



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

Distillerie G. Miclo - Acquavite di Pere Williams 70 cl. (S.A.)

ID: P-02672

	Reparto:	Distillati e Liquori / Acquavite	
	Produttore:	Distillerie G. Miclo	<i>Per la linea "Grande Réserve" vengono selezionate le "eaux-de-vie" invecchiate per 4 anni, scelte dalle migliori botti. L'acquavite Poiré Williams dona l'impressione di mordere una pera matura, tanto i suoi profumi sono intensi e naturali.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Francia, Lapoutroie, (Alsazia)		

AMARO

Amaro Jannamico - Amaro d'Abruzzo 100 cl. (S.A.)

ID: P-00831

	Reparto:	Distillati e Liquori / Amaro	
	Produttore:	Amaro Jannamico	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	24,00 €	
	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 e Liquori / Amaro	
	Produttore:	Amaro Jannamico	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	35% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Abruzzo, Villa Santa Maria, (Chieti)		

Magi Spirits - Amaro VENTI 70 cl. (S.A.)

ID: P-03088

	Reparto:	Distillati e Liquori / Amaro	
	Produttore:	Magi Spirits	<i>L'unico amaro realizzato con sole botaniche raccolte in Italia: sono venti ingredienti, uno per ciascuna regione. Amaro che nasce da una profonda conoscenza delle botaniche che lo compongono e delle loro proprietà aromatiche. La famiglia Rivolta ha creato liquori e distillati grazie allo studio dell'etnobotanica da parte di Marco Rivolta e soprattutto di sua madre Gianna, esperta botanista. Infatti, primo passaggio fondamentale per la realizzazione di VENTI è la corretta lavorazione, tritatura e assemblaggio delle erbe. A seguire avviene una macerazione a freddo, per</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	26% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Piemonte, Casale Monferrato, (Alessandria)		

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

ID: P-01305

	Reparto:	Distillati e 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 e Liquori / Amaro
	Produttore:	Villa Zarri
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	26,00 €
	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 de Cammat - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1992)

ID: P-02797

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Domaine de Cammat
	Anno:	1992
	Prezzo:	86,00 €
	Gradi:	48,9% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1976)

ID: P-02707

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1976
	Prezzo:	90,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1980)

ID: P-02937

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1980
	Prezzo:	68,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1985)

ID: P-03131

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1985
	Prezzo:	69,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1990)

ID: P-02936

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1990
	Prezzo:	58,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1991)

ID: P-01868

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1991
	Prezzo:	63,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Dupeyron - Armagnac Vintage 70 cl. (1998)

ID: P-02622

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Dupeyron
	Anno:	1998
	Prezzo:	57,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Condom, (Armagnac)

Goudoulin - Bas Armagnac V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-00896

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Goudoulin
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	47,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Courrensan, (Gers)

Goudoulin - Bas Armagnac Vintage 1979 70 cl. (1979)

ID: P-02840

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Goudoulin
	Anno:	1979
	Prezzo:	120,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Courrensan, (Gers)
		<i>Situata a COURRENSAN in BAS ARMAGNAC, la Maison Veuve Goudoulin e' stata fondata nel 1935 da Jeanne Goudoulin. Dal 1964 all'Aprile del 2009 la Maison e' stata diretta dal nipote Christian Faure. L'attuale proprietario è Michel Miclo. Il Bas-Armagnac Goudoulin viene ottenuto secondo metodi artigianali e tradizionali, per distillazione dei migliori vini bianchi della regione, utilizzando il metodo dell'alambicco "armagnacais" che ha la particolarità di funzionare in continuo. I distillati così ottenuti sono molto fini e pieni di aromi, e vengono poi destinati ai vari invecchiamenti in fusti</i>

Goudoulin - Bas Armagnac Vintage 1989 70 cl. (1989)

ID: P-02838

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Goudoulin
	Anno:	1989
	Prezzo:	95,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Courrensan, (Gers)
		<i>Situata a COURRENSAN in BAS ARMAGNAC, la Maison Veuve Goudoulin e' stata fondata nel 1935 da Jeanne Goudoulin. Dal 1964 all'Aprile del 2009 la Maison e' stata diretta dal nipote Christian Faure. L'attuale proprietario è Michel Miclo. Il Bas-Armagnac Goudoulin viene ottenuto secondo metodi artigianali e tradizionali, per distillazione dei migliori vini bianchi della regione, utilizzando il metodo dell'alambicco "armagnacais" che ha la particolarità di funzionare in continuo. I distillati così ottenuti sono molto fini e pieni di aromi, e vengono poi destinati ai vari invecchiamenti in fusti</i>

Goudoulin - Bas Armagnac Vintage 1999 70 cl. (1999)

ID: P-02839

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Goudoulin
	Anno:	1999
	Prezzo:	70,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Courrensan, (Gers)
		<i>Situata a COURRENSAN in BAS ARMAGNAC, la Maison Veuve Goudoulin e' stata fondata nel 1935 da Jeanne Goudoulin. Dal 1964 all'Aprile del 2009 la Maison e' stata diretta dal nipote Christian Faure. L'attuale proprietario è Michel Miclo. Il Bas-Armagnac Goudoulin viene ottenuto secondo metodi artigianali e tradizionali, per distillazione dei migliori vini bianchi della regione, utilizzando il metodo dell'alambicco "armagnacais" che ha la particolarità di funzionare in continuo. I distillati così ottenuti sono molto fini e pieni di aromi, e vengono poi destinati ai vari invecchiamenti in fusti</i>

Goudoulin - Bas Armagnac Vintage 2001 70 cl. (2001)

ID: P-02837

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac
	Produttore:	Goudoulin
	Anno:	2001
	Prezzo:	66,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Courrensan, (Gers)
		<i>Situata a COURRENSAN in BAS ARMAGNAC, la Maison Veuve Goudoulin e' stata fondata nel 1935 da Jeanne Goudoulin. Dal 1964 all'Aprile del 2009 la Maison e' stata diretta dal nipote Christian Faure. L'attuale proprietario è Michel Miclo. Il Bas-Armagnac Goudoulin viene ottenuto secondo metodi artigianali e tradizionali, per distillazione dei migliori vini bianchi della regione, utilizzando il metodo dell'alambicco "armagnacais" che ha la particolarità di funzionare in continuo. I distillati così ottenuti sono molto fini e pieni di aromi, e vengono poi destinati ai vari invecchiamenti in fusti</i>

Samalens - Bas Armagnac 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01547

	Reparto:	Distillati e Liquori / Armagnac	
	Produttore:	Samalens	<i>In tubo singolo - Un SINGLE che sprigiona aromi secondari dovuti al suo lungo invecchiamento, ma che conserva anche molta freschezza.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Francia, Laujuzan, (Gers)	

Samalens - Bas Armagnac 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01548

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

Samalens - Bas Armagnac 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01546

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

BRANDY

Bodegas Osborne - Brandy Solera Gran Reserva 70 cl. (S.A.)

ID: P-02359

	Reparto:	Distillati e Liquori / Brandy	
	Produttore:	Bodegas Osborne	<i>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".</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	46,00 €	
	Gradi:	40,5% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Spagna, N.D., (Jerez)	

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

ID: P-00996

	Reparto:	Distillati e Liquori / Brandy	
	Produttore:	Cardenal Mendoza	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Spagna, Cadice, (Jerez)	

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

ID: P-01081

	Reparto:	Distillati e Liquori / Brandy	
	Produttore:	Villa Zarri	<i>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</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	44% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)	

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

ID: P-01199

	Reparto: Distillati e 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 18 Anni Tabacco 50 cl. (1998)

ID: P-02835

	Reparto: Distillati e Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: 1998 Prezzo: 70,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)	

Villa Zarri - Brandy 23 Anni 50 cl. (1994)

ID: P-02008

	Reparto: Distillati e Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: 1994 Prezzo: 70,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)	

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

ID: P-01649

	Reparto: Distillati e 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 Pieno Grado 28 Anni 50 cl. (1989)

ID: P-02836

	Reparto: Distillati e Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: 1989 Prezzo: 110,00 € Gradi: 56,5% 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 e Liquori / Brandy	
	Produttore: Villa Zarri Anno: S.A. Prezzo: 40,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)	Il desiderio di riscoprire e rilanciare un liquore che appartiene ad un importante passato della tradizione liquorista italiana ha spinto Villa Zarri a realizzare il Cherry Brandy: il Brandy Villa Zarri, distillato di vino invecchiato 6 anni in piccole botticelle di rovere francese, incontra le pregiate ciliegie provenienti da Castello di Serravalle - paese situato sulle colline bolognesi, a ridosso della provincia di Modena, appartenente al comprensorio delle ciliegie tipiche di Vignola, accreditate come le migliori d'Italia. Per ottenere il risultato ottimale, vengono utilizzate due tipi di

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

ID: P-00278

	Reparto:	Distillati e Liquori / Calvados	
	Produttore:	Boulard	<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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Francia, Coquainvilliers, (Bassa Normandia)		

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

ID: P-02242

	Reparto:	Distillati e 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 e 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 e 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 (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03051

	Reparto:	Distillati e Liquori / Calvados	
	Produttore:	Dupont	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	44,8% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)		

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

ID: P-01024

	Reparto:	Distillati e Liquori / Calvados	
	Produttore:	Dupont	<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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	76,00 €	
	Gradi:	42% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)		

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

ID: P-01022

	Reparto: Distillati e Liquori / Calvados	
	Produttore: Dupont Anno: S.A. Prezzo: 38,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)	Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele: per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte 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 Horse D'Age 70 cl. (S.A.)

ID: P-01099

	Reparto: Distillati e Liquori / Calvados	
	Produttore: Dupont Anno: S.A. Prezzo: 64,00 € 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 70 cl. (S.A.)

ID: P-01023

	Reparto: Distillati e Liquori / Calvados	
	Produttore: Dupont Anno: S.A. Prezzo: 48,00 € 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 e Liquori / Calvados	
	Produttore: Toutain Anno: S.A. Prezzo: 59,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Beuzeville, (N.D.)	

Toutain - Calvados Vieux 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03139

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

COGNAC

Charpentier - Cognac P.C. (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02896

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Charpentier Anno: S.A. Prezzo: 130,00 € Gradi: 54,3% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Imbottigliato da Cadenhead's. Un singolo barile di Cognac distillato da Distillerie Charpentier, Petite Champagne, maturato 30 anni in un barile ex-bourbon a secondo riempimento e imbottigliato nel marzo 2019 alla gradazione piena di 54,3% in 276 esemplari.

Charpentier - Cognac P.C. (Cadenhead's) 35 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03133

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Charpentier Anno: S.A. Prezzo: 140,00 € Gradi: 54,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Imbottigliato da Cadenhead's. Un singolo barile di Cognac distillato da Distillerie Charpèntier, Petite Champagne, maturato 35 anni.

Charpentier - Cognac P.C. (Cadenhead's) 40 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03134

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Charpentier Anno: S.A. Prezzo: 160,00 € Gradi: 61,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Imbottigliato da Cadenhead's. Un singolo barile di Cognac distillato da Distillerie Charpèntier, Petite Champagne, maturato 40 anni.

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

ID: P-01173

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Drouet & Fils Anno: S.A. Prezzo: 69,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Salles d'Angles, (Cognac)	Elaborato in memoria di Jean L'Homme, fondatore dell'Azienda che ottenne un diploma al Grand Prix des Eaux-de-vie durante l'Esposizione Internazionale di Bruxelles nel 1897. Terreno: colline calcaree della Grande Champagne 1er cru du Cognac. Vitigni : 93% Ugni Blanc (Trebiano), 7% Colombard. Coltura del vigneto : potatura guyot doppio. Inerbimento totale. Nessun concime chimico. Da 10 anni sono svolti trattamenti rispettosi della natura. Vinificazione : vendemmia meccanica, torchiatura con torchio orizzontale. Fermentazione in vasche

Hine - Cognac Bonneuil 70 cl. (2006)

ID: P-02779

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Hine Anno: 2006 Prezzo: 105,00 € Gradi: 42,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Jarnac, (Cognac)	Questo distillato straordinario proviene dalle uve raccolte in 70 ettari di proprietà Hine: una rarità, questa, nel mondo del Cognac, dal momento che le grandi Maison solitamente acquistano, e non coltivano, le uve. La tenuta Hine (Domaines Hine) si trova nel cru più esclusivo della regione, la Grande Champagne, nelle vicinanze del villaggio di Bonneuil. Qui vengono ottenute le uve del vitigno Ugni Blanc, che danno origine a vini bianchi secchi, delicati e dalla splendida spalla acida: questi vini vengono poi distillati lentamente, secondo il metodo tradizionale, con le loro fecce

Hine - Cognac Cigar Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-02780

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Hine Anno: S.A. Prezzo: 105,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Jarnac, (Cognac)	Hine Cognac XO ha una certa affinità con i sigari: Cognac XO Cigar Reserve è uno dei cognac più forti di Hine - forte, ma equilibrato. Hine Cigar Reserve è disponibile in una bottiglia semplice ed è una miscela di oltre 25 diversi cognac. L'origine: quattro diverse aree di coltivazione, Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies e Fins Bois. Gli spiriti utilizzati in questo cognac sono stati maturati per oltre 10 anni in botti di rovere. Situata nel cuore del Grande Champagne, la zona vitivinicola della regione del Cognac, la casa di Hine produce uno dei cognac più squisiti da

Hine - Cognac Petite Champagne V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-00881

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Hine Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Jarnac, (Cognac)	

Hine - Cognac RARE V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-03087

	Reparto: Distillati e Liquori / Cognac	
	Produttore: Hine Anno: S.A. Prezzo: 78,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Jarnac, (Cognac)	

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

ID: P-00830

	Reparto:	Distillati e Liquori / Cognac
	Produttore:	Raymond Ragnaud
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	65,00 €
	Gradi:	41% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Ambleville, (Cognac)

GRAPPA

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

ID: P-01375

	Reparto:	Distillati e Liquori / Grappa
	Produttore:	Beccaris
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	42% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Piemonte, Costigliole d'Asti, (Asti)

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

ID: P-01695

	Reparto:	Distillati e 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 Barolina (2010)

ID: P-01692

	Reparto:	Distillati e Liquori / Grappa
	Produttore:	Distilleria Castelli
	Anno:	2010
	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 ai 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 Branda Riserva (1998)

ID: P-01696

	Reparto:	Distillati e Liquori / Grappa
	Produttore:	Distilleria Castelli
	Anno:	1998
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	55% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

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

ID: P-01694

	Reparto:	Distillati e 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

	Reperto: Distillati e Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria Castelli Anno: S.A. Prezzo: 18,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)	Grappa ottenuta da vinacce delle uve nebbiolo coltivate nelle nostre Langhe. La grappa viene fatta maturare per alcuni mesi in contenitori di legno piccoli e quindi affinata in bottiglia. Caratteri organolettici: colore leggermente rosso-ambro, profumo etereo, che evidenzia la personalità delle uve ed il gusto pieno, secco, morbido, di bella struttura.

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

ID: P-01571

	Reperto: Distillati e 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

	Reperto: Distillati e Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: 2006 Prezzo: 38,00 € Gradi: 49% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Da vinacce di Barbera d'Asti e del Monferrato una grappa che titola 49° dal gusto corposo e robusto invecchiata in botti di rovere dal colore ambro ma altamente digeribile per il basso tenore di alcool metilico. Si abbina molto bene con i sigari toscani e cioccolato fondente.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Barolo 9 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01565

	Reperto: Distillati e Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 38,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Da vinacce conferite dalle Langhe una grappa dal gusto speziato dato dall'invecchiamento particolare in botti di castagno dal sapore asciutto molto apprezzato dai clienti stranieri.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Malvasia 7 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03001

	Reperto: Distillati e Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: S.A. Prezzo: 48,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Vitigno: Malvasia di Casorzo d'Asti. Provenienza Vinaccia: Casorzo (Asti). Sistema di distillazione: Discontinuo a bassa pressione con alambicchi in rame funzionanti a vapore. Periodo di distillazione: Ottobre e novembre di ogni anno. Invecchiamento: Invecchiata 7 anni in botti di rovere francese e ciliegio.

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

ID: P-01573

	Reperto: Distillati e Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: 2008 Prezzo: 38,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Grappa di Moscato: 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.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Ruchè 70 cl. (2010)

ID: P-01567

	Reperto: Distillati e Liquori / Grappa	
	Produttore: Distilleria di Altavilla Anno: 2010 Prezzo: 38,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)	Grappa di Ruchè 2010: da vinacce di ruchè di Castagnole M.to una piccola doc di un piccolo vitigno autoctono caratterizzato dal leggero profumo di rosa invecchiata in botti di rovere di Slavonia, titola 45°.

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

ID: P-01605

	Reperto: Distillati e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e Liquori / Grappa	
	Produttore: Nannoni Anno: S.A. Prezzo: 40,00 € 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 e Liquori / Grappa
	Produttore:	Nannoni
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Toscana, Anatrice Paganico, (Livorno)

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

ID: P-01279

	Reparto:	Distillati e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 e 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 - Luis-Alexandre 70 cl. (S.A.)

ID: P-01850

	Reparto: Distillati e 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.)	

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

ID: P-02501

	Reparto: Distillati e Liquori / Liquore	
	Produttore: Silvio Carta Anno: S.A. Prezzo: 18,00 € Gradi: 30% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Sardegna, N.D., (N.D.)	

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

ID: P-01308

	Reparto: Distillati e 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 e 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 e 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 alcool 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

Abuelo - Rum XV Oloroso Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-02756

	Reparto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Abuelo
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	80,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Panama, N.D., (N.D.)

Invecchiato 14 anni in botti di quercia americana per poi trascorrere un ulteriore anno di invecchiamento in botti di Sherry Oloroso dell'azienda González Byass.

Angostura - Rum 1919 (S.A.)

ID: P-02357

	Reparto:	Distillati e 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 e Liquori / Rum
	Produttore:	Barbancourt
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	70,00 €
	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 e Liquori / Rum
	Produttore:	Barbancourt
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	40,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Haiti, Port Au Prince, (Caraibi)

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

ID: P-00825

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Botran
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	38,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Guatemala, N.D., (N.D.)

C.A.C.S.A. - Rum (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2005)

ID: P-02900

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	C.A.C.S.A.
	Anno:	2005
	Prezzo:	90,00 €
	Gradi:	58,6% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Venezuela, N.D., (N.D.)

Single Barrel di rum distillato in Venezuela nel 2005, imbottigliato dopo 13 anni alla gradazione piena di 58,6% in 246 esemplari.

Cadenhead's - Classic Rum 17 Anni 70 cl. (2001)

ID: P-02897

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Cadenhead's
	Anno:	2001
	Prezzo:	110,00 €
	Gradi:	50% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	N.D., N.D., (Caraibi)

Un single cask del primo batch del Classic Rum Blend di Cadenhead's, lanciato nel 2001. Maturato in botte per 17 anni, miscela di rum distillato in alambicco a colonna e in pot still in varie distillerie dei Caraibi, è stato imbottigliato a 50% in 174 esemplari.

Cadenhead's - Classic Rum 70 cl. (S.A.)

ID: P-02709

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Cadenhead's
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	50,00 €
	Gradi:	50% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	N.D., N.D., (Caraibi)

Cadenhead's - Green Label Panama Rum 9 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03053

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Cadenhead's
	Anno:	2008
	Prezzo:	65,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	N.D., N.D., (Caraibi)

Note di Degustazione. Aroma: Caramelline dure all'orzo, melassa, e pure la dolcezza resta delicata, con in crescita l'estratto di vaniglia. Palato: Ricco, pieno e fruttato. Latte caldo con una spruzzata di caramello. Pistacchi tostati con qualche suggestione di cioccolato al latte. Finale: Il finale è molto vario, con spezie calde, dolci, poi note di pere e mele cotte.

Cadenhead's - Jamaican Blended Rum 12 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03037

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Cadenhead's
	Anno:	2007
	Prezzo:	58,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	N.D., N.D., (Caraibi)

Caroni Distillery - Rum (Cadenhead's) 21 Anni HTR 70 cl. (1997)

ID: P-02934

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Caroni Distillery
	Anno:	1997
	Prezzo:	240,00 €
	Gradi:	59,4% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Trinidad, N.D., (Caraibi)

Single Barrel di Caroni, distillato nel 1997 e imbottigliato a 21 anni di età alla gradazione piena di 59,4% in 204 esemplari.

Centenario - Rum 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03059

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Centenario
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	56,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Costa Rica, San José, (Centro America)

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

ID: P-01390

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Centenario
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	78,00 €
	Gradi:	40% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Costa Rica, San José, (Centro America)

Il rum Centenario Fundacion XX anni appartiene alla selezione Super Premium Rhum. Prodotto dalla Centenario Internacional SA in Costa Rica, ha un'invecchiamento superiore ai 20 anni ed è affinato con il Sistema Solera in piccole botti di rovere americano che una volta erano utilizzate per Bourbon.

Il particolare processo, di origine antica, con cui viene elaborato questo rum permette d'ottenere il miglior distillato tra quelli prodotti in Costa Rica. Eccellenti le sue caratteristiche che gli conferiscono un carattere

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

ID: P-02486

	Reperto:	Distillati e 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

	Reperto:	Distillati e 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

	Reperto:	Distillati e 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

	Reperto:	Distillati e 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.

Damoiseau - Rum Millesime 70 cl. (2008)

ID: P-02758

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum
	Produttore:	Damoiseau
	Anno:	2008
	Prezzo:	92,00 €
	Gradi:	47% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Guadeloupe, N.D., (N.D.)

Selezionato appositamente da OnestiGroup, questo rum è stato distillato nel 2008, nella distilleria di Bellevue (Grande Terre - Guadalupa).

Damoiseau - Rum XO 70 cl. (S.A.)

ID: P-02757

	Reparto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Damoiseau Anno: S.A. Prezzo: 64,00 € Gradi: 42% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Guadaloupe, N.D., (N.D.)	<i>Rhum Damoiseau XO è un rhum di alta qualità, invecchiato lentamente per 6 anni in botti di rovere altamente selezionate per la loro qualità.</i>

Dos Maderas - Rum 5+3 Anos 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01551

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

Dos Maderas - Rum 5+5 Anos PX 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01552

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

Foursquare - Rum (Cadenhead's) 12 Anni MBFS 70 cl. (2006)

ID: P-02898

	Reparto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Foursquare Anno: 2006 Prezzo: 80,00 € Gradi: 63,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: N.D., N.D., (Caraibi)	<i>Single Barrel di Foursquare, miscela di rum distillato in alambicco a colonna e in pot still nel 2006, trasferito nel dicembre 2017 in un barile ex-Porto già usato per maturare lo scotch whisky Kilkerran e imbottigliato a 12 anni di età alla gradazione piena di 63,2% in 246 esemplari.</i>

Foursquare - Rum 10 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02366

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

HSE - Rum VSOP Reserve Speciale 70 cl. (S.A.)

ID: P-03060

	Reparto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: HSE Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 45% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Martinique, N.D., (Caraibi)	

HSE - Rum XO Grande Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-03061

	Reparto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: HSE Anno: S.A. Prezzo: 88,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Martinique, N.D., (Caraibi)	

Kirk & Sweeney - Rum 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02640

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Kirk & Sweeney Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Repubblica Dominicana, N.D., (N.D.)	<i>STORIA: Nel 2015 la compagnia The Other Guys decise di cambiare in suo nome in 3 Badge dopo aver spostato gli uffici amministrativi nell'antica stazione dei vigili del fuoco di Sonoma, in California. August Sebastiani, vignaiolo di origine toscane e proprietario della compagnia, scoprì numerosi documenti che testimoniavano la partecipazione della sua famiglia nella costruzione dell'edificio. Suo nonno aveva lavorato come volontario e ricevuto 3 distintivi (badge) per la sua carriera. 3 badge è così diventato il simbolo del ritorno alle radici, celebrando la passione per</i>

Kirk & Sweeney - Rum 23 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02800

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Kirk & Sweeney Anno: S.A. Prezzo: 74,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Repubblica Dominicana, N.D., (N.D.)	<i>Kirk & Sweeney viene prodotto a Santiago de los Caballeros, Repubblica Dominicana. Il nome rende omaggio a una goletta in legno conosciuta per il contrabbando di rum dai Caraibi al nord-est durante i primi anni del proibizionismo. Distillato in modo tradizionale a partire da melassa di canna da zucchero, viene lasciato invecchiare in botti di quercia per 12, 18 e 23 anni per sviluppare a pieno il suo profilo aromatico. Kirk & Sweeney 23 YO nasconde dietro la sua veste ambrata un rum invecchiato dallo charme unico. Il suo naso oscilla tra note di frutta secca grigliata,</i>

Merser - Double Barrel Rum 70 cl. (S.A.)

ID: P-03026

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Merser Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 43,1% vol. Composizione: N.D. Provenienza: N.D., Londra, (Inghilterra)	<i>Merser & Co. è il primo Rum Blender attivo nella capitale Inglese dopo oltre un secolo, ed è un tributo alla grande tradizione londinese ottocentesca. Il primo batch del Double Barrel Rum è la miscela di rum di melassa provenienti TIPOLOGIA: da Barbados, Panama, Repubblica Dominicana, RUM Guatemala e Jamaica, di età differenti, uniti e tenuti a sposarsi in barili ex-Grain Scotch Whisky per sei mesi a Londra. Non colorato e senza aggiunta di zuccheri, è imbottigliato a 43,1%.</i>

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

ID: P-02387

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Ron Millonario Anno: S.A. Prezzo: 90,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Peru, N.D., (N.D.)	<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>

Rum Nation - Rum 15 Anni Diamond 70 cl. (2003)

ID: P-02861

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Rum Nation Anno: 2003 Prezzo: 99,00 € Gradi: 57,4% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Guyana, N.D., (N.D.)	<i>A particularly clean and dry rum from Diamond distillery in British Guyana, which fully retains the elegantly briny, medicinal and peppery character of the distillate without too much influence from the oak, thanks to its slow maturation in continental climate. To further enhance the more delicate and flowery side of its bouquet, we let it mature for its final 14 months in casks from one of the gentlest and most fragrant Speyside malt whiskies in Scotland.</i>

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

ID: P-02177

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

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

ID: P-01870

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

Transcontinental Rum Line - Rum 12 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02802

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	2006	
	Prezzo:	80,00 €	
	Gradi:	56,5% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Trinidad, N.D., (N.D.)		

Transcontinental Rum Line - Rum 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02801

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	68,00 €	
	Gradi:	40% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Panama, N.D., (N.D.)		
		<i>Bottiglia in cofanetto con due calici.</i>	

Transcontinental Rum Line - Rum Foursquare 13 Anni 70 cl. (2005)

ID: P-02803

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	84,00 €	
	Gradi:	55,2% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Barbados, N.D., (N.D.)		

Transcontinental Rum Line - Rum Foursquare 70 cl. (2012)

ID: P-02644

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Barbados, N.D., (N.D.)		
		<i>STORIA: La Maison du Whisky realizza la sua selezione, Transcontinental Rum Line, prendendo ispirazione dagli storici viaggi delle botti di rum tra il Nuovo Mondo e il vecchio continente. Dall'inizio della sua produzione, il rum è stato trasportato in Europa per ragioni marittime, economiche e tecniche. Marittime, perché permetteva di evitare di bere acqua stagnante durante lunghe traversate. Economiche, perché il rum invecchiato in un clima continentale evapora meno velocemente e matura con più dolcezza. Tecniche, perché la varietà di botti disponibili e il sapere incontestabile dei</i>	

Transcontinental Rum Line - Rum Monymusk 70 cl. (2007)

ID: P-02642

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	75,00 €	
	Gradi:	66,4% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Jamaica, N.D., (N.D.)		
		<i>STORIA: La Maison du Whisky realizza la sua selezione, Transcontinental Rum Line, prendendo ispirazione dagli storici viaggi delle botti di rum tra il Nuovo Mondo e il vecchio continente. Dall'inizio della sua produzione, il rum è stato trasportato in Europa per ragioni marittime, economiche e tecniche. Marittime, perché permetteva di evitare di bere acqua stagnante durante lunghe traversate. Economiche, perché il rum invecchiato in un clima continentale evapora meno velocemente e matura con più dolcezza. Tecniche, perché la varietà di botti disponibili e il sapere incontestabile dei</i>	

Transcontinental Rum Line - Rum Mysterious Distillery 70 cl. (2010)

ID: P-02643

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Panama, N.D., (N.D.)		
		<i>STORIA: La Maison du Whisky realizza la sua selezione, Transcontinental Rum Line, prendendo ispirazione dagli storici viaggi delle botti di rum tra il Nuovo Mondo e il vecchio continente. Dall'inizio della sua produzione, il rum è stato trasportato in Europa per ragioni marittime, economiche e tecniche. Marittime, perché permetteva di evitare di bere acqua stagnante durante lunghe traversate. Economiche, perché il rum invecchiato in un clima continentale evapora meno velocemente e matura con più dolcezza. Tecniche, perché la varietà di botti disponibili e il sapere incontestabile dei</i>	

Transcontinental Rum Line - Rum Worthy Park 70 cl. (2012)

ID: P-02641

	Reperto:	Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore:	Transcontinental Rum Line	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	57,18% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Jamaica, N.D., (N.D.)		
		<i>STORIA: La Maison du Whisky realizza la sua selezione, Transcontinental Rum Line, prendendo ispirazione dagli storici viaggi delle botti di rum tra il Nuovo Mondo e il vecchio continente. Dall'inizio della sua produzione, il rum è stato trasportato in Europa per ragioni marittime, economiche e tecniche. Marittime, perché permetteva di evitare di bere acqua stagnante durante lunghe traversate. Economiche, perché il rum invecchiato in un clima continentale evapora meno velocemente e matura con più dolcezza. Tecniche, perché la varietà di botti disponibili e il sapere incontestabile dei</i>	

Travellers Distillery - Rum (Cadenhead's) 11 Anni MBT 70 cl. (2007)

ID: P-02899

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Travellers Distillery Anno: 2007 Prezzo: 68,00 € Gradi: 64,4% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Belize, N.D., (N.D.)	Single Barrel distillato in Belize nel 2007, imbottigliato dopo 11 anni alla gradazione piena di 64,4% in 234 esemplari.

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

ID: P-02275

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

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

ID: P-01420

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

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

ID: P-02056

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Trois Rivieres Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Martinique, Trois Rivieres, (Caraibi)	

Uitvlugt - Rum (Cadenhead's) 25 Anni MBT 70 cl. (1993)

ID: P-02933

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Uitvlugt Anno: 1993 Prezzo: 325,00 € Gradi: 49,9% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Guyana, N.D., (Caraibi)	Single Barrel di rum distillato in Guyana con l'alambicco di Uitvlugt nel 1993, imbottigliato dopo 25 anni alla gradazione piena di 49,9% in 204 esemplari.

Varela Hermanos - Rum 12 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-02273

	Reperto: Distillati e 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

	Reperto: Distillati e Liquori / Rum	
	Produttore: Zafra Anno: S.A. Prezzo: 76,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Panama, N.D., (N.D.)	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.

WHISKEY

A Tennessee Distillery - Bourbon (Cadenhead's) 15 Anni 70 cl. (2003)

ID: P-03024

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whiskey	
	Produttore:	A Tennessee Distillery	
	Anno:	2003	
	Prezzo:	92,00 €	
	Gradi:	51,1% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Tennessee, N.D., (U.S.A.)		

Evan Williams - Bourbon Whiskey Black Label 1 lt. (S.A.)

