



Catalogo Prodotti

DISTILLATI E LIQUORI

BOLLICINE

PASSITI & C.

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

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

richiedete la tessera sconto del Parlapà

PARLAPA

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia

Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

ACQUAVITE

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

ID: P-00296

	Reparto:	Distillati & Liquori / Acquavite	<i>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.</i>
	Produttore:	Bepi Tosolini	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	520,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Marsure di Povoletto, (Udine)		

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

ID: P-01739

	Reparto:	Distillati & Liquori / Acquavite
	Produttore:	Nusbaumer
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Francia, Steige, (Alsazia)	

Pojer e Sandri - Aquavite di Albicocca 50 cl. (S.A.)

ID: P-02311

	Reparto:	Distillati & Liquori / Acquavite	<i>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.s</i>
	Produttore:	Pojer e Sandri	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)		

AMARO

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

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

ID: P-01305

	Reparto:	Distillati & Liquori / Amaro
	Produttore:	Toro
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	12,00 €
	Gradi:	32% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Abruzzo, Tocco da Casauria, (Pescara)

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

ID: P-02010

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

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

ARMAGNAC

Domaine A. Lafitte - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1986)

ID: P-01723

	Reparto:	Distillati & Liquori / Armagnac
	Produttore:	Domaine A. Lafitte
	Anno:	1986
	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. (1977)

ID: P-02446

	Reperto:	Distillati & Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1977
	Prezzo:	88,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1986)

ID: P-02307

	Reperto:	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. (1987)

ID: P-02445

	Reperto:	Distillati & Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1987
	Prezzo:	64,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1995)

ID: P-01069

	Reperto:	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

	Reperto:	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

	Reperto:	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

	Reperto:	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.

BRANDY

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.

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

ID: P-01081

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: S.A. Prezzo: 42,00 € 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

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

ID: P-01199

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € 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

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: 78,00 € 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

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

ID: P-01649

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: 1989 Prezzo: 82,00 € 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

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

ID: P-01648

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: 1988 Prezzo: 84,00 € 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

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

ID: P-01647

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: 1987 Prezzo: 88,00 € 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

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

ID: P-01745

	Reparto: Distillati & Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: S.A. Prezzo: 36,00 € Gradi: 44% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)	Il desiderio di riscoprire e rilanciare un liquore che appartiene ad un importante passato della tradizione liquorista italiana ha spinto Villa Zarri a realizzare il Cherry Brandy: il Brandy Villa Zarri, distillato di vino invecchiato 6 anni in piccole botticelle di rovere francese, incontra le pregiate ciliege provenienti da Castello di Serravalle - paese situato sulle colline bolognesi, a ridosso della provincia di Modena, appartenente al comprensorio delle ciliege tipiche di Vignola, accreditate come le migliori d'Italia. Per ottenere il risultato ottimale, vengono utilizzate due tipi di

CALVADOS

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

Chateau du Breuil - Calvados Fine 70 cl. (S.A.)

ID: P-02242

	Reparto:	Distillati & Liquori / Calvados
	Produttore:	Chateau du Breuil
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	28,00 €
	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:	90,00 €
	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:	35,00 €
	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)	
<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:</i></p>		

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

ID: P-01022

	Reparto:	Distillati & Liquori / Calvados
	Produttore:	Dupont
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	36,00 €
	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:</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)	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:

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

ID: P-01023

	Reparto: Distillati & Liquori / Calvados	
	Produttore: Dupont Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € 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:

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.)	

COGNAC

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)	

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

ID: P-01173

	Reperto:	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

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

Raymond Ragnaud - Cognac Extra Vieux 25 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02447

	Reperto:	Distillati & Liquori / Cognac
	Produttore:	Raymond Ragnaud
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	98,00 €
	Gradi:	42% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Ambleville, (Cognac)

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

ID: P-00829

	Reperto:	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

	Reperto:	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

	Reperto:	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

	Reperto:	Distillati & Liquori / Cognac
	Produttore:	Tesseron
	Anno:	1990
	Prezzo:	90,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Charente, (Cognac)

GRAPPA

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 dolcezza 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 (1998)

ID: P-01696

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa
	Produttore:	Distilleria Castelli
	Anno:	1998
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	55% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

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

ID: P-01692

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

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

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

ID: P-01694

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

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

Distilleria Castelli - Grappa Nebbiolina (S.A.)

ID: P-01693

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore:	Distilleria Castelli	<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-ambro, profumo etereo, che evidenzia la personalità delle uve ed il gusto pieno, secco, morbido, di bella struttura.</i>
	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:	38,00 €	
	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	<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 ambro ma altamente digeribile per il basso tenore di alcool metilico. Si abbina molto bene con i sigari toscani e cioccolato fondente.</i>
	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	<i>Grappa invecchiata in botti di rovere americano di media tostatura, si caratterizza per un sapore leggermente speziato.</i>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	42% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)		

Distilleria di Altavilla - Grappa di Moscato 70 cl. (2008)

ID: P-01573

	Reparto:	Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore:	Distilleria di Altavilla	<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-ambro.</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	42% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Altavilla, (Alessandria)		

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

ID: P-01565

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

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

ID: P-01567

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

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

ID: P-01605

	Reperto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Derivante dalla distillazione di uve bianche mantiene le peculiarità di questo vitigno tipico del tortonese impreziosite dall'invecchiamento incolore nel legno di acacia. Gradazione 42°

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

ID: P-01564

	Reperto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Dedicato a colui che è terzo in ordine di tempo a portare il nome del fondatore. Rappresenta la RISERVA DELLE RISERVE. Derivante da vitigni aromatici ha subito invecchiamenti successivi in legni da frutto (MANDORLO - CILIEGIO - CASTAGNO), che ne hanno esaltato le caratteristiche di morbidezza e rotondità.

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

ID: P-01569

	Reperto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Grappa di notevole spessore e complessità, deriva da un blend di barbera nebbiolo con passaggi successivi in tre tipi di rovere (francese, ungherese e americano).

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

ID: P-01568

	Reperto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 28,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Grappa Septima Gens: dedicata alla settima generazione, è una grappa particolarmente delicata con un basso tenore alcolico derivante dalla distillazione di vinacce di malvasia (vendemmia tardiva) con invecchiamento in botti di faggio. Gradazione 40°.

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

ID: P-01570

	Reperto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Grappa Torre dei Segnali: dedicata all'antica ciminiera della distilleria, punto di riferimento della zona e segnalata nei piani di volo dell'aeronautica. E' una grappa di grignolino invecchiata sette anni in piccole botti di rovere e gelso, dal gusto morbido e suadente.

Distilleria di Altavilla - Grappa Tre Lustrì 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02319

	Reperto: Distillati & Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	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.

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

ID: P-00273

	Reperto: 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)

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

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)

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

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)

Equilibrata, dal gusto pieno ed avvolgente. Ottenuta da vinaccia di Marzemino, vitigno rosso autoctono del Trentino dal quale si ottengono vini di struttura e spessore. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.

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)

Morbida, delicata, intensamente profumata, ricorda l'uva aromatica da cui deriva. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.

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)

Secca, franca, decisa. Dalla freschissima vinaccia di uva Teroldego, vitigno rosso Principe in Trentino, nasce questa Grappa di valore. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.

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)

Secca, franca, decisa. Dalla freschissima vinaccia di uva Teroldego, vitigno rosso Principe in Trentino, nasce questa Grappa di valore. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.

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

ID: P-00557

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	<p><i>La Grappa Trentina Schweizer racchiude le migliori caratteristiche delle diverse Grappe di monovitigno Pisoni, sapientemente assemblate in una profumata cuvée. L'originale etichetta, creata "appositamente" dall'artista Riccardo Schweizer, ne riassume la forte personalità e ricchezza di sfumature, profumi, sensazioni olfattive. Il delicato profumo ricorda la mela golden e la pera williams.</i></p>
	Produttore: Pisoni Anno: S.A. Prezzo: 20,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	

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

ID: P-00559

	Reparto: Distillati & Liquori / Grappa	<p><i>Morbida, dal gusto caldo ed amabile. Ottenuta dai più prestigiosi vitigni trentini, il lungo invecchiamento in piccole barriques dona a questa grappa, dal particolare colore ambrato, profumo e fragranza. Distillata con particolare cura in caldaie a bagnomaria direttamente dalla famiglia Pisoni, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.</i></p>
	Produttore: Pisoni Anno: S.A. Prezzo: 25,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	

LIQUORE

Bresca Dorada - Fior di Mirto 50 cl. (S.A.)

ID: P-02358

	Reparto: Distillati & Liquori / Liquore	<p><i>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</i></p>
	Produttore: Bresca Dorada Anno: S.A. Prezzo: 18,00 € Gradi: 30% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Sardegna, N.D., (N.D.)	

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

ID: P-01851

	Reparto: Distillati & Liquori / Liquore	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Grand Marnier Anno: S.A. Prezzo: 90,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, N.D., (N.D.)	

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

ID: P-01850

	Reparto: Distillati & Liquori / Liquore	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Grand Marnier Anno: S.A. Prezzo: 40,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, N.D., (N.D.)	

Meletti Silvio - Liquore al Limone 70 cl. (S.A.)

ID: P-00919

	Reparto: Distillati & Liquori / Liquore	<p><i>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.</i></p>
	Produttore: Meletti Silvio Anno: S.A. Prezzo: 13,00 € Gradi: 30% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)	

Silvio Carta - Mirto 70 cl. (S.A.)

ID: P-02501

	Reparto:	Distillati & Liquori / Liquore
	Produttore:	Silvio Carta
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	17,00 €
	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

Villa Zarri - Nocino 50 cl. (S.A.)

ID: P-01650

	Reparto:	Distillati & Liquori / Liquore
	Produttore:	Villa Zarri
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	30,00 €
	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.*

RUM

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.)

Clement - Rum 100% Canne Bleu 50 cl. (2004)

ID: P-02486

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum
	Produttore:	Clement
	Anno:	2004
	Prezzo:	66,00 €
	Gradi:	40,9% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Martinique, N.D., (N.D.)

Astucciato - 1° Rhum Agricole monovarietale al mondo, single cask non filtré Medaglia Oro Concours Mondial Bruxelles 2016. Imbottigliato nel 2016.

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.)

Clement - Rum Tres Vieux V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-01553

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum
	Produttore:	Clement
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	46,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Martinique, N.D., (N.D.)

Clement - Rum Vanilla Intense 50 cl. (2003)

ID: P-02485

	Reparto:	Distillati & Liquori / Rum
	Produttore:	Clement
	Anno:	2003
	Prezzo:	62,00 €
	Gradi:	41% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Martinique, N.D., (N.D.)

Astucciato - Rhum Agricole single cask - 13 anni di invecchiamento in fusti di Bourbon a tostatura intensa e prolungata. Imbottigliato nel 2016.

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:	Barbados / Guyana, N.D., (Jerez)

Invecchiato 5 anni ai Caraibi in botti di Bourbon + 3 anni a Jerez in botti di Sherry.

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: Barbados / Guyana, N.D., (Jerez)	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.

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: Barbados, N.D., (Caraibi)	

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: Nicaragua, N.D., (N.D.)	Edizione Limitata a 266 Bottiglie.

Oliver & Oliver - Rum Cubanacan 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01019

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: S.A. Prezzo: 24,00 € Gradi: 38% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)	

Oliver & Oliver - Rum Exquisito Solera 1985 70 cl. (1985)

ID: P-02077

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: 1985 Prezzo: 69,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)	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

Oliver & Oliver - Rum Exquisito Solera 1995 70 cl. (1995)

ID: P-02076

	Reparto: Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore: Oliver & Oliver Anno: 1995 Prezzo: 49,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)	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

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

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

ID: P-01101

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

Puntacana - Rum XO Tesoro 70 cl. (S.A.)

ID: P-02179

	Reperto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore:	Puntacana	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	49,00 €	
	Gradi:	38% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Repubblica Dominicana, Santo Domingo, (N.D.)		

Reimonenq - Rhum Vieux 70 cl. (2008)

ID: P-02388

	Reperto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore:	Reimonenq	<i>La distilleria, costruita nel 1916 dalla famiglia Reimonenq, è dedicata alla produzione di "rhum agricole": questo significa che il distillato viene ottenuto dalla fermentazione del succo della canna da zucchero (vesou), conservandone interamente gli aromi vegetali e speziati e conferendo una maggiore complessità al prodotto finale piuttosto che dalla semplice melassa. L'approccio tradizionale della distilleria Reimonenq prevede l'uso di alambicchi a colonna con riscaldamento indiretto, per controllare in maniera precisa la temperatura e ottenere un distillato purissimo che</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	64,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Guadeloupe, N.D., (N.D.)		

Ron Millonario - Rum XO 70 cl. (S.A.)

ID: P-02387

	Reperto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore:	Ron Millonario	<i>Nel suo prezioso decanter racchiude tutta la magia del Perù. Dal colore profondamente ambrato, quasi mogano, è caratterizzato da un seducente e caramellato profumo tropicale, da sentori di frutta secca con accenni di scatola di sigari, cannella e invitanti aromi di pasticceria. Assolutamente compatto e denso al palato come suggerisce il suo profumo, ma altresì perfettamente bilanciato. Profondo, gradevolmente dolce con note complesse di fico e datteri, caramella mou e chiodi di garofano. La sua elegante e vellutata dolcezza, unita al sentore di cioccolato fondente,</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	90,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Perù, N.D., (N.D.)		

Rum Nation - Barbados XO Decanter 70 cl. (S.A.)

ID: P-02390

	Reperto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore:	Rum Nation	<i>Aspetto: Miele di acacia. Profumo: Erboso, fresco. Camomilla, un accenno di menta, e tanto miele fragrante. Un naso delicato, morbido e aromatico. Palato: L'attacco è inizialmente leggermente speziato, ma morbido ed elegante. Evolve poi in perfetto equilibrio fra dolcezza di miele, influenza del legno, tè, menta e un accenno di erbe medicinali. Succulento ma delicato, mai eccessivo. Fresco. Retrogusto: I tannini del legno, la camomilla e le erbe crescono in intensità e ricchezza. La dolcezza resta accennata sullo sfondo, lasciando il palato pulito. Commento: Ricco nel</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	68,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Barbados, N.D., (N.D.)		

Rum Nation - Caroni 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02391

	Reperto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore:	Rum Nation	<i>Aspetto: Ambra caldo. Profumo: Inizialmente trattenuto, poi speziato, balsamico, con note di resina. Pepe, menta, liquirizia nera, eucalipto, lucido per mobili in legno. Palato: Intensissimo, di gran corpo, avvolgente e caldo. Perfetta integrazione della dolcezza della canna con note di tè nero ed erbe medicinali, pepe, frutta tropicale fermentata, liquirizia. Il legno si nota ma è rotondo, senza tannini pungenti. Retrogusto: Sempre più caldo e pepato, ma pulito, netto ed elegante: la nota di gasolio e cera che in altri Caroni tende invece a farsi troppo invasiva, è qui invece</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	75,00 €	
	Gradi:	55% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Trinidad, N.D., (N.D.)		

Rum Nation - Panama 21 Anni Decanter 70 cl. (S.A.)

ID: P-02389

	Reperto:	Distillati & Liquori / Rum	
	Produttore:	Rum Nation	<i>Aspetto: Arancio carico, con riflessi rubino. Profumo: Grande influenza della canna da zucchero: profondo, cupo, misterioso, con una nota vinoso dalle botti di sherry e brandy. Palato: Forti note di canna da zucchero, un rum molto ricco e carico di esteri. Dolcezza intensa, con datteri, uvetta, miele e cioccolato, per poi diventare più aromatico: erbe medicinali, china, bergamotto, tè nero e caffè. Retrogusto: Sempre più speziato, con note di cannella e pepe. La dolcezza è perfettamente bilanciata dall'influenza del legno. Lungo, eterno, avvolge il palato con il suo spessore. Commento: Un</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	90,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Panama, N.D., (N.D.)		

Ryoma - Rum 7 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02177



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

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

ID: P-01870



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

Travellers Distillery - Rum 11 Anni Macal 70 cl. (2005)

ID: P-02275



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

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

ID: P-01420



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

Trois Rivières - Rum V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-02056



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

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:	N.D.	
Provenienza:	Panama, N.D., (N.D.)	

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

ID: P-01958



Reparto:	Distillati & Liquori / Rum	
Produttore:	Zafra	Zafra "Master Reserve" invecchiato 21 anni è un rum di Panama. Selezioniamo toccando con mano le botti di Bourbon per assicurarne la condizione ottimale in preparazione dell'invecchiamento di questo rum straordinario. Sotto l'attento occhio del nostro Mastro Ronero il rum interagisce con le botti di Bourbon e viene sapientemente miscelato in questo elegante "Small Batch" rum di 21 anni.
Anno:	S.A.	
Prezzo:	76,00 €	
Gradi:	40% vol.	
Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Panama, N.D., (N.D.)	

SAMBUCA & ANISETTA

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

ID: P-00916

	Reparto:	Distillati & Liquori / Sambuca &
	Produttore:	Meletti Silvio
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	34% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)

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 &
	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 &
	Produttore:	Meletti Silvio
	Anno:	1994
	Prezzo:	27,00 €
	Gradi:	34% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)

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.

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

ID: P-00917

	Reparto:	Distillati & Liquori / Sambuca &
	Produttore:	Meletti Silvio
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	42% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Marche, Ascoli Piceno, (Ascoli)

Liquore ottenuto dalla miscelazione di acqua, alcool e zucchero con essenze naturali derivanti dalla distillazione di semi di anice.

WHISKEY

Boann Distillery - Whiskey The Whistler 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02554

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whiskey
	Produttore:	Boann Distillery
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	62,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Irlanda, Drogheda, (Leinster)

Single malt invecchiato per i primi otto anni in ex first fill Bourbon barrels provenienti dalla Heaven Hill Distillery e per i successivi due anni e mezzo in ex Oloroso butts che hanno contenuto sherry per un minimo di 35 e fino ad un massimo di 40 anni. Imbottigliato a 46% senza coloranti e non filtrato a freddo. Aroma: Eleganti note di fava di miele e vaniglia con frutti freschi dell'orto, come pere mature e mele verdi. Palato: Morbido e delicato, evolve verso un bouquet di frutta fresca verde, con note di vaniglia in sottofondo. Finale di media durata, note di toffee dolce e mela

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)

Evan Williams - Bourbon Whiskey Black Label 70 cl. (S.A.)

ID: P-02464

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whiskey
	Produttore:	Evan Williams
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	U.S.A., Bardstown, (Kentucky)

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 - Irish Whiskey Stout Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-02509

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whiskey
	Produttore:	Teeling
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	47,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Irlanda, Dublin, (Dublin)

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

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

Teeling - Single Malt Whiskey Brabazon 70 cl. (S.A.)

ID: P-02508

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whiskey
	Produttore:	Teeling
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	80,00 €
	Gradi:	49,5% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Irlanda, Dublin, (Dublin)

WHISKY

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)

Ardbeq - Whisky Corryvreckan 70 cl. (S.A.)

ID: P-02045

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Ardbeq
	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,

Ardbeq - Whisky The Ultimate 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02044

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Ardbeq
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	50,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Islay, Argyll, (Scozia)

L'Ardbeq 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'Ardbeq 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

Ardbeq - Whisky Uigeadail 70 cl. (S.A.)

