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

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

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

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

ID: P-02672

Reparto: Distillati e Liquori / Acquavite

Produttore: Distillerie G. Miclo
Anno: S.A.
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Lapoutroie, (Alsazia)

Per la linea "Grande Réserve" vengono selezionate le "eaux-de-vie" invecchiate per 4 anni, scelte dalle migliori botti. L'acquavite Poire Williams dona l'impressione di mordere una pera matura, tanto i suoi profumi sono intensi e naturali.

Pilzer - Acquavite di Albicocca 50 cl. (S.A.)

ID: P-03286

Reparto: Distillati e Liquori / Acquavite

Produttore: Pilzer
Anno: S.A.
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 41% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Trentino Alto Adige, Faver, (Val di Cembra)

L'Albicocca è un frutto delicato dagli innumerevoli usi. È ritenuto, non a torto uno dei frutti più difficili da distillare, proprio per la sua delicatezza. Per questo abbiamo scelto le albicocche provenienti dalle pendici Vesuviane, da una zona dalla lunghissima tradizione di coltura dell'Albicocca. Il risultato lo proponiamo nel nostro distillato. Giudicatelo con attenzione per valutare tutto il nostro lavoro: la scelta del frutto, la maturazione, la preparazione della purea. Fate attenzione al delicato e fragrante aroma, merito del frutto e dell'attenta fermentazione nonché della delicata distillazione nell'alambicco discontinuo a bagnomaria. Assaporatene il gusto, la nota alcolica naturale sparirà subito per darVi una piacevole sensazione di Albicocca, sembra di mangiare il frutto.

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
Anno: S.A.
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 26% vol.
Composizione:
Provenienza: Piemonte, Casale Monferrato, (Alessandria)

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 circa un mese, in soluzione idroalcolica. Dopo una prima filtrazione vengono aggiunti zucchero e acqua per portare il liquido alla gradazione desiderata. Segue quindi un periodo di riposo in bottiglia per permettere

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 gradazione di consumo di 35 gradi. A questo punto è pronto per essere filtrato e imbottigliato.

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: 48,00 €
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)

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 di rovere. Gli Armagnac Veuve Goudoulin sono prestigiosi, dotati di una delicata complessità e di una notevolissima persistenza.

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)

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 di rovere. Gli Armagnac Veuve Goudoulin sono prestigiosi, dotati di una delicata complessità e di una notevolissima persistenza.

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)

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 di rovere. Gli Armagnac Veuve Goudoulin sono prestigiosi, dotati di una delicata complessità e di una notevolissima persistenza.

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)

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 di rovere. Gli Armagnac Veuve Goudoulin sono prestigiosi, dotati di una delicata complessità e di una notevolissima persistenza.

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

ID: P-01548

Reparto:	**Distillati e Liquori / Armagnac**
Produttore:	Samalens
Anno:	S.A.
Prezzo:	94,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Francia, Laujuzan, (Gers)

In tubo singolo - Un SINGLE importante e complesso; dedicato agli appassionati dei grandi distillati.

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

ID: P-01546

Reparto:	**Distillati e Liquori / Armagnac**
Produttore:	Samalens
Anno:	S.A.
Prezzo:	53,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Francia, Laujuzan, (Gers)

In tubo singolo - Un SINGLE caratterizzato da grande freschezza.

BRANDY

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

ID: P-02359

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

Il Brandy di Jerez nasce a partire dal diciannovesimo secolo, come distillato spagnolo a uso esclusivo del mercato inglese. È un distillato di vino che raggiunge una gradazione alcolica tra il 36% e il 40%. Viene fatto invecchiare esclusivamente nelle zone tra Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria, y Sanlucar de Barrameda. Il Brandy Osborne viene fatto invecchiare in botti americane di rovere, dove è già stato fatto invecchiare lo Sherry, seguendo il metodo tradizionale "Criaderas y Solera".

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

ID: P-00996

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

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

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 assemblato un bouquet molto più armonico e completo.

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 puro, totalmente naturale e dall'identità forte. Dedicati a chi sa godere di gusti forti e determinati i Brandy Millesimati a pieno grado di Villa Zarri sono ideali se accostati a gusti semplici, quali un intenso cioccolato

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 puro, totalmente naturale e dall'identità forte. Dedicati a chi sa godere di gusti forti e determinati i Brandy Millesimati a pieno grado di Villa Zarri sono ideali se accostati a gusti semplici, quali un intenso cioccolato

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 ciliegie, il durone della marca e il nero secondo, dalle caratteristiche estremamente diverse. Il primo è un durone dal colore rosso chiaro molto profumato, dal sapore acidulo e dalla pasta consistente e carnosa. Il nero

CALVADOS

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

ID: P-00278

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

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 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 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-01024

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

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

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 maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una singola distillazione. Invecchiamento: Per almeno 2 anni in botti nuove da 400 litri provenienti dalla valle della Loira e con una tostatura leggera.

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 maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima distillazione del sidro origina la "petite eau". La seconda distillazione della "petite eau" crea il Calvados.La prima distillazione viene effettuata 3 mesi dopo la fine della

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 maualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima distillazione del sidro origina la "petite eau". La seconda distillazione della "petite eau" crea il Calvados.La prima distillazione viene effettuata 3 mesi dopo la fine della

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 Charpéntier, 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 Charpéntier, 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 Charpéntier, 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:	72,00 €
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 (Trebbiano), 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 di acciaio. Il vino ottenuto dopo la fermentazione ha un grado alcolico di 8° - 9°, senza alcun additivo di zolfo. Distillazione: metodo « charentais » detto del doppio riscaldamento. Dalla prima distillazione del vino.

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 nobili che contribuiscono a rafforzare la struttura aromatica del distillato. Il risultato è un Cognac elegante, fruttato, ricco: la sua provenienza da una singolo cru (la Grande Champagne) e da una singola vendemmia

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 sei generazioni. La tenuta vanta 173 ettari di vigneti. La casa ha una tradizione molto speciale nel produrre quantità relativamente piccole ma con uno standard qualitativo molto alto. Uno dei loro marchi è quello di

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 di Barolo Branda 50° (S.A.)

ID: P-03187

Reparto:	**Distillati e Liquori / Grappa**
Produttore:	Distilleria Castelli
Anno:	S.A.
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita. AFFINAMENTO: 90 giorni in botte di legno e successivamente 5 anni in acciaio.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Distilleria Castelli - Grappa di Barolo Branda 55° (1999)

ID: P-03185

Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: 1999
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 55% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita. AFFINAMENTO: 90 giorni in botte di legno e successivamente 5 anni in acciaio.

Distilleria Castelli - Grappa Gialla di Arneis (S.A.)

ID: P-03190

Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita. AFFINAMENTO: 60 giorni in botte di legno e successivamente 2 anni in vasca di acciaio.

Distilleria Castelli - Grappa Gialla di Barolo Branda 43° (S.A.)

ID: P-03188

Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di complessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua potabile addolcita. AFFINAMENTO: 90 giorni in botte di legno e successivamente 5 anni in acciaio.

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

ID: P-03189

Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

SISTEMA DI DISTILLAZIONE: Distillazione della vinaccia in alambicco continuo con riscaldamento a vapore acqueo. Successiva distillazione frazionata in due colonne di rame di com- plessivi 33 piatti. Il distillato ottenuto è di circa 75-80 gradi alcolici e portato al grado di consumo aggiungendo pura acqua pota- bile addolcita. AFFINAMENTO: Circa 2/3 anni in vasche di acciaio.

Distilleria Castelli - Grappa Nebbiolina (S.A.)

ID: P-01693

Reparto: 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-ambrato, profumo etereo, che evidenzia la personalità delle uve ed il gusto pieno, secco, morbido, di bella struttura.

Distilleria Castelli - Grappa Nebbiolina Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-03186

Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
Anno: S.A.
Prezzo: 55,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

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

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

ID: P-01571

Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 60% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-01566

Reparto:	**Distillati e Liquori / Grappa**
Produttore:	Distilleria di Altavilla
Anno:	S.A.
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 ambrato ma altamente digeribile per il basso tenore di alcool metilico. Si abbina molto bene con i sigari toscani e cioccolato fondente.

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

ID: P-01565

Reparto:	**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

Reparto:	**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

Reparto:	**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-ambrato.

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

ID: P-01567

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

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

ID: P-01605

Reparto:	**Distillati 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

Reparto:	**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

Reparto:	**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

Reparto:	**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 Tre Lustri 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02319

Reparto:	**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

Reparto:	**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. Cosí riusciamo ad ottenere una Grappa di Traminer dal delicato profumo aromatico che ricorda il petalo di rosa unito ad altri fini profumi più maturi e complessi come la nota di geranio e di limone. Le sensazioni gustative sono altrettanto complesse e lasciano spazio ad un lungo e persistente retrogusto. Una grappa apparentemente

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 vaniglia e il cacao. Il gusto è delicato, complesso, ampio e con note delicatamente tanniche. È di ottima persistenza lasciando un gusto gradevole ricco di ulteriori sfumature. È una grappa da degustare in un

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

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.

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

ID: P-00559

Reparto:	**Distillati e Liquori / Grappa**
Produttore:	Pisoni
Anno:	S.A.
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

LIQUORE

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.)

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 tipicamente torbido dell'infuso, e la miscelazione, che consente di raggiungere il grado alcolico desiderato. L'imbottigliamento viene effettuato a pochi giorni dalla produzione. Dolce e morbido, con profumato

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 alcol buongusto a 95 gradi con l'aggiunta di chiodi di garofano, stecche di cannella, zucchero e acqua; terminata l'infusione si procede a filtrazione ed aggiustamento del grado alcolico (43 %)
Riposa per almeno 12 mesi in acciaio prima di essere filtrato e imbottigliato.

RUM

Angostura - Rum 1919 (S.A.)

ID: P-02357

Reparto:	**Distillati 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)

Cadenhead's - Australian Rum 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03205

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Cadenhead's
Anno:	S.A.
Prezzo:	64,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Australia, N.D., (Australia)

Un Bourbon Barrel distillato in pot still in Australia a partire da melassa, invecchiato 12 anni, imbottigliato nel Settembre 2020 al grado ridotto di 46% in 366 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Albicocche, pan di zenzero appena sfornato, cannella. Palato: Praline, fichi secchi, arancia al cioccolato. Finale: Nettarine, salsa hoisin, un po' di prosciutto.

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

ID: P-02897

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

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

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

Cadenhead's - Grenada GMWE Rum 20 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03176

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Cadenhead's
Anno:	S.A.
Prezzo:	130,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Grenada, N.D., (Caraibi)

Rum della Grenada distillato nel 1998, maturato in un ex-bourbon Barrel e imbottigliato a 20 anni di età in 312 esemplari a 46%. Note di Degustazione: Aroma: Arancia, cioccolato al latte, fragole e aceto balsamico. Morbide note cremose con sentori medicinali in sottofondo. Palato: Toffee, pesche sciroppate, albicocche e cioccolato bianco con anacardi. Finale: Miele, banana al toffee e grani di pepe nero.

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

ID: P-03174

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

Un Bourbon Barrel invecchiato 13 anni, imbottigliato nel Settembre 2020 al grado ridotto di 46% in 288 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Salsa di mele, frutto della passione e cuoio. Palato: Cocco cremoso, anice stellato, buccia di mandarino. Finale: Miele organico, essenza di vaniglia, cocco.

Cadenhead's - Panamamian Rum 16 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03175

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Cadenhead's
Anno:	S.A.
Prezzo:	98,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Panama, N.D., (Caraibi)

Un Bourbon Barrel distillato in alambicco a colonna in una distilleria di Panama. Invecchiato 16 anni, è stato imbottigliato nel Settembre 2020 al grado ridotto di 46% in 246 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Foglie di menta, uva bianca, banana iper matura. Palato: Pepe nero all'inizio, poi crema con zest di lime e cocco. Finale: Molto rinfrescante, con anche un sentore di cioccolato fondente.

Cadenhead's - Salvadorian Rum 11 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03304

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Cadenhead's
Anno:	S.A.
Prezzo:	60,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	El Salvador, N.D., (El Salvador)

Un Bourbon Barrel distillato in alambicco a colonna in una distilleria di El Salvador. Invecchiato 11 anni, è stato imbottigliato nel Settembre 2020 al grado ridotto di 46% in 348 esemplari, senza colorazione artificiale e senza filtraggio a freddo.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-02934

Reparto:	**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

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

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

ID: P-01390

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

Il rhum Centenario Fundacion XX anni appartiene alla selezione Super Premium Rhum. Prodotto dalla Centenario Internacional SA in Costa Rica, ha un'invecchiamento superiore ai 20 anni ed è affinato con il Sistema Solera in piccole botti di rovere americano che una volta erano utilizzate per Bourbon. Il particolare processo, di origine antica, con cui viene elaborato questo rhum permette d'ottenere il miglior distillato tra quelli prodotti in Costa Rica. Eccellenti le sue caratteristiche che gli conferiscono un carattere speciale, un'essenza forte. Spiccato il sentore floreale morbido e dolce di mazzi di fiori, così come, un'altro punto saliente, sono gli aromi di frutta matura, come mela e ciliegia. Sapori profondi e complessi, lunga permanenza in bocca, con delicate note di rovere e

Cihuatan - Rum Cinabrio 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03297

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Cihuatan
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	Solaris
Provenienza:	El Salvador, N.D., (Aguilares)

Cinabrio è ispirato al colore rosso, prodotto dagli antichi Maya utilizzando la pietra minerale cinabro. Rosso è il colore di Kinich Ahau, dio del sole. Leggenda vuole che la donna dormiente intercedesse a favore del popolo di Cihuatàn in modo che la divinità inviasse i suoi due colibrì, portatori di energia. L'iguana, stilizzato in etichetta, è un altro noto abitante della valle, che può essere incontrato anche vicino alla distilleria, in particolare nelle giornate molto calde. Caratteristiche organolettiche: Prugna, pistacchio, legno tostato, succo fresco di canna da zucchero, buccia d'arancia caramellata, carambola (starfruit) matura.

Cihuatan - Rum Indigo 8 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03298

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Cihuatan
Anno:	S.A.
Prezzo:	46,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	Solaris
Provenienza:	El Salvador, N.D., (Aguilares)

Il nome Indigo è ispirato al colore blu indaco, che veniva prodotto dagli antichi Maya utilizzando il fiore "añil". Blu è il colore simbolo di El Salvador ed è anche il colore con cui viene rappresentato il dio Tlaloc, portatore di pioggia. Secondo le credenze, l'intercessione della donna dormiente avrebbe portato fertilità nella valle di Cihuatàn. Caratteristiche organolettiche: Indigo ha aromi di vaniglia dolce; dopo un riposo di qualche minuto nel bicchiere si sviluppano profumi di caramella mou, cappuccino, cioccolato amaro, nocciola e citronella. Nel finale la vaniglia e le note minerali si mescolano ai tannini del legno tostato creando un insieme piacevole e complesso, che solitamente si ritrova solo nei rum più invecchiati.

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

ID: P-02486

Reparto:	**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

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-01553

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

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)

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

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

ID: P-01552

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Dos Maderas
Anno:	S.A.
Prezzo:	49,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Barbados / Guyana, N.D., (Jerez)

Astucciato - Invecchiato 5 anni ai Caraibi in botti di Bourbon + 3 anni a Jerez in botti di Sherry + 2 anni a Jerez in botti di P. X. 20 años Don Guido. Medaglia d'oro Best in Class alla International Rum Expert Panel Miami 2013.

Foursquare - 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:	Barbados, N.D., (Caraibi)

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.

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 Gran Reserva 70 cl. (S.A.)

ID: P-03330

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Kirk & Sweeney
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Republica Dominicana, N.D., (N.D.)

STORIA: August Sebastiani, vignaiolo di origine toscane e proprietario della compagnia 3 Badge, scoprì numerosi documenti che testimoniavano la partecipazione della sua famiglia nella costruzione della stazione dei vigili del fuoco di Sonoma, in California. 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 l'impegno e il lavoro artigianale come i punti cardinali dell'azienda produttrice di questo prodotto. PRODOTTO: 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.

Kirk & Sweeney - Rum Gran Reserva Superior 70 cl. (S.A.)

ID: P-03331

Reparto:	**Distillati e Liquori / Rum**
Produttore:	Kirk & Sweeney
Anno:	S.A.
Prezzo:	78,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Republica Dominicana, N.D., (N.D.)

STORIA: August Sebastiani, vignaiolo di origine toscane e proprietario della compagnia 3 Badge, scoprì numerosi documenti che testimoniavano la partecipazione della sua famiglia nella costruzione della stazione dei vigili del fuoco di Sonoma, in California. 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 l'impegno e il lavoro artigianale come i punti cardinali dell'azienda produttrice di questo prodotto. PRODOTTO: 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.

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

ID: P-02387

Reparto:	**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.)

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, conquisterà anche i palati femminili. Un'espressione opulenta di un ricercato assemblaggio di vecchi millesimi invecchiati fino a 20 anni.

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

ID: P-02177

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

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

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

ID: P-01870

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

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

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

ID: P-02802

Reparto:	**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

Reparto:	**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.)

Bottiglia in cofanetto con due calici.

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

ID: P-02803

Reparto:	**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.)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-02644

Reparto:	**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.)

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 maestri cantinieri della Scozia e del Cognac permettevano di ottenere espressioni uniche. Ogni bottiglia riporta gli anni di invecchiamento nei due continenti. PRODOTTO: Distillato nel 2012 dalla celebre distilleria

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

ID: P-02642

Reparto:	**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.)

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 maestri cantinieri della Scozia e del Cognac permettevano di ottenere espressioni uniche. Ogni bottiglia riporta gli anni di invecchiamento nei due continenti. PRODOTTO: Distillato nel 2007, questa selezione esclusiva

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

ID: P-02643

Reparto:	**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.)

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 maestri cantinieri della Scozia e del Cognac permettevano di ottenere espressioni uniche. Ogni bottiglia riporta gli anni di invecchiamento nei due continenti. PRODOTTO: Questo Panama 2010 è nato in una misteriosa

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

ID: P-02275

Reparto:	**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.

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

ID: P-02933

Reparto:	**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.

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

ID: P-01958

Reparto:	**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

KOVAL - Bourbon Whiskey Single Barrel 50 cl. (S.A.)

ID: P-03149

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whiskey**
Produttore:	KOVAL
Anno:	S.A.
Prezzo:	56,00 €
Gradi:	47% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	USA, Chicago, (Illinois)

Il mashbill di KOVAL BORUBON, è formato dal 51% di mais, richiesto dal disciplinare, e il restante da miglio, entrambi biologici e coltivati da produttori locali, caratteristica unica nel panorama dei borubon. L'importante ricerca della miglior materia prima viene valorizzata da un preciso taglio di teste e code di distillazione. Il particolare uso dei cereali, insieme alla maturazione in piccole botti nuove e carbonizzate, donano al whiskey note di vaniglia, albicocche disidratate e mandorle, accompagnate da un fresco aroma mentolato. Small Batch. Single Barrel. Non filtrato a freddo. Biologico. Kosher.

KOVAL - Rye Whiskey Single Barrel 50 cl. (S.A.)

ID: P-03150

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whiskey**
Produttore:	KOVAL
Anno:	S.A.
Prezzo:	53,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	USA, Chicago, (Illinois)

La qualità della segale biologica, coltivata da agricoltori locali, dona al KOVAL RYE una sorprendente freschezza, dovuta anche all'accurata selezione del cuore di distillazione. La maturazione in piccole botti nuove e carbonizzate conferisce aromi di caramello, liquirizia e menta, mentre l'altissima qualità del cerale regala, oltre alle note speziate di pepe bianco e anice stellato, profumi freschi, floreali e agrumati, differenziando questo rye whiskey dalle produzioni industriali. Small Batch. Single Barrel. Non filtrato a freddo. Biologico. Kosher.

Powerscourt - Fercullen Whiskey 14 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03200

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whiskey**
Produttore:	Powerscourt
Anno:	S.A.
Prezzo:	80,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Irlanda, Enniskerry, (Wicklow)

Noel Sweeney, ex Distillery Manager di Cooley, ha selezionato personalmente le botti per questo Single Malt Irlandese, che intende mostrare quale sarà lo stile del Single Malt di Powerscourt. Maturato esclusivamente in botti ex-bourbon per oltre 14 anni, è imbottigliato a 46% senza colorazione artificiale né filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Miele, vaniglia, malto dolce, mandorle, cannella, prugne cotte; pulito e fresco. Palato: Rinfrescante e morbido, complesso, con strati di malto dolce, quercia croccante, speziato, nocciolato, molto saporito. Finale: Maltoso, con spezie e una frutta persistente.

Teeling - Amber Ale Whiskey 70 cl. (S.A.)

ID: P-03203

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

Ottenuta da una miscela accuratamente selezionata di cereali e malto di prima qualità, questa espressione viene fatta maturare separatamente in botti ex Bourbon per un massimo di 5 anni prima di essere sposata in botti di birra ambrata per altri 15 mesi. La degustazione è unica e intensa, intrisa di sapori di deliziosi biscotti al caramello, aromi distintivi di agrumi e pino luppolato con un finale maltato e persistente.

Teeling - Blackpitts Whiskey 70 cl. (S.A.)

ID: P-03204

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whiskey**
Produttore:	Teeling
Anno:	S.A.
Prezzo:	59,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Irlanda, Dublin, (Dublin)

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)

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

Ardbeg - Whisky (Cadenhead's) 26 Anni 70 cl. (1994)

ID: P-03243

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Ardbeg
Anno:	1994
Prezzo:	650,00 €
Gradi:	47,4% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Argyll, (Scozia)

Ardmore - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03246

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Ardmore
Anno:	2010
Prezzo:	59,00 €
Gradi:	53,3% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, N.D., (Scozia)

RUM CASK

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

ID: P-03020

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Ardmore
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
Anno:	2009
Prezzo:	59,00 €
Gradi:	58,4% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, N.D., (Scozia)

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.

Ardnamurchan - Whisky AD/01.21:01 70 cl. (2014/2015)

ID: P-03184

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan
Anno: 2014/2015
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 46,8% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

AD/01.21:01 è il secondo Ardnamurchan Single Malt prodotto. Il nome indica il mese di gennaio dell'anno 2021, in cui è stato imbottigliato e ":01" significa che è il primo batch del 2021. 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 produzione artigianale. AD/01.21:01 è composto per il 50% da whisky torbato e per il 50% da whisky non torbato. Affinato per il 65% in botti ex-Bourbon e 35% ex-Sherry. Ha colore naturale e non è filtrato a freddo. Edizione limitata a 14.676 bottiglie.

Ardnamurchan - Whisky AD/04.21:03 70 cl. (S.A.)

ID: P-03250

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan
Anno: S.A.
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 46,8% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

Il nome di questo Ardnamurchan Single Malt indica il mese di aprile dell'anno 2021, in cui è stato imbottigliato e ":03" significa che è il terzo batch del 2021. 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 produzione artigianale. AD/04.21:03 è composto per il 50% da whisky torbato e per il 50% da whisky non torbato. Affinato per il 65% in botti ex-Bourbon e 35% ex-Sherry. Ha colore naturale e non è stato filtrato a freddo.

Ardnamurchan - Whisky AD/07.21:05 70 cl. (S.A.)

ID: P-03302

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan
Anno: S.A.
Prezzo: 72,00 €
Gradi: 46,8% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

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

ID: P-02939

Reparto: 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 Barrel Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-02940

Reparto: 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

Reparto: 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 Lochranza Castle 21 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02886

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Arran
Anno: S.A.
Prezzo: 175,00 €
Gradi: 47,2% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)

Ogni imbottigliamento della Arran Explorers Series celebra la bellezza degli scenari e la varietà naturale dell'isola di Arran. Sulla costa nord dell'isola c'è Lochranza, cittadina sede della distilleria. Nel mezzo della baia si staglia solitario il profilo del Lochranza Castle, presente fin dal 1200: i cervi vagano liberi, e l'anfiteatro naturale della collina costituisce uno sfondo ideale per l'antica rovina, stimolando la fantasia del visitatore. Questa II edizione, limitata a 9.000 esemplari, ha 21 anni di invecchiamento in barili ex-sherry, prima di essere finita in barili di Sherry Amontillado della Bodegas Tradicion di Jerez. Il risultato è un whisky elegante e saporito, che si abbina alla perfezione al maestoso scenario di Lochranza. Imbottigliato al grado pieno di 47,2%.

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

ID: P-02349

Reparto: 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 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 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: 56,00 €
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 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 , cioccolato all'arancia e caramella mou. Palato: Mix di fette di frutta e spezie con cannella, mela cotta e torta di uva e prugne. Si apre poi su orzo ed una punta di pera dolce. Finale: Molto ben bilanciato.

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.

Auchentoshan - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03244

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Auchentoshan
Anno:	2010
Prezzo:	85,00 €
Gradi:	55,6% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Lowlands, Glasgow, (Scozia)

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

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 da il nome a questo. "Intensely Peated Speyside Single Malt". Dal cuore della zona di produzione del whisky in Scozia, la distilleria ha creato questo whisky intenso e complesso, che può fieramente vantarsi del prefisso "Speyside". Questo Single Malt è il primo whisky prodotto nella Distilleria BenRiach dall'attuale proprietà e inizia un nuovo capitolo nella produzione. Un inizio audace, sotto la guida e l'entusiasmo dei proprietari, il whisky BIRNIE MOSS scoppia di originalità. Differente in stile da un Malto dello Speyside, quest'espressione unica propone il suo carattere fortemente torbato e affumicato in tutto il suo giovane vigore. Al naso note riccamente torbate in fantastico equilibrio

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Benriach - Whisky Smoke Season 70 cl. (S.A.)

ID: P-03334

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	68,00 €
Gradi:	52,8% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Newbridge, (Scozia)

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

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Benriach
Anno:	S.A.
Prezzo:	65,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Newbridge, (Scozia)

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

ID: P-03127

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

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

ID: P-02907

Reparto:	**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

Reparto:	**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-03327

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Benromach
Anno:	S.A.
Prezzo:	59,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Forres, (Scozia)

10 anni in botti per l'80% di Bourbon e 20% di Sherry, con una maturazione supplementare di un anno, prima dell'imbottigliamento, in botti di Sherry Oloroso.

Bimber - Whisky Ex-Bourbon Small Batch 70 cl. (S.A.)

ID: P-03216

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Bimber
Anno:	S.A.
Prezzo:	92,00 €
Gradi:	52,2% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Inghilterra, Londra, (N.D.)

THIS BOTTLE WILL BE AVAILABLE FOR SHIPPING IN ITALY ONLY. Bimber Ex-Bourbon Batch #2

Bimber - Whisky Oloroso Small Batch 70 cl. (S.A.)

ID: P-03217

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Bimber
Anno:	S.A.
Prezzo:	98,00 €
Gradi:	51,4% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Inghilterra, Londra, (N.D.)

THIS BOTTLE WILL BE AVAILABLE FOR SHIPPING IN ITALY ONLY. Bimber Ex-Oloroso Casks Batch #3

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

ID: P-03052

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Bimber
Anno:	S.A.
Prezzo:	79,00 €
Gradi:	51,9% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Inghilterra, Londra, (N.D.)

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 succo d'ananas. Caramello, butterscotch e gelato alla vaniglia, poi pepe e zenzero. Finale: Lungo, fumo di legno, frutta persistente e secchezza perfettamente bilanciata.

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 (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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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) 11 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03166

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Bunnahabhain
Anno:	2009
Prezzo:	64,00 €
Gradi:	57,3% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Bunnahabhain - Whisky (Cadenhead's) 7 Anni 70 cl. (2013)

ID: P-03271

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Bunnahabhain
Anno:	2013
Prezzo:	77,00 €
Gradi:	57,5% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Cologne.

Bunnahabhain - Whisky (Cadenhead's) 9 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03265

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Bunnahabhain
Anno:	2010
Prezzo:	80,00 €
Gradi:	57,8% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Berlin. Edizione Limitata a 282 bottiglie.

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) 26 Anni 70 cl. (1989)

ID: P-03173

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Burnside
Anno:	1989
Prezzo:	210,00 €
Gradi:	48,8% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, N.D., (Scozia)

Due Bourbon Barrels distillati nel 1989, assemblati e imbottigliati nel 2015 al grado pieno di 48,8%, in 282 esemplari, senza subire colorazione artificiale né filtraggio a freddo. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Marshmallows, meringata al limone, toffee caldo e note di mirtilli. Palato: Crema pasticcera, mandorle, leggermente salato con agrumi che aumentano progressivamente. Finale: Cremoso, note di chicchi di caffè, miele e albicocche secche.