ID: P-02752

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whiskey	
	Produttore:	Evan Williams	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	43% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	U.S.A., Bardstown, (Kentucky)		

Teeling - Single Grain Whiskey 70 cl. (S.A.)

ID: P-02205

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whiskey	
	Produttore:	Teeling	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Irlanda, Dublin, (Dublin)		
		<p><i>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</i></p>	

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

ID: P-02124

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

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

ID: P-02508

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

Teeling - Single Pot Still Whiskey 70 cl. (S.A.)

ID: P-02988

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whiskey	
	Produttore:	Teeling	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	49,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Irlanda, Dublin, (Dublin)		
		Batch #3	

WHISKY

Aberlour - Whisky 12 Anni Double Cask Matured 70 cl. (S.A.)

ID: P-02150

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

An Islay - Whisky (Cadenhead's) 9 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-02974

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	An Islay	10th Anniversary of Cadenhead Shop Baden.
	Anno:	2008	
	Prezzo:	110,00 €	
	Gradi:	56% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Islay, Port Ellen, (Scozia)	

Ardmore - Whisky (Cadenhead's) 8 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03020

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Ardmore	SHERRY CASK
	Anno:	2010	
	Prezzo:	59,00 €	
	Gradi:	54,2% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Speyside, N.D., (Scozia)	

Ardmore - Whisky (Wilson & Morgan) 8 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-02865

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky		
	Produttore:	Ardmore	<i>The cask strength version of our very smoky Speyside malt, assembled from our favourite four casks from this distillation batch, is even more intense in peat flavour: very sooty, ashy, tarry, a balsamic kind of peat, with earthy notes of pinewood, mint, camphor. But just gradually add water, and the sweet influence of the bourbon casks with their notes of vanilla will immediately appear to provide a creamy background. A different kind of peated whisky, targeted at true smokeheads.</i>	
	Anno:	2009		
	Prezzo:	59,00 €		
	Gradi:	58,4% vol.		
	Composizione:	N.D.		
	Provenienza:	Highlands, N.D., (Scozia)		

Ardnamurchan - Single Malt Scotch Whisky AD/09.20:01 70 cl. (2015)

ID: P-03119

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky		
	Produttore:	Ardnamurchan	<i>Il nome indica il mese di settembre dell'anno 2020 in cui è stato imbottigliato e ":01" significa che di fatto è il primo single malt messo in commercio dalla distilleria, il batch n. 01. L'età minima non dichiarata è di 5 anni ed è composto al 50/50 da whisky torbati e non torbati del 2014 e 2015, maturati per il 65% in botti ex-Bourbon e per il restante 35% in botti ex-Sherry. La scelta di non indicare in etichetta l'invecchiamento in termini di anni indica la volontà di non voler standardizzare nel tempo i whisky prodotti, che saranno sempre differenti a seconda del batch di</i>	
	Anno:	2015		
	Prezzo:	85,00 €		
	Gradi:	53% vol.		
	Composizione:	N.D.		
	Provenienza:	Highlands, Glenbeg, (Scozia)		

Ardnamurchan - Spirit 2019/AD 70 cl. (S.A.)

ID: P-03056

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ardnamurchan Anno: S.A. Prezzo: 66,00 € Gradi: 57,4% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)	Limited Release No. 04, BOTTLED: 2019, CASKTYPE: 1st Fill Sherry, NUMBER OF BOTTLES: 5100.

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

ID: P-02939

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 42,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Il 10 anni di Arran torna con una nuova veste e la consueta qualità. Maturato almeno 10 anni in una miscela di barili differenti, è imbottigliato a 46%, senza subire filtraggio a freddo o colorazione artificiale.

Arran - Whisky 21 Anni Batch #1 70 cl. (S.A.)

ID: P-02842

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 140,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Arran introduce nel proprio core range l'imbottigliamento più invecchiato di sempre: arriva Arran 21 anni, un'edizione limitata a 9.000 bottiglie, assemblaggio di barili sia ex-bourbon che ex-sherry. Di rara eleganza e raffinatezza, questo whisky è imbottigliato alla gradazione di 46%, ha colore naturale e non è filtrato a freddo.

Arran - Whisky Barrel Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-02940

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 33,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Il nuovo core range di Arran si apre con questo Barrel Reserve: senza età dichiarata, maturato in barili ex-bourbon, è imbottigliato a 43% senza colorazione artificiale.

Arran - Whisky Kildonan & Pladda 21 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03062

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 175,00 € Gradi: 50,4% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Ogni edizione della Arran Explorers Series celebra la bellezza degli scenari dell'isola di Arran. Sul versante sud dell'Isola c'è il borgo di Kildonan, di fronte al quale si staglia un'isola a forma di pera, Pladda, col suo celebre faro del 1790. Questa II edizione, limitata a 9.000 esemplari, ha 21 anni di invecchiamento in barili ex-sherry, prima di essere finita in barili di Ruby Port, selezionati direttamente in Portogallo. Il risultato è un whisky elegante e saporito, imbottigliato al grado pieno di 50,4%.

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

ID: P-02704

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 52,00 € 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 a 20ppm, ed è una release annuale. Imbottigliato a 46%. Non filtrato a freddo e senza addizione di coloranti.

Arran - Whisky Machrie Moor 7th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02349

	Reperto: Distillati e 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 addizione di aromi o coloranti artificiali. Edizione limitata di 15.000 bottiglie.

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

ID: P-02705

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 56,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Maturato esclusivamente in ex Bourbon Barrels. E' l'unico malto prodotto di Arran torbato a 20ppm, ed è una release annuale. Imbottigliato a 56,2%. Non filtrato a freddo e senza addizione di coloranti.

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

ID: P-02555

	Reparto: Distillati e 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

Arran - Whisky MacTaggart 12 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02943

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: 2006 Prezzo: 73,00 € Gradi: 51,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Nel 2019 James MacTaggart ha celebrato i suoi 12 anni alla guida tecnica di Arran. Questa espressione intende appunto celebrare questo traguardo, ed è stata selezionata personalmente da James: dopo 10 anni in barili ex-refill Sherry, il whisky, tutto distillato nel 2006, è stato trasferito in rare botti ex-Palo Cortado di una piccola Bodega artigianale di Jerez. Il risultato è un whisky in edizione limitata a 12.000 esemplari, imbottigliata al grado pieno di 51,8%, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo.

Arran - Whisky Private Cask 8 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-02998

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: 2011 Prezzo: 78,00 € Gradi: 56,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Un Single Cask torbato (50ppm) imbottigliato per il mercato italiano e distribuito in esclusiva unicamente presso soli 8 locali in Italia denominati "The Bothy" The Italian Arran Specialist. A grado pieno, non filtrato a freddo e senza aggiunta di coloranti. Bottiglie prodotte: 236.

Arran - Whisky Quarter Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-02941

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 48,00 € Gradi: 56,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Arran presenta la nuova versione del Quarter Cask "The Bothy". Maturato in barili ex-bourbon per alcuni anni, viene finito per almeno 18 mesi in quarter casks, barili più piccoli. Imbottigliato al grado pieno di 53,8%, non è filtrato a freddo né colorato artificialmente.

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

ID: P-03132

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 50,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Ecco la nuova edizione di Arran Sauternes Cask Finish, che torna con un nuovo vestito. Dopo alcuni anni di maturazione in barili tradizionali, questo single malt di Arran è stato selezionato da James McTaggart per essere poi trasferito in alcune botti che avevano contenuto vino Sauternes. Non filtrato a freddo e non colorato, viene imbottigliato alla gradazione ridotta di 50% per mantenere la concentrazione degli aromi e dei sapori. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Pera cotta e miele, poi mandorle tostate e un sottile tocco di mirtillo rosso. Con acqua appare una nota di ca

Arran - Whisky Sherry Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-02942

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 50,00 € Gradi: 55,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Arran presenta un nuovo membro nel core range. Maturato esclusivamente in barili ex-Sherry a primo riempimento per alcuni anni. Imbottigliato al grado pieno di 55,8%, non è filtrato a freddo né colorato artificialmente.

Arran - Whisky Small Batch Peat Sweet & Spice 70 cl. (S.A.)

ID: P-02763

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Arran Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 54,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)	Beija-flor Small Batch Peat, Sweet & Spice è un assemblaggio di tre barili - lo sherry hogshead #800476 distillato nel 2006, il bourbon barrel #870 distillato nel 2007 e il 50 ppm heavily peated bourbon barrel #1833 distillato nel 2011 - selezionati e assemblati in distilleria nella primavera 2018 con l'illuminato supporto del Master Distiller James McTaggart. Imbottigliato in Agosto 2018 al grado naturale di 54,8%, ne sono state ottenute 756 bottiglie. Non filtrato a freddo e senza coloranti aggiunti.

Auchroisk - Whisky (Cadenhead's) 24 Anni 70 cl. (1989)

ID: P-03040

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Auchroisk Anno: 1989 Prezzo: 158,00 € Gradi: 56,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Keith, (Scozia)	Un singolo ex-Sherry butt distillato nel 1989 e imbottigliato nell'Ottobre 2014 al grado naturale di 56,5% in 504 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Classici rum e uvetta, fichi, prugne con anche mandorle e sherry secco. Palato: Intense note sherry, da masticare. Trifle allo sherry con ricchezza di noci e una traccia di cardamomo. Finale: Molto coprente. Leggermente secco e fruttato. Cioccolato all'arancia e coriandolo.

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

ID: P-02568

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

Aultmore - Whisky (Cadenhead's) 12 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02920

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Aultmore Anno: 2006 Prezzo: 62,00 € Gradi: 56,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)	

Aultmore - Whisky (Hidden Spirits) 11 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02637

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Aultmore Anno: 2006 Prezzo: 88,00 € Gradi: 51,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)	Bottled in 2018, Ex-Bourbon cask + 15 months Amarone cask finishing, Unpeated, Limited Edition of 311 bottles.

Balmenach - Whisky (Cadenhead's) 8 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03021

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Balmenach Anno: 2011 Prezzo: 55,00 € Gradi: 57,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Cromdale, (Scozia)	WINE CASK

Balmenach - Whisky (Hidden Spirits) 13 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-02719

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Balmenach Anno: 2004 Prezzo: 105,00 € Gradi: 51,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Cromdale, (Scozia)	266 Bottles. Bourbon Cask.

Beathan - Whisky (Wilson & Morgan) 9 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-02862

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Beathan Anno: 2009 Prezzo: 45,00 € Gradi: 48% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)	"Heavy Peat" 2nd batch. This new bottling of our successful Beathan (a peated single malt from a distillery in the Southern Highlands which previously used to make only a delicate and flowery unpeated spirit) follows the trend of the previous ones. Once again, it's a big, fat, oily, ashy and smoky malt, with an extremely robust background of tar, leather, wet earth and farmy notes. The use of mainland peat results in the complete absence of the maritime aromas of coastal peated whiskies, making Beathan quite unique in style but just as robust and intense as the

Ben Nevis - Whisky (Cadenhead's) 16 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-03044

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ben Nevis Anno: 1998 Prezzo: 89,00 € Gradi: 51,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Fort William, (Scozia)	Un singolo Bourbon barrel distillato nel 1998 e imbottigliato nell'Ottobre 2015 al grado naturale di 51,2% in 228 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Olio d'oliva, mele verdi e pane appena cotto. Semi di sesamo e sciroppo d'acero. Palato: Ananas, pepe bianco e alcune note erbacee, poi mango e pere. Finale: Oleoso. Evolve in freschezza con uva spina e crema.

Benriach - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03019

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Benriach Anno: 2008 Prezzo: 62,00 € Gradi: 56% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)	WINE CASK (Madeira)

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

ID: P-02146

	Reparto: Distillati e 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 Birnie Moss 70 cl. (S.A.)

ID: P-01893

	Reparto: Distillati e 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 The Original Ten 70 cl. (S.A.)

ID: P-03125

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

Benriach - Whisky The Smoky Ten 70 cl. (S.A.)

ID: P-03126

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

Benriach - Whisky The Smoky Twelve 70 cl. (S.A.)

ID: P-03128

	Reperto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Benriach	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Speyside, Newbridge, (Scozia)	

Benriach - Whisky The Twelve 70 cl. (S.A.)

ID: P-03127

	Reperto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Benriach	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	56,00 €	
	Gradi:	46% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Speyside, Newbridge, (Scozia)	

Benrinnes - Whisky (Cadenhead's) 18 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-02907

	Reperto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Benrinnes	
	Anno:	2000	
	Prezzo:	94,00 €	
	Gradi:	57,3% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Speyside, Banffshire, (Scozia)	

Benrinnes - Whisky (Cadenhead's) 18 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-02979

	Reperto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Benrinnes	
	Anno:	2000	
	Prezzo:	92,00 €	
	Gradi:	58,7% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Speyside, Banffshire, (Scozia)	

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

ID: P-02487

	Reperto:	Distillati e 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.

Bimber - Whisky Re-Charred Oak Cask 3 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03052

	Reperto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Bimber	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	74,00 €	
	Gradi:	51,9% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	N.D., Londra, (Inghilterra)	

La seconda release ufficiale di Bimber è maturata per tre anni in barili di quercia americana re-charred: si tratta di botti tostate al livello #4 di charring, operazione condotta nel cooperage interno alla distilleria. Invecchiato per tre anni, questo single malt distillato a Londra è imbottigliato al grado pieno di 51,9%, senza diluizione o colorazione artificiale. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Frutta estiva fresca, ananas miele, nocciole e ciambelle. Fumo di legno e tostatura danzano al naso, con cannella e pepe. Palato: Mele rosse, pere mature, pane alla banana e

Bladnoch - Whisky (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (1989)

ID: P-02924

	Reperto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Bladnoch	
	Anno:	1989	
	Prezzo:	240,00 €	
	Gradi:	40,8% vol.	
	Composizione:	N.D.	
	Provenienza:	Lowlands, Bladnoch, (Scozia)	

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

ID: P-02769

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Bladnoch Anno: S.A. Prezzo: 62,00 € Gradi: 46,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Lowlands, Bladnoch, (Scozia)	Invecchiato per 10 anni in barili ex-bourbon, questo single malt di Bladnoch non è filtrato a freddo e viene imbottigliato a 46,7%.

Bladnoch - Whisky Samsara 70 cl. (S.A.)

ID: P-02771

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Bladnoch Anno: S.A. Prezzo: 90,00 € Gradi: 46,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Lowlands, Bladnoch, (Scozia)	Il Master Distiller Ian MacMillan ha selezionato uno ad uno i barili che compongono Samsara, miscelando Bladnoch Single Malts con un invecchiamento di almeno 8 anni e altri più vecchi, maturati in first fill ex Bourbon Casks e first fill ex Californian Red Wine casks. Samsara, che significa "Rinascita" non è filtrato a freddo e non ha coloranti aggiunti.

Blair Athol - Whisky (Cadenhead's) 26 Anni 70 cl. (1989)

ID: P-03041

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Blair Athol Anno: 1989 Prezzo: 220,00 € Gradi: 48,9% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Pitlochry, (Scozia)	Un singolo Bourbon hogshead distillato nel 1989 e travasato in ex Sherry cask nel Maggio 2008 e imbottigliato in Luglio 2015 al grado naturale di 48,5% in 222 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Secco con albicocche, miele liquido, toffee e noci. Palato: Terroso, note di sherry secco, banane mature con toffee liquido e una traccia di anice. Finale: Mele al toffee, amarene, sherry coprente e lieve nota terrosa.

Blair Athol - Whisky (Cadenhead's) 29 Anni 70 cl. (1988)

ID: P-03042

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Blair Athol Anno: 1988 Prezzo: 215,00 € Gradi: 51,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Pitlochry, (Scozia)	Cadenhead's 175 Anniversary.

Blair Athol - Whisky (Mossburn) 10 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-02667

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Blair Athol Anno: 2007 Prezzo: 79,00 € Gradi: 59,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Pitlochry, (Scozia)	

BruichLaddich - Whisky (Cadenhead's) 24 Anni 70 cl. (1993)

ID: P-03103

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: BruichLaddich Anno: 1993 Prezzo: 180,00 € Gradi: 46,9% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	

Bunnahabhain - Whisky (Cadenhead's) 23 Anni 70 cl. (1994)

ID: P-03015

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Bunnahabhain Anno: 1994 Prezzo: 148,00 € Gradi: 54,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	

Bunnahabhain - Whisky 10 Anni (Douglas Laing) 70 cl. (2008)

ID: P-02854

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Bunnahabhain Anno: 2008 Prezzo: 66,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	Dalla linea "Provenance" di Douglas Lain un 10 anni di Bunnahabhain, distillato nel 2008 ed imbottigliato nel 2018. 406 bottiglie prodotte.

Burnside - Blended Whisky (Cadenhead's) 27 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-02913

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Burnside Anno: 1991 Prezzo: 190,00 € Gradi: 44,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: N.D., N.D., (Scozia)	Un singolo Bourbon Hogshead distillato nel 1991, imbottigliato nel marzo 2019 al grado pieno di 44,8%, in 162 esemplari.

Caol Ila - Whisky (LMDW) 6 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-02805

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Caol Ila Anno: 2010 Prezzo: 68,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	Niente potrebbe essere più naturale di un giovane Caol Ila che si unisce alla gamma di Artist Collective! Proveniente da 6 cask, questo imbottigliamento incredibilmente fresco, complesso e maturo vanta tutte le qualità per le quali è rinomato il celebre single malt. Una leggera affumicatura, un carattere salino che evoca chiaramente la riva del mare, frutta matura e, specialmente in questo small batch, una grande eleganza.

Cotswolds - Whisky Odyssey Barley 70 cl. (2014)

ID: P-02639

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Cotswolds Anno: 2014 Prezzo: 63,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Warwickshire, Stourton, (Inghilterra)	STORIA: Fondata dal Newyorkese Dan Szor, uomo della finanza londinese che amava passare i fine settimana nella splendida e incontaminata regione del Cotswolds, nel centro dell'Inghilterra. Dan ebbe l'intuizione di sfruttare questa opportunità, aprì la distilleria di Cotswolds dove iniziò a produrre Whisky. PRODOTTO: Per produrre il suo primo Single Malt la distilleria Cotswolds ha utilizzato solo grano proveniente dalla regione. Per la produzione viene utilizzato un processo tradizionale: il grano viene macinato e schiacciato nella macina da 0.5 tonnellate, che mescola i grani

Craigellachie - Whisky (LMDW) 10 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-02807

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Craigellachie Anno: 2008 Prezzo: 64,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Craigellachie, (Scozia)	

Dailuaine - Whisky (Cadenhead's) 15 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-03102

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Dailuaine Anno: 2004 Prezzo: 68,00 € Gradi: 54,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Carron, (Scozia)	

Dalmore - Whisky (Cadenhead's) 18 Anni 70 cl. (2001)

ID: P-02981

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Dalmore Anno: 2001 Prezzo: 110,00 € Gradi: 51,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)	SHERRY CASK

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

ID: P-02753

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Dalmore Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)	Riconosciuto come whisky di carattere, Dalmore 12 anni viene inizialmente invecchiato per 9 anni in botti ex bourbon. Successivamente la metà del prodotto passa gli ultimi 3 anni in botti da sherry Oloroso Gonzalez Byass di 30 anni di età. Un whisky fenomenale dal finale di caffè tostato e cioccolato.

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

ID: P-02754

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Dalmore Anno: S.A. Prezzo: 88,00 € Gradi: 40% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)	

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

ID: P-01531

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Dalwhinnie Anno: S.A. Prezzo: 53,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Inverness-shire, (Scozia)	

Deanston - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03014

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Deanston Anno: 2008 Prezzo: 63,00 € Gradi: 53,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Perthshire, (Scozia)	

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

ID: P-02142

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Deanston Anno: S.A. Prezzo: 53,00 € Gradi: 46,3% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Perthshire, (Scozia)	Un-Chill Filtered.

Distillerie G. Miclo - Welche's Whisky Single Malt 70 cl. (S.A.)

ID: P-03081

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Distillerie G. Miclo Anno: S.A. Prezzo: 50,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Lapoutroie, (Alsazia)	Questo whisky viene invecchiato 4/5 anni in barrique di Sauternes provenienti da Château Clos Haut-Peyraguey 1er Grand Cru e Château Latrezotte. Caratteristiche organolettiche: Vista: di colore ambrato. Olfatto: profumi di mandorle e cereali. Gusto: al palato seduce con note di meringa e di caffè, con finale intenso e tonificante.

Distillerie G. Miclo - Welche's Whisky Single Malt Fine Tourbe 70 cl. (S.A.)

ID: P-03082

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Distillerie G. Miclo Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Lapoutroie, (Alsazia)	Whisky livemente torbato, da 5 a 7,5ppm. Invecchiamento di 4/5 anni in barrique di Borgogna (St. Véran, Rully 1er Cru e Santenay). Caratteristiche organolettiche: Vista: colore ambrato dorato. Olfatto: offre al naso aromi leggermente tostati e affumicati, con un accenno di muschio. Gusto: al palato la torba è ben presente ma al tempo stesso ben amalgamata, con note di nocciola e mandorla.

Distillerie G. Miclo - Welche's Whisky Single Malt Tourbe 70 cl. (S.A.)

ID: P-03083

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Distillerie G. Miclo Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Francia, Lapoutroie, (Alsazia)	Whisky torbato, da 22 a 32 ppm. Invecchiamento di 4/5 anni in barrique di Sauternes provenienti da Château Clos Haut-Peyraguey 1er Grand Cru e Château Latrezotte. Caratteristiche organolettiche: Olfatto: dominano le sensazioni aromatiche affumicate, completate da caramello burroso e miele. Gusto: in bocca l'attacco è morbido. Il carattere torbato e la ricchezza delle note caramellate ne fanno un gran whisky.

Dufftown - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-02909

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Dufftown Anno: 2007 Prezzo: 56,00 € Gradi: 54,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)	Un singolo ex-Bourbon Hogshead distillato nel 2007, imbottigliato nell'aprile 2019 al grado pieno di 54,5% in 282 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo.

Fettercairn - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-02912

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Fettercairn Anno: 2009 Prezzo: 58,00 € Gradi: 55,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Un singolo Bourbon Hogshead distillato nel 2007, trasferito in uno Sherry Hogshead nel 2017 e imbottigliato nel maggio 2019 al grado pieno di 55,8% in 252 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo.

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

ID: P-02529

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

Glen Elgin - Whisky (Cadenhead's) 23 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03140

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glen Elgin Anno: S.A. Prezzo: 110,00 € Gradi: 50,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)	Due Bourbon Hogshead distillati nel 1995 presso Glen Elgin, distilleria dello Speyside, imbottigliati nel marzo 2019 al grado pieno di 50,6% in 486 esemplari. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Shortbread al toffee, noce di pecan e cioccolato bianco, cardamomo. Miele, salvia e finocchietto. Palato: Succoso e denso, mango, passion fruit, poi pesche sciropate, ciliegie maraschino, albicocche e note cremose. Finale: Una bomba di frutta con crema e un sentore di biscotti allo zenzero.

Glen Grant - Whisky (Cadenhead's) 22 Anni 70 cl. (1995)

ID: P-03067

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glen Grant Anno: 1995 Prezzo: 158,00 € Gradi: 57,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Rothes, (Scozia)	

Glen Moray - Whisky (Cadenhead's) 20 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-02925

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glen Moray Anno: 1998 Prezzo: 99,00 € Gradi: 52,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Elgin, (Scozia)	Un singolo Bourbon Hogshead distillato nel 1998, imbottigliato nel marzo 2019 al grado pieno di 52,2%, in 234 esemplari.

Glen Ord - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2005)

ID: P-02977

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glen Ord	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	68,00 €	
	Gradi:	54,8% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Highlands, Ross-shire, (Scozia)		

Glen Scotia - Whisky (Cadenhead's) 27 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-02982

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glen Scotia	
	Anno:	1992	
	Prezzo:	160,00 €	
	Gradi:	45% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)		

Glen Scotia - Whisky 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02280

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

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

ID: P-02281

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

Glen Spey - Whisky (Cadenhead's) 23 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-03138

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glen Spey	
	Anno:	1991	
	Prezzo:	115,00 €	
	Gradi:	57,3% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Speyside, Rothes, (Scozia)		
		<p><i>Un singolo Bourbon Hogshead distillato nel 1995 a Glen Spey, imbottigliato nel giugno 2019 al grado pieno di 57,3%, in 222 esemplari. Note di Degustazione: Aroma: Frutta cotta che lascia spazio a note di lychee e pesche. Mandarini, peperoni arrostiti; diventa sempre più cremoso. Palato: Kiwi mescolati con caramello, peshwari naan e burro fuso. Diventa sempre più massiccio, con cioccolato e rabarbaro. Finale: Un sacco di frutta rossa, crema pasticcera e zucchero di canna.</i></p>	

Glenallachie - Whisky Single Cask 26 Anni 50 cl. (1991)

ID: P-02661

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glenallachie	
	Anno:	1991	
	Prezzo:	255,00 €	
	Gradi:	55% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Speyside, Banffshire, (Scozia)		
		<p><i>Cask no.100285, Bourbon Hogshead. Distilled on 04/03/1991 and bottled on 02/2018, only 192 bottles.</i></p>	

Glenburgie - Whisky (Cadenhead's) 26 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03012

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore:	Glenburgie	
	Anno:	1992	
	Prezzo:	140,00 €	
	Gradi:	50,2% vol.	
	Composizione:	N.D.	
Provenienza:	Speyside, Morayshire, (Scozia)		

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

ID: P-01495

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glendronach Anno: S.A. Prezzo: 55,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Creato combinando whisky maturato in Oloroso Sherry Casks e Pedro Ximenez Sherry Casks con predominanza di Oloroso. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 43%.

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

ID: P-03123

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glendronach Anno: S.A. Prezzo: 75,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Maturazione in Oloroso Sherry Butts e Puncheons. Non filtrato a freddo e senza coloranti. Imbottigliato a 46%.

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

ID: P-02141

	Reperto: Distillati e 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 e 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 e 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 e 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 e 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

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenfarclas Anno: S.A. Prezzo: 78,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)	<i>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</i>

Glenfarclas - Whisky Family Cask 17 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-03085

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenfarclas Anno: 2000 Prezzo: 280,00 € Gradi: 56,1% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)	<i>Bottling serie: The Family Casks (Release W18). Vintage: 2000. Bottled: 2018. Casktype: Refill Sherry Hogshead. Casknumber: 6395. Number of bottles: 112. Original Wooden Box included.</i>

Glenglassaugh - Whisky Peated Port Wood Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-02798

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenglassaugh Anno: S.A. Prezzo: 75,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	<i>Le ondate di fumo e frutta del nostro distillato torbato sono decisamente amplificate nel Peated Port Wood Finish. Durante il finish in Ruby Port Pipes, la struttura aperta del legno porta intense note di tannini vellutati e frutti di bosco pepati, che ci ricordano le bacche invernali, assaggiate vicino al mare.</i>

Glenglassaugh - Whisky Pedro Ximenez Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-03124

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenglassaugh Anno: S.A. Prezzo: 65,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	

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

ID: P-01961

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenglassaugh Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	<i>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.</i>

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

ID: P-02394

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

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

ID: P-02592

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glengoyne Anno: S.A. Prezzo: 48,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Glasgow, (Scozia)	

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

ID: P-02395

	Reperto: Distillati e 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

	Reperto: Distillati e 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 #6 70 cl. (S.A.)

ID: P-02856

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glengoyne Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 59,8% 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.

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

ID: P-02569

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

Glenrothes - Whisky (Cadenhead's) 24 Anni 70 cl. (1994)

ID: P-02921

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenrothes Anno: 1994 Prezzo: 128,00 € Gradi: 47% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)	

Glenfiddich - Whisky (Cadenhead's) 12 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-02976

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenfiddich Anno: 2007 Prezzo: 59,00 € Gradi: 59,3% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)	

Glenfiddich - Whisky (Cadenhead's) 28 Anni 70 cl. (1990)

ID: P-02922

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Glenfiddich Anno: 1990 Prezzo: 190,00 € Gradi: 46,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)	

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

ID: P-02434

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

Hazelburn - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03017

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Hazelburn Anno: 2007 Prezzo: 86,00 € Gradi: 51,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	

Hazelburn - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2005)

ID: P-03016

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Hazelburn Anno: 2005 Prezzo: 104,00 € Gradi: 54,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	

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

ID: P-02012

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

Hazelburn - Whisky 13 Anni Oloroso Cask 70 cl. (2007)

ID: P-03147

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Hazelburn Anno: 2007 Prezzo: 88,00 € Gradi: 50,3% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	MAX 1 BOTTLE PER CUSTOMER. Hazelburn 13 anni Sherry Wood, release 2020, è maturato esclusivamente in barili ex sherry Oloroso. Edizione limitata di 9.900 bottiglie al grado naturale di 50,3%. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Uva rossa succosa, lamponi e mirtili, poi fragole cotte e dolcetti alla menta. Palato: Inizialmente c'è una ricca dolcezza di marzapane, prugne e uvetta, poi scorza d'arancia, cioccolato fondente e cheesecake alla vaniglia. Finale: Mele rosse, biscotti digestive, ciliegie nere e mandorle zuccherate.

Highland Park - Whisky (Cadenhead's) 22 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03050

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Highland Park Anno: 1992 Prezzo: 250,00 € Gradi: 59,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Orkney, (Scozia)	SHERRY CASK

Ian MacLeod - Whisky Smokehead 70 cl. (S.A.)

ID: P-02392

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ian MacLeod Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)	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.

Ian MacLeod - Whisky Smokehead High Voltage 70 cl. (S.A.)

ID: P-02857

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ian MacLeod Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 58% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)	Se Smokehead è un assalto ai vostri sensi, l'edizione High Voltage è un attacco a tutto campo. La sua intensità mozzafiato non è assolutamente adatta ai deboli di cuore. La prima impressione olfattiva colpisce i sensi con note di Torba e fumo intensi, aria marina, fiocchi d'avena, vaniglia e caramello. La bocca si riempie di fumo, con una sensazione quasi untuosa, prima di ammorbidirsi e diventare più cremosa, con note di nocciola, salamoia e agrumi. Il palato raggiunge quasi uno stato di shock, diventa insensibile e anestetizzato. La dolcezza si mescola al fumo che si

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

ID: P-02570

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

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

ID: P-02648

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Inchmoan Anno: S.A. Prezzo: 53,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Inchmurrin, (Scozia)	Il primo rilascio di un Single Malt fortemente torbato (50ppm). Matura per 12 anni in botti Americane carbonizzate e botti Americane ex-bourbon.

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

ID: P-02468

	Reparto: Distillati e 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

	Reparto: Distillati e 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

	Reparto: Distillati e 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 12 Anni Elixir 70 cl. (S.A.)