ID: P-02046

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Ardbeq
	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'Ardbeq. 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 cioccolato 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 seguite da sentori di

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)

Ardnamurchan - New Spirit 2016/AD 70 cl. (2015)

ID: P-02505

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Ardnamurchan Anno: 2015 Prezzo: 170,00 € Gradi: 53% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)	Limited Release No. 01, VINTAGE: 2015, BOTTLED: 2016, CASKTYPE: 29 Ex-Oloroso & Pedro Ximénez Sherry Octave, NUMBER OF BOTTLES: 2500.

Ardnamurchan - New Spirit 2017/AD 70 cl. (S.A.)

ID: P-02583

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Ardnamurchan Anno: S.A. Prezzo: 120,00 € Gradi: 53,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)	Limited Release No. 02, BOTTLED: 2017, CASKTYPE: 30 Ex-Oloroso & Pedro Ximénez Sherry Octave, NUMBER OF BOTTLES: 2447.

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

ID: P-01715

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 42,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, 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 6 70 cl. (S.A.)

ID: P-02495

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 54,00 € Gradi: 52,4% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Edizione limitata realizzata utilizzando esclusivamente ex barili di Sherry. Imbottigliato al grado naturale di 52,4%.

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

ID: P-01712

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 57,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, 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 7th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02349

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, 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 aggiunta di aromi o coloranti artificiali. Edizione limitata di 15.000 bottiglie.

Arran - Whisky Machrie Moor 8th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02530

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 55,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, 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 aggiunta di aromi o coloranti artificiali. Edizione limitata di 15.000 bottiglie.

Arran - Whisky Machrie Moor Cask Strength 4th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02199

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 63,00 € Gradi: 58,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Maturato esclusivamente in ex Bourbon Barrels. E' l'unico malto prodotto di Arran torbato. Quarta edizione di Machrie Moor Cask Strength a 20ppm. Imbottigliato a 58,5%. Non filtrato a freddo e senza addizione di coloranti. Edizione limitata di 10.500 bottiglie.

Arran - Whisky MacTaggart 10 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-02555

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: 2007 Prezzo: 82,00 € Gradi: 54,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Nel 2017 James MacTaggart festeggia il 10° anniversario di lavoro alla distilleria di Arran. Una selezione di ex bourbon barrels first fill distillati da James nei primi mesi di lavoro come Distillery Manager nel 2007. Edizione limitata di 12.000 bottiglie al grado naturale di 54,2% senza coloranti e non filtrato a freddo. Aroma: Sidro appena fatto, acqua e scaglie fresche di cocco, olio di limone e una suggestione di acqua marina. Palato: Il calore del pepe bianco è immediato, poi va ammorbidendosi mentre crescono in intensità note di dolci cotti. Paste alla mela, caramelle all'orzo

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)	

Auchroisk - Whisky 10 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02568

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

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 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,

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

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

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

ID: P-02504

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Benriach Anno: S.A. Prezzo: 74,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)	Questo Pedro Ximenez Sherry Wood Finish è invecchiato 15 anni, non filtrato a freddo, imbottigliato senza correzioni del colore alla gradazione alcolica di 46% vol. Invecchiato in modo tradizionale in barili di Bourbon Americano, questo whisky viene poi "finito" in barili di Sherry Pedro Ximenez, provenienti dalle Bodegas di Jerez de la Frontiera in Andalusia, nel sud della Spagna. Durante questo secondo periodo di affinamento il whisky fa proprie le caratteristiche specifiche dei barili di Sherry Pedro Ximenez.

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 15 Anni Tawny Port Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-02503

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Benriach Anno: S.A. Prezzo: 74,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)	Questo Tawny Port 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 Porto Tawny invecchiato, provenienti dalla regione del Douro, nella parte settentrionale del Portogallo. Durante questo secondo periodo di affinamento il whisky fa proprie le caratteristiche specifiche dei barili di Porto.

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 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 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.

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.

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

ID: P-02487

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Benromach Anno: S.A. Prezzo: 59,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Forres, (Scozia)	Note dolci e fruttate con delicati cenni affumicati. Medaglia d'Oro al San Francisco WSC 2015. Medaglia d'Oro al WWA 2015. Medaglia d'Argento al IWSC 2016.

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)	
		<i>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.</i>

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)	
		<i>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.</i>

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)	
		<i>Un-Chill Filtered.</i>

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)	
		<i>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</i>

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

ID: P-02004

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Douglas Laing	<i>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</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	300,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Islay, N.D., (Scozia)		

Finlaggan - Whisky Old Reserve 6 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02529

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Finlaggan	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	43,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)		

Glen Deveron - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02250

	Reperto:	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

	Reperto:	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

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glen Scotia	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	66,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)		

Glen Scotia - Whisky Double Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-02281

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glen Scotia	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	56,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)		

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

ID: P-01495

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glendronach	<i>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%.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	55,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)		

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

ID: P-02141

	Reperto: 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.

Glendronach - Whisky Peated 70 cl. (S.A.)

ID: P-02480

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glendronach Anno: S.A. Prezzo: 55,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Distillato utilizzando malto torbato a 25ppm è stato successivamente invecchiato in barili ex Bourbon e successivamente in barili ex Sherry Oloroso e Pedro Ximenez. Non filtrato a freddo e senza coloranti è imbottigliato a 46%. Colore: Oro vivo. Aroma: Un delizioso aroma di uva spina con una spolverata di zucchero alla cannella insieme ad un guizzo di agrumi. La delicata influenza della torba dona un tono di legno bruciato senza fiamma completato da orzo e toffee alla vaniglia. Palato: Forti note di legno speziato e miele d'erica, rosa canina e zucchero d'orzo, il tutto

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

ID: P-01192

	Reperto: 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

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

ID: P-01194

	Reperto: 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

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

ID: P-02432

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenfarclas Anno: S.A. Prezzo: 53,00 € 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

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

ID: P-01193

	Reperto: 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

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

ID: P-01811

	Reperto: 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

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

ID: P-01961

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenglassaugh Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € 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.

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

ID: P-02394

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glengoyne Anno: S.A. Prezzo: 42,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glasgow, (Scozia)	Liscio, fruttato e incredibilmente invitante mele verdi, caramella mou, noci brasiliane, liquirizia, popcorn, legno delicato, erba tagliata.

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

ID: P-02395

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glengoyne Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glasgow, (Scozia)	La profondità e la dolcezza della frutta secca, ananas, noci, limone candito, cannella, vaniglia, popcorn caramellato, note di legno.

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

ID: P-02396

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glengoyne Anno: S.A. Prezzo: 86,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glasgow, (Scozia)	Fresco, maltato e speziato, mele rosse, marzapane, zucchero di canna, cacao, melone maturo, spezie calde, marmellata di agrumi.

Glengoyne - Whisky Cask Strength Batch 4 70 cl. (S.A.)

ID: P-02397

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Glengoyne Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 58,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glasgow, (Scozia)	Ricco, pepato e fruttato, banana matura, sciroppo di rosa canina, mele caramellate, ribes, crema pasticcera, fragole, grani di pepe.

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)	

Glenlossie - Whisky 10 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02569

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

Glenmorangie - Whisky 10 Anni Original 70 cl. (S.A.)

ID: P-02278

	Reperto:	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

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glenmorangie	Port Cask Finish.
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	53,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Highlands, Ross-shire, (Scozia)	

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

ID: P-01536

	Reperto:	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

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glenrothes	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Speyside, Morayshire, (Scozia)	

Glenturret - Whisky Peated Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02434

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glenturret	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	62,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Highlands, Crieff, (Scozia)	
		<i>Un Single Malt Scotch Whisky decisamente "affumicato": grazie infatti ai fumi di torba che hanno impregnato l'orzo maltato da cui trae origine, questo Whisky si avvicina molto ai primi prodotti che uscirono dalla Distilleria quando venne fondata nel 1775. Di colore dorato molto luminoso, nel bouquet dischiude i suoi originali tesori olfattivi: note di affumicato e di bitume, unite ad accenni di cacao amaro. Al palato è gradevolmente torbato, con leggeri ricordi salini. Il finale dissolve gradualmente la presenza in bocca della torba.</i>	

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

ID: P-02012

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Hazelburn	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)	
		<i>Interamente maturato in barili ex bourbon, questa prima edizione di Hazelburn 10 anni è stato imbottigliata a 46% in 9.000 esemplari. Note di Degustazione Colore: Oro antico. Aroma: Pere cotte e mele al forno seguite da miele e note di fudge. Palato: Ricco e piacevole con decise note di vaniglia e miele. Successivamente liquirizia e una lieve spruzzata di spezie. Finale: Raffinata crema di cioccolato al latte. Oleoso.</i>	

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

ID: P-01962

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore:	Hazelburn	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	71,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)	
		<i>Seconda edizione.</i>	

Hazelburn - Whisky 13 Anni Oloroso Cask 70 cl. (2003)

ID: P-02483

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Hazelburn
	Anno:	2003
	Prezzo:	75,00 €
	Gradi:	47,1% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)	

Hazelburn - Whisky 9 Anni Barolo Cask 70 cl. (2007)

ID: P-02409

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Hazelburn
	Anno:	2007
	Prezzo:	80,00 €
	Gradi:	57,9% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)	
		<p><i>Maturato in barili ex bourbon per i primi sei anni e successivamente travasato per altri 3 anni in barili ex Barolo. Edizione limitata di 10.800 bottiglie al grado naturale di 57,9%. Aroma: Fragrante con note di dolce confetteria e macedonia di frutta, poi mandorle zuccherate, sorbetto e frutta delicata. Palato: Pepato con leggeri tannini. La dolcezza prosegue con frutta secca, uvetta e una sottile traccia di cocco grattugiato. Finale: Zucchero di canna e cioccolato con crema pasticcera all'ananas, vaniglia e frutta cotta. Mediamente secco.</i></p>

Highland Park - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02086

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Highland Park
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	38,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islands, Orkney, (Scozia)	
		<p><i>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 cappellano 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</i></p>

Highland Park - Whisky Dark Origins 70 cl. (S.A.)

ID: P-02087

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Highland Park
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	74,00 €
	Gradi:	46,8% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islands, Orkney, (Scozia)	
		<p><i>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.</i></p>

Inchgower - Whisky 14 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02570

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Inchgower
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	63,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, N.D., (Scozia)	

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

ID: P-02282

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Inchmurrin
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	56,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islands, Inchmurrin, (Scozia)	
		<p><i>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.</i></p>

Islay Mist - Blended Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02467

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Islay Mist
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	38,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, N.D., (Scozia)	

Islay Mist - Blended Whisky 17 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02468

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Islay Mist Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)

Islay Mist - Blended Whisky 8 Anni La Gitana 70 cl. (S.A.)

ID: P-02466

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Islay Mist Anno: S.A. Prezzo: 80,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)

Islay Mist - Blended Whisky Peated Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-02465

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Islay Mist Anno: S.A. Prezzo: 32,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)

Isle of Jura - Whisky 10 Anni Original 70 cl. (S.A.)

ID: P-02459

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Isle of Jura Anno: S.A. Prezzo: 42,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Jura, (Scozia)

Isle of Jura - Whisky 12 Anni Elixir 70 cl. (S.A.)

ID: P-02460

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Isle of Jura Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Jura, (Scozia)

Isle of Jura - Whisky 16 Anni Diurachs Own 70 cl. (S.A.)

ID: P-02461

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Isle of Jura Anno: S.A. Prezzo: 70,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Jura, (Scozia)

Isle of Jura - Whisky Prophecy 70 cl. (S.A.)

ID: P-02463

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Isle of Jura Anno: S.A. Prezzo: 82,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Jura, (Scozia)

Isle of Jura - Whisky Superstition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02462

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Isle of Jura Anno: S.A. Prezzo: 52,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Jura, (Scozia)

Kilchoman - Whisky 100% Islay 7th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02482

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 95,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Kilchoman - Whisky Loch Gorm 70 cl. (S.A.)

ID: P-02481

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 85,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Kilchoman - Whisky Machir Bay 70 cl. (S.A.)

ID: P-02140

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

Kilchoman - Whisky Sanaig 70 cl. (S.A.)

ID: P-02386

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 65,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Kilchoman - Whisky Vintage 8 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-02532

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Kilchoman Anno: 2009 Prezzo: 88,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

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

ID: P-02351

	Reperto: Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore: Kilkerran Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Knockando - Whisky 12 Anni 70 cl. (1999)

ID: P-02139

	Reperto:	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

	Reperto:	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

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Laphroaig
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	49,00 €
	Gradi:	48% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)
		<i>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.</i>

Ledaig - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2005)

ID: P-02534

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Ledaig
	Anno:	2005
	Prezzo:	86,00 €
	Gradi:	61,8% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Islands, Isle of Mull, (Scozia)
		<i>Butt distillato nel 2005 e imbottigliato nell'Aprile 2017 al grado naturale di 61,8% in 450 esemplari.</i>

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

ID: P-02137

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Ledaig
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	51,00 €
	Gradi:	46,3% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Islands, Isle of Mull, (Scozia)

Linkwood - Whisky 12 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02571

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Linkwood
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	72,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Speyside, Elgin, (Scozia)

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

ID: P-01557

	Reperto:	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

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Longrow
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	56,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Mannochmore - Whisky 12 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02572

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

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

ID: P-01922

	Reperto:	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 Candid 70 cl. (S.A.)

ID: P-02488

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Michel Couvreur
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	105,00 €
	Gradi:	49% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Cote d'Or, (Borgogna)

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

ID: P-01438

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Michel Couvreur
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	49,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Cote d'Or, (Borgogna)
		<i>Distillato Single Malt invecchiato in botti di Sherry. Coniuga idealmente il tipico sentore di mandorla, le note speziate ed un fresco ed elegante profumo erbaceo. Astucciato 700 ml.</i>

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

ID: P-01392

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Michel Couvreur
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	76,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Cote d'Or, (Borgogna)
		<i>Assemblaggio di Whisky invecchiati oltre 12 anni, è potente e fruttato con un finale lievemente torbato, lungo e persistente. Astucciato 700 ml.</i>

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

ID: P-01393

	Reperto:	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)	
		<i>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.</i>

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

Smokehead - Whisky Rock Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02392

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Smokehead
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	44,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, N.D., (Scozia)	
		<i>Smokehead è un whisky intensamente torbato, ricco e dal sentore di alghe. Il sapore è fresco, fruttato ed immenso. Sherry, iodio, caramella mou, fumo e note sapide armonizzati tra loro. Un whisky perfetto per tutti gli appassionati dei single malt torbati.</i>

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

ID: P-01964

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Springbank
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	56,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)	

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

ID: P-02515

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Springbank Anno: S.A. Prezzo: 74,00 € Gradi: 56,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Cask Strength - Batch 15.

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

ID: P-02353

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Springbank Anno: S.A. Prezzo: 90,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	

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

ID: P-02531

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Springbank Anno: S.A. Prezzo: 88,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Il gigante buono di Springbank. Maturato esclusivamente in barili ex sherry Oloroso è eccezionalmente equilibrato dal primo sorso al ricco e pieno finale. Non filtrato a freddo e senza coloranti è imbottigliato a 46%.

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)	

Strathmill - Whisky 12 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02573

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Strathmill Anno: S.A. Prezzo: 62,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Keith, (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: Islands, 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.

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

ID: P-02393

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Tamdhu Anno: S.A. Prezzo: 52,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Knockando, (Scozia)	Naso: fragrante, fruttato (note di pesca e di arancia), con le tipiche note donate dalle botti di sherry (cannella, mandorle e vaniglia). Palato: caratterizzato dalla frutta e dalle spezie, con una dolcezza di toffee e evidenti note di sherry. Finale: ancora frutta e vaniglia, e finalmente si sente un lontano accenno di torba.

Teaninich - Whisky 10 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02574

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Teaninich
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	62,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Alness, (Scozia)	

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

ID: P-00287

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

The Balvenie - Whisky 14 Anni Caribbean Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-02085

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	The Balvenie
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	74,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Dufftown, (Scozia)	
		<i>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</i>

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

ID: P-00679

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Tobermory
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	53,00 €
	Gradi:	46,3% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islands, Isle of Mull, (Scozia)	

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

ID: P-01871

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Tomatin
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	45,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	
		<i>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%.</i>

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

ID: P-02354

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Tomatin
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	40,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	
		<i>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%.</i>

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

ID: P-01960

	Reperto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Tomatin
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	60,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	
		<i>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.</i>

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

ID: P-02355

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Tomatin Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € 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 11 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02533

	Reparto: Distillati & Liquori / Whisky	
	Produttore: Tomatin Anno: 2006 Prezzo: 64,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Nuova edizione limitata millesimata di Cù Bòcan. Maturato in una combinazione di barili di Sherry e Bourbon first fill, il vintage 2006 ha un invecchiamento di è un 10 anni. Edizione limitata di 9.000 bottiglie a 50%. Bicchiere incluso nella confezione.

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 accenno di fumo. Finale: Pulito e

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)	

Tullibardine - Whisky The Murray 70 cl. (2004)

ID: P-02410

	Reparto:	Distillati & Liquori / Whisky
	Produttore:	Tullibardine
	Anno:	2004
	Prezzo:	60,00 €
	Gradi:	56,1% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Perthshire, (Scozia)	
		<i>Questa è la prima edizione della Tullibardine Marquess Collection. Famosi personaggi storici hanno portato per secoli il titolo di Marchese di Tullibardine. Il 2° Marchese di Tullibardine, Sir William Murray, ha combattuto nelle file giacobite nella battaglia di Sherrifmuir nelle colline sopra la distilleria. Nel 1745 fu scelto da Bonnie Prince Charlie per dispiegare lo stendardo Reale a Glenfinnan annunciando il Principe come legittimo Re. In omaggio a questo legame il nuovo single malt è stato chiamato The Murray. Distillato nel 2004 e maturato esclusivamente in ex</i>

FRANCIACORTA

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

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Nature (2012)

ID: P-01266

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta
	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 Riserva Bagnadore (2008)

ID: P-00802

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta
	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
	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	
	Produttore:	Bosio	<i>Riserva dedicata al Fondatore dell'azienda di colore giallo paglierino, presenta un finissimo perlage, un bouquet elegante con note speziate e di lieviti, al palato si presenta importante, fresco e complesso. VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termostabilizzate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.</i>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Pinot Nero 30% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Timoline di Curte Franca, (Brescia)	

Castelveder - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-00447

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

Castelveder - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01500

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Castelveder	<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>
	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	
	Produttore:	Castelveder	<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>
	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	
	Produttore:	Castelveder	<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>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2011)

ID: P-02420

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Castelveder	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

Cavalleri - Brut Blanc de Blanc (S.A.)