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:	Speyside, N.D., (Scozia)

Un singolo Bourbon Hogshead distillato nel 1991, imbottigliato nel marzo 2019 al grado pieno di 44,8%, in 162 esemplari.

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

ID: P-03266

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Burnside
Anno:	1991
Prezzo:	180,00 €
Gradi:	45,1% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, N.D., (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Edimburgh.

Cadenhead's - 7 Stars Blended Whisky 70 cl. (S.A.)

ID: P-03237

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Cadenhead's
Anno:	S.A.
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Cooley - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03270

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Cooley
Anno:	1992
Prezzo:	210,00 €
Gradi:	47,2% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Irlanda, Dundalk, (N.D.)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di London. Edizione limitata a 198 bottiglie.

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:	Inghilterra, 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 con acqua calda per produrre mosto. Vengono poi aggiunti i lieviti. La fermentazione dura più di 90 ore, generando una grande quantità di sentori fruttati. Successivamente inizia la distillazione. di cui viene

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

ID: P-03162

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Craigellachie
Anno:	2007
Prezzo:	80,00 €
Gradi:	53% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Craigellachie, (Scozia)

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 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-02753

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Dalmore
Anno:	S.A.
Prezzo:	64,00 €
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.

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

ID: P-03274

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Deanston
Anno:	2008
Prezzo:	60,00 €
Gradi:	56,6% 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 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 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 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.

Fettercairn - Whisky (Cadenhead's) 31 Anni 70 cl. (1988)

ID: P-03164

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Fettercairn
Anno:	1988
Prezzo:	380,00 €
Gradi:	54,7% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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

ID: P-03332

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Fettercairn
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

STORIA: Una delle distillerie simbolo della Scozia, Fettercairn è la seconda del paese ad aver ottenuto una licenza per la distillazione nel 1824. Forte di questa eredità, Fettercairn torna in scena dopo un recente cambio di direzione con questo nuovo single malt dallo stile leggero e fruttato. PRODOTTO: Simbolo della distilleria è il suo alambicco, dotato di un anello sulla base del collo dal quale fuoriesce acqua di montagna che scorre all'esterno dell'alambicco raffreddandolo e aumentando così la condensazione. Il disegno della bottiglia richiama questo sistema. Fettercairn 12 viene invecchiato per 12 anni in botti di quercia americana ex bourbon. PROFILO: Al naso note di miele, vaniglia, pera e spezie leggere. Al palato mandarino, frutta tropicale e caffè, con un finale

Glen Grant - Whisky (Cadenhead's) 12 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03248

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glen Grant
Anno:	2009
Prezzo:	85,00 €
Gradi:	63,3% 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 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)

Glen Scotia Double Cask è un Single Malt Scotch Whisky con un eccezionale pedegree 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.

Glenburgie - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03272

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glenburgie
Anno:	2010
Prezzo:	88,00 €
Gradi:	56,6% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Morayshire, (Scozia)

Palo Cortado Hogshead Finish da Giugno 2019. Edizione Limitata a 294 bottiglie. Imbottigliamento speciale per lo Shop di London.

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

ID: P-03346

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glencadam
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Brechin, (Scozia)

Single Malt affinato per 10 anni. Si presenta di colore giallo paglierino. Al naso è fresco e floreale con note di vaniglia e spezie. Al gusto è di buon corpo, cremoso e bilanciato con note di crostata di frutta, vaniglia e fieno appena tagliato.

Glendronach - Whisky (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (1990)

ID: P-03273

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glendronach
Anno:	1990
Prezzo:	480,00 €
Gradi:	45,4% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Vienna. Edizione Limitata a 240 bottiglie.

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

ID: P-01495

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glendronach
Anno:	S.A.
Prezzo:	59,00 €
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

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glendronach
Anno:	S.A.
Prezzo:	87,00 €
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

Reparto:	**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

Reparto: 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 riscaldato da note di pepe bianco. Sottili note di torba completano il palato dando una delicata profondità e secchezza di braci di falò. Finale: Un insieme di frutta e orzo circondato da fumo di torba.

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

ID: P-01192

Reparto: 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 Monte Ben Rinnes, l'orzo interamente prodotto in Scozia, nella zona del Moray, e il lievito. Dopo la distillazione, che viene sempre effettuata per piccoli lotti, il Whisky viene posto a riposare nelle migliori botti di rovere

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

ID: P-01194

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfarclas
Anno: S.A.
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 60% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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

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

ID: P-02432

Reparto: 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 Monte Ben Rinnes, l'orzo interamente prodotto in Scozia, nella zona del Moray, e il lievito. Dopo la distillazione, che viene sempre effettuata per piccoli lotti, il Whisky viene posto a riposare nelle migliori botti di rovere

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)

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

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

ID: P-03201

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfarclas
Anno: 2000
Prezzo: 290,00 €
Gradi: 56,4% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Bottling serie: The Family Casks (Release S18). Vintage: 2000. Bottled: 2018. Casktype: Refill Sherry Butt. Casknumber: 4076. Number of bottles: 607. Original Wooden Box included.

Glenfarclas - Whisky Family Cask 29 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-03202

Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfarclas
Anno: 1991
Prezzo: 480,00 €
Gradi: 56,3% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Bottling serie: The Family Casks (Release S20). Vintage: 1991. Bottled: 2020. Casktype: Sherry Butt. Casknumber: 211. Number of bottles: 443. Original Wooden Box included.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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)

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

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

ID: P-02394

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glengoyne
Anno:	S.A.
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Glasgow, (Scozia)

Liscio, fruttato e incredibilmente invitante mele verdi, caramella mou, noci brasiliane, liquirizia, popcorn, legno delicato, erba tagliata.

Glengoyne - Whisky 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

Reparto:	**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

Reparto:	**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

Reparto:	**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

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-03267

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glenrothes
Anno:	2001
Prezzo:	115,00 €
Gradi:	53,6% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Morayshire, (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Baden.

Glenrothes - Whisky (Cadenhead's) 21 Anni 70 cl. (1997)

ID: P-03276

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glenrothes
Anno:	1997
Prezzo:	130,00 €
Gradi:	57,1% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Morayshire, (Scozia)

Edizione Limitata a 510 bottiglie.

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

ID: P-02921

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glenrothes
Anno:	1994
Prezzo:	130,00 €
Gradi:	47% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Morayshire, (Scozia)

Glentauchers - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03163

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glentauchers
Anno:	2010
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	53,2% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Moray, (Scozia)

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

ID: P-02976

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

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

ID: P-02922

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Glentauchers
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

Reparto:	**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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-02012

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Hazelburn
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
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 imbottigliata a 46% in 9.000 esemplari.
Note di Degustazione Colore: Oro antico. Aroma: Pere cotte e mele al forno seguite da miele e note di fudge. Palato: Ricco e piacevole con decise note di vaniglia e miele. Successivamente liquirizia e una lieve spruzzata di spezie. Finale: Raffinata crema di cioccolato al latte. Oleoso.

High Coast - Whisky (Cadenhead's) 7 Anni 70 cl. (2012)

ID: P-03249

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	High Coast
Anno:	2012
Prezzo:	85,00 €
Gradi:	60,2% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Svezia, N.D., (N.D.)

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

ID: P-02392

Reparto:	**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 affievolisce lentamente, lasciando un sapore salato sul finale.

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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 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 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)

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, fumo di torba, mandorle e con l'influenza secca e salina del Fino.

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

ID: P-03215

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)

Edizione 2021

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

ID: P-02140

Reparto:	**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 PX Sherry Cask 70 cl. (S.A.)

ID: P-03303

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Kilchoman
Anno:	S.A.
Prezzo:	84,00 €
Gradi:	47,4% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Solamente 33 barili di Kilchoman: 9 maturati interamente in Sherry Pedro Ximenez della Bodega Miguel Martìn, altri 24 che hanno fatto un passaggio finale dai 12 ai 18 mesi nella stessa tipologia di botti, per far sì che il legno non sovrasti il distillato. Questa la ricetta di Kilchoman PX Matured, edizione limitata 2021 della craft distillery di Islay: imbottigliato a 47,4% in 12000 esemplari.

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

ID: P-02386

Reparto:	**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 Vintage 9 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-02954

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Kilchoman
Anno:	2010
Prezzo:	82,00 €
Gradi:	48% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islay, Isle of Islay, (Scozia)

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%.

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

ID: P-03104

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Kilkerran
Anno:	2007
Prezzo:	110,00 €
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**
Produttore:	Kilkerran
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

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

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

ID: P-03354

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Kilkerran
Anno:	S.A.
Prezzo:	98,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Edizione 2021.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Kilkerran - Whisky 8 Anni Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-03232

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Kilkerran
Anno:	S.A.
Prezzo:	75,00 €
Gradi:	56,9% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Il quinto batch di Kilkerran 8 anni Cask Strength è maturato esclusivamente in barili ex-Sherry Oloroso per almeno 8 anni. Non diluito, non colorato e non filtrato a freddo, è un'edizione limitata.

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:	54,9% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Islands, Isle of Mull, (Scozia)

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)

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

ID: P-03268

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Loch Lomond
Anno:	2007
Prezzo:	110,00 €
Gradi:	53,3% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Dumbartonshire, (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Cologne.

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

ID: P-03036

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Longrow
Anno:	2007
Prezzo:	110,00 €
Gradi:	57,8% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)

PORT CASK

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

ID: P-03159

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Longrow
Anno:	S.A.
Prezzo:	150,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)

L'edizione 2020 di Longrow 18 anni frutto dell'assemblaggio di barili ex-sherry per il 55%%, ex-bourbon per il 25% ed ex-rum per il restante 20%. Si tratta, come sempre, di un'edizione limitata: non colorato, non ltrato a freddo, imbottigliato a 46%. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: All'inizio, note di fragole macerate nel rum con un delicato aroma di fumo di torba. Note vibranti di ananas, mango e sorbetto al limone. Palato: Una deliziosa esplosione di dolce e affumicato, come dei marshmallows tostati. Cioccolato al sale marino, uvetta, prugne e melassa. Finale: Malto torbato, come essere dentro a un kiln. Liquirizia, note costiere.

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

ID: P-03353

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Longrow
Anno:	S.A.
Prezzo:	180,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)

L'edizione 2021 di Longrow 18 anni è frutto dell'assemblaggio di barili ex-Sherry per il 30%, ex-bourbon per il 60% ed ex-Chardonnay per il restante 10%. Si tratta, come sempre, di un'edizione limitata: non colorato, non filtrato a freddo, è imboIgliato 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:	Svezia, Gavle, (Gavleborg County)

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.

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

ID: P-02910

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

Un singolo Bourbon Hogshead 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.

Old Ballantruan - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03347

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Old Ballantruan
Anno:	S.A.
Prezzo:	78,00 €
Gradi:	50% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Ballindalloch, (Scozia)

Questo Single Malt Scotch è una piccola rarità essendo uno dei pochi whisky torbati provenienti dalla regione dello Speyside. Prima release di Old Ballantruan con un'indicazione di età, imbottigliato dopo 10 anni di affinamento. Prodotto usando orzo maltato e imbottiglaito a 50%.

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-03242

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Royal Brackla
Anno:	2008
Prezzo:	70,00 €
Gradi:	51,4% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Inverness-shire, (Scozia)

SHERRY CASK

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

ID: P-01964

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Springbank
Anno:	S.A.
Prezzo:	58,00 €
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 12 Anni Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-03352

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Springbank
Anno:	S.A.
Prezzo:	89,00 €
Gradi:	55,9% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Cask Strength - Batch 23 del 12 anni Cask Strength di Springbank è maturato esclusivamente in boI ex-Bourbon. Si tratta, come sempre, di un'edizione limitata: non colorato, non filtrato a freddo, è imboIgliato al grado di botte di 55,9%.

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%.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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.

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

ID: P-02859

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tamdhu
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.

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

ID: P-02858

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tamdhu
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 Tamdhu.

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

ID: P-02593

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tamdhu
Anno:	S.A.
Prezzo:	75,00 €
Gradi:	58,5% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Knockando, (Scozia)

Seconda Batch del Cask Strength di Tamdhu.

Tamnavulin - Whisky Sherry Cask Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-03333

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tamnavulin
Anno:	S.A.
Prezzo:	35,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Ballindalloch, (Scozia)

STORIA: Nascosti sulla riva del fiume Livet, il piccolo gruppo di abili artigiani della distilleria Tamnavulin ha cominciato a creare questo malto dello Speyside più di 50 anni fa utilizzando i migliori ingredienti combinati a sofisticate tecniche di distillazione e competenza tramandata con gli anni. PRODOTTO: Maturato in botti di quercia americana per un profilo dolce, morbido con un ricco e delicato finale in Sherry Cask. L'acqua utilizzata durante il processo di produzione viene attinta da una fonte sotterranea situata nelle colline circostanti. PROFILO: Al naso è ricco con calde note di mela, toffee e miele con sentori di marzapane e marmellata. Al palato è fresco con note di pera, pesche e ananas con un tocco di zucchero demerara. Il finale è ricco, morbido e rinfrescante.

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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)

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

ID: P-02619

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tomatin
Anno:	S.A.
Prezzo:	86,00 €
Gradi:	46% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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 piacevoli.

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

ID: P-03348

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tomintoul
Anno:	S.A.
Prezzo:	78,00 €
Gradi:	40% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Ballindalloch, (Scozia)

Un single malt elegante e di assoluta qualità,Tomintoul 16 anni è un whisky creato dal Mastro Distillatore di quarta generazione Robert Fleming, che ha selezionato le botti ex-Bourbon utilizzate per questo whisky. Sentori di foglie verdi e note di caffè espresso.

Tomintoul - Whisky Cigar Malt Oloroso 70 cl. (S.A.)

ID: P-03349

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tomintoul
Anno:	S.A.
Prezzo:	106,00 €
Gradi:	43% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Highlands, Ballindalloch, (Scozia)

Edizione invecchiata in Sherry Oloroso andaluso, progettata per il pairing con i sigari. Al naso sentori d'acero con un pizzico di fumo. Al palato ancora fumo con note di frutta rossa.

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)

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.

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

ID: P-03269

Reparto:	**Distillati e Liquori / Whisky**
Produttore:	Tormore
Anno:	1988
Prezzo:	260,00 €
Gradi:	47,2% vol.
Composizione:	N.D.
Provenienza:	Speyside, Moray, (Scozia)

Imbottigliamento speciale per lo Shop di Campbeltown. Edizione limitata a 192 bottiglie.

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)

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%.

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)

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 Sherrifmuirnelle 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 Bourbon barrels di primo riempimento questo è il primo Tullibardine a grado naturale di 56,1% di questo secolo. 6.000 le bottiglie ottenute. Aroma: Frutti canditi, note di vaniglia e spezie con orzo dolce. Palato:

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)

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. L'assemblaggio di botti di Xérès Oloroso e di quarter casks lasciano spazio a un malto ampio, ricco e soleggiato. Una seconda edizione degna di nota. PROFILO: Al naso prevalgono note di frutta matura, noce moscata e uva

FRANCIACORTA

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

ID: P-00798

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	S.A.
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Rappresenta l'anima di Barone Pizzini perché racchiude in sè 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.

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

ID: P-02746

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	S.A.
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

L'anima di Barone Pizzini e la natura viva dei suoi vigneti esaltate da una lunga attesa in cantina. Una cuvèe le cui basi provengono da annate di particolare pregio, adatte a farsi attendere per assaporarne l'essenza nella sua massima espressione. Animante con affinamento eccezionale sui lieviti di 70 mesi. La sboccatura avviene senza dosaggio alcuno. Vengono prodotte solo 580 casse.

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

ID: P-02744

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	S.A.
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	95% Chardonnay 5% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Rappresenta l'anima di Barone Pizzini perché racchiude in sè 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.

Barone Pizzini - Franciacorta Brut Rosé (2014)

ID: P-00801

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	2014
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	100% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Barone Pizzini - Franciacorta Extra Brut Rosé (2017)

ID: P-03169

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	2017
Prezzo:	29,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	100% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Barone Pizzini - Franciacorta Naturae (2014)

ID: P-02745

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	2014
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Barone Pizzini - Franciacorta Naturae (2017)

ID: P-03170

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2017
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore (2011)

ID: P-03171

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2011
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore (2012)

ID: P-02743

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2012
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Barone Pizzini - Franciacorta Saten (2017)

ID: P-00800

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2017
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

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.

Bosio - Brut Pas Dosè Riserva Girolamo Bosio (2006)

ID: P-01994

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Bosio
Anno: 2006
Prezzo: 47,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 70% Pinot Nero 30% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Timoline di Curte Franca, (Brescia)

Riserva dedicata al Fondatore dell'azienda di colore giallo paglierino, presenta un finissimo perlage, un bouquet elegante con note speziate e di lieviti, al palato si presenta importante, fresco e complesso. VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termocontrollate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

Castelveder - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-00447

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Fresco ed equilibrato, è ottenuto dalla fragranza e dalla delicatezza delle uve Chardonnay. Colore giallo paglierino lucido brillante. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e caratteristico, ricorda la crosta del pane appena sfornato, fiori bianchi e vaniglia. Sapore ricco, morbido, persistente. Al gusto esprime al massimo la sua morbida, elegante finezza grazie a un buon finale fruttato. Abbinato a tutto pasto.

Castelveder - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01500

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 100% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Esce dal coro il Franciacorta Brut Rosé Castelveder, selezione di uve 100% Pinot Nero, esprimendosi con diverse sfaccettature: dal tenue color salmone alla spuma ricca e continua, dal vigore dei profumi fruttati delle piccole bacche rosse
(lampone, ribes, ciliegia), alla freschezza degli agrumi e delle piccole mele selvatiche.

Castelveder - Franciacorta Extra Brut (S.A.)

ID: P-00448

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Castelveder
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Prodotto in quantità limitata. Nasce dalla accurata selezione di uve Chardonnay. Colore giallo paglierino lucido brillante. Perlage fine e persistente. Profumo intenso e fresco, offre un bouquet di eleganti sentori agrumati con la decisa presenza di lieviti e mandorle. Sapore decisamente ampio, secco e austero. La permanenza sui lieviti, di almeno 36 mesi, gli conferisce eleganti note floreali e fruttate. Ottimo come aperitivo e su piatti a base di pesce e crostacei.

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2009)

ID: P-00449

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Castelveder
Anno: 2009
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

I piccolo capolavoro dell'Azienda. Realizzato con uve Chardonnay accuratamente selezionate, dopo una permanenza sui lieviti di oltre 48 mesi si presenta armonico, avvolgente, piacevolmente fresco. È prodotto solo in annate vendemmiali di particolare pregio.

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2011)

ID: P-02420

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Castelveder
Anno: 2011
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

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.

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2012)

ID: P-02674

Reparto: Bollicine / Franciacorta

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

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.

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2014)

ID: P-03143

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Castelveder
Anno: 2014
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

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.

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

ID: P-02475

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: S.A.
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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.

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

ID: P-03319

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: S.A.
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Il Blanc de Blancs Brut Nature racchiude in sé il nostro lavoro di ricerca e sperimentazione degli ultimi dieci anni. La vendemmia 2018 , che compone questo vino al 90%, è stata la prima in cui ci siamo sentiti di fondere la nostra esperienza agronomica con quella di cantina nello sfondo della biodinamica, ma continuando a ricercare un'interpretazione personale. In questa cuvee il numero di parcelle vinificate con lieviti indigeni è ormai preponderante. Proprio queste fermentazioni spontanee danno vita ad un vino elegante , caratterizzato da un'acidità spiccata ma ingentilita dal frutto e da un perlage cremoso , talmente in equilibrio da non aver bisogno di dosaggio. Quest'ultimo è un impegno che ci assumiamo per tutte le future vendemmie affinchè prevalgano il vino e la

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

ID: P-03320

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	S.A.
Prezzo:	60,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Il Blanc de Blancs Brut Nature racchiude in sé il nostro lavoro di ricerca e sperimentazione degli ultimi dieci anni. La vendemmia 2018 , che compone questo vino al 90%, è stata la prima in cui ci siamo sentiti di fondere la nostra esperienza agronomica con quella di cantina nello sfondo della biodinamica, ma continuando a ricercare un'interpretazione personale. In questa cuvee il numero di parcelle vinificate con lieviti indigeni è ormai preponderante. Proprio queste fermentazioni spontanee danno vita ad un vino elegante , caratterizzato da un'acidità spiccata ma ingentilita dal frutto e da un perlage cremoso , talmente in equilibrio da non aver bisogno di dosaggio. Quest'ultimo è un impegno che ci assumiamo per tutte le future vendemmie affinchè prevalgano il vino e la

Cavalleri - Brut Rosè (2014)

ID: P-02477

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	2014
Prezzo:	43,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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 freschezza, ulteriormente arricchito da una piccola percentuale (20%) del nostro chardonnay più elegante e minerale.

Cavalleri - Brut Rosè (2015)

ID: P-03141

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	2015
Prezzo:	39,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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 freschezza, ulteriormente arricchito da una piccola percentuale (20%) del nostro chardonnay più elegante e minerale.

Cavalleri - Brut Rosè (2016)

ID: P-03316

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	2016
Prezzo:	35,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	80% Pinot Nero 20% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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 freschezza, ulteriormente arricchito da una piccola percentuale (20%) del nostro chardonnay più elegante e minerale.

Cavalleri - Collezione Giovanni Cavalleri (2007)

ID: P-02579

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	2007
Prezzo:	75,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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 traguardo, ma è sicuramente un ottimo punto di partenza.

Cavalleri - Collezione Giovanni Cavalleri (2008)

ID: P-02876

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	2008
Prezzo:	68,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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 traguardo, ma è sicuramente un ottimo punto di partenza.

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2009)

ID: P-02246

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Cavalleri
Anno:	2009
Prezzo:	53,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

E pensare che non è stato amore a prima vista neppure per noi. Più che comprensibile, dopo l'annata 2008, dentro la quale ci avevamo lasciato il cuore. Ma ancor più spiegabile, in virtù del profilo aromatico (il biglietto da visita di un vino) insolito, diverso, perfino spiazzante. Innanzitutto più ampio e intenso del classico delicato approccio olfattivo Cavalleri: fiori di campo, fieno, menta, zenzero in rilievo su agrumi e lievito. Poi la bocca ineffabile, camaleontica: più larga che verticale, ma pura; vellicata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci sentiamo di ricondurre il succitato, inedito equilibrio organolettico, alla scelta di allargare la base della cuvée 2009, da tre a cinque appezzamenti, inserendo per la prima volta in assoluto un "nuovo" cru (impianto del

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2011)

ID: P-02474

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: 2011
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

E pensare che non è stato amore a prima vista neppure per noi. Più che comprensibile, dopo l'annata 2008, dentro la quale ci avevamo lasciato il cuore. Ma ancor più spiegabile, in virtù del profilo aromatico (il biglietto da visita di un vino) insolito, diverso, perfino spiazzante. Innanzitutto più ampio e intenso del classico delicato approccio olfattivo Cavalleri: fiori di campo, fieno, menta, zenzero in rilievo su agrumi e lievito. Poi la bocca ineffabile, camaleontica: più larga che verticale, ma pura; vellicata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci sentiamo di ricondurre il succitato, inedito equilibrio organolettico, alla scelta di allargare la base della cuvée 2009, da tre a cinque appezzamenti, inserendo per la prima volta in assoluto un "nuovo" cru (impianto del

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2013)

ID: P-03142

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: 2013
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

E pensare che non è stato amore a prima vista neppure per noi. Più che comprensibile, dopo l'annata 2008, dentro la quale ci avevamo lasciato il cuore. Ma ancor più spiegabile, in virtù del profilo aromatico (il biglietto da visita di un vino) insolito, diverso, perfino spiazzante. Innanzitutto più ampio e intenso del classico delicato approccio olfattivo Cavalleri: fiori di campo, fieno, menta, zenzero in rilievo su agrumi e lievito. Poi la bocca ineffabile, camaleontica: più larga che verticale, ma pura; vellicata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci sentiamo di ricondurre il succitato, inedito equilibrio organolettico, alla scelta di allargare la base della cuvée 2009, da tre a cinque appezzamenti, inserendo per la prima volta in assoluto un "nuovo" cru (impianto del

Cavalleri - Collezione Grandi Cru (2014)

ID: P-03317

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: 2014
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

E pensare che non è stato amore a prima vista neppure per noi. Più che comprensibile, dopo l'annata 2008, dentro la quale ci avevamo lasciato il cuore. Ma ancor più spiegabile, in virtù del profilo aromatico (il biglietto da visita di un vino) insolito, diverso, perfino spiazzante. Innanzitutto più ampio e intenso del classico delicato approccio olfattivo Cavalleri: fiori di campo, fieno, menta, zenzero in rilievo su agrumi e lievito. Poi la bocca ineffabile, camaleontica: più larga che verticale, ma pura; vellicata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura. Sommessamente, ci sentiamo di ricondurre il succitato, inedito equilibrio organolettico, alla scelta di allargare la base della cuvée 2009, da tre a cinque appezzamenti, inserendo per la prima volta in assoluto un "nuovo" cru (impianto del

Cavalleri - Pas Dosè (2015)

ID: P-02245

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: 2015
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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.

Cavalleri - Pas Dosè (2016)

ID: P-03318

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: 2016
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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.

Cavalleri - Pas Dosè Degorgement 2019 (2011)

ID: P-02958

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Cavalleri
Anno: 2011
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

I Pas Dosé 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 Dosé. 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 l'opportunità di dimostrare la potenzialità delle uve provenienti da quei vigneti, richiedendoci "semplicemente" di raddoppiare la permanenza sui lieviti. A quale pro? Di moltiplicarne finezza ed eleganza in virtù

Derbusco Cives - Franciacorta Blanc de Noir Crisalis (2011)

ID: P-02654

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Derbusco Cives
Anno: 2011
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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

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

ID: P-02653

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Derbusco Cives
Anno:	S.A.
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

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.

Majolini - D'Arborea Vita Vivente (S.A.)

ID: P-02782

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

D'Arborea vita vivente: NATURALE in ogni sua parte, NON DOSATO 2014. Majolini presenta la sua nuova etichetta di FRANCIACORTA completamente naturale, SENZA SOLFITI aggiunti e SENZA ADDITIVI, prodotta nel pieno rispetto dell'ambiente e seguendo gli stessi ritmi della natura. La cellulosa della scatola proviene da foreste certificate sostenibili, l'etichetta è prodotta con cellulosa recuperata dagli sfalci d'erba dei giardini. EDIZIONE LIMITATA.

Majolini - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-00507

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	S.A.
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

Un vino dalla personalità chiara, ben definita, ma con un non so che di indecifrabile (che si deve a quella decisiva percentuale di pinot nero). È avvolgente, secco e deciso.

Majolini - Franciacorta Brut Millesimato Electo (2016)

ID: P-00509

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	2016
Prezzo:	27,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	80% Chardonnay 20% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

Affinamento: Il vino permane in bottiglia a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi. Profumo evoluto e variegato, prevalgono i profumi terziari. Il sapore pieno, dimostra l'eleganza e la raffinatezza che solo il passare del tempo può conferire a un vino nato per essere annoverato tra i grandi di Franciacorta. Gradisce piatti eccellenti ed anche elaborati e speziati.

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

ID: P-03002

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	S.A.
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

L'etichetta riproduce il gonfalone della Città di Fiume voluto da d'Annunzio: il serpente che si morde la coda (Oroboro) 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.

Majolini - Franciacorta Pas Dosé (2016)

ID: P-00508

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	2016
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

Un grande stile, come quello dell'artista a cui è dedicato. Quando compare, è assolutamente al centro dell'attenzione. Si è formato con rigore, con un grande senso del dovere, e così continua a essere: intransigente, secco e ostinato.

Majolini - Franciacorta Riserva Blanc de Blanc (2005)

ID: P-01651

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	2005
Prezzo:	58,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

Fin dal primo assaggio rivela un atteggiamento maturo e articolato, che conduce sempre con grande garbo e misura.

Majolini - Franciacorta Riserva Valentino (2005)

ID: P-00746

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

Totalmente fuori dagli schemi, si è formato nell'eccellenza più assoluta, che ne fa un vino veramente stupendo. Questa Riserva è dedicata alle migliori annate e nasce per celebrare il Fondatore Valentino Maiolini.

