fondata sul DNA ce lo diranno nei prossimi anni. La zona di produzione: Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a DOC. Zona est della proprietà. Il suolo: terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi (pH 4,5-5,4) dal colore rosso e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come</i></p>

Reichmuth Marcel Josef - Autin (S.A.)**ID: P-00059**

	Reparto: Vini Rossi / Vino da Tavola	XL BD UP
	Produttore: Reichmuth Marcel Josef Anno: S.A. Prezzo: 11,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	<p><i>Autin - dovrebbe essere estratto dall'uva 'Dolcetto' e stagionare per oltre tre anni nella botte di legno. Anche questo dovrebbe diventare un vino rosso non filtrato e del tutto naturale. Autin in italiano: piccola vigna, è un Langhe DOC rosso, torchiato da uva 'Dolcetto', nota armoniosa e fine, secco. Molto buono con il pesce aromatico alla brace. Vendemmia 2002.</i></p>

Reichmuth Marcel Josef - Coccu (S.A.)**ID: P-00949**

	Reparto: Vini Rossi / Vino da Tavola	XL BD UP
	Produttore: Reichmuth Marcel Josef Anno: S.A. Prezzo: 14,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Dolcetto e Barbera Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	<p><i>Sognò anche il Còccu - un Cuvée estratto da due terzi di uva 'Dolcetto' e un terzo di uva 'Barbera'. Sarebbe dovuto diventare una creazione molto personale, un vino complesso ed elaborato. Che si sarebbe raffinato e definito per un'anno nel barrique, poi per oltre un'anno nella grande botte di legno. Un vino naturale e per niente filtrato. Còccu: corposo, intenso nel colore, ricco di estratti e tannino. Ottimo con pasti importanti come la frittura, selvaggina, polenta, pasta e formaggi vari. Vendemmia 2004.</i></p>

Reichmuth Marcel Josef - Folèt (S.A.)**ID: P-01969**

	Reparto: Vini Rossi / Vino da Tavola	XL BD VR
	Produttore: Reichmuth Marcel Josef Anno: S.A. Prezzo: 13,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Chambourcin, Dolcetto e Barbera Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	<p><i>Vendemmia 2009.</i></p>

Reichmuth Marcel Josef - Le Roche (S.A.)**ID: P-00040**

	Reparto: Vini Rossi / Vino da Tavola	XL BD UP
	Produttore: Reichmuth Marcel Josef Anno: S.A. Prezzo: 13,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Dolcetto Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)	<p><i>Il primo e sicuramente più modesto sogno riguardava il Roche, torchiato dall'uva 'Dolcetto'. Nei primi anni dovrebbe stare esclusivamente nelle vasche d'acciaio, più tardi dovrebbe potersi elaborare per minimo un anno in un barile di quercia. Roche in italiano: rocche (le nostre vigne si trovano su un altipiano roccioso) Vino di carattere, significativo e dallo spirito vivace. Si abbina molto bene a pasti come carne, funghi, risotto o pasta. Vendemmia 2003.</i></p>