ID: P-02475

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<i>La cuvée è ottenuta assemblando i vini derivati dai nostri vigneti DOCG situati sulle colline attorno ad Erbusco: la maggior parte proviene dalla vendemmia 2013, il 25% deriva da basi di annate precedenti, appositamente conservate a bassa temperatura. Il Brut Blanc de Blanc è la cuvée più rappresentativa dei nostri Franciacorta, sottolinea ed esprime perfettamente la filosofia aziendale, volta ad ottenere un Blanc de Blancs nel quale lo chardonnay mostri grande eleganza e finezza e sorprendente capacità evolutiva.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Brut Blanc de Blanc Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-02476

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<i>La cuvée è ottenuta assemblando i vini derivati dai nostri vigneti DOCG situati sulle colline attorno ad Erbusco: la maggior parte proviene dalla vendemmia 2013, il 25% deriva da basi di annate precedenti, appositamente conservate a bassa temperatura. Il Brut Blanc de Blancs è la cuvée più rappresentativa dei nostri Franciacorta, sottolinea ed esprime perfettamente la filosofia aziendale, volta ad ottenere un Blanc de Blancs nel quale lo chardonnay mostri grande eleganza e finezza e sorprendente capacità evolutiva.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Brut Rosè (2012)

ID: P-02477

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<i>Le condizioni climatiche della primavera e dell'estate 2012 sono state ideali per la maturazione del pinot nero, in Franciacorta. La ridotta quantità di uva prodotta da ogni pianta ed il limitato apporto idrico dovuto alla scarsità delle piogge, hanno contribuito ad un'eccezionale concentrazione degli aromi. L'esposizione a nord dell'appezzamento da cui questo vino deriva, ha consentito di preservare un ottimo equilibrio acido, nonostante le temperature elevate del mese di agosto. In questa cuvée si può apprezzare quindi un insolito connubio tra maturità, struttura e</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Collezione Giovanni Cavalleri (2007)

ID: P-02579

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<i>Il valore intrinseco e la vocazionalità di un terroir si valutano prendendo in considerazione molteplici aspetti. Uno dei principali rimane indiscutibilmente la longevità dei vini che da quel territorio hanno origine. La storia della Cavalleri è strettamente legata alla ricerca del carattere e delle potenzialità della Franciacorta. Dopo cinquant'anni di lavoro e di esperienza vi proponiamo questa Riserva 2007 Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri, a nostro parere arrivata all'apice della sua evoluzione oggi, a dieci anni dalla vendemmia. Non lo consideriamo certo un</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	60,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2009)

ID: P-02246

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<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; vellucata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2011)

ID: P-02474

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<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; vellucata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Pas Dosè (2012)

ID: P-02245

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Cavalleri - Pas Dosè Riserva Au Contraire (2008)

ID: P-02247

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Cavalleri	<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 pluriannato millesimo 2008 a raccogliere la sfida lanciata dall'indimenticato Au Contraire 2001. Oggi sono poco più di 6000 bottiglie</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	60% Chardonnay 40% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

Derbusco Cives - Franciacorta Riserva Decem Annis (2005)

ID: P-02470

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Derbusco Cives Anno: 2005 Prezzo: 49,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	<i>Da uve Chardonnay. Zona di Produzione: Franciacorta Erbusco. Terreno: sassoso. Vendemmia: manuale. Vinificazione: breve macerazione di poche ore per ottenere il colore desiderato, una parte del vino fermenta in barriques. Affinamento: dopo il tiraggio affina sui lieviti per circa 50 mesi. Colore: oro antico. Profumo: profumo sottile ed elegante con note di piccoli frutti e fiori. Sapore: strutturato e elegante con note agrumate e fruttate.</i>

Faccoli - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01614

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

Faccoli - Franciacorta Dosaggio Zero (2009)

ID: P-01615

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Faccoli Anno: 2009 Prezzo: 27,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 70% Chardonnay 25% Pinot Bianco 5% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Coccaglio, (Brescia)	<i>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.</i>

Faccoli - Franciacorta Extra Brut (S.A.)

ID: P-01613

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

Faccoli - Franciacorta Extra Brut 10 Anni (2004)

ID: P-01947

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Faccoli Anno: 2004 Prezzo: 55,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 70% Chardonnay 25% Pinot Bianco 5% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Coccaglio, (Brescia)	<i>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.</i>

Gatta - Franciacorta Extra Brut Molenèr (2005)

ID: P-01477

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

Gatta - Franciacorta Riserva Arcano (2000)

ID: P-01480

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

Majolini - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01828

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

Majolini - Franciacorta Brut Millesimato Electo (2008)

ID: P-00509

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Majolini	<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>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Chardonnay 20% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Pas Dosé (2009)

ID: P-00508

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Majolini	<i>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.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Riserva Blanc de Blanc (2005)

ID: P-01651

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Majolini	<i>Fino dal primo assaggio rivela un atteggiamento maturo e articolato, che conduce sempre con grande garbo e misura.</i>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Riserva Valentino (2005)

ID: P-00746

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

Majolini - Franciacorta Saten (2013)

ID: P-01406

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Majolini	<i>È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Brut Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-01578

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Brut Riserva Cabochon (2008)

ID: P-02492

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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. E' un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Brut Riserva Cabochon (2009)

ID: P-01580

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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. E' un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Brut Riserva Cabochon (2012)

ID: P-02493

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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. E' un vino armonioso, elegante e molto persistente, dalla personalità complessa e ben definita che lo rende inconfondibile.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2009)

ID: P-00332

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	95% Chardonnay 5% Vini Riserva	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2010)

ID: P-02173

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	95% Chardonnay 5% Vini Riserva	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2011)

ID: P-02494

	Reperto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	95% Chardonnay 5% Vini Riserva	
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)		

Monte Rossa - Franciacorta Flamingo Rosè (S.A.)

ID: P-02174

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

Monte Rossa - Franciacorta P.R. Brut (S.A.)

ID: P-01447

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 24,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	<i>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 dei migliori cru che conferma la filosofia produttiva</i>

Monte Rossa - Franciacorta Prima Cuvée Brut (S.A.)

ID: P-00331

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 21,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	<i>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.</i>

Monte Rossa - Franciacorta Saten Sansevè (S.A.)

ID: P-00334

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 24,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	<i>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.</i>

Vezzoli - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-02339

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Vezzoli Anno: S.A. Prezzo: 16,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	<i>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</i>

Vezzoli - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-02338

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Vezzoli Anno: S.A. Prezzo: 20,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	<i>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 termo condizionate 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 è struttura senza tralasciare i tipici sentori ed aromi floreali (frutta rossa) da permetterne il suo utilizzo a tutto pasto ad una temperatura di servi- ziodi</i>

Vezzoli - Franciacorta Extra Brut Nefertiti (2010)

ID: P-02340

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Vezzoli Anno: 2010 Prezzo: 28,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	<i>Prodotto con uve chardonnay raccolte in condizioni 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</i>

Vezzoli - Franciacorta Pas Dosé Vendemmia Zero (S.A.)

ID: P-02342

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Vezzoli	<i>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,</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

LESSINI DURELLO**Marcato - Lessini Durello 36 Mesi (S.A.)**

ID: P-01683

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	
	Produttore:	Marcato	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	85% Durella 15% Pinot Nero e Chardonnay	
	Provenienza:	Veneto, Roncà, (Verona)	

Marcato - Lessini Durello 36 Mesi Rosè (S.A.)

ID: P-01881

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	
	Produttore:	Marcato	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	50% Pinot Nero, 40% Durella e 10% Chardonnay	
	Provenienza:	Veneto, Roncà, (Verona)	

Marcato - Lessini Durello 60 Mesi (2008)

ID: P-01685

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	
	Produttore:	Marcato	<i>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.</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	85% Durella 15% Pinot Nero	
	Provenienza:	Veneto, Roncà, (Verona)	

Marcato - Lessini Durello A.R. 120 Mesi (2001)

ID: P-01686

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	
	Produttore:	Marcato	<i>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.</i>
	Anno:	2001	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	85% Durella 15% Pinot Nero	
	Provenienza:	Veneto, Roncà, (Verona)	

Marcato - Lessini Durello A.R. 120 Mesi (2004)

ID: P-01880

	Reparto:	Bollicine / Lessini Durello	
	Produttore:	Marcato	<i>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.</i>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	85% Durella 15% Pinot Nero	
	Provenienza:	Veneto, Roncà, (Verona)	

OLTREPO PAVESE

Monsupello - Brut (S.A.)

ID: P-01672

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	<i>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.</i>
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Monsupello - Brut Cà del Tava (S.A.)

ID: P-01675

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	<i>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.</i>
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	60% Pinot Nero 40% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Monsupello - Brut Classese Millesimato (2009)

ID: P-01674

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	<i>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.</i>
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Monsupello - Brut Classese Millesimato (2011)

ID: P-02371

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	<i>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.</i>
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Monsupello - Brut Nature (S.A.)

ID: P-01671

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	<i>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.</i>
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Monsupello - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01673

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	<i>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.</i>
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

PROSECCO DI VALDOBBIADENE

Marsuret - Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry (S.A.)

ID: P-00452

	Reparto:	Bollicine / Prosecco di	
	Produttore:	Marsuret	<i>Dai nostri vigneti più protetti, dove la particolare inclinazione della collina garantisce a lungo alle uve il pieno sole, ecco il Valdobbiadene D.O.C.G. "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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	100% Prosecco	
Provenienza:	Veneto, Guida di Valdobbiadene, (Treviso)		

SPUMANTE DOLCE

Franco Ivaldi - Brachetto d'Acqui (2016)

ID: P-02101

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	
	Produttore:	Franco Ivaldi	<i>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.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	6,5% vol.	
	Composizione:	Brachetto	
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)		

L'Armangia - Moscato d'Asti (2017)

ID: P-00534

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	
	Produttore:	L'Armangia	<i>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.</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	6,00 €	
	Gradi:	5,5% vol.	
	Composizione:	100% Moscato (vino da dessert)	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

Natta Antonella - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (2014)

ID: P-00143

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	
	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	
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	<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</i>
	Anno:	1996	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	9% vol.	
	Composizione:	100% Moscato (vino da dessert)	
Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)		

Zamuner - Demi Sec Millesimato (2004)

ID: P-00645

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

SPUMANTE MET. CLASSICO**Barale Fratelli - Extra Brut Sullelanghe (2012)**

ID: P-01339

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Barale Fratelli
	Anno:	2012
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Pinot Nero e Chardonnay
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)

Collocazione delle bottiglie nelle antiche cantine sotterranee dove la temperatura si mantiene naturalmente costante con il variare delle stagioni. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano, sulle classiche pupitres. Sboccatura effettuata in piccole quantità, in funzione delle richieste.

Barale Fratelli - Extra Brut Sullelanghe Riserva 10 Anni (2005)

ID: P-02221

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Barale Fratelli
	Anno:	2005
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	100% Pinot Nero
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)

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.

Bonci - Brut Millesimato (2008)

ID: P-01810

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

Cantina della Volta - Lambrusco Spumante DDR (2009)

ID: P-02567

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Cantina della Volta
	Anno:	2009
	Prezzo:	19,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	100% Lambrusco di Sorbara
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)

È il primo Lambrusco Metodo Classico che sosta per ben 84 mesi sui lieviti.

Cantina della Volta - Lambrusco Spumante Rosè (2013)

ID: P-02369

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Cantina della Volta
	Anno:	2013
	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

Cantina della Volta - Lambrusco Spumante Trentasei (2013)

ID: P-02367

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Cantina della Volta	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Lambrusco di Sorbara	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Cantina della Volta - Spumante Brut Christian Bellei (2012)

ID: P-02370

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Cantina della Volta	<i>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</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Lambrusco di Sorbara	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Cantina della Volta - Spumante Brut Christian Bellei (2013)

ID: P-02566

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Cantina della Volta	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Lambrusco di Sorbara	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Casa Caterina - Brut Nature Cuvée 60 (2009)

ID: P-01699

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Casa Caterina	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

Casali - Ca' Besina (2003)

ID: P-01627

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Casali	<i>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</i>
	Anno:	2003	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Spergola	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)	

Casali - Ca' Besina (2007)

ID: P-02006

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Casali	<i>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</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Spergola	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)	

Casali - Ca' Besina (2010)

ID: P-02361

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Casali	<i>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</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Spergola	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)	

Casali - Ca' Besina Pas Dosè (2009)

ID: P-02362

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Casali
	Anno:	2009
	Prezzo:	19,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	100% Spergola
	Provenienza:	Emilia Romagna, Scandiano, (Reggio Emilia)

De Bartoli Marco - Brut Terzavia (2013)

ID: P-01646

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	De Bartoli Marco
	Anno:	2013
	Prezzo:	23,00 €
	Gradi:	11,5% vol.
	Composizione:	100% Grillo
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)

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 vendemmiati 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

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2004)

ID: P-01644

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

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2005)

ID: P-01898

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

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2009)

ID: P-02207

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Francesco Bellei
	Anno:	2009
	Prezzo:	32,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	100% Pinot Nero
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio

Francesco Bellei - Brut Cuvée (S.A.)

ID: P-01899

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Francesco Bellei
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	19,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio

Francesco Bellei - Brut Cuvée Francesco (2007)

ID: P-01687

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Francesco Bellei
	Anno:	2007
	Prezzo:	40,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio

Francesco Bellei - Brut Cuvée Francesco (2008)

ID: P-02208

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>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</i>
	Produttore:	Francesco Bellei	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Francesco Bellei - Brut Cuvée Francesco (2009)

ID: P-02491

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>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</i>
	Produttore:	Francesco Bellei	
	Anno:	2009	
	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

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>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</i>
	Produttore:	Francesco Bellei	
	Anno:	2004	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Francesco Bellei - Brut Rosso Lambrusco (2013)

ID: P-01545

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

Francesco Bellei - Extra Cuvée Rosè (2007)

ID: P-01744

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>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</i>
	Produttore:	Francesco Bellei	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Francesco Bellei - Extra Cuvée Rosè (2013)

ID: P-02490

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>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</i>
	Produttore:	Francesco Bellei	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Frescobaldi - Leonia Pomino Brut (2014)

ID: P-02313

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>Assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero, il Leonia Brut 2014 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</i>
	Produttore:	Frescobaldi	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
	Provenienza:	Toscana, Pomino, (Firenze)	

Germano Ettore - Alta Langa (2013)

ID: P-01169

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Germano Ettore	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Giacometto Bruno - Brut Erbaluce Caluso Pas Dosè (2013)

ID: P-02412

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Giacometto Bruno	<i>Sboccatura 2017.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Erbaluce di Caluso	
Provenienza:	Piemonte, Caluso, (Torino)		

Negro Lorenzo - Roero Arneis Brut (2011)

ID: P-02472

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Negro Lorenzo	<i>Uve Arneis appositamente selezionate da vigneti su terreni sabbiosi di origine marina che conferiscono tipiche note minerali. A inizio settembre, le uve selezionate sono raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta inizialmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in seguito in barriques di rovere francese. Dopo la fermentazione il vino riposa in barriques sui propri lieviti con batonage settimanale, in primavera con il tiraggio si avvia la presa di spuma e affinamento successivo che dura dai 48 ai 60 mesi.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Arneis	
Provenienza:	Piemonte, Monforte Roero, (Cuneo)		

Pasini San Giovanni - 100% Gropello (S.A.)

ID: P-01371

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Pasini San Giovanni	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Gropello	
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)		

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Brut (2008)

ID: P-00747

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

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Brut Rosè (2008)

ID: P-00749

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Pasini San Giovanni	<i>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.</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Gropello	
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)		

Pasini San Giovanni - Lugana Brut (S.A.)

ID: P-01372

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	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 (2012)

ID: P-00053

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2012 Prezzo: 18,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 70% Chardonnay 30% Pinot Nero Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva (2004)

ID: P-01597

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2004 Prezzo: 44,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva (2005)

ID: P-02435

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2005 Prezzo: 39,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva Magnum 1.5 lt. (2005)

ID: P-02524

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2005 Prezzo: 90,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Riserva Rosè (2011)

ID: P-02314

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

Zamuner - Brut (S.A.)

ID: P-00642

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	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.	
	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.
	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.
	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.
	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.
	Produttore:	Zamuner
	Anno:	2006
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	70% Pinot Nero 20% Pinot Meunier 10% Chardonnay
	Provenienza:	Veneto, Sona, (Verona)

TRENTO DOC**Cesarini Sforza - Brut Millesimato (2008)**

ID: P-00491

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Cesarini Sforza
	Anno:	2008
	Prezzo:	15,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	80% Chardonnay 20% Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Trento, (Trento)

Prodotto con pregiatissime uve Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti terrazzati e collinari del Trentino, Tridentum riflette con la sua eleganza le caratteristiche uniche del suo territorio d'origine e costituisce l'espressione ideale della più alta tradizione spumantistica. Rimane a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi, si presenta con un bouquet elegante e sapori preziosi e pieni, perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto.

Cesarini Sforza - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-00492

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

Dalla lavorazione di piccolissime partite di Pinot Nero provenienti dalla Zona Classica in Valle di Cembra, selezionate in siti vocati a questa varietà, si ottiene questo spumante raro e raffinato, adatto alle occasioni più esclusive e importanti. Si presenta con un bouquet intenso e fruttato ed un sapore vivo ed estremamente personale.

Cesarini Sforza - Dosaggio Zero (2009)

ID: P-01897

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

Cesarini Sforza - Extra Brut Riserva (2005)

ID: P-01896

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

Letrari - +4 Rosè (2009)

ID: P-02539

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Letrari
	Anno:	2009
	Prezzo:	39,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Pinot Nero e Chardonnay
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)
		<i>La sigla +4 cela il significato più profondo di questo vino. La sua numerologia rimanda al metodo di produzione, che prevede un tempo di permanenza sui lieviti di almeno 28 mesi - 4 in più - rispetto al disciplinare, ma è anche una affettuosa dedica alla nuova generazione della famiglia, tutta in rosa. La speciale cuvée di Pinot Nero vinificato con breve contatto sulle bucce e Chardonnay dona a questo TRENTODOC Rosè un carattere equilibrato e morbido, che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza dei suoi profumi e del suo sapore. Si presenta con</i>

Letrari - 976 Riserva del Fondatore (2006)

ID: P-02540

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Letrari
	Anno:	2006
	Prezzo:	60,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)
		<i>Assoluto fuoriclasse, TRENTODOC prodotto solo nelle grandi annate, è ottenuto dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero vendemmiate rigorosamente a mano, con fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico ed una permanenza sui lieviti di almeno 96 mesi. Il Dégorgement Tardif (la sboccatura dilazionata nel tempo) attraverso la lisi lunga e continua dei lieviti ci permette di creare nel bicchiere un prodotto che è l'anima stessa del nostro territorio, unendo l'eccezionale complessità ed autorevolezza ad una sapiente eleganza. Il colore si presenta dorato,</i>

Letrari - Brut Riserva (2010)

ID: P-02543

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Letrari
	Anno:	2010
	Prezzo:	29,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)
		<i>TRENTODOC millesimato ottenuto dall'unione di Chardonnay e Pinot Nero raccolti esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi per esaltarne la morbida eleganza. Il colore è dorato leggermente carico, brillante e vivace. Il profumo offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela matura e frutta secca (nocciole). Il gusto è pieno e rotondo nella sua complessità, dove si trovano le note del frutto maturo rilanciate su un sottofondo di agrumi e spezie. Un vino fresco e vivace, pieno e di solida</i>

Letrari - Dosaggio Zero (2014)

ID: P-02542

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Letrari
	Anno:	2014
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)
		<i>TRENTODOC dall'eleganza unica, ottenuto dalla sapiente cuvée di Chardonnay e Pinot Nero raccolti a mano e con permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi, per un prodotto puro, sincero, frutto della migliore espressione di uno straordinario terroir e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità. Il colore è giallo paglierino brillante, spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente. All'olfatto ha intensità buona e fine, con sentori leggeri di mela e crosta di pane. L'elaborazione a Dosaggio Zero consente di mantenere ed esaltarne le delicate note di</i>

Letrari - Dosaggio Zero Riserva (2010)

ID: P-02541

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	
	Produttore:	Letrari	<i>TRENTODOC millesimato ottenuto dall'unione di Chardonnay e Pinot Nero raccolti esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi per esaltarne la morbida eleganza. Il colore è dorato, brillante e vivace. Il profumo offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela e frutta secca. Il gusto è pieno con note di mela matura rilanciate su un sottofondo di agrumi e nocciola. L'elaborazione a Dosaggio Zero lo rende schietto e pulito nella sua complessità con una buona vena acidula. Un vino fresco e vivace,</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)	

Pisoni - Extra Brut Riserva (2005)

ID: P-00892

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	
	Produttore:	Pisoni	<i>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</i>
	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	
	Produttore:	Pisoni	<i>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</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	

Pisoni - Trento Brut Rosè (2011)

ID: P-01253

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	
	Produttore:	Pisoni	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	

FIANO DOLCE NATURALE**Pirro Varone - Fiano Dolce Naturale Tocy 50 cl. (2008)**

ID: P-01462

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

MARSALA**Arini - Marsala Superiore Dolce 75 cl. (S.A.)**

ID: P-00340

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	
	Produttore:	Arini	<i>Il Marsala Superiore Ambra Dolce Arini è un vino liquoroso a denominazione di origine controllata, da uve Grillo, Catarratto ed Inzolla, 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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	18% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

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

ID: P-00341

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	<i>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.</i>
	Produttore:	Arini	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	18% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

Arini - Marsala Vergine Soleras 75 cl. (1980)

ID: P-00344

	Reparto:	Passiti & C. / Marsala	<i>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.</i>
	Produttore:	Arini	
	Anno:	1980	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	19% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

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

ID: P-01498

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

MOSCATO ROSA**Vigna Traverso - Moscato Rosa 50 cl. (2010)**

ID: P-01455

	Reparto:	Passiti & C. / Moscato Rosa	<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). 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>
	Produttore:	Vigna Traverso	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Moscato Rosa	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Udine)	

PASSITO DI BRONNER**Lieselehof - Passito di Bronner Sweet Claire 37.5 cl. (2013)**

ID: P-02062

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Bronner	<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</i>
	Produttore:	Lieselehof	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Bronner	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

PASSITO DI ERBALUCE

Giacometto Bruno - Passito di Caluso 50 cl. (2007)

ID: P-01577

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di
	Produttore:	Giacometto Bruno
	Anno:	2007
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Erbaluce
	Provenienza:	Piemonte, Caluso, (Torino)

PASSITO DI GARGANEGA

Cà dei Conti - Passito di Garganega 50 cl. (S.A.)