Majolini - Franciacorta Saten (2017)

ID: P-01406

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Majolini
Anno:	2017
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Ome, (Brescia)

È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.

Monte Rossa - Franciacorta Cabochon Fuoriserie (2013)

ID: P-02919

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Monte Rossa
Anno:	2013
Prezzo:	56,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	70% Chardonnay 30% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)

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 ALLEVAMENTO: Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot. DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante/ha. ETÀ MEDIA DELLE VITI: 18 anni. RESA UVA PER ETTARO MEDIA: max.: 85 q.li per ettaro. SELEZIONE DELLE UVE: in

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2011)

ID: P-02494

Reparto:	**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)

Viene realizzato nelle migliori annate solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda. È prodotto con uve Chardonnay 95 per cento e vino di riserva 5 per cento. La fermentazione dei mosti avviene una parte in vasche d'acciaio e una parte in fusti di rovere. L'affinamento sui lieviti dura per oltre 30 mesi. Da questa procedura nasce un Franciacorta di forte personalità.

Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2015)

ID: P-03091

Reparto:	**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)

Realizzato solo nelle migliori annate e solo con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi e meglio esposti dell'azienda, il Salvàdek 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 "Salvàdek" Extra Brut di Monte Rossa è un campione di eleganza, il cui nome deriva da un termine dialettale bresciano che significa selvaggio.

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

ID: P-02174

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Monte Rossa
Anno:	S.A.
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	60% Chardonnay 40% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)

Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo di Monte Rossa, il Rosé Brut. Rosa e nero, gessato e paillettes, lui e lei immersi nella festa incessante della notte di Las Vegas, il racconto di un'affascinante storia di divertimento e passione della quale Flamingo è il protagonista. Dalla Franciacorta alla città che non dorme mai e ritorno, tutto in una bottiglia.

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

ID: P-01447

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

È il Franciacorta, nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa. Il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda con le stesse iniziali: Paola Rovetta, pioniera in Franciacorta fin dagli anni settanta e il marito Paolo Rabotti, promotore e fondatore del Consorzio Franciacorta nonchè primo presidente. È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadenza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare l'eccellenza non solo nei millesimati ma nell'intera sua produzione.

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

ID: P-00331

Reparto: Bollicine / Franciacorta

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

È il vino più diffuso dell'Azienda e, in base alla filosofia di Monte Rossa, è quello realizzato con la miglior cura ed attenzione. La PrimaCuvée è composta da vini ottenuti dalla prima spremitura delle uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, e da vini di riserva. Ogni bottiglia è sigillata con tappo a selezione certificata. La messa in commercio avviene minimo 4 mesi dopo la sboccatura.

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

ID: P-00334

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Monte Rossa
Anno: S.A.
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Bornato di Cazzago, (Brescia)

Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. La sua personalità lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali.

Mosnel - Franciacorta Brut Rosé (S.A.)

ID: P-03289

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Mosnel
Anno: S.A.
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco
Provenienza: Lombardia, Camignone, (Brescia)

Un rosé fragrante dove la freschezza delicata dello Chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del Pinot Nero e la soave rotondità del Pinot Bianco. Le uve pressate sofficemente sviluppano un accordo armonico negli oltre 24 mesi di maturazione sui lieviti. Il suo colore rosa cipria dalle sfumature dorate rivela note di ribes e ciliegie appena colte, albicocche croccanti e fragoline, petali di peonia e arancia rossa, con una delicata sfumatura di mandorla fresca e zucchero filato. Il sorso è vivace e solare, dinamico nella succosa freschezza del melograno e della mela rossa, con una sottile e vitale sapidità.

Mosnel - Franciacorta E.B.B. Riedizione (2010)

ID: P-03291

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Mosnel
Anno: 2010
Prezzo: 64,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Camignone, (Brescia)

Il tempo è uno degli elementi che maggiormente contraddistingue lo stile Mosnel, ed è sempre il tempo che rende unici i nostri vini: è lui il più grande alleato dei nostri Franciacorta, che riposano per mesi e per anni nelle silenziose cantine della tenuta di Camignone, in attesa del loro momento. È proprio guardando il tempo da un altro punto di vista che è nato il progetto Riedizioni: Franciacorta presentati anni fa che tornano dopo lunghi, lunghissimi affinamenti sui lieviti; vini di grande complessità e sorprendente freschezza. Assaggiare le Riedizioni significa avventurarsi in un vero e proprio viaggio nel tempo racchiuso in un calice, scoprire come i mesi e gli anni siano in grado di regalare nuove note ed emozioni. Un omaggio all'eleganza e allo stile di Emanuela Barzanò Barboglio. EBB

Mosnel - Franciacorta Parosé (2008)

ID: P-02729

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Mosnel
Anno: 2008
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 70% Pinot Nero 30% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Camignone, (Brescia)

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 casse dal 20 agosto al 2 settembre 2008. Vinificazione: Solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è stato destinato al Franciacorta "Parosè", che deve la sua tenue colorazione al Pinot Nero che subisce una lieve macerazione pellicolare. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti rovere

Mosnel - Franciacorta Parosé (2014)

ID: P-02728

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Mosnel
Anno: 2014
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 70% Pinot Nero 30% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Camignone, (Brescia)

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 uno 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 sfumature di nocciola fresca. Il sorso è piacevolezza ravvivata da speziature vivaci di pepe rosso, la freschezza è allungo fragrante e complessità dai ritorni agrumati delicati con un finale elegante e

Mosnel - Franciacorta Parosé Riedizione (2010)

ID: P-03290

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Mosnel
Anno: 2010
Prezzo: 64,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Pinot Nero e Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Camignone, (Brescia)

Il tempo è uno degli elementi che maggiormente contraddistingue lo stile Mosnel, ed è sempre il tempo che rende unici i nostri vini: è lui il più grande alleato dei nostri Franciacorta, che riposano per mesi e per anni nelle silenziose cantine della tenuta di Camignone, in attesa del loro momento. È proprio guardando il tempo da un altro punto di vista che è nato il progetto Riedizioni: Franciacorta presentati anni fa che tornano dopo lunghi, lunghissimi affinamenti sui lieviti; vini di grande complessità e sorprendente freschezza. Il tenue colore oro rosa dai riflessi ramati Parosé 2010 Riedizione 2020 unisce l'elegante tocco dello Chardonnay con i tratti decisi del Pinot Nero che domina l'assemblaggio, vinificato con un delicato contatto con le bucce fino a ottenere il tenue colore oro rosa dai

Mosnel - Franciacorta Pas Dosé (S.A.)

ID: P-02727

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Mosnel
Anno: S.A.
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 60% Chardonnay 30% Pinot Bianco 10% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Camignone, (Brescia)

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 fior di limone, con l'energia tesa e vivace che anticipa un sorso asciutto e affilato, dinamico nelle note fresche e sapide, con un finale persistente e armonico.

Rizzini - Brut Millesimato (2013)

ID: P-03329

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Rizzini
Anno: 2013
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Corvina, Corvinone e Rondinella
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Dopo circa 80 mesi di sosta sui lieviti, quello che si ottiene è un Metodo Classico Millesimato Brut con un perlage fine e persistente, quasi a fare da preludio al fil rouge che collegherà tutte le fasi della degustazione. E' infatti il suo charme che colpisce, al naso, in un bouquet complesso dove sorprendentemente spicca ancora la polpa di frutta bianca. Ed infine l'eleganza ritorna, come una firma d'autore, anche al gusto. Morbidezza, suadenza e persistenza.

Rizzini - Dosage Zéro Vintage (2011)

ID: P-03300

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Rizzini
Anno: 2011
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Corvina, Corvinone e Rondinella
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Sosta minimo 90 mesi sui lieviti. Franciacorta prodotto e vinificato a Monticelli Brusati nelle migliori annate da uve provenienti da un unico vigneto. Anche questo Millesimato in versione dosage zéro, esprime tutte le potenzialità dell'annata e le caratteristiche uniche del territorio. Si presenta di colore giallo chiaro brillante con riflessi verde oro, spuma bianca, intensa con un perlage fine e persistente. La grande attenzione nelle fasi di vinificazione e il lungo affinamento sui lieviti gli conferiscono complessità, straordinaria eleganza e morbidezza.

Rizzini - Extra Brut Selezione (2008)

ID: P-03301

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Rizzini
Anno: 2008
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Corvina, Corvinone e Rondinella
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Sosta minimo 120 mesi sui lieviti. Franciacorta prodotto e vinificato a Monticelli Brusati solo nelle migliori annate da uve chardonnay provenienti da un unico vigneto. Per questa Riserva viene impiegato solo mosto fiore, che dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia, viene proposta nella tipologia extra brut per esprimere al meglio l'essenza del territorio e dell'annata. Di colore giallo scarico, molto luminoso, spuma bianca, ricca e persistente con un perlage continuo e finissimo. Grande complessità, struttura ed eleganza, un Franciacorta puro senza compromessi.

Vezzoli - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-02339

Reparto: Bollicine / Franciacorta

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

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 servito ad una temperatura di 7° C con primi piatti (risotti, pasta fresca) e secondi di buona fattura. Franciacorta prodotto senza l'utilizzo di zuccheri esogeni da uve fenolicamente mature. Si utilizza mosto d'uva

Vezzoli - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-02338

Reparto: Bollicine / Franciacorta

Produttore: Vezzoli
Anno: S.A.
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 100% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Prodotto esclusivamente con uve di Pinot Nero raccolte al giusto grado di maturazione. Le bucce dopo la pressatura rimangono a contatto del mosto per circa tre ore conferendo il tipico colore rosato che lo contraddistingue. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio termo condizionate in cui la maturazione, per circa 7 mesi, permetterà di avere dei vini base ottimali per il tiraggio. Il pinot nero conferisce a questo vino corpo è struttura senza tralasciarne i tipici sentori ed aromi floreali (frutta rossa) da permetterne il suo utilizzo a tutto pasto ad una temperatura di servi- ziodi 7° C. Franciacorta prodotto senza l'utilizzo di zuccheri esogeni da uve fenolicamente mature. Si utilizza mosto d'uva auto-prodotto in rifermentazione e in sboccatura, nel rispetto dell'integrità del frutto e della

Vezzoli - Franciacorta Extra Brut Nefertiti (2010)

ID: P-02340

Reparto: Bollicine / Franciacorta

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

Prodotto con uve chardonnay raccolte in condi- zioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere un maturazione ottimale. La fermentazione dei vini base avviene al 100% in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40 mesi). Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (D.Z. sta per dosage zero) mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo, è degno compagno di primi piatti e secondi alquanto elaborati. Franciacorta prodotto senza l'utilizzo di zuccheri

Vezzoli - Franciacorta Extra Brut Nefertiti (2012)

ID: P-02893

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

Prodotto con uve chardonnay raccolte in condi- zioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere un maturazione ottimale. La fermentazione dei vini base avviene al 100% in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40 mesi). Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (D.Z. sta per dosage zero) mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo, è degno compagno di primi piatti e secondi alquanto elaborati. Franciacorta prodotto senza l'utilizzo di zuccheri

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

ID: P-02342

Reparto:	**Bollicine / Franciacorta**
Produttore:	Vezzoli
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Prodotto con uve Chardonnay provenienti dalle Vendemmie 2007, 2008, 2009 e 2010 questo vino è il successore del nostro Franciacorta Collezione Oro. La fermentazione dei vini base avviene in parte in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, avvenuto in Aprile, matura sui lieviti per un lungo periodo di almeno quattro anni. Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini. Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo, è degno compagno di primi piatti e secondi alquanto elaborati. Al contrario del Collezione Oro questo Franciacorta verrà prodotto ogni anno, aggiungendo

LESSINI DURELLO

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

ID: P-01683

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

Colore giallo brillante e fine perlage. Aroma complesso di fiori di campo bianchi, frutta a polpa bianca e note di pane tostato. Al palato si presenta di media struttura ben bilanciato tra reparti acidità, mineralità e struttura con un persistente finale.

OLTREPO PAVESE

Marchesi di Montalto - Cuvéecento 110 Rosso Extra Brut R.D. (2009)

ID: P-03107

Reparto:	**Bollicine / Oltrepò Pavese**
Produttore:	Marchesi di Montalto
Anno:	2009
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Montalto Pavese, (Pavia)

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°32 di Ha 0,40 impiantata a Pinot Nero, 3200 ceppi/ha. Esposizione Sud-Ovest.

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

ID: P-03108

Reparto:	**Bollicine / Oltrepò Pavese**
Produttore:	Marchesi di Montalto
Anno:	2007
Prezzo:	54,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Montalto Pavese, (Pavia)

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 Vecchievigne impiantato a Pinot Nero, 3200 ceppi/ha.

Monsupello - Brut (S.A.)

ID: P-01672

Reparto:	**Bollicine / Oltrepò Pavese**
Produttore:	Monsupello
Anno:	S.A.
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage fine e molto persistente. Profumo: al naso si presenta mediamente evoluto, fine ed elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane ed il cassis. Sapore: secco con una piacevole persistenza aromatica e buona morbidezza, è lo spumante classico per antonomasia.

Monsupello - Brut Classese Millesimato (2015)

ID: P-02371

Reparto:	**Bollicine / Oltrepò Pavese**
Produttore:	Monsupello
Anno:	2015
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)

Colore: giallo paglierino carico. Perlage molto fine e persistente. E' uno spumante di rara struttura ed eleganza (90% pinot nero). Profumo: al naso si presenta assai evoluto, il tipico sentore di "cassis" lascia spazio ad un aristocratico sentore di vaniglia. Sapore: secco con una giusta persistenza aromatica e buona morbidezza, è uno spumante dedicato agli intenditori; è dotato altresì di una spuma molto fitta e fine.

Monsupello - Brut 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)

Colore: giallo paglierino carico. Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida. Profumo: é uno spumante dotato di sentori complessi, ricorda la crosta di pane, la sua evoluzione ci riconduce a sentori di cassis, mandorla amara e nocciola tostata. Sapore: estremamente secco (tipico del Nature), é uno spumante dedicato agli intenditori; di rara struttura e finezza.

Monsupello - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01673

Reparto:	**Bollicine / Oltrepò Pavese**
Produttore:	Monsupello
Anno:	S.A.
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	90% Pinot Nero 10% Chardonnay
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)

Colore: rosa salmone di media intensità. Perlage fine e molto persistente. Profumo: al naso si presenta mediamente evoluto, fruttato, fine ed elegante. Si distinguono il tipico sentore di crosta di pane, la mela matura e la rosa canina. Sapore: secco con una piacevole freschezza che conferisce al palato una buona persistenza e struttura.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE

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

ID: P-00452

Reparto:	**Bollicine / Prosecco di Valdobbiadene**
Produttore:	Marsuret
Anno:	S.A.
Prezzo:	9,00 €
Gradi:	11,5% vol.
Composizione:	100% Prosecco
Provenienza:	Veneto, Guia di Valdobbiadene, (Treviso)

Dai nostri vigneti più protetti, dove la particolare inclinazione della collina garantisce a lungo alle uve il pieno sole, ecco il Valdobbiadene DOCG "Soler": uno spumante dal profumo fresco e delicato. Sentori di frutta matura. Preponderante la mela. Sapore invitante, pieno, aromatico ed elegante con buona struttura. Perlage fine e persistente.

SPUMANTE DOLCE

Franco Ivaldi - Brachetto d'Acqui (2017)

ID: P-02101

Reparto:	**Bollicine / Spumante Dolce**
Produttore:	Franco Ivaldi
Anno:	2017
Prezzo:	13,00 €
Gradi:	6% vol.
Composizione:	Brachetto
Provenienza:	Piemonte, Cassine, (Alessandria)

È un rosso aromatico dolce la cui massima espressione si ritrova nella zona viticola di Acqui Terme. Di colore rosso rubino tenue, ha un aroma muschiato e di rosa molto fine e caratteristico. Ha un sapore dolce e delicato, apprezzato anche come aperitivo. Ideale il suo abbinamento a macedonie di frutta, in particolare di pesche e fragole.

L'Armangia - Moscato d'Asti (2021)

ID: P-00534

Reparto:	**Bollicine / Spumante Dolce**
Produttore:	L'Armangia
Anno:	2021
Prezzo:	8,00 €
Gradi:	5,5% vol.
Composizione:	100% Moscato (vino da dessert)
Provenienza:	Piemonte, Canelli, (Asti)

Il Moscato d'Asti docg Canelli proviene dalle più vocate aree della denominazione "Moscato d'Asti" ricadenti nelle provincie di Asti e Cuneo, la peculiare zona di origine, unitamente ad una resa in vigneto più bassa e più restrittivi parametri qualitativi garantiscono un prodotto ricco e complesso ben distinto dalle massificate produzioni industriali.

Natta Antonella - Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (2019)

ID: P-00143

Reparto:	**Bollicine / Spumante Dolce**
Produttore:	Natta Antonella
Anno:	2019
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**
Produttore:	Tenuta dei Fiori
Anno:	1996
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	9% vol.
Composizione:	100% Moscato (vino da dessert)
Provenienza:	Piemonte, Calosso, (Asti)

FERMENTAZIONE E STOCCAGGIO: una lunga permanenza (12 anni) sui lieviti di fermentazione, dopo è stato fatto il rémuage tradizionale su pupitres con 2 movimenti giornalieri per circa 25 giorni per far depositare i lieviti sul tappo. Al termine del rémuage è stato effettuato il dégorgement con conseguente pulizia del prodotto e l'inserimento del nuovo tappo a fungo in sughero naturale. LONGEVITÀ: vorrei tanto assaggiarlo tra trent'anni…e lo farò sicuramente. ABBINAMENTO: può essere usato come aperitivo, oppure abbinato a dei formaggi o ad una pasticceria secca e non troppo dolce. Sono però convinto che per apprezzarlo davvero, debba essere bevuto da solo, per meglio godere della sua particolare complessità. CARATTERISTICHE: Con la vendemmia 1996 si è superato

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 - Metodo Classico Extra Brut (2016)

ID: P-01339

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Barale Fratelli
Anno:	2016
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Pinot Nero e Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Barolo, (Cuneo)

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

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

ID: P-03168

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	S.A.
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	60% Erbamat, 20% Chardonnay, 20% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Dallo studio di un antico vitigno bresciano: l'Erbamat già citato da Agostino Gallo nel '500. Ogni Tesi è unica e non sarà ripetuta.

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

ID: P-03344

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Barone Pizzini
Anno:	S.A.
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	60% Erbamat, 20% Chardonnay, 20% Pinot Nero
Provenienza:	Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Dallo studio di un antico vitigno bresciano: l'Erbamat già citato da Agostino Gallo nel '500. Ogni Tesi è unica e non sarà ripetuta.

Bonci - Brut Millesimato (2008)

ID: P-01810

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

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2004)

ID: P-01644

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

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della Champagne. Il Lambrusco di Sorbara di altissima qualità ha portato l'azienda al vertice della produzione spumantistica italiana.

Francesco Bellei - Brut Cuvée (S.A.)

ID: P-01899

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

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della Champagne. Il Lambrusco di Sorbara di altissima qualità ha portato l'azienda al vertice della produzione spumantistica italiana.

Francesco Bellei - Extra Cuvée Rosè (2007)

ID: P-01744

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

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della Champagne. Il Lambrusco di Sorbara di altissima qualità ha portato l'azienda al vertice della produzione spumantistica italiana.

Francesco Bellei - Extra Cuvée Rosè (2013)

ID: P-02490

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

Francesco Bellei rappresenta il marchio di assoluto riferimento per chiunque voglia tracciare un panorama esaustivo e fedele dei migliori Metodo Classico italiano. La cantina venne fondata da Francesco Bellei nel 1920, nel cuore del Lambrusco di Sorbara, a Bomporto in provincia di Modena. La filosofia aziendale è sempre rimasta legata alla tradizionale pratica della fermentazione naturale in bottiglia, detta Ancestrale. La passione per la bollicina spinse la casa ad ampliare la propria gamma con altri spumanti Metodo Classico compiendo innumerevoli trasferte di studio presso i migliori istituti e maison della Champagne. Il Lambrusco di Sorbara di altissima qualità ha portato l'azienda al vertice della produzione spumantistica italiana.

Frescobaldi - Leonia Pomino Brut (2016)

ID: P-02313

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

Assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero, il Leonia Brut 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 versatile negli abbinamenti.

Germano Ettore - Alta Langa Extra Brut (2017)

ID: P-01169

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Germano Ettore
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

L'uva arriva in cantina in cassette ed introdotta intera nella pressa, dalla quale si seleziona il primo mosto fiore. La fermentazione avviene a bassa temperatura , per lo chardonnay in piccole botti di legno, mentre per il pinot nero in vasche di acciaio. Alcuni batonages e poi, ad aprile, si effettua il tiraggio con aggiunta di lieviti selezionati. La fermentazione in bottiglia dura circa 4 -6 mesi, poi il vino rimane sui lieviti per almeno altri venti mesi. Al termine del periodo di stazionamento sui lieviti, con la sboccatura si ricolmano le bottiglie con solo vino spumante, senza aggiunta di alcuna liqueur. Dopo 3-4 mesi dalla sboccatura, lo spumante è pronto per essere commercializzato.

Germano Ettore - Alta Langa Riserva Pas Dosé (2014)

ID: P-03285

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Germano Ettore
Anno:	2014
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	Pinot Nero e Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

La nuova riserva. Con oltre 60 mesi di affinamento sui propri lieviti.

Giacometto Bruno - Brut Erbaluce Caluso (2013)

ID: P-02412

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
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 (2014)

ID: P-03077

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Negro Lorenzo
Anno:	2014
Prezzo:	17,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	100% Arneis
Provenienza:	Piemonte, Monteu Roero, (Cuneo)

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.

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

ID: P-01371

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	S.A.
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	100% Groppello
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

Guidati dalla passione per i nostri vitigni autoctoni ed ispirati dall'esperienza che viviamo con il Ceppo 326, finalmente esprimiamo appieno la potenzialità spumantistica del Groppello: per la prima volta in purezza, l'autoctono della Valtènesi, vinificato in bianco e rifermentato in bottiglia con gli zuccheri residui della prima fermentazione, dopo 24 mesi origina l'unicità del nostro Centopercento Metodo Classico. Integro, vivido nella sua acidità vibrante ed elegante, il Centopercento è la nostra radicale interpretazione del metodo classico autoctono.

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Brut (2008)

ID: P-00747

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	2008
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Groppello
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

Alla consolidata cura nella scelta dei lieviti per la rifermentazione, uniamo una dedizione sempre più crescente nella vinificazione in bianco del nostro vitigno autoctono Groppello, che concorre in larga parte alla formazione del vino base. La sua sapidità e la sua finezza si compongono con la morbida accoglienza dello Chardonnay. Rifermentati e affinati sui lieviti in bottiglia per 36 mesi e prodotti con uve di una singola annata, il Ceppo 326 Brut ed il Ceppo 326 Rosè si esprimono con profondità, eleganza e armonia.

Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Rosè (2014)

ID: P-02660

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	2014
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	Groppello ed Erbamat
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

Il Ceppo 326 Rosé nella sua versione più essenziale: nessuna aggiunta di zuccheri in sboccatura, per esaltare la finezza e l'armonia del Groppello 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.

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

ID: P-01372

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Pasini San Giovanni
Anno:	S.A.
Prezzo:	14,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Turbiana
Provenienza:	Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

Spumante Metodo Classico ottenuto da uve Turbiana, coltivate nei nostri vigneti di San Benedetto di Lugana. Rifermenta in bottiglia per almeno 18 mesi. Morbido nell'effervescenza, è dotato di una fresca vena acida che sorregge una buona struttura ed un frutto polposo.

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

ID: P-02437

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	S.A.
Prezzo:	52,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

PERMANENZA SUGLI LIEVITI: MINIMO 8 ANNI. Per la composizione di questa Cuvèe si utilizzano un minimo di 4 annate in percentuali diverse e non dichiarate. Vinificazione: Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene immesso 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.

Rocche dei Manzoni - Elena (2018)

ID: P-00053

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2018
Prezzo:	19,00 €
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. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2008
Prezzo:	50,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Si presenta di colore giallo oro, brillante e persistente e dal perlage fitto e minuto. Secco, ben vestito e suadente, ha nerbo vivace in stoffa robusta e di pieno carattere. Vinificato con il "metodo classico", matura sui propri lieviti almeno 60 mesi ed affina almeno 8\12 mesi in bottiglia dopo il degorgement prima di essere posto in vendita.

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero (2009)

ID: P-03223

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2009
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Si presenta di colore giallo oro, brillante e persistente e dal perlage fitto e minuto. Secco, ben vestito e suadente, ha nerbo vivace in stoffa robusta e di pieno carattere. Vinificato con il "metodo classico", matura sui propri lieviti almeno 60 mesi ed affina almeno 8\12 mesi in bottiglia dopo il degorgement prima di essere posto in vendita.

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Rosè (2016)

ID: P-03350

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2016
Prezzo:	45,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	85% Pinot Nero 15% Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vinificato con Metodo Classico Champenoise senza dosaggio di liqueure. Vine lasciato in maturazione su lieviti per almeno 60 mesi. Remuage degorgement. L'affinamento avviene in bottiglia nell'arco di sei mesi prima della messa in vendita.

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2001)

ID: P-03192

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2001
Prezzo:	82,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2004)

ID: P-03193

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2004
Prezzo:	77,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2005)

ID: P-03194

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2005
Prezzo:	72,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	100% Chardonnay
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Roccia Rossa - Brut Rosè (S.A.)

ID: P-02883

Reparto:	**Bollicine / Spumante Met. Classico**
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: controspalliera/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 illimpidimento. Fermentazione a temperatura controllata a 16°c. Stabilizzazione tartarica invernale. Imbottigliamento e presa di spuma nella primavera successiva. Affinamento: 36 mesi sui lieviti. Sboccatura marzo 2017. Profilo sensoriale: Colore rosa scarico, quasi ramato. Sentori floreali che ricordano il vitigno, burroso con sensazioni marcate di crosta

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:	50,00 €
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 cuvèe di Pinot Nero vinificato con breve contatto sulle bucce e Chardonnay dona a questo TRENTODOC Rosè un carattere equilibrato e morbido, che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza dei suoi profumi e del suo sapore. Si presenta con colore rosa antico, delicato e brillante. Bouquet fine ed elegante con note di piccoli frutti rossi. Al palato suadente ed elegante, pulito e vellutato, con sentori delicati di spezie e confettura di fragole e ciliegie. Elegante e

Letrari - +4 Brut Rosè Riserva (2011)

ID: P-03321

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	2011
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 cuvèe di Pinot Nero vinificato con breve contatto sulle bucce e Chardonnay dona a questo TRENTODOC Rosè un carattere equilibrato e morbido, che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza dei suoi profumi e del suo sapore. Si presenta con colore rosa antico, delicato e brillante. Bouquet fine ed elegante con note di piccoli frutti rossi. Al palato suadente ed elegante, pulito e vellutato, con sentori delicati di spezie e confettura di fragole e ciliegie. Elegante e

Letrari - 976 Riserva del Fondatore (2008)

ID: P-02540

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	2008
Prezzo:	90,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

Assoluto fuoriclasse, TRENTODOC prodotto solo nelle grandi annate, è ottenuto dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero vendemmiati 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 liviti 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, leggermente carico, brillante e vivace. Al naso offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela matura. erbe aromatiche e frutta secca (mandorle. nocciole

Letrari - 976 Riserva del Fondatore (2010)

ID: P-03322

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	2010
Prezzo:	80,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

Assoluto fuoriclasse, TRENTODOC prodotto solo nelle grandi annate, è ottenuto dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero vendemmiati 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 liviti 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, leggermente carico, brillante e vivace. Al naso offre una gamma di fragranze che vanno dalla crosta di pane ai toni vanigliati, su fondo di crema di mela matura, erbe aromatiche e frutta secca (mandorle, nocciole

Letrari - Brut Riserva (2010)

ID: P-03323

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	2010
Prezzo:	45,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

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 struttura, con un finale quanto mai persistente, proprio come il suo finissimo perlage. Da bersi come aperitivo e degno attore in un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale.

Letrari - Brut Riserva (2015)

ID: P-03324

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	2015
Prezzo:	35,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

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 struttura, con un finale quanto mai persistente, proprio come il suo finissimo perlage. Da bersi come aperitivo e degno attore in un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale.

Letrari - Dosaggio Zero (S.A.)