ID: P-02460

	Reparto: Distillati e 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

	Reparto:	Distillati e 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

	Reparto:	Distillati e 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

	Reparto:	Distillati e 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 !00% 10th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-03146

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Kilchoman
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	89,00 €
	Gradi:	50% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)	
		<p><i>L'edizione 2020 di Kilchoman 100% Islay è prodotta a partire dall'orzo (varietà Optic e Publican) coltivato nei campi della distilleria e torbato a 20ppm. È un assemblaggio di 39 barili ex-bourbon e 2 ex-sherry Oloroso distillati nel 2007, 2008 e 2009, con un'età minima di 9 anni. Non colorato e non filtrato a freddo, ha una gradazione ridotta a 50%, ed ha tiratura limitata da 12.400 esemplari. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Luminoso e floreale, con agrumi dolci, prugne e cannella. Palato: Frutta cotta elegante, mele cotte e pere, un poco di spezie. Finale: Ondate di spezie,</i></p>

Kilchoman - Whisky 100% Islay 8th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-02764

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Kilchoman
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	95,00 €
	Gradi:	50% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)	
		<p><i>Anche l'ottava edizione Islay 100% utilizza esclusivamente l'orzo Optic coltivato in fattoria, maltato in distilleria ed essiccato con un livello di torba di 20ppm. E' un assemblaggio di barili riempiti fra il 2007 e il 2011. Questa edizione si differenzia, rispetto alle precedenti fin qui realizzate utilizzando solo barili ex bourbon, per l'aggiunta di barili ex sherry. Le sette botti di sherry oloroso incluse nel vatting conferiscono al whisky maggiore profondità e ricchezza. Imbottigliato a 50%, senza filtrazione a freddo e senza aggiunta di coloranti.</i></p>

Kilchoman - Whisky Am Bùrach 70 cl. (S.A.)

ID: P-03065

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Kilchoman
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	87,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)	
		<p><i>Am Bùrach significa "il pasticcio". Era il 2014 quando uno stillman di Kilchoman per errore mise insieme barili destinati a imbottigliamenti diversi: Bourbon e Sherry per Machir Bay, Porto per l'edizione Port Cask. Il risultato fu messo per 6 anni in botti ex-Bourbon e poi finito per 6 mesi in piccole botti ex-Porto. Imbottigliato a 9 anni di età in edizione limitata a 10.500 esemplari, non è colorato né filtrato e freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Frutta rossa con agrumi leggeri, torba terrosa, fumo e note di dolcezza cremosa. Palato: Marmellata di mirtilli, cannella e</i></p>

Kilchoman - Whisky Fino Sherry Matured 70 cl. (S.A.)

ID: P-03145

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Kilchoman
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	90,00 €
	Gradi:	46% vol.
	Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)	
		<p><i>Questa edizione limitata di Kilchoman è frutto dell'unione di whisky maturato interamente in solamente 12 barili che avevano in precedenza contenuto Sherry Fino prodotto dalla Bodega Miguel Martin. Imbottigliata nel 2020 alla gradazione di 46%, è un'edizione limitata a 10.500 esemplari. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Fresco e floreale, note costiere. La freschezza marina porta a frutta tropicale, agrumi e una dolcezza maltata. Palato: Frutta tropicale succosa, poi fumo di torba pesante, peperoncino, scorza di limone e biscotti al malto. Finale: Lungo,</i></p>

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

ID: P-03130

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 88,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	L'edizione 2020 di Kilchoman Loch Gorm un assemblaggio di 21 barili ex-sherry Oloroso di quattro annate differenti: 2007, 2008, 2009 e 2011. Non colorato e non filtrato a freddo, con la gradazione ridotta a 46%, questo whisky ha una tiratura limitata da 15.500 esemplari. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Malto dolce, fumo e fuliggine di torba, dolcezza agrumata con lieve cannella e un'uvetta succosa. Palato: Toffee, carna affumicata e dolcezza di sherry, con strati di frutta matura, miele, scorza di limone e sale marino. Finale: Fumo di barbecue, cioccolato fondente e

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

ID: P-02140

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	L'edizione Machir Bay 2015 è invecchiata esclusivamente in first fill ex bourbon casks con un successivo passaggio finale in botti ex Oloroso di circa sei mesi. L'invecchiamento è di 6 anni.

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

ID: P-03144

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 68,00 € Gradi: 58,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	Imbottigliato in esclusiva per l'inverno 2020, questa edizione limitata è una versione a grado pieno del classico Machir Bay. Non colorato e non filtrato a freddo, aiuterà a riscaldare le fredde sere d'inverno. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Scorza di limone, vaniglia e note costiere evidenti. Poi una bella intensità floreale, pere, pesche e spezie ricche. Palato: Frutta tropicale e uvetta, fumo caldo, ondate di miele, malto e una dolcezza ricca. Finale: Frutta e sherry, pepe nero, sale marino.

Kilchoman - Whisky Port Cask Matured 70 cl. (S.A.)

ID: P-02651

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 96,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	L'edizione 2018 del Port Cask Matured è un vatting di trenta Ruby Port Hogshead, riempiti nel 2014. Edizione limitata a 10.000 bottiglie, non ha colorazione artificiale né subisce filtraggio a freddo, ed è imbottigliata a 50%.

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

ID: P-02386

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 65,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	Sanaig prende il nome da un'insenatura rocciosa non lontana dalla distilleria. Assemblaggio di malti invecchiati in first fill ex bourbon casks ed ex Oloroso casks con netta predominanza di questi ultimi. Non filtrato a freddo e senza aggiunta di additivi o coloranti è imbottigliato a 46%. L'invecchiamento è di 6 anni.

Kilchoman - Whisky STR Cask Matured 70 cl. (S.A.)

ID: P-02895

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: S.A. Prezzo: 98,00 € Gradi: 50% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	STR sta per "Shaved, Toasted & Re-charred": si tratta di barili ex-vino rosso il cui interno è stato prima grattato e liscio, poi tostato e infine carbonizzato, e sono una creazione di Jim Swan. Questa edizione STR Cask Matured è la miscela di 30 barili STR distillati nel 2012, imbottigliati nel 2019 alla gradazione di 50%. Limitata a 14.500 esemplari.

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

ID: P-02532

	Reperto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilchoman Anno: 2009 Prezzo: 88,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	Assemblaggio di bourbon barrels di primo riempimento, refill bourbon barrels e sherry oloroso distillati nel 2008 e 2009, e imbottigliato a Settembre 2017, è il Kilchoman con il più alto invecchiamento finora realizzato. 46%, non filtrato a freddo e senza coloranti. Ne sono state prodotte 10.000 bottiglie.

Kilchoman - Whisky Vintage 9 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-02954

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	Kilchoman presenta 2010 Vintage, un'edizione limitata da 15.000 bottiglie. Frutto della miscela di 45 barili first-fill, di cui 42 ex-Bourbon Barrels da 200 litri e 3 ex- Oloroso Sherry Butts da 500 litri. Invecchiato oltre 9 anni, non colorato e non filtrato a freddo, il 2010 Vintage ha una gradazione ridotta a 48%.
	Produttore: Kilchoman Anno: 2010 Prezzo: 82,00 € Gradi: 48% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)	

Kilkerran - Whisky (Cadenhead's) 12 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03104

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Kilkerran Anno: 2007 Prezzo: 250,00 € Gradi: 57,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)	

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

ID: P-02351

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	Dopo 12 anni il primo prodotto che rimarrà in modo continuativo nella gamma Kilkerran è stato rilasciato dalla distilleria Glengyle del gruppo Mitchell. La distilleria Glengyle ha riaperto nel 2004 dopo la chiusura nel 1925. Kilkerran Single Malt 12 anni , prodotto con doppia distillazione, è leggermente torbato ed è assemblaggio di ex barili bourbon per il 70% e ex barili sherry per il 30%. Imbottigliato a 46% non è filtrato a freddo e non ha coloranti aggiunti.
	Produttore: Kilkerran Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)	

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

ID: P-03148

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	La distilleria Glengyle ha riaperto nel 2004, dopo la chiusura nel 1925. Questo Kilkerran Single Malt 16 anni, assemblaggio di barili ex Bourbon per il 96% e barili ex-Marsala per il restante 4%, è il più vecchio imbottigliamento di Kilkerran mai messo in commercio. Edizione limitata a Imbottigliato a 46% non è filtrato a freddo e non ha coloranti aggiunti. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Delicato con note erbacee e agrumate, scorza d'arancia e meringata al limone. Note di nocciola, crema, ananas tropicale. Sentori di salamoia. Palato: Un sacco di sapori complessi.
	Produttore: Kilkerran Anno: S.A. Prezzo: 85,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)	

Kilkerran - Whisky Peat In Progress Batch #3 70 cl. (S.A.)

ID: P-03093

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	Il terzo imbottigliamento di Kilkerran Heavily Peated, torbato a 80 ppm: è la terza release della serie Peat in Progress. Maturato in barili ex-Bourbon per l'80% ed ex-sherry per il restante 20%, è un'edizione limitata; non colorato, non filtrato a freddo, è imbottigliato senza diluizione, al grado di botte di 59,7%.
	Produttore: Kilkerran Anno: S.A. Prezzo: 57,00 € Gradi: 59,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)	

Ledaig - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03022

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ledaig Anno: 2008 Prezzo: 77,00 € Gradi: 55,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Mull, (Scozia)	

Ledaig - Whisky (Cadenhead's) 12 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03101

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ledaig Anno: 2008 Prezzo: 79,00 € Gradi: 58,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Mull, (Scozia)	

Ledaig - Whisky (Cadenhead's) 22 Anni 70 cl. (1993)

ID: P-03047

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ledaig Anno: 1993 Prezzo: 130,00 € Gradi: 54,3% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Mull, (Scozia)	Un singolo Bourbon hogshead distillato nel 1993 e imbottigliato nell'Aprile 2015 al grado naturale di 54,3% in 252 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Melassa. Inizialmente abbastanza carnoso poi cremoso e oleoso. Erbaceo e floreale. Palato: Creosità asciutta con morbido fumo. Note di mandarino e pesca. Note erbacee e una traccia di cocco. Finale: Mediamente lungo e secco. Sale e limoncello.

Ledaig - Whisky (Cadenhead's) 23 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03048

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Ledaig Anno: 1992 Prezzo: 140,00 € Gradi: 55% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Islands, Isle of Mull, (Scozia)	Un singolo Bourbon hogshead distillato nel 1992 e imbottigliato a Febbraio 2016 al grado naturale di 55% in 180 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Oleoso ed erbaceo con tracce di macis zenzero e note di scorza di lime. Palato: Nessuna torba, peperoni verdi, mandorle e olio d'oliva. Finale: Molto sciropposo e coprente con mele cotte e zucchero di canna.

Linkwood - Whisky (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (1987)

ID: P-03009

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Linkwood Anno: 1987 Prezzo: 280,00 € Gradi: 57,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)	

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

ID: P-02571

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

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

ID: P-02971

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Longrow Anno: S.A. Prezzo: 250,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Longrow lancia sul mercato il suo primo 21 anni! Si tra a dell'assemblaggio di barili ex-sherry ed ex-bourbon; un'edizione limitata a 3.600 bottiglie, non colorato, non filtrato a freddo e imbottigliato a 46%.

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

ID: P-02051

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

Mackmyra - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-02983

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Mackmyra Anno: 2007 Prezzo: 78,00 € Gradi: 49,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: N.D., N.D., (Svezia)	

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

ID: P-02572

	Reparto:	Distillati e 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

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

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

ID: P-01392

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Michel Couvreur
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	76,00 €
	Gradi:	43% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Francia, Cote d'Or, (Borgogna)

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

Milonduff - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-02910

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Milonduff
	Anno:	2007
	Prezzo:	58,00 €
	Gradi:	56,6% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Speyside, Elgin, (Scozia)

Un singolo Bourbon Hogsheed distillato nel 2007 e imbottigliato nel maggio 2019 al grado pieno di 56,5% in 180 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo.

Mortlach - Whisky (Cadenhead's) 27 Anni 70 cl. (1988)

ID: P-03043

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Mortlach
	Anno:	1988
	Prezzo:	210,00 €
	Gradi:	52,6% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Speyside, Banffshire, (Scozia)

SHERRY CASK

Old Pulteney - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02908

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Old Pulteney
	Anno:	2006
	Prezzo:	68,00 €
	Gradi:	54,7% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Highlands, Wick, (Scozia)

Royal Brackla - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-02911

	Reparto:	Distillati e Liquori / Whisky
	Produttore:	Royal Brackla
	Anno:	2008
	Prezzo:	56,00 €
	Gradi:	56,3% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Highlands, Inverness-shire, (Scozia)

Un singolo ex-Bourbon Hogsheed distillato nel 2008, imbottigliato nell'aprile 2019 al grado pieno di 56,3% in 294 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo.

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

ID: P-01964

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Springbank Anno: S.A. Prezzo: 56,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)	Springbank 10 anni offre la perfetta introduzione alla gamma della distilleria. Assemblaggio di barili ex bourbon ed ex sherry, è eccezionalmente equilibrato dal primo sorso al ricco e pieno finale. Non filtrato a freddo e senza coloranti è imbottigliato a 46%.

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

ID: P-02531

	Reparto: Distillati e 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%.

Strathmill - Whisky (Cadenhead's) 25 Anni 70 cl. (1993)

ID: P-03066

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Strathmill Anno: 1993 Prezzo: 160,00 € Gradi: 51,9% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Keith, (Scozia)	

Strathmill - Whisky (Cadenhead's) 27 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-03137

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Strathmill Anno: 1991 Prezzo: 160,00 € Gradi: 46,1% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Keith, (Scozia)	Un singolo Bourbon Hogshead distillato nel 1991 a Strathmill, imbottigliato nel giugno 2019 al grado pieno di 46,1%, in 204 esemplari. Note di Degustazione: Aroma: Pesche, arancia, zucchero filato e marzapane. Un lieve caramello, poi kiwi e melone. Palato: Olii essenziali d'arancia, cremoso, fragole e albicocche. Leggere spezie secche, marmellata d'arancia e salsa al toffee.. Finale: Oleoso, note di paraffina, poi diventa più fruttato, lime, kiwi e uva spina.

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

ID: P-02573

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

Tamdhù - Whisky 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02859

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tamdhù Anno: S.A. Prezzo: 52,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Knockando, (Scozia)	A differenza del 10 anni classico, questo prodotto è contraddistinto da una diversa ricetta e da un colore naturalmente intenso, conferito dal più prolungato invecchiamento in botti di Sherry spagnolo. Questo Whisky è più dolce e più nitido, con un sapore maggiormente piccante e consistente.

Tamdhù - Whisky Batch Strength #1 70 cl. (S.A.)

ID: P-02858

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tamdhù Anno: S.A. Prezzo: 75,00 € Gradi: 58,8% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Knockando, (Scozia)	NO CARDBOARD TUBE. Primo Batch del Cask Strength di Tamdhù.

Tamdhù - Whisky Batch Strength #2 70 cl. (S.A.)

ID: P-02593

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tamdhù Anno: S.A. Prezzo: 75,00 € Gradi: 58,5% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Knockando, (Scozia)	Seconda Batch del Cask Strength di Tamdhù.

Teaninich - Whisky (Hidden Spirits) 12 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02828

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Teaninich Anno: 2006 Prezzo: 78,00 € Gradi: 51,7% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Alness, (Scozia)	Ex-Bourbon cask, limited to 312 bottles.

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

ID: P-02574

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

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

ID: P-00679

	Reparto: Distillati e 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 (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-02980

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tomatin Anno: 2009 Prezzo: 59,00 € Gradi: 59,1% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	WINE CASK

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

ID: P-02354

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tomatin Anno: S.A. Prezzo: 40,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Per la maturazione di Tomatin 12 YO vengono utilizzati tre tipi di legni: Bourbon barrels, Refill Hogsheads e Sherry Butts. Il distillato rimane ad invecchiare nelle tre tipologie per un periodo che dura approssimativamente 11 anni e 6 mesi. A questo punto il tutto viene miscelato e posto nuovamente ad invecchiare in Refill Oloroso Sherry Butts per ulteriori 6-9 mesi. E' imbottigliato a 43%.

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

ID: P-01960

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tomatin Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	Tomatin 14 anni entra a far parte della gamma Tomatin. E' il primo port finish mai realizzato da Tomatin. Rimasto ad maturare in ex bourbon casks per 13 anni, ha compiuto l'invecchiamento con un ulteriore anno esclusivamente in port pipes. Imbottigliato a 46%. Non filtrato a freddo e senza addizione di coloranti.

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

ID: P-02355

	Reparto: Distillati e 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 18 Anni Oloroso Sherry 70 cl. (S.A.)

ID: P-02619

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tomatin Anno: S.A. Prezzo: 80,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)	

Tomatin - Whisky Cù Bòcan 11 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-02533

	Reparto: Distillati e 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 oltre 10 anni. Edizione limitata di 9.000 bottiglie a 50%. Bicchieri incluso nella confezione.

Tomatin - Whisky Cù Bòcan Batch #1 70 cl. (S.A.)

ID: P-01873

	Reparto: Distillati e 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 e 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 e 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 affascinante con spezie delicate e

Tormore - Whisky (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (1988)

ID: P-02923

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tormore Anno: 1988 Prezzo: 240,00 € Gradi: 43,2% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)	

Tormore - Whisky (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (1988)

ID: P-03136

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tormore Anno: 1988 Prezzo: 260,00 € Gradi: 48,6% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)	<i>Un singolo ex-Bourbon hogshead distillato nel 1988, imbottigliato nel 2019 al grado pieno di 48,6% in 228 esemplari, senza subire colorazione artificiale né filtraggio a freddo. Imbottigliamento esclusivo per il mercato Giapponese. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Morbido, frutti rossi, zenzero e spezie varie con anice. Palato: Toffee molle con spezie ancora, zenzero soprattutto. Favo di miele e pere mature. Finale: Note agrumate con spezie persistenti.</i>

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

ID: P-03094

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Tullibardine Anno: S.A. Prezzo: 58,00 € Gradi: 43% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Perthshire, (Scozia)	<i>Questo imbottigliamento ha un ruolo particolare nella storia di Tullibardine: è infatti il primo imbottigliamento con età dichiarata prodotto interamente dopo la riapertura nel 2003. Si tratta di un 15 anni, maturato esclusivamente in botti ex-bourbon first fill e imbottigliato a 43%.</i>

Tullibardine - Whisky 225 Sauternes Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-01959

	Reparto: Distillati e 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 e 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>

Wolfburn - Whisky Aurora 70 cl. (S.A.)

ID: P-02808

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Wolfburn Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Thurso, (Scozia)	<i>STORIA: Nessuna bottiglia dell'originale Wolfburn del 19esimo secolo è sopravvissuta. Dalle poche informazioni che abbiamo, la distilleria Wolfburn era all'epoca la più grande produttrice di whisky del paese. Sembra tuttavia che tutta la produzione sia stata consumata dalla costante richiesta di "acqua di vita" della popolazione locale. Situata a Thurso, nell'estremo Nord della Scozia, la distilleria Wolfburn ha ricominciato a produrre nel 2013. PRODOTTO: Il lupo di Wolfburn torna in scena. Questo luminoso single malt rende onore al suo nome.</i>

Wolfburn - Whisky Morven 70 cl. (S.A.)

ID: P-02809

	Reparto: Distillati e Liquori / Whisky	
	Produttore: Wolfburn Anno: S.A. Prezzo: 60,00 € Gradi: 46% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Highlands, Thurso, (Scozia)	<i>STORIA: Nessuna bottiglia dell'originale Wolfburn del 19esimo secolo è sopravvissuta. Dalle poche informazioni che abbiamo, la distilleria Wolfburn era all'epoca la più grande produttrice di whisky del paese. Sembra tuttavia che tutta la produzione sia stata consumata dalla costante richiesta di "acqua di vita" della popolazione locale. Situata a Thurso, nell'estremo Nord della Scozia, la distilleria Wolfburn ha ricominciato a produrre nel 2013. PRODOTTO: La distilleria Wolfburn non smette di sorprendere con questa espressione interamente torbata.</i>

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

ID: P-00798

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Barone Pizzini	<i>Rappresenta l'anima di Barone Pizzini perché racchiude in sé la natura viva di tutti i suoi vigneti. Nasce per coronare il lungo e pionieristico percorso di rinnovamento in vigna ed in cantina che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco	
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)		

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Animante Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-02744

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Barone Pizzini	<i>Rappresenta l'anima di Barone Pizzini perché racchiude in sé la natura viva di tutti i suoi vigneti. Nasce per coronare il lungo e pionieristico percorso di rinnovamento in vigna ed in cantina che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	95% Chardonnay 5% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)		

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Rosé (2014)

ID: P-00801

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Barone Pizzini	<i>Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasfonde nel bicchiere note di sottobosco come ribes e cassis, oltre a sentori di rosa. Di persistente armonia, scandito da una densa trama intessuta in un buon vigore acido.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)		

Barone Pizzini - Franciacorta Naturae (2014)

ID: P-02745

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Barone Pizzini	<i>Austero, con buona impalcatura acida, mitigata dalla morbidezza tipica di questa vendemmia e dalle sfumate note sapide. Parte delle uve proviene dal vigneto più elevato, Pian delle Viti, denominato nel Medioevo la Valle Sospesa. Il terreno calcareo conferisce una piacevole nota salmastra. Il Franciacorta mordace nel midollo.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)		

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore (2012)

ID: P-02743

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Barone Pizzini	<i>Le sue uve provengono da un'unica vigna le cui piante, di oltre vent'anni, godono dei benefici di un vicino bosco che mitiga il clima, garantisce una buona escursione termica tra il giorno e la notte e favorisce una peculiare ricchezza di biodiversità. La Riserva risponde ad importanti criteri qualitativi e per questo è prodotta in quantità limitate e solo nelle migliori vendemmie.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	50% Chardonnay 50% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)		

Barone Pizzini - Franciacorta Saten (2015)

ID: P-00800

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Barone Pizzini	<i>La migliore selezione ed esaltazione delle uve Chardonnay sono volte a rendere il Satèn serico e suadente, lasciando però spazio a note agrumate e ad una mineralità incalzante, inconsueta ed originale per la categoria.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)		

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 termocontrollate, 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:	18,00 €	
	Gradi:	12,5% 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:	20,00 €	
	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:	12,5% 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:	39,00 €	
	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:	35,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2012)

ID: P-02674

	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:	2012	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2014)

ID: P-03143

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	<i>Il 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>
	Produttore: Castelveder Anno: 2014 Prezzo: 29,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

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

ID: P-02475

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore: Cavalleri Anno: S.A. Prezzo: 26,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

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

ID: P-02476

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore: Cavalleri Anno: S.A. Prezzo: 54,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Brut Rosè (2014)

ID: P-02477

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore: Cavalleri Anno: 2014 Prezzo: 39,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 80% Pinot Nero 20% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Brut Rosè (2015)

ID: P-03141

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore: Cavalleri Anno: 2015 Prezzo: 34,00 € 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	<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>
	Produttore: Cavalleri Anno: 2007 Prezzo: 65,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Collezione Giovanni Cavalleri (2008)

ID: P-02876

	Reparto: Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore: Cavalleri Anno: 2008 Prezzo: 60,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2009)

ID: P-02246

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore:	Cavalleri	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2011)

ID: P-02474

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore:	Cavalleri	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2013)

ID: P-03142

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore:	Cavalleri	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Pas Dosè (2015)

ID: P-02245

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore:	Cavalleri	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Pas Dosè Degorgement 2019 (2011)

ID: P-02958

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<i>I Pas Dosè Cavalleri nascono da assemblaggi di parcelle che hanno, come comun denominatore, profili acidi marcati e persistenza aromatica intensa. Ne derivano quindi Franciacorta con caratteristiche tali da suggerire, a volte, affinamenti sui lieviti ben più lunghi dei 42 mesi che prevediamo di routine per il Pas Dosè. Non di rado capita infatti di ritrovare, in percentuali diverse, alcuni vini base di questi appezzamenti, impiegati anche nella cuvée del Collezione Grandi Cru. La grande annata 2011, così come lo è stato per la 2006, ci ha offerto su un piatto d'argento</i>
	Produttore:	Cavalleri	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Cavalleri - Pas Dosè Riserva Au Contraire (2008)

ID: P-02247

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<i>Siamo pienamente consapevoli, sequel improbabili di film e romanzi ce lo ricordano quotidianamente, delle insidie insite nella replica di un'eccellenza. Per cui, ben sette anni abbiamo dovuto pazientare, vagliando sette vendemmie prima di individuare quella degna e affidabile, in grado di evitarci questo rischio. E' stata una cuvée di soli 50 ettolitri di chardonnay e pinot nero, frutto di una maniacale e ragionata selezione di uve nostre del pluriosannato millesimo 2008 a raccogliere la sfida lanciata dall'indimenticato Au Contraire 2001. Oggi sono poco più di 6000 bottiglie</i>
	Produttore:	Cavalleri	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	62,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	60% Chardonnay 40% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Derbusco Cives - Franciacorta Blanc de Noir Crisalis (2011)

ID: P-02654

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<i>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. Acidità: 6,5 g/l</i>
	Produttore:	Derbusco Cives	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Derbusco Cives - Franciacorta Brut Doppio Erre Di (S.A.)

ID: P-02653

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Derbusco Cives	<i>Zona di Produzione: Franciacorta Erbusco. Terreno: sassoso. Vendemmia: manuale. Vinificazione: per la produzione viene utilizzato solo il mosto fiore della pigiatura. Affinamento: una parte del vino affina in barrique e dopo il tiraggio affina sui lieviti per circa 30 mesi. Colore: giallo paglierino intenso con varie reminiscenze verdoline. Profumo: intenso, fine e articolato con note di lievito e frutta matura. Sapore: pieno con bollicine non troppo invasive.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)		

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:	19,00 €	
	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 (2011)

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:	2011	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	80% Chardonnay 20% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Extra Brut Disobbedisco (S.A.)

ID: P-03002

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Majolini	<i>L'etichetta riproduce il gonfalone della Città di Fiume voluto da d'Annunzio: il serpente che si morde la coda (Oroboros) è il simbolo egiziano dell'eternità e della vita che si rinnova. Le sette stelle del Grande Carro è un altro simbolo di eternità, perché è la costellazione che non tramonta mai e indica la Stella Polare, che dà la rotta ai marinai e che ha accompagnato il Poeta nella Beffa di Buccari.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Pas Dosé (2015)

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:	2015	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)		

Majolini - Franciacorta Riserva Blanc de Blanc (2012)

ID: P-02781

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Majolini	
	Anno:	2012	
	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	<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>
	Produttore:	Majolini	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)	

Majolini - Franciacorta Riserva Valentino L.E. (2005)

ID: P-02928

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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. Edizione Limitata con Etichetta Metallica.</i>
	Produttore:	Majolini	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)	

Majolini - Franciacorta Saten (2016)

ID: P-01406

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore:	Majolini	
	Anno:	2016	
	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

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<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>
	Produttore:	Monte Rossa	
	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 Cabochon Doppio Zero (2012)

ID: P-02906

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<i>ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta Docg, colline moreniche dei comuni cazzago san Martino e Passirano. MICROCLIMA: la collina di Monte Rossa fa parte di quella corona di colline che chiude a sud il lago d'Iseo con l'inizio della zona subalpina e lo separa dalla zona della pianura padana. I vigneti si trovano nella zona di passaggio delle correnti d'aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura padana e il lago d'Iseo. VINIFICAZIONE: pressatura delle uve soffre con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. ciascun cru è vinificato</i>
	Produttore:	Monte Rossa	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	90,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	

Monte Rossa - Franciacorta Cabochon Fuoriserie (2013)

ID: P-02919

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	<i>ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia. MICROCLIMA: la collina di Monte Rossa fa parte di quella corona di colline che chiude a sud il lago d'Iseo con l'inizio della zona subalpina e lo separa dalla zona della pianura padana. I vigneti si trovano nella zona del passo delle correnti di aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura Padana e il lago d'Iseo. CRU: Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli. STRUTTURA DEL TERRENO: Morenico glaciale. VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 70% e Pinot nero 30% SISTEMA DI</i>
	Produttore:	Monte Rossa	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	56,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	

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

ID: P-03090

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Monte Rossa	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	60,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2011)

ID: P-02494

	Reperto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Monte Rossa Anno: 2011 Prezzo: 40,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 95% Chardonnay 5% Vini Riserva Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	<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>

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2015)

ID: P-03091

	Reperto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Monte Rossa Anno: 2015 Prezzo: 34,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 95% Chardonnay 5% Vini Riserva Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)	<i>Realizzato solo nelle migliori annate e solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda, il Salvadek è Franciacorta unico per personalità. Chardonnay quasi in purezza, affiancato da una piccola dose di vino di riserva, per uno spumante lasciato maturare in parte in acciaio e in parte in fusti di rovere. A questa fase segue un lungo affinamento sui lieviti, di almeno 30 mesi, prima della sboccatura e della successiva commercializzazione. Il Franciacorta DOCG "Salvadek" Extra Brut di Monte Rossa è un campione di</i>

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

ID: P-02174

	Reperto: 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

	Reperto: 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 dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva</i>

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

ID: P-02597

	Reperto: Bollicine / Franciacorta	
	Produttore: Monte Rossa Anno: S.A. Prezzo: 50,00 € 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 dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva</i>

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

ID: P-00331

	Reperto: 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 Sansevé (S.A.)

ID: P-00334

	Reperto: 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>

Mosnel - Franciacorta Parosé (2008)

ID: P-02729

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Mosnel	<i>Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo con esposizione Est - Sud - Est. Tipologia terreno: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità. Nome del vigneto: Roccolino, Limbo, Giardino e Tesa. Sistema di allevamento: Cordone speronato e guyot. Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette dal 20 agosto al 2 settembre 2008. Vinificazione: Solo il Fiore (la prima frazione</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	70% Pinot Nero 30% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Camignone, (Brescia)	

Mosnel - Franciacorta Parosé (2014)

ID: P-02728

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Mosnel	<i>Gioca il ruolo del coreografo attento alle posizioni e agli equilibri di scena, il Pinot Nero in questo Franciacorta oro rosa tenue dai riflessi luminosi, dove domina l'arabesco disegnato dalla dialettica tra la materia e lo slancio della freschezza, in cui sostiene il ruolo di comprimario un Chardonnay dai tratti vibranti. La parziale vinificazione in barrique e il riposo di almeno 36 mesi sui lieviti ingentiliscono i tratti carnosi del frutto in figure flessuose delineate dalle note del ribes, del melograno e del mandarino, delle erbe officinali tra malva, tiglio ed eucalipto, con</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	70% Pinot Nero 30% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Camignone, (Brescia)	

Mosnel - Franciacorta Pas Dosé (S.A.)

ID: P-02727

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Mosnel	<i>Servono almeno 30 mesi nel silenzio delle cantine seicentesche del Mosnel perché le nostre uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero possano esprimere tutta la loro armonia nel Pas Dosé, espressione della nostra idea di Franciacorta più fedele al territorio e alla vigna. Nel calice brillante dalle sfumature oro e dal perlage delicato e persistente, il profilo aromatico è contraddistinto da freschezza vitale di cedro e pesca bianca, note fragranti di erbe di campo e fiori di limone, con l'energia tesa e vivace che anticipa un sorso asciutto e affilato, dinamico nelle note fresche e</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	60% Chardonnay 30% Pinot Bianco 10% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Camignone, (Brescia)	

Mosnel - Franciacorta Pas Dosé Riserva (2008)

ID: P-02730

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Mosnel	<i>Memoria e cura, artigianalità e comprensione della vigna, ma soprattutto l'attesa, affinché il tempo trasformi la materia. Nasce da una vendemmia eccellente la prima Riserva, dopo 10 anni di maturazione nelle nostre cantine. Selezione delle migliori uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, ha nel mutare e ricomporsi dell'equilibrio la chiave di lettura della sua complessità. In un calice dorato dal perlage sottile, emerge l'esattezza armonica dell'accordo tra note di mandorla e frutta esotica matura, confettura di albicocca, agrumi e zenzero canditi, biscotto d'orzo e un</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	60% Chardonnay 20% Pinot Bianco 20% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Camignone, (Brescia)	

Vezzoli - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-02339

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

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

ID: P-02894

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Vezzoli	<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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Vezzoli - Franciacorta Brut Rosé (S.A.)