ID: P-02042

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di
	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

PASSITO DI GEWÜRZTRAMINER

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

ID: P-01785

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

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

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

ID: P-01632

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di
	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.

PASSITO DI KERNER

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.

PASSITO DI MALVASIA

Lusenti - Passito di Malvasia Il Piriolo 50 cl. (2010)

ID: P-02118

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di
	Produttore:	Lusenti
	Anno:	2010
	Prezzo:	22,00 €
	Gradi:	9% vol.
	Composizione:	Malvasia di Candia Aromatica
	Provenienza:	Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)

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.

PASSITO DI MOSCATO

Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)

ID: P-01582

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore:	Cinque Campi	<i>Vino passito, aromatico, sentori di albicocca, fichi e agrumi, fresco e di ottima struttura. Vitigni: Moscato Bianco, Moscato Giallo e Malvasia. Terreno: Franco argilloso, rese di 2 chilogrammi per pianta. Vinificazione: appassimento per 3 mesi in fruttaia, macerazione sulle bucce in cisterna di acciaio per 7 gg. Affinamento: in acciaio per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Moscato e Malvasia	
Provenienza:	Emilia Romagna, Puianello, (Reggio Emilia)		

COS - Aestas Siciliae (2014)

ID: P-02553

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore:	COS	<i>Zona e comune di produzione: Fontane, Vittoria (RG), Sicilia Sud-Orientale. Varietà uve: Moscato. Agricoltura: biologica. Altimetria: 200 metri s.l.m. Tipologia del terreno: media consistenza, da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica di natura calcarea. Sistema di allevamento: Guyot, spalliera. Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro. Età media delle viti: 10 anni. Epoca di vendemmia: tardiva fine settembre. Fermentazione: spontanea sulle bucce con lieviti indigeni. Affinamento: acciaio e bottiglia.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Moscato Bianco	
Provenienza:	Sicilia, Vittoria, (Ragusa)		

Ezio Cerruti - Sol Botrytis Vino Passito 37.5 cl. (2011)

ID: P-02337

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore:	Ezio Cerruti	<i>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</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Moscato	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)		

Ezio Cerruti - Sol Vino Passito 37.5 cl. (2012)

ID: P-02336

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore:	Ezio Cerruti	<i>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</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Moscato	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)		

La Morandina - Passito Costa del Sole 37.5 cl. (2010)

ID: P-01936

	Reparto:	Passiti & C. / Passito di Moscato	
	Produttore:	La Morandina	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Moscato e Riesling	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)		

Mondo Franco - Passito di Moscato Sileo 50 cl. (2008)

ID: P-02153

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

PASSITO DI PANTELLERIA

De Bartoli Marco - Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 75 cl. (2013)

ID: P-02333



Reparto: Passiti & C. / Passito di

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

PASSITO DI RIESLING

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.

PICOLIT

Sara Marco - Picolit 50 cl. (2015)

ID: P-02453



Reparto: Passiti & C. / Picolit

Produttore: Sara Marco
 Anno: 2015
 Prezzo: 32,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Picolit
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Il Picolit è una varietà di vite autoctona del Friuli, caratterizzata da fiori femminili, scarsa allegazione e produttività. Il nome attuale è Picolit, ma in passato esso venne chiamato anche Piccolito, Piccolit, Piccolitto Friulano. Incerte sono anche le sue origini: l'agronomo Antonio Zanon (1696 - 1770), mercante e imprenditore, ipotizza che si tratti di una vite di provenienza africana trasferita in Francia dove il suo vino veniva chiamato popolarmente "Piquepoulle". Per Gaetano Perusini, storico delle tradizioni popolari friulane e produttore di Picolit presso Rosazzo, l'origine

PORTO

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

Produttore: Real Companhia Velha
 Anno: 2005
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 20% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)

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 perché non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.

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

ID: P-02081

	Reparto:	Passiti & C. / Porto	<i>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.</i>
	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	<i>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.</i>
	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	<i>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.</i>
	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	<i>Quinta de 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.</i>
	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	<i>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.</i>
	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)

RAMANDOLO**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. Sopporta bene un modesto invecchiamento (3/4 anni). Vino da dessert e da meditazione da abbinare a torte secche a base di noci, mandorle o altra frutta simile, formaggi

RECIOTO DI GAMBELLARA**La Biancara - Recioto di Gambellara 50 cl. (2004)**

ID: P-01252

	Reparto:	Passiti & C. / Recioto di
	Produttore:	La Biancara
	Anno:	2004
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	16,5% vol.
	Composizione:	Garganega
	Provenienza:	Veneto, Gambellara, (Vicenza)

SHERRY**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)

VERDICCHIO DI JESI PASSITO**Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Passito Onyr 37.5 cl. (2007)**

ID: P-01268

	Reparto:	Passiti & C. / Verdicchio di Jesi
	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'ambro. 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.

VERDICCHIO DI MATELICA PASSITO

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

ID: P-01490

	Reparto:	Passiti & C. / Verdicchio di
	Produttore:	Bisci
	Anno:	2005
	Prezzo:	17,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
Provenienza:	Marche, Matelica, (Macerata)	

VERDUZZO

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
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2000
	Prezzo:	66,00 €
	Gradi:	11,5% vol.
	Composizione:	Verduzzo
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

VIN SANTO

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
	Produttore:	Fattoria di Bacchereto
	Anno:	2003
	Prezzo:	39,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	80% Trebbiano, 20% Malvasia Toscana
Provenienza:	Toscana, Bacchereto, (Prato)	
		<i>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.</i>

VINO AMBRATO

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)	
		<i>Dagli assolati vigneti della Sicilia lungamente invecchiato in botti di rovere nell'oscurità delle antiche cantine.</i>

VINO CHINATO

Barale Fratelli - Barolo Chinato 75 cl. (S.A.)

ID: P-01499

	Reparto:	Passiti & C. / Vino Chinato	
	Produttore:	Barale Fratelli	<i>E' prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Secondo la ricetta originale il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	17% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Poderi Colla - Vino Aromatizzato Bonmè 50 cl. (S.A.)

ID: P-02184

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

VINO LIQUOROSO

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

ID: P-00338

	Reparto:	Passiti & C. / Vino Liquoroso	
	Produttore:	Arini	<i>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°).</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	16% vol.	
	Composizione:	Malvasia Bianca	
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)		

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	<i>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.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	17% vol.	
	Composizione:	Grillo	
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)		

VINO SANTO TRENINO

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (2003)

ID: P-00744

	Reparto:	Passiti & C. / Vino Santo	
	Produttore:	Pisoni	<i>Nella Cantina Pisoni di Pergolese, vignaioli del Trentino, particolare cure ed attenzioni, vengono dedicate alla produzione del Vino Santo Trentino. Questo pregiato passito viene realizzato con uve selezionate di Nosiola, vitigno autoctono della Valle dei Laghi che proprio in questo angolo di Trentino trova il suo habitat ideale. Le uve di Nosiola, appassite per oltre 6 mesi su appositi graticci, chiamate arèle, vengono pigiate durante la Settimana Santa e dopo una lenta e lunga fermentazione, il risultato è un vino di grande morbidezza, con giusto equilibrio di tenere zuccherino e</i>
	Anno:	2003	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nosiola	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)		

ARNEIS

Nizza Silvano - Roero Arneis (2016)

ID: P-00199

	Reparto:	Vini Bianchi / Arneis	
	Produttore:	Nizza Silvano	<i>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.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Arneis	
Provenienza:	Piemonte, Santo Stefano Roero, (Cuneo)		

ASSEMBLATO BIANCO

Baron di Pauli - Enosi (2011)

ID: P-02098

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Baron di Pauli	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Riesling, Sauvignon e Pinot Bianco	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		

Baron di Pauli - Enosi (2013)

ID: P-01783

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Baron di Pauli	<i>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.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Riesling, Sauvignon e Pinot Bianco	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		

Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2007)

ID: P-02526

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Paolo Monti	<i>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°.</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Riesling	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2010)

ID: P-02296

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Paolo Monti	<i>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°.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Riesling	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Pojer e Sandri - Besler Biank (2005)

ID: P-02310

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Pojer e Sandri	<i>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.</i>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling, Kerner e Incrocio Manzoni	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)		

Pojer e Sandri - Besler Biank (2007)

ID: P-02309

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Pojer e Sandri	<i>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.</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling, Kerner e Incrocio Manzoni	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)		

Pojer e Sandri - Besler Biank (2012)

ID: P-02308

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Pojer e Sandri	<i>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.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling, Kerner e Incrocio Manzoni	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)		

Schiopetto - Blanc des Rosis (2004)

ID: P-02548

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Schiopetto	<i>Questo vino nasce da un complesso uvaggio di uve Friulano, di Sauvignon, di Pinot Bianco e di Pinot Grigio. Il Blanc des Rosis rappresenta un vino elegante ed avvolgente, storico assemblaggio dell'azienda che, nel 1986, nasce dalla precisa volontà di rappresentare in un vino unico la ricca realtà viticola della zona di appartenenza. La raccolta è manuale, la pressatura soffice, e, la decantazione in assenza di anidride solforosa. Fermenta e affina sui lieviti per 8 mesi in vasche di acciaio.</i>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)		

Schiopetto - Mario Schiopetto (2006)

ID: P-02549

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Schiopetto	<i>"Il Mario", come viene chiamato in azienda, rappresenta il vertice qualitativo della Schiopetto. Questo vino prende vita da uve di Friulano impiantato dalla Curia di Gorizia nel 1954, insieme ad una piccola parte di Riesling, nel versante più bello, esposto a sud, della proprietà. Vinificato in purezza nell'acciaio esce solo nelle grandi annate raggiungendo un'espressione unica.</i>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano e Riesling	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)		

Skerk - Ograde (2011)

ID: P-01956

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Skerk	<i>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</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)		

Skerk - Ograde (2012)

ID: P-02103

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Skerk	<i>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</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)		

Skerk - Ograde (2014)

ID: P-02407

	Reparto: Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore: Skerk Anno: 2014 Prezzo: 32,00 € Gradi: 11,5% 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

Skerk - Ograde (2015)

ID: P-02564

	Reparto: Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore: Skerk Anno: 2015 Prezzo: 30,00 € Gradi: 13% 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

Tenuta di Castellaro - Bianco Pomice (2012)

ID: P-02106

	Reparto: Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore: Tenuta di Castellaro Anno: 2012 Prezzo: 23,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 60% Malvasia delle Lipari 30% Carricanate 10% Altri Vitigni	<i>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</i>

BIANCHELLO DEL METAURO**Belisario - Bianchello del Metauro (2013)**

ID: P-01277

	Reparto: Vini Bianchi / Bianchello del	
	Produttore: Belisario Anno: 2013 Prezzo: 6,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Bianchello del Metauro Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	

BRONNER**Lieselehof - Bronner Julian (2008)**

ID: P-02063

	Reparto: Vini Bianchi / Bronner	
	Produttore: Lieselehof Anno: 2008 Prezzo: 28,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Bronner Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	<i>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" à 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, ne 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</i>

Lieselehof - Bronner Julian (2010)

ID: P-02559

	Reparto: Vini Bianchi / Bronner	
	Produttore: Lieselehof Anno: 2010 Prezzo: 25,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Bronner Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	<i>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" à 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, ne 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</i>

CARRICANTE

Gulfi - Carjanti (2007)

ID: P-01623

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	<i>Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 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.</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Caricante	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Carjanti (2008)

ID: P-01622

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	<i>Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 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.</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Caricante	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Carjanti (2009)

ID: P-01317

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	<i>Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 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.</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Caricante	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Carjanti (2014)

ID: P-01951

	Reparto:	Vini Bianchi / Carricante	<i>Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 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.</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Caricante	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

CATARRATTO

De Bartoli Marco - Catarratto Lucido (2016)

ID: P-01845

	Reparto:	Vini Bianchi / Catarratto	<i>3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini nei primi anni del 2000. Piante a contropalliera 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.</i>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Catarratto	
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)		

Porta del Vento - Catarratto (2007)

ID: P-01427

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

CHARDONNAY**Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2014)**

ID: P-02299

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2015)

ID: P-02578

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay Selezione (2013)

ID: P-02301

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay Selezione (2015)

ID: P-02575

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Cavalleri - Chardonnay Laldo Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-02484

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Cavalleri	<i>Chardonnay proveniente da un unico vigneto posizionato in alta collina ad Erbusco. Nel 2013 la vendemmia è stata tardiva e si è contraddistinta per una produzione limitatissima e di altissima qualità. Parte del mosto ha svolto fermentazione naturale con lieviti autoctoni, rimanendo a contatto con le bucce per due settimane. Tutto ciò ha dato vita ad un vino dalle caratteristiche eccezionali, che siamo certi continueranno a stupirci per lunghissimo tempo. Per mantenerle intatte abbiamo deciso di non filtrarlo.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2013)

ID: P-02094

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Stroblhof	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

CORTESE**Albino Rocca - Cortese La Rocca (2013)**

ID: P-01903

	Reparto:	Vini Bianchi / Cortese	
	Produttore:	Albino Rocca	<i>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.</i>
	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	
	Produttore:	Tenuta Grillo	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Cortese	
	Provenienza:	Piemonte, Gamalero, (Asti)	

ERBALUCE DI CALUSO**Giacometto Bruno - Erbaluce di Caluso (2016)**

ID: P-01575

	Reparto:	Vini Bianchi / Erbaluce di	
	Produttore:	Giacometto Bruno	<i>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.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Erbaluce	
	Provenienza:	Piemonte, Caluso, (Torino)	

FIANO DI AVELLINO**Guido Marsella - Fiano di Avellino (2013)**

ID: P-02033

	Reparto:	Vini Bianchi / Fiano di Avellino	
	Produttore:	Guido Marsella	<i>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.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Fiano di Avellino	
	Provenienza:	Campania, Summonte, (Avellino)	

FIANO MINUTOLO**Pirro Varone - Fiano Minutolo (2014)**

ID: P-01358

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

GARGANEGA

Cà dei Conti - Garganega Giulietta (2015)

ID: P-02040

	Reparto:	Vini Bianchi / Garganega	
	Produttore:	Cà dei Conti	<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.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Garganega	
	Provenienza:	Veneto, Tregnago, (Verona)	

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin (2012)

ID: P-02041

	Reparto:	Vini Bianchi / Garganega	
	Produttore:	Cà dei Conti	<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.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Garganega	
	Provenienza:	Veneto, Tregnago, (Verona)	

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin (2014)

ID: P-02444

	Reparto:	Vini Bianchi / Garganega	
	Produttore:	Cà dei Conti	<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.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Garganega	
	Provenienza:	Veneto, Tregnago, (Verona)	

GEWÜRZTRAMINER

Baron di Pauli - Gewürztraminer Exilissi (2010)

ID: P-01784

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Baron di Pauli	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

Brunnenhof - Gewürztraminer (2016)

ID: P-00722

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Brunnenhof	<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>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)	

Kellerei St. Pauls - Gewürztraminer Passion (2015)

ID: P-01826

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Kellerei St. Pauls	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Pacherhof - Gewürztraminer (2015)

ID: P-00727

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	<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>
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Pacherhof - Gewürztraminer (2016)

ID: P-02473

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	<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>
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

GRECHETTO**Antonelli - Grechetto (2016)**

ID: P-00656

	Reparto:	Vini Bianchi / Grechetto	<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>
	Produttore:	Antonelli	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Grechetto	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

GRILLO**De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2002)**

ID: P-01989

	Reparto:	Vini Bianchi / Grillo	<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</i>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	2002	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2011)

ID: P-01445

	Reparto:	Vini Bianchi / Grillo	<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</i>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2015)

ID: P-01935

	Reparto:	Vini Bianchi / Grillo	<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</i>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2011)

ID: P-02537

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	<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>
	Produttore:	Cantina Valle Isarco	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)		

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2012)

ID: P-01631

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	<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>
	Produttore:	Cantina Valle Isarco	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Chiusa, (Bolzano)		

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2013)

ID: P-02252

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

Nössing Manni - Kerner (2012)

ID: P-00716

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	
	Produttore:	Nössing Manni	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	18,50 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)		

Pacherhof - Kerner (2016)

ID: P-00726

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	<i>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</i>
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)		

Strasserhof - Kerner (2016)

ID: P-01678

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	<i>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,</i>
	Produttore:	Strasserhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)		

LUGANA

Pasini San Giovanni - Lugana Busocaldo (2008)

ID: P-01373

	Reparto:	Vini Bianchi / Lugana	<i>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.</i>
	Produttore:	Pasini San Giovanni	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Lugana	
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)		

Pasini San Giovanni - Lugana Busocaldo (2009)

ID: P-02399

	Reparto:	Vini Bianchi / Lugana	<i>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.</i>
	Produttore:	Pasini San Giovanni	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Lugana	
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)		

MALVASIA BIANCA

Lusenti - Malvasia Secca Bianca Regina (2010)

ID: P-02117

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Bianca	<i>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.</i>
	Produttore:	Lusenti	
	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	<i>Il bicchiere si veste di oro cristallino. E' l'annuncio di uno scambio di fedi nuziali tra delicati sentori e accenti di personalità. Al naso, una bambagia di fiori bianchi e albicocca circonda il fondo di agrumi. Al gusto, la morbidezza compenetra la freschezza trionfante. A tavola, il si è con il pesce, meglio se di acqua dolce.</i>
	Produttore:	Pirro Varone	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Malvasia Bianca	
Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)		