ID: P-02542

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	S.A.
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

TRENTODOC dall'eleganza unica, ottenuto dalla sapiente cuvèe 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 frutta e in bocca è asciutto e deciso con sentori di pera e una buona vena acidula. Si abbina bene al prosciutto di spalla, al parmigiano e ad antipasti di pesce, crostacei, sushi e sashimi, ma anche abbinamento totale per un

Letrari - Dosaggio Zero Riserva (2015)

ID: P-02541

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Letrari
Anno:	2015
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Rovereto, (Trento)

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, pieno e di solida struttura, con un finale quanto mai persistente, proprio come il suo finissimo perlage. Da bersi come aperitivo e degno attore in un pranzo importante, oppure più semplicemente per un brindisi speciale.

Pisoni - Extra Brut Riserva (2005)

ID: P-00892

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

Ottenuto dalla rifermentazione di un'armonica cuvèe di Chardonnay e Pinot nero. Spumante di grande eleganza e finezza grazie all'affinamento di parte del vino base in barriques e alla lunga maturazione, di almeno 36 mesi, in cantine scavate nella roccia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga permanenza del vino sulla propria feccia di fermentazione.

Pisoni - Extra Brut Riserva Erminia Segalla (2009)

ID: P-02681

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Pisoni
Anno:	2009
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

Ottenuto dalla rifermentazione di un'armonica cuvèe 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 permanenza del vino sulla propria feccia di fermentazione.

Pisoni - Extra Brut Riserva Erminia Segalla (2010)

ID: P-03028

Reparto:	**Bollicine / Trento Doc**
Produttore:	Pisoni
Anno:	2010
Prezzo:	29,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Chardonnay e Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

Ottenuto dalla rifermentazione di un'armonica cuvèe 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 permanenza del vino sulla propria feccia di fermentazione.

FIANO DOLCE NATURALE

Pirro Varone - Fiano Dolce Naturale Tocy 50 cl. (2009)

ID: P-01462

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Fiano Dolce Naturale**
Produttore:	Pirro Varone
Anno:	2009
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.

GRECHETTO PASSITO

Sergio Mottura - Grechetto Passito Il Muffo 37.5 cl. (2016)

ID: P-03262

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Grechetto Passito**
Produttore:	Sergio Mottura
Anno:	2016
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Grechetto
Provenienza:	Lazio, Civitella D'Agliano, (Viterbo)

Le uve provengono dai nostri vigneti "Umbrico" e "Mecone". La posizione relativamente bassa dei due vigneti permette loro di essere raggiunti facilmente dalle nebbie che nelle mattine autunnali si sprigionano dalla superficie del lago di Alviano (formato da uno sbarramento sul Tevere). Queste nebbie favoriscono il fiorire delle "muffe nobili" che conferiranno tipicità al vino, che dopo la fermentazione viene messo a maturare in carati di rovere per circa dodici mesi. Dato le specifiche condizioni metereologiche necessarie alla sua produzione, non tutte le vendemmie ci permettono di produrre il Muffo. Di colore cristallino – oro fuso con riflessi ambrati, il suo profumo è tipico, molto intenso, insieme ampio e persistente, ma fine ed etereo. Ha un sapore maturo, armonioso, burroso

MARSALA

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

ID: P-00341

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Marsala**
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 / Marsala**
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 fermentazione tradizionale con lieviti indigeni in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. Una parte di mosto fresco viene arricchito con acquavite per la preparazione della mistella che sarà poi aggiunta al vino.

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

ID: P-01446

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Marsala

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 / Marsala

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 annata: 1980.

PASSITO DI BRONNER

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

ID: P-02062

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Bronner

Produttore: Lieselehof
Anno: 2013
Prezzo: 45,00 €
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 gli 1,2 chilogrammi. Periodo di maturazione e vendemmia: da metà a fine settembre. Prima della vendemmia vera e propria, si scelgono e raccolgono con cura i grappoli più maturi e belli. Essi vengono posati con

PASSITO DI ERBALUCE

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

ID: P-01577

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Erbaluce

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 di Garganega

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

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

PASSITO DI KERNER

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

ID: P-01633

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Kerner

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

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

PASSITO DI MOSCATO

Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)

ID: P-01582

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Moscato

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

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

COS - Aestas Siciliae No.7 37.5 cl. (2017)

ID: P-02553

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Moscato

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 di Moscato

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 botritizzate, si trova nel cuore della zona del moscato d'Asti. Il nucleo originario risale agli inizi del '900 quando la famiglia coltivava e produceva moscato. L'attuale proprietario è titolare dell'azienda dal 1982. Dopo alcuni anni di esperimenti si è focalizzato unicamente sulla produzione di moscato passito. Subito dopo la raccolta, l'uva viene immediatamente pressata ed il mosto messo a fermentare in botti di legno senza l'aggiunta di lieviti né di altri coadiuvanti chimici. La fermentazione dura quasi un anno. L'affinamento avviene in botti da 10-12 hl e in barili da 500 le 225 l per almeno tre anni. I contenitori sono rigorosamente di legno vecchio in quanto ci piace

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

ID: P-01936

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Moscato

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

PASSITO DI PANTELLERIA

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

ID: P-02333

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Pantelleria

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 il residuo zuccherino. Segue un affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in vasca d'acciaio.

PASSITO DI RIESLING

Pasini San Giovanni - Passito di Riesling San Gioan 50 cl. (2012)

ID: P-01659

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Riesling

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2012
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

PICOLIT

Sara Marco - Picolit 50 cl. (2018)

ID: P-02453

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Picolit

Produttore: Sara Marco
Anno: 2018
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 13,5% 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 friulana del vitigno è sicura. La maggior parte degli autori, comunque, colloca agli inizi del '700 i primi riferimenti alla coltivazione del Picolit.

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 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. E' un tawny elegante e ricco di equilibrio che matura per almeno 10 anni in barili di quercia. Durante l'invecchiamento respira attraverso le porosità del legno e tende a perdere il colore rosso acceso, e a diventare più ambrato.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

Taylor's - Porto Late Bottled Vintage 70 cl. (2016)

ID: P-01065

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Porto**
Produttore:	Taylor's
Anno:	2016
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)

RECIOTO DI GAMBELLARA

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

ID: P-01252

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

RECIOTO DI SOAVE

Fattori - Recioto di Soave Motto Piane (2014)

ID: P-02647

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Recioto di Soave

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 cassettine 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%. Fermentazione: in contenitori di acciaio. Maturazione: negli stessi contenitori per 12 mesi. Alla vista: giallo intenso con riflessi dorati. All'olfatto: la nota di grafite accentua la complessità del frutto, arrotonda

SHERRY

Romate - Sherry Amontillado N.P.U. 70 cl. (S.A.)

ID: P-03287

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Sherry

Produttore: Romate
Anno: S.A.
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 19% vol.
Composizione: Palomino
Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

Minimo 30 anni di invecchiamento in botti di rovere con metodo Solera tradizionale.

Romate - Sherry Oloroso Don Josè 70 cl. (S.A.)

ID: P-03288

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Sherry

Produttore: Romate
Anno: S.A.
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 19% vol.
Composizione: Palomino
Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

Minimo 18 anni di invecchiamento in botti di rovere con metodo Solera tradizionale.

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: Pedro Ximenez
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: Pedro Ximenez
Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

Valdespino - Sherry Oloroso Viejo Don Gonzalo 37.5 cl. (S.A.)

ID: P-02772

Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Sherry

Produttore: Valdespino
Anno: S.A.
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 21% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Spagna, N.D., (Jerez)

Uno Sherry Oloroso di 20 Anni. Bottiglia da 37.5 cl.

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)

Ximenez-Spinola - Pedro Ximenez ANADA Vintage 37.5 cl. (2018)

ID: P-03152

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Sherry**
Produttore:	Ximenez-Spinola
Anno:	2018
Prezzo:	27,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	Pedro Ximenez
Provenienza:	Spagna, Cadice, (Jerez)

ELABORAZIONE: Vino prodotto al 100% con uva Pedro Ximenez vendemmiata a mano e poi raccolta in casse da 10 kg, affinchè non si deteriori. Una volta che l'uva viene colta deve stare almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterá in maniera lenta e progressiva, concentrando gli zuccheri naturali dell'uva propri di questa varietá, e apportando una dolcezza completamente naturale, che differenzia il Pedro Ximenéz di alta qualitá da quelli che si elaborano seguendo un altro processo, non totalmente naturale come questo. Tenendo in considerazione che i livelli di disidratazione naturale sono molto alti, per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono solamente 300 kg di uva passita, che una volta dopo essere passati in cantina generano circa 100

Ximenez-Spinola - Pedro Ximenez Commemorativo 70 cl. (S.A.)

ID: P-03154

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Sherry**
Produttore:	Ximenez-Spinola
Anno:	S.A.
Prezzo:	78,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Pedro Ximenez
Provenienza:	Spagna, Cadice, (Jerez)

Realizzata per celebrare il centenario della "solera" più antica della cantina Ximénez-Spinola, l'edizione speciale di questo sherry Muy Viejo è ottenuta da uve pedro ximénez raccolte a mano, poste in cassette da 15 kg, e fatte appassire al sole almeno 21 giorni, per concentrare il fruttosio e ottenere la caratteristica dolcezza naturale, che contraddistingue gli sherry di alta qualità. In seguito il vino affinerà per 15 anni in botti di rovere americano; prima di essere imbottigliato è sottoposto a una leggera filtrazione, che non ne compromette la variegata ricchezza di sentori.

Ximenez-Spinola - Pedro Ximenez Cosecha 50 cl. (2017)

ID: P-03151

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Sherry**
Produttore:	Ximenez-Spinola
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Pedro Ximenez
Provenienza:	Spagna, Cadice, (Jerez)

Elaborazione: Durante la vendemmia l'uva viene tagliata a mano e adagiata con cura sul terreno su stuoie ecologiche, non in campo aperto bensì nelle "camadas"(strade tra le viti), in modo che durante le ore d'ombra la buccia possa accumulare acidità tartarica. L'esposizione al sole disidrata lenta e gradualmente ogni uva, facendo evaporare l'acqua e concentrando il fruttosio naturale. Per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono solo 300 chili di uva passa, ma poi l'uva dev'essere trasportata in cantina in cassette, il che equivale al lavoro di una doppia vendemmia. Una volta che l'uva arriva in cantina, viene pigiata per ottenere solo 200 litri di mosto da ogni tonnellata di uva fresca, il che finisce per conferire a questo vino una resa finale estremamente bassa. tipica dei vini dolci di

Ximenez-Spinola - Pedro Ximenez ESTE Solera 70 cl. (S.A.)

ID: P-03153

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Sherry**
Produttore:	Ximenez-Spinola
Anno:	S.A.
Prezzo:	70,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Pedro Ximenez
Provenienza:	Spagna, Cadice, (Jerez)

ELABORAZIONE: E´un vino prodotto al 100% con l'uva passa Pedro Ximénez, precedentemente vendemmiata a mano e raccolta in casse da 10 kg, affinché non si deteriori. Una volta che l'uva viene colta, questa deve stare almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressiva concentrando il fruttosio del vino proprio di questa varietà di uva e apportando un'elegante dolcezza naturale, che differenzia il Pedro Ximenéz di alta qualità da quelli che si elaborano seguendo un altro processo, non totalmente naturale come questo. Tenendo in considerazione che i livelli di disidratazione naturale sono molto alti, per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono solamente 300 kg di uva passita, che una volta dopo essere passati in cantina generano circa 100

VERDICCHIO DI JESI PASSITO

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

ID: P-01268

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

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Passito (2015)

ID: P-02773

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Verdicchio di Jesi Passito**
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 / Verduzzo**
Produttore:	Berra Anna
Anno:	2012
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Verduzzo
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Nimis, (Udine)

Borgo del Tiglio - Verduzzo (2000)

ID: P-02303

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

Sara Marco - Verduzzo 50 cl. (2019)

ID: P-01150

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Verduzzo**
Produttore:	Sara Marco
Anno:	2019
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

VIN SANTO

Caprili - Vin Santo S.Antimo 37.5 cl. (2014)

ID: P-01574

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vin Santo**
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. (2007)

ID: P-03338

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vin Santo**
Produttore:	Podere il Palazzino
Anno:	2007
Prezzo:	37,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Malvasia e Trebbiano
Provenienza:	Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 può essere prelevato per l'imbottigliamento. La resa, al termine di questo lungo processo, è in genere inferiore ai 20 ql. di vinsanto a ettaro. La produzione annua del Palazzino è intorno alle 2.000 bottiglie da 375 ml.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

VINO AMBRATO

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

ID: P-00343

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vino Ambrato**
Produttore:	Arini
Anno:	S.A.
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	16% vol.
Composizione:	Grillo
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)

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

VINO CHINATO

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

ID: P-01499

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

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

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

ID: P-02184

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

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

VINO DA UVE STRAMATURE

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

ID: P-02821

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vino da Uve Stramature**
Produttore:	Castello di Uviglie
Anno:	2013
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	50% Chardonnay 50% Sauvignon
Provenienza:	Piemonte, Rosignano, (Alessandria)

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 leviti per 36 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

Malvirà - Renesium 37.5 cl. (S.A.)

ID: P-02685

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vino da Uve Stramature**
Produttore:	Malvirà
Anno:	S.A.
Prezzo:	18,00 €
Gradi:	12% vol.
Composizione:	90% Arneis, 10% altre uve aromatiche
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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 botritizzate, fermentazione in fusti di legno. Maturazione: in fusti di legno per minimo 2 anni.

VINO LIQUOROSO

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

ID: P-00338

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

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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

ID: P-00686

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

VINO SANTO TRENTINO

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (1995)

ID: P-02678

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vino Santo Trentino**
Produttore:	Pisoni
Anno:	1995
Prezzo:	63,00 €
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 tenore zuccherino e alcolico, ricco di profumi e aromi che lo rendono unico: il Vino Santo Trentino.

Pisoni - Vino Santo Trentino 50 cl. (2005)

ID: P-00744

Reparto:	**Passiti e Vini Liquorosi / Vino Santo Trentino**
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 tenore zuccherino e alcolico, ricco di profumi e aromi che lo rendono unico: il Vino Santo Trentino.

ARNEIS

Malvirà - Roero Arneis Riserva Saglietto (2018)

ID: P-03336

Reparto:	**Vini Bianchi / Arneis**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2018
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Arneis
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

Varietà di Uva: Arneis. Vigneto: vigna Saglietto. Vinificazione: fermentazione e maturazione in vasche di acciaio, una parte in fusti di legno di rovere. Colore: giallo paglierino più o meno carico. Profumo: intenso, fruttato, con sentori di leggera tostatura e vaniglia. Sapore: corposo, con note di lievito, zafferano e miele. Abbinamenti: vitello tonnato, pasta e risotto, salmone, grigliata di pesce, formaggi di media stagionatura. Caratteristiche: Il 2018 è stata la prima annata in cui abbiamo prodotto il Roero Arneis Riserva Vigna Saglietto. La Riserva può essere messa in commercio dopo almeno 18 mesi dalla vendemmia. Biologico: certificato a partire dalla vendemmia 2018.

Malvirà - Roero Arneis Vigna Renesio (2015)

ID: P-02687

Reparto:	**Vini Bianchi / Arneis**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2015
Prezzo:	20,00 €
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:	20,00 €
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 (2020)

ID: P-00199

Reparto:	**Vini Bianchi / Arneis**
Produttore:	Nizza Silvano
Anno:	2020
Prezzo:	8,00 €
Gradi:	13,5% 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 (2020)

ID: P-02889

Reparto:	**Vini Bianchi / Arneis**
Produttore:	Ronchi Azienda Agricola
Anno:	2020
Prezzo:	18,00 €
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 antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola. Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano abitualmente nella seconda decade di

ASSEMBLATO BIANCO

Baron di Pauli - Enosi (2011)

ID: P-02098

Reparto:	**Vini Bianchi / Assemblato Bianco**
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 mineralitá elegante. Le uve crescono sul maso "Höfl unterm Stein" ubicato a Söll, presso Termeno. I vigneti si estendono su uno splendido declivio esposto a sud ad una altitudine media di 500 m s.l.m., dove coltivano viti vecchie anche trent'anni. Caratteristiche: Al naso ricorda l'uva spina, fior di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Retrogusto di agrumi.

Baron di Pauli - Enosi (2013)

ID: P-01783

Reparto:	**Vini Bianchi / Assemblato Bianco**
Produttore:	Baron di Pauli
Anno:	2013
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Riesling, Sauvignon e Pinot Bianco
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

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

Borgo del Tiglio - Collio Studio in Solminore (2014)

ID: P-02872

Reparto:	**Vini Bianchi / Assemblato Bianco**
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

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Pacherhof
Anno: 2015
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Kerner, Riesling e Sylvaner
Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)

Caratteristica: la Private Cuvée è un vino dal colore giallo tenue con ri essi 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, com- patto 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 af namento, le singole varietá vengono assemblate e poi imbottigliate.

Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2010)

ID: P-02296

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2010
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Chardonnay e Riesling
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vitigno: 70% Chardonnay, 30% Riesling Renano. Esposizione: Est 420 metri s.l.m.- Loc.Camie, Monforte. Ovest 420 metri s.l.m.- Val di Sacco, Monforte. Terreno: calcareo - marnoso con 40% di sabbia. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna. Epoca di raccolta: seconda decade di settembre per lo Chardonnay e ultima decade di settembre per il Riesling Renano. Vinificazione: pressatura diretta molto soffice delle uve, per lo Chardonnay. Sul Riesling Renano viene effettuata una macerazione pellicolare per 4 ore a 4°. Fermentazione: a temperatura controllata di massimo 18°, avvenuta in acciaio per il Riesling Renano,in barriques nuove di rovere Francese del Vosges per lo Chardonnay. Affinamento: 5 mesi in legno ove si è svolta la

Primosic - Collio Bianco Klin (2013)

ID: P-02715

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Primosic
Anno: 2013
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Sauvignon Blanc, Tocai Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Oslavia, (Gorizia)

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 filtrazione sterile. Il vino rimane in affinamento in bottiglia non inferiore a 12 mesi. Colore giallo dorato; all'olfatto si presenta complesso, elegantemente intenso di biancospino e frangipane, frutta esotica, spezie

Sara Marco - Colli Orientali Del Friuli Monte della Guardia (2018)

ID: P-03196

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Sara Marco
Anno: 2018
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Tocai Friulano e Verduzzo
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Da terreno ricco di marne e arenarie a tessuto argilloso. Produzione limitata a 650 bottiglie.

Schiopetto - Blanc des Rosis (2004)

ID: P-02548

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Schiopetto
Anno: 2004
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Sauvignon, Pinot Bianco e Pinot Grigio
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)

Questo vino nasce da un complesso uvaggio di uve Friulano, di Sauvignon, di Pinot Bianco e di Pinot Grigio. Il Blanc des Rosis rappresenta un vino elegante ed avvolgente, storico assemblaggio dell'azienda che, nel 1986, nasce dalla precisa volontà di rappresentare in un vino unico la ricca realtà viticola della zona di appartenenza. La raccolta è manuale, la pressatura soffice, e, la decantazione in assenza di anidride solforosa. Fermenta e affina sui lieviti per 8 mesi in vasche di acciaio.

Skerk - Ograde (2014)

ID: P-02407

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

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

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 8.500; ALLEVAMENTO: guyot semplice e doppio ANNO DI IMPIANTO: 1975, 1996 RESA PER ETTARO: 35-40q/Har TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in botti di legno da 550l e tini di 15 -20 hl; in seguito viene assemblato nelle vasche, dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni.

Skerk - Ograde (2017)

ID: P-02564

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

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

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 8.500; ALLEVAMENTO: guyot semplice e doppio ANNO DI IMPIANTO: 1975, 1996 RESA PER ETTARO: 35-40q/Har TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in botti di legno da 550l e tini di 15 -20 hl; in seguito viene assemblato nelle vasche, dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Skerk - Ograde (2019)

ID: P-03117

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Skerk
Anno: 2019
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Vitovska, Sauvignon, Pinot Grigio & Malvasia
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 8.500; ALLEVAMENTO: guyot semplice e doppio ANNO DI IMPIANTO: 1975, 1996 RESA PER ETTARO: 35-40q/Har TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi in botti di legno da 550l e tini di 15 -20 hl; in seguito viene assemblato nelle vasche. dove il vino si decanta senza chiarifiche e filtrazioni.

Tenuta di Fiorano - Fiorano Bianco (2015)

ID: P-02716

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Tenuta di Fiorano
Anno: 2015
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Grechetto e Viogner
Provenienza: Lazio, Roma, (Roma)

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.

Tramin - Stoan (2017)

ID: P-02784

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Tramin
Anno: 2017
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 65% Chardonnay 20% Sauvignon 10% Pinot Bianco 5% Gewürztraminer
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha

Tramin - Stoan (2018)

ID: P-03097

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Tramin
Anno: 2018
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 65% Chardonnay 20% Sauvignon 10% Pinot Bianco 5% Gewürztraminer
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha

Tramin - Stoan Magnum 1.5 lt. (2018)

ID: P-03098

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Tramin
Anno: 2018
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 65% Chardonnay 20% Sauvignon 10% Pinot Bianco 5% Gewürztraminer
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha

Vignai da Duline - Morus Alba (2015)

ID: P-02614

Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco

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)

Blend di grande personalità: la struttura del Sauvignon di collina incontra la calda aromaticità della Malvasia di pianura. Insieme in barrique.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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)

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 qualità del vino il carico della vite non deve superare 1.5 chilogrammi a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale. All'olfatto si presenta fruttato, con sentori di miele (Riesling), limone e

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)

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 qualità del vino il carico della vite non deve superare 1.5 chilogrammi a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale. All'olfatto si presenta fruttato, con sentori di miele (Riesling), limone e

CARRICANTE

Gulfi - Carjcanti (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)

Il CARJCANTI è un Carricante quasi in purezza, in cui confluisce un piccolo saldo di Albanello, vitigno storicamente presente nelle vigne della zona di produzione, l'agro di Chiaramonte Gulfi. LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO: Le uve vendemmiate nella seconda metà di settembre, vengono vinificate in acciaio ed in botti da 225 e 5oo litri. L'affinamento si svolge sia in acciaio sia in legno per almeno un anno, e per diversi mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CATARRATTO

Caruso & Minini - Catarratto Naturalmente Bio (2019)

ID: P-03227

Reparto: Vini Bianchi / Catarratto

Produttore: Caruso & Minini
Anno: 2019
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Catarratto
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

Al bicchiere, limpido giallo paglierino tendente al dorato. Al naso, un'esplosione di frutta tra cui mela verde, pera, ananas e mango. A questa si accompagna una nota floreale spiccata tipica dei fiori bianchi che lo rendono sicuramente fresco ed elegante. Al palato, un vino pieno, minerale, acido e leggermente sapido frutto della brezza marina in collina.

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)

3500 ceppi per ettaro, con radici che hanno origini nei primi anni del 2000. Piante a controspalliera Guyot. 40 hl di resa per ettaro vendemmiati la seconda settimana di settembre. Dopo il raffreddamento e una rigorosa selezione, i grappoli vengono vinificati in bianco. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio a opera di lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti. L'affinamento prosegue per altri 7 mesi in vasche d'acciaio, sulle fecce fini.

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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 (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.

Schweitzer - Chardonnay Riserva Tschaupp (2013)

ID: P-03084

Reparto:	**Vini Bianchi / Chardonnay**
Produttore:	Schweitzer
Anno:	2013
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Tirolo, (Bolzano)

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 invecchiamento permetterà di apprezzare questo vino in beva ottimale dai 3 anni in su.

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2013)

ID: P-02094

Reparto:	**Vini Bianchi / Chardonnay**
Produttore:	Stroblhof
Anno:	2013
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Chardonnay
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Situata a 500 metri sopra il livello del mare, la tenuta Stroblhof fu menzionata per la prima volta come podere di tradizione vinicola in documenti risalenti al 1600. È considerata una delle tenute più rinomate dell'Alto Adige ed è membro fondatore dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Qui le viti si coltivano sui migliori versanti collinari e si selezionano uve pregiate. Ci dedichiamo con pazienza e passione ad un lavoro di qualità sia nel vigneto che nella cantina. La nostra produzione è divisa equamente fra vini bianchi e rossi. La tradizione secolare, unita ad una forte propensione all'innovazione, ci permette di produrre vini di grande espressione e di lunga durata. Un Pinot bianco fresco e fruttato dalla grande persistenza aromatica, un elegante Chardonnay vivace e dal buon

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2016)

ID: P-02607

Reparto:	**Vini Bianchi / Chardonnay**
Produttore:	Stroblhof
Anno:	2016
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Chardonnay
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Situata a 500 metri sopra il livello del mare, la tenuta Stroblhof fu menzionata per la prima volta come podere di tradizione vinicola in documenti risalenti al 1600. È considerata una delle tenute più rinomate dell'Alto Adige ed è membro fondatore dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Qui le viti si coltivano sui migliori versanti collinari e si selezionano uve pregiate. Ci dedichiamo con pazienza e passione ad un lavoro di qualità sia nel vigneto che nella cantina. La nostra produzione è divisa equamente fra vini bianchi e rossi. La tradizione secolare, unita ad una forte propensione all'innovazione, ci permette di produrre vini di grande espressione e di lunga durata. Un Pinot bianco fresco e fruttato dalla grande persistenza aromatica, un elegante Chardonnay vivace e dal buon

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2017)

ID: P-02825

Reparto: Vini Bianchi / Chardonnay

Produttore: Stroblhof
Anno: 2017
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Chardonnay
Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Situata a 500 metri sopra il livello del mare, la tenuta Stroblhof fu menzionata per la prima volta come podere di tradizione vinicola in documenti risalenti al 1600. È considerata una delle tenute più rinomate dell'Alto Adige ed è membro fondatore dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Qui le viti si coltivano sui migliori versanti collinari e si selezionano uve pregiate. Ci dedichiamo con pazienza e passione ad un lavoro di qualità sia nel vigneto che nella cantina. La nostra produzione è divisa equamente fra vini bianchi e rossi. La tradizione secolare, unita ad una forte propensione all'innovazione, ci permette di produrre vini di grande espressione e di lunga durata. Un Pinot bianco fresco e fruttato dalla grande persistenza aromatica, un elegante Chardonnay vivace e dal buon

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2018)

ID: P-03032

Reparto: Vini Bianchi / Chardonnay

Produttore: Stroblhof
Anno: 2018
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Chardonnay
Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Situata a 500 metri sopra il livello del mare, la tenuta Stroblhof fu menzionata per la prima volta come podere di tradizione vinicola in documenti risalenti al 1600. È considerata una delle tenute più rinomate dell'Alto Adige ed è membro fondatore dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Qui le viti si coltivano sui migliori versanti collinari e si selezionano uve pregiate. Ci dedichiamo con pazienza e passione ad un lavoro di qualità sia nel vigneto che nella cantina. La nostra produzione è divisa equamente fra vini bianchi e rossi. La tradizione secolare, unita ad una forte propensione all'innovazione, ci permette di produrre vini di grande espressione e di lunga durata. Un Pinot bianco fresco e fruttato dalla grande persistenza aromatica, un elegante Chardonnay vivace e dal buon

Stroblhof - Chardonnay Schwarzhaus (2019)

ID: P-03207

Reparto: Vini Bianchi / Chardonnay

Produttore: Stroblhof
Anno: 2019
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Chardonnay
Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Situata a 500 metri sopra il livello del mare, la tenuta Stroblhof fu menzionata per la prima volta come podere di tradizione vinicola in documenti risalenti al 1600. È considerata una delle tenute più rinomate dell'Alto Adige ed è membro fondatore dell'associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Qui le viti si coltivano sui migliori versanti collinari e si selezionano uve pregiate. Ci dedichiamo con pazienza e passione ad un lavoro di qualità sia nel vigneto che nella cantina. La nostra produzione è divisa equamente fra vini bianchi e rossi. La tradizione secolare, unita ad una forte propensione all'innovazione, ci permette di produrre vini di grande espressione e di lunga durata. Un Pinot bianco fresco e fruttato dalla grande persistenza aromatica, un elegante Chardonnay vivace e dal buon

CORTESE

Albino Rocca - Cortese La Rocca (2016)

ID: P-01903

Reparto: Vini Bianchi / Cortese

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2016
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Cortese
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Area di produzione: Barbaresco. Esposizione Sud-Ovest. Altitudine: 240 mt. Slm. Terreno: calcareo-argilloso. Età del vigneto: 20 anni. Superficie: 1 ettaro. Vendemmia: Settembre. Affinamento e fermentazione in barriques francesi. Produzione annuale: 7000 bottiglie circa.