ID: P-02338

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Vezzoli	<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 e 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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Vezzoli - Franciacorta Extra Brut Nefertiti (2010)

ID: P-02340

	Reparto:	Bollicine / Franciacorta	
	Produttore:	Vezzoli	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Chardonnay	
	Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)	

Vezzoli - Franciacorta Extra Brut Nefertiti (2012)

ID: P-02893

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

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:	32,00 €	
	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)	

OLTREPO PAVESE**Marchesi di Montalto - Cuvée cento 110 Rosso Extra Brut R.D. (2009)**

ID: P-03107

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	
	Produttore:	Marchesi di Montalto	<i>Omaggio al fondatore che nel lontano 1952 impiantò le prime barbatelle di Pinot Nero da cloni francesi. A testimonianza, oggi come allora, "vive" questo Pinot Nero ma spumantizzato con il metodo classico della rifermentazione e maturazione in bottiglia per oltre 60 mesi. Autentica perla enologica. Vigneto di provenienza: alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m/slm; particella n°91 di Ha 0,40 impiantata a Pinot Nero, 3200 ceppi/ha. Esposizione Sud-Ovest.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Montalto Pavese, (Pavia)	

Marchesi di Montalto - Extra Brut Tersilio Riserva 96 Mesi (2007)

ID: P-03108

	Reparto:	Bollicine / Oltrepò Pavese	
	Produttore:	Marchesi di Montalto	<i>Ottenuto soltanto in grandi annate nella zona impiantata dal nonno Tersilio nel lontano 1952. Dopo un lunghissimo affinamento, almeno 72 mesi, non dosato, darà origine ad un prodotto naturalissimo che esprime il reale valore dei nostri terreni. Vigneto di provenienza: alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m/slm; particella n°91 di Ha 0,52 nel podere nominato Vecchievine impiantato a Pinot Nero, 3200 ceppi/ha.</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	54,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Lombardia, Montalto Pavese, (Pavia)	

Monsupello - Brut (S.A.)

ID: P-01672

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

Monsupello - Brut Cà del Tava (S.A.)

ID: P-01675

	Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese	
	Produttore: Monsupello Anno: S.A. Prezzo: 43,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 60% Pinot Nero 40% Chardonnay Provenienza: Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)	<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>

Monsupello - Brut Classese Millesimato (2011)

ID: P-02371

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

Monsupello - Brut Nature (S.A.)

ID: P-01671

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

Monsupello - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01673

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

PROSECCO DI VALDOBBIADENE**Marsuret - Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry (S.A.)**

ID: P-00452

	Reparto: Bollicine / Prosecco di	
	Produttore: Marsuret Anno: S.A. Prezzo: 9,00 € Gradi: 11,5% vol. Composizione: 100% Prosecco Provenienza: Veneto, Guia di Valdobbiadene, (Treviso)	<i>Dai nostri vigneti più protetti, dove la particolare inclinazione della collina garantisce a lungo alle uve il pieno sole, ecco il Valdobbiadene DOCG "Soler": uno spumante dal profumo fresco e delicato. Sentori di frutta matura. Preponderante la mela. Sapore invitante, pieno, aromatico ed elegante con buona struttura. Perlage fine e persistente.</i>

SPUMANTE DOLCE

Franco Ivaldi - Brachetto d'Acqui (2017)

ID: P-02101

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	<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>
	Produttore:	Franco Ivaldi	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	6% vol.	
	Composizione:	Brachetto	
	Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)	

L'Armangia - Moscato d'Asti (2020)

ID: P-00534

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	<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>
	Produttore:	L'Armangia	
	Anno:	2020	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	5,5% vol.	
	Composizione:	100% Moscato (vino da dessert)	
	Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)	

Natta Antonella - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (2017)

ID: P-00143

	Reparto:	Bollicine / Spumante Dolce	
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	5,5% 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	<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>
	Produttore:	Tenuta dei Fiori	
	Anno:	1996	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	9% vol.	
	Composizione:	100% Moscato (vino da dessert)	
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	

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 Riserva 10 Anni (2005)

ID: P-02221

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	<i>Questa Riserva sosta sui lieviti per circa 10 Anni. Collocazione delle bottiglie nelle antiche cantine sotterranee dove la temperatura si mantiene naturalmente costante con il variare delle stagioni. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano, sulle classiche pupitres. Sboccatura effettuata in piccole quantità, in funzione delle richieste.</i>
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Metodo Classico Extra Brut (2015)

ID: P-01339

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2015 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Pinot Nero e Chardonnay Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	<i>Collocazione delle bottiglie nelle antiche cantine sotterranee dove la temperatura si mantiene naturalmente costante con il variare delle stagioni. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano, sulle classiche pupitres. Sboccatura effettuata in piccole quantità, in funzione delle richieste.</i>

Barone Pizzini - Extra Brut Tesi Uno (S.A.)

ID: P-02747

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Barone Pizzini Anno: S.A. Prezzo: 28,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 60% Erbammat, 20% Chardonnay, 20% Pinot Nero Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)	<i>Dallo studio di un antico vitigno bresciano: l'Erbamat già citato da Agostino Gallo nel '500. Ogni Tesi è unica e non sarà ripetuta.</i>

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)	

Buvoli - Brut Quattro (S.A.)

ID: P-03074

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Buvoli Anno: S.A. Prezzo: 38,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Veneto, Gambugliano, (Vicenza)	<i>Il Brut QUATTRO è il mio spumante più classico e forse più muscoloso, quello che potete bere in qualunque momento della giornata, ai pasti o da solo. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene normalmente in primavera, assemblando basi di annate diverse, aggiungendo una piccola parte di riserva Solera affinata in legno. Ha sostato per 48 mesi sui lieviti e lo ritengo uno spumante dotato di forte personalità, elegante, molto blanc de noirs. È perfetto in abbinamento a piatti ben conditi a base di carni bianche, pesce e frutti di mare oppure con primi piatti saporiti.</i>

Buvoli - Extra Brut Rosè Tre (S.A.)

ID: P-02692

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Buvoli Anno: S.A. Prezzo: 35,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Veneto, Gambugliano, (Vicenza)	<i>Il Rosè è lo spumante che ho pensato per l'aperitivo e per le chiacchiere fra amici. Mi piace molto acido e secco, e deve poter esprimere le tipiche note varietali del Pinot Nero: non solo quindi piccoli frutti rossi, ma anche spezie ed erbe aromatiche. Ha sostato sui lieviti per almeno 3 anni.</i>

Buvoli - Extra Brut Super Sei (S.A.)

ID: P-02693

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Buvoli Anno: S.A. Prezzo: 48,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Veneto, Gambugliano, (Vicenza)	<i>L'Extra Brut Super-Sei nasce da un assemblaggio molto attento e particolare di vini di numerose annate, di cui una parte proveniente da una riserva vecchia affinata in legno. Ha sostato sui lieviti per oltre 6 anni prima di essere degorgiato nei primi mesi del 2015. Al colore mostra i segni del lungo affinamento, ma in bocca presenta grande freschezza e bevibilità, unita a una lunghissima persistenza aromatica ed una bolla fine e giustamente gradevole. È disponibile in quantità limitata. Chi ama certi Champagne credo ne rimarrà soddisfatto.</i>

Buvoli - Extra Brut Tre Classico (S.A.)

ID: P-02691

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Buvoli Anno: S.A. Prezzo: 33,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 100% Pinot Nero Provenienza: Veneto, Gambugliano, (Vicenza)	<i>Il Brut TRE è il mio spumante più giovane, adatto al rito dell'aperitivo oppure in abbinamento a primi piatti. L'ho voluto molto secco e acido, per accordarsi con la struttura che - seppur apparentemente fresca - lascia presagire la futura evoluzione in bottiglia. Devo dire la verità: inizialmente ero restio a produrre una bottiglia così giovane (per i miei canoni): io amo le bolle evolute e importanti, e 3 anni sui lieviti mi sembravano troppo pochi per poter esprimere al meglio la struttura delle mie basi spumante. Ma ho comunque deciso di provarci, con la promessa a me stesso che "Se</i>

Buvoli - Pas Dosè Cinque (S.A.)

ID: P-03075

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Buvoli	<i>Il Pas Dosè (che alcuni chiamano Dosaggio Zero oppure Pas Operé, oppure ancora Brut Nature) è la sfida più difficile per un produttore di Metodo Classico, in quanto si lavora "senza trucco". Il Pas Dosè è lo spumante che deve stare in piedi da solo: è per questo che si produce solamente quando la bottiglia ha una buona struttura, un grande equilibrio e - aggiungo io - soprattutto una buona personalità. È una bollicina tagliente, diretta, senza compromessi. Può non piacere a tutti, in genere è il punto di arrivo di lungo percorso di conoscenza del Metodo Classico, ma gli appassionati</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Veneto, Gambugliano, (Vicenza)	

Cantina della Volta - Lambrusco Spumante Trentasei (2013)

ID: P-02367

	Reperto:	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 (2013)

ID: P-02566

	Reperto:	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)	

Casali - Ca' Besina (2012)

ID: P-02361

	Reperto:	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:	2012	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	12,5% 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	<i>3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini 25 anni fa nel territorio di C.da Samperi, a Marsala. Piante a contro-spalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiate a partire dal 20 di agosto. Le uve vengono raffreddate e sottoposte a una selezione dei grappoli. Segue una pressatura soffice diretta delle uve (intere) e, dopo la decantazione spontanea del mosto, si attende l'avvio della fermentazione in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese da 500 e 225 l (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta, con</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	100% Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2004)

ID: P-01644

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

Francesco Bellei - Brut Cuvée (S.A.)

ID: P-01899

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Francesco Bellei	<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>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	12,5% 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.	
	Produttore:	Francesco Bellei	<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>
	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.	
	Produttore:	Francesco Bellei	<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>
	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.	
	Produttore:	Francesco Bellei	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Pinot Nero	
	Provenienza:	Emilia Romagna, Bomporto, (Modena)	

Frescobaldi - Leonia Pomino Brut (2016)

ID: P-02313

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Frescobaldi	<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>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
	Provenienza:	Toscana, Pomino, (Firenze)	

Frescobaldi - Leonia Pomino Brut Magnum 1.5 lt. (2016)

ID: P-02544

	Reperto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Frescobaldi	<i>Include Astuccio in Cartone. 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</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	75,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
	Provenienza:	Toscana, Pomino, (Firenze)	

Germano Ettore - Alta Langa Extra Brut (2016)

ID: P-01169

	Reperto:	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:	2016	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Giacometto Bruno - Brut Erbaluce Caluso (2013)

ID: P-02412

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

Negro Lorenzo - Roero Arneis Brut (2013)

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:	2013	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Arneis	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Negro Lorenzo - Roero Arneis Brut (2014)

ID: P-03077

	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:	2014	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Arneis	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (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:	19,00 €	
	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 Rosé si esprimono con profondità, eleganza e armonia.</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Gropello	
	Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)	

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Rosé (2014)

ID: P-02660

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Pasini San Giovanni	<i>Il Ceppo 326 Rosé nella sua versione più essenziale: nessuna aggiunta di zuccheri in sboccatura, per esaltare la finezza e l'armonia del Gropello e dello Chardonnay, coltivati sulla riva bresciana del Lago di Garda e vinificati in rosa e in bianco. E' il terzo millesimato "non dosato" della nostra storia aziendale, dopo il primo Pasini "Pas Dosé" del 1980 e il Ceppo 326 "Ex-Trentacarati" del 2003.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Gropello ed Erbatat	
	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:	14,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	100% Turbiana	
	Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)	

Rocche dei Manzoni - Cuvée Speciale Door 185th (S.A.)

ID: P-02437

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore:	Rocche dei Manzoni	<i>PERMANENZA SUGLI LIEVITI: MINIMO 8 ANNI. Per la composizione di questa Cuvée si utilizzano un minimo di 4 annate in percentuali diverse e non dichiarate. Vinificazione: Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene immerso in parte in legno ed in parte in uova di cemento, fermentazione malolattica non portata a compimento e successivo tiraggio in bottiglia con permanenza sugli lieviti per un minimo di 8 anni. Dégorgement con aggiunta di liqueur, successivo affinamento in bottiglia di mesi 6.</i>
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Elena (2015)

ID: P-00053

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2015 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 - Elena Magnum 1.5 lt. (2015)

ID: P-00762

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2015 Prezzo: 45,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 70% Chardonnay 30% Pinot Nero Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero (2008)

ID: P-02970

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2008 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 (2007)

ID: P-02814

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2007 Prezzo: 42,00 € 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: 46,00 € 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>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Rosè (2012)

ID: P-02813

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2012 Prezzo: 42,00 € 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>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2001)

ID: P-02123

	Reparto: Bollicine / Spumante Met.	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2001 Prezzo: 80,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: 100% Chardonnay Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>Sboccatura Tradiva Inverno 2017.</i>

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2004)

ID: P-02815

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2004
	Prezzo:	55,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	100% Chardonnay
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

*Sboccatura Tardiva Inverno 2017.***Roccia Rossa - Brut Rosè (S.A.)**

ID: P-02883

	Reparto:	Bollicine / Spumante Met.
	Produttore:	Roccia Rossa
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Brusnengo, (Biella)

Zona di origine: Comune di Villa del Bosco (Biella) - Frazione Pianelle 400 m s.l.m. Esposizione SUD Terreno: porfirico/vulcanico. Età del vigneto: 16 anni. Superficie Ha: 0.7. Sistema allevamento: contropalliera/potatura Guyot. Vitigni: Nebbiolo. Vendemmia: Manuale in cassette. Epoca: Settembre 2013. Gradazione alcolica: 12,5 % - acidità totale 6,80 g/l. Vinificazione: Breve macerazione delle uve, pressatura soffice e sosta per illimpimento. Fermentazione a temperatura controllata a 16°C. Stabilizzazione tartarica invernale. Imbottigliamento e presa di spuma

TRENTO DOC**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)

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.

Letrari - +4 Brut Rosè Riserva (2010)

ID: P-02539

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Letrari
	Anno:	2010
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Pinot Nero e Chardonnay
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

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 TRENTO DOC 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

Letrari - 976 Riserva del Fondatore (2008)

ID: P-02540

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc
	Produttore:	Letrari
	Anno:	2008
	Prezzo:	65,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

Absoluto fuoriclasse, TRENTO DOC 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,

Letrari - Brut Riserva (2013)

ID: P-02543

	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 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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)		

Letrari - Dosaggio Zero (2016)

ID: P-02542

	Reparto:	Bollicine / Trento Doc	
	Produttore:	Letrari	<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>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)		

Letrari - Dosaggio Zero Riserva (2013)

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:	2013	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)		

Letrari - Dosaggio Zero Riserva Magnum 1.5 lt. (2010)

ID: P-02949

	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:	80,00 €	
	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 - Extra Brut Riserva Erminia Segalla (2009)

ID: P-02681

	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 alla lunga maturazione, di almeno 80 mesi, in cantine scavate nella roccia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)		

Pisoni - Extra Brut Riserva Erminia Segalla (2010)

ID: P-03028

	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 alla lunga maturazione, di almeno 80 mesi, in cantine scavate nella roccia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e 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 e Vini Liquorosi / Fiano

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

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

MARSALA

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

ID: P-00341

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi /

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 18% vol.
Composizione: Grillo
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

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

De Bartoli Marco - Marsala Superiore Oro Riserva 50 cl. (2004)

ID: P-01498

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi /

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2004
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 18% vol.
Composizione: Grillo
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

Il Marsala Superiore Oro De Bartoli viene fortificato con una mistella, prodotta con mosto fresco, e acquavite ottenute dalla stessa uva da cui si ottiene il vino base. Grazie alla sua amabilità rientra infatti nella categoria semi-secco. La base di questa espressione di Marsala è composta da uve grillo al 100% coltivate con un densità di 3.500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini tra il 1970 ed il 1996 nel territorio di C.da Samperi Marsala. Piante ad alberello e contro-spalliera Guyot. La Selezione manuale delle uve precede una spremitura soffice, e una conseguente

De Bartoli Marco - Marsala Vigna La Miccia 50 cl. (2016)

ID: P-01446

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi /

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2016
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 18% vol.
Composizione: Grillo
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

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

De Bartoli Marco - Vecchio Samperi Perpetuo 75 cl. (S.A.)

ID: P-02963

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi /

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: S.A.
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 16,5% vol.
Composizione: Grillo
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

*Territorio: Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP). Superficie del vigneto (ha): 12. Età vigneto: oltre 40 anni. Terreno: calcareo-sabbioso di medio impasto, pianeggiante. Sistema di allevamento: alberello e controspalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500
Vinificazione: a opera di lieviti indigeni. Affinamento: Invecchiamento in fusti di rovere e castagno per almeno 15 anni in media, con l'aggiunta di una percentuale di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo in perpetuo (o Solera) n° di bottiglie prodotte: 6.500 Prima*

PASSITO DI BRONNER

Lieselehof - Passito di Bronner Sweet Claire 37.5 cl. (2013)

ID: P-02062

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi / Passito

Produttore: Lieselehof
Anno: 2013
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Bronner
Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

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

PASSITO DI ERBALUCE

Giacometto Bruno - Passito di Caluso 50 cl. (2009)

ID: P-01577

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	Giacometto Bruno
	Anno:	2009
	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 e Vini Liquorosi / Passito
	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 KERNER

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

ID: P-01633

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	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 MOSCATO

Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)

ID: P-01582

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	Cinque Campi
	Anno:	2008
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Moscato e Malvasia
	Provenienza:	Emilia Romagna, Piuaniello, (Reggio Emilia)

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

COS - Aestas Siciliae No.7 50 cl. (2017)

ID: P-02553

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	COS
	Anno:	2017
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Moscato Bianco
	Provenienza:	Sicilia, Vittoria, (Ragusa)

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.

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

ID: P-02713

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	Ezio Cerruti
	Anno:	2011
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Moscato
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)

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

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

ID: P-01936

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	La Morandina
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Moscato e Riesling
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)

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

ID: P-02153

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	Mondo Franco
	Anno:	2008
	Prezzo:	22,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Moscato
	Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Selezione di uve Moscato provenienti da vigneto impiantato nell'anno 1932, esposto a Sud, situato nell'Azienda Agricola Franco Mondo, nel Comune di San Marzano Oliveto, zona tipica di produzione del Moscato. Questo prezioso nettare è ottenuto da una 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

PASSITO DI PANTELLERIA**De Bartoli Marco - Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 75 cl. (2017)**

ID: P-02333

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Passito
	Produttore:	De Bartoli Marco
	Anno:	2017
	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 e Vini Liquorosi / Passito
	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 e Vini Liquorosi / 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**Real Companhia Velha - Porto Fine Tawny 70 cl. (S.A.)**

ID: P-01528

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Porto
	Produttore:	Real Companhia Velha
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	18,00 €
	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 e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2005 Prezzo: 30,00 € 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 perchè non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.

Real Companhia Velha - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2010)

ID: P-01269

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2010 Prezzo: 26,00 € 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 perchè non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.

Real Companhia Velha - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2014)

ID: P-02946

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: 2014 Prezzo: 23,00 € 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 perchè non è filtrato e forma sedimenti sul fondo della bottiglia.

Real Companhia Velha - Porto Quinta das Carvalhas 70 cl. (S.A.)

ID: P-02083

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: S.A. Prezzo: 30,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	Quinta di Carvalhas è un porto Tawny che nasce dalla più grande tenuta della regione del Douro, autentico gioiello di 600 ettari. Questo porto Real Companhia Velha è robusto e di carattere. Viene da un altipiano dal clima unico. È il risultato di una centenaria coltura di vini e di una tecnica di vinificazione specifica per la regione. Matura con attenzione per 7 anni in barili di quercia.

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

ID: P-01270

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Real Companhia Velha Anno: S.A. Prezzo: 44,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Vila Nova de Gaia, (Douro)	Il porto Aged 10-20 anni Real Companhia Velha è un vino prodotto dai raccolti delle migliori annate. È 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.

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

ID: P-00495

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Taylor's Anno: S.A. Prezzo: 15,00 € Gradi: 20% vol. Composizione: N.D. Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)	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. È stato invecchiato in botte e non richiede un'ulteriore maturazione in bottiglia.

Taylor's - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2014)

ID: P-01065

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto	
	Produttore: Taylor's Anno: 2014 Prezzo: 24,00 € 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 e Vini Liquorosi / Porto
	Produttore:	Taylor's
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	48,00 €
	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 e Vini Liquorosi / Porto
	Produttore:	Taylor's
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	78,00 €
	Gradi:	20% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Portogallo, Oporto, (Douro)

Taylor's - Porto Vintage 70 cl. (2003)

ID: P-02987

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Porto
	Produttore:	Taylor's
	Anno:	2003
	Prezzo:	95,00 €
	Gradi:	20,5% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Portogallo, Oporto, (Douro)

RAMANDOLO

Berra Anna - Ramandolo 50 cl. (2010)

ID: P-00171

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

RECIOTO DI SOAVE

Fattori - Recioto di Soave Motto Piane (2014)

ID: P-02647

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi /
	Produttore:	Fattori
	Anno:	2014
	Prezzo:	21,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Garganega
	Provenienza:	Veneto, Roncà, (Verona)

Vitigno: 100% Garganega in appassimento per 5-6 mesi. Vigneto: 3,9 Ha, a cordone speronato, sulle colline di origine vulcanica a nord-est di Verona, nella zona del Soave, ad una altitudine di 250-300 m/slm. Età media delle viti: 15 anni. Ceppi per ettaro: 5.000. Produzione: 2.500 Lt/Ha. Bottiglie prodotte: 6.000. Raccolta: inizia a metà Settembre. Le uve sono raccolte a mano e poi poste ad appassire in apposite cassette di legno. Dopo 72 ore di macerazione, la fermentazione avviene per un 40% in botti di rovere ed in contenitori di acciaio per il rimanente 60%.

SHERRY

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

ID: P-01425

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Sherry
	Produttore:	Romate
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	22,00 €
	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 e Vini Liquorosi / Sherry
	Produttore:	Romate
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	18% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Spagna, Cadice, (Jerez)

Valdespino - Sherry Palo Cortado Vejo CP 70 cl. (S.A.)

ID: P-02930

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Sherry
	Produttore:	Valdespino
	Anno:	S.A.
	Prezzo:	43,00 €
	Gradi:	20% vol.
	Composizione:	N.D.
	Provenienza:	Spagna, N.D., (Jerez)

VERDICCHIO DI JESI PASSITO

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Passito Onyr 37.5 cl. (2007)

ID: P-01268

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi /
	Produttore:	Marotti Campi
	Anno:	2007
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

NOTE ORGANOLETTICHE: Di colore giallo oro tendente all'ambrato. Al naso fiori gialli, frutta candita, pesche sciroppate e pinoli. Al palato morbido, tendente al dolce, con sentori di albicocche e pere al forno, note di vaniglia e finele leggermente ammandorlato. Servire a 14° con dolci sechi, pasta di mandorle, formaggi o torte al formaggio, foi gras o da solo come vino da meditazione.

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Passito (2015)

ID: P-02773

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi /
	Produttore:	Sartarelli
	Anno:	2015
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)

Prodotto da uve Verdicchio in purezza raccolte a fine ottobre in contrada Balciana e messe su graticci ad appassire per un mese circa, dopo aver ripulito i grappoli da acini non idonei, si avvia la vinificazione e siamo nel mese di dicembre. La fermentazione ha una durata di 35-40 giorni. Il successivo affinamento avviene in botti di acciaio come per gli altri vini. La produzione annua di questo vino è di circa 6.000 bottiglie.

VERDUZZO

Berra Anna - Verduzzo Friulano 75 cl. (2012)

ID: P-01886

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi /
	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 e Vini Liquorosi /
	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 S.Antimo 37.5 cl. (2014)**

ID: P-01574

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Vin
	Produttore:	Caprili
	Anno:	2014
	Prezzo:	37,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Trebbiano
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

Podere il Palazzino - Vinsanto del Chianti Classico 37.5 cl. (2006)

ID: P-02795

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Vin	
	Produttore:	Podere il Palazzino	
	Anno:	2006	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Malvasia e Trebbiano	
	Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)	<i>Il Vinsanto del Palazzino viene prodotto con uve bianche di Malvasia della Toscana e, in percentuale molto contenuta, di Trebbiano toscano. L'uva viene raccolta alla fine di Settembre e appesa con ganci di ferro in locali con una buona ventilazione. Si ottiene così, dopo alcuni mesi di appassimento, un mosto ricco di estratto e di zuccheri che viene sigillato in piccoli fusti di castagno o di rovere in modo che una volta esaurita la disponibilità di ossigeno all'interno del caratello la fermentazione sia costretta a interrompersi. Dopo cinque anni dalla vendemmia il Vinsanto</i>

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

ID: P-00343

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	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 e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore:	Barale Fratelli	
	Anno:	S.A.	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	17% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	<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>

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

ID: P-02184

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

VINO DA UVE STRAMATURE

Castello di Uviglie - Bricco del Ciliegio 37.5 cl. (2013)

ID: P-02821

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore: Castello di Uviglie Anno: 2013 Prezzo: 23,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: 50% Chardonnay 50% Sauvignon Provenienza: Piemonte, Rosignano, (Alessandria)	<i>Esposizione: Est - Sud est. Terreno: Calcareo/Argilloso. Forma di allevamento: Guyot. Densità: 4500 - 4700 piante per ettaro. Raccolta: Manuale in piccole cassette. Vinificazione: Appassimento mediante congelamento delle uve ad una gradazione di -35°C, pressatura. Fermentazione e affinamento in barrique sui propri lieviti per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.</i>

Malvirà - Renesium 37.5 cl. (S.A.)

ID: P-02685

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore: Malvirà Anno: S.A. Prezzo: 16,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: 90% Arneis, 10% altre uve aromatiche Provenienza: Piemonte, Canale, (Cuneo)	<i>Varietà di Uva: 90% Arneis e 10% altre uve aromatiche. Vigneto: Trinità. Tipo di Terreno: argilloso e calcareo. Periodo di Raccolta: fine novembre. Vinificazione: ottenuto con uve bottrizzate, fermentazione in fusti di legno. Maturazione: in fusti di legno per minimo 2 anni.</i>

VINO LIQUOROSO

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

ID: P-00338

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore: Arini Anno: S.A. Prezzo: 10,00 € Gradi: 16% vol. Composizione: Malvasia Bianca Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	<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>

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

ID: P-00686

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore: Arini Anno: S.A. Prezzo: 10,00 € Gradi: 16% vol. Composizione: Moscato Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	

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

ID: P-00687

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore: Arini Anno: S.A. Prezzo: 10,00 € Gradi: 16% vol. Composizione: Zibibbo Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	

VINO SANTO TRENINO

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (1995)

ID: P-02678

	Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino	
	Produttore: Pisoni Anno: 1995 Prezzo: 63,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Nosiola Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<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 tenore zuccherino e</i>

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (2005)

ID: P-00744

	Reparto:	Passiti e Vini Liquorosi / Vino
	Produttore:	Pisoni
	Anno:	2005
	Prezzo:	35,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Nosiola
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

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

ARNEIS**Malvirà - Roero Arneis Vigna Renesio (2015)**

ID: P-02687

	Reparto:	Vini Bianchi / Arneis
	Produttore:	Malvirà
	Anno:	2015
	Prezzo:	12,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Arneis
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

Varietà di uva: 100% Arneis. Vigneto: Renesio. Tipo di Terreno: argilloso calcareo. Periodo di Raccolta: settembre. Vinificazione: fermentazione e maturazione in vasche di acciaio per 6 mesi.

Malvirà - Roero Arneis Vigna Saglietto (2015)

ID: P-02688

	Reparto:	Vini Bianchi / Arneis
	Produttore:	Malvirà
	Anno:	2015
	Prezzo:	12,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Arneis
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

Varietà di Uva: 100% Arneis. Vigneto: Saglietto. Tipo di Terreno: argilloso calcareo. Periodo di Raccolta: settembre. Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio e fusti di legno. Maturazione: 50% in fusti di legno da 450 lt per 10 mesi, 50% in acciaio.

Nizza Silvano - Roero Arneis (2019)

ID: P-00199

	Reparto:	Vini Bianchi / Arneis
	Produttore:	Nizza Silvano
	Anno:	2019
	Prezzo:	8,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Arneis
	Provenienza:	Piemonte, Santo Stefano Roero, (Cuneo)

Denominazione: Roero Arneis DOCG Vitigni: Arneis 100% Zona di produzione: Santo Stefano Roero (CN) Altitudine vigneti: 270-300 m s.l.m. Resa per ettaro: 60 hl Percentuale alc. vol. min.: 12,5% Colore: paglierino intenso. Profumo: delicato, fresco, fruttato. Sapore: asciutto, gradevolmente aromatico.

Ronchi Azienda Agricola - Langhe Bianco in Amphoris (2018)

ID: P-02889

	Reparto:	Vini Bianchi / Arneis
	Produttore:	Ronchi Azienda Agricola
	Anno:	2018
	Prezzo:	13,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Arneis
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vigneti: Comune di Guarene, in località "Bosco". Anno d'impianto: 2011 Vitigno: Arneis 100% Esposizione: da Est a Sud Est. Suolo: terreno di medio impasto con infiltrazioni sabbiose su scheletro marnoso. Coltivazione: quasi interamente manuale; filari a gira-poggio che seguono le curve di livello. Potatura a Guyot tradizionale con modificazione ad archetto e 7-8 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti

ASSEMBLATO BIANCO**Baron di Pauli - Enosi (2011)**

ID: P-02098

	Reparto:	Vini Bianchi / Assemblato
	Produttore:	Baron di Pauli
	Anno:	2011
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Riesling, Sauvignon e Pinot Bianco
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

Dalle uve Riesling, Sauvignon bianco e Pinot bianco è vinificato la Cuvée Enosi (dal greco unione). Un vino dall'acidità fresca e dalla mineralità elegante. Le uve crescono sul maso "Höfl unterm Stein" ubicato a Söll, presso Termeno. I vigneti si estendono su uno splendido declivio esposto a sud ad una altitudine media di 500 m s.l.m., dove coltivano viti vecchie anche trent'anni. Caratteristiche: Al naso ricorda l'uva spina, fior di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Retrogusto di agrumi.