MALVASIA ISTRIANA

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia (2015)

ID: P-01906

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% 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	
	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	
	Produttore: I Clivi Anno: 2006 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.</i>

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2010)

ID: P-01481

	Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore: I Clivi Anno: 2010 Prezzo: 28,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.</i>

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2012)

ID: P-01929

	Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore: I Clivi Anno: 2012 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.</i>

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2015)

ID: P-02424

	Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore: I Clivi Anno: 2015 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.</i>

Paraschos - Malvasia Amphoreus (2011)

ID: P-02266

	Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore: Paraschos Anno: 2011 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	<i>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.</i>

Simon di Brazzan - Malvasia Istriana (2016)

ID: P-00174

	Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2016 Prezzo: 13,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)	<i>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</i>

Skerk - Malvasia Istriana (2011)

ID: P-01888

	Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana	
	Produttore: Skerk Anno: 2011 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Malvasia Istriana Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	<i>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.</i>

Skerk - Malvasia Istriana (2014)

ID: P-02406

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	<i>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.</i>
	Produttore:	Skerk	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	31,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Malvasia Istriana (2015)

ID: P-02563

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	<i>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.</i>
	Produttore:	Skerk	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

MOLINELLI**La Celata - Molinelli (2009)**

ID: P-01486

	Reparto:	Vini Bianchi / Molinelli	<i>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.</i>
	Produttore:	La Celata	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Molinelli	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)	

La Celata - Tabula Rasa (2007)

ID: P-01108

	Reparto:	Vini Bianchi / Molinelli	<i>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.</i>
	Produttore:	La Celata	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Molinelli	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)	

PECORINO**Fattoria La Valentina - Pecorino (2016)**

ID: P-02260

	Reparto:	Vini Bianchi / Pecorino	<i>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</i>
	Produttore:	Fattoria La Valentina	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pecorino	
	Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

PINOT BIANCO**Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2008)**

ID: P-01825

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Bianco	<i>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.</i>
	Produttore:	Kellerei St. Pauls	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Bianco	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2009)

ID: P-01824

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore: Kellerei St. Pauls Anno: 2009 Prezzo: 28,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Pinot Bianco Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	<i>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.</i>

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2013)

ID: P-01823

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore: Kellerei St. Pauls Anno: 2013 Prezzo: 25,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Pinot Bianco Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	<i>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.</i>

Schiopetto - Pinot Bianco (2004)

ID: P-02545

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore: Schiopetto Anno: 2004 Prezzo: 26,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Pinot Bianco Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)	<i>Vino ottenuto esclusivamente da uve di Pinot Bianco, vitigno di grande pregio particolarmente vocato alla zona collinare, si è perfettamente ambientato in Friuli, ed in particolare nella zona del Collio. Il Pinot Bianco è stato posto a dimora in zona ventilata e in terreno prevalentemente marnoso, produce grappoli piccoli e compatti, gli acini sono rotondi di colore giallo dorato. La raccolta di queste uve è manuale, la pressatura soffice a cui segue un breve periodo di decantazione in totale assenza di anidride solforosa. La fermentazione avviene in vasche inox con innesto di</i>

Tenuta Kranzel di Graf Pfeil - Pinot Bianco Helios (2013)

ID: P-01957

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil Anno: 2013 Prezzo: 30,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Pinot Bianco Provenienza: Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)	<i>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.</i>

PINOT GRIGIO**Schiopetto - Pinot Grigio (2007)**

ID: P-02546

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio	
	Produttore: Schiopetto Anno: 2007 Prezzo: 25,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Pinot Grigio Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)	<i>Vino ottenuto esclusivamente da uve di Pinot Grigio, vitigno di origine francese coltivato in collina, in terreni mediamente marnosi. Produce grappoli piccoli con acini rotondi di colore rosso grigio e, come il Pinot Bianco, deriva dalla mutazione gemmaria del Pinot Nero. La raccolta è manuale, la pressatura soffice a cui segue un breve periodo di decantazione in totale assenza di anidride solforosa. La fermentazione avviene in vasche inox con innesto di pied de cuve a temperatura controllata, mentre l'affinamento si compie sui lieviti per 8 mesi.</i>

Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2012)

ID: P-01912

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio	
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2012 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Pinot Grigio Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)	<i>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>

Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2014)

ID: P-02304

	Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio	
	Produttore: Simon di Brazzan Anno: 2014 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Pinot Grigio Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)	<i>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>

RIBOLLA GIALLA**I Clivi - Ribolla Gialla delle Venezie (2015)**

ID: P-01397

	Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla	
	Produttore: I Clivi Anno: 2015 Prezzo: 14,00 € Gradi: 11,5% vol. Composizione: Ribolla Gialla Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>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.</i>

Paraschos - Ribolla Gialla (2013)

ID: P-02265

	Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla	
	Produttore: Paraschos Anno: 2013 Prezzo: 27,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Ribolla Gialla Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	<i>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.</i>

Primosic - Ribolla di Oslavia Riserva (2009)

ID: P-01616

	Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla	
	Produttore: Primosic Anno: 2009 Prezzo: 21,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Ribolla Gialla Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Oslavia, (Gorizia)	<i>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.</i>

Sara Marco - Ribolla Gialla (2016)

ID: P-02456

	Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla	
	Produttore: Sara Marco Anno: 2016 Prezzo: 13,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Ribolla Gialla Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savornado del Torre, (Udine)	

RIESLING RENANO**Baron di Pauli - Riesling Dynamis (2015)**

ID: P-02293

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

Falkenstein - Riesling (2011)

ID: P-02507

	Reperto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore:	Falkenstein	<i>Il Riesling presenta un delicato bouquet di frutta gialla (pesca, albicocca, agrumi) e un'acidità ben strutturata, arricchita da piacevoli note minerali. Il Riesling è un vitigno a maturazione tardiva che, coltivato nelle zone alte del vigneto, sviluppa al meglio i suoi aromi inconfondibili. La vendemmia avviene rigorosamente a mano tra inizio e metà ottobre dopodiché le uve vengono lavorate con grande cura e trasportate in grandi botti di legno d'acacia dove avviene la fermentazione. Segue un affinamento di dieci mesi su fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2015)

ID: P-02241

	Reperto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore:	Germano Ettore	<i>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</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2016)

ID: P-02557

	Reperto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore:	Germano Ettore	<i>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</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu Magnum 1.5 lt. (2010)

ID: P-02110

	Reperto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore:	Germano Ettore	<i>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</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-02376

	Reperto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore:	Germano Ettore	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

La Celata - Riesling Renano Arvinà (2011)

ID: P-01376

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

Pacherhof - Riesling (2011)

ID: P-01394

	Reperto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore:	Pacherhof	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Pacherhof - Riesling (2013)

ID: P-01944

	Reparto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	<i>Carattere: Il Riesling è un vino bianco dall'intenso sapore elegante, giallo-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</i>
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Pacherhof - Riesling (2016)

ID: P-02500

	Reparto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	<i>Carattere: Il Riesling è un vino bianco dall'intenso sapore elegante, giallo-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</i>
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Pasini San Giovanni - Riesling REIS Clone 49 (2010)

ID: P-01374

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

Strasserhof - Riesling (2016)

ID: P-02469

	Reparto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	<i>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,</i>
	Produttore:	Strasserhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Riesling	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)	

SAUVIGNON**Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2014)**

ID: P-02302

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2015)

ID: P-02577

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2011)

ID: P-01910

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2011
	Prezzo:	48,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Falkenstein - Sauvignon (2011)

ID: P-02506

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Falkenstein	<i>Si contraddistingue per i suoi aromi complessi di ribes nero, pompelmo e fiori di sambuco, nel retrogusto spicca la sua acidità decisa. I grappoli di Sauvignon, molto fitti e piuttosto piccoli, vengono raccolti a mano a fine settembre per poi essere lavorati con cura. Come anche gli altri vini bianchi, il Sauvignon fermenta in grandi botti di acacia, dopodiché viene sottoposto a un affinamento di dieci mesi sulle fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo l'imbottigliamento a inizio estate il vino matura per altri dodici mesi in bottiglia dove svilupperà appieno il proprio</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	

Kellerei St. Pauls - Sauvignon Passion (2013)

ID: P-01827

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Kellerei St. Pauls	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Kellerei St. Pauls - Sauvignon Passion (2015)

ID: P-02516

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Kellerei St. Pauls	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Parusso Armando - Sauvignon Testone (2011)

ID: P-02471

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Parusso Armando	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Peter Dipoli - Sauvignon Voglar (2011)

ID: P-01990

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Peter Dipoli	<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</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)	

Schiopetto - Sauvignon (2007)

ID: P-02547

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Schiopetto	<i>Vino ottenuto esclusivamente da uve di Sauvignon, vitigno di grandissima importanza, coltivato nelle terre del Sauternes e del Bordolese, zone da cui è stato importato nel Friuli trovandovi condizioni di terreno e clima ideali. Coltivato in collina, predilige terreni argillosi e freschi, produce grappoli piccoli con acini di media grandezza. La raccolta è manuale, la pressatura soffice, cui segue un breve periodo di decantazione in totale assenza di anidride solforosa. La fermentazione avviene in vasche inox con innesto di pied de cuve a temperatura controllata, mentre l'affinamento si</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Bianco	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)	

Simon di Brazzan - Sauvignon (2014)

ID: P-01765

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Simon di Brazzan	<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>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)		

SOAVE CLASSICO**Pieropan - Soave Classico (2009)**

ID: P-01399

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

Pieropan - Soave Classico Calvarino (2008)

ID: P-01400

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

Pieropan - Soave Classico La Rocca (2007)

ID: P-01401

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

SOLARIS**Lieselehof - Solaris Vino del Passo (2013)**

ID: P-02064

	Reparto:	Vini Bianchi / Solaris	
	Produttore:	Lieselehof	<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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Solaris	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		

Lieselehof - Solaris Vino del Passo (2016)

ID: P-02560

	Reparto:	Vini Bianchi / Solaris	
	Produttore:	Lieselehof	<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</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Solaris	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		

SYLVANER

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2011)

ID: P-01630

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

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2012)

ID: P-02074

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

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2013)

ID: P-02253

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

Kuenhof - Sylvaner (2012)

ID: P-01866

	Reperto:	Vini Bianchi / Sylvaner	
	Produttore:	Kuenhof	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sylvaner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)		

Pacherhof - Sylvaner (2016)

ID: P-01225

	Reperto:	Vini Bianchi / Sylvaner	<i>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</i>
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sylvaner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)		

Pacherhof - Sylvaner Alte Reben (2011)

ID: P-00725

	Reperto:	Vini Bianchi / Sylvaner	
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sylvaner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)		

Pacherhof - Sylvaner Alte Reben (2013)

ID: P-01945

	Reperto:	Vini Bianchi / Sylvaner
	Produttore:	Pacherhof
	Anno:	2013
	Prezzo:	32,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Sylvaner
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)

Pacherhof - Sylvaner Alte Reben (2016)

ID: P-02499

	Reperto:	Vini Bianchi / Sylvaner
	Produttore:	Pacherhof
	Anno:	2016
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Sylvaner
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)

Taschlerhof - Sylvaner Lahner (2013)

ID: P-02091

	Reperto:	Vini Bianchi / Sylvaner
	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.

TIMORASSO**La Colombera - Timorasso Il Montino (2013)**

ID: P-02244

	Reperto:	Vini Bianchi / Timorasso
	Produttore:	La Colombera
	Anno:	2013
	Prezzo:	22,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Timorasso
	Provenienza:	Piemonte, Vho, (Alessandria)

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.

Martinetti - Timorasso Biancofranco (2008)

ID: P-01589

	Reperto:	Vini Bianchi / Timorasso
	Produttore:	Martinetti
	Anno:	2008
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Timorasso
	Provenienza:	Piemonte, Tortona, (Alessandria)

Ricci Carlo Daniele - Timorasso Giallo di Costa (S.A.)

ID: P-02489

	Reperto:	Vini Bianchi / Timorasso
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Timorasso
	Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)

Ricci Carlo Daniele - Timorasso San Leto Selezione (2004)

ID: P-01484

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso
	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 (2010)

ID: P-01838

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso
	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
	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
	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.

TOCAI COLLI ORIENTALI**I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (1999)**

ID: P-00925

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	1999
	Prezzo:	38,00 €
	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 (2001)

ID: P-02427

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	2001
	Prezzo:	34,00 €
	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	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2006)

ID: P-02129

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2006	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2008)

ID: P-02132

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2010)

ID: P-01263

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2012)

ID: P-02128

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2014)

ID: P-02426

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Friulano Colli Orientali San Pietro (2015)

ID: P-01398

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli	<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.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

Sara Marco - Colli Orientali Del Friuli Erba Alta (2015)

ID: P-02454

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli
	Produttore:	Sara Marco
	Anno:	2015
	Prezzo:	17,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Sara Marco - Friulano Colli Orientali (2016)

ID: P-02455

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli
	Produttore:	Sara Marco
	Anno:	2016
	Prezzo:	13,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

TOCAI COLLIO**Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2011)**

ID: P-01904

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2011
	Prezzo:	34,00 €
	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
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2013
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2015)

ID: P-02576

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2015
	Prezzo:	28,00 €
	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
	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	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	1997	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2000)

ID: P-00974

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2000	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2001)

ID: P-00928

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2001	
	Prezzo:	36,00 €	
	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	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2003	
	Prezzo:	32,00 €	
	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	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	26,00 €	
	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	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2014)

ID: P-02428

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	<i>Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.</i>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2014	
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	2001
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 2.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 70 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

Paraschos - KAI (2008)

ID: P-01618

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Paraschos
	Anno:	2008
	Prezzo:	33,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

L'uva viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per alcuni giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia fino all'imbottigliamento.

Paraschos - KAI (2011)

ID: P-02264

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Paraschos
	Anno:	2011
	Prezzo:	27,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

L'uva viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per alcuni giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia fino all'imbottigliamento.

Simon di Brazzan - Blanc di Simon (2016)

ID: P-00173

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2016
	Prezzo:	13,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

Vino bianco autoctono dal colore dorato chiaro con riflessi verdognoli. Il suo profumo gradevole e delicato, ricorda fiori e frutta tropicale. Sapore pieno, armonico, con retrogusto aromatico persistente. Ottimo per antipasti di prosciutto, primi piatti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2010)

ID: P-01764

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2010
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2011)

ID: P-02497

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2011
	Prezzo:	21,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

TREBBIANO

Antonelli - Anteprema Tonda (2013)

ID: P-02528

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Antonelli	<i>ANDAMENTO CLIMATICO:</i> Annata caratterizzata da una primavera ed un inizio estate freddi e molto piovosi. Il resto dell'estate è proseguito con temperature mai eccessive e con forti escursioni termiche tra giorno e notte. Inizio di autunno abbastanza piovoso. La maturazione dell'uva è stata buona e molto tardiva. Annata particolarmente favorevole ai vitigni bianchi. <i>VARIETA':</i> Trebbiano Spoletino 100% da nostra selezione massale di vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. <i>VIGNETTI:</i> Situato in collina, a circa 350 mt di altitudine; esposizione ovest; allevato a guyot.
	Anno:	2013	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2009)

ID: P-02157

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Antonelli	<i>Varietà:</i> Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. <i>Prima annata di produzione:</i> 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. <i>Vendemmia:</i> uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). <i>Vinificazione:</i> Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.
	Anno:	2009	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2011)

ID: P-01367

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Antonelli	<i>Varietà:</i> Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. <i>Prima annata di produzione:</i> 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. <i>Vendemmia:</i> uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). <i>Vinificazione:</i> Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.
	Anno:	2011	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2012)

ID: P-02156

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Antonelli	<i>Varietà:</i> Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. <i>Prima annata di produzione:</i> 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. <i>Vendemmia:</i> uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). <i>Vinificazione:</i> Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.
	Anno:	2012	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	17% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2016)

ID: P-02061

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Antonelli	<i>Varietà:</i> Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. <i>Prima annata di produzione:</i> 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. <i>Vendemmia:</i> uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). <i>Vinificazione:</i> Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.
	Anno:	2016	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

Fattoria La Valentina - Trebbiano d'Abruzzo Spelt (2016)

ID: P-02259

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<i>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</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Monteraponi - Trebbiano (2012)

ID: P-01795

	Reparto:	Vini Bianchi / Trebbiano	
	Produttore:	Monteraponi	<i>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.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	

VELTLINER**Pacherhof - Gruner Veltliner (2016)**

ID: P-01288

	Reparto:	Vini Bianchi / Veltliner	
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Veltliner	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

VERDICCHIO DI JESI**Bonci - Verdicchio di Jesi Le Case (2009)**

ID: P-01805

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	
	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	
	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	
	Produttore:	Fattoria Coroncino	<i>Proviene dal vigneto di Spesica 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.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)	

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2014)

ID: P-02415

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	
	Produttore:	Fattoria Coroncino	<i>Proviene dal vigneto di Spesica 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.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)	

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino Fumè (2012)

ID: P-02285

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2009
	Prezzo:	22,00 €
	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 (2015)

ID: P-02416

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2015
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2006
	Prezzo:	42,00 €
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	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 (2016)

ID: P-00318

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	<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>
	Produttore:	Marotti Campi	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	6,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Salmariano (2014)

ID: P-00319

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	<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>
	Produttore:	Marotti Campi	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2013)

ID: P-02223

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	<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</i>
	Produttore:	Sartarelli	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)		

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2014)

ID: P-02431

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	<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</i>
	Produttore:	Sartarelli	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)		

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Tralivio (2015)

ID: P-02222

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	<i>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</i>
	Produttore:	Sartarelli	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)		

VERDICCHIO DI MATELICA**Belisario - Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva (2014)**

ID: P-01741

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di	<i>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.</i>
	Produttore:	Belisario	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
Provenienza:	Marche, Matelica, (Macerata)		

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2006)

ID: P-01229

	Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di	
	Produttore: Belisario Anno: 2006 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	<i>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.</i>

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2013)

ID: P-01742

	Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di	
	Produttore: Belisario Anno: 2013 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	<i>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.</i>

Belisario - Verdicchio di Matelica Vigneti B. (2016)

ID: P-01135

	Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di	
	Produttore: Belisario Anno: 2016 Prezzo: 10,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	<i>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.</i>

VERDUZZO**Bressan - Verduzzo Friulano Secco (2007)**

ID: P-01383

	Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo	
	Produttore: Bressan Anno: 2007 Prezzo: 36,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verduzzo Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)	<i>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>

Bressan - Verduzzo Friulano Secco (2010)

ID: P-01917

	Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo	
	Produttore: Bressan Anno: 2010 Prezzo: 32,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verduzzo Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)	<i>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>

Bressan - Verduzzo Friulano Secco (2012)

ID: P-02335

	Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo	
	Produttore: Bressan Anno: 2012 Prezzo: 28,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verduzzo Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)	<i>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>

I Clivi - Verduzzo Friulano Secco (2013)

ID: P-00930

	Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo	
	Produttore: I Clivi Anno: 2013 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verduzzo Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>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.</i>

I Clivi - Verduzzo Friulano Secco (2015)

ID: P-02425

	Reparto: Vini Bianchi / Verduzzo	
	Produttore: I Clivi Anno: 2015 Prezzo: 18,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verduzzo Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	<i>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.</i>