ERBALUCE DI CALUSO

Giacometto Bruno - Erbaluce di Caluso (2019)

ID: P-01575

Reparto: Vini Bianchi / Erbaluce di Caluso

Produttore: Giacometto Bruno
Anno: 2019
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Erbaluce
Provenienza: Piemonte, Caluso, (Torino)

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.

FIANO DI AVELLINO

Guido Marsella - Fiano di Avellino (2013)

ID: P-02033

Reparto: Vini Bianchi / Fiano di Avellino

Produttore: Guido Marsella
Anno: 2013
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Fiano di Avellino
Provenienza: Campania, Summonte, (Avellino)

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.

Tenuta del Meriggio - Fiano di Avellino (2020)

ID: P-03251

Reparto: Vini Bianchi / Fiano di Avellino

Produttore: Tenuta del Meriggio
Anno: 2020
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Fiano di Avellino
Provenienza: Campania, Montemiletto, (Avellino)

Il vitigno fiano viene coltivato su una vasta area della provincia di Avellino essendo un cultivar con forte capacità di adattamento. Le uve raccolte manualmente vengono vinificate in bianco e fermentate a bassa temperatura in acciaio. A fine fermentazione alcolica il vino rimane sulle fecce per alcuni mesi prima di essere imbottigliato; questo allo scopo di creare le condizioni per ottenere una buona evoluzione in bottiglia. I vini ottenuti dalle uve Fiano non temono l'invecchiamento essendo tra i bianchi più longevi. Questo vino, grazie al potenziale aromatico risulta ancor più interessante dopo qualche anno di permanenza in bottiglia. Presenta un colore giallo paglierino, elegante e delicato al naso con profumi di pesca ed erbe balsamiche. Al palato si percepisce una buona rotondità sostenuta

Tenuta del Meriggio - Fiano di Avellino Colle delle Ginestre (2018)

ID: P-03252

Reparto: Vini Bianchi / Fiano di Avellino

Produttore: Tenuta del Meriggio
Anno: 2018
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Fiano di Avellino
Provenienza: Campania, Montemiletto, (Avellino)

Vino ottenuto da uve Fiano provenienti da vigneti selezionati situati in Candida e Montefalcione che tiene conto sia della particolare caratteristica microclimatica dei luoghi che dell'età del vigneto, entrambi adatti a produrre vini freschi, longevi, complessi e fruttati. Viene vinificato in bianco ed affinato in acciaio per circa sei mesi su fecce sottili.

FIANO MINUTOLO

Pirro Varone - Fiano Minutolo (2016)

ID: P-01358

Reparto: Vini Bianchi / Fiano Minutolo

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

L'evoluzione di questo vitigno esprime la continuità. Per un lungo periodo abbandonato, si ritrova con l'espressione di un gusto gradevolmente aromatico. Luminoso nel suo colore, dai profumi spiccatamente floreali con ricordi di gelsomino e glicine.

GARGANEGA

Cà dei Conti - Garganega Giulietta (2019)

ID: P-02040

Reparto: Vini Bianchi / Garganega

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2019
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14% 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 queste, che conferiscono al vino un' importante struttura, aromaticità e freschezza. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni. Produzione di 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: La vendemmia si svolge tra fine ottobre e inizio novembre, l'uva posta su plateaux da 5 kg. La selezione manuale dei grappoli avviene effettuando più passaggi in vigneto per avere uve sempre al massimo

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin (2012)

ID: P-02041

Reparto: Vini Bianchi / Garganega

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2012
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 14% 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 queste, che conferiscono al vino un' importante struttura, aromaticità e freschezza. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni. Produzione di 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: Le uve, quando la stagione lo permette, vengono lasciate in pianta a sovramaturare fino a metà Dicembre, la raccolta avviene manualmente con accurata selezione delle uve. Vinificazione: Macerazione

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin (2019)

ID: P-02444

Reparto: Vini Bianchi / Garganega

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2019
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% 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 queste, che conferiscono al vino un' importante struttura, aromaticità e freschezza. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni. Produzione di 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: Le uve, quando la stagione lo permette, vengono lasciate in pianta a sovramaturare fino a metà Dicembre, la raccolta avviene manualmente con accurata selezione delle uve. Vinificazione: Macerazione

Cà dei Conti - Garganega Riserva Angelin Magnum 1.5 lt. (2017)

ID: P-02750

Reparto:	**Vini Bianchi / Garganega**
Produttore:	Cà dei Conti
Anno:	2017
Prezzo:	40,00 €
Gradi:	14% 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 queste, che conferiscono al vino un' importante struttura, aromaticità e freschezza. Coltivazione: Impianto a Guyot su piccoli terrazzamenti naturali. Vecchio impianto con viti di età compresa fra 30 e 50 anni. Produzione di 1,5 kg. di uva per pianta. Vendemmia: Le uve, quando la stagione lo permette, vengono lasciate in pianta a sovramaturare fino a metà Dicembre, la raccolta avviene manualmente con accurata selezione delle uve. Vinificazione: Macerazione

GEWURZTRAMINER

Baron di Pauli - Gewürztraminer Exilissi (2012)

ID: P-02649

Reparto:	**Vini Bianchi / Gewürztraminer**
Produttore:	Baron di Pauli
Anno:	2012
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Gewürztraminer
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

Il Gewürztraminer della Tenuta Baron di Pauli è soprannominato Exilissi (dal greco macerazione). Il vino è ottenuto da uve surmature, sottoposte ad una lunga macerazione di 36 ore sulle bucce, in modo da estrarre il più possibile aromi e sostanze tanniche. Il risultato è un vino dal bouquet unico, molto strutturato con maturazione in botti da 500 l. Caratteristiche: Un autentico vino naturale, profumi particolari di frutta esotica e petali di rose, pieno e strutturato che gode di una longevità impressionante. Un'esperienza entusiasmante e piana d'emozione.

Brunnenhof - Gewürztraminer (2020)

ID: P-00722

Reparto:	**Vini Bianchi / Gewürztraminer**
Produttore:	Brunnenhof
Anno:	2020
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Gewürztraminer
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

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.

Pacherhof - Gewürztraminer (2015)

ID: P-00727

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

Carattere: Il colore del Gewürztraminer varia dal giallo paglierino all'oro. È un vino bianco aromatico e corposo con un profumo leggero o spiccato, le cui note gradevolmente secche e leggermente aromatiche rimandano a chiodi di garofano, rosa e litchi, che gli conferiscono quel suo inconfondibile bouquet, facendone uno dei vini altoatesini più richiesti. Abbinamenti consigliati: Il Traminer aromatico è l'ideale con pesce, vol-au-vent, fegato d'oca, frutti di mare, crostacei e cucina orientale. Servire a una temperatura di 11-13°C

Pacherhof - Gewürztraminer (2018)

ID: P-02473

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

Carattere: Il colore del Gewürztraminer varia dal giallo paglierino all'oro. È un vino bianco aromatico e corposo con un profumo leggero o spiccato, le cui note gradevolmente secche e leggermente aromatiche rimandano a chiodi di garofano, rosa e litchi, che gli conferiscono quel suo inconfondibile bouquet, facendone uno dei vini altoatesini più richiesti. Abbinamenti consigliati: Il Traminer aromatico è l'ideale con pesce, vol-au-vent, fegato d'oca, frutti di mare, crostacei e cucina orientale. Servire a una temperatura di 11-13°C

Taschlerhof - Gewürztraminer (2019)

ID: P-03211

Reparto:	**Vini Bianchi / Gewürztraminer**
Produttore:	Taschlerhof
Anno:	2019
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Gewürztraminer
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

Tramin - Gewürztraminer Nussbaumer (2017)

ID: P-02783

Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer

Produttore: Tramin
Anno: 2017
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Gewürztraminer
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha

Tramin - Gewürztraminer Nussbaumer (2018)

ID: P-03095

Reparto: Vini Bianchi / Gewürztraminer

Produttore: Tramin
Anno: 2018
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Gewürztraminer
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 fresche, accentuando le escursioni termiche. Uno splendido autunno ha rallentato il processo di maturazione delle uve ritardando il momento della vendemmia di circa una settimana rispetto alla media. La raccolta ha

GRECHETTO

Antonelli - Grechetto (2020)

ID: P-00656

Reparto: Vini Bianchi / Grechetto

Produttore: Antonelli
Anno: 2020
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Grechetto
Provenienza: Umbria, Montefalco, (Perugia)

Il grechetto è la principale varietà bianca autoctona dell'Umbria. E' diffuso sia nell'Orvietano (in uvaggio) che nella zona di Todi (in purezza), detta Colli Martani, di cui l'area di Montefalco fa parte.

Sergio Mottura - Grechetto Latour a Civitella (2019)

ID: P-03261

Reparto: Vini Bianchi / Grechetto

Produttore: Sergio Mottura
Anno: 2019
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Grechetto
Provenienza: Lazio, Civitella D'Agliano, (Viterbo)

All'assemblaggio contribuiscono le migliori uve dei cinque vigneti di Grechetto clone Poggio della Costa, ed è fermentato in barriques di rovere francese. Di un giallo dorato intenso, ha un impatto olfattivo elegante e complesso, con sentori di frutta bianca, agrumi, burro fuso e nocciola. Un vino decisamente di corpo, morbido e piacevolmente fresco con finale persistente di frutta e vaniglia.

GRECO DI TUFO

Tenuta del Meriggio - Greco di Tufo (2020)

ID: P-03253

Reparto: Vini Bianchi / Greco di Tufo

Produttore: Tenuta del Meriggio
Anno: 2020
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Greco di Tufo
Provenienza: Campania, Montemiletto, (Avellino)

Il Greco è un nobile vitigno di antichissima origine. E' molto diffuso sul territorio campano ancora oggi ma il Greco di Tufo è una cultivar diversa che trae origine da viti di greco provenienti dalla collina di Cicala, nel territorio di Nola, e trapiantate nell'agro di Tufo intorno al 1660 da Scipione di Marzo, che dal casale di San Paolo Belsito si trasferì nei possedimenti della moglie, siti appunto in Tufo. Oggi esprime tutto il suo potenziale in un'area non particolarmente estesa in provincia di Avellino centrata sul comune di Tufo ed altri sette comuni limitrofi. Le uve vengono vinificate in bianco; la fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio, a fine fermentazione il vino rimane per qualche mese sulle fecce prima dell'imbottigliamento. Vino dal colore giallo paglierino tendente al

Tenuta del Meriggio - Greco di Tufo Colle dei Lauri (2018)

ID: P-03254

Reparto: Vini Bianchi / Greco di Tufo

Produttore: Tenuta del Meriggio
Anno: 2018
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Greco di Tufo
Provenienza: Campania, Montemiletto, (Avellino)

Il vino 'Colle dei Lauri' rappresenta al meglio le caratteristiche della varietà grazie al fatto che le sue uve vengono ottenute dai vigneti coltivati in un sito dove l'ambiente pedoclimatico è particolarmente caratterizzante. Queste vigne accuratamente selezionate, anche grazie alla notevole età, conferiscono a questo vino la particolare ricchezza organolettica. Nel complesso, un prodotto distintivo, fresco, intenso e profumato, adatto a momenti di convivialità o per dedicarsi ad attimi di meditazione solitaria.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

GRILLO

Caruso & Minini - Grillo Naturalmente Bio (2019)

ID: P-03228

Reparto: Vini Bianchi / Grillo

Produttore: Caruso & Minini
Anno: 2019
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Grillo
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

Al bicchiere, giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso, fiori bianchi ed erbe di campo. Al palato, colpisce per la sua sapidità e acidità ma al tempo stesso per la sua equilibrata morbidezza e ottima struttura gustativa. Il Grillo: vitigno a bacca bianca, molto diffuso nel marsalese. Storicamente utilizzato insieme ad altre uve per la produzione del Marsala, oggi viene riproposto come vino da tavola che grazie alle sue caratteristiche organolettiche, si presta ad una potenziale longevità. Il nostro Naturalmente Bio grillo è un'esplosione di fiori bianchi. In etichetta, i fiorellini di Acetosella, sinonimo di biodiversità dei nostri vigneti.

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2002)

ID: P-01989

Reparto: Vini Bianchi / Grillo

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

3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a controspalliera Guyot. 35 hl di resa per ettaro vendemmiati la prima settimana di settembre. Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata che inizia in vasche di acciaio e finisce in piccoli fusti da 225, 500 e 1000 lt. di rovere per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

De Bartoli Marco - Grappoli del Grillo (2015)

ID: P-01935

Reparto: Vini Bianchi / Grillo

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2015
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Grillo
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

3500 ceppi per ettaro con radici che hanno origini nel 1996 nel territorio di C/da Samperi Marsala. Piante a controspalliera Guyot. 35 hl di resa per ettaro vendemmiati la prima settimana di settembre. Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice, ottenendo un mosto che resterà a decantare naturalmente a freddo per 48 ore. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata che inizia in vasche di acciaio e finisce in piccoli fusti da 225, 500 e 1000 lt. di rovere per preservarne gli aromi primari ed esaltarne il bouquet durante il periodo di affinamento.

Fondo Antico - Il Coro (2016)

ID: P-02948

Reparto: Vini Bianchi / Grillo

Produttore: Fondo Antico
Anno: 2016
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 100% Grillo
Provenienza: Sicilia, Rilievo, (Trapani)

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 avevano il colore del sole...

KERNER

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2011)

ID: P-02537

Reparto: Vini Bianchi / Kerner

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

I vitigni Kerner trovano condizioni di sviluppo assolutamente ideali nelle aree prossime al limite delle colture. Il terreno magro e il clima più rigido, con notti fredde ma con abbondanza di sole durante il giorno, danno origine a un vino dal gusto intenso e speziato

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2012)

ID: P-01631

Reparto: Vini Bianchi / Kerner

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

I vitigni Kerner trovano condizioni di sviluppo assolutamente ideali nelle aree prossime al limite delle colture. Il terreno magro e il clima più rigido, con notti fredde ma con abbondanza di sole durante il giorno, danno origine a un vino dal gusto intenso e speziato

Pacherhof - Kerner (2018)

ID: P-00726

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

Carattere: Il Kerner è un vino bianco aromatico e di carattere, giallo paglierino con riflessi verdi, con un profumo delicato e secco e dal gusto pieno con note di noce moscata. Abbinamenti consigliati: È l'ideale con antipasti leggeri, pesce alla griglia e come aperitivo. Servire a una temperatura di 10-12°C

Rielinger - Kerner (2018)

ID: P-03122

Reparto:	Vini Bianchi / Kerner
Produttore:	Rielinger
Anno:	2018
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Kerner
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Collalbo, (Bolzano)

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.

Strasserhof - Kerner (2019)

ID: P-01678

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

Il maso Strasserhof della famiglia Baumgartner si trova al di sopra della celebre Abbazia di Novacella, in Val d'Isarco, a circa 700 m. s.l.m. Situata su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, la millenaria tradizione viticola del maso Strasserhof risale fino all'alto Medioevo. Nel 2003 abbiamo imboccato la strada della produzione e comercializzazione in proprio. Dal 2005 siamo membri dell'associazione "Vignaioli dell'Alto Adige". Oggi coltiviamo su una superficie di circa 5 ettari le migliori varietà della nostra regione, famosa per i suoi vini bianchi: Gewürztraminer, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner. I nostri vini si distinguono per aromaticità, freschezza e mineralità. L'attuale produzione si aggira intorno alle 40.000 bottiglie all'anno.

Taschlerhof - Kerner (2019)

ID: P-03209

Reparto:	Vini Bianchi / Kerner
Produttore:	Taschlerhof
Anno:	2019
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Kerner
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

LUGANA

Cà Lojera - Lugana Annata Storica (1999)

ID: P-03110

Reparto:	Vini Bianchi / Lugana
Produttore:	Cà Lojera
Anno:	1999
Prezzo:	27,00 €
Gradi:	12,5% vol.
Composizione:	Lugana
Provenienza:	Lombardia, Rovizza di Sirmione, (Brescia)

"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 1999 è diventato il forziere morale del nostro investimento. Io ho elaborato con più difficoltà la paura dell'insuccesso, per questo ora sento più di lui il dov ere di dare visibilità al risultato. condividendolo con chi ne

Cà Lojera - Lugana Riserva del Lupo (2016)

ID: P-03109

Reparto:	Vini Bianchi / Lugana
Produttore:	Cà Lojera
Anno:	2016
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Lugana
Provenienza:	Lombardia, Rovizza di Sirmione, (Brescia)

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.

Cà Lojera - Lugana Riserva del Lupo (2017)

ID: P-03256

Reparto:	**Vini Bianchi / Lugana**
Produttore:	Cà Lojera
Anno:	2017
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Lugana
Provenienza:	Lombardia, Rovizza di Sirmione, (Brescia)

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.

Pasini San Giovanni - Lugana Busocaldo (2008)

ID: P-01373

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

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

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

Il Carpino - Malvasia (2017)

ID: P-03307

Reparto:	**Vini Bianchi / Malvasia**
Produttore:	Il Carpino
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Malvasia Istriana
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

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 (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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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)

Draga - Malvasia MIKLUS (2015)

ID: P-02957

Reparto:	**Vini Bianchi / Malvasia Istriana**
Produttore:	Draga
Anno:	2015
Prezzo:	30,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Malvasia Istriana
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

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 effettuale le follature manuali (immersione delle buccie nel mosto). Successivamente le buccie 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.

Draga - Malvasia MIKLUS (2016)

ID: P-03115

Reparto:	**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)

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 effettuale le follature manuali (immersione delle buccie nel mosto). Successivamente le buccie 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 Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2006)

ID: P-01264

Reparto:	**Vini Bianchi / Malvasia Istriana**
Produttore:	I Clivi
Anno:	2006
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Malvasia Istriana
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2012)

ID: P-01929

Reparto:	**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)

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2015)

ID: P-02424

Reparto:	**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)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

I Clivi - Collio Goriziano Malvasia (2017)

ID: P-02676

Reparto: 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)

Composizione varietale: 100% Malvasia Istriana (vino secco). Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 80 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Simon di Brazzan - Malvasia Istriana (2020)

ID: P-00174

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2020
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Malvasia Istriana
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

Vino bianco autoctono dal colore paglierino con riflessi dorati. Profumo nitido, molto delicato, ricorda fiori e frutti. Sapore fresco, equilibrato, molto persistente, sposa bene i piatti di pesce e formaggi grassi, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

Skerk - Malvasia Istriana (2014)

ID: P-02406

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

Produttore: Skerk
Anno: 2014
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Malvasia Istriana
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

Un antico vitigno dalle origini elleniche, conosciuto nell'area mediterranea e presente sul Carso fin dall'antichità, che, fortemente grato al sole, produce un vino di colore paglierino, dai riflessi verdognoli, dal profumo aromatico e fruttato. Di sapore asciutto, sapido e fresco, si sposa bene col pesce e carni bianche.

Skerk - Malvasia Istriana (2015)

ID: P-02563

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

Produttore: Skerk
Anno: 2015
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Malvasia Istriana
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

Un antico vitigno dalle origini elleniche, conosciuto nell'area mediterranea e presente sul Carso fin dall'antichità, che, fortemente grato al sole, produce un vino di colore paglierino, dai riflessi verdognoli, dal profumo aromatico e fruttato. Di sapore asciutto, sapido e fresco, si sposa bene col pesce e carni bianche.

Skerk - Malvasia Istriana (2017)

ID: P-02955

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

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

Un antico vitigno dalle origini elleniche, conosciuto nell'area mediterranea e presente sul Carso fin dall'antichità, che, fortemente grato al sole, produce un vino di colore paglierino, dai riflessi verdognoli, dal profumo aromatico e fruttato. Di sapore asciutto, sapido e fresco, si sposa bene col pesce e carni bianche.

Skerk - Malvasia Istriana (2018)

ID: P-03116

Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana

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

Un antico vitigno dalle origini elleniche, conosciuto nell'area mediterranea e presente sul Carso fin dall'antichità, che, fortemente grato al sole, produce un vino di colore paglierino, dai riflessi verdognoli, dal profumo aromatico e fruttato. Di sapore asciutto, sapido e fresco, si sposa bene col pesce e carni bianche.

MOLINELLI

La Celata - Molinelli (2009)

ID: P-01486

Reparto: Vini Bianchi / Molinelli

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

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

PECORINO

Fattoria La Valentina - Pecorino (2019)

ID: P-02260

Reparto: Vini Bianchi / Pecorino

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2019
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13.5% vol.
Composizione: Pecorino
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a metà Settembre. Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato e pressatura soffice; viene effettuata la decantazione del mosto a bassa temperatura. La fermentazione ed il successivo affinamento su fecce avvengono in serbatoi inox. Imbottigliamento da Febbraio, per la sosta finale di circa 8 mesi. Tonalità cromatica giallo paglierino intenso. Il profumo rivela sentori floreali freschi di biancospino, frutta esotica tipo mango e papaja, miele e note quasi iodate. Al palato mostra un bell'equilibrio, con una vivida freschezza sempre accompagnata da venature minerali sottotraccia, che restano anche nella dotazione del retrogusto.

PINOT BIANCO

Falkenstein - Weissburgunder (2012)

ID: P-03055

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Falkenstein
Anno: 2012
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pinot Bianco
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

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 modo che possa maturare e sviluppare al meglio i propri aromi.

Falkenstein - Weissburgunder Phileo (2016)

ID: P-03183

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Falkenstein
Anno: 2016
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Bianco
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Varietà d'uva: Pinot Bianco 100% 9.000 - 12.500 viti/ha Resa per ettaro: DOC 110 dz/ha Resa effettiva per ettaro: 60 dz/ha Vinificazione: fermentazione in barrique, maturazione per 12 mesi in barrique e 5 mesi in acciaio. Per ulteriori 31 mesi maturazione in bottiglia.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2008)

ID: P-01825

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m. Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso. Forma di allevamento: Guyot e Pergola. Resa: 65 q.li / ha. Epoca di vendemmia: settembre/ottobre. Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2009)

ID: P-01824

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m. Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso. Forma di allevamento: Guyot e Pergola. Resa: 65 q.li / ha. Epoca di vendemmia: settembre/ottobre. Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2013)

ID: P-01823

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m. Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso. Forma di allevamento: Guyot e Pergola. Resa: 65 q.li / ha. Epoca di vendemmia: settembre/ottobre. Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Schiopetto - Pinot Bianco (2004)

ID: P-02545

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

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 pied de cuve a temperatura controllata, mentre l'affinamento successivo si compie sui lieviti per 8 mesi.

Tramin - Pinot Bianco (2019)

ID: P-03099

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Tramin
Anno: 2019
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pinot Bianco
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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.

PINOT GRIGIO

Il Carpino - Vis Uvae (2015)

ID: P-02849

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio

Produttore: Il Carpino
Anno: 2015
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Grigio
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

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 bianco. Se questo è stato un bene o un male non sta a noi giudicare, ma di certo il risultato è diverso, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo.

Il Carpino - Vis Uvae (2017)

ID: P-03305

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio

Produttore: Il Carpino
Anno: 2017
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Pinot Grigio
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

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 bianco. Se questo è stato un bene o un male non sta a noi giudicare, ma di certo il risultato è diverso, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo.

Schiopetto - Pinot Grigio (2007)

ID: P-02546

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio

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

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.

Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2014)

ID: P-02304

Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio

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

Vino bianco dal colore ramato particolarmente piacevole e dal profumo gradevole. Emergono note di frutta matura persistente dal sapore piacevole, rotondo ed equilibrato. Tipico vino da antipasti di pesce saporiti, risotti marinati, secondi di pesce alla griglia, al forno o fritti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

RIBOLLA GIALLA

I Clivi - Ribolla Gialla delle Venezie (2017)

ID: P-01397

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

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

Composizione varietale: 100% Ribolla Gialla. Produzione annua: 15.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti giovani su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Primosic - Ribolla di Oslavia Riserva (2015)

ID: P-02714

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

Produttore: Primosic
Anno: 2015
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Ribolla Gialla
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Oslavia, (Gorizia)

Le uve surmature, raccolte manualmente in cassette, vengono diraspate e poste in tini aperti, dove inizia l'attività fermentativa ad opera 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 affinamento in bottiglia non inferiore ai 12 mesi. Colore giallo dorato intenso. Caratteristico e asciutto, il profumo evoca i fiori d'acacia per fondersi nella scorza di chinotto in una sensazione di avvolgente

Sara Marco - Ribolla Gialla (2019)

ID: P-02456

Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla

Produttore: Sara Marco
Anno: 2019
Prezzo: 16,00 €
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

Produttore: Baron di Pauli
Anno: 2015
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 10,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

Riesling Renano con lieve residuo zuccherino.

Falkenstein - Riesling (2014)

ID: P-03080

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Falkenstein
Anno: 2014
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

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 l'imbottigliamento il Riesling per altri 12 mesi viene stoccato in azienda. Superficie vitata: 6 ettari, altitudine: 600-900 s.l.m. densità dei filari: 9000-13000 viti/ha.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Falkenstein - Riesling (2017)

ID: P-03054

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Falkenstein
Anno: 2017
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

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 l'imbottigliamento il Riesling per altri 12 mesi viene stoccato in azienda. Superficie vitata: 6 ettari, altitudine: 600-900 s.l.m. densità dei filari: 9000-13000 viti/ha.

Falkenstein - Riesling Alte Rebe (2015)

ID: P-02739

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Falkenstein
Anno: 2015
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Riesling ottenuto dalle Vigne più Vecchie dell'Azienda. Prima Annata.

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2015)

ID: P-02241

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2015
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno si che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza bâtonnages e imbottigliato a maggio. Gli zuccheri residui sono di 5-6 grammi per litro, in quanto fermentando a bassa temperatura i lieviti si bloccano a questo punto; il lieve residuo aiuta

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2016)

ID: P-02557

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2016
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno si che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza bâtonnages e imbottigliato a maggio. Gli zuccheri residui sono di 5-6 grammi per litro, in quanto fermentando a bassa temperatura i lieviti si bloccano a questo punto; il lieve residuo aiuta

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu (2019)

ID: P-03278

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2019
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno si che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza bâtonnages e imbottigliato a maggio. Gli zuccheri residui sono di 5-6 grammi per litro, in quanto fermentando a bassa temperatura i lieviti si bloccano a questo punto; il lieve residuo aiuta

Germano Ettore - Langhe Riesling Herzu Magnum 1.5 lt. (2016)

ID: P-03279

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2016
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno si che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza bâtonnages e imbottigliato a maggio. Gli zuccheri residui sono di 5-6 grammi per litro, in quanto fermentando a bassa temperatura i lieviti si bloccano a questo punto; il lieve residuo aiuta

La Celata - Riesling Renano Arvinà (2011)

ID: P-01376

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: La Celata
Anno: 2011
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Emilia Romagna, Ziano Piacentino, (Piacenza)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Pacherhof - Riesling (2018)

ID: P-02891

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Pacherhof
Anno: 2018
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)

Carattere: Il Riesling è un vino bianco dall'intenso sapore elegante, giallino-verdognolo con un aroma leggermente fiorito e aromatico, che spesso ricorda pesche, albicocche, mele verdi e cotogne. Abbinamenti consigliati: È ottimo con il pesce o come aperitivo. Servire a una temperatura di 10-12°C

Pasini San Giovanni - Riesling REIS Clone 49 (2012)

ID: P-01374

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2012
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

Dalle nostre vigne più vecchie di Riesling Renano clone 49 nasce il Reis, la nostra radicale interpretazione del Riesling Renano.Il nome "Reis" si ispira al franco tedesco "reissende Tiere" (animale selvatico) a cui risale il nome del vitigno, probabilmente per le note olfattive originali che il Riesling esprime nelle fasi più evolute. Fiori bianchi e pietra focaia al naso, in bocca è elegante, sapido e consistente.

Rielinger - Riesling (2017)

ID: P-02733

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Rielinger
Anno: 2017
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Collalbo, (Bolzano)

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.

Rielinger - Riesling Stein (2018)

ID: P-03121

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Rielinger
Anno: 2018
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Collalbo, (Bolzano)

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 porfiria di Bolzano. Questa proprietà è tipica della bassa Val dIsarco, a cui appartiene la nostra zona in crescita. Per il Riesling, è stata utilizzata la posizione più ariosa, che lo aiuta a maturare sano.