Baron di Pauli - Enosi (2013)

ID: P-01783

	Reperto:	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, fiori di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Retrogusto di agrumi.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Riesling, Sauvignon e Pinot Bianco	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

Borgo del Tiglio - Collio Studio in Solminore (2014)

ID: P-02872

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Friulano, Sauvignon e Riesling	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Pacherhof - Private Cuvée Andreas Huber (2015)

ID: P-02588

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Pacherhof	<i>Caratteristica: la Private Cuvée è un vino dal colore giallo tenue con i risse verdi. Una peculiarità è sicuramente il suo bouquet complesso e variopinto con note di sambuco e delicati petali di rosa; al palato risulta gradevolmente sapido. Il vino è intenso, compatto e presenta al contempo una struttura ben bilanciata. Epoca della Vendemmia: a rispetto del loro livello di maturazione. Sistema di allevamento: guyot. Vinificazione: Riesling e Kerner in cisterne d'acciaio e Sylvaner in grandi botti di legno. Dopo sei mesi di affinamento, le singole varietà vengono</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	43,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Kerner, Riesling e Sylvaner	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2010)

ID: P-02296

	Reperto:	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:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay e Riesling	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Primosic - Collio Bianco Klin (2013)

ID: P-02715

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Primosic	<i>Le uve raccolte manualmente in cassette, a piena maturazione, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore viene separato dal mosto di pressa e passa nei caratelli di legno da 500-600 litri, dove inizia la fermentazione ad opera di lieviti indigeni. La fase di fermentazione tumultuosa dura circa 15-20 giorni e termina a fermentazione malo-lattica quasi completata. La temperatura nei piccoli fusti non supera i 26-28°C. Il vino viene travasato e alla massa viene aggiunta la parte di ribolla gialla. Seguono 24 mesi di maturazione in legno poi imbottigliato senza</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon Blanc, Tocai Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla	
	Provenienza:		

Schiopetto - Blanc des Rosis (2004)

ID: P-02548

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Schiopetto	<i>Questo vino nasce da un complesso viaggio 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)	

Skerk - Ograde (2014)

ID: P-02407

	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:	2014	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Ograde (2017)

ID: P-02564

	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:	2017	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Ograde (2018)

ID: P-03117

	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:	2018	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Tenuta di Castellaro - Bianco Pomice (2012)

ID: P-02106

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

Tenuta di Fiorano - Fiorano Bianco (2015)

ID: P-02716

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Tenuta di Fiorano	<i>Da uve grechetto e viognier. Maturato "sur lies" in botti di rovere e di castagno da 10 ettolitri. Il colore è giallo dorato chiaro, segno di una lieve permanenza sulle bucce. I profumi sono di sorprendente complessità, minerali, intensi ma eleganti, con un frutto piacevole e non troppo maturo, pesca bianca, nespola, forse mandorla fresca, poi pietra focaia, fiori di genziana. Sapore equilibrato, morbido, sapido, perfettamente sostenuto da un'acidità salmastra e mediterranea.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Grechetto e Viognier	
	Provenienza:	Lazio, Roma, (Roma)	

Tramin - Stoan (2017)

ID: P-02784

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Tramin	<i>Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	65% Chardonnay 20% Sauvignon 10% Pinot Bianco 5% Gewürztraminer	

Tramin - Stoan (2018)

ID: P-03097

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Tramin	<i>Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più</i>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	65% Chardonnay 20% Sauvignon 10% Pinot Bianco 5% Gewürztraminer	

Tramin - Stoan Magnum 1.5 lt. (2018)

ID: P-03098

	Reperto:	Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore:	Tramin	<i>Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più</i>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	60,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	65% Chardonnay 20% Sauvignon 10% Pinot Bianco 5% Gewürztraminer	

Vignai da Duline - Morus Alba (2015)

ID: P-02614

	Reparto: Vini Bianchi / Assemblato	
	Produttore: Vignai da Duline Anno: 2015 Prezzo: 30,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: 60% Malvasia Istriana 40% Sauvignon Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Giovanni al Natisone, (Udine)	<i>Blend di grande personalità: la struttura del Sauvignon di collina incontra la calda aromaticità della Malvasia di pianura. Insieme in barrique.</i>

BRONNER

Lieselehof - Bronner Julian (2018)

ID: P-03112

	Reparto: Vini Bianchi / Bronner	
	Produttore: Lieselehof Anno: 2018 Prezzo: 25,00 € 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 Orange (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 (2008)

ID: P-01622

	Reparto: Vini Bianchi / Carricante	
	Produttore: Gulfi Anno: 2008 Prezzo: 24,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Caricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<i>Il CARJANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</i>

Gulfi - Carjanti (2016)

ID: P-01951

	Reparto: Vini Bianchi / Carricante	
	Produttore: Gulfi Anno: 2016 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Caricante Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	<i>Il CARJANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 500 litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</i>

CATARRATTO

De Bartoli Marco - Catarratto Lucido (2018)

ID: P-01845

	Reparto: Vini Bianchi / Catarratto	
	Produttore: De Bartoli Marco Anno: 2018 Prezzo: 13,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Catarratto Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)	<i>3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini nei primi anni del 2000. Piante a controspalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiate la seconda settimana di settembre. Dopo il raffreddamento e una rigorosa selezione, i grappoli vengono vinificati in bianco. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio a opera di lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti. L'affinamento prosegue per altri 7 mesi in vasche d'acciaio, sulle fecce fini.</i>

CHARDONNAY

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2014)

ID: P-02299

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	33,00 €	
	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:	33,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2017)

ID: P-02868

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2017	
	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:	58,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay Selezione (2017)

ID: P-02874

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Borgo del Tiglio	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)	

Frescobaldi - Pomino Benefizio Riserva (2011)

ID: P-02775

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Frescobaldi	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Toscana, Pomino, (Firenze)	

Benefizio Riserva racconta la storia dello Chardonnay in Toscana: questa varietà viene introdotta nella Tenuta nel 1855 - nel 1878 Pomino riceve la medaglia d'oro all'Expo di Parigi per la qualità dei propri vini - nel 1973, da un vigneto a 700 m di altitudine, nasce Benefizio, il primo vino bianco in Italia ad effettuare la fermentazione in barrique - dal 2005 diventa Benefizio Riserva.

Il Carpino - Chardonnay (2013)

ID: P-02847

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Il Carpino	<i>Caratteristiche: I grappoli sono stati diraspatis e l'uva è stata messa a fermentare a contatto con le bucce per una settimana in tini aperti di rovere di Slavonia dove il vino ha svolto parte della fermentazione alcolica. La fermentazione è proseguita in botte grande di rovere della Slavonia dove successivamente il vino ha svolto anche la fermentazione malolattica. Imbottigliamento senza filtrazione. Vitigno originario della Francia ma che si è diffuso in Friuli in modo eccellente. Il grappolo è medio-piccolo. Il vino: di colore giallo dorato chiaro. Bouquet di grande</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	

Schweitzer - Chardonnay Riserva Tschaupp (2013)

ID: P-03084

	Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay	
	Produttore:	Schweitzer	<i>Vitigno: Chardonnay 100%. Vinificazione: le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in parte in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C ed in parte, per il 30% ca., in botti di acacia, favorendo sempre una fermentazione lenta e controllata. Caratteristiche organolettiche: Colore: giallo brillante. Profumo: delicato e fruttato, tipico del vitigno, dalle note esotiche di banana matura e delicati aromi floreali. Gusto: regala eleganza ed un'interessante persistenza. Un buon</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Tirolo, (Bolzano)	

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:	28,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2016)

ID: P-02607

	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:	2016	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2017)

ID: P-02825

	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:	2017	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2018)

ID: P-03032

	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:	2018	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Chardonnay	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

CORTESE

Albino Rocca - Cortese La Rocca (2016)

ID: P-01903

	Reparto:	Vini Bianchi / Cortese	
	Produttore:	Albino Rocca	<i>Area di produzione: Barbaresco. Esposizione Sud-Ovest. Altitudine: 240 mt. Sim. 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:	2016	
	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 (2019)

ID: P-01575

	Reparto:	Vini Bianchi / Erbaluce di	
	Produttore:	Giacometto Bruno	<i>Il vino Erbaluce di Caluso DOCG 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:	2019	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	12,5% 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 (2016)

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:	2016	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Fiano Minutolo	
Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)		

GARGANEGA

Cà dei Conti - Garganega Giulietta (2018)

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:	2018	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Garganega	
Provenienza:	Veneto, Tregnago, (Verona)		

Cà dei Conti - Garganega Giulietta Magnum 1.5 lt. (2015)

ID: P-02749

	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:	30,00 €	
	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:	23,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Garganega	
	Provenienza:	Veneto, Tregnago, (Verona)	

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin (2016)

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:	2016	
	Prezzo:	18,00 €	
	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 piana d'emozione.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	15,5% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

Baron di Pauli - Gewürztraminer Exilissi (2012)

ID: P-02649

	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 piana d'emozione.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

Brunnenhof - Gewürztraminer (2019)

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:	2019	
	Prezzo:	20,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)	

Pacherhof - Gewürztraminer (2015)

ID: P-00727

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Pacherhof	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Pacherhof - Gewürztraminer (2018)

ID: P-02473

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Pacherhof	<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>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

Tramin - Gewürztraminer Nussbaumer (2016)

ID: P-02668

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Tramin	<i>Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)	

Tramin - Gewürztraminer Nussbaumer (2017)

ID: P-02783

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Tramin	<i>Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)	

Tramin - Gewürztraminer Nussbaumer (2018)

ID: P-03095

	Reparto:	Vini Bianchi / Gewürztraminer	
	Produttore:	Tramin	<i>Una primavera dalle temperature piuttosto variabili non ha interferito su gemmazione e fioritura, che si sono presentate secondo la media degli ultimi anni. I mesi di maggio e giugno sono stati piuttosto piovosi e il forte grado di umidità ha favorito la comparsa di agenti patogeni che ha richiesto nei vigneti molta attenzione, sensibilità e diligenza. Il problema si è risolto in via definitiva grazie anche all'alternarsi di giornate piuttosto secche. Dalla fine di agosto, le giornate sono state soleggiate e calde e da settembre, i giorni caldi si sono alternati a notti gradualmente sempre più</i>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)	

GRECHETTO**Antonelli - Grechetto (2018)**

ID: P-00656

	Reparto:	Vini Bianchi / Grechetto	
	Produttore:	Antonelli	<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>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Grechetto	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

GRILLO

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2002)

ID: P-01989

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

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2015)

ID: P-01935

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

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2017)

ID: P-01445

	Reparto:	Vini Bianchi / Grillo	
	Produttore:	De Bartoli Marco	<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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)	

Fondo Antico - Il Coro (2016)

ID: P-02948

	Reparto:	Vini Bianchi / Grillo	
	Produttore:	Fondo Antico	<i>Il colore giallo dorato donato dalle bucce, anticipa un vino ricco di note aromatiche calde. Profumi di albicocca, agrumi e arancia candita si percepiscono all'olfatto ricordando l'espressione del Grillo raccolto a maturazione piena e acini dorati. L'affinamento sulle fecce per 6 mesi, avvolge il tannino estratto durante la fermentazione con le bucce e regala un corpo pieno, caldo e avvolgente alla beva. Una sensazione inusuale per un vino bianco che può ricordare la potenza, il carisma e la piacevolezza di un vitigno da sempre coltivato a Marsala e raccolto quando gli acini</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Grillo	
	Provenienza:	Sicilia, Rilievo, (Trapani)	

KERNER

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2011)

ID: P-02537

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

Pacherhof - Kerner (2018)

ID: P-00726

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	
	Produttore:	Pacherhof	<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>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)		

Rielinger - Kerner (2018)

ID: P-03122

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	
	Produttore:	Rielinger	<i>Il Rielinger ha coltivato ca un ettaro ad altezza tra 680 e 750 mslm con Kerner. Sul ripido pendio esposto verso sud ai piedi del Renon, composto da profondo terreno morenico, di conformazione limosa ed il terreno vegetale della lastra in porfido di Bolzano, prosperano vini fruttuosi - minerali. Questa caratteristica è tipica per la bassa Val d'Isarco, al quale appartiene la zona di coltivazione.</i>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Collalbo, (Bolzano)		

Strasserhof - Kerner (2019)

ID: P-01678

	Reparto:	Vini Bianchi / Kerner	
	Produttore:	Strasserhof	<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>
	Anno:	2019	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Kerner	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)		

LUGANA**Cà Lojera - Lugana Annata Storica (1999)**

ID: P-03110

	Reparto:	Vini Bianchi / Lugana	
	Produttore:	Cà Lojera	<i>"si aprono crepe, forse ne spunteranno fiori..." Il nostro pezzo di argilla a lago, la mancanza di irrigazione, quest'uva sempre troppo aspra per essere amata, un inizio di attività nel mondo del vino da sconosciuti scarsamente capaci di occuparci de lle vendite..... era molto tempo fa e per gente come noi tutto era invito a raccogliere la sfida, a ricorrere all'orgoglio, a credere al beneficio di far crescere uva caratteriale in argilla senz'acqua per testimoniare un giorno che solo la grande fatica può farci grandi. Franco non ha mai dubitato del risultato e Lugana Annata Storica</i>
	Anno:	1999	
	Prezzo:	27,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Lugana	
Provenienza:	Lombardia, Rovizza di Sirmione, (Brescia)		

Cà Lojera - Lugana Riserva del Lupo (2016)

ID: P-03109

	Reparto:	Vini Bianchi / Lugana	
	Produttore:	Cà Lojera	<i>Ta fine Ottobre e Novembre terza vendemmia per il Lugana Riserva del Lupo. Otteniamo così acini con botrytis nobile e possiamo estrarre tutta la mineralità dai nostri terreni che erano un tempo fondale del lago. Due anni di affinamento in vasca di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia, in cantina interrata sotto il livello del lago, a temperatura costante. è da abbinare a pietanze eleganti e delicate o bicchiere della staffa, con amici gourmet.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Lugana	
Provenienza:	Lombardia, Rovizza di Sirmione, (Brescia)		

Pasini San Giovanni - Lugana Busocaldo (2008)

ID: P-01373

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

Il Lugana Busocaldo, nato dalle uve dell'omonimo vigneto a Peschiera, è la nostra interpretazione più personale della viticoltura di Lugana. Il lungo affinamento in acciaio sul 15 % di fecce fini in sospensione esalta il carattere del terroir così speciale che l'ha originato. Ad un olfatto di erbe aromatiche e sambuco con scorza d'arancia, si accompagna un corpo sostenuto, caldo, sapido ed elegante.

MALVASIA BIANCA**Pirro Varone - Grecale (2016)**

ID: P-01357

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Bianca
	Produttore:	Pirro Varone
	Anno:	2016
	Prezzo:	10,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Malvasia Bianca
	Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)

Il bicchiere si veste di oro cristallino. E' l'annuncio di uno scambio di fedi nuziali tra delicati sentori e accenti di personalità. Al naso, una bambagia di fiori bianchi e albicocca circonda il fondo di agrumi. Al gusto, la morbidezza compenetra la freschezza trionfante. A tavola, il si è con il pesce, meglio se di acqua dolce.

MALVASIA ISTRIANA**Borgo del Tiglio - Collio Malvasia (2012)**

ID: P-02673

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2012
	Prezzo:	40,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia (2015)

ID: P-01906

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2015
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia (2017)

ID: P-02870

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2017
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia Italo e Bruno (2016)

ID: P-02626

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2016
	Prezzo:	48,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Malvasia Selezione (2011)

ID: P-01911

	Reperto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2011
	Prezzo:	64,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Draga - Malvasia MIKLUS (2015)

ID: P-02957

	Reperto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Draga
	Anno:	2015
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)
		<i>Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente e posta a macerazione sulle bucce per 5 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti grandi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.</i>

Draga - Malvasia MIKLUS (2016)

ID: P-03115

	Reperto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	Draga
	Anno:	2016
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Malvasia Istriana
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)
		<i>Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente e posta a macerazione sulle bucce per 5 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti grandi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.</i>

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2006)

ID: P-01264

	Reperto:	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 (2012)

ID: P-01929

	Reperto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	2012
	Prezzo:	26,00 €
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	2015
	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 (2017)

ID: P-02676

	Reperto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	2017
	Prezzo:	21,00 €
	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	<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>
	Produttore:	Paraschos	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	

Simon di Brazzan - Malvasia Istriana (2018)

ID: P-00174

	Reparto:	Vini Bianchi / Malvasia Istriana	<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>
	Produttore:	Simon di Brazzan	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)	

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:	36,00 €	
	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:	36,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Malvasia Istriana (2017)

ID: P-02955

	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:	2017	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Malvasia Istriana (2018)

ID: P-03116

	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:	2018	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Malvasia Istriana	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

MOLINELLI

La Celata - Molinelli (2009)

ID: P-01486

	Reparto:	Vini Bianchi / Molinelli	
	Produttore:	La Celata	<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>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Molinelli	
Provenienza:	Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)		

PECORINO

Fattoria La Valentina - Pecorino (2017)

ID: P-02260

	Reparto:	Vini Bianchi / Pecorino	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pecorino	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

PINOT BIANCO

Falkenstein - Weissburgunder (2012)

ID: P-03055

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore:	Falkenstein	<i>Il Pinot Bianco con i suoi sentori di mela, pera e agrumi si contraddistingue per la vivace acidità e la sua pronunciata freschezza. Il grappolo del Pinot Bianco è fitto e di medie dimensioni. La vendemmia avviene tra la metà e la fine di settembre. Dopo la vendemmia effettuata a mano, i grappoli di Pinot Bianco vengono trasportati in grandi botti di legno d'acacia dove avviene la fermentazione. Segue un affinamento di dieci mesi sulle fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo l'imbottigliamento il Pinot Bianco viene stoccato per 6 mesi in azienda in</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)		

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2008)

ID: P-01825

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

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2013)

ID: P-01823

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

Schiopetto - Pinot Bianco (2004)

ID: P-02545

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore:	Schiopetto	<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>
	Anno:	2004	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pinot Bianco	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)	

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

ID: P-01957

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

Tramin - Pinot Bianco (2019)

ID: P-03099

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Bianco	
	Produttore:	Tramin	<i>Le uve provengono da vigneti che si estendono su colline contigue alla montagna, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 550 m s.l.m., su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa sottoposti a forti escursioni termiche.</i>
	Anno:	2019	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pinot Bianco	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)	

PINOT GRIGIO**Il Carpino - Vis Uvae (2015)**

ID: P-02849

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Grigio	
	Produttore:	Il Carpino	<i>VIS UVAE, dal latino la Forza dell'Uva, per sottolineare la forza che ha l'uva ossia la Natura, per rendere un vino forte e complesso, cosa che la mano dell'uomo sola lo determina in maniera relativa. Per effetto di una settimana di permanenza delle bucce di colore violaceo del Pinot Grigio a contatto con il mosto, la cosiddetta macerazione, si conferisce al mosto e poi al vino quelle note ramate che lo contraddistinguono dagli altri vini. In origine erano queste le sembianze che aveva il Pinot Grigio, ma poi con l'avvento delle nuove tecniche di vinificazione, si è preferito vinificarlo in</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Grigio	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	

Schiopetto - Pinot Grigio (2007)

ID: P-02546

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Grigio	
	Produttore:	Schiopetto	<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>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Grigio	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)	

Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2014)

ID: P-02304

	Reparto:	Vini Bianchi / Pinot Grigio	
	Produttore:	Simon di Brazzan	<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>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pinot Grigio	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)	

RIBOLLA GIALLA

I Clivi - Ribolla Gialla delle Venezie (2017)

ID: P-01397

	Reparto:	Vini Bianchi / Ribolla Gialla	<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>
	Produttore:	I Clivi	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Ribolla Gialla	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)		

Paraschos - Ribolla Gialla (2013)

ID: P-02265

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

Primosic - Ribolla di Oslavia Riserva (2015)

ID: P-02714

	Reparto:	Vini Bianchi / Ribolla Gialla	<i>Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera di lieviti indigeni, in assenza di solforosa, con frequenti follature. Il mosto resta a contatto con le bucce per 26 giorni senza controllo delle temperature. Successivamente il mosto vino viene separato dalle bucce e posto in caratelli da 500-600 litri e in botti da 1500 litri per continuare la fermentazione. L'elevazione sulle fecce nobili dura 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione sterile, seguirà un</i>
	Produttore:	Primosic	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Ribolla Gialla	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Oslavia, (Gorizia)		

Sara Marco - Ribolla Gialla (2018)

ID: P-02456

	Reparto:	Vini Bianchi / Ribolla Gialla	
	Produttore:	Sara Marco	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Ribolla Gialla	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)		

RIESLING RENANO

Baron di Pauli - Riesling Dynamis (2015)

ID: P-02293

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

Falkenstein - Riesling (2011)

ID: P-02507

	Reparto:	Vini Bianchi / Riesling Renano	<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>
	Produttore:	Falkenstein	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Riesling	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)		

Falkenstein - Riesling (2013)

ID: P-03080

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Falkenstein Anno: 2013 Prezzo: 28,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	<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>

Falkenstein - Riesling (2017)

ID: P-03054

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Falkenstein Anno: 2017 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	<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>

Falkenstein - Riesling Alte Rebe (2015)

ID: P-02739

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Falkenstein Anno: 2015 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	<i>Riesling ottenuto dalle Vigne più Vecchie dell'Azienda. Prima Annata.</i>

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2015)

ID: P-02241

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

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2016)

ID: P-02557

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

La Celata - Riesling Renano Arvinà (2011)

ID: P-01376

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: La Celata Anno: 2011 Prezzo: 22,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)	

Pacherhof - Riesling (2011)

ID: P-01394

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

Pacherhof - Riesling (2013)

ID: P-01944

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Pacherhof Anno: 2013 Prezzo: 30,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	<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>

Pacherhof - Riesling (2017)

ID: P-02500

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Pacherhof Anno: 2017 Prezzo: 26,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	<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>

Pacherhof - Riesling (2018)

ID: P-02891

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Pacherhof Anno: 2018 Prezzo: 22,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	<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>

Pasini San Giovanni - Riesling REIS Clone 49 (2012)

ID: P-01374

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Pasini San Giovanni Anno: 2012 Prezzo: 14,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)	<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>

Rielinger - Riesling (2017)

ID: P-02733

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Rielinger Anno: 2017 Prezzo: 28,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Collalbo, (Bolzano)	<i>Attorno al Rielinger crescono 2600 viti di Riesling. Sul ripido pendio esposto verso sud ai piedi del Renon, composto da profondo terreno morenico, di conformazione limosa ed il terreno vegetale della lastra in porfido di Bolzano, prosperano vini fruttuosi minerali. Questa caratteristica è tipica per la bassa Val d'Isarco, al quale appartiene la zona di coltivazione. Per il Riesling è stata scelta la posizione più areata, che lo aiuta a maturare in modo sano.</i>

Rielinger - Riesling Stein (2018)

ID: P-03121

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Rielinger Anno: 2018 Prezzo: 26,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Collalbo, (Bolzano)	<i>4000 vitigni Riesling sono piantati sul Rielingerhof. I vini minerali fruttati prosperano sul ripido pendio meridionale ai piedi di Ritten con terreni moreschi profondi in argilla sabbiosa e il suolo madre è costituito dalla piastra porfira di Bolzano. Questa proprietà è tipica della bassa Val d'Isarco, a cui appartiene la nostra zona in crescita. Per il Riesling, è stata utilizzata la posizione più ariosa, che lo aiuta a maturare sano.</i>

Strasserhof - Riesling (2017)

ID: P-02469

	Reperto: Vini Bianchi / Riesling Renano	
	Produttore: Strasserhof Anno: 2017 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12% vol. Composizione: Riesling Provenienza: Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)	<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>

Strasserhof - Riesling (2018)

ID: P-03070

	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. Situada 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:	2018	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13% 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:	33,00 €
	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:	33,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2017)

ID: P-02871

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2017
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2011)

ID: P-01910

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2011
	Prezzo:	64,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2016)

ID: P-02628

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2016
	Prezzo:	53,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2017)

ID: P-02875

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2017
	Prezzo:	48,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Falkenstein - Sauvignon (2012)

ID: P-02738

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Falkenstein	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	<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>

Il Carpino - Sauvignon (2015)

ID: P-02848

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Il Carpino	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	<i>Vitigno originario della Francia ma che si è diffuso in Friuli in modo eccellente. Il grappolo è medio-piccolo. Il vino: di colore giallo dorato chiaro. Bouquet di grande personalità: sentori di salvia e di peperone. Il sapore è secco senza asperità, vivace e ricco. Ha ottime capacità di invecchiamento e si esprime al massimo con piatti a base di pesce.</i>

Kellerei St. Pauls - Sauvignon Passion (2013)

ID: P-01827

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Kellerei St. Pauls	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	<i>Vigneto di provenienza: è uno dei nostri vigneti più alti (ca. 700 m.s.l.m), situato sulle colline sopra il paese di Appiano. Caratteristiche del terreno: terreno calcareo, profondo, ricco di scheletro di origine morenica. Forma di allevamento: Guyot, resa 60 q.li / ha. Epoca di vendemmia: verso la metà di settembre. Vinificazione: fermentazione e maturazione sui lieviti in INOX. Data d'imbottigliamento: fine marzo.</i>

Malvirà - Langhe Bianco (2008)

ID: P-02999

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Malvirà	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	<i>Una vecchia annata di Sauvignon.</i>

Schiopetto - Sauvignon (2007)

ID: P-02547

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Schiopetto	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Bianco	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)	<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>

Simon di Brazzan - Sauvignon (2018)

ID: P-01765

	Reperto:	Vini Bianchi / Sauvignon	
	Produttore:	Simon di Brazzan	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sauvignon	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)	<i>Vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino scarico. Nel suo profumo delicato, prevalgono note verdi (peperone, foglie di pomodoro), dal sapore caldo, pieno e aromatico persistente. Si distingue negli abbinamenti come antipasti e primi piatti a base di pesce, risotti e verdure, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C</i>

Stroblhof - Sauvignon Nico (2016)

ID: P-02608

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Stroblhof
	Anno:	2016
	Prezzo:	26,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Stroblhof - Sauvignon Nico (2018)

ID: P-03031

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Stroblhof
	Anno:	2018
	Prezzo:	21,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Tramin - Sauvignon Pepi (2017)

ID: P-02670

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Tramin
	Anno:	2017
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)
		<i>Sono situati in due distinte zone collinari, su versanti opposti della vallata che variano da 450 a 550 m slm. Questi vigneti beneficiano del calore del sole in tempi e modi molto differenti. Sul versante occidentale la luce del sole scalda fin dal primo mattino quando il sole sorge dall'altro versante, mentre sul versante orientale, il culmine della luce solare si mostra dal primo pomeriggio fino al tramonto. I vigneti si estendono su colline contigue alla montagna, su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa sottoposti a forti escursioni termiche.</i>

Tramin - Sauvignon Pepi (2019)

ID: P-03096

	Reparto:	Vini Bianchi / Sauvignon
	Produttore:	Tramin
	Anno:	2019
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Sauvignon
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)
		<i>Sono situati in due distinte zone collinari, su versanti opposti della vallata che variano da 450 a 550 m slm. Questi vigneti beneficiano del calore del sole in tempi e modi molto differenti. Sul versante occidentale la luce del sole scalda fin dal primo mattino quando il sole sorge dall'altro versante, mentre sul versante orientale, il culmine della luce solare si mostra dal primo pomeriggio fino al tramonto. I vigneti si estendono su colline contigue alla montagna, su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa sottoposti a forti escursioni termiche.</i>

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

ID: P-02064

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

Lieselehof - Solaris Vino del Passo (2016)

ID: P-02560

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

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 (2018)

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:	2018	
	Prezzo:	18,00 €	
	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

	Reparto:	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

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

Strasserhof - Sylvaner ANJO (2017)

ID: P-03071

	Reparto:	Vini Bianchi / Sylvaner
	Produttore:	Strasserhof
	Anno:	2017
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Sylvaner
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)

Taschlerhof - Sylvaner Lahner (2013)

ID: P-02091

	Reparto:	Vini Bianchi / Sylvaner
	Produttore:	Taschlerhof
	Anno:	2013
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Sylvaner
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)
		<i>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.</i>

TIMORASSO**Giovanni Daglio - Timorasso Cantico (2012)**

ID: P-03120

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso
	Produttore:	Giovanni Daglio
	Anno:	2012
	Prezzo:	31,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Timorasso
	Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)
		<i>Timorasso, vitigno del tutto autonomo di cui è attestata la presenza fin dal medioevo. Quasi scomparso a causa della fillossera e dell' esodo rurale e della difficoltà di coltivazione, non è un vino che "riempie la cantina" ma che regala emozioni e nel periodo della seconda guerra mondiale fu quasi soppiantato a favore di altri vitigni ben più redditizi. Oggi ormai ampiamente recuperato dai vignaioli del Consorzio Piemonte Obertengo, apprezzato nell' alta ristorazione e nei paesi nordici, la sfida è esportarlo su scala mondiale. Un grande vino non ha bisogno di aiuto, quindi non</i>

Giovanni Daglio - Timorasso Cantico (2016)

ID: P-02732

	Reparto:	Vini Bianchi / Timorasso
	Produttore:	Giovanni Daglio
	Anno:	2016
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Timorasso
	Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)
		<i>Timorasso, vitigno del tutto autonomo di cui è attestata la presenza fin dal medioevo. Quasi scomparso a causa della fillossera e dell' esodo rurale e della difficoltà di coltivazione, non è un vino che "riempie la cantina" ma che regala emozioni e nel periodo della seconda guerra mondiale fu quasi soppiantato a favore di altri vitigni ben più redditizi. Oggi ormai ampiamente recuperato dai vignaioli del Consorzio Piemonte Obertengo, apprezzato nell' alta ristorazione e nei paesi nordici, la sfida è esportarlo su scala mondiale. Un grande vino non ha bisogno di aiuto, quindi non</i>

La Colombera - Timorasso Il Montino (2017)

ID: P-03027

	Reparto: Vini Bianchi / Timorasso	
	Produttore: La Colombera Anno: 2017 Prezzo: 25,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Timorasso Provenienza: Piemonte, Vho, (Alessandria)	<i>Il timorasso dona un vino bianco assolutamente longevo, in gioventù risulta corposo e piacevole, con il tempo e l'affinamento in bottiglia emergono le note caratteristiche del vitigno, il minerale e l'idrocarburo. Potrebbe essere interessante conservare qualche bottiglia per osservarne l'invecchiamento.</i>

Ricci Carlo Daniele - C.C.C. (2011)

ID: P-02885

	Reparto: Vini Bianchi / Timorasso	
	Produttore: Ricci Carlo Daniele Anno: 2011 Prezzo: 33,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Timorasso Provenienza: Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)	<i>Il C.C.C. è un Timorasso che riposa per 6 anni in botti grandi di legno di acacia scolme.</i>

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

ID: P-02489

	Reparto: 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 - San Leto (2015)

ID: P-02363

	Reparto: Vini Bianchi / Timorasso	
	Produttore: Ricci Carlo Daniele Anno: 2015 Prezzo: 21,00 € Gradi: 14,5% 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)	<i>Vendemmia 2007, sotterrata per 8 Anni in Magnum, no So2.</i>

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)	<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>

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2001)

ID: P-02427

	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: 2001 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13% 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 (2015)

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: 2015 Prezzo: 22,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Tocai Friulano Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Friulano Colli Orientali San Pietro (2017)

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: 2017 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 (2016)

ID: P-02454

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli
	Produttore:	Sara Marco
	Anno:	2016
	Prezzo:	21,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Sara Marco - Friulano Colli Orientali (2018)

ID: P-02455

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Colli
	Produttore:	Sara Marco
	Anno:	2018
	Prezzo:	15,00 €
	Gradi:	13% 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:	40,00 €
	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:	38,00 €
	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:	33,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2017)

ID: P-02869

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2017
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Ronco della Chiesa (2016)

ID: P-02627

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2016
	Prezzo:	53,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Ronco della Chiesa (2017)

ID: P-02873

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Borgo del Tiglio
	Anno:	2017
	Prezzo:	50,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (1997)

ID: P-00927

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	
	Produttore:	I Clivi	<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>
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	
	Produttore:	I Clivi	<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>
	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 (2003)

ID: P-00975

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	
	Produttore:	I Clivi	<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>
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	
	Produttore:	I Clivi	<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>
	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

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio	
	Produttore:	I Clivi	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Tocai Friulano	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2015)

ID: P-02428

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	I Clivi
	Anno:	2015
	Prezzo:	22,00 €
	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.