VERMENTINO DI SARDEGNA**6 Mura - Vermentino di Sardegna Giba (2011)**

ID: P-01655

	Reparto: Vini Bianchi / Vermentino di	
	Produttore: 6 Mura Anno: 2011 Prezzo: 10,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Vermentino Provenienza: Sardegna, Giba, (Carbonia Iglesias)	<i>Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, e sentori floreali con finale di mandorla. Bianco secco e sapido da abbinare a pesci alla griglia.</i>

Cocco Francesca - Vermentino di Sardegna Smeralda (2014)

ID: P-01831

	Reparto: Vini Bianchi / Vermentino di	
	Produttore: Cocco Francesca Anno: 2014 Prezzo: 11,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Vermentino Provenienza: Sardegna, Donori, (Cagliari)	

VERNACCIA DI SAN GIMINIANO**Cesani - Vernaccia di San Gimignano (2016)**

ID: P-00316

	Reparto: Vini Bianchi / Vernaccia di San	
	Produttore: Cesani Anno: 2016 Prezzo: 8,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Vernaccia di San Gimignano Provenienza: Toscana, San Gimignano, (Siena)	<i>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.</i>

Cesani - Vernaccia di San Gimignano Sanice (2015)

ID: P-00194

	Reparto: Vini Bianchi / Vernaccia di San	
	Produttore: Cesani Anno: 2015 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Vernaccia di San Gimignano Provenienza: Toscana, San Gimignano, (Siena)	<i>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.</i>

VINO DA TAVOLA

Casa Caterina - Non c'è (2009)

ID: P-01603

	Reparto:	Vini Bianchi / Vino da Tavola	
	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	
	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	
	Produttore:	Reichmuth Marcel Josef	Vendemmia 2011.
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Vidal	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		

VITOVSKA

Skerk - Vitovska (2011)

ID: P-01887

	Reparto:	Vini Bianchi / Vitovska	
	Produttore:	Skerk	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)		

Skerk - Vitovska (2014)

ID: P-02408

	Reparto:	Vini Bianchi / Vitovska	
	Produttore:	Skerk	<i>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.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	11% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)		

Skerk - Vitovska (2015)

ID: P-02562

	Reparto:	Vini Bianchi / Vitovska	
	Produttore:	Skerk	<i>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.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)		

ZIBIBBO SECCO

De Bartoli Marco - Zibibbo Secco Pietranera (2015)

ID: P-01444

	Reparto:	Vini Bianchi / Zibibbo Secco	
	Produttore:	De Bartoli Marco	<i>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</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Zibibbo	
	Provenienza:	Sicilia, Pantelleria, (Trapani)	

AGLIANICO DEL VULTURE

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Bauccio (2009)

ID: P-01207

	Reparto:	Vini Rossi / Aglianico del	
	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 (2012)

ID: P-00875

	Reparto:	Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore:	Madonna delle Grazie	
	Anno:	2012	
	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	
	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 (2008)

ID: P-02255

	Reparto:	Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore:	Madonna delle Grazie	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Aglianico	
	Provenienza:	Basilicata, Venosa, (Vulture)	

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2009)

ID: P-02498

	Reparto:	Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore:	Madonna delle Grazie	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Aglianico	
	Provenienza:	Basilicata, Venosa, (Vulture)	

ALBAROSSA

L'Armangia - Albarossa Macchiaferro (2012)

ID: P-00887

	Reparto:	Vini Rossi / Albarossa	
	Produttore:	L'Armangia	<i>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.</i> □ <i>Il vitigno impiantato è Albarossa, varietà ottenuta per incrocio fra Chatus e Barbera. Le uve ottenute sono caratterizzate da estrema ricchezza in</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Albarossa	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

ALBUGNANO

Natta Antonella - Albugnano (2014)

ID: P-00142

	Reparto:	Vini Rossi / Albugnano	
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)		

AMARONE

Cà dei Conti - Amarone Tano (2010)

ID: P-02039

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone	
	Produttore:	Cà dei Conti	<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 sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	55,00 €	
	Gradi:	16,5% vol.	
	Composizione:	70% Corvina, 10% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Marzemino, 5% Croatina, 5% Oseleta	
Provenienza:			

Cà dei Conti - Amarone Tano (2011)

ID: P-02379

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone	
	Produttore:	Cà dei Conti	<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 sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	16,5% vol.	
	Composizione:	70% Corvina, 10% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Marzemino, 5% Croatina, 5% Oseleta	
Provenienza:			

ASSEMBLATO ROSSO

Cocco Francesca - Isola dei Nuraghi Rubinus (2013)

ID: P-01930

	Reparto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	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	
	Produttore:	Domenico Clerico	<i>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.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	90% Nebbiolo 10% Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2013)

ID: P-02263

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Domenico Clerico Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>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.</i>

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2015)

ID: P-02581

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Domenico Clerico Anno: 2015 Prezzo: 30,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>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.</i>

Hilberg Pasquero - Langhe Rosso Pedrocha (2007)

ID: P-01834

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Hilberg Pasquero Anno: 2007 Prezzo: 36,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo e Barbera Provenienza: Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Hilberg Pasquero - Langhe Rosso Pedrocha (2012)

ID: P-00908

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Hilberg Pasquero Anno: 2012 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	
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2010 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto e Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>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</i>

Poderi Colla - Langhe Rosso Bricco del Drago (2012)

ID: P-02238

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2012 Prezzo: 22,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto e Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>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</i>

Poderi Colla - Langhe Rosso Bricco del Drago (2013)

ID: P-02449

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2013 Prezzo: 19,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Dolcetto e Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>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</i>

Proprietà Sperino - Uvaggio (2012)

ID: P-02287

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Proprietà Sperino Anno: 2012 Prezzo: 28,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 80% Nebbiolo 15% Vespolina 5% Croatina Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)	<i>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.</i>

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2006)

ID: P-01599

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2006 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo e Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>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.</i>

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2010)

ID: P-01840

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2010 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo e Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>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.</i>

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2011)

ID: P-02436

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2011 Prezzo: 30,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo e Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>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.</i>

Tenuta dei Fiori - Vino Rosso 3.33 Simone Magnum 1.5 lt. (2006)

ID: P-01987

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2006 Prezzo: 54,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera, Cabernet Sauvignon, Freisa, Gamba di Pernice, Nebbiolo e Balsamico Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Tenuta di Castellaro - Nero Ossidiana (2012)

ID: P-02105

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	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)	<i>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</i>

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2004)

ID: P-01311

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	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
	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
	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
	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
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2008
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

BARBARESCO**Albino Rocca - Barbaresco (2013)**

ID: P-02324

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Albino Rocca
	Anno:	2013
	Prezzo:	29,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)
	<i>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.</i>	

Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2012)

ID: P-02323

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Albino Rocca
	Anno:	2012
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)
	<i>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.</i>	

Albino Rocca - Barbaresco Ronchi (2012)

ID: P-02322

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Albino Rocca Anno: 2012 Prezzo: 42,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>Cru: RONCHI (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Altitudine: 240 Mt s/m, 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.</i>

Amerio Mario - Barbaresco Suri Canova (2004)

ID: P-01433

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Amerio Mario Anno: 2004 Prezzo: 20,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<i>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.</i>

Barale Fratelli - Barbaresco Serraboella (2010)

ID: P-02079

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2010 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<i>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 COLTURALI: 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.</i>

Bruno Rocca - Barbaresco (2012)

ID: P-02175

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2012 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<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</i>

Bruno Rocca - Barbaresco (2013)

ID: P-02271

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<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</i>

Bruno Rocca - Barbaresco Coparossa (2013)

ID: P-02365

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Bruno Rocca Anno: 2013 Prezzo: 53,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, , (Cuneo)	<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.</i>

Busso Piero - Barbaresco Albesani (2012)

ID: P-02019

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Busso Piero Anno: 2012 Prezzo: 42,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<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>

Busso Piero - Barbaresco Borgese (2006)

ID: P-02108

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Busso Piero	<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>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Busso Piero - Barbaresco Gallina (2012)

ID: P-02195

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Busso Piero	<i>Granato intenso con sentori di viola e piccoli frutti di sottobosco, gusto pieno, morbido con tannini bilanciati di rara dolcezza.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	64,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Busso Piero - Barbaresco Mondino (2013)

ID: P-02413

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Busso Piero	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2006)

ID: P-01730

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Busso Piero	<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>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Busso Piero - Barbaresco Santo Stefanetto (2012)

ID: P-02194

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Busso Piero	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbaresco Serraboella (2012)

ID: P-02001

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Cigliuti F.Ili	<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>
	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	
	Produttore:	Cigliuti F.Ili	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	47,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)	

Cigliuti F.Ili - Barbaresco Vie Erte (2012)

ID: P-00967

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2012 Prezzo: 35,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<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>

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà (2013)

ID: P-02166

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Giuseppe Cortese Anno: 2013 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<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>

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà Riserva (2008)

ID: P-02167

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Giuseppe Cortese Anno: 2008 Prezzo: 56,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>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.</i>

Nada Fiorenzo - Barbaresco Manzola (2006)

ID: P-01162

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Nada Fiorenzo Anno: 2006 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Treiso, (Cuneo)	

Nada Fiorenzo - Barbaresco Rombone (2005)

ID: P-01469

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	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

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Nada Giuseppe Anno: 2010 Prezzo: 27,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Treiso, (Cuneo)	<i>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'illimpimento. Affinamento: in botticelle da 1.000 litri ed in</i>

Ronchi Azienda Agricola - Barbaresco Ronchi (2012)

ID: P-02517

	Reperto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Ronchi Azienda Agricola Anno: 2012 Prezzo: 24,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>Nome del vitigno: Nebbiolo. Zona di produzione: vigneti ubicati nel comune di Barbaresco, zona Ronchi. Età dei vigneti: dai 15 ai 40 anni. Sistema di allevamento: gouyot. Totale superficie: 25.000 mq. Produzione annua: circa 17.000 bottiglie di cui 6.000 Selezione Ronchi. Epoca di vendemmia: metà ottobre. Caratteristiche organolettiche: vino dal colore granato, rubino di buona profondità; profumi speziati, varietali, con note di catrame, liquirizia, caramello; ha gusto pieno e struttura che lo rendono capace di mantenersi a lungo nel tempo. Vinificazione: 8-10 giorni.</i>

BARBERA COLLI TORTONESI

Ricci Carlo Daniele - Barbarossa (2014)

ID: P-01733

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera Colli
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele
	Anno:	2014
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)

BARBERA D'ALBA

Azelia - Barbara d'Alba Punta (2013)

ID: P-02187

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba
	Produttore:	Azelia
	Anno:	2013
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

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.

Barale Fratelli - Barbera d'Alba Superiore Preda (2015)

ID: P-00577

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba
	Produttore:	Barale Fratelli
	Anno:	2015
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)

Esposizione sud-ovest, alta densità di impianto con resa di soli 35 quintali per ettaro di uva che ci regala un Barbera d'Alba Vigna Preda di eccezionale ricchezza estrattiva. Rosso rubino, intenso da giovane con tendenza al rosso granato dopo l'invecchiamento. Profumo vinoso, intenso ma delicato. Sapore asciutto, di corpo, amarognolo, invecchiando si ingentilisce acquistando un gusto pieno.

Busso Piero - Barbera d'Alba Majano (2014)

ID: P-01775

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba
	Produttore:	Busso Piero
	Anno:	2014
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

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.

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Serra dei Gatti (2016)

ID: P-00971

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2016
	Prezzo:	9,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Cascina Val del Prete - Barbera d'Alba Superiore (2015)

ID: P-01054

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2015
	Prezzo:	19,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Cigliuti F.Ili - Barbera d'Alba Serraboella (2014)

ID: P-00968

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2014 Prezzo: 16,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<i>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.</i>

Germano Ettore - Barbera d'Alba Superiore (2013)

ID: P-01030

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2013 Prezzo: 18,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<i>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</i>

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba (2015)

ID: P-00910

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Hilberg Pasquero Anno: 2015 Prezzo: 15,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Hilberg Pasquero - Barbera d'Alba Superiore (2013)

ID: P-02443

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Hilberg Pasquero Anno: 2013 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2015)

ID: P-02107

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2015 Prezzo: 31,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in località Ornati.</i>

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba (2014)

ID: P-01354

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2014 Prezzo: 6,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba Pian Romualdo (2015)

ID: P-01047

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Rocca Giovanni Anno: 2015 Prezzo: 8,50 € Gradi: 15% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba La Cresta (2014)

ID: P-01472

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>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.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2009)

ID: P-02521

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>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.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2011)

ID: P-01473

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>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.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

BARBERA D'ASTI**L'Armangia - Barbera d'Asti Sopra Berruti (2016)**

ID: P-00533

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	L'Armangia	<i>E' un prodotto che si ispira alle tradizionali barbere astigiane, molto profumate, colorate, talvolta leggermente acidule in bocca, ma che si abbinano perfettamente alla cucina locale, ai salumi ed ai formaggi tipici. Le uve Barbera provengono dalle più vocate colline del nostro territorio, con terreni variabili dal calcareo-argilloso alle stratificazioni sabbioso/marnose. La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

L'Armangia - Barbera d'Asti Superiore Titon (2014)

ID: P-00857

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	L'Armangia	<i>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 con tannicità lievemente astringente, mai dominato dal legno grazie alla struttura notevole. Si abbinano a carni rosse e grigliate, selvaggina, arrostiti, formaggi e minestre.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

L'Armangia - Barbera d'Asti Superiore Vignali (2011)

ID: P-00761

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	L'Armangia	<i>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 abbinano a carni rosse e grigliate, selvaggina, arrostiti, formaggi e minestre.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

Mondo Franco - Barbera d'Asti (2016)

ID: P-00482

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	5,50 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)	

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. Vigna del Salice (2014)

ID: P-00593

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2014	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Scarpa	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)	
	<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>		

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2009)

ID: P-02331

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Scarpa	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)	
	<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>		

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Castello di Calosso (1999)

ID: P-00906

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	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 (2012)

ID: P-02417

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	
		<i>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</i>	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Rusticardi (2004)

ID: P-00598

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	
	Anno:	2004	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Rusticardi (2007)

ID: P-01983

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	
		<i>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</i>	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Rusticardi (2009)

ID: P-02418

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	
		<i>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</i>	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (1995)

ID: P-01527

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	2001
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)
<i>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</i>		

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (2007)

ID: P-02211

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	2007
	Prezzo:	9,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)
<i>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</i>		

Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2013)

ID: P-00594

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2013
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2008)

ID: P-00595

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2009
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2013)

ID: P-02380

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2013
	Prezzo:	23,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

BARBERA DEL MONFERRATO**Accornero - Barbera del Monferrato Bricco Battista (2000)**

ID: P-02159

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera del
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera del
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera del
	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 (2015)

ID: P-01061

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera del
	Produttore:	Natta Antonella
	Anno:	2015
	Prezzo:	5,50 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)

BAROLO

Azelia - Barolo (2012)

ID: P-02188

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	<i>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.</i>
	Produttore:	Azelia	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Azelia - Barolo Bricco Fiasco (2012)

ID: P-02189

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	<i>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.</i>
	Produttore:	Azelia	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	73,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Azelia - Barolo Margheria (2011)

ID: P-02190

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	<i>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.</i>
	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	<i>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.</i>
	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	<i>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.</i>
	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 (2012)

ID: P-02439

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Barale Fratelli	<i>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.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Castellero (2011)

ID: P-02217

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Vendemmia (2011)

ID: P-02220

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Brezza - Barolo Bricco Sarmassa (2008)

ID: P-01829

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Brezza - Barolo Cannubi (2011)

ID: P-01755

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Brezza - Barolo Sarmassa (2011)

ID: P-02126

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Brezza	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo (2012)

ID: P-02402

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 4,1 ettari nel cru aziendale; 60 quintali per ettaro. Età media delle viti: 30 anni. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce in vasche verticali per 15-20 giorni. Periodo di affinamento: una parte 18-24 mesi in barriques di rovere francese (40% nuove - 60% secondo passaggio) un'altra parte 24 mesi in botti da 50hl di rovere di Slavonia infine vengono assemblate per un perfetto equilibrio.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo Aeroplanservaj (2008)

ID: P-01999

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<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>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	82,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo Ciabot Mentin (2010)

ID: P-02400

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	67,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2010)

ID: P-02401

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	72,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2011)

ID: P-02580

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	68,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo Percristina (2005)

ID: P-01996

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<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>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	110,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Domenico Clerico - Barolo Percristina (2007)

ID: P-02262

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Domenico Clerico	<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>
	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	
	Produttore:	Germano Ettore	<i>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</i>
	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	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	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	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	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	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	44,00 €	
	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	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2009)

ID: P-02113

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	64,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Prapò (2010)

ID: P-02112

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Prapò (2011)

ID: P-02378

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	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
	Produttore:	Germano Ettore	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)		

Germano Ettore - Barolo Serralunga (2013)

ID: P-01032

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2013 Prezzo: 31,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<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.</i>

Luigi Oddero - Barolo (2011)

ID: P-02209

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	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	
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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 Calcareae - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareae - sabbiose, 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</i>

Paolo Monti - Barolo Bussia (2009)

ID: P-02332

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2009 Prezzo: 52,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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 calcareae - 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</i>

Parusso Armando - Barolo (2013)

ID: P-01832

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Parusso Armando - Barolo Bussia (2009)

ID: P-01771

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2009 Prezzo: 86,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Parusso Armando - Barolo Bussia (2011)

ID: P-02551

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2011 Prezzo: 76,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<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>

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2009)

ID: P-01769

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2009 Prezzo: 58,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i>

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2011)

ID: P-02170

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2011 Prezzo: 52,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i>

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2012)

ID: P-02360

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2012 Prezzo: 48,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i>

Parusso Armando - Barolo Mosconi (2013)

ID: P-02552

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2013 Prezzo: 70,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Poderi Colla - Barolo Bussia Dardi Le Rose (2012)

ID: P-02451

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2012 Prezzo: 43,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: 100% Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>Una sinfonia di aromi per un maestoso Barolo "classico", complesso ed armonioso, fruttato ed elegante, con una grande potenzialità di invecchiamento. Il vigneto è situato a Bussia Soprana di Monforte, sottozona Dardi: la prima vigna ad essere vinificata separatamente da Beppe Colla nel 1961 e ad essere indicata in etichetta. Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce per 12/15 giorni alla temperatura massima di 30° circa, fermentazione malolattica completa prima dell'inverno. In primavera passa in botti di rovere di Slavonia per un</i>

Roberto Voerzio - Barolo Cerequio (2005)

ID: P-01933

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	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	
	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
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2012
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2010)

ID: P-01138

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	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
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2011
	Prezzo:	35,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2012)

ID: P-02411

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2012
	Prezzo:	35,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barolo Ravera di Monforte (2012)

ID: P-00632

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	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
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2011
	Prezzo:	35,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<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>

Rocche dei Manzoni - Barolo Big 'd Big (2006)

ID: P-02121

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2006
	Prezzo:	78,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<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>

Rocche dei Manzoni - Barolo Big 'd Big (2009)

ID: P-02523

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<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 bucce 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>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2009 Prezzo: 70,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barolo Perno Vigna Cappella S. Stefano (2012)

ID: P-01843

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<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 affina' per un tempo minimo</i>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2012 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	<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 affina per 3 anni ed un</i>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2006 Prezzo: 84,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna D'la Roul (2009)

ID: P-02522

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<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 affina per 3 anni ed un</i>
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2009 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)	

BOCA

Podere ai Valloni - Boca Vigna Cristiana (2001)