Strasserhof - Riesling (2017)

ID: P-02469

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Strasserhof
Anno: 2017
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)

Il maso Strasserhof della famiglia Baumgartner si trova al di sopra della celebre Abbazia di Novacella, in Val d'Isarco, a circa 700 m. s.l.m. Situata su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, la millenaria tradizione viticola del maso Strasserhof risale fino all'alto Medioevo. Nel 2003 abbiamo imboccato la strada della produzione e comercializzazione in proprio. Dal 2005 siamo membri dell'associazione "Vignaioli dell'Alto Adige". Oggi coltiviamo su una superficie di circa 5 ettari le migliori varietà della nostra regione, famosa per i suoi vini bianchi: Gewürztraminer, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner. I nostri vini si distinguono per aromaticità, freschezza e mineralità. L'attuale produzione si aggira intorno alle 40.000 bottiglie all'anno.

Strasserhof - Riesling (2019)

ID: P-03070

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Strasserhof
Anno: 2019
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)

Il maso Strasserhof della famiglia Baumgartner si trova al di sopra della celebre Abbazia di Novacella, in Val d'Isarco, a circa 700 m. s.l.m. Situata su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, la millenaria tradizione viticola del maso Strasserhof risale fino all'alto Medioevo. Nel 2003 abbiamo imboccato la strada della produzione e comercializzazione in proprio. Dal 2005 siamo membri dell'associazione "Vignaioli dell'Alto Adige". Oggi coltiviamo su una superficie di circa 5 ettari le migliori varietà della nostra regione, famosa per i suoi vini bianchi: Gewürztraminer, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner. I nostri vini si distinguono per aromaticità, freschezza e mineralità. L'attuale produzione si aggira intorno alle 40.000 bottiglie all'anno.

Taschlerhof - Riesling (2019)

ID: P-03210

Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Taschlerhof
Anno: 2019
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 (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

Reparto:	**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

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Falkenstein
Anno:	2012
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

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 carattere. Superficie vitata: 1.5 ettari, altitudine: 600-700 s.l.m. densità dei filari: 9000-12000 viti/ha.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Il Carpino - Sauvignon (2015)

ID: P-02848

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Il Carpino
Anno:	2015
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Vitigno originario della Francia ma che si é diffuso in Friuli in modo eccellente. Il grappolo é medio-piccolo. Il vino: di colore giallo dorato chiaro. Bouquet di grande personalità: sentori di salvia e di peperone. Il sapore é secco senza asperità, vivace e ricco. Ha ottime capacità di invecchiamento e si esprime al massimo con piatti a base di pesce.

Il Carpino - Sauvignon (2017)

ID: P-03306

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Il Carpino
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Vitigno originario della Francia ma che si é diffuso in Friuli in modo eccellente. Il grappolo é medio-piccolo. Il vino: di colore giallo dorato chiaro. Bouquet di grande personalità: sentori di salvia e di peperone. Il sapore é secco senza asperità, vivace e ricco. Ha ottime capacità di invecchiamento e si esprime al massimo con piatti a base di pesce.

Kellerei St. Pauls - Sauvignon Passion (2013)

ID: P-01827

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

Vigneto di provenienza: è uno dei nostri vigneti più alti (ca. 700 m.s.l.m), situato sulle colline sopra il paese di Appiano. Caratteristiche del terreno: terreno calcareo, profondo, ricco di scheletro di origine morenica. Forma di allevamento: Guyot, resa 60 q.li / ha. Epoca di vendemmia: verso la metà di settembre. Vinificazione: fermentazione e maturazione sui lieviti in INOX. Data d`imbottigliamento: fine marzo.

Malvirà - Langhe Bianco (2009)

ID: P-02999

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2009
Prezzo:	14,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

Una vecchia annata di Sauvignon.

Peter Dipoli - Sauvignon Voglar (2018)

ID: P-03295

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Peter Dipoli
Anno:	2018
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

VOGLAR é l'antico nome della zona dove si trovano i vigneti dell'azienda. Il termine deriva dall'espressione dialettale trentina "fogolar", cioè focolare. All'origine i vigneti erano piantati a Schiava, un vitigno locale, che tra il 1988 e il 1991 è stato completamente sostituito dal Sauvignon Blanc. Attenti studi e ricerche su questa varietá hanno portato alla conclusione che posizione, altitudine e natura calcarea di Voglar costituiscono la premessa favorevole per la produzione di un ottimo vino bianco. La collina relativamente alta favorisce la completa maturazione fisiologica dell'uva senza perdita di acidità e aromi. L'obiettivo è di ottenere un vino con profumi complessi di frutta tropicale che esprimano il vitigno d'origine evitando sentori vegetali e immaturi: leggermente acidulo, con nerbo.

Schiopetto - Sauvignon (2007)

ID: P-02547

Reparto:	**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)

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 compie sui lieviti per 8 mesi.

Simon di Brazzan - Sauvignon (2019)

ID: P-01765

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Simon di Brazzan
Anno:	2019
Prezzo:	14,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

Vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino scarico. Nel suo profumo delicato, prevalgono note verdi (peperone, foglie di pomodoro), dal sapore caldo, pieno e aromatico persistente. Si distingue negli abbinamenti come antipasti e primi piatti a base di pesce, risotti e verdure, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C

Stroblhof - Sauvignon Nico (2016)

ID: P-02608

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Stroblhof
Anno:	2016
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Sauvignon
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

Stroblhof - Sauvignon Nico (2019)

ID: P-03031

Reparto:	**Vini Bianchi / Sauvignon**
Produttore:	Stroblhof
Anno:	2019
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)

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.

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)

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.

SOLARIS

Kollerhof - Solaris (2019)

ID: P-03296

Reparto:	**Vini Bianchi / Solaris**
Produttore:	Kollerhof
Anno:	2019
Prezzo:	31,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Solaris
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

La tenuta: a 1200 metri d´altitudine, in località Anterivo, a sud dell`Alto Adige in mezzo a prati e boschi, crescono - su terrazze molto soleggiate ed esposte al mite venticello del Lago del Garda. le viti Solaris. Sono resistenti alla peronospora, oidio e botrite e non necessitano di trattamenti. Terreno: sabbia, argilla e limo ed è ricco di elementi nutrienti come azoto, fosforo, potassio e diversi altri. Vinificazione: i grappoli sono diraspati e pigiati con successiva criomacerazione per circa 10 ore. Segue un affinamento sulle fecce fini in acciaio e infine l'imbottigliamento. Caratteristiche organolettiche: Solaris - una rarità e una particolarità - è pieno, di notevole struttura e con aromi che ricordano il sambuco, con un elegante bouquet floreale. E´ avvolto da un tocco appena accennato di

Kollerhof - Solaris Sisyphos (2020)

ID: P-03351

Reparto:	**Vini Bianchi / Solaris**
Produttore:	Kollerhof
Anno:	2020
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Solaris
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

La tenuta: a 1200 metri d´altitudine, in località Anterivo, a sud dell`Alto Adige in mezzo a prati e boschi, crescono - su terrazze molto soleggiate ed esposte al mite venticello del Lago del Garda. le viti Solaris. Sono resistenti alla peronospora, oidio e botrite e non necessitano di trattamenti. Terreno: sabbia, argilla e limo ed è ricco di elementi nutrienti come azoto, fosforo, potassio e diversi altri. Vinificazione: i grappoli sono diraspati e pigiati con successiva criomacerazione per circa 10 ore. Segue un affinamento sulle fecce fini in acciaio e infine l'imbottigliamento. Caratteristiche organolettiche: Solaris - una rarità e una particolarità - è pieno, di notevole struttura e con aromi che ricordano il sambuco, con un elegante bouquet floreale. E´ avvolto da un tocco appena accennato di

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

SYLVANER

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2011)

ID: P-01630

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

I vitigni Sylvaner vengono coltivati già da oltre un secolo in Valle Isarco e rappresentano la più caratteristica fra le varietà di uve di questa valle. Le condizioni climatiche ottimali, il terreno sciolto e ghiaioso e i vigneti ariosi e soleggiati rendono possibile la coltivazione di questa varietà di uve, che dà il meglio di sé proprio nel segmento qualitativo più alto.

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2012)

ID: P-02074

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

I vitigni Sylvaner vengono coltivati già da oltre un secolo in Valle Isarco e rappresentano la più caratteristica fra le varietà di uve di questa valle. Le condizioni climatiche ottimali, il terreno sciolto e ghiaioso e i vigneti ariosi e soleggiati rendono possibile la coltivazione di questa varietà di uve, che dà il meglio di sé proprio nel segmento qualitativo più alto.

Kuenhof - Sylvaner (2012)

ID: P-01866

Reparto:	**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

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

Carattere: Il Silvaner è un vino bianco gradevolmente fresco con un colore che sfuma dal giallino al verdognolo. Il profumo fresco e fruttato ricorda il fieno appena tagliato, mentre il sapore rimanda all'uva spina e alla pesca. Abbinamenti consigliati: Il Silvaner eccelle come aperitivo, con gli asparagi e il pesce. Servire a una temperatura di 10-12°C

Pacherhof - Sylvaner Alte Reben (2011)

ID: P-00725

Reparto:	**Vini Bianchi / Sylvaner**
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:	28,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Sylvaner
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

Colore che va dal verde-giallo al giallo brillante. Aroma fruttato dai toni esotici, paragonabile al fieno appena seccato. Corpo importante e pieno dall'ottima struttura. Consigliato con antipasti, asparagi, primi a base di pasta e di riso, pollo, carni bianche, particolarmente adatto a piatti a base di pesce. Epoca di Vendemmia: fine ottobre con resadi 50 hl/ha circa. Vinificazione: fermentazione alcolica e affinamento per il 50 % in grandi botti e per il 50 % in accaio.

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)

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 ampliamente 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 travaso, non filtrazione, non solfitaggio; al proprio mantenimento ci pensano le fecce nobili, il sedimento stesso del vino, che rimesso periodicamente in sospensione protegge per oltre i 12 mesi di riposo in

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)

Il C.C.C. è un Timorasso che riposa per 6 anni in botti grandi di legno di acacia scolme.

Ricci Carlo Daniele - Vino Bianco Cifrato (S.A.)

ID: P-02364

Reparto:	**Vini Bianchi / Timorasso**
Produttore:	Ricci Carlo Daniele
Anno:	S.A.
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Timorasso
Provenienza:	Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)

Vendemmia 2007, sotterrata per 8 Anni in Magnum, no So2.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

TOCAI COLLI ORIENTALI

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2008)

ID: P-02132

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali

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

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2010)

ID: P-01263

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali

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

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2014)

ID: P-03156

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali

Produttore: I Clivi
Anno: 2014
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Tocai Friulano
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: In acciaio, fermentazione sui propri lieviti, 2 anni di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio, senza fermentazione malolattica, niente legno, nessuna filtrazione, niente macerazione.

I Clivi - Friulano Colli Orientali San Pietro (2017)

ID: P-01398

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali

Produttore: I Clivi
Anno: 2017
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Tocai Friulano
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

Composizione varietale: 100% Tocai Friulano. Produzione annua: 15.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso, caldo e asciutto. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

Sara Marco - Colli Orientali Del Friuli Erba Alta (2016)

ID: P-02454

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali

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 (2019)

ID: P-02455

Reparto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali

Produttore: Sara Marco
Anno: 2019
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Tocai Friulano
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

TOCAI COLLIO

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

Reparto:	**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

Reparto:	**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 (2000)

ID: P-00974

Reparto:	**Vini Bianchi / Tocai Collio**
Produttore:	I Clivi
Anno:	2000
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Tocai Friulano
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

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

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2003)

ID: P-00975

Reparto:	**Vini Bianchi / Tocai Collio**
Produttore:	I Clivi
Anno:	2003
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Tocai Friulano
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

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

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2009)

ID: P-02130

Reparto:	**Vini Bianchi / Tocai Collio**
Produttore:	I Clivi
Anno:	2009
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Tocai Friulano
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

Composizione varietale: 100% (Tocai) Friulano. Produzione annua: 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 (2017)

ID: P-02846

Reparto:	**Vini Bianchi / Tocai Collio**
Produttore:	Il Carpino
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Tocai Friulano
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Caratteristiche: I grappoli sono stati diraspati e l'uva è stato 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 tonneaux 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 Naike e Manuel in azienda e quello collegato al fatto che si è prodotto per la prima volta il Tocai.

Simon di Brazzan - Blanc di Simon (2019)

ID: P-00173

Reparto:	**Vini Bianchi / Tocai Collio**
Produttore:	Simon di Brazzan
Anno:	2019
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

Reparto:	**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

Reparto:	**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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

TREBBIANO

Antonelli - Anteprima Tonda (2018)

ID: P-02528

Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano

Produttore: Antonelli
Anno: 2018
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 13,5% 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

Reparto: 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

Reparto: 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 (2020)

ID: P-02061

Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano

Produttore: Antonelli
Anno: 2020
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 (2018)

ID: P-02259

Reparto: Vini Bianchi / Trebbiano

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2018
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Trebbiano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Diraspatura, macerazione a freddo del pigiato e pressatura soffice; il mosto fermenta in tini di acciaio e la decantazione avviene a bassa temperatura, con successivo affinamento per 4 mesi sulle fecce. Imbottigliato infine a Maggio senza interventi enologici e senza filtrazione. Tonalità cromatica giallo dorato chiaro. L'insieme olfattivo risulta di grande raffinatezza, con accenti fruttati di pesca ed albicocca mature, effluvi di dragoncello e salvia e spunti di note iodate. In bocca svela una bella pienezza ed un appeal sensoriale dove si presentano anche frutti a polpa bianca tipo pera: di buon equilibrio e persistenza, con una chiusura all'insegna di gustosa sapidità.

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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

VERDECA

Masseria Li Veli - Verdeca ASKOS (2019)

ID: P-02655

Reparto: Vini Bianchi / Verdeca

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2019
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Verdeca
Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)

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.

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 Gaiospino (2013)

ID: P-02284

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2013
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2014)

ID: P-02415

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2014
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento , che avviene dopo 16-18 mesi.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2015)

ID: P-02603

Reparto: 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

Reparto: 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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2018)

ID: P-03029

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2018
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 Il Coroncino (2009)

ID: P-01501

Reparto: 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 daI vignetI di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Il Coroncino (2017)

ID: P-02416

Reparto: 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 daI vignetI di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Il Coroncino (2019)

ID: P-03030

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2019
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

È una selezione di uve provenienti daI vignetI di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Riserva Stracacio (2017)

ID: P-02604

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2017
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

Incrocio Bruni...

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Riserva Stragaio (2017)

ID: P-01504

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2017
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

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

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi Capovolto (2010)

ID: P-01926

Reparto: 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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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)

Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi Riserva Il Pigro (2010)

ID: P-01378

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marca di San Michele
Anno: 2010
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% 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)

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di acacia, ginestra, fiori di campo e camomilla con tipiche note di mandorla amara. Asciutto, sapido, minerale, con note fruttate di mela verde e finale piacevolmente mandorlato. Servire a 14°C circa come aperitivo, primi piatti di pasta o riso, pesce, carni bianche.

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Salmariano (2017)

ID: P-00319

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2017
Prezzo: 11,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi eleganti di fiori di campo, frutta matura e vaniglia. Sapore morbido, di grande corpo, con retrogusto leggermente amarognolo. Da abbinare a primi piatti sapidi, pesce, carni bianche e formaggi.

Pievalta - Verdicchio di Jesi Riserva San Paolo (2004)

ID: P-03178

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Pievalta
Anno: 2004
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Maiolati Spontini, (Ancona)

Una Riserva che affina in bottiglia per oltre 15 Anni. Elegante espressione della riva destra dell'Esino da sole uve Verdicchio dall'omonimo vigneto nel comune di San Paolo che, secondo la tradizione, è una delle zone più vocate dei Castelli di Jesi. Aromi tenui di frutta gialla, erbe aromatiche, agrumi e mandorla segnano l'olfatto di un vino affusolato e salino.

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)

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto. La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa

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)

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto. La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa

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)

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto. La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa

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)

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto. La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Balciana (2017)

ID: P-03072

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Sartarelli
Anno: 2017
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)

Il vino nasce dalle uve provenienti dal nostro vigneto impiantato in Contrada Balciana. La bassa produzione per ceppo e la differente epoca di raccolta delle uve caratterizzano fortemente questo prodotto della natura. Il periodo di vendemmia oscilla secondo l'andamento di ogni annata, ma solitamente va da inizio novembre fino alla metà dello stesso mese. L'estrema cura in fase di raccolta (piccole cassette), per non danneggiare i grappoli che hanno raggiunto questo livello di maturazione, conclude il lavoro nel vigneto, per poi passare alle normali tecniche di cantina (con l'esclusivo utilizzo di vasche di acciaio), attente a non rovinare tutto il lavoro precedentemente svolto. La complessità di tutte queste fasi di lavorazione tende a limitarne naturalmente la produzione annua, circa

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Tralivio (2018)

ID: P-02222

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Sartarelli
Anno: 2018
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Poggio San Marcello, (Ancona)

Questo vino nasce da uve rigorosamente selezionate e raccolte nei vigneti più vecchi, ove normalmente si esegue il diradamento dei grappoli per ridurre la produzione a 80-90 quintali di uva per ettaro.
La raccolta in cassetta, la spremitura soffice ed il controllo della temperatura in fermentazione completano giustamente la cura e l'attenzione di antica tradizione. Cotore ancora vivace e presente, dove è caldo l'alcool e grandi sono le strutture. Profumo leggero, suadente ed un sapore in equilibrio tra sapidità e la nota dolce ed aromatica. Normalmente è un vino in evoluzione. La produzione annua di questa selezione si aggira intorno alle 90.000 bottiglie.

VERDICCHIO DI MATELICA

Belisario - Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva (2018)

ID: P-01741

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica

Produttore: Belisario
Anno: 2018
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)

E' il vino con cui la Belisario ha vissuto le emozioni più grandi. E' stato il primo Verdicchio nella tipologia "Riserva". Prodotto dal 1988 solo con uve Verdicchio vinificate con metodo della criomacerazione. Matura in acciaio e parte in barili di legno di rovere tostato almeno un anno e si affina un altro anno in bottiglia. La complessità della produzione è la complessità del suo patrimonio organolettico: colline marchigiane, sole mediterraneo, aromi floreali, vaniglia, grande struttura, sapido, suadente, armonico.

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2006)

ID: P-01229

Reparto: Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica

Produttore: Belisario
Anno: 2006
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2015)

ID: P-01742

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica**
Produttore:	Belisario
Anno:	2015
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Verdicchio
Provenienza:	Marche, Matelica, (Macerata)

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2017)

ID: P-03058

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica**
Produttore:	Belisario
Anno:	2017
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Verdicchio
Provenienza:	Marche, Matelica, (Macerata)

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acidico del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica Vigneti B. (2020)

ID: P-01135

Reparto:	**Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica**
Produttore:	Belisario
Anno:	2020
Prezzo:	11,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Verdicchio
Provenienza:	Marche, Matelica, (Macerata)

Poche migliaia di bottiglie per chi ama i vini importanti. Prodotto solo con uve di Verdicchio clone matelicese da vigneti in conduzione biologica. Vinificato con la complessa tecnica dell'iperossigenazione, quindi in totale assenza di solforosa, matura almeno fino a aprile. E' complesso nei profumi e nel gusto, un verdicchio strano, morbido, rotondo, strutturato, persistente, di stupefacente piacevolezza, suadente. Ottimo come aperitivo importante, antipasti caldi, primi piatti elaborati, pesce.

VERDUZZO

I Clivi - Verduzzo Friulano Secco (2016)

ID: P-02425

Reparto:	**Vini Bianchi / Verduzzo**
Produttore:	I Clivi
Anno:	2016
Prezzo:	21,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Verduzzo
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

Composizione varietale: 100% Verduzzo Friulano. Produzione annua: 3.000 bottiglie. Caratteristiche del vigneto: viti di 60 anni su terreno collinare marnoso. Vinificazione: Spremitura soffice di grappoli interi raccolti a mano, fermentazione in acciaio sui propri lieviti, 6 mesi di affinamento sulle fecce fini sempre in acciaio con moderati batonnages, niente legno, nessuna chiarifica, niente macerazione. Imbottigliamento con leggera filtrazione.

VERNACCIA DI SAN GIMINIANO

Cesani - Vernaccia di San Giminiano (2019)

ID: P-00316

Reparto:	**Vini Bianchi / Vernaccia di San Giminiano**
Produttore:	Cesani
Anno:	2019
Prezzo:	8,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Vernaccia di San Giminiano
Provenienza:	Toscana, San Giminiano, (Siena)

Esposizione vigneti: Sud-Est,Giacitura del terreno: collinare, 250-280 metri s.m.l, Natura del Terreno: medio impasto tendente al limoso-sabbioso, Sistema di allevamento della vite: cordone speronato alto, Periodo di vendemmia: seconda e terza settimana di settembre, Imbottigliamento: aprile, successivo alla vendemmia, Colore: paglierino scarico, con riflessi verdognoli, Olfatto: intenso e fruttato, con sentori di mela verde e minerali, Gusto: pieno, sapido, persistente con retrogusto di mandorla.

Cesani - Vernaccia di San Giminiano Sanice (2017)

ID: P-00194

Reparto:	**Vini Bianchi / Vernaccia di San Giminiano**
Produttore:	Cesani
Anno:	2017
Prezzo:	14,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Vernaccia di San Giminiano
Provenienza:	Toscana, San Giminiano, (Siena)

Esposizione Vigneti: Sud-Est, Altitudine: 250-300 m s.l.m, Sistema di allevamento della vite: cordone speronato, Periodo di vendemmia: ultima settimana di settembre, Imbottigliamento: Giugno successivo alla vendemmia, 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: profodo persistente, rotondo con tipico retrogusto ammandorlato.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

VINO DA TAVOLA

Casa Caterina - Non c'è (2009)

ID: P-01603

Reparto: Vini Bianchi / Vino da Tavola

Produttore: Casa Caterina
Anno: 2009
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Gewürztraminer
Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

VITOVSKA

Skerk - Vitovska (2015)

ID: P-02562

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska

Produttore: Skerk
Anno: 2015
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: Vitovska
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

Una varietà autoctona, strettamente legata al territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal colore paglierino, con un delicato profumo di fiori di campo carsico e fieno. Dal sapore asciutto, con retrogusto di mandorla, è molto usato come vino aperitivo e sposa bene tutti gli antipasti, primi piatti, delicati e pesce leggero.

Skerk - Vitovska (2016)

ID: P-02881

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska

Produttore: Skerk
Anno: 2016
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: Vitovska
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

Una varietà autoctona, strettamente legata al territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal colore paglierino, con un delicato profumo di fiori di campo carsico e fieno. Dal sapore asciutto, con retrogusto di mandorla, è molto usato come vino aperitivo e sposa bene tutti gli antipasti, primi piatti, delicati e pesce leggero.

Skerk - Vitovska (2017)

ID: P-02956

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska

Produttore: Skerk
Anno: 2017
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: Vitovska
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

Una varietà autoctona, strettamente legata al territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal colore paglierino, con un delicato profumo di fiori di campo carsico e fieno. Dal sapore asciutto, con retrogusto di mandorla, è molto usato come vino aperitivo e sposa bene tutti gli antipasti, primi piatti, delicati e pesce leggero.

Skerk - Vitovska (2018)

ID: P-03118

Reparto: Vini Bianchi / Vitovska

Produttore: Skerk
Anno: 2018
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: Vitovska
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepotto, (Trieste)

Una varietà autoctona, strettamente legata al territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal colore paglierino, con un delicato profumo di fiori di campo carsico e fieno. Dal sapore asciutto, con retrogusto di mandorla, è molto usato come vino aperitivo e sposa bene tutti gli antipasti, primi piatti, delicati e pesce leggero.

ZIBIBBO SECCO

De Bartoli Marco - Zibibbo Secco Pietranera (2018)

ID: P-01444

Reparto: Vini Bianchi / Zibibbo Secco

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2018
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 11,5% vol.
Composizione: Zibibbo
Provenienza: Sicilia, Pantelleria, (Trapani)

2500 ceppi alberello pantesco per ettaro con radici che hanno origini nel 1957 nel territorio di C/da Cufurà Pantelleria. 25 hl di resa per ettaro vendemmiati la seconda settimana di settembre. Dopo una rigorosa selezione dei grappoli manuale, l'uva viene diraspata e delicatamente pigiata per avviare una macerazione a freddo per circa 24 h, dopo la pressatura soffice, il mosto, a bassa temperatura, resta a decantare per 48 h. La parte limpida si avvia alla fermentazione in vasche di acciaio da 50 hl a temperatura controllata. 2/3 per 6 mesi in vasca di acciaio, 1/3 fermenta in fusti in rovere francese da 225 lt.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

AGLIANICO DEL VULTURE

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Bauccio (2015)

ID: P-01207

Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2015
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Aglianico
Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)

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 contetori di piccole dimensioni con frequenti folla-ture. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneaux di rovere francese per almeno 12 mesi.

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Liscone (2016)

ID: P-00875

Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2016
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Aglianico
Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)

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 tonneaux francesi per un periodo variabile dagli 8 ai 12 mesi in funzione dell'annata.

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Messeroto (2017)

ID: P-01635

Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2017
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Aglianico
Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)

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 fini con ripetuti batonage per acquisire una maggiore grassezza e per una migliore evoluzione gusto oflattiva.

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2013)

ID: P-02950

Reparto: Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2013
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Aglianico
Provenienza: Basilicata, Venosa, (Vulture)

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 in bottiglia.

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)

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.

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)

Le uve provengono dal vigneto aziendale ad una altitudine di 250 m s.l.m. esposto a Nord-Est, con pendenza del 10 %, terreno fortemente alcalino, povero di sostanza organica, drenante e poco profondo. Sito caratterizzato da forte escursione termica giorno/notte, orizzonte orografico favorevole ad un prolungato soleggiamento, che determina precocità di maturazione.
□
Il vitigno impiantato è Albarossa, varietà ottenuta per incrocio fra Chatus e Barbera. Le uve ottenute sono caratterizzate da estrema ricchezza in polifenoli e da profumi fruttati, acidità sostenuta e buona alcolicità.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 Case Vecie (2015)

ID: P-03259

Reparto: Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara
Anno: 2015
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 16,5% vol.
Composizione: 39% Corvina 30% Corvinone 31% Rondinella
Provenienza: Veneto, San Pietro in Cariano, (Verona)

L'Amarone Case Vecie prende il nome dall'omonimo vigneto situato nel comune di Grezzana, in Valpantena. Uno straordinario appezzamento dove altitudine ed esposizione permettono alle uve di maturare in modo lento e costante, anche nelle annate più difficili. Un'epoca di vendemmia tardiva permette di mettere a riposo le uve in un periodo dell'anno più freddo e di condurre un appassimento lento e prolungato nel tempo, che sviluppa aromi caratteristici. Un vino pensato per esaltare le naturali caratteristiche di un clima d'altitudine: un vero Amarone delle "Vigne Alte".

Brigaldara - Amarone Classico (2017)

ID: P-03114

Reparto: Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara
Anno: 2017
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 16,5% vol.
Composizione: 47% Corvina 39% Corvinone 6% Rondinella 8% Altre
Provenienza: Veneto, San Pietro in Cariano, (Verona)

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 sua produzione sono le meglio esposte e le più spargole. Di fondamentale importanza sono l'accurata scelta in vigneto e la rigorosa gestione dell'appassimento, che si protrae per circa 120 giorni, al termine dei quali avviene la vinificazione, studiata per favorire la cessione da parte della buccia di tutte le nobili componenti in essa contenute. L'Amarone Classico si lega al metodo di produzione.

Brigaldara - Amarone Riserva (2011)

ID: P-03260

Reparto: Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara
Anno: 2011
Prezzo: 98,00 €
Gradi: 16,5% vol.
Composizione: 55% Corvina 25% Corvinone 20% Rondinella
Provenienza: Veneto, San Pietro in Cariano, (Verona)

L'Amarone Riserva è un prodotto che nasce dalla voglia di interpretare la Valpolicella senza forzature né di tecnica né di tempo. Le uve da destinare alla sua produzione sono scelte dai migliori vigneti aziendali al fine di sintetizzare e cogliere la massima potenzialità dei nostri vigneti coltivati in Valpolicella L'appassimento delle uve è condotto lasciando che l'andamento stagionale del post-vendemmia le caratterizzi. Un vino in equilibrio tra polpa e potenza, tutto giocato sull'eleganza e caratterizzato da complesse e profonde note terziarie.