Il Carpino - Exordium (2015)

ID: P-02846

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Il Carpino
	Anno:	2015
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Caratteristiche: I grappoli sono stati diraspatis e l'uva è stata messa a fermentare a contatto con le bucce per una settimana in tini aperti di rovere di Slavonia dove il vino ha svolto parte della fermentazione alcolica. La fermentazione è proseguita in tonneau dove successivamente il vino ha svolto anche la fermentazione malolattica. Imbottigliamento senza filtrazione. Abbiamo voluto dare il nome Exordium al Tocai per celebrare un doppio esordio, quello dell'entrata dei nostri figli Naïke e Manuel in azienda e quello collegato al fatto che si è prodotto per

Paraschos - KAI (2008)

ID: P-01618

	Reparto:	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

	Reparto:	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 (2018)

ID: P-00173

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2018
	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 (2009)

ID: P-02599

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2009
	Prezzo:	39,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2010)

ID: P-01764

	Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2010
	Prezzo:	34,00 €
	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:	29,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2016)

ID: P-02598

	Reperto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
	Produttore:	Simon di Brazzan
	Anno:	2016
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Tocai Friulano
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

TREBBIANO**Antonelli - Anteprima Tonda (2016)**

ID: P-02528

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2016
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	12,5% vol.
	Composizione:	Trebbiano
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Trebbiano Spoletino 100% da nostra selezione massale di vecchie viti di Trebbiano Spoletino. Fermentazione e macerazione in contenitori di terracotta e ceramici per tre mesi senza controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti. Fermentazione malolattica svolta. Dopo la svinatura, il vino è stato conservato in contenitori di terracotta e ceramici per 9 mesi. In bottiglia per 6 mesi.

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2009)

ID: P-02157

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2009
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Trebbiano
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Varietà: Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. Prima annata di produzione: 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. Vendemmia: uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). Vinificazione: Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2012)

ID: P-02156

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2012
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	17% vol.
	Composizione:	Trebbiano
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Varietà: Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. Prima annata di produzione: 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. Vendemmia: uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). Vinificazione: Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.

Antonelli - Trebbiano Spoletino (2017)

ID: P-02061

	Reperto:	Vini Bianchi / Trebbiano
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2017
	Prezzo:	12,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Trebbiano
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Varietà: Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale delle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri. Prima annata di produzione: 2007 Vigneti: E' un vigneto situato in collina, a circa altitudine 350 metri s.l.m.; esposizione ovest. Vendemmia: uve raccolte a maturazione avanzata (metà ottobre). Vinificazione: Macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo; fermentazione in botti da 25 hl di rovere francese alla temperatura di 20 gradi.

Fattoria La Valentina - Trebbiano d'Abruzzo Spelt (2017)

ID: P-02259

	Reparto:	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:	2017	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Trebbiano	
	Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

VELTLINER**Pacherhof - Gruner Veltliner (2018)**

ID: P-01288

	Reparto:	Vini Bianchi / Veltliner	
	Produttore:	Pacherhof	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Veltliner	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)	

VERDECA**Masseria Li Veli - Verdeca ASKOS (2019)**

ID: P-02655

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdeca	
	Produttore:	Masseria Li Veli	<i>Colore giallo vivace con riflessi verdi. Profumo fruttato intenso, con sentori di frutta tropicale, agrumi verdi, macchia mediterranea e spezie fresche. Gusto pieno, armonico, voluminoso con una buona acidità. Retrogusto fruttato e speziato.</i>
	Anno:	2019	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Verdeca	
	Provenienza:	Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)	

VERDICCHIO DI JESI**Bonci - Verdicchio di Jesi San Michele (2010)**

ID: P-01804

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi	
	Produttore:	Bonci	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	22,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
	Provenienza:	Marche, Cupramontana, (Ancona)	

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiosino (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:	38,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)	

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiosino (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:	34,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)	

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2015)

ID: P-02603

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2015
	Prezzo:	32,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2016)

ID: P-02822

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2016
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2017)

ID: P-03029

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2017
	Prezzo:	25,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi II Coroncino (2009)

ID: P-01501

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2009
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)

È una selezione di uve provenienti dal 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 II Coroncino (2017)

ID: P-02416

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2017
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)

È una selezione di uve provenienti dal 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 II Coroncino (2018)

ID: P-03030

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Fattoria Coroncino
	Anno:	2018
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Staffolo, (Ancona)

È una selezione di uve provenienti dal 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.

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

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Marca di San Michele
	Anno:	2012
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Cupramontana, (Ancona)

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Luzano (2019)

ID: P-00318

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Marotti Campi
	Anno:	2019
	Prezzo:	7,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)
		<i>Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di acacia, ginestra, fiori di campo e camomilla con tipiche note di mandorla amara. Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato. Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, pesce, carni bianche.</i>

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Salmariano (2016)

ID: P-00319

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Marotti Campi
	Anno:	2016
	Prezzo:	11,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Morro d'Alba, (Ancona)
		<i>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi eleganti di fiori di campo, frutta matura e vaniglia. Sapore morbido, di grande corpo, con retrogusto leggermente amarognolo. Da abbinare a primi piatti saporiti, pesce, carni bianche e formaggi.</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2013)

ID: P-02223

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Sartarelli
	Anno:	2013
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)
		<i>Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2014)

ID: P-02431

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Sartarelli
	Anno:	2014
	Prezzo:	39,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)
		<i>Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2015)

ID: P-02652

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Sartarelli
	Anno:	2015
	Prezzo:	39,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)
		<i>Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2016)

ID: P-02915

	Reparto:	Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi
	Produttore:	Sartarelli
	Anno:	2016
	Prezzo:	35,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Verdicchio
	Provenienza:	Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)
		<i>Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con</i>

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2017)

ID: P-03072

	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: 2017 Prezzo: 32,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)	

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Tralivio (2018)

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: 2018 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)	

VERDICCHIO DI MATELICA**Belisario - Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva (2016)**

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: 2016 Prezzo: 16,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2006)

ID: P-01229

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

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2015)

ID: P-01742

	Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di	<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>
	Produttore: Belisario Anno: 2015 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2017)

ID: P-03058

	Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di	<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>
	Produttore: Belisario Anno: 2017 Prezzo: 15,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Verdicchio Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)	

Belisario - Verdicchio di Matelica Vigneti B. (2018)

ID: P-01135

	Reperto:	Vini Bianchi / Verdicchio di	
	Produttore:	Belisario	<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>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Verdicchio	
	Provenienza:	Marche, Matelica, (Macerata)	

VERDUZZO

I Clivi - Verduzzo Friulano Secco (2016)

ID: P-02425

	Reperto:	Vini Bianchi / Verduzzo	
	Produttore:	I Clivi	<i>Composizione varietale: 100% Verduzzo Friulano. Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marmoso. 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>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Verduzzo	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)	

VERNACCIA DI SAN GIMINIANO

Cesani - Vernaccia di San Gimignano (2019)

ID: P-00316

	Reperto:	Vini Bianchi / Vernaccia di San	
	Produttore:	Cesani	<i>Espozizione 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>
	Anno:	2019	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Vernaccia di San Gimignano	
	Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)	

Cesani - Vernaccia di San Gimignano Sanice (2017)

ID: P-00194

	Reperto:	Vini Bianchi / Vernaccia di San	
	Produttore:	Cesani	<i>Espozizione 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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Vernaccia di San Gimignano	
	Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)	

VINO DA TAVOLA

Casa Caterina - Non c'è (2009)

ID: P-01603

	Reperto:	Vini Bianchi / Vino da Tavola	
	Produttore:	Casa Caterina	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Gewürztraminer	
	Provenienza:	Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)	

VITOVSKA

Skerk - Vitovska (2014)

ID: P-02408

	Reperto:	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:	38,00 €	
	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:	38,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Vitovska (2016)

ID: P-02881

	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:	2016	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Vitovska (2017)

ID: P-02956

	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:	2017	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

Skerk - Vitovska (2018)

ID: P-03118

	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:	2018	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	12% vol.	
	Composizione:	Vitovska	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)	

ZIBIBBO SECCO**De Bartoli Marco - Zibibbo Secco Pietranera (2018)**

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:	2018	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	11,5% vol.	
	Composizione:	Zibibbo	
	Provenienza:	Sicilia, Pantelleria, (Trapani)	

AGLIANICO DEL VULTURE**Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Bauccio (2013)**

ID: P-01207

	Reparto:	Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore:	Madonna delle Grazie	<i>Vigneto: zone del vigneto Liscone con ceppi di età media di 50 anni. Note organolettiche :colore: impenetrabile rosso rubino con riflessi granati; aroma: complesso ed elegante con note fruttate ben armonizzate alle speziepalato; finemente strutturato con ottimo equilibrio tra componente acida,alcolica e tannica. Vinificazione: vendemmia manuale con selezione sulla pianta, fermentazione in contenitori di piccole dimensioni con frequenti folla-ture. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneau di rovere francese per almeno 12</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Aglianico	
	Provenienza:	Basilicata, Venosa, (Vulture)	

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Liscone (2014)

ID: P-00875

	Reparto: Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore: Madonna delle Grazie Anno: 2014 Prezzo: 9,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Aglianico Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)	<i>Vigneto: Liscone, età media dei ceppi 30 anni. Note organolettiche: colore: brillante rosso rubino; aroma: bouquet con spiccate note di frutta nera; palato: ben strutturato con tannini eleganti in evoluzione. Vinificazione: fermentazione alcolica con ripetuti rimontaggi in contenitori di piccola capacità. Il vino matura in tonneau francesi per un periodo variabile dagli 8 ai 12 mesi in funzione dell'annata.</i>

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Messeroto (2016)

ID: P-01635

	Reparto: Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore: Madonna delle Grazie Anno: 2016 Prezzo: 8,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Aglianico Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)	<i>Vigneto: vigneto in contrada Piano di Camera. Note organolettiche: colore: rosso rubino con damascature viola; aroma: profumo avvolgente con evidenti sentori di frutta rossa e spezie tipiche di questo vitigno; palato: di buon spessore con una bocca gradevolmente segnata da tannini in progressiva fusione con il resto della componente decisamente fruttata. Ottime prospettive di evoluzione. Vinificazione: Fermentazione con macerazione di media lunghezza in contenitori verticali in acciaio inox a temperatura controllata per preservarne gli aromi. Affinamento su fecce</i>

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2009)

ID: P-02498

	Reparto: Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore: Madonna delle Grazie Anno: 2009 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Aglianico Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)	<i>Vigneto: parte del vigneto Liscone piantato nel 1964. Note organolettiche: colore: rosso rubino intenso tendente al granato, consistente; aroma: notevole finezza ed impressionante ampiezza, concentrato nella massa fruttata e speziata, spettro di aromi in continua crescita ;palato: struttura fine, sviluppa un tannino morbido e maturo e finisce lunghissimo nella persistenza. Vinificazione: svolta in acciaio inox con lunghe macerazioni nello stile tradizionale della follatura. Segue un'evoluzione in legno per 24 mesi per poi poter riposare adeguatamente</i>

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2013)

ID: P-02950

	Reparto: Vini Rossi / Aglianico del	
	Produttore: Madonna delle Grazie Anno: 2013 Prezzo: 27,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Aglianico Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)	<i>Vigneto: parte del vigneto Liscone piantato nel 1964. Note organolettiche: colore: rosso rubino intenso tendente al granato, consistente; aroma: notevole finezza ed impressionante ampiezza, concentrato nella massa fruttata e speziata, spettro di aromi in continua crescita ;palato: struttura fine, sviluppa un tannino morbido e maturo e finisce lunghissimo nella persistenza. Vinificazione: svolta in acciaio inox con lunghe macerazioni nello stile tradizionale della follatura. Segue un'evoluzione in legno per 24 mesi per poi poter riposare adeguatamente</i>

ALBAROSSA**Franco Ivaldi - Piemonte Albarossa (2016)**

ID: P-02760

	Reparto: Vini Rossi / Albarossa	
	Produttore: Franco Ivaldi Anno: 2016 Prezzo: 15,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Albarossa Provenienza: Piemonte, Cassine, (Alessandria)	<i>Il vitigno Albarossa è un incrocio Nebbiolo di Dronero (Chatus) per Barbera studiato nel 1938 dal prof. Dalmasso e sperimentato dopo circa sessant'anni alla Tenuta Cannona (Centro Sperimentale Vitivinicolo della Regione Piemonte). Di colore rosso rubino carico, ha un intenso sentore di frutti rossi, spezie ed una caratteristica nota vegetale. Ha una potente struttura, caratterizzata da una piacevole freschezza, giusta vena tannica, grande morbidezza ed ottima persistenza. Si consiglia l'abbinamento ai grandi piatti della tradizione italiana.</i>

L'Armangia - Albarossa Macchiaferro (2015)

ID: P-00887

	Reparto: Vini Rossi / Albarossa	
	Produttore: L'Armangia Anno: 2015 Prezzo: 13,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Albarossa Provenienza: Piemonte, Canelli, (Asti)	<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> <input type="checkbox"/> <i>Il vitigno impiantato è Albarossa, varietà ottenuta per incrocio fra Chatus e Barbera. Le uve ottenute sono caratterizzate da estrema ricchezza in</i>

ALBUGNANO

Natta Antonella - Albugnano (2015)

ID: P-00142

	Reparto:	Vini Rossi / Albugnano
	Produttore:	Natta Antonella
	Anno:	2015
	Prezzo:	9,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)	

AMARONE

Brigaldara - Amarone Classico (2015)

ID: P-03114

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone
	Produttore:	Brigaldara
	Anno:	2015
	Prezzo:	44,00 €
	Gradi:	16,5% vol.
	Composizione:	45% Corvina 45% Corvinone 10% Rondinella
Provenienza:	Veneto, San Pietro in Cariano, (Verona)	
		<i>L'Amarone Classico nasce da uve raccolte nei vigneti di Brigaldara, situati nel cuore dell'area Classica della Valpolicella, all'imbocco della vallata di Marano. Le uve dedicate alla produzione dell'Amarone sono le meglio esposte e le più spargole. Di fondamentale importanza sono l'accurata scelta delle uve in vigneto e la rigorosa gestione dell'appassimento, che si protrae per circa 120 giorni, al termine dei quali avviene la vinificazione. Essa è strutturata in modo da favorire la cessione da parte della buccia di tutte le componenti nobili in essa contenute. L'Amarone Classico è un vino</i>

Cà dei Conti - Amarone Tano (2015)

ID: P-02379

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone
	Produttore:	Cà dei Conti
	Anno:	2015
	Prezzo:	50,00 €
	Gradi:	17% vol.
	Composizione:	70% Corvina, 10% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Marzemino, 5% Croatina, 5% Oseleta
		<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, la produzione è limitata ad 1 kg. per pianta.</i>

Fattori - Amarone della Valpolicella (2011)

ID: P-02646

	Reparto:	Vini Rossi / Amarone
	Produttore:	Fattori
	Anno:	2011
	Prezzo:	60,00 €
	Gradi:	16% vol.
	Composizione:	65% Corvina 15% Corvinone 10% Rondinella 10% altri vitigni
		<i>Vigneto: 12 Ha, in località Bastia, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi. I terreni, disposti in forma di ampio pianoro, con lievi pendenze, sono argilloso-marnosi sub-alcocalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcareo-fossilifere, in particolare la scaglia rossa ed il biancone. La presenza del Vulcano (basalti) è inesistente. Altitudine: 450 m/slm. Età delle vigne: Nuovi ed impianti esistenti da 20 a 35 anni. Ceppi per ettaro: 5200. Produzione: 60 - 70 Hl/Ha. Raccolta: Ultime due settimane di Settembre. Le uve sono raccolte a mano e poste a riposo in</i>

ASSEMBLATO ROSSO

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2012)

ID: P-01995

	Reparto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2012
	Prezzo:	40,00 €
	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 (2013)

ID: P-02263

	Reparto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2013
	Prezzo:	38,00 €
	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: 33,00 € 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>

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2016)

ID: P-02996

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Domenico Clerico Anno: 2016 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>

Frescobaldi - Mormoreto (2007)

ID: P-02777

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Frescobaldi Anno: 2007 Prezzo: 72,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: 60% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 12% Cabernet Franc 3% Petit Verdot	<i>E' il grande vino del Castello, nato dal vigneto Mormoreto piantato nel 1976. Il vino nacque con la vendemmia 1983 e da allora è stato prodotto nelle annate più favorevoli. Nelle vendemmie 1984, 1987, 1989, 1992, 1998 e 2002 non è stato prodotto. I vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, piantati 150 anni or sono, hanno trovato nel tempo un connubio ideale con il territorio esaltandone il carattere unico. E' un vino opulento, profondo, di grande finezza e longevità.</i>

Hilberg Pasquero - Langhe Rosso Pedrocha (2013)

ID: P-00908

	Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Hilberg Pasquero Anno: 2013 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 (2013)

ID: P-02610

	Reperto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Proprietà Sperino Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13% 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>

Proprietà Sperino - Uvaggio (2014)

ID: P-02823

	Reperto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Proprietà Sperino Anno: 2014 Prezzo: 29,00 € Gradi: 13% 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

	Reperto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2006 Prezzo: 45,00 € 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 (2013)

ID: P-02969

	Reperto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Rocche dei Manzoni Anno: 2013 Prezzo: 30,00 € 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>

Tenuta dei Fiori - Monferrato Rosso Cinquefile (2006)

ID: P-02625

	Reperto: Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2006 Prezzo: 15,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: 60% Barbera 40% Cabernet Sauvignon Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)	<i>ANNO DI IMPIANTO: 1933 (barbera) and 1992 (cabernet). FERMENTAZIONE: macerazione per 10 giorni a temperatura controllata. DIRADAMENTO: riduzione del 30% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. INVECCHIAMENTO: 24 mesi in barrique e altrettanti in bottiglia. LONGEVITÀ: migliorerà sicuramente con gli anni (per almeno 15-20 anni). ABBINAMENTO: essendo un vino pieno e di carattere è consigliato su piatti saporiti, primi piatti, carni rosse e selvaggina. CARATTERISTICHE: Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee; fragrante e continuo bouquet di</i>

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

ID: P-01987

	Reperto: 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 Balsamino	

Tenuta di Castellaro - Nero Ossidiana (2012)

ID: P-02105

	Reperto: 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>

Tenuta di Fiorano - Fiorano Rosso (2012)

ID: P-02717

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Tenuta di Fiorano	<i>Da uve cabernet sauvignon e merlot. Maturato in vecchi fusti di rovere di Slavonia da 10 ettoltri. Colore rubino vivo ed intenso, di media concentrazione. Profumi davvero complessi ed articolati, note austere di goudron, lievi toni appena affumicati, poi balsamici, con accenni di cassis e mirtilli che si fondono in uno spettro olfattivo ampio e di straordinaria eleganza. Setoso, armonico, pieno all'assaggio, con tannini appena accennati, di grana finissima, privi di qualunque concessione ad elementi legnosi. Finale agile e sottile, di ottima persistenza.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	47,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Cabernet Sauvignon e Merlot	
Provenienza:	Lazio, Roma, (Roma)		

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2004)

ID: P-01311

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Villa Terlina	
	Anno:	2004	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino	
Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2005)

ID: P-01680

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Villa Terlina	
	Anno:	2005	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino	
Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2006)

ID: P-01865

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Villa Terlina	
	Anno:	2006	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino	
Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2007)

ID: P-02196

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Villa Terlina	
	Anno:	2007	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino	
Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2008)

ID: P-02381

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Villa Terlina	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino	
Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2013)

ID: P-02774

	Reperto:	Vini Rossi / Assemblato Rosso	
	Produttore:	Villa Terlina	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera, Nebbiolo e Uvalino	
Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)		

Ada Nada - Barbaresco Cichin (2008)

ID: P-02905

	Reperto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Ada Nada	<i>METODO DI VINIFICAZIONE: La vendemmia viene effettuata attendendo una leggera surmaturazione dell'uva circa la terza decade del mese d'ottobre. L'uva viene raccolta a mano e dopo una prima cernita viene posta in cassette forate. L'uva viene diraspata, pigiata delicatamente ed il mosto viene posto nelle vasche di fermentazione. La macerazione viene condotta a temperature controllate. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con l'ausilio di frequenti follature e rimontaggi. La macerazione viene condotta per circa 12-15 giorni, segue la pressatura</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)	

Ada Nada - Barbaresco Rombone Elisa (2016)

ID: P-02904

	Reperto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Ada Nada	<i>METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia ha inizio la seconda o la terza decade del mese di ottobre. L'uva raccolta a mano in cassette forate viene pigiata, privata dei raspi e posta nelle vasche di fermentazione. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature. La macerazione viene condotta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Segue una pressatura molto soffice al termine della quale il vino viene posto in vasche d'acciaio per concludere la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in botti</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)	

Ada Nada - Barbaresco Valeirano (2016)

ID: P-02903

	Reperto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Ada Nada	<i>METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia ha inizio nella seconda o terza decade del mese di ottobre. L'uva raccolta a mano in cassette forate viene pigiata, privata dei raspi e posta nelle vasche di fermentazione. La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature. Dopo la macerazione, condotta per circa 10-12 giorni a temperatura controllata, segue una pressatura molto soffice. Il vino viene quindi posto in vasche d'acciaio per terminare la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica. Si procede successivamente al travaso in botti</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)	

Albino Rocca - Barbaresco (2015)

ID: P-02723

	Reperto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Albino Rocca	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Albino Rocca - Barbaresco Cottà (2015)

ID: P-02726

	Reperto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Albino Rocca	<i>Varietà: 100% Nebbiolo. Esposizione: Sud Ovest. Altitudine: 240 Mt slm. Età del vigneto: tra i 15 e 50 anni. Composizione dei suoli: calcarei- argillosi. Affinamento: in botte di rovere tedesco e austriaco (15 hl) per circa 2 anni. Produzione media annua : 2.000 bottiglie circa.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2012)

ID: P-02323

	Reperto:	Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore:	Albino Rocca	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	50,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2015)

ID: P-02724

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Albino Rocca
	Anno:	2015
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Cru: OVELLO (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Esposizione: Sud Ovest, Altitudine: 240 Mt slm, Età del vigneto: 45 anni circa, Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, con stratificazioni sabbiose, Affinamento: in botte di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 2.700 bottiglie circa.

Albino Rocca - Barbaresco Ronchi (2012)

ID: P-02322

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Albino Rocca
	Anno:	2012
	Prezzo:	50,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Cru: RONCHI (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Altitudine: 240 Mt slm, Esposizione: Sud Est, Età dei vigneti da 50 a 70 anni, Composizione dei suoli: calcarei-argillosi con venature tufacee, Affinamento: in botti di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 8.000 bottiglie circa.

Albino Rocca - Barbaresco Ronchi (2015)

ID: P-02725

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Albino Rocca
	Anno:	2015
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Cru: RONCHI (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Altitudine: 240 Mt slm, Esposizione: Sud Est, Età dei vigneti da 50 a 70 anni, Composizione dei suoli: calcarei-argillosi con venature tufacee, Affinamento: in botti di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 8.000 bottiglie circa.

Bruno Rocca - Barbaresco (2016)

ID: P-02615

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Bruno Rocca
	Anno:	2016
	Prezzo:	45,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, , (Cuneo)

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

Bruno Rocca - Barbaresco (2017)

ID: P-03078

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Bruno Rocca
	Anno:	2017
	Prezzo:	39,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, , (Cuneo)

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

Busso Piero - Barbaresco Albesani (2016)

ID: P-02605

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Busso Piero
	Anno:	2016
	Prezzo:	53,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

Dal colore rosso granato appare al naso armonioso e bilanciato. Rileva aromi fruttati, spezie delicate con profumi di sottobosco. In bocca il vino è pieno, elegante con nobile trama tannica.

Busso Piero - Barbaresco Gallina (2015)

ID: P-02606

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Busso Piero
	Anno:	2015
	Prezzo:	72,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

Granato intenso con sentori di viola e piccoli frutti di sottobosco, gusto pieno, morbido con tannini bilanciati di rara dolcezza.

Busso Piero - Barbaresco Mondino (2016)

ID: P-02413

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Busso Piero
	Anno:	2016
	Prezzo:	36,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

*Vino corposo e opulento, ricco di morbidi tannini già piacevolmente evoluti e setosi. Il naso è molto concentrato e vario, con le classiche note floreali e di frutti rossi in primo piano. La bocca ricca, intensa e densa sfoggia una lunga morbidezza.
E' un vino che esprime completamente il carattere del Nebbiolo e, grazie alla sua struttura, è destinato ad un lungo affinamento, sempre in crescita.*

Busso Piero - Barbaresco San Stunet (2016)

ID: P-02194

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Busso Piero
	Anno:	2016
	Prezzo:	53,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

Al colore rosso granato ricco e brillante, profumo intenso ed articolato. Evoca sentori di tabacco, spezie e frutta. In bocca è molto bilanciato, pieno e con un corpo importante. Già a pochi mesi dall'imbottigliamento rileva la sua grandezza, complessità ed eleganza che va progressivamente aumentando.

Cigliuti F.Iii - Barbaresco Serraboella (2015)

ID: P-02375

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Cigliuti F.Iii
	Anno:	2015
	Prezzo:	49,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo. ETA' DELLE VITI: dai 25 ai 55 anni. RESA PER ETTARO: 40 - 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia e tonneaux di rovere francese.

Cigliuti F.Iii - Barbaresco Vie Erte (2015)

ID: P-00967

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Cigliuti F.Iii
	Anno:	2015
	Prezzo:	42,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bricco di Neive. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo - sabbioso. ETA' DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 40 - 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Cigliuti F.Iii - Barbaresco Vie Erte (2016)

ID: P-02992

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Cigliuti F.Iii
	Anno:	2016
	Prezzo:	36,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Neive, (Cuneo)

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bricco di Neive. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo - sabbioso. ETA' DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 40 - 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere di Slavonia.

Giuseppe Cortese - Barbaresco Rabajà (2016)

ID: P-02166

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Giuseppe Cortese
	Anno:	2016
	Prezzo:	40,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

AFFINAMENTO: 20/22 mesi in botti di rovere di Slavonia di dimensioni variabili da 17 a 25 ettolitri, di età variabile dal nuovo a 8/9 anni. Minimo 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. NOTE DEGUSTATIVE: Il Barbaresco Rabajà è il nostro vino più importante, dal profumo etereo, gradevole e intenso con particolari di freschezza che evolvono in sentori di spezie, cuoio e sottobosco con l'invecchiamento; sapore asciutto, pieno e robusto con una struttura ricca e armonica; colore rosso granato.

Luigi Oddero - Barbaresco Rombone (2016)

ID: P-03129

	Reparto:	Vini Rossi / Barbaresco
	Produttore:	Luigi Oddero
	Anno:	2016
	Prezzo:	34,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Treiso, (Cuneo)

La produzione del Barbaresco Rombone è limitata esclusivamente alla menzione medesima. L'altitudine media è di circa 250 mt. s.l.m. L'affinamento e invecchiamento avviene per un periodo di almeno 18 mesi in botti grandi di rovere francese, per poi riposare in bottiglia per almeno altri 12 mesi prima di entrare in commercio.