ID: P-01877

	Reparto: Vini Rossi / Boca	<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>
	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	<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>
	Produttore:	Podere ai Valloni	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara	
	Provenienza:	Piemonte, Boca, (Novara)	

BONARDA**Monsupello - Bonarda Vivace Vaiololet (2015)**

ID: P-01689

	Reparto:	Vini Rossi / Bonarda	
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Croatina	
	Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)	

Natta Antonella - Piemonte Bonarda Vivace (2015)

ID: P-01224

	Reparto:	Vini Rossi / Bonarda	
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	5,50 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Bonarda	
	Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)	

BRAMATERRA**Tenute Sella - Bramaterra (2011)**

ID: P-02512

	Reparto:	Vini Rossi / Bramaterra	<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>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Tenute Sella - Bramaterra I Porfidi (2009)

ID: P-01991

	Reparto:	Vini Rossi / Bramaterra	<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>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Tenute Sella - Bramaterra I Porfidi (2010)

ID: P-02510

	Reparto:	Vini Rossi / Bramaterra	<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>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

BRUNELLO DI MONTALCINO

Capanna - Brunello di Montalcino (2012)

ID: P-02419

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di
	Produttore:	Capanna
	Anno:	2012
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

Capanna - Brunello di Montalcino Riserva (2010)

ID: P-02213

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di
	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
	Produttore:	Caprili
	Anno:	2011
	Prezzo:	33,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	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 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.</i>		

Caprili - Brunello di Montalcino Riserva AdALBERTO (2010)

ID: P-02216

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di
	Produttore:	Caprili
	Anno:	2010
	Prezzo:	60,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	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 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.</i>		

Molinari Carlo - Brunello di Montalcino (2010)

ID: P-02162

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di
	Produttore:	Molinari Carlo
	Anno:	2010
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

CABERNET SAUVIGNON

Molino dei Lessi - Cabernet Sauvignon Riserva (2001)

ID: P-02565

	Reparto:	Vini Rossi / Cabernet Sauvignon
	Produttore:	Molino dei Lessi
	Anno:	2001
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Cabernet Sauvignon
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Lavis, (Trento)
<i>Collina di Sorni. Circondato da bosco ceduo e cespugli, rifugi naturali di specie animali, utili alla lotta biologica contro i fitofagi. Esposizione ed altimetria: sud, sud -ovest ; quota 350 m circa; pendenza media 45%. Composizione del terreno: substrato roccioso: siltiti rosse del Werfen; terreno di copertura: materiale prevalentemente morenico a tessitura media, franco-argillosa, molto calcareo, con buona capacità di ritenuta idrica. Microclima: eccezionalmente favorevole, riparato dal vento di tramontana.</i>		

Tenuta dei Fiori - Cabernet Sauvignon (1999)

ID: P-01258

	Reparto:	Vini Rossi / Cabernet Sauvignon
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	1999
	Prezzo:	23,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Cabernet Sauvignon
Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	

CANNONAU**Cantina Santadi - Cannonau di Sardegna Noras (2014)**

ID: P-02240

	Reparto:	Vini Rossi / Cannonau
	Produttore:	Cantina Santadi
	Anno:	2014
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	90% Cannonau, 10% Carignano
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	
		<i>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.</i>

CARIGNANO DEL SULCIS**Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Rocca Rubia (2014)**

ID: P-02270

	Reparto:	Vini Rossi / Carignano del Sulcis
	Produttore:	Cantina Santadi
	Anno:	2014
	Prezzo:	19,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Carignano
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	
		<i>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.</i>

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2012)

ID: P-02239

	Reparto:	Vini Rossi / Carignano del Sulcis
	Produttore:	Cantina Santadi
	Anno:	2012
	Prezzo:	48,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	95% Carignano, 5% Bovaleddu
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	
		<i>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.</i>

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2013)

ID: P-02561

	Reparto:	Vini Rossi / Carignano del Sulcis
	Produttore:	Cantina Santadi
	Anno:	2013
	Prezzo:	43,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	95% Carignano, 5% Bovaleddu
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)	
		<i>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.</i>

CERASUOLO DI VITTORIA**Gulfi - Cerasuolo di Vittoria (2016)**

ID: P-01414

	Reparto:	Vini Rossi / Cerasuolo di
	Produttore:	Gulfi
	Anno:	2016
	Prezzo:	15,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Frappato e Nero d'Avola
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	
		<i>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.</i>

CESANESE DEL PIGLIO

Terenzi - Cesanese del Piglio Riserva Vajoscuro (2015)

ID: P-02090

	Reparto:	Vini Rossi / Cesanese del Piglio	<i>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 arrostiti, cacciagione di piccola e grossa taglia, formaggi di fossa e un buon cioccolato fondente.</i>
	Produttore:	Terenzi	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Cesanese d'Affile	
Provenienza:	Lazio, Serrone, (Frosinone)		

Terenzi - Cesanese del Piglio Superiore Colle Forma (2013)

ID: P-00547

	Reparto:	Vini Rossi / Cesanese del Piglio	<i>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, arrostiti, spuntature tartufi e formaggi di lunga stagionatura. Temperatura di servizio: 18° - 20° C.</i>
	Produttore:	Terenzi	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Cesanese d'Affile	
Provenienza:	Lazio, Serrone, (Frosinone)		

Terenzi - Cesanese del Piglio Velobra (2015)

ID: P-00546

	Reparto:	Vini Rossi / Cesanese del Piglio	<i>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, arrostiti e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°-20° C.</i>
	Produttore:	Terenzi	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	90% Cesanese d'Affile 10% Sangiovese	
Provenienza:	Lazio, Serrone, (Frosinone)		

CHIANTI CLASSICO

Badia a Coltibuono - Chianti Classico Riserva (2010)

ID: P-02171

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	<i>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.</i>
	Produttore:	Badia a Coltibuono	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Monteraponi - Chianti Classico (2014)

ID: P-01793

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	<i>Il Chianti Classico Monteraponi è prodotto da un assemblaggio di uve 90% Sangiovese e 10% Canaiolo; è un vino elegante dallo stile tradizionale, dai profumi legati a frutti rossi maturi, integri, ai quali si abbina una struttura equilibrata tannini levigati e acidità misurata. È affinato per 12 mesi per un 30% della quantità in barriques di Allier di secondo passaggio per il restante 70% in botti da 23 Hl sempre di Allier.</i>
	Produttore:	Monteraponi	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Radda in Chianti, (Siena)		

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Baron Ugo (2010)

ID: P-01942

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Classico	<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>
	Produttore:	Monteraponi	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	53,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Radda in Chianti, (Siena)		

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Baron Ugo (2011)

ID: P-02232

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	<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>
	Produttore: Monteraponi Anno: 2011 Prezzo: 48,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	

Monteraponi - Chianti Classico Ris. II Campitello (2010)

ID: P-01794

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	<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>
	Produttore: Monteraponi Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	

Monteraponi - Chianti Classico Ris. II Campitello (2013)

ID: P-02233

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	<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>
	Produttore: Monteraponi Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Radda in Chianti, (Siena)	

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico (2015)

ID: P-02348

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	<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 (sfeccature) matura in botti, tonneaux di rovere e barriques, per circa 10-12 mesi. Una volta</i>
	Produttore: San Giusto a Rentennano Anno: 2015 Prezzo: 18,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese e Canaiolo Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico Riserva (2013)

ID: P-02347

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	<i>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.</i>
	Produttore: San Giusto a Rentennano Anno: 2013 Prezzo: 30,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese e Canaiolo Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico Riserva (2014)

ID: P-02538

	Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico	<i>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.</i>
	Produttore: San Giusto a Rentennano Anno: 2014 Prezzo: 25,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese e Canaiolo Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	

CHIANTI RUFINA

Cerreto Libri - Chianti Rufina (2007)

ID: P-00936

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Rufina	
	Produttore:	Cerreto Libri	<i>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%.</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Canaiolo	
Provenienza:	Toscana, Pontassieve, (Firenze)		

CROATINA

Ricci Carlo Daniele - Elso (2010)

ID: P-01485

	Reparto:	Vini Rossi / Croatina	
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)		

DOLCETTO D'ACQUI

Franco Ivaldi - Dolcetto d'Acqui La Moschina (2016)

ID: P-02099

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui	
	Produttore:	Franco Ivaldi	<i>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. È un vino a tutto pasto, si apprezza sin da giovane ed è particolarmente indicato il suo abbinamento con taglieri di salumi.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)		

DOLCETTO D'ALBA

Albino Rocca - Dolcetto d'Alba (2015)

ID: P-01900

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	
	Produttore:	Albino Rocca	<i>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.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

Barale Fratelli - Dolcetto d'Alba Le Rose (2016)

ID: P-02440

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	
	Produttore:	Barale Fratelli	<i>Zona di origine: Comune di Monforte d'Alba. Coltivato a regime biologico. Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25° C; successiva macerazione per una settimana circa con frequenti irrorazioni delle bucce.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Nada Giuseppe - Dolcetto d'Alba (2015)

ID: P-01338

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	
	Produttore:	Nada Giuseppe	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)		

Rocca Giovanni - Dolcetto d'Alba Sant'Anna (2015)

ID: P-00036

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2015
	Prezzo:	6,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Dolcetto
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

DOLCETTO DI DOGLIANI**Cozzo Mario - Dogliani Superiore Dusin (2015)**

ID: P-00169

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani
	Produttore:	Cozzo Mario
	Anno:	2015
	Prezzo:	8,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Dolcetto
	Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

Cozzo Mario - Dogliani Vigna Pregliasco (2013)

ID: P-00168

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani
	Produttore:	Cozzo Mario
	Anno:	2013
	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
	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.

FARO**Bonavita - Faro (2011)**

ID: P-01978

	Reparto:	Vini Rossi / Faro
	Produttore:	Bonavita
	Anno:	2011
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera
	Provenienza:	Sicilia, Faro Superiore, (Messina)

ETA' DEL VIGNETO: da 6 a 50 anni. SISTEMA D'ALLEVAMENTO: ad alberello e a controspalliera. DENSITÀ D'IMPIANTO: 6000 ceppi/ettaro. TIPOLOGIA TERRENO: medio impasto caratterizzato da strati argillosi e da tufi calcarei. TIPO DI AGRICOLTURA: naturale. Nessun utilizzo di concimi chimici, apporto di sostanza organica attraverso sovesci annuali di leguminose; nessun utilizzo di erbicidi ed insetticidi; oculati interventi di potatura verde per limitare allo stretto necessario i trattamenti antiparassitari effettuati a bassi dosaggi di rame e zolfo; diradamento dei

Palari - Faro (2009)

ID: P-02384

	Reparto:	Vini Rossi / Faro
	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
	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
	Produttore:	Palari
	Anno:	2007
	Prezzo:	84,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera
	Provenienza:	Sicilia, Santo Stefano Di Briga, (Messina)

Con Cassetta in Legno.

FREISA

Franco Ivaldi - Freisa del Monferrato La Gilarda (2015)

ID: P-02100

	Reparto:	Vini Rossi / Freisa
	Produttore:	Franco Ivaldi
	Anno:	2015
	Prezzo:	11,00 €
	Gradi:	14% 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 lamponi e frutta rossa ed una delicata nota speziata, un'ottima struttura caratterizzata da una piacevole nota tannica. E' particolarmente piacevole il suo abbinamento a tagli di salumi, primi piatti al ragù ed arrostiti.

Natta Antonella - Freisa d'Asti Superiore (2013)

ID: P-00141

	Reparto:	Vini Rossi / Freisa
	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
	Produttore:	Natta Antonella
	Anno:	2015
	Prezzo:	5,50 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Freisa
	Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)

GAMBA DI PERNICE

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice (2011)

ID: P-00515

	Reparto:	Vini Rossi / Gamba di Pernice
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	2011
	Prezzo:	10,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Gamba di Pernice
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)

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 Finanziaria (tradizionale zuppa di frattaglie) e gli agnolotti. CARATTERISTICHE: Un

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice 4.44 Magnum 1.5 lt. (2007)

ID: P-01986

	Reparto:	Vini Rossi / Gamba di Pernice
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	2007
	Prezzo:	54,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Gamba di Pernice
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)

GATTINARA**Nervi - Gattinara (2014)**

ID: P-01833

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara
	Produttore:	Nervi
	Anno:	2014
	Prezzo:	22,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Botti grandi in rovere per almeno 36 mesi. Abbinamenti: primi piatti anche importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Nervi - Gattinara Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-01919

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara
	Produttore:	Nervi
	Anno:	2013
	Prezzo:	45,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigneti: Molsino, Valferana, Garavoglie, Casacce a 290-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Botti grandi in rovere per almeno 36 mesi. Abbinamenti: primi piatti anche importanti, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Nervi - Gattinara Valferana (2009)

ID: P-02163

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara
	Produttore:	Nervi
	Anno:	2009
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

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.

Nervi - Gattinara Valferana (2013)

ID: P-02441

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara
	Produttore:	Nervi
	Anno:	2013
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

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.

Nervi - Gattinara Vigneto Molsino (2006)

ID: P-01526

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara
	Produttore:	Nervi
	Anno:	2006
	Prezzo:	64,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigna che alla profonda austerità di un grande nebbiolo unisce una nobile e sapida aromaticità. Vigna: Molsino a 340-425 m s.l.m. Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione di almeno 30 giorni in vasche di cemento, 15% circa uva intera, lieviti indigeni. Botti grandi in rovere per almeno 50 mesi. Abbinamenti: il più classico vino da selvaggina e grandi arrosti.

Nervi - Gattinara Vigneto Molsino (2009)

ID: P-02442

	Reperto:	Vini Rossi / Gattinara	<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 arrostiti.</i>
	Produttore:	Nervi	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)	

GHEMME**Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Anno Primo (2007)**

ID: P-00602

	Reperto:	Vini Rossi / Ghemme	<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>
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Ghemme	<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>
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)	

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (2005)

ID: P-00605

	Reperto:	Vini Rossi / Ghemme	<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>
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)	

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (2007)

ID: P-02295

	Reperto:	Vini Rossi / Ghemme	<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>
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)	

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (1996)

ID: P-01816

	Reperto:	Vini Rossi / Ghemme	<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>
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	
	Anno:	1996	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)	

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (2009)

ID: P-01537

	Reparto: Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2009 Prezzo: 32,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)	<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>

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (1995)

ID: P-01815

	Reparto: Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 1995 Prezzo: 52,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)	<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>

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (2006)

ID: P-00607

	Reparto: Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2006 Prezzo: 31,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)	<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>

GRIGNOLINO**Accornero - Grignolino Bricco dei Boschi (2015)**

ID: P-02036

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2015 Prezzo: 10,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Grignolino Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	<i>Leggermente tannico eccezionale con antipasti Piemontesi, ottima alternativa ai vini bianchi.</i>

Accornero - Grignolino Bricco dei Boschi Vigne Vecchie (2011)

ID: P-02158

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2011 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Grignolino Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	<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>

Accornero - Grignolino Bricco dei Boschi Vigne Vecchie (2012)

ID: P-02345

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2012 Prezzo: 34,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Grignolino Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)	<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>

GRISOLA

Pirro Varone - Grisola (2010)

ID: P-01463

	Reparto:	Vini Rossi / Grisola	
	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)		

GROPPELLO

Pasini San Giovanni - Gropello Vigneto Arzane (2012)

ID: P-00751

	Reparto:	Vini Rossi / Gropello	
	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)		

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo (2014)

ID: P-00376

	Reparto:	Vini Rossi / Lacrima di Morro	
	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 (2016)

ID: P-00375

	Reparto:	Vini Rossi / Lacrima di Morro	
	Produttore:	Marotti Campi	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Lacrima di Morro d'Alba	
Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)		

LAGREIN

Baron di Pauli - Lagrein Riserva Carano (2013)

ID: P-02452

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	
	Produttore:	Baron di Pauli	<i>L'origine della famiglia Di Pauli è a Carano in Val di Fiemme (Trentino). Nel settecento il barone Andreas Di Pauli si è trasferito a Caldaro. Il nome della famiglia e quello dei loro possedimenti sono strettamente legati alla storia della zona che circonda il lago di Caldaro. Caratteristiche: Granato scuro, fruttato e floreale con un soffio di cioccolato, pieno e corposo con tannino strutturato. Un vino nobile da assaporare e scoprire.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)		

Brunnenhof - Lagrein (2014)

ID: P-01776

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	
	Produttore:	Brunnenhof	<i>Un vino dal sapore particolarmente corposo. Il suo carattere: scuro, ricco di tannini, misterioso e robusto.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)		

Obermoser - Lagrein (2016)

ID: P-00723

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein
	Produttore:	Obermoser
	Anno:	2016
	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
	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 eppure 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.

LESSONA**Pietro Cassina - Lessona Tanzo (2009)**

ID: P-02071

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona
	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

Pietro Cassina - Lessona Tanzo (2010)

ID: P-02070

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona
	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

Proprietà Sperino - Lessona (2010)

ID: P-02286

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona
	Produttore:	Proprietà Sperino
	Anno:	2010
	Prezzo:	55,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

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

Tenute Sella - Lessona (2011)

ID: P-02321

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona
	Produttore:	Tenute Sella
	Anno:	2011
	Prezzo:	23,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	80% Nebbiolo e 20% Vespolina
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

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

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Q. Sella Magnum 1.5lt. (2008)

ID: P-02513

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	<i>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.</i>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	90,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Quintino Sella (2007)

ID: P-01993

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	<i>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.</i>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	49,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Quintino Sella (2008)

ID: P-02511

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	<i>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.</i>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2008	
	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	<i>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</i>
	Produttore:	Tenute Sella	
	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	<i>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</i>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano Magnum 1.5 lt. (2007)

ID: P-02514

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	<i>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</i>
	Produttore:	Tenute Sella	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	80,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

MERLOT

Paraschos - Merlot (2010)

ID: P-02269

	Reparto:	Vini Rossi / Merlot	<i>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.</i>
	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	<i>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.</i>
	Produttore:	Paraschos	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Merlot	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)		

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Binomio - Cerasuolo d'Abruzzo Superiore (2014)

ID: P-02298

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	<i>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,</i>
	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	<i>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</i>
	Produttore:	Binomio	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2012)

ID: P-02297

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	<i>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</i>
	Produttore:	Binomio	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2013)

ID: P-02423

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	<i>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</i>
	Produttore:	Binomio	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo (2014)

ID: P-02256

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano	<i>Vendemmia a fine Ottobre. Diraspigiatura, 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</i>
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2014 Prezzo: 8,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo Ris. Spelt (2014)

ID: P-02257

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano	<i>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</i>
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2014 Prezzo: 16,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Fattoria La Valentina - Montepulciano Ris. Bellovedere 1.5 lt. (2012)

ID: P-02422

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano	<i>Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie</i>
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2012 Prezzo: 64,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2012)

ID: P-02421

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano	<i>Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie</i>
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2012 Prezzo: 35,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2013)

ID: P-02520

	Reparto: Vini Rossi / Montepulciano	<i>Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie</i>
	Produttore: Fattoria La Valentina Anno: 2013 Prezzo: 31,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Montepulciano Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

MORELLINO DI SCANSANO**Roccapesta - Morellino di Scansano (2015)**

ID: P-00708

	Reparto: Vini Rossi / Morellino di	<i>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</i>
	Produttore: Roccapesta Anno: 2015 Prezzo: 14,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Scansano, (Grosseto)	

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. Calestaia (2010)

ID: P-01151

	Reparto:	Vini Rossi / Morellino di	
	Produttore:	Roccapesta	<i>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</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Scansano, (Grosseto)		

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. Calestaia (2011)

ID: P-02502

	Reparto:	Vini Rossi / Morellino di	
	Produttore:	Roccapesta	<i>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</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Scansano, (Grosseto)		

NEBBIOLO**Almondo Giovanni - Langhe Nebbiolo (2016)**

ID: P-01157

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Almondo Giovanni	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)		

Barale Fratelli - Langhe Nebbiolo (2016)

ID: P-00578

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Barale Fratelli	<i>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, frittelle leggere, carni bianche, arrosti e selvaggina. Metodo di degustazione: e preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscono l'ossigenazione e ne esaltano il profumo.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Cigliuti F.Ili - Langhe Nebbiolo (2015)

ID: P-01628

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Cigliuti F.Ili	<i>ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bracco 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.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)		

Hilberg Pasquero - Langhe Nebbiolo (2012)

ID: P-01291

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Hilberg Pasquero	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)		

Hilberg Pasquero - Langhe Nebbiolo (2013)

ID: P-02518

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Hilberg Pasquero
	Anno:	2013
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Hilberg Pasquero - Nebbiolo d'Alba (2013)

ID: P-02556

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Hilberg Pasquero
	Anno:	2013
	Prezzo:	29,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Luigi Oddero - Langhe Nebbiolo (2014)

ID: P-02180

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Luigi Oddero
	Anno:	2014
	Prezzo:	15,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, La Morra, (Cuneo)

Nada Giuseppe - Langhe Nebbiolo (2015)

ID: P-01337

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	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-02527

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Paolo Monti
	Anno:	2013
	Prezzo:	21,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<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>

Paolo Monti - Nebbiolo d'Alba (2014)

ID: P-02312

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Paolo Monti
	Anno:	2014
	Prezzo:	17,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<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>

Parusso Armando - Langhe Nebbiolo (2016)

ID: P-01766

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Parusso Armando
	Anno:	2016
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<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>

Rocca Giovanni - Nebbiolo d'Alba Giaculin (2014)

ID: P-00433

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2014
	Prezzo:	10,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

NEGRAMARO**Pirro Varone - Negramaro (2009)**

ID: P-01217

	Reparto:	Vini Rossi / Negramaro
	Produttore:	Pirro Varone
	Anno:	2009
	Prezzo:	10,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Negramaro
	Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)

Vivace nel colore e facile al gusto. Piccoli frutti di bosco a bacca nera aprono il bouquet che, conserva remoto, il ricordo dell'uva. L'equilibrio in bocca dosa morbidezza e alcool al pari di acidità e tannini, senza lasciarsi violare dal caratteristico finale amaricato. Da tutto pasto, strizza l'occhio alle carni bianche.