Cà dei Conti - Amarone Tano (2016)

ID: P-02379

Reparto: Vini Rossi / Amarone

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2016
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 17% vol.
Composizione: 70% Corvina, 10% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Marzemino, 5% Croatina, 5% Oseleta
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 collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva posta su plateaux da 5 kg. La selezione manuale dei grappoli avviene effettuando più passaggi in vigneto per avere uve sempre al massimo della maturità. A seguire,

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
Provenienza: Veneto, Roncà, (Verona)

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-alcalini, 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 fruttaio. Fermentazione e maturazione: Le uve vengono lasciate ad appassire in stanze ben areate per 4-5 mesi affinchè colore, sapore e dolcezza si concentrino al meglio. In inverno le uve vengono pigiate e la

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

ASSEMBLATO ROSSO

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2012)

ID: P-01995

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2012
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie e ripartizione del vigneto: 1 ettaro di nebbiolo, dalle vigne Pajana, Ginestra e Mosconi. Produttività del vigneto: 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: max 20 anni il nebbiolo, 40 anni il barbera. Periodo di vendemmia: dal 10 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori: 10-12 giorni per il barbera, 12-14 giorni per il nebbiolo. Periodo di affinamento: 16-18 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2013)

ID: P-02263

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2013
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie e ripartizione del vigneto: 1 ettaro di nebbiolo, dalle vigne Pajana, Ginestra e Mosconi. Produttività del vigneto: 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: max 20 anni il nebbiolo, 40 anni il barbera. Periodo di vendemmia: dal 10 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori: 10-12 giorni per il barbera, 12-14 giorni per il nebbiolo. Periodo di affinamento: 16-18 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2015)

ID: P-02581

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2015
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie e ripartizione del vigneto: 1 ettaro di nebbiolo, dalle vigne Pajana, Ginestra e Mosconi. Produttività del vigneto: 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: max 20 anni il nebbiolo, 40 anni il barbera. Periodo di vendemmia: dal 10 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori: 10-12 giorni per il barbera, 12-14 giorni per il nebbiolo. Periodo di affinamento: 16-18 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2017)

ID: P-02996

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2017
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie e ripartizione del vigneto: 1 ettaro di nebbiolo, dalle vigne Pajana, Ginestra e Mosconi. Produttività del vigneto: 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: max 20 anni il nebbiolo, 40 anni il barbera. Periodo di vendemmia: dal 10 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori: 10-12 giorni per il barbera, 12-14 giorni per il nebbiolo. Periodo di affinamento: 16-18 mesi in barriques di rovere francese nuove.

Domenico Clerico - Langhe Rosso Arte (2019)

ID: P-03315

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2019
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 90% Nebbiolo 10% Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie e ripartizione del vigneto: 1 ettaro di nebbiolo, dalle vigne Pajana, Ginestra e Mosconi. Produttività del vigneto: 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: max 20 anni il nebbiolo, 40 anni il barbera. Periodo di vendemmia: dal 10 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori: 10-12 giorni per il barbera, 12-14 giorni per il nebbiolo. Periodo di affinamento: 16-18 mesi in barriques di rovere francese nuove.

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
Provenienza: Toscana, Nipozzano, (Firenze)

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.

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 (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)

Questo vino è nato nel 1969, quando il Dott. Degiacomi, precedente titolare delle Cascine Drago, producendo un Dolcetto atipico, che necessitava di affinamento in botte, ha deciso di assemblarlo con una piccola percentuale di Nebbiolo per aumentarne la finezza dandogli il nome della proprietà. Ecco il Bricco del Drago, vino complesso, elegante e fruttato che evolve in maniera egregia negli anni. Il vino è così particolare da essere l'unico vino da tavola ad aver ottenuto la delimitazione della zona di produzione con Decreto del Presidente della Repubblica n. 196 del 1987.

Poderi Colla - Langhe Rosso Bricco del Drago (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)

Questo vino è nato nel 1969, quando il Dott. Degiacomi, precedente titolare delle Cascine Drago, producendo un Dolcetto atipico, che necessitava di affinamento in botte, ha deciso di assemblarlo con una piccola percentuale di Nebbiolo per aumentarne la finezza dandogli il nome della proprietà. Ecco il Bricco del Drago, vino complesso, elegante e fruttato che evolve in maniera egregia negli anni. Il vino è così particolare da essere l'unico vino da tavola ad aver ottenuto la delimitazione della zona di produzione con Decreto del Presidente della Repubblica n. 196 del 1987.

Proprietà Sperino - Uvaggio (2013)

ID: P-02610

Reparto: 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)

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.

Proprietà Sperino - Uvaggio (2014)

ID: P-02823

Reparto: 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)

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.

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2006)

ID: P-01599

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2006
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo e Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta percento di uve nebbiolo e il venti percento di uve barbera. Questo prodotto rispecchia nettamente il terroir di Langa essendo composto da due vitigni Tradizionali. Dal colore granato intenso,al naso si presenta nobile con profumi di rosa appassita e mandorlo in fiore.Il sapore e'completo, gentile e rotondo.

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2015)

ID: P-02969

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2015
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo e Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta percento di uve nebbiolo e il venti percento di uve barbera. Questo prodotto rispecchia nettamente il terroir di Langa essendo composto da due vitigni Tradizionali. Dal colore granato intenso,al naso si presenta nobile con profumi di rosa appassita e mandorlo in fiore.Il sapore e'completo, gentile e rotondo.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Tenuta dei Fiori - Monferrato Rosso Cinquefile (2006)

ID: P-02625

Reparto: 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)

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 sorprendente freschezza, buone note di frutti rossi come ciliegia e amarena, seguite da sentori più evoluti che ricordano la vaniglia e il cacao, il tutto sottolineato da accenti tostati ed erbacei: sapore solido e compatto

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

ID: P-01987

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2006
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera, Cabernet Sauvignon, Freisa, Gamba di Pernice, Nebbiolo e Balsamino
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

Tenuta di Castellaro - Nero Ossidiana (2012)

ID: P-02105

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Tenuta di Castellaro
Anno: 2012
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 60% Corinto 20% Nero d'Avola 20% Altri Vitigni Locali
Provenienza: Sicilia, Lipari, (Messina)

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 diraspati. Svinatura e travaso del vino in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo otto mesi circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per rendere naturalmente limpido il vino prima dell'imbottigliamento. Tipico rosso isolano. Colore rosso rubino carico. Ha tipiche sfumature olfattive di frutta.

Tenuta di Fiorano - Fiorano Rosso (2012)

ID: P-02717

Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Tenuta di Fiorano
Anno: 2012
Prezzo: 47,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Cabernet Sauvignon e Merlot
Provenienza: Lazio, Roma, (Roma)

Da uve cabernet sauvignon e merlot. Maturato in vecchi fusti di rovere di Slavonia da 10 ettolitri. 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.

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2004)

ID: P-01311

Reparto: 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

Reparto: 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

Reparto: 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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2007)

ID: P-02196

Reparto: 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

Reparto: 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

Reparto: 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)

BARBARESCO

Ada Nada - Barbaresco Rombone Elisa (2017)

ID: P-03293

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ada Nada
Anno: 2017
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Treiso, (Cuneo)

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 soffi ce 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 grandi di rovere per un affinamento di 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino effettua un affinamento in vetro di almeno 6-8 mesi prima di essere commercializzato.

Ada Nada - Barbaresco Rombone Riserva Cichin (2015)

ID: P-03294

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ada Nada
Anno: 2015
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Treiso, (Cuneo)

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 molto soffice ed il vino viene posto in vasche d'acciaio per terminare la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malo lattica. Il vino viene poi travasato in botti grandi di rovere per un affinamento di 34-36

Ada Nada - Barbaresco Valeirano (2017)

ID: P-03292

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ada Nada
Anno: 2017
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Treiso, (Cuneo)

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 grandi di rovere e in piccoli carati per un affinamento della durata di c.a. 18-20 mesi. Una volta imbottigliato (senza alcun trattamento di filtrazione) il vino viene lasciato riposare nel vetro per almeno 6-8 mesi

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Albino Rocca - Barbaresco (2015)

ID: P-02723

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2015
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vigneti dei comuni di BARBARESCO, NEIVE, SAN ROCCO SENO D'ELVIO (ALBA), Varietà: 100% Nebbiolo, Esposizione: Sud, Sud-est, Sud-ovest, Altitudine: tra i 250 Mt e i 310 Mt, Età del vigneto: tra gli 15 e i 20 anni, Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, con presenza di arenaria e sabbia, Affinamento: in botti di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua: 9.000 bottiglie circa.

Albino Rocca - Barbaresco Cottà (2015)

ID: P-02726

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2015
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

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.

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 (2018)

ID: P-03179

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Bruno Rocca
Anno: 2018
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (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 di cacao.

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.lli - Barbaresco Serraboella (2015)

ID: P-02375

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Cigliuti F.lli
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.lli - Barbaresco Vie Erte (2015)

ID: P-00967

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Cigliuti F.lli
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.lli - Barbaresco Vie Erte (2016)

ID: P-02992

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Cigliuti F.lli
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.

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 (2018)

ID: P-02517

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ronchi Azienda Agricola
Anno: 2018
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

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 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 antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola. Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio

Scarpa - Barbaresco Tettineive (2013)

ID: P-02631

Reparto: Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Scarpa
Anno: 2013
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)

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.

BARBERA COLLI TORTONESI

Ricci Carlo Daniele - Barbarossa (2016)

ID: P-01733

Reparto: Vini Rossi / Barbera Colli Tortonesi

Produttore: Ricci Carlo Daniele
Anno: 2016
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)

BARBERA D'ALBA

Azelia - Barbara d'Alba Punta (2013)

ID: P-02187

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Azelia
Anno: 2013
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Freschezza e vivacità. L'età delle viti, circa 60 anni, caratterizza tutta la complessità del vino. Acidità più che bilanciata, dona carattere deciso ma gentile e quella vena che colpisce da subito. Frutti di bosco, prugna e mora. Un anno in barriques di secondo passaggio. Spezie dolci. La Barbera è femmina.

Azelia - Barbara 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)

Freschezza e vivacità. L'età delle viti, circa 60 anni, caratterizza tutta la complessità del vino. Acidità più che bilanciata, dona carattere deciso ma gentile e quella vena che colpisce da subito. Frutti di bosco, prugna e mora. Un anno in barriques di secondo passaggio. Spezie dolci. La Barbera è femmina.

Barale Fratelli - Barbera d'Alba Superiore Preda (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)

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.

Bruno Rocca - Barbera d'Alba (2018)

ID: P-03180

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Bruno Rocca
Anno: 2018
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vitigno: Barbera 100% Proveniente dal comune di Neive, località Currà. Terreno: calcareo con marne bluastre. Vinificazione: in acciaio inox per 7-10 giorni circa a 28°C. Maturazione di breve passaggio in barriques di rovere francese, media tostatura. Caratteristiche organolettiche: Vista: brillante rosso granato intenso. Olfatto: molto ampio e intenso di frutta matura (prugna, mora, ciliegia, gelso rosso). Al secondo naso si avverte il mallo di noce, la spezia (pepe rosa) e note finali di mandorla tostata. Gusto: in bocca è caldo, ampio, sapido e armonico, con un espressione rotonda, fine ed elegante.

Cigliuti F.lli - Barbera d'Alba Serraboella (2015)

ID: P-00968

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Cigliuti F.lli
Anno: 2015
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)

ZONA DI PRODUZIONE: Neive. CRU: Serraboella. ESPOSIZIONE: Sud-Est. ALTITUDINE: 350 mt slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso. ETA' MEDIA DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 50 – 55 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

Germano Ettore - Barbera d'Alba Superiore Della Madre (2018)

ID: P-01030

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2018
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Dopo la diraspa-pigiatura dell'uva, la fermentazione alcolica avviene per circa 7-8 giorni a contatto con le bucce, poi termina in piccole botti di rovere francese. L'invecchiamento in legno dura circa 12 mesi. Alla fine di questo periodo l'imbottigliamento e almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia preparano il vino al consumo. Alla degustazione il colore si presenta rubino intenso con riflessi granati. Il profumo di frutta matura e sottobosco, con sentori di vaniglia, in bocca l'ingresso è pieno ed austero; la leggera acidità dona una sensazione di freschezza e contribuisce a prolungare il retrogusto che ripete le fragranze olfattive.

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: 26,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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. Successivamente è stato posto per 2 mesi in acciaio inox prima dell' imbottigliamento.

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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2015)

ID: P-02107

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**
Produttore:	Parusso Armando
Anno:	2015
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in localita Ornati.

Parusso Armando - Barbera d'Alba Superiore (2017)

ID: P-02967

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**
Produttore:	Parusso Armando
Anno:	2017
Prezzo:	31,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba in localita Ornati.

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba (2018)

ID: P-01354

Reparto:	**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 (2019)

ID: P-01047

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**
Produttore:	Rocca Giovanni
Anno:	2019
Prezzo:	10,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba La Cresta (2018)

ID: P-01472

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2018
Prezzo:	18,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve Barbera d'Alba, questo vino affascina gia' al primo assaggio, per la sua piacevolezza ed immediatezza. Dal colore granato intenso, offre profumi spiccati e vinosi, al palato si delinea per la pulizia ed i sentori tipici del vitigno esaltanto il forte nerbo e la stoffa fitta.

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2019)

ID: P-01473

Reparto:	**Vini Rossi / Barbera d'Alba**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2019
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve barbera d'alba provenienti dal nostro podere in località Mosconi, e' un vino certamente particolare che ha riscontrato subito consensi su tutti i mercati. Innanzitutto questa vigna di Barbera ha piu' di sessanta anni e concede una produzione molto limitata,ed e' in esposizione di pieno sud.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

BARBERA D'ASTI

L'Armangia - Barbera d'Asti Nizza Titon (2019)

ID: P-00857

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: L'Armangia
Anno: 2019
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Canelli, (Asti)

Colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granata dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda frutti con nocciolo, fragola, viola, vaniglia, mandorla, talvolta note di affumicato. In bocca sapido e pieno, talvolta di spiccata acidità, nelle fasi giovanili tannicità astringente. Nei primi anni si abbina a carni rosse e grigliate, successivamente a selvaggina, arrosti, formaggi e minestre.

L'Armangia - Barbera d'Asti Sopra Berruti (2020)

ID: P-00533

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: L'Armangia
Anno: 2020
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Canelli, (Asti)

E' un prodotto che si ispira alle tradizionali barbere astigiane, molto profumate, colorate, talvolta leggermente acidule in bocca, ma che si abbinano perfettamente alla cucina locale, ai salumi ed ai formaggi tipici. Le uve Barbera provengono dalle più vocate colline del nostro territorio, con terreni variabili dal calcareo-argilloso alle stratificazioni sabbioso/marnose. La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

L'Armangia - Nizza Riserva Vignali (2016)

ID: P-00761

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: L'Armangia
Anno: 2016
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Canelli, (Asti)

Colore rosso rubino profondo con unghia violacea che vira al granata dopo alcuni anni di invecchiamento. Profumo che ricorda frutti con nocciolo, fragola, viola, vaniglia, la mandorla, talvolta note di affumicato. In bocca sapido e pieno, talvolta di buona acidità, nelle fasi giovanili con tannicità lievemente astringente, mai dominato dal legno grazie alla struttura notevole Si abbina a carni rosse e grigliate, selvaggina, arrosti, formaggi e minestre.

Mondo Franco - Barbera d'Asti (2019)

ID: P-00482

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2019
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. Vigna del Salice (2017)

ID: P-00593

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2017
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Mondo Franco - Nizza Le Rose (2017)

ID: P-00786

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2017
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2007)

ID: P-02829

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Scarpa
Anno: 2007
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

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 dirovere 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, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2008)

ID: P-02330

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Scarpa
Anno: 2008
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

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 dirovere 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, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.

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

ID: P-02331

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Scarpa
Anno: 2009
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

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 dirovere 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, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2011)

ID: P-02630

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Scarpa
Anno: 2011
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

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 dirovere 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, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2013)

ID: P-03310

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Scarpa
Anno: 2013
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

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 dirovere 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, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2015)

ID: P-03311

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Scarpa
Anno: 2015
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

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 dirovere 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, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.

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

ID: P-00906

Reparto: 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

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)

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti IS (1997)

ID: P-00976

Reparto: 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

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2011
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

ANNO DI IMPIANTO: 1933. DIRADAMENTO: riduzione del 60% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in vasche inox a temperatura controllata per circa 12 giorni. AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 22 mesi esclusivamente al primo utilizzo, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. LONGEVITÀ: è un vino che migliorerà sicuramente con gli anni e…vorrei tanto assaggiarlo tra vent'anni. ABBINAMENTO: pur di poterlo bere, lo abbinerei con qualsiasi cosa, basta che sia buona. CARATTERISTICHE: Un vino perfettamente riuscito, elegante e coerente in ogni suo aspetto. Alla vista presenta un rosso rubino impenetrabile con unghia purpurea. Nel naso esplode in un'intensa e variegata serie di riconoscimenti: è ricco, dolce e al fruttato

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Emma (2006)

ID: P-01984

Reparto: 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 (2015)

ID: P-02417

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2015
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

ANNO DI IMPIANTO: 1941. DIRADAMENTO: Riduzione del 40% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in acciaio a temperatura controllata per circa 12 giorni. INVECCHIAMENTO: 12 mesi in barriques da 20 HL realizzati in rovere francese, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. LONGEVITÀ: un vino che migliorerà di certo con il passare degli anni e, secondo il mio parere, darà il meglio dopo 10 anni. ABBINAMENTO: tutti i nostri antipasti tradizionali, pasta all'uovo (tajarin), ravioli e stufati di vitello. CARATTERISTICHE: La zona di Rodotiglia conferisce per natura alla varietà del Barbera una particolare longevità. Vini di età superiore ai 70 anni portano ad una riduzione della produzione a favore di un miglioramento qualitativo delle singole uve.

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Rusticardi (2009)

ID: P-02418

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2009
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

ANNO DI IMPIANTO: 1933. DIRADAMENTO: riduzione del 60% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto. FERMENTAZIONE: in vasche inox a temperatura controllata per circa 12 giorni. AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 22 mesi esclusivamente al primo utilizzo, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. LONGEVITÀ: è un vino che migliorerà sicuramente con gli anni e…vorrei tanto assaggiarlo tra vent'anni. ABBINAMENTO: pur di poterlo bere, lo abbinerei con qualsiasi cosa, basta che sia buona. CARATTERISTICHE: Un vino perfettamente riuscito, elegante e coerente in ogni suo aspetto. Alla vista presenta un rosso rubino impenetrabile con unghia purpurea. Nel naso esplode in un'intensa e variegata serie di riconoscimenti: è ricco, dolce e al fruttato

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Tulipano Nero (2013)

ID: P-02787

Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2013
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

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 pasticceria in bocca mostra buona stoffa e finale corrispondente.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 (2020)

ID: P-02037

Reparto: Vini Rossi / Barbera del Monferrato

Produttore: Accornero
Anno: 2020
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)

Vino da tutto pasto gradevolmente vivace.

BAROLO

Azelia - Barolo (2012)

ID: P-02188

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2012
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Un equilibrio impeccabile. Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba si combinano qui in modo superlativo. Aromaticità e finezza con potenza e corposità allo stesso tempo. Naso dolce, con sentori di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Tannini fruttati. Un'unione di caratteri. Affinato per due anni in botti grandi. I frutti del vigneto della Riserva danno il loro superbo contributo nelle annate in cui essa non viene prodotta.

Azelia - Barolo (2014)

ID: P-02665

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2014
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Un equilibrio impeccabile. Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba si combinano qui in modo superlativo. Aromaticità e finezza con potenza e corposità allo stesso tempo. Naso dolce, con sentori di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Tannini fruttati. Un'unione di caratteri. Affinato per due anni in botti grandi. I frutti del vigneto della Riserva danno il loro superbo contributo nelle annate in cui essa non viene prodotta.

Azelia - Barolo (2015)

ID: P-02984

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2015
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Un equilibrio impeccabile. Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba si combinano qui in modo superlativo. Aromaticità e finezza con potenza e corposità allo stesso tempo. Naso dolce, con sentori di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Tannini fruttati. Un'unione di caratteri. Affinato per due anni in botti grandi. I frutti del vigneto della Riserva danno il loro superbo contributo nelle annate in cui essa non viene prodotta.

Azelia - Barolo Bricco Fiasco (2012)

ID: P-02189

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2012
Prezzo: 89,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Dalla sommità di questa ripida e calda collina di Castiglione Falletto, il primo Cru vinificato separatamente. Cru storico, prodotto dal 1978. Un valore unico per la famiglia. Armonia ed eleganza superlative: l'età delle viti, 65 anni in media, dona aspetti indescrivibili. Fiori e frutti avvolgenti, senza fine. Il Bricco Fiasco mostra perfettamente la radiante personalità di Castiglione. Estremamente profumato, floreale, con un cuore di frutta rossa. Ricco e caldo, intensamente fresco. Tannini maturi.

Azelia - Barolo Bricco Fiasco (2014)

ID: P-02666

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2014
Prezzo: 84,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Dalla sommità di questa ripida e calda collina di Castiglione Falletto, il primo Cru vinificato separatamente. Cru storico, prodotto dal 1978. Un valore unico per la famiglia. Armonia ed eleganza superlative: l'età delle viti, 65 anni in media, dona aspetti indescrivibili. Fiori e frutti avvolgenti, senza fine. Il Bricco Fiasco mostra perfettamente la radiante personalità di Castiglione. Estremamente profumato, floreale, con un cuore di frutta rossa. Ricco e caldo, intensamente fresco. Tannini maturi.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Azelia - Barolo Margheria (2011)

ID: P-02190

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2011
Prezzo: 89,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

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.

Azelia - Barolo Margheria (2012)

ID: P-02327

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2012
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

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.

Azelia - Barolo San Rocco (2012)

ID: P-02328

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Azelia
Anno: 2012
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

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.

Barale Fratelli - Barolo Cannubi (2013)

ID: P-02833

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Barale Fratelli
Anno: 2013
Prezzo: 62,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)

100% Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Rosè e Lampia. Vigneto messa a dimora nel 1970; estensione: 1 ettaro. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 4000 ceppi per ettaro; produzione media di 40 quintali per ettaro. AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Barale 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)

Domenico Clerico - Barolo (2017)

ID: P-02993

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2017
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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.

Domenico Clerico - Barolo Aeroplanservaj (2017)

ID: P-01999

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2017
Prezzo: 92,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 1,4 ettari; 55 quintali per ettaro. Età media delle viti: 25 anni. Periodo di vendemmia: dal 15 ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per circa 30 giorni. Periodo di affinamento: 26-36 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove – 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo Ciabot Mentin (2012)

ID: P-02994

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2012
Prezzo: 94,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 5,50 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove – 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo Ciabot Mentin (2015)

ID: P-02400

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2015
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 5,50 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove – 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo Ciabot Mentin (2017)

ID: P-03314

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2017
Prezzo: 79,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 5,50 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove – 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2011)

ID: P-02580

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2011
Prezzo: 94,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 3 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2015)

ID: P-02995

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2015
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 3 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).

Domenico Clerico - Barolo Pajana (2017)

ID: P-03313

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2017
Prezzo: 79,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 100% Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Superficie del vigneto e sua produttività: 3 ettari nel cru Ginestra; 50 quintali per ettaro. Età media delle viti: ceppi più vecchi piantati nel 1965 - 1970. Periodo di vendemmia: da ottobre in poi, raccolta manuale. Vinificazione: macerazione sulle bucce nei rotomaceratori per 20-30 giorni. Periodo di affinamento: 24-30 mesi in barriques di rovere francese (80% nuove - 20% secondo passaggio).

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2006)

ID: P-01034

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2006
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Questo vino è ottenuto con la diraspa-pigiatura dell'uva e la fermentazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni, effettuando diversi rimontaggi giornalieri, per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino, ancora in fermentazione, viene introdotto in piccole botti di rovere francese 20% nuove ed il resto da due a quattro anni di età, da 225, 500 e 700 litri, dove matura per almeno 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di frutta matura e vaniglia, che dopo i primi anni di bottiglia evolvono in sfumature di cuoio e tabacco, ancora permeati da piccoli frutti. In bocca l'ingresso è pieno, avvolgente,

Germano Ettore - Barolo Cerretta (2017)

ID: P-03280

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2017
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

Questo vino è ottenuto con la diraspa-pigiatura dell'uva e la fermentazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni, effettuando diversi rimontaggi giornalieri, per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino, ancora in fermentazione, viene introdotto in piccole botti di rovere francese 20% nuove ed il resto da due a quattro anni di età, da 225, 500 e 700 litri, dove matura per almeno 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di frutta matura e vaniglia, che dopo i primi anni di bottiglia evolvono in sfumature di cuoio e tabacco, ancora permeati da piccoli frutti. In bocca l'ingresso è pieno, avvolgente.

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2009)

ID: P-02113

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2009
Prezzo: 92,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia. In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga, consente abbinamenti a diversi tipi di carni rosse e formaggi, oltre a essere molto accattivante per

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2012)

ID: P-02736

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2012
Prezzo: 88,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia. In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga, consente abbinamenti a diversi tipi di carni rosse e formaggi, oltre a essere molto accattivante per

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2013)

ID: P-03282

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2013
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia. In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga, consente abbinamenti a diversi tipi di carni rosse e formaggi, oltre a essere molto accattivante per

Germano Ettore - Barolo Lazzarito Riserva (2015)

ID: P-03283

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2015
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

L'uva viene raccolta a maturazione avanzata, ma non surmatura, in cassette. Segue la diraspa-pigiatura e fermentazione con macerazione per 35-40 giorni sulle bucce, in seguito invecchiamento per 30 mesi in botti di rovere da 2000 litri e due anni di affinamento in bottiglia. Da una vigna molto vecchia, ma ancora in ottime condizioni di salute e di vigore, otteniamo questo vino molto elegante e di grande potenza, che accomuna la struttura di una zona altamente vocata (il Lazzarito) alla finezza estrema del Nebbiolo. I profumi di piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia. In bocca l'ingresso è molto fine ed elegante, ma la persistenza tannica dolce e lunga, consente abbinamenti a diversi tipi di carni rosse e formaggi, oltre a essere molto accattivante per

Germano Ettore - Barolo Prapò (2012)

ID: P-02734

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2012
Prezzo: 59,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive. È il classico Barolo tradizionale.

Germano Ettore - Barolo Prapò (2017)

ID: P-03281

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2017
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

La vinificazione è tradizionale: diraspa-pigiatura dell'uva e fermentazione a contatto con le bucce per circa 30 giorni. Dopo un invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 2.000 lt. e 15 mesi d'invecchiamento in bottiglia, lo preparano ad essere immesso sul mercato. Alla degustazione si presenta rosso granato con leggeri riflessi aranciati; il profumo intenso di frutta secca, leggermente vanigliato, con sfumature di ribes nero. In bocca l'ingresso è caldo, pieno ed il tannino piacevole ma austero pulisce la bocca lasciando una buona persistenza retro-aromatica che ricorda le sensazioni olfattive. È il classico Barolo tradizionale.

Germano Ettore - Barolo Serralunga (2017)

ID: P-01032

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2017
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serra Lunga d'Alba, (Cuneo)

L'uva che produce questo vino viene selezionata dai vigneti giovani che si trovano in Prapò, in Cerretta e Lazzarito. La prima fermentazione a contatto con le bucce dura circa 20 giorni, è quindi di tipo classico. Al termine, il vino riposa in botti di rovere usate da 700 litri per circa due anni. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato. Alla degustazione si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, frutta rossa, melograno, rosa, viola, liquirizia. Al gusto tanta energia. L'ingresso è potente, lo sviluppo e i tannini precisi e puntuali.