Ronchi Azienda Agricola - Barbaresco Ronchi (2016)

ID: P-02517

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Ronchi Azienda Agricola Anno: 2016 Prezzo: 26,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	<i>Vigneti: Comune di Barbaresco, nella menzione geografica "Ronchi". Anni d'impianto: tra il 1980 e il 2016. Esposizione: Est. Suolo: terreno marnoso e calcareo, con infiltrazioni argillose, mediamente compatto. Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 8-10 gemme sul tralco fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I</i>

Scarpa - Barbaresco Tettineive (2009)

ID: P-02631

	Reparto: Vini Rossi / Barbaresco	
	Produttore: Scarpa Anno: 2009 Prezzo: 48,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<i>COLORE: rosso rubino con vividi riflessi granati e note aranciate con il passare degli anni. PROFUMO: intenso, piacevoli sentori di viola e di rosa canina. SAPORE: armonico, morbido e pieno, connotato da una spiccata ma dolce tannicità. AFFINAMENTO: oltre 24 mesi in botti grandi di rovere francese di Allier e almeno 12 mesi in bottiglia.</i>

BARBERA COLLI TORTONESI**Ricci Carlo Daniele - Barbarossa (2016)**

ID: P-01733

	Reparto: Vini Rossi / Barbera Colli	
	Produttore: Ricci Carlo Daniele Anno: 2016 Prezzo: 14,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Costa Vescovento, (Alessandria)	

BARBERA D'ALBA**Azelia - Barbera d'Alba Punta (2013)**

ID: P-02187

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Azelia Anno: 2013 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<i>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.</i>

Azelia - Barbera d'Alba Punta (2015)

ID: P-02985

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Azelia Anno: 2015 Prezzo: 21,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	<i>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.</i>

Barale Fratelli - Barbera d'Alba Superiore Preda (2017)

ID: P-00577

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Barale Fratelli Anno: 2017 Prezzo: 16,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)	<i>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.</i>

Busso Piero - Barbera d'Alba Majano (2017)

ID: P-01775

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Busso Piero Anno: 2017 Prezzo: 17,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	<i>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.</i>

Cigliuti F.Ili - Barbera d'Alba Serraboella (2015)

ID: P-00968

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2015 Prezzo: 20,00 € Gradi: 14,5% 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 Sup. Vigna della Madre (2017)

ID: P-01030

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2017 Prezzo: 21,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<i>Dopo la diraspia-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

	Reparto: 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

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

Paolo Monti - Barbera d'Alba (2015)

ID: P-02587

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2015 Prezzo: 25,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>Vitigno: Barbera d'Alba 100%. Esposizione: Sud 450 metri s.l.m. - loc. San Martino, Monforte. Sud-Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia, Monforte. Terreno: calcareo - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%). Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di settembre. Vinificazione: in rosso con rotomaceratori orizzontali per 4 giorni alla temperatura di circa 30°. Affinamento: 15 mesi in barriques nuove di rovere Francese dell'Allier, con svolgimento della fermentazione malolattica.</i>

Paolo Monti - Barbera d'Alba Superiore (2015)

ID: P-02602

	Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2015 Prezzo: 38,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2015)

ID: P-02107

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Parusso Armando	<i>Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in localita Ornati.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2017)

ID: P-02967

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Parusso Armando	<i>Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in localita Ornati.</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	31,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba (2018)

ID: P-01354

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba Pian Romualdo (2018)

ID: P-01047

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'Alba	
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba La Cresta (2015)

ID: P-01472

	Reperto:	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:	2015	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2017)

ID: P-01473

	Reperto:	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:	2017	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

BARBERA D'ASTI

L'Armangia - Barbera d'Asti Nizza Titon (2017)

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 tannicità astringente. Nei primi anni si abbina a carni rosse e grigliate, successivamente a selvaggina, arrostiti, formaggi e minestre.</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

L'Armangia - Barbera d'Asti Sopra Berruti (2018)

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/marmose. La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative</i>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

L'Armangia - Nizza Riserva Signali (2016)

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 abbina a carni rosse e grigliate, selvaggina, arrostiti, formaggi e minestre.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)		

Mondo Franco - Barbera d'Asti (2018)

ID: P-00482

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	6,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)		

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. Vigna del Salice (2016)

ID: P-00593

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)		

Mondo Franco - Nizza Le Rose (2015)

ID: P-00786

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore:	Mondo Franco	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)		

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (1996)

ID: P-02831

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'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>
	Produttore:	Scarpa	
	Anno:	1996	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)	

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2008)

ID: P-02330

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'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>
	Produttore:	Scarpa	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)	

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

ID: P-02331

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'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>
	Produttore:	Scarpa	
	Anno:	2009	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)	

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2011)

ID: P-02630

	Reperto:	Vini Rossi / Barbera d'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>
	Produttore:	Scarpa	
	Anno:	2011	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
	Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)	

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

ID: P-00906

	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 (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 Rusticardi Magnum 1.5 lt. (2011)

ID: P-02965

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2011 Prezzo: 58,00 € 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 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 (2013)

ID: P-02417

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2013 Prezzo: 15,00 € Gradi: 14,5% 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 (2009)

ID: P-02418

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2009 Prezzo: 25,00 € 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 Superiore Tulipano Nero (2013)

ID: P-02787

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 2013 Prezzo: 12,00 € Gradi: 14% 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 sciroppo di ciliegia e</i>

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (1994)

ID: P-00804

	Reperto: Vini Rossi / Barbera d'Asti	
	Produttore: Tenuta dei Fiori Anno: 1994 Prezzo: 20,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)	

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (1995)

ID: P-01527

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	1995
	Prezzo:	20,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (1996)

ID: P-00516

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	1996
	Prezzo:	18,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (2001)

ID: P-02211

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	2001
	Prezzo:	28,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2015)

ID: P-00594

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2015
	Prezzo:	16,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2016)

ID: P-02964

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2016
	Prezzo:	14,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2008)

ID: P-00595

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2008
	Prezzo:	30,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2015)

ID: P-02380

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera d'Asti
	Produttore:	Villa Terlina
	Anno:	2015
	Prezzo:	23,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Barbera
	Provenienza:	Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

BARBERA DEL MONFERRATO

Accornero - Barbera del Monferrato Vivace La Mattacchiona (2019)

ID: P-02037

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera del	
	Produttore:	Accornero	Vino da tutto pasto gradevolmente vivace.
	Anno:	2019	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)		

Natta Antonella - Barbera del Monferrato Vivace (2017)

ID: P-01061

	Reparto:	Vini Rossi / Barbera del	
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	6,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Barbera	
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)		

BAROLO

Azelia - Barolo (2012)

ID: P-02188

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	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.
	Anno:	2012	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Azelia - Barolo (2014)

ID: P-02665

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	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.
	Anno:	2014	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Azelia - Barolo (2015)

ID: P-02984

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	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.
	Anno:	2015	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Azelia - Barolo Bricco Fiasco (2012)

ID: P-02189

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	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.
	Anno:	2012	
	Prezzo:	89,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Azelia - Barolo Bricco Fiasco (2014)

ID: P-02666

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	<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>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	84,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	

Azelia - Barolo Margheria (2011)

ID: P-02190

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	89,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Azelia - Barolo Margheria (2012)

ID: P-02327

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Azelia	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	78,00 €	
	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	
	Produttore:	Azelia	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	78,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Bussia Riserva (2011)

ID: P-02834

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Barale Fratelli	<i>Zona di origine: Comune di Monforte d'Alba, vigna Bussia Soprana; Vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce. 800 Bottiglie prodotte.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	68,00 €	
	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 Michel, 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:	67,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Barolo Cannubi (2013)

ID: P-02833

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Barale Fratelli	<i>100% Nebbiolo delle sottovarietà Michel, 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:	2013	
	Prezzo:	62,00 €	
	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)

Brezza - Barolo Bricco Sarmassa (2008)

ID: P-01829

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Brezza
	Anno:	2008
	Prezzo:	56,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)

Domenico Clerico - Barolo (2015)

ID: P-02993

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2015
	Prezzo:	40,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 4,1 ettari nel cru aziendali; 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>

Domenico Clerico - Barolo Aeroplanservaj (2015)

ID: P-01999

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2015
	Prezzo:	82,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 1,4 ettari; 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: 25 anni. Periodo di vendemmia: dal 15 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per circa 30 giorni. Periodo di affinamento: 26-36 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).</i>

Domenico Clerico - Barolo Ciabot Mentin (2012)

ID: P-02994

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2012
	Prezzo:	89,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 5,50 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).</i>

Domenico Clerico - Barolo Ciabot Mentin (2015)

ID: P-02400

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2015
	Prezzo:	68,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 5,50 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).</i>

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2011)

ID: P-02580

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Domenico Clerico
	Anno:	2011
	Prezzo:	85,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	100% Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 3 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).</i>

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2015)

ID: P-02995

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Domenico Clerico Anno: 2015 Prezzo: 68,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: 100% Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	<i>Superficie del vigneto e sua produttività: 3 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).</i>

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2006)

ID: P-01034

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2006 Prezzo: 60,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<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>

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2011)

ID: P-02377

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2011 Prezzo: 54,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<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>

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2013)

ID: P-02735

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2013 Prezzo: 49,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<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>

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2009)

ID: P-02113

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2009 Prezzo: 84,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<i>L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con</i>

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2012)

ID: P-02736

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2012 Prezzo: 74,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<i>L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con</i>

Germano Ettore - Barolo Prapò (2011)

ID: P-02378

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2011 Prezzo: 50,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	<i>La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le</i>

Germano Ettore - Barolo Prapò (2012)

ID: P-02734

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le</i></p>
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2012 Prezzo: 49,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Germano Ettore - Barolo Serralunga (2014)

ID: P-01032

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>L'uva che produce questo vino viene selezionata dai vigneti giovani che si trovano in Prapò, in Cerretta e Lazzarito. La prima fermentazione a contatto con le bucce dura circa 20 giorni, è quindi di tipo classico. Al termine, il vino riposa in botti di rovere usate da 700 litri per circa due anni. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, frutta rossa, melograno, rosa, viola, liquirizia. Al gusto tanta energia.</i></p>
	Produttore: Germano Ettore Anno: 2014 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)	

Luigi Oddero - Barolo (2012)

ID: P-02209

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	
	Produttore: Luigi Oddero Anno: 2012 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)	

Paolo Monti - Barolo (2010)

ID: P-02315

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 380 metri s.l.m. - loc. Le Coste; Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia; Sud-est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia. Terreno: Marne Calcareae - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareae - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo</i></p>
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2010 Prezzo: 47,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Paolo Monti - Barolo (2011)

ID: P-02586

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 380 metri s.l.m. - loc. Le Coste; Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia; Sud-est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia. Terreno: Marne Calcareae - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareae - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo</i></p>
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2011 Prezzo: 43,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Paolo Monti - Barolo (2012)

ID: P-03089

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 380 metri s.l.m. - loc. Le Coste; Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia; Sud-est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia. Terreno: Marne Calcareae - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareae - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo</i></p>
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2012 Prezzo: 39,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Paolo Monti - Barolo Bussia (2008)

ID: P-02332

	Reparto: Vini Rossi / Barolo	<p><i>Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 280 metri s.l.m. Località Bussia. Sud-Est 300 metri s.l.m. Località Bussia. Terreno: marne 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></p>
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2008 Prezzo: 58,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Paolo Monti - Barolo Bussia Riserva (2010)

ID: P-02690

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Paolo Monti	<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 calcaree - 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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barolo Bussia (2013)

ID: P-02551

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Parusso Armando	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	76,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2009)

ID: P-01769

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Parusso Armando	<i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2012)

ID: P-02360

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Parusso Armando	<i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	63,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2015)

ID: P-02966

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Parusso Armando	<i>Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)	

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)	

Parusso Armando - Barolo Mosconi Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-02702

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo	
	Produttore:	Parusso Armando	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	140,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

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 (2015)

ID: P-00797

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2015
	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:	40,00 €
	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:	40,00 €
	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:	38,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2013)

ID: P-02600

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2013
	Prezzo:	38,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2015)

ID: P-02855

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2015
	Prezzo:	35,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barolo Ravera di Monforte (2015)

ID: P-00632

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocca Giovanni
	Anno:	2015
	Prezzo:	24,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Barolo Big 'd Big (2013)

ID: P-02523

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2013
	Prezzo:	70,00 €
	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 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>

Rocche dei Manzoni - Barolo Perno Vigna Cappella S. Stefano (2012)

ID: P-01843

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2012
	Prezzo:	78,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dallo storico cru di S.Stefano di Perno. Questo barolo si è 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 dopodiché 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>

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna D'la Roul (2006)

ID: P-02122

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2006
	Prezzo:	84,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si può certamente dire che questo barolo è sicuramente il più maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 3 anni ed un</i>

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna D'la Roul (2009)

ID: P-02522

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Rocche dei Manzoni
	Anno:	2009
	Prezzo:	74,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)
		<i>Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si può certamente dire che questo barolo è sicuramente il più maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 3 anni ed un</i>

Scarpa - Barolo Tettimorra (2012)

ID: P-02632

	Reparto:	Vini Rossi / Barolo
	Produttore:	Scarpa
	Anno:	2012
	Prezzo:	52,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Nebbiolo
	Provenienza:	Piemonte, La Morra, (Cuneo)
		<i>COLORE: rosso granato brillante, con note aranciate una volta trascorsi 5-10 anni. PROFUMO: fine, con caratteristiche note di viola e liquirizia, tabacco. Delicati sentori balsamici. SAPORE: potente, pienamente corrispondente al quadro olfattivo, dotato di una notevole ma elegante tannicità; molto persistente. AFFINAMENTO: oltre 36 mesi in botti grandi di rovere francese di Allier e almeno 12 mesi in bottiglia.</i>

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 Vaiolo (2018)

ID: P-01689

	Reparto:	Vini Rossi / Bonarda	
	Produttore:	Monsupello	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Croatina	
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)		

Natta Antonella - Piemonte Bonarda Vivace (2016)

ID: P-01224

	Reparto:	Vini Rossi / Bonarda	
	Produttore:	Natta Antonella	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	6,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Bonarda	
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)		

BRAMATERRA

Roccia Rossa - Bramaterra (2014)

ID: P-02629

	Reparto:	Vini Rossi / Bramaterra	<i>Zona di origine Comune di Villa del Bosco (Biella) - Frazione Pianelle 400 m s.l.m. Esposizione SUD. Terreno: porfirico/vulcanico. Età del vigneto: 16 anni. Superficie Ha: 0.9 circa. Sistema allevamento controspalliera: potatura Guyot. Vitigni Nebbiolo 80%, Vespolina 15%, Croatina 5%. Vendemmia Manuale in cassette. Epoca Fine Settembre Croatina e Vespolina, Ottobre Nebbiolo. Vinificazione FERMENTAZIONE CON LUNGA MACERAZIONE IN ACCIAIO con frequenti rimontaggi e delestage. FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ACCIAIO. AFFINAMENTO IN BOTTE DI</i>
	Produttore:	Roccia Rossa	
	Anno:	2014	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	80% Nebbiolo 15% Vespolina 5% Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Brusnengo, (Biella)		

Roccia Rossa - Bramaterra Riserva (2012)

ID: P-02882

	Reparto:	Vini Rossi / Bramaterra	<i>Nome del vino: BRAMATERRA RISERVA DOC. Zona di origine: Comune di Villa del Bosco (Biella) - Frazione Pianelle - 400 m s.l.m. Esposizione SUD Terreno: porfirico/vulcanico. Età del vigneto: 16 anni. Superficie Ha: 0.9 circa. Sistema allevamento controspalliera: potatura Guyot. Denominazione di origine: BRAMATERRA. Vitigni: Nebbiolo 80%, Vespolina 15%, Croatina 5%. Vendemmia: Manuale in cassette. Epoca: Fine Settembre Croatina e Vespolina, Ottobre Nebbiolo. Vinificazione: fermentazione con lunga macerazione in acciaio con frequenti rimontaggi</i>
	Produttore:	Roccia Rossa	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	80% Nebbiolo 15% Vespolina 5% Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Brusnengo, (Biella)		

Tenute Sella - Bramaterra (2012)

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:	2012	
	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:	39,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)	

Capanna - Brunello di Montalcino (2013)

ID: P-02590

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di	
	Produttore:	Capanna	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)	

Capanna - Brunello di Montalcino Riserva (2012)

ID: P-02213

	Reparto:	Vini Rossi / Brunello di	
	Produttore:	Capanna	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)	

Caprili - Brunello di Montalcino (2013)

ID: P-02215

	Reperto: Vini Rossi / Brunello di	<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>
	Produttore: Caprili Anno: 2013 Prezzo: 39,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)	

Caprili - Brunello di Montalcino Riserva AdALBERTO (2012)

ID: P-02216

	Reperto: Vini Rossi / Brunello di	<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>
	Produttore: Caprili Anno: 2012 Prezzo: 78,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)	

Molinari Carlo - Brunello di Montalcino (2010)

ID: P-02162

	Reperto: Vini Rossi / Brunello di	
	Produttore: Molinari Carlo Anno: 2010 Prezzo: 39,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)	

Molinari Carlo - Brunello di Montalcino (2013)

ID: P-02664

	Reperto: Vini Rossi / Brunello di	
	Produttore: Molinari Carlo Anno: 2013 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Sangiovese Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)	

CABERNET FRANC**Proprietà Sperino - 'L Franc ***** (2012)**

ID: P-02611

	Reperto: Vini Rossi / Cabernet Franc	
	Produttore: Proprietà Sperino Anno: 2012 Prezzo: 99,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Cabernet Franc Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)	

CABERNET SAUVIGNON**Molino dei Lessi - Cabernet Sauvignon Riserva (2001)**

ID: P-02565

	Reperto: Vini Rossi / Cabernet Sauvignon	<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>
	Produttore: Molino dei Lessi Anno: 2001 Prezzo: 39,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Cabernet Sauvignon Provenienza: Trentino Alto Adige, Lavis, (Trento)	

Molino dei Lessi - Cabernet Sauvignon Riserva (2005)

ID: P-02879

	Reperto:	Vini Rossi / Cabernet Sauvignon	
	Produttore:	Molino dei Lessi	<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>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Cabernet Sauvignon	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Lavis, (Trento)		

CANNONAU**Cantina Santadi - Cannonau di Sardegna Noras (2017)**

ID: P-02240

	Reperto:	Vini Rossi / Cannonau	
	Produttore:	Cantina Santadi	<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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	90% Cannonau, 10% Carignano	
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)		

CARIGNANO DEL SULCIS**Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Rocca Rubia (2017)**

ID: P-02270

	Reperto:	Vini Rossi / Carignano del Sulcis	
	Produttore:	Cantina Santadi	<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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Carignano	
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)		

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2012)

ID: P-02239

	Reperto:	Vini Rossi / Carignano del Sulcis	
	Produttore:	Cantina Santadi	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	52,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	95% Carignano, 5% Bovaleddu	
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)		

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2015)

ID: P-02561

	Reperto:	Vini Rossi / Carignano del Sulcis	
	Produttore:	Cantina Santadi	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	95% Carignano, 5% Bovaleddu	
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)		

CERASUOLO DI VITTORIA**Gulfi - Cerasuolo di Vittoria (2017)**

ID: P-01414

	Reperto:	Vini Rossi / Cerasuolo di	
	Produttore:	Gulfi	<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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Frappato e Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

CESANESE DEL PIGLIO

Terenzi - Cesanese del Piglio Riserva Vajoscuro (2015)

ID: P-02090

	Reperto:	Vini Rossi / Cesanese del Piglio	
	Produttore:	Terenzi	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Cesanese d'Affile	
Provenienza:	Lazio, Serrone, (Frosinone)		

Terenzi - Cesanese del Piglio Superiore Colle Forma (2015)

ID: P-00547

	Reperto:	Vini Rossi / Cesanese del Piglio	
	Produttore:	Terenzi	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Cesanese d'Affile	
Provenienza:	Lazio, Serrone, (Frosinone)		

Terenzi - Cesanese del Piglio Velobra (2016)

ID: P-00546

	Reperto:	Vini Rossi / Cesanese del Piglio	
	Produttore:	Terenzi	<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>
	Anno:	2016	
	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

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Badia a Coltibuono	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Monteraponi - Chianti Classico Ris. Baron Ugo (2011)

ID: P-02232

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Monteraponi	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	58,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Radda in Chianti, (Siena)		

Podere il Palazzino - Chianti Classico Argenina (2016)

ID: P-02790

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Podere il Palazzino	<i>L'Argenina è uno dei borghi di più antica origine del paese di Monti. Intorno al nucleo abitato, ora completamente restaurato, l'azienda possiede tre ettari di vigneti, recentemente rinnovati. Il terreno si trova a 310 metri slm, con un'esposizione a raggiera che va da sud-est a sud-ovest. I vini che nascono in questi terreni sono caratterizzati da una grande piacevolezza, armonia, freschezza di frutto e profumi floreali, anche grazie agli ottimi cloni selezionati dei nuovi impianti. Per valorizzare queste caratteristiche l'uva viene fatta fermentare in tini di acciaio a</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Podere il Palazzino - Chianti Classico Argenina Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-02791

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Podere il Palazzino	<i>L'Argenina è uno dei borghi di più antica origine del paese di Monti. Intorno al nucleo abitato, ora completamente restaurato, l'azienda possiede tre ettari di vigneti, recentemente rinnovati. Il terreno si trova a 310 metri slm, con un'esposizione a raggiera che va da sud-est a sud-ovest. I vini che nascono in questi terreni sono caratterizzati da una grande piacevolezza, armonia, freschezza di frutto e profumi floreali, anche grazie agli ottimi cloni selezionati dei nuovi impianti. Per valorizzare queste caratteristiche l'uva viene fatta fermentare in tini di acciaio a</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Grosso Sanese (2008)

ID: P-02793

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Podere il Palazzino	<i>Il Grosso Sanese nasce da un vigneto di circa due ettari attiguo al fabbricato aziendale. Il terreno ha una bellissima esposizione a sud-sudest, il suolo è calcareo di medio impasto e composto principalmente di alberese e galestro; le viti vengono potate con il metodo a cordone speronato, con un numero massimo di sei gemme. La resa viene limitata a 50/60 ql. a ettaro per una produzione totale di circa 10.000 bottiglie all'anno. La fermentazione si svolge in tini di rovere tronco conici da 50 hl. Il processo di fermentazione e macerazione si</i>
	Anno:	2008	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Grosso Sanese (2011)

ID: P-03005

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Podere il Palazzino	<i>Il Grosso Sanese nasce da un vigneto di circa due ettari attiguo al fabbricato aziendale. Il terreno ha una bellissima esposizione a sud-sudest, il suolo è calcareo di medio impasto e composto principalmente di alberese e galestro; le viti vengono potate con il metodo a cordone speronato, con un numero massimo di sei gemme. La resa viene limitata a 50/60 ql. a ettaro per una produzione totale di circa 10.000 bottiglie all'anno. La fermentazione si svolge in tini di rovere tronco conici da 50 hl. Il processo di fermentazione e macerazione si</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Grosso Sanese (2012)

ID: P-02792

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Podere il Palazzino	<i>Il Grosso Sanese nasce da un vigneto di circa due ettari attiguo al fabbricato aziendale. Il terreno ha una bellissima esposizione a sud-sudest, il suolo è calcareo di medio impasto e composto principalmente di alberese e galestro; le viti vengono potate con il metodo a cordone speronato, con un numero massimo di sei gemme. La resa viene limitata a 50/60 ql. a ettaro per una produzione totale di circa 10.000 bottiglie all'anno. La fermentazione si svolge in tini di rovere tronco conici da 50 hl. Il processo di fermentazione e macerazione si</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Magnum 1.5 lt. (2011)

ID: P-02794

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	Podere il Palazzino	<i>Il Grosso Sanese nasce da un vigneto di circa due ettari attiguo al fabbricato aziendale. Il terreno ha una bellissima esposizione a sud-sudest, il suolo è calcareo di medio impasto e composto principalmente di alberese e galestro; le viti vengono potate con il metodo a cordone speronato, con un numero massimo di sei gemme. La resa viene limitata a 50/60 ql. a ettaro per una produzione totale di circa 10.000 bottiglie all'anno. La fermentazione si svolge in tini di rovere tronco conici da 50 hl. Il processo di fermentazione e macerazione si</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	78,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

San Giusto a Rentennano - Chianti Classico Riserva (2013)

ID: P-02347

	Reperto:	Vini Rossi / Chianti Classico	
	Produttore:	San Giusto a Rentennano	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Canaiolo	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

CHIANTI RUFINA

Frescobaldi - Montesodi (1998)

ID: P-02776

	Reparto:	Vini Rossi / Chianti Rufina	<i>Nasce con la vendemmia del 1974 e da allora viene prodotto solo nelle migliori annate con uve Sangiovese coltivate nell'omonimo vigneto posto a 400 metri di altitudine, zona che da sempre viene considerata come la migliore della tenuta per la coltivazione di questo nobile vitigno. Ne nasce un vino intenso con grandi aromi e aristocratica lunga persistenza.</i>
	Produttore:	Frescobaldi	
	Anno:	1998	
	Prezzo:	72,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
Provenienza:	Toscana, Nipozzano, (Firenze)		

COLORINO

Podere il Palazzino - Stagi (2013)

ID: P-02789

	Reparto:	Vini Rossi / Colorino	<i>Una piccola parte del Vigneto Bertinga produce uva Colorino che viene vinificata separatamente. Dopo un affinamento in barriques per diciotto mesi, questo vino viene imbottigliato con una propria etichetta. Prima della commercializzazione il vino riposa per sei mesi in bottiglia. Solitamente questa tipologia di uve viene prodotta solo per conferire una maggiore intensità di colore al vino prodotto con Sangiovese, nelle annate che richiedono un intervento di correzione. Per capire le potenzialità del colorino in quest'area produttiva è stato invece deciso di vinificarlo ed</i>
	Produttore:	Podere il Palazzino	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Colorino	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

CROATINA

Ricci Carlo Daniele - Elso (2008)

ID: P-01485

	Reparto:	Vini Rossi / Croatina	
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele	
	Anno:	2008	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)		

Ricci Carlo Daniele - Elso (2013)

ID: P-02884

	Reparto:	Vini Rossi / Croatina	
	Produttore:	Ricci Carlo Daniele	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Croatina	
Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)		

DOLCETTO D'ACQUI

Franco Ivaldi - Dolcetto d'Acqui La Moschina (2019)

ID: P-02099

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui	<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 ammandorliato. È un vino a tutto pasto, si apprezza sin da giovane ed è particolarmente indicato il suo abbinamento con taglieri di salumi.</i>
	Produttore:	Franco Ivaldi	
	Anno:	2019	
	Prezzo:	8,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)		

Franco Ivaldi - Dolcetto d'Acqui Superiore La Uéca (2018)

ID: P-02759

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui	<i>Il Dolcetto d'Acqui superiore è una differente interpretazione del classico Dolcetto d'Acqui, ottenuto da viti che maturano in maniera rapida mantenendo profumi giovani ed equilibrio. Di colore rosso rubino brillante, ha un sapore tipicamente asciutto. Il profumo è caratterizzato da ciliegia, fragola ed una leggero speziato. Il sorso è invitante e fresco con una piacevole struttura caratterizzata da inconsueta eleganza.</i>
	Produttore:	Franco Ivaldi	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)		

DOLCETTO D'ALBA

Albino Rocca - Dolcetto d'Alba (2017)

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:	2017	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)		

Azelia - Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo (2017)

ID: P-02986

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	
	Produttore:	Azelia	<i>Un Dolcetto da un vigneto singolo situato in una delle migliori zone della regione per questa varietà: Montelupo Albese. Colore intenso, frutta rossa, mora, mirtillo, rosa, spezie dolci, forti sapori fruttati e floreali che persistono a lungo. Aromatico e minerale. Ideale da bere giovane, ma data la sua complessità anche dopo 3-4 anni. Affinato esclusivamente in acciaio per esaltarne l'attrattiva freschezza.</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)		

Barale Fratelli - Dolcetto d'Alba Le Rose (2018)

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:	2018	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)		

Rocca Giovanni - Dolcetto d'Alba Sant'Anna (2019)

ID: P-00036

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto d'Alba	
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2019	
	Prezzo:	7,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)		

DOLCETTO DI DOGLIANI

Cozzo Mario - Dogliani Superiore Dusin (2017)

ID: P-00169

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani	
	Produttore:	Cozzo Mario	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		

Cozzo Mario - Dogliani Vigna Pregliasco (2016)

ID: P-00168

	Reparto:	Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani	
	Produttore:	Cozzo Mario	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Dolcetto	
Provenienza:	Piemonte, Dogliani, (Cuneo)		

FARO

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)	

FREISA

Franco Ivaldi - Freisa del Monferrato La Gilarda (2018)

ID: P-02100

	Reparto:	Vini Rossi / Freisa
	Produttore:	Franco Ivaldi
	Anno:	2018
	Prezzo:	12,00 €
	Gradi:	15% vol.
	Composizione:	Freisa
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)	
		<i>La Freisa è un classico vitigno piemontese diventato ormai raro nel Monferrato; di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, ha sentori di lampone e frutta rossa ed una delicata nota speziata, un'ottima struttura caratterizzata da una piacevole nota tannica. E' particolarmente piacevole il suo abbinamento a taglieri di salumi, primi piatti al ragù ed arrosti.</i>

Natta Antonella - Freisa d'Asti Superiore (2016)

ID: P-00141

	Reparto:	Vini Rossi / Freisa
	Produttore:	Natta Antonella
	Anno:	2016
	Prezzo:	9,00 €
	Gradi:	13,5% vol.
	Composizione:	Freisa
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)	

Natta Antonella - Freisa d'Asti Vivace (2017)

ID: P-00140

	Reparto:	Vini Rossi / Freisa
	Produttore:	Natta Antonella
	Anno:	2017
	Prezzo:	6,00 €
	Gradi:	14% vol.
	Composizione:	Freisa
Provenienza:	Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)	

GAMBA DI PERNICE

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice (2012)

ID: P-00515

	Reparto:	Vini Rossi / Gamba di Pernice
	Produttore:	Tenuta dei Fiori
	Anno:	2012
	Prezzo:	10,00 €
	Gradi:	13% vol.
	Composizione:	Gamba di Pernice
Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)	
		<i>ANNO DI IMPIANTO: 1987. FERMENTAZIONE: avviene con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. AFFINAMENTO: avviene in vasca di acciaio per due anni ed in bottiglia per ulteriori due anni. LONGEVITÀ: vino di grande tenuta nel tempo, è pronto in genere dopo 4 anni, ma cresce e migliora per i successivi 10-12 e oltre. ABBINAMENTO: si accompagna ad antipasti caldi, selvaggina e soprattutto a formaggi, anche stagionati e saporiti. Perfetto per la Finanziera (tradizionale zuppa di frattaglie) e gli agnolotti. CARATTERISTICHE: Un</i>

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

Cantina Sociale di Gattinara - Gattinara (2010)

ID: P-03106

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	
	Produttore:	Cantina Sociale di Gattinara	<i>Vigneto di provenienza: nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri slm.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		

Cantina Sociale di Gattinara - Gattinara (2012)

ID: P-03105

	Reparto:	Vini Rossi / Gattinara	
	Produttore:	Cantina Sociale di Gattinara	<i>Vigneto di provenienza: nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri slm.</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	21,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Gattinara, (Vercelli)		

GHEMME

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (2005)

ID: P-00605

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<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>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (2011)

ID: P-02901

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	48,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae 1.5 lt. (2011)

ID: P-02902

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	98,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (1996)

ID: P-01816

	Reparto:	Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore:	Antichi Vigneti di Cantalupo	<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>
	Anno:	1996	
	Prezzo:	62,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Ghemme, (Novara)		

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (2011)

ID: P-01537

	Reparto: Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2011 Prezzo: 40,00 € Gradi: 14,5% 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: 62,00 € 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 (2009)

ID: P-02960

	Reparto: Vini Rossi / Ghemme	
	Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo Anno: 2009 Prezzo: 38,00 € 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 (2019)**

ID: P-02036

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2019 Prezzo: 11,00 € Gradi: 14,5% 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 (2007)

ID: P-02961

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2007 Prezzo: 90,00 € 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 (2016)

ID: P-02585

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2016 Prezzo: 38,00 € Gradi: 14,5% 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 Vigne Vecchie Magnum 1.5 lt. (2013)

ID: P-02962

	Reparto: Vini Rossi / Grignolino	
	Produttore: Accornero Anno: 2013 Prezzo: 80,00 € 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 (2013)**

ID: P-01463

	Reparto: Vini Rossi / Grisola	
	Produttore: Pirro Varone Anno: 2013 Prezzo: 14,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Grisola Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)	<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>

GROPPELLO**Pasini San Giovanni - Gropello Vigneto Arzane (2015)**

ID: P-00751

	Reparto: Vini Rossi / Gropello	
	Produttore: Pasini San Giovanni Anno: 2015 Prezzo: 16,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Gropello Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)	<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>

LACRIMA DI MORRO D'ALBA**Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo (2018)**

ID: P-00376

	Reparto: Vini Rossi / Lacrima di Morro	
	Produttore: Marotti Campi Anno: 2018 Prezzo: 12,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Lacrima di Morro d'Alba Provenienza: Marche, Morro d'Alba, (Ancona)	<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>

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Rubico (2019)

ID: P-00375

	Reparto: Vini Rossi / Lacrima di Morro	
	Produttore: Marotti Campi Anno: 2019 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 (2015)**

ID: P-02452

	Reparto: Vini Rossi / Lagrein	
	Produttore: Baron di Pauli Anno: 2015 Prezzo: 33,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Lagrein Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	<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>

Brunnenhof - Lagrein Alte Reben (2018)

ID: P-01776

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	<i>Un vino dal sapore particolarmente corposo. Il suo carattere: scuro, ricco di tannini, misterioso e robusto.</i>
	Produttore:	Brunnenhof	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)		

Obermoser - Lagrein (2017)

ID: P-00723

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	
	Produttore:	Obermoser	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	14,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)		

Obermoser - Lagrein Riserva Grafenleiten (2016)

ID: P-01228

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	<i>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.</i>
	Produttore:	Obermoser	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)		

Tramin - Lagrein (2019)

ID: P-02785

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	<i>Le uve provengono da vigneti che si estendono su colline contigue alla montagna, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 400 m s.l.m., su terreni calcarei di conformazione argillosa, ghiaiosa e sabbiosa sottoposti a forti escursioni termiche. Le uve vengono diraspate e fermentate a temperatura controllata (28-30° C) in contenitori d'acciaio e cemento dove avviene la fermentazione malolattica. Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e anche in vasche di cemento per almeno 6 mesi. Il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige e si presenta in un colore rosso</i>
	Produttore:	Tramin	
	Anno:	2019	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)		

Tramin - Lagrein Riserva Urban (2017)

ID: P-02786

	Reparto:	Vini Rossi / Lagrein	<i>Una primavera anticipata dalle temperature molto miti, ha dato inizio alla fase vegetativa con notevole anticipo. Mesi estivi caratterizzati da giorni molto soleggiati e secchi alternati a notti piuttosto fresche; le forti escursioni termiche hanno salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco inoltre, ha rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi ottenuti sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi. I vini rossi sono</i>
	Produttore:	Tramin	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Lagrein	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)		

LESSONA**Proprietà Sperino - Lessona (2010)**

ID: P-02286

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	<i>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</i>
	Produttore:	Proprietà Sperino	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	74,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)		

Proprietà Sperino - Lessona (2012)

ID: P-02609

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Proprietà Sperino	<i>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</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	68,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Proprietà Sperino - Lessona (2013)

ID: P-02824

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Proprietà Sperino	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	62,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Tenute Sella - Lessona (2013)

ID: P-02321

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Tenute Sella	<i>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</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	23,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	80% Nebbiolo e 20% Vespolina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Q. Sella Magnum 1.5lt. (2010)