NERELLO MASCALESE**Gulfi - Reseca (2008)**

ID: P-01316

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese
	Produttore:	Gulfi
	Anno:	2008
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nerello Mascalese e Cappuccio
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenari, allevate ad alberello con una

Gulfi - Reseca (2011)

ID: P-02373

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese
	Produttore:	Gulfi
	Anno:	2011
	Prezzo:	29,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nerello Mascalese e Cappuccio
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenari, allevate ad alberello con una

Gulfi - Reseca Magnum 1.5 lt. (2008)

ID: P-02535

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese
	Produttore:	Gulfi
	Anno:	2008
	Prezzo:	75,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nerello Mascalese e Cappuccio
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenari, allevate ad alberello con una

Gulfi - Reseca Magnum 1.5 lt. (2010)

ID: P-01412

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese
	Produttore:	Gulfi
	Anno:	2010
	Prezzo:	65,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nerello Mascalese e Cappuccio
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenari, allevate ad alberello con una

NERO D'AVOLA

Gulfi - Nero d'Avola Nero Baronj (2005)

ID: P-01952

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	<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 capperò 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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Baronj (2011)

ID: P-01315

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	<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 capperò 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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Baronj Magnum 1.5 lt. (2011)

ID: P-01329

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	<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 capperò 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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	75,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Bufaleffj (2010)

ID: P-01361

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	<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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Nero d'Avola Nero Jbleo (2013)

ID: P-01314

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	<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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2013	
	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	<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,</i>
	Produttore:	Gulfi	
	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	<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,</i>
	Produttore:	Gulfi	
	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	<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,</i>
	Produttore:	Gulfi	
	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	<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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	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	<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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	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	<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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2011)

ID: P-02536

	Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola	<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</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

NOBILE DI MONTEPULCIANO

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano (2010)

ID: P-00815

	Reparto:	Vini Rossi / Nobile di	<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>
	Produttore:	Casale Daviddi	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montepulciano, (Siena)	

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano (2011)

ID: P-00998

	Reparto:	Vini Rossi / Nobile di	<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>
	Produttore:	Casale Daviddi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montepulciano, (Siena)	

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano Ris. (1999)

ID: P-00590

	Reparto:	Vini Rossi / Nobile di	<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>
	Produttore:	Casale Daviddi	
	Anno:	1999	
	Prezzo:	37,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montepulciano, (Siena)	

Casale Daviddi - Nobile di Montepulciano Ris. (2009)

ID: P-00997

	Reparto:	Vini Rossi / Nobile di	<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>
	Produttore:	Casale Daviddi	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montepulciano, (Siena)	

PELAVERGA

Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2015)

ID: P-00390

	Reparto:	Vini Rossi / Pelaverga	<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>
	Produttore:	Cascina Massara	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Pelaverga	
	Provenienza:	Piemonte, Verduno, (Cuneo)	

PIGNATELLO / PERRICONE

De Bartoli Marco - Rosso di Marco (2015)

ID: P-01846

	Reparto:	Vini Rossi / Pignatello /	<i>3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini tra i primi anni 90 e il 2000. Piante a contropalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiati 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.</i>
	Produttore:	De Bartoli Marco	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pignatello	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

Porta del Vento - Perricone (2010)

ID: P-01429

	Reparto:	Vini Rossi / Pignatello /
	Produttore:	Porta del Vento
	Anno:	2010
	Prezzo:	13,00 €
	Gradi:	12% vol.
	Composizione:	Perricone
	Provenienza:	Sicilia, Camporeale, (Palermo)

PIGNOLO**Bressan - Pignol (2001)**

ID: P-01585

	Reparto:	Vini Rossi / Pignolo
	Produttore:	Bressan
	Anno:	2001
	Prezzo:	68,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Pignolo
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)

PINOT NERO**Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2012)**

ID: P-02102

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero
	Produttore:	Brunnenhof
	Anno:	2012
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)
		<i>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.</i>

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2013)

ID: P-02405

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero
	Produttore:	Brunnenhof
	Anno:	2013
	Prezzo:	32,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)
		<i>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.</i>

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2014)

ID: P-02558

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero
	Produttore:	Brunnenhof
	Anno:	2014
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)
		<i>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.</i>

Paraschos - Special Vintage Noir (2011)

ID: P-02267

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero
	Produttore:	Paraschos
	Anno:	2011
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Pinot Nero
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)
		<i>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.</i>

Poderi Colla - Pinot Nero Campo Romano (2010)

ID: P-02236

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2010 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Poderi Colla - Pinot Nero Campo Romano (2011)

ID: P-02237

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2011 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	<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>
	Produttore: Poderi Colla Anno: 2013 Prezzo: 18,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Stroblhof - Pinot Nero Pigeno (2014)

ID: P-02414

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore: Stroblhof Anno: 2014 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	<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>
	Produttore: Stroblhof Anno: 2012 Prezzo: 46,00 € 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	<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>
	Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil Anno: 2013 Prezzo: 35,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Pinot Nero Provenienza: Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)	

Tenuta Kranzel di Graf Pfeil - Pinot Nero (2014)

ID: P-02404

	Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil Anno: 2014 Prezzo: 32,00 € Gradi: 12,5% 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	
	Produttore: Tenuta Kranzel di Graf Pfeil Anno: 2011 Prezzo: 52,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Pinot Nero Provenienza: Trentino Alto Adige, Cermes, (Bolzano)	<i>Granato brillante, al naso complesso. Ricorda frutti maturi a bacca rossa, humus, pelle e resina. Al palato elegante e fresco, con tannini vellutati. Si sentono prugne, ciliegie e ribes. Retrogusto speziato. Vinificazione: fermentazione a contatto con le bucce. Invecchiamento in botti nuove di rovere.</i>

PRIMITIVO DI MANDURIA**Pirro Varone - Primitivo di Manduria (2013)**

ID: P-01216

	Reparto: Vini Rossi / Primitivo di	
	Produttore: Pirro Varone Anno: 2013 Prezzo: 13,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Primitivo di Manduria Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)	<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>

Pirro Varone - Primitivo di Manduria Riserva (2011)

ID: P-01968

	Reparto: Vini Rossi / Primitivo di	
	Produttore: Pirro Varone Anno: 2011 Prezzo: 20,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Primitivo di Manduria Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)	<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>

REBO**Pisoni - Rebo (2013)**

ID: P-00552

	Reparto: Vini Rossi / Rebo	
	Produttore: Pisoni Anno: 2013 Prezzo: 17,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Rebo Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<i>Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) e il Merlot. Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha creato questa varietà agli inizi degli anni 50. Fino a qualche anno fa si pensava che Rebo derivasse dalla unione di Merlot e Marzemino; tramite l'analisi del DNA del vitigno si è accertato invece che proviene dall'unione di Merlot e Teroldego.</i>

Pisoni - Reboro (2013)

ID: P-02519

	Reparto: Vini Rossi / Rebo	
	Produttore: Pisoni Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Rebo Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<i>Questo progetto nasce dall'amicizia e dalla collaborazione di alcuni vignaioli della Valle dei Laghi che hanno deciso di investire la loro esperienza nella tecnica dell'appassimento delle uve nella produzione di un vino rosso di grande pregio. Il REBORO è ottenuto da uve biologiche della varietà Rebo, coltivate nei nostri migliori vigneti e lasciate appassire fino a Novembre inoltrato sulle "arele", i graticci utilizzati anche per l'appassimento delle uve Nosiola destinate alla produzione del Vino Santo Trentino D.O.C.. Dopo la spremitura e la successiva vinificazione, il</i>

REFOSCO**Sara Marco - Refosco dal Peduncolo Rosso El Re (2015)**

ID: P-02457

	Reparto: Vini Rossi / Refosco	
	Produttore: Sara Marco Anno: 2015 Prezzo: 16,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Refosco Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)	

Almondo Giovanni - Roero (2014)

ID: P-01158

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	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
	Produttore:	Almondo Giovanni
	Anno:	2012
	Prezzo:	29,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	
		<i>Varietà: Nebbiolo Lampia. Comune: Montà. Tipologia terreno: 35% sabbia, 40% limo, 25% argilla e calcare. Altitudine media: 280 m. Esposizione: Sud. Pendenza: 30%. Età vigneto: 20 anni. Produzione media: 60 q/Ha. Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre.</i>

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2014)

ID: P-02398

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Almondo Giovanni
	Anno:	2014
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	
		<i>Varietà: Nebbiolo Lampia. Comune: Montà. Tipologia terreno: 35% sabbia, 40% limo, 25% argilla e calcare. Altitudine media: 280 m. Esposizione: Sud. Pendenza: 30%. Età vigneto: 20 anni. Produzione media: 60 q/Ha. Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre.</i>

Almondo Giovanni - Roero Riserva (2013)

ID: P-01950

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Almondo Giovanni
	Anno:	2013
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	
		<i>Varietà: Nebbiolo Lampia. Comune: Montà. Tipologia terreno: 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla e calcare. Altitudine media: 310 m. Esposizione: Sud. Pendenza: 30%. Età vigneto: 22 anni. Produzione media: 60 q/Ha. Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre.</i>

Cascina Val del Prete - Roero (2010)

ID: P-01966

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2010
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Cascina Val del Prete - Roero Bricco Medica (2012)

ID: P-02229

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2012
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Cascina Val del Prete - Roero Bricco Medica (2013)

ID: P-02429

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2013
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Cascina Val del Prete - Roero Riserva (2013)

ID: P-02231

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2013
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Cascina Val del Prete - Roero Vigna di Lino (2012)

ID: P-02230

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2012
	Prezzo:	21,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

Cascina Val del Prete - Roero Vigna di Lino (2013)

ID: P-02430

	Reparto:	Vini Rossi / Roero
	Produttore:	Cascina Val del Prete
	Anno:	2013
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)

ROSSO DI MONTALCINO**Capanna - Rosso di Montalcino (2014)**

ID: P-00647

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino
	Produttore:	Capanna
	Anno:	2014
	Prezzo:	11,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

Caprili - Rosso di Montalcino (2013)

ID: P-00506

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino
	Produttore:	Caprili
	Anno:	2013
	Prezzo:	13,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di aprire 1 ora prima di servire a 18° C.

Molinari Carlo - Rosso di Montalcino (2013)

ID: P-00192

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino
	Produttore:	Molinari Carlo
	Anno:	2013
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

SAGRANTINO DI MONTEFALCO**Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2005)**

ID: P-01313

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2005
	Prezzo:	44,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sagrantino
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2009)

ID: P-02068

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2009
	Prezzo:	36,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Sagrantino
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2010)

ID: P-02227

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2010
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Sagrantino
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)
		<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. È un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.</i>

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2011)

ID: P-02329

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2011
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sagrantino
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)
		<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. È un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.</i>

SANGIOVESE**Cesani - Luenzo (2003)**

ID: P-00845

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese
	Produttore:	Cesani
	Anno:	2003
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Sangiovese e Colorino
	Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)
		<i>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.</i>

Cesani - Luenzo (2011)

ID: P-02210

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	<i>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.</i>
	Produttore:	Cesani	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Colorino	
	Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)	

San Giusto a Rentennano - Percarlo (2013)

ID: P-02346

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	<i>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</i>
	Produttore:	San Giusto a Rentennano	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	

SCHIAVA**Baron di Pauli - Kalkofen (2016)**

ID: P-01786

	Reparto:	Vini Rossi / Schiava	<i>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.</i>
	Produttore:	Baron di Pauli	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Schiava	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

Obermoser - Santa Maddalena Classica (2016)

ID: P-00724

	Reparto:	Vini Rossi / Schiava	<i>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.</i>
	Produttore:	Obermoser	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Schiava	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)	

SCHIOPPETTINO**Bressan - Schioppettino (2011)**

ID: P-02334

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	
	Produttore:	Bressan	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schioppettino	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)	

Bressan - Schioppettino (2012)

ID: P-02582

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	
	Produttore:	Bressan	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schioppettino	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Farra d'Isonzo, (Gorizia)	

Sara Marco - Schioppettino (2015)

ID: P-02458

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino
	Produttore:	Sara Marco
	Anno:	2015
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Schioppettino
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

TEROLDEGO**Pisoni - Teroldego (2015)**

ID: P-00551

	Reparto:	Vini Rossi / Teroldego
	Produttore:	Pisoni
	Anno:	2015
	Prezzo:	9,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Teroldego
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

Questo vino è tipico della regione Trentino nel nord dell'Italia. Al tempo dell'Impero Austro-ungarico era conosciuto come Tiroldago, ovvero vino del Tirolo. Questa varietà di adatta bene agli appezzamenti dell'azienda Pisoni sulle pianure alluvionali sabbioso-argillose della piana del Sarca, producendo un vino speciale che gli enologi invecchiano in cantina ma che può continuare egregiamente la sua vita in bottiglia. Il Teroldego si abbina molto bene alle carni rosse ed ai secondi piatti in genere.

TERRANO**Zidarich - Teran (2010)**

ID: P-01387

	Reparto:	Vini Rossi / Terrano
	Produttore:	Zidarich
	Anno:	2010
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	11,5% vol.
	Composizione:	Terrano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)

VALPOLICELLA**Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara (2013)**

ID: P-02038

	Reparto:	Vini Rossi / Valpolicella
	Produttore:	Cà dei Conti
	Anno:	2013
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)

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 sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta.

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-02382

	Reparto:	Vini Rossi / Valpolicella
	Produttore:	Cà dei Conti
	Anno:	2013
	Prezzo:	54,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)

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 sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta.

VALTELLINA SFORZATO**Conti Sertoli Salis - Sforzato Canua (2009)**

ID: P-01746

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Sforzato
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Valtellina Sforzato
	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 fruttai 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 speziato 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

Mamete Prevostini - Sforzato Corte di Cama (2012)

ID: P-02291

	Reperto:	Vini Rossi / Valtellina Sforzato
	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 fruttai 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 suadanza espansa e mentosa del suo incredibile rovere

VALTELLINA SUPERIORE**AR.PE.PE. - Grumello Riserva Buon Consiglio (2005)**

ID: P-01788

	Reperto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore
	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 valtellino. 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

	Reperto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore
	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 valtellino. 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

	Reperto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore
	Produttore:	AR.PE.PE.
	Anno:	2010
	Prezzo:	19,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

Originario della zona dominata dal Castello Grumello De Piro, questo Valtellina Superiore esprime con risoluta eleganza le più autentiche caratteristiche del vitigno Nebbiolo. Di un rosso rubino vivo, con riflessi rosa corallo, al naso richiama i profumi del bosco, per poi cedere il passo a note di cuoio e tabacco. In bocca è fresco, slanciato, ricco. Si mantiene straordinariamente vivo e fresco grazie all'acidità sapientemente dosata.

AR.PE.PE. - Inferno Fiamme Antiche (2011)

ID: P-02047

	Reperto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore
	Produttore:	AR.PE.PE.
	Anno:	2011
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

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 Poggiridenti. Si serve in ballon a 15°C.

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Rocce Rosse (2005)

ID: P-02317

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2005 Prezzo: 42,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Stella Retica (2010)

ID: P-01348

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2010 Prezzo: 19,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Vigna Regina (2005)

ID: P-01790

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2005 Prezzo: 58,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

AR.PE.PE. - Sassella Riserva Vigna Regina (2007)

ID: P-02316

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2007 Prezzo: 50,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

AR.PE.PE. - Sassella Vend. Tardiva Ultimi Raggi (2007)

ID: P-01345

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: AR.PE.PE. Anno: 2007 Prezzo: 50,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

Conti Sertoli Salis - Grumello Riserva Castiglione (2009)

ID: P-01844

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	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	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2012 Prezzo: 30,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

Mamete Prevostini - Valtellina Superiore Riserva (2012)

ID: P-02290

	Reparto:	Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore:	Mamete Prevostini	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Lombardia, Sondrio, (Valtellina)		

VINO DA TAVOLA**Reichmuth Marcel Josef - Autin (S.A.)**

ID: P-00059

	Reparto:	Vini Rossi / Vino da Tavola	
	Produttore:	Reichmuth Marcel Josef	<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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		

Reichmuth Marcel Josef - Coccu (S.A.)

ID: P-00949

	Reparto:	Vini Rossi / Vino da Tavola	
	Produttore:	Reichmuth Marcel Josef	<i>Sognò anche il Coccu - 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. Coccu: 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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Dolcetto e Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		

Reichmuth Marcel Josef - Folèt (S.A.)

ID: P-01969

	Reparto:	Vini Rossi / Vino da Tavola	
	Produttore:	Reichmuth Marcel Josef	<i>Vendemmia 2009.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Chambourcin, Dolcetto e Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		

Reichmuth Marcel Josef - Le Roche (S.A.)

ID: P-00040

	Reparto:	Vini Rossi / Vino da Tavola	
	Produttore:	Reichmuth Marcel Josef	<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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		