Luigi Oddero - Barolo (2012)

ID: P-02209

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Luigi Oddero
Anno: 2012
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)

Paolo Monti - Barolo (2010)

ID: P-02315

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2010
Prezzo: 47,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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 Calcareo – Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareo – sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettato: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è stato immesso nelle botti da 16 Hl. (Marzo 2004). Affinamento: In botti di Rovere francese da 16 hl., ove rimane per circa 28-30 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino riposa in

Paolo Monti - Barolo (2012)

ID: P-03089

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2012
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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 Calcareo – Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareo – sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettato: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è stato immesso nelle botti da 16 Hl. (Marzo 2004). Affinamento: In botti di Rovere francese da 16 hl., ove rimane per circa 28-30 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino riposa in

Paolo Monti - Barolo Bussia (2008)

ID: P-02332

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2008
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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 calcareo - argillose con sabbia al 25%. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre. Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°. Affinamento: il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi. Il restante 50% in barriques di un anno anch'esso per 12 mesi. All'inizio del secondo anno il vino viene assemblato e completa l'affinamento in botti di rovere francese da 16 hl., ove rimane per altri 12 mesi. Prima

Paolo Monti - Barolo Bussia Riserva (2010)

ID: P-02690

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2010
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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 calcareo - argillose con sabbia al 25%. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre. Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°. Affinamento: il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi. Il restante 50% in barriques di un anno anch'esso per 12 mesi. All'inizio del secondo anno il vino viene assemblato e completa l'affinamento in botti di rovere francese da 16 hl., ove rimane per altri 12 mesi. Prima

Parusso Armando - Barolo Bussia (2013)

ID: P-02551

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2013
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2009)

ID: P-01769

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2009
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2012)

ID: P-02360

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2012
Prezzo: 63,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.

Parusso Armando - Barolo Mariondino (2015)

ID: P-02966

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2015
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

Ottenuto da uve Nebbiolo prodotte da una selezione di vecchi ceppi del vigneto Mariondino nel comune di Castiglione Falletto.

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 (2016)

ID: P-00797

Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2016
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 14,5% 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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2017)

ID: P-02855

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**
Produttore:	Rocca Giovanni
Anno:	2017
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)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo, si distingue per la piacevolezza che sa esprimere nell'immediato. Sviluppa profumi ampi e delicati,al palato si presenta morbido e rotondo con tannini estremamente vellutati. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le buccie della durata di 3 settimane. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 36 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia per poi venire commercializzato.

Rocche dei Manzoni - Barolo 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)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dallo storico cru di S.Stefano di Perno. Questo barolo si e' dimostrato un vino di piena razza non temendo confronto alcuno. Si contraddistingue per il bouquet ricco e persistente e un colore rosso rubino intenso. Al palato si presenta con un sapore completo ed armonico. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce della durata di 3 settimane dopodiche' viene separato il mosto, ormai ricco di antociani e sostanze coloranti, dalla buccia e viene introdotto in barrique dove affinera' per un tempo minimo di 36 mesi. Dopo l'imbottigliamento,affinera per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

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)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si puo' certamente dire che questo barolo e' sicuramente il piu' maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le buccie per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affinera per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

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)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si puo' certamente dire che questo barolo e' sicuramente il piu' maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le buccie per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affinera per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna D'la Roul Magnum 1.5 lt. (2016)

ID: P-03191

Reparto:	**Vini Rossi / Barolo**
Produttore:	Rocche dei Manzoni
Anno:	2016
Prezzo:	185,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si puo' certamente dire che questo barolo e' sicuramente il piu' maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le buccie per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affinera per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

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)

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.

BOCA

Podere ai Valloni - Boca Vigna Cristiana (2001)

ID: P-01877

Reparto: Vini Rossi / Boca

Produttore: Podere ai Valloni
Anno: 2001
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara
Provenienza: Piemonte, Boca, (Novara)

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.

Podere ai Valloni - Boca Vigna Cristiana (2009)

ID: P-02172

Reparto: Vini Rossi / Boca

Produttore: Podere ai Valloni
Anno: 2009
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara
Provenienza: Piemonte, Boca, (Novara)

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.

BONARDA

Monsupello - Bonarda Vivace Vaiolet (2020)

ID: P-01689

Reparto: Vini Rossi / Bonarda

Produttore: Monsupello
Anno: 2020
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Croatina
Provenienza: Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)

Natta Antonella - Piemonte Bonarda Vivace (2019)

ID: P-01224

Reparto: Vini Rossi / Bonarda

Produttore: Natta Antonella
Anno: 2019
Prezzo: 6,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Bonarda
Provenienza: Piemonte, Pino d'Asti, (Asti)

BRAMATERRA

Roccia Rossa - Bramaterra Riserva (2012)

ID: P-02882

Reparto: Vini Rossi / Bramaterra

Produttore: Roccia Rossa
Anno: 2012
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 80% Nebbiolo 15% Vespolina 5% Croatina
Provenienza: Piemonte, Brusnengo, (Biella)

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 e delestage; fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in botte di rovere da 25 hl per 30 mesi e 32 mesi in bottiglia. Profilo sensoriale: Colore rosso, con tonalità aranciate. Profumo elegante ed in evoluzione,

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Tenute Sella - Bramaterra (2012)

ID: P-02512

Reparto: Vini Rossi / Bramaterra

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2012
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio. Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina che provengono dal nostro vigneto più vocato vengono vinificate separatamente ed assemblate in questa selezione.

Tenute Sella - Bramaterra I Porfidi (2009)

ID: P-01991

Reparto: Vini Rossi / Bramaterra

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2009
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio. Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina che provengono dal nostro vigneto più vocato vengono vinificate separatamente ed assemblate in questa selezione.

Tenute Sella - Bramaterra I Porfidi (2010)

ID: P-02510

Reparto: Vini Rossi / Bramaterra

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2010
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Croatina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

I vini di Bramaterra traggono vigore e consistenza dai suoli ricchi di porfidi di origine vulcanica che caratterizzano questo territorio. Le uve Nebbiolo, Vespolina e Croatina che provengono dal nostro vigneto più vocato vengono vinificate separatamente ed assemblate in questa selezione.

BRUNELLO DI MONTALCINO

Capanna - Brunello di Montalcino (2015)

ID: P-02419

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

Produttore: Capanna
Anno: 2015
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)

Capanna - Brunello di Montalcino (2016)

ID: P-02590

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

Produttore: Capanna
Anno: 2016
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)

Capanna - Brunello di Montalcino Riserva (2015)

ID: P-02213

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

Produttore: Capanna
Anno: 2015
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Caprili - Brunello di Montalcino (2013)

ID: P-02215

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

Produttore: Caprili
Anno: 2013
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Caprili - Brunello di Montalcino Riserva AdALBERTO (2012)

ID: P-02216

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

Produttore: Caprili
Anno: 2012
Prezzo: 88,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 3 anni in botti di rovere di Slavonia e di ulteriori 4 mesi di bottiglia. Si consiglia di aprire almeno 4 ore prima di servire a 18° C.

Molinari Carlo - Brunello di Montalcino (2013)

ID: P-02664

Reparto: Vini Rossi / Brunello di Montalcino

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

Reparto: Vini Rossi / Cabernet Franc

Produttore: Proprietà Sperino
Anno: 2012
Prezzo: 99,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Cabernet Franc
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

CABERNET SAUVIGNON

Il Carpino - Cabernet Sauvignon (2016)

ID: P-03308

Reparto: Vini Rossi / Cabernet Sauvignon

Produttore: Il Carpino
Anno: 2016
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Cabernet Sauvignon
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Vino: colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo quando é invecchiato. Profumo con sfumature di lampone e mirtillo. corpo robusto, pieno. E' un buon vino da invecchiamento.

Il Carpino - Cabernet Sauvignon 30 Anni Special Edition (2011)

ID: P-03309

Reparto: Vini Rossi / Cabernet Sauvignon

Produttore: Il Carpino
Anno: 2011
Prezzo: 130,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Cabernet Sauvignon
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Un'annata straordinaria per festeggiare i trent'anni dell'azienda. Un magnifico cabernet sauvignon. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Nel bicchiere intensi profumi di frutta rossa, sottobosco e grafite. Al palato è intenso ed ampio. Eleganti aromi balsamici di eucalipto e menta e speziati di tabacco, caffè e cacao amaro.

Molino dei Lessi - Cabernet Sauvignon Riserva (2005)

ID: P-02879

Reparto: Vini Rossi / Cabernet Sauvignon

Produttore: Molino dei Lessi
Anno: 2005
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Cabernet Sauvignon
Provenienza: Trentino Alto Adige, Lavis, (Trento)

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.

Villa Bibbiani - Montereggi (2018)

ID: P-03222

Reparto: Vini Rossi / Cabernet Sauvignon

Produttore: Villa Bibbiani
Anno: 2018
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Cabernet Sauvignon
Provenienza: Toscana, Capraia e Limite, (Firenze)

Vigneto: si trova sul lato più esposto al sole della collina di Pulignano, che si affaccia sul sito archeologico etrusco di Montereggi. Il vigneto è gestito con passione e cura per selezionare i migliori grappoli di Cabernet Sauvignon. Il terreno è ricco di arenaria, scheletro e galestro, che donano al vino grande struttura, profondità e intensità aromatica. Anno di impianto: 1970. Densità per ettaro: 5.000 ceppi. Resa per ettaro: 45 quintali. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: le uve sono raccolte manualmente, con doppia cernita dei grappoli in campo e in cantina. Sono poi introdotte in serbatoi d'acciaio per gravità e vinificate a una temperatura controllata di 25/28°. Qui, per un periodo di tempo variabile dai quindici ai venti giorni, hanno luogo la fermentazione alcolica

CANNONAU

Cantina Santadi - Cannonau di Sardegna Noras (2017)

ID: P-02240

Reparto: Vini Rossi / Cannonau

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2017
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: 90% Cannonau, 10% Carignano
Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

L'uva ben matura, dopo essere stata diraspata e ammostata, fermenta per 12-14 giorni in serbatoi inox a temperatura controllata di 22° - 24° C. Durante la fermentazione subisce frequenti rimontaggi per estrarre tutto il patrimonio tannico, polifenolico e di estratti. A seguito delle fermentazione malolattica, che è precoce e spontanea, ai primi di dicembre il vino passa in barrique di secondo passaggio per un breve soggiorno di 6 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

CARIGNANO DEL SULCIS

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Rocca Rubia (2018)

ID: P-02270

Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2018
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Carignano
Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

L'uva, una volta diraspata e ammostata, viene fatta fermentare e macerare per 12-14 giorni in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 25-28 °C. Durante tale periodo i frequenti rimontaggi favoriscono il passaggio nel mosto dei nobili tannini di cui il Carignano ad alberello è particolarmente dotato. Terminata la fermentazione malolattica, il vino viene travasato in piccoli fusti di rovere francese di I° e II° passaggio a grana fine per un periodo di 10-12 mesi, durante il quale subisce un'evoluzione in termini biochimici, chimico-fisici ed organolettici. Successivamente il contatto con il vetro di alcuni mesi permette uno sviluppo precoce del bouquet.

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2012)

ID: P-02239

Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2012
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: 95% Carignano, 5% Bovaleddu
Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2015)

ID: P-02561

Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2015
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: 95% Carignano, 5% Bovaleddu
Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (2016)

ID: P-03258

Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2016
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: 95% Carignano, 5% Bovaleddu
Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per un periodo di ca. 15 giorni, durante i quali la macerazione delle vinacce consente una completa diffusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto. A seguito la fermentazione malolattica precoce permette il passaggio del vino in barriques già dai primi di dicembre. La maturazione in barriques nuove di rovere francese a grana fine, prosegue per un massimo di 16-18 mesi, al termine dei quali il vino ha acquisito complessità, stile e longevità. Affinamento 12 mesi di bottiglia.

CESANESE DEL PIGLIO

Terenzi - Cesanese del Piglio Riserva Vajoscuro (2015)

ID: P-02090

Reparto: Vini Rossi / Cesanese del Piglio

Produttore: Terenzi
Anno: 2015
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Cesanese d'Affile
Provenienza: Lazio, Serrone, (Frosinone)

Vino DOCG Riseva, dal colore rosso rubino carico con bei riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento, vino decisamente di gran corpo intenso, persistente, con chiari sentori di violetta, aromi di frutti a bacca rossa tipici del vitigno ed interessanti note speziate acquisite dalla permanenza in piccole botti di rovere. Dal gusto caldo, intenso e tannini morbidi ed avvolgenti risulta ottimo l'abbinamento con arrosti, cacciagione di piccola e grossa taglia, formaggi di fossa e un buon cioccolato fondente.

Terenzi - Cesanese del Piglio Superiore Colle Forma (2015)

ID: P-00547

Reparto: Vini Rossi / Cesanese del Piglio

Produttore: Terenzi
Anno: 2015
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Cesanese d'Affile
Provenienza: Lazio, Serrone, (Frosinone)

Colore rosso rubino con bei riflessi violacei. Profumo intenso e persistente con chiari sentori di frutti a bacca rossa, prugne e ribes. Gusto secco, caldo, di gran corpo con tannini morbidi ed avvolgenti. Ottimo con piatti a base di carni rosse, brasati, arrosti, spuntature tartufi e formaggi di lunga stagionatura. Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Terenzi - Cesanese del Piglio Velobra (2016)

ID: P-00546

Reparto: Vini Rossi / Cesanese del Piglio

Produttore: Terenzi
Anno: 2016
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 90% Cesanese d'Affile 10% Sangiovese
Provenienza: Lazio, Serrone, (Frosinone)

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, fruttato di prugna e ciliegia matura con note speziate gradevoli. Vino di gran corpo, intenso, persistente. Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrosti e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°-20° C.

CHIANTI

Villa Bibbiani - Chianti Montalbano (2018)

ID: P-03220

Reparto: Vini Rossi / Chianti

Produttore: Villa Bibbiani
Anno: 2018
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino
Provenienza: Toscana, Capraia e Limite, (Firenze)

Anno di impianto: 1990. Densità per ettaro: 4.500 ceppi. Resa per ettaro: 50 quintali. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: le uve sono raccolte manualmente con attenta cernita degli acini. Il mosto ottenuto da diraspatura e leggera pigiatura delle uve è introdotto in serbatoi d'acciaio per gravità e vinificato a una temperatura controllata di 25/28°. Qui ha luogo la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce per un periodo di tempo variabile dai quindici ai venti giorni. Maturazione e affinamento: sosta otto mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e in piccola percentuale in barrique di rovere francese.

CHIANTI CLASSICO

Podere il Palazzino - Chianti Classico Argenina (2013)

ID: P-03340

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2013
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 temperatura più bassa rispetto alla Pieve e al Grosso Sanese, in modo da conservare l'intensità degli aromi primari dell'uva; l'affinamento avviene in piccole botti di rovere. La produzione è di circa 25.000 bottiglie.

Podere il Palazzino - Chianti Classico Argenina (2016)

ID: P-02790

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2016
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 temperatura più bassa rispetto alla Pieve e al Grosso Sanese, in modo da conservare l'intensità degli aromi primari dell'uva; l'affinamento avviene in piccole botti di rovere. La produzione è di circa 25.000 bottiglie.

Podere il Palazzino - Chianti Classico Argenina (2017)

ID: P-03339

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2017
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 temperatura più bassa rispetto alla Pieve e al Grosso Sanese, in modo da conservare l'intensità degli aromi primari dell'uva; l'affinamento avviene in piccole botti di rovere. La produzione è di circa 25.000 bottiglie.

Podere il Palazzino - Chianti Classico Gran Selezione (2015)

ID: P-03342

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2015
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 prolunga in genere per circa trenta giorni, successivamente il vino viene passato in barriques dove prosegue la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques di rovere di Allier (di cui un 30% viene

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Grosso Sanese (2008)

ID: P-02793

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2008
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 prolunga in genere per circa trenta giorni, successivamente il vino viene passato in barriques dove prosegue la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques di rovere di Allier (di cui un 30% viene

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Grosso Sanese (2012)

ID: P-02792

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2012
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 prolunga in genere per circa trenta giorni, successivamente il vino viene passato in barriques dove prosegue la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques di rovere di Allier (di cui un 30% viene

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Grosso Sanese (2013)

ID: P-03341

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2013
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 prolunga in genere per circa trenta giorni, successivamente il vino viene passato in barriques dove prosegue la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques di rovere di Allier (di cui un 30% viene

Podere il Palazzino - Chianti Classico Riserva Magnum 1.5 lt. (2008)

ID: P-03343

Reparto: Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2008
Prezzo: 94,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 prolunga in genere per circa trenta giorni, successivamente il vino viene passato in barriques dove prosegue la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques di rovere di Allier (di cui un 30% viene

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

CHIANTI RUFINA

Frescobaldi - Montesodi (1998)

ID: P-02776

Reparto: Vini Rossi / Chianti Rufina

Produttore: Frescobaldi
Anno: 1998
Prezzo: 72,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Nipozzano, (Firenze)

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.

COLORINO

Podere il Palazzino - Stagi (2016)

ID: P-02789

Reparto: Vini Rossi / Colorino

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2016
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Colorino
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

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 affinarlo in purezza, in modo da poter valutare in maniera più oggettiva le caratteristiche proprie dell'uva e l'evoluzione del vino nel tempo.

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 (2020)

ID: P-02099

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui

Produttore: Franco Ivaldi
Anno: 2020
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Dolcetto
Provenienza: Piemonte, Cassine, (Alessandria)

Il Dolcetto, tradizionalmente diffuso in varie zone del Piemonte, è un vitigno originario della zona di Acqui. Di colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, ha un caratteristico profumo vinoso con sentori di prugna, ciliegia e frutti di bosco; un sapore asciutto, piacevolmente tannico con moderata acidità ed un finale tipicamente ammandorlato. E' un vino a tutto pasto, si apprezza sin da giovane ed è particolarmente indicato il suo abbinamento con taglieri di salumi.

Franco Ivaldi - Dolcetto d'Acqui Superiore La Uéca (2019)

ID: P-02759

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui

Produttore: Franco Ivaldi
Anno: 2019
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Dolcetto
Provenienza: Piemonte, Cassine, (Alessandria)

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 strutture caratterizzata da inconsueta eleganza.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

DOLCETTO D'ALBA

Albino Rocca - Dolcetto d'Alba (2017)

ID: P-01900

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Albino Rocca
Anno: 2017
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Dolcetto
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

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.

Azelia - Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo (2017)

ID: P-02986

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Azelia
Anno: 2017
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Dolcetto
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

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.

Barale Fratelli - Dolcetto d'Alba Le Rose (2020)

ID: P-02440

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Barale Fratelli
Anno: 2020
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Dolcetto
Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)

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.

Bruno Rocca - Dolcetto d'Alba Trifolé (2019)

ID: P-03182

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Bruno Rocca
Anno: 2019
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Dolcetto
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vitigno: Dolcetto 100% proveniente dal comune di Barbaresco, vigna Trifolè confinante con Rabajà. Produzione: 50-55 hl/ettaro. Terreno: misto tufo e sabbia. Vinificazione: acciaio inox per 7-10 giorni circa a contatto con le bucce. Maturazione in acciaio. Caratteristiche organolettiche: Vista: colore rosso rubino, con qualche leggera sfumatura violacea. Olfatto: predominano sentori di frutta matura (prugna, mora). Elegante e profondo. Gusto: in bocca è caldo e rotondo. Permane nel retrogusto donando un finale di mandorla.

Rocca Giovanni - Dolcetto d'Alba Sant'Anna (2020)

ID: P-00036

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2020
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)

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Cozzo Mario - Dogliani Vigna Pregliasco (2016)

ID: P-00168

Reparto: Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani

Produttore: Cozzo Mario
Anno: 2016
Prezzo: 13,00 €
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: 13,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Freisa
Provenienza: Piemonte, Cassine, (Alessandria)

La Freisa è un classico vitigno piemontese diventato ormai raro nel Monferrato; di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, ha sentori di lampone e frutta rossa ed una delicata nota speziata, un'ottima struttura caratterizzata da una piacevole nota tannica. E' particolarmente piacevole il suo abbinamento a taglieri di salumi, primi piatti al ragù ed arrosti.

Mondo Franco - Monferrato Freisa 8.24 (2019)

ID: P-03345

Reparto: Vini Rossi / Freisa

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2019
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Lieti di annunciare una nascita in Azienda. La nostra gamma di prodotti si arricchisce di una nuova tipologia di vino: la Freisa. Una selezione di uve freisa dal foglio 8, particella 24, ha dato vita a 600 litri di vino che è successivamente maturato dodici mesi in botte di rovere francese.

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)

GAMBA DI PERNICE

Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice (2013)

ID: P-00515

Reparto: Vini Rossi / Gamba di Pernice

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2013
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Gamba di Pernice
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

ANNO DI IMPIANTO: 1987. FERMENTAZIONE: avviene con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. AFFINAMENTO: avviene in vasca di acciaio per due anni ed in bottiglia per ulteriori due anni. LONGEVITÀ: vino di grande tenuta nel tempo, è pronto in genere dopo 4 anni, ma cresce e migliora per i successivi 10-12 e oltre. ABBINAMENTO: si accompagna ad antipasti caldi, selvaggina e soprattutto a formaggi, anche stagionati e saporiti. Perfetto per la Finanziera (tradizionale zuppa di frattaglie) e gli agnolotti. CARATTERISTICHE: Un vino estremamente interessante, con un moderato ma molto persistente punto di rosso. Il Calosso ha un caratteristico bouquet, molto aromatico con note intense di pepe verde e essenze orientali. In bocca è asciutto e

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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 (2012)

ID: P-03105

Reparto: Vini Rossi / Gattinara

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara
Anno: 2012
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigneto di provenienza: nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri slm.

Cantina Sociale di Gattinara - Gattinara (2013)

ID: P-03328

Reparto: Vini Rossi / Gattinara

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara
Anno: 2013
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigneto di provenienza: nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri slm.

Cantina Sociale di Gattinara - Gattinara Riserva (2010)

ID: P-03106

Reparto: Vini Rossi / Gattinara

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara
Anno: 2010
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigneto di provenienza: nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri slm.

Cantina Sociale di Gattinara - Gattinara Riserva (2012)

ID: P-03299

Reparto: Vini Rossi / Gattinara

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara
Anno: 2012
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Gattinara, (Vercelli)

Vigneto di provenienza: nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri slm.

GHEMME

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclemae (2005)

ID: P-00605

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 2005
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

Di colore rosso rubino-granato. Profumo avvolgente, con note di liquirizia, frutti rossi di sottobosco, sentori di viola. Al gusto si avverte una peculiare, fine e persistente sapidità e un'elegante sensazione di pienezza impreziosita da tannini morbidi che si armonizzano nella sua vibrante struttura. Accompagna piatti di carne e cacciagione, nonché formaggi saporiti.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (1996)

ID: P-01816

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
Anno: 1996
Prezzo: 62,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

Di colore rosso rubino di bella intensità. Limpido. Bouquet intenso, persistente, etereo. Si avverte un bel sentore di frutti rossi.Al gusto una piacevole nota di liquirizia si eleva su una struttura resa elegante dalla presenza di tannini morbidi. Fine e persistente al retrogusto. Accompagna piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (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)

Di colore rosso rubino di bella intensità. Limpido. Bouquet intenso, persistente, etereo. Si avverte un bel sentore di frutti rossi.Al gusto una piacevole nota di liquirizia si eleva su una struttura resa elegante dalla presenza di tannini morbidi. Fine e persistente al retrogusto. Accompagna piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme 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)

Dl colore si presenta rosso rubino-granato. Limpido. Il profumo avvolgente è intenso e persistente. Insieme ai sentori di legno emergono la fragranza delle viole, della rosa appassita, del lampone e delle spezie. Il sapore è vellutato, assai fine, giustamente tannico, elegante, austero con caratteristico goudron. Piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina,formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (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)

Dl colore si presenta rosso rubino-granato. Limpido. Il profumo avvolgente è intenso e persistente. Insieme ai sentori di legno emergono la fragranza delle viole, della rosa appassita, del lampone e delle spezie. Il sapore è vellutato, assai fine, giustamente tannico, elegante, austero con caratteristico goudron. Piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina,formaggi saporiti.

Cà Nova Codecasa Giada - Ghemme (2012)

ID: P-03214

Reparto: Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Cà Nova Codecasa Giada
Anno: 2012
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Bogogno, (Novara)

Zona di produzione: Alto Piemonte, sulle storiche colline del Ghemme DOCG. Produzione 2011: 6200 bottiglie da 0,75 lt. Vigneti: piantati nel 2000, esposti a sud est/sud ovest, altitudine circa 300 mt, allevamento a guyot classico, 1 kg di uva per pianta. Terreno a ph acido, argilloso e sabbioso. Epoca di vendemmia 2011: metà ottobre. Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il vino è messo a fermentare in vasche di acciaio. 20 giorni di macerazione sulle buccie. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento 24 mesi in botti da 50 hl di rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2014.

GRIGNOLINO

Accornero - Grignolino Bricco del Bosco (2020)

ID: P-02036

Reparto: Vini Rossi / Grignolino

Produttore: Accornero
Anno: 2020
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Grignolino
Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)

Leggermente tannico eccezionale con antipasti Piemontesi, ottima alternativa ai vini bianchi.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Accornero - Grignolino Bricco del Bosco 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)

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.

Accornero - Grignolino Bricco del Bosco Vigne Vecchie (2016)

ID: P-02585

Reparto: Vini Rossi / Grignolino

Produttore: Accornero
Anno: 2016
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Grignolino
Provenienza: Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)

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.

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)

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.

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)

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.

GROPPELLO

Pasini San Giovanni - Groppello Vigneto Arzane (2015)

ID: P-00751

Reparto: Vini Rossi / Groppello

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2015
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Groppello
Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

E' il nostro cru di Groppello, 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.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo (2018)

ID: P-00376

Reparto: Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2018
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Lacrima di Morro d'Alba
Provenienza: Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Profumo di rosa canina, intenso sottobosco, spezie e caffè tostato. Sapore morbido, vellutato, sapido e persistente. Da abbinare a primi piatti, arrosti di carne e carni bianche cotte al forno.

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Rubico (2019)

ID: P-00375

Reparto: Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba

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)

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.

Brunnenhof - Lagrein Alte Reben (2018)

ID: P-01776

Reparto: Vini Rossi / Lagrein

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2018
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Lagrein
Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

Un vino dal sapore particolarmente corposo. Il suo carattere: scuro, ricco di tannini, misterioso e robusto.

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

Produttore: Obermoser
Anno: 2016
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Lagrein
Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

Sul colle (Bichl, nell'uso locale tedesco) "Grafenleiten", nel territorio del Santa Maddalena classico, cresce il più resistente e prezioso vitigno autoctono da uve rosse. La posizione molto calda e il terreno alluvionale conferiscono al vino, insieme all'uva dai grappoli allungati e dagli acini piccoli, quella sua corposità piena eppure morbida. Il colore rosso rubino, il tipico profumo di frutti di bosco e aromatico, il gusto caratterizzato da un gradevole intreccio di legno e tannicità, danno l'impronta a questo nettare dai tempi remoti.

Tramin - Lagrein (2019)

ID: P-02785

Reparto: Vini Rossi / Lagrein

Produttore: Tramin
Anno: 2019
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Lagrein
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more. Il gusto è pieno, avvolgente di buona struttura.

Tramin - Lagrein Riserva Urban (2017)

ID: P-02786

Reparto:	**Vini Rossi / Lagrein**
Produttore:	Tramin
Anno:	2017
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Lagrein
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

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 intensi, fruttati e di grande carattere.

LESSONA

Proprietà Sperino - Lessona (2010)

ID: P-02286

Reparto:	**Vini Rossi / Lessona**
Produttore:	Proprietà Sperino
Anno:	2010
Prezzo:	74,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

Ad un inverno freddo e nevoso è seguita una primavera insolitamente fresca, con un certo ritardo vegetativo e qualche localizzata gelata. L'estate è stata piuttosto fresca, ma con un notevolissimo irraggiamento solare e la giusta dotazione idrica che, uniti ad un leggero diradamento naturale a causa delle gelate primaverili, hanno portato ad una straordinaria e lenta maturazione delle uve. Una vendemmia tardiva, ma nelle condizioni ottimali. Il risultato è una annata tra le più classiche per la complessità aromatica, la maturità e finezza dei tannini e la giusta freschezza. Certamente un vino complesso e godibile da giovane, ma che sarà straordinario nell'invecchiamento.

Proprietà Sperino - Lessona (2012)

ID: P-02609

Reparto:	**Vini Rossi / Lessona**
Produttore:	Proprietà Sperino
Anno:	2012
Prezzo:	68,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

Ad un inverno freddo e nevoso è seguita una primavera insolitamente fresca, con un certo ritardo vegetativo e qualche localizzata gelata. L'estate è stata piuttosto fresca, ma con un notevolissimo irraggiamento solare e la giusta dotazione idrica che, uniti ad un leggero diradamento naturale a causa delle gelate primaverili, hanno portato