ID: P-02513

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Tenute Sella	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	90,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Quintino Sella (2010)

ID: P-02511

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Tenute Sella	<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>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	45,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano allo Zoppo (2011)

ID: P-02320

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Tenute Sella	<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>
	Anno:	2011	
	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. (2011)

ID: P-02514

	Reparto:	Vini Rossi / Lessona	
	Produttore:	Tenute Sella	<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>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	80,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

MALVASIA NERA

Masseria Li Veli - Malvasia Nera ASKOS (2017)

ID: P-02656

	Reparto:	Vini Rossi / Malvasia Nera	
	Produttore:	Masseria Li Veli	<i>Al naso ha complessità e gradevolezza aromatica. Le sensazioni olfattive spaziano da sentori di bacche rosse, cioccolato e liquirizia a note di frutta fresca. Al palato è ricco di tannini dolci e morbidi ed è sapido e persistente allo stesso tempo. È un vino che esprime solarità ed eleganza.</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Malvasia Nera	
Provenienza:	Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)		

MERLOT

Cesani - Cellori (2015)

ID: P-02951

	Reparto:	Vini Rossi / Merlot	
	Produttore:	Cesani	<i>Composizione varietale: 100% Merlot. Esposizione vigneti: Est. Giacitura del terreno: collinare, 350 metri s.l.m. Natura del terreno: sassoso, alberese. Epoca di vendemmia: terza settimana di Settembre. Produzione per ettaro: kg 8.000 per ettaro. Densità d'impianto: 4.500 piante per ettaro. Fermentazione: in contenitori di cemento. Maturazione: in barriques di rovere francese in 16 mesi. Imbottigliamento: 24 mesi dopo la vendemmia. Affinamento in bottiglia: 18 mesi.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Merlot	
Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)		

Frescobaldi - Lamaione (1998)

ID: P-02778

	Reparto:	Vini Rossi / Merlot	
	Produttore:	Frescobaldi	<i>Prodotto dal 1991 nella Tenuta di CastelGiocondo, Lamaione è un elegante Merlot di Toscana di grande struttura e di grande equilibrio al contempo. In questo angolo di Toscana il Merlot ha trovato un connubio perfetto con un terroir consistente per clima, esposizione e suolo, esprimendo un carattere deciso e strutturato ed un'elegante complessità.</i>
	Anno:	1998	
	Prezzo:	95,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Merlot	
Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)		

Il Carpino - Rubrum (2009)

ID: P-02850

	Reparto:	Vini Rossi / Merlot	
	Produttore:	Il Carpino	<i>Anno di impianto: 1987. Terreno: ghiaioso. Vinificazione: 18 giorni di macerazione in botte di rovere. Periodo di affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere della Slavonia e quattro anni in bottiglia.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	70,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Merlot	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)		

Podere il Palazzino - Il Parigi (2013)

ID: P-02788

	Reparto:	Vini Rossi / Merlot	
	Produttore:	Podere il Palazzino	
	Anno:	2013	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Merlot	
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)		

MONICA DI SARDEGNA

Cantina Santadi - Antigua (2017)

ID: P-02880

	Reparto:	Vini Rossi / Monica di Sardegna	
	Produttore:	Cantina Santadi	<i>CLASSIFICAZIONE: Monica di Sardegna DOC. PROVENIENZA: Vino di antica tradizione isolana proveniente da una selezione delle migliori uve Monica allevate ad alberello e controspalliera poco espansa. COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Terreni tendenzialmente di medio impasto, argillosi, sabbiosi e calcarei. UVAGGIO: Monica 85%, Carignano 15%. CLIMA: Caldo-arido in estate, temperato d'inverno. EPOCA DI RACCOLTA: La vendemmia delle uve Monica, in annate regolari, avviene nella seconda metà di Settembre. VINIFICAZIONE: Il mosto fermentato in presenza delle</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Carignano	
Provenienza:	Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)		

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2014)

ID: P-02423

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	
	Produttore:	Binomio	<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>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	31,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Fattoria La Valentina - Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt (2017)

ID: P-02816

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<i>Vendemmia in Ottobre. Macerazione con le bucce per circa 18 ore. La fermentazione lenta avviene in tini di acciaio a temperatura controllata, per poi affinare per 4 mesi, sempre in acciaio all'esterno. Imbottigliato senza chiarifiche e stabilizzazioni forzate, in Marzo. Colore rosa ricco brillante, che ricorda i chicchi del melograno. I profumi sono intensi, e tra essi spiccano quelli di rosa canina, ciliegia fresca, melograno e fragoline di bosco. Al palato è ricco e piacevole, pieno e sapido, calore in equilibrio e con una delicata trama tannica che si immerge in un retrogusto con</i>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo (2016)

ID: P-02256

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<i>Vendemmia a fine Ottobre. Diraspapigiatura, seguita da macerazione e fermentazione per circa 7 giorni in tini di acciaio verticali. Conversione malolattica controllata e completamente svolta, seguita da affinamento in vasche di acciaio e di cemento (di cui il 20% in legno) per un periodo di 12 mesi. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia. Nuance rubino fitto ed intenso con riflessi violacei sul bordo. Il naso propone profumi di petali di rosa, delicati frutti rossi come ribes e lampone, spunti di spezie scure tipo pepe e chiodi di garofano, e ricordi di</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo Ris. Spelt (2015)

ID: P-02257

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	17,00 €	
	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	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<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 tonneau 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>
	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	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<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 tonneau 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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)		

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2015)

ID: P-02520

	Reparto:	Vini Rossi / Montepulciano	
	Produttore:	Fattoria La Valentina	<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 tonneau 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, ciliege mature e ribes nero, con note vivaci di spezie</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Montepulciano	
	Provenienza:	Abruzzo, Spoltore, (Pescara)	

MORELLINO DI SCANSANO**Roccapesta - Morellino di Scansano (2018)**

ID: P-00708

	Reparto:	Vini Rossi / Morellino di	
	Produttore:	Roccapesta	<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>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% 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:	36,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Scansano, (Grosseto)	

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. Calestaia (2013)

ID: P-02947

	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:	2013	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Sangiovese	
	Provenienza:	Toscana, Scansano, (Grosseto)	

NEBBIOLO**Almondo Giovanni - Langhe Nebbiolo (2018)**

ID: P-01157

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Almondo Giovanni	
	Anno:	2018	
	Prezzo:	13,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	

Barale Fratelli - Langhe Nebbiolo (2018)

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, frittate 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:	2018	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)	

Beltramo - Pinerolese Rosso Madre (2015)

ID: P-02853

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore: Beltramo Anno: 2015 Prezzo: 12,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Barbera Provenienza: Piemonte, Barge, (Cuneo)	VITIGNO: Nebbiolo. LAVORAZIONI IN VIGNA: Inerbimento totale, senza l'uso di diserbanti. Usa prevalentemente di prodotti a base di rame e zolfo per la difesa del vigneto. AREA DI PRODUZIONE: Barge (CN) frazione Assarti. (area pedemontana Nord - Ovest del Piemonte). ESPOSIZIONE: Sud, sud-est. COMPOSIZIONE TERRENO: argilloso, ghiaioso, sabbioso, costituenti depositi glaciali antichi prewurmiani. ALTITUDINE: 350-400 m. s.l.m. RESA PER ETTARO: 60 q.li. EPOCA VENDEMMIA: Prima decade di ottobre, raccolta manuale. VINIFICAZIONE: Si inizia con la macerazione

Cigliuti F.Ili - Langhe Nebbiolo (2018)

ID: P-01628

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore: Cigliuti F.Ili Anno: 2018 Prezzo: 19,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)	ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Bricco di Neive. ESPOSIZIONE: Sud-Ovest. ALTITUDINE: 350 mt s.l.m. 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.

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)	

Hilberg Pasquero - Nebbiolo d'Alba Sul Monte (2014)

ID: P-02751

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore: Hilberg Pasquero Anno: 2014 Prezzo: 26,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Luigi Oddero - Langhe Nebbiolo (2017)

ID: P-02180

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore: Luigi Oddero Anno: 2017 Prezzo: 17,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)	

Paolo Monti - Nebbiolo d'Alba (2016)

ID: P-02312

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore: Paolo Monti Anno: 2016 Prezzo: 19,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	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.

Parusso Armando - Langhe Nebbiolo (2018)

ID: P-01766

	Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore: Parusso Armando Anno: 2018 Prezzo: 16,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	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.

Pietro Cassina - Nebbiolo Coste della Sesia Ciuèt (2011)

ID: P-02072

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Pietro Cassina	<i>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 DOC, Parte Ovest e Sud Est della proprietà. Il suolo: terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi (pH 4,5-5,4) di colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)	

Rocca Giovanni - Nebbiolo d'Alba Giaculin (2019)

ID: P-00433

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Rocca Giovanni	
	Anno:	2019	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)	

Ronchi Azienda Agricola - Langhe Nebbiolo in Amphoris (2018)

ID: P-02888

	Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo	
	Produttore:	Ronchi Azienda Agricola	<i>Vigneti: Comune di Barbaresco, nella Menzione Geografica "Ronchi". Anni d'impianto: dal 1985 al 2016. Esposizione: Est. Suolo: terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso. Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello della collina. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 8-10 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti</i>
	Anno:	2018	
	Prezzo:	17,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)	

NEGROAMARO**Masseria Li Veli - Primerose Rosato (2019)**

ID: P-03073

	Reparto:	Vini Rossi / Negroamaro	
	Produttore:	Masseria Li Veli	<i>Questo vino, prodotto da uve Negroamaro, appartiene alla categoria dei cosiddetti "vini di una notte", in quanto il tempo di macerazione delle bucce nel mosto è molto breve. Ciò permette di ottenere un colore rosa così intenso. Piacevole, fresco e profumato offre un'ampia possibilità di abbinamenti. NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosato con riflessi salmone e lampone; profumo fruttato, delicato con sentori di frutta rossa e fiori; gusto armonico, piacevole, voluminoso con una fresca acidità. Retrogusto fruttato.</i>
	Anno:	2019	
	Prezzo:	12,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Negroamaro	
	Provenienza:	Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)	

Pirro Varone - Negroamaro (2016)

ID: P-01217

	Reparto:	Vini Rossi / Negroamaro	
	Produttore:	Pirro Varone	<i>Vivace nel colore e facile al gusto. Piccoli frutti di bosco a bacca nera aprono il bouquet che, conserva remoto, il ricordo dell'uva. L'equilibrio in bocca dosa morbidezza e alcool al pari di acidità e tannini, senza lasciarsi violare dal caratteristico finale amaricato. Da tutto pasto, strizza l'occhio alle carni bianche.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	10,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Negroamaro	
	Provenienza:	Puglia, Manduria, (Taranto)	

NERELLO MASCALESE**Gulfi - Reseca (2012)**

ID: P-02373

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese	
	Produttore:	Gulfi	<i>IL RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenarie, allevate ad alberello con una</i>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nerello Mascalese e Cappuccio	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Reseca Magnum 1.5 lt. (2012)

ID: P-01412

	Reparto:	Vini Rossi / Nerello Mascalese	<i>Il RESECA è un classico rosso dell'Etna. Il particolare terreno vulcanico ed il clima etneo, di alta collina, con elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferiscono a questo cru le tipiche caratteristiche organolettiche di questi vini, con una struttura tannica particolarmente fitta che nell'equilibrio con le altre componenti strutturali gli conferisce un notevole potenziale di invecchiamento. LA VIGNA: Vigna Poggio si estende per circa due ettari in frazione Monte la Guardia in comune di Randazzo nel versante nord dell'Etna. Le viti, centenarie, allevate ad alberello con una</i>
	Produttore:	Gulfi	
	Anno:	2012	
	Prezzo:	65,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Nerello Mascalese e Cappuccio	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

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 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:	38,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Nero Bufaleffj (2012)

ID: P-02633

	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:	2012	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)		

Gulfi - Nero d'Avola Nero Jbleo (2016)

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:	2016	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14% 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 (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 (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:	38,00 €	
	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:	36,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2012)

ID: P-02634

	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:	2012	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nero d'Avola	
	Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)	

PELAVERGA

Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2019)

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:	2019	
	Prezzo:	9,00 €	
	Gradi:	13,5% 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 vendemmiate tra la seconda e la terza settimana di settembre. Selezione manuale delle uve, con macerazione in vasche di acciaio, seguendo una procedura tradizionale di follature e rimontaggi a temperatura controllata. Fermentazione ad opera di lieviti indigeni. Affinamento di 12 mesi in fusti di rovere francese (zona di Tronçais) di media grandezza (10 hl) e 6 mesi in acciaio e bottiglia.</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)		

PINOT NERO

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2016)

ID: P-02558

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore:	Brunnenhof	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	39,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)		

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2017)

ID: P-03111

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore:	Brunnenhof	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)		

Buvoli - Pinot Nero (2016)

ID: P-03076

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<i>Le uve vengono vendemmiate manualmente solo quando hanno raggiunto la piena maturazione zuccherina e polifenolica. Una parte dei grappoli non vengono diraspatis. La durata della macerazione dipende dalle annate e dalle caratteristiche delle uve, e può variare dai 10 ai 20 giorni, a temperatura controllata. Dopo la pressatura, il vino nuovo viene messo in barriques preferibilmente non nuove per un affinamento di circa un anno, dopodiché si procede con l'imbottigliamento. Il vino riposa poi in bottiglia per ulteriori 18/24 mesi prima della messa in commercio, in modo da</i>
	Produttore:	Buvoli	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
Provenienza:	Veneto, Gambugliano, (Vicenza)		

Falkenstein - Blauburgunder (2016)

ID: P-02740

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<i>Vino corposo dall'elegante spettro aromatico che richiama note di frutti di bosco e ciliegia, con tannini molto fini. Il Pinot Nero è caratterizzato da grappoli compatti ad acino piccolo. Dopo la vendemmia a mano effettuata a metà settembre, l'uva rimane in grandi vasche di fermentazione di legno di rovere per 3-4 settimane durante le quali gli acini vengono continuamente rimastati a mano. Infine il vino viene trasferito in barrique francesi da 228-500 l dove resta per 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene stoccato per un altro anno in azienda, dove ha modo di maturare.</i>
	Produttore:	Falkenstein	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	30,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	

Falkenstein - Blauburgunder (2017)

ID: P-03079

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<i>Vino corposo dall'elegante spettro aromatico che richiama note di frutti di bosco e ciliegia, con tannini molto fini. Il Pinot Nero è caratterizzato da grappoli compatti ad acino piccolo. Dopo la vendemmia a mano effettuata a metà settembre, l'uva rimane in grandi vasche di fermentazione di legno di rovere per 3-4 settimane durante le quali gli acini vengono continuamente rimastati a mano. Infine il vino viene trasferito in barrique francesi da 228-500 l dove resta per 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene stoccato per un altro anno in azienda, dove ha modo di maturare.</i>
	Produttore:	Falkenstein	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	24,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)	

Paraschos - Special Vintage Noir (2010)

ID: P-02267

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<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>
	Produttore:	Paraschos	
	Anno:	2010	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	12,5% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)	

Roncus - Pinot Nero Solisterrae (2017)

ID: P-02741

	Reparto:	Vini Rossi / Pinot Nero	<i>Vitigno internazionale di grande pregio ma non di facile produzione, questo è il vino che tutti i vigneroni ambiscono a produrre. Ispirato alla Borgogna, espressione di Pinot Nero del Collio con dedica d' Amore. Terreno pianeggiante poco profondo e scheletro abbondante. Vigneti inerbiti a conduzione biologica, vendemmia manuale a inizio ottobre. Pigiatura e macerazione di 15 giorni con le bucce e con i raspi, fermentazione spontanea con lieviti indigeni alla temperatura di 24 gradi, fermentazione malo-lattica svolta completamente. Permanenza in botti di</i>
	Produttore:	Roncus	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	36,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Mossa, (Gorizia)	

Stroblhof - Pinot Nero Pigeno (2017)

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:	2017	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

Stroblhof - Pinot Nero Riserva (2016)

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:	2016	
	Prezzo:	44,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Pinot Nero	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)	

PRIMITIVO DEL SALENTO

Masseria Li Veli - Primitivo ASKOS (2018)

ID: P-02658

**Reparto:** Vini Rossi / Primitivo del

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2018
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Primitivo
Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)

Colore rosso rubino intenso, profondo, con tonalità violacee. Profumo intenso, complesso, ricco, elegante: frutta rossa, prugna, piccoli frutti di sottobosco sia neri sia rossi, spezie dolci e fresche sposate a note di humus con sottobosco e macchia mediterranea. Gusto voluminoso con un attacco dolce e grasso, un finale persistente ed un retrogusto lungo e speziato.

PRIMITIVO DI MANDURIA

Pirro Varone - Primitivo di Manduria (2015)

ID: P-01216

**Reparto:** Vini Rossi / Primitivo di

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2015
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Primitivo di Manduria
Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)

L'importanza di un nome antico corrisponde a quanto questo Primitivo di Manduria rievoca. Si esalta con il suo bel colore rubino, molto luminoso, finemente accompagnato da qualità olfattiva molto intrigante. Morbido e moderatamente tannico, con gradevole freschezza.

REBO

Pisoni - Rebo (2016)

ID: P-00552

**Reparto:** Vini Rossi / Rebo

Produttore: Pisoni
Anno: 2016
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Rebo
Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) e il Merlot. Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha creato questa varietà agli inizi degli anni 50. Fino a qualche anno fa si pensava che Rebo derivasse dalla unione di Merlot e Marzemino; tramite l'analisi del DNA del vitigno si è accertato invece che proviene dall'unione di Merlot e Teroldego.

Pisoni - Reboro (2013)

ID: P-02519

**Reparto:** Vini Rossi / Rebo

Produttore: Pisoni
Anno: 2013
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Rebo
Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

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

Pisoni - Reboro (2015)

ID: P-03033

**Reparto:** Vini Rossi / Rebo

Produttore: Pisoni
Anno: 2015
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Rebo
Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

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

REFOSCO

Sara Marco - Refosco dal Peduncolo Rosso El Re (2017)

ID: P-02457

**Reparto:** Vini Rossi / Refosco

Produttore: Sara Marco
Anno: 2017
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Refosco
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Vignai da Duline - Morus Nigra (2015)

ID: P-02613

	Reparto:	Vini Rossi / Refosco	
	Produttore:	Vignai da Duline	<i>Refosco dal Peduncolo rosso in assolo; dal carattere personale ed armonicamente deciso: concentrazione ed eleganza.</i>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	32,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Refosco	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Giovanni al Natisone, (Udine)	

ROERO**Almondo Giovanni - Roero (2017)**

ID: P-01158

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Almondo Giovanni	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	14% 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	<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>
	Anno:	2012	
	Prezzo:	33,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2015)

ID: P-02398

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Almondo Giovanni	<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>
	Anno:	2015	
	Prezzo:	29,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2016)

ID: P-02742

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Almondo Giovanni	<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>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)	

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 (2016)

ID: P-02429

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2016	
	Prezzo:	16,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Cascina Val del Prete - Roero Riserva (2015)

ID: P-02231

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% 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:	22,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Cascina Val del Prete - Roero Vigna di Lino (2015)

ID: P-02852

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Cascina Val del Prete	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Priocca, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Mombeltramo (2007)

ID: P-02817

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di Uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Mombeltramo. Tipo di Terreno: argilloso e calcareo. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2007	
	Prezzo:	38,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Mombeltramo (2010)

ID: P-02683

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di Uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Mombeltramo. Tipo di Terreno: argilloso e calcareo. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2010	
	Prezzo:	35,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Renesio (2009)

ID: P-02818

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Renesio. Tipo di Terreno: argilloso e calcareo. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno. per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Renesio (2011)

ID: P-02682

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Renesio. Tipo di Terreno: argilloso e calcareo. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno. per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2011	
	Prezzo:	28,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2005)

ID: P-02820

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di Uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Trinità. Tipo di Terreno: argilloso calcareo, tendente al sabbioso. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2005	
	Prezzo:	42,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2006)

ID: P-02819

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di Uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Trinità. Tipo di Terreno: argilloso calcareo, tendente al sabbioso. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2006	
	Prezzo:	40,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2009)

ID: P-02684

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Malvirà	<i>Varietà di Uva: 100% Nebbiolo. Vigneto: Trinità. Tipo di Terreno: argilloso calcareo, tendente al sabbioso. Periodo di Raccolta: ottobre. Vinificazione: fermentazione in acciaio. Maturazione: in fusti di legno per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia.</i>
	Anno:	2009	
	Prezzo:	34,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Marco Porello - Roero Riserva San Michele (2015)

ID: P-02918

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Marco Porello	
	Anno:	2015	
	Prezzo:	25,00 €	
	Gradi:	14,5% vol.	
	Composizione:	Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)	

Negro Lorenzo - Roero Riserva S. Francesco (2014)

ID: P-02624

	Reparto:	Vini Rossi / Roero	
	Produttore:	Negro Lorenzo	<i>VITIGNO & VIGNETO: Uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti più longevi ed esposti a sud/sud-ovest, in decisa pendenza e posizione elevata. Il terreno è composto da tufo con infiltrazioni di sabbia. VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: A fine ottobre, le uve selezionate, raccolte a mano in cassette dopo la diraspatura e pigiatura fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 18/20 giorni. MATURAZIONE & AFFINAMENTO: Matura 12 mesi in barriques e 24 in botti da 25hl di rovere francese. Viene imbottigliato e affina alcuni anni in bottiglia.</i>
	Anno:	2014	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	100% Nebbiolo	
	Provenienza:	Piemonte, Monteu Roero, (Cuneo)	

ROSSO DI MONTALCINO

Capanna - Rosso di Montalcino (2015)

ID: P-00647

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino
	Produttore:	Capanna
	Anno:	2015
	Prezzo:	12,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sangiovese
	Provenienza:	Toscana, Montalcino, (Siena)

Caprili - Rosso di Montalcino (2016)

ID: P-00506

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino
	Produttore:	Caprili
	Anno:	2016
	Prezzo:	15,00 €
	Gradi:	14% 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 10 mesi in botti di rovere di Slavonia prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di aprire 1 ora prima di servire a 18° C.</i>

Molinari Carlo - Rosso di Montalcino (2014)

ID: P-00192

	Reparto:	Vini Rossi / Rosso di Montalcino
	Produttore:	Molinari Carlo
	Anno:	2014
	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:	48,00 €
	Gradi:	14,5% vol.
	Composizione:	Sagrantino
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2011)

ID: P-02068

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2011
	Prezzo:	36,00 €
	Gradi:	15,5% vol.
	Composizione:	Sagrantino
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2008)

ID: P-02069

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di
	Produttore:	Antonelli
	Anno:	2008
	Prezzo:	32,00 €
	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. E' un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.</i>

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2013)

ID: P-02329

	Reparto:	Vini Rossi / Sagrantino di	
	Produttore:	Antonelli	<i>Prodotto da sole uve Sagrantino raccolte a mano e vinificate per gravità, matura prima 6 mesi in piccoli carati, poi 9 mesi in botte, e si affina 12 mesi in bottiglia. Ha colore rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso di frutti di bosco e spezie, gusto caldo, corposo e persistente, con finale lungo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stravecchi. È un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.</i>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	26,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sagrantino	
	Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)	

SALICE SALENTINO**Masseria Li Veli - Pezzo Morgana Riserva (2016)**

ID: P-02659

	Reparto:	Vini Rossi / Salice Salentino	
	Produttore:	Masseria Li Veli	<i>Pezzo Morgana è un vigneto ad alberello adiacente a Masseria Li Veli, delimitato da ordinati filari di olivi secolari. Dall'accurata selezione delle uve del "pezzo" nasce questo cru. Colore rosso rubino intenso con riflessi violetti; profumo ampio, persistente, fruttato, di marmellata di prugna e confettura di ciliegia; sentori di caramello e note speziate; gusto caldo, solare, rotondo, morbido. Il lungo finale lascia il campo a sentori di uva appassita e mandorla.</i>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	18,00 €	
	Gradi:	15% vol.	
	Composizione:	Negramaro	
	Provenienza:	Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)	

SANGIOVESE**Cesani - Luenzo (2013)**

ID: P-02210

	Reparto:	Vini Rossi / Sangiovese	
	Produttore:	Cesani	<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>
	Anno:	2013	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	14% vol.	
	Composizione:	Sangiovese e Colorino	
	Provenienza:	Toscana, San Gimignano, (Siena)	

SCHIAVA**Baron di Pauli - Kalkofen (2016)**

ID: P-01786

	Reparto:	Vini Rossi / Schiava	
	Produttore:	Baron di Pauli	<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>
	Anno:	2016	
	Prezzo:	15,00 €	
	Gradi:	13,5% vol.	
	Composizione:	Schiava	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)	

Obermoser - Santa Maddalena Classica (2017)

ID: P-00724

	Reparto:	Vini Rossi / Schiava	
	Produttore:	Obermoser	<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>
	Anno:	2017	
	Prezzo:	11,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schiava	
	Provenienza:	Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)	

SCHIOPPETTINO**Sara Marco - Schioppettino (2017)**

ID: P-02458

	Reparto:	Vini Rossi / Schioppettino	
	Produttore:	Sara Marco	
	Anno:	2017	
	Prezzo:	19,00 €	
	Gradi:	13% vol.	
	Composizione:	Schioppettino	
	Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnada del Torre, (Udine)	

Vignai da Duline - Schioppettino (2018)

ID: P-02612

	Reparto: Vini Rossi / Schioppettino	
	Produttore: Vignai da Duline Anno: 2018 Prezzo: 27,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Schioppettino Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Giovanni al Natisone, (Udine)	<i>Rosso autoctono che si esprime delicatamente offrendo equilibrio e note di caratteristici sentori speziati.</i>

SUSUMANIELLO

Masseria Li Veli - Susumaniello ASKOS (2018)

ID: P-02657

	Reparto: Vini Rossi / Susumaniello	
	Produttore: Masseria Li Veli Anno: 2018 Prezzo: 16,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Susumaniello Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)	<i>Colore rosso rubino con riflessi violetti; all'olfatto presenta aromi di frutta a bacca rossa come lampone, ciliegia marasca e cassis a cui seguono liquirizia, rabarbaro, cuoio. In bocca entra morbido e di buona grassezza, è elegante ed equilibrato con tannini completamente integrati. Il finale è lungo con un tocco di acidità per una sensazione di grande freschezza.</i>

Masseria Li Veli - Susumaniello Rosè ASKOS (2018)

ID: P-02916

	Reparto: Vini Rossi / Susumaniello	
	Produttore: Masseria Li Veli Anno: 2018 Prezzo: 15,00 € Gradi: 12,5% vol. Composizione: Susumaniello Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)	<i>Colore rosa tenue, cristallo e brillante; presenta note eleganti, persistenti e aromatiche di fragola e mirtillo rosso. È leggero in bocca con ondate di sapore lungo il palato. Finale sapido con un tocco di acidità.</i>

TEROLDEGO

Pisoni - Teroldego (2018)

ID: P-00551

	Reparto: Vini Rossi / Teroldego	
	Produttore: Pisoni Anno: 2018 Prezzo: 9,00 € Gradi: 13% vol. Composizione: Teroldego Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)	<i>Questo vino è tipico della regione Trentino nel nord dell'Italia. Al tempo dell'Impero Austro-ungarico era conosciuto come Tiroldogo, 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.</i>

VALPOLICELLA

Brigaldara - Valpolicella Ripasso Il Vegro (2018)

ID: P-03113

	Reparto: Vini Rossi / Valpolicella	
	Produttore: Brigaldara Anno: 2018 Prezzo: 19,00 € Gradi: 14,5% vol. Composizione: Corvina, Corvinone e Rondinella Provenienza: Veneto, San Pietro in Cariano, (Verona)	<i>Il Valpolicella Superiore "Il Vegro" è un vino rosso ricco e intenso prodotto con la tecnica del Ripasso sulle vinacce dell'Amarone e maturato in botte per 18 mesi. Al naso si esprime con un esuberante bouquet di frutta matura, tabacco e spezie orientali. Al palato è morbido, corposo e avvolgente, dotato di buona mineralità e freschezza.</i>

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara (2016)

ID: P-02748

	Reparto: Vini Rossi / Valpolicella	
	Produttore: Cà dei Conti Anno: 2016 Prezzo: 26,00 € Gradi: 16,5% vol. Composizione: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta	<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>

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara Magnum 1.5 lt. (2016)

ID: P-02382

	Reperto: Vini Rossi / Valpolicella	
	Produttore: Cà dei Conti Anno: 2016 Prezzo: 56,00 € Gradi: 16.5% vol. Composizione: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta	<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>

VALTELLINA SFORZATO**Mamete Prevostini - Sforzato Albareda (2013)**

ID: P-02292

	Reperto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2013 Prezzo: 52,00 € Gradi: 15,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<i>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 speziate e sentori di frutta e fiori essiccati, sapore caldo pieno e vigoroso, morbido e rotondo, con pronunciate sensazioni di confettura e uva passa. Con la sua fonda potenza, con la sua</i>

Mamete Prevostini - Sforzato Corte di Cama (2016)

ID: P-02291

	Reperto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2016 Prezzo: 41,00 € Gradi: 16% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<i>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</i>

Sandro Fay - Sforzato Ronco del Picchio (2014)

ID: P-02927

	Reperto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato	
	Produttore: Sandro Fay Anno: 2014 Prezzo: 48,00 € Gradi: 15% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<i>Il vigneto San Gervasio si estende per 2,5 ettari nel comune di Teglio a 750 m s.l.m.. Per le peculiari caratteristiche, legate in modo evidente alla quota altimetrica, questa vigna è stata selezionata dopo 4 anni di sperimentazione, per la produzione di uve con ottima propensione all'appassimento. Il vino che ne deriva è lo Sforzato Ronco del Picchio, il cui nome è da ricondurre al piccolo bosco situato a ridosso della vigna studiata nella prima fase di ricerca.</i>

VALTELLINA SUPERIORE**Conti Sertoli Salis - Grumello Riserva Castiglione (2009)**

ID: P-01844

	Reperto: 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 (2015)

ID: P-02289

	Reperto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2015 Prezzo: 39,00 € 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 - Sassella San Lorenzo (2016)

ID: P-02989

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2016 Prezzo: 34,00 € 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 - Sassella Sommarovina (2015)

ID: P-02591

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2015 Prezzo: 34,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<i>Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. Il vino infine viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione. SCHEDA ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino</i>

Mamete Prevostini - Sassella Sommarovina (2016)

ID: P-02990

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2016 Prezzo: 29,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<i>Vinificazione: Gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. Il vino infine viene affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione. SCHEDA ORGANOLETTICA: Colore rosso rubino</i>

Mamete Prevostini - Valtellina Superiore Riserva (2015)

ID: P-02991

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: Mamete Prevostini Anno: 2015 Prezzo: 32,00 € Gradi: 14% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<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>

Sandro Fay - Valgella Riserva Carteria (2015)

ID: P-02926

	Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore	
	Produttore: Sandro Fay Anno: 2015 Prezzo: 32,00 € Gradi: 13,5% vol. Composizione: Nebbiolo Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)	<i>Il vigneto Carteria si estende per 3 ettari nella sottozona Valgella a 500 m s.l.m.; il nome deriva da una piccola frazione del comune di Teglio, dove da sempre la famiglia Fay possiede i propri appezzamenti. A Carteria l'azienda ha iniziato i lavori di accorpamento e reimpianto che sono continuati negli anni successivi.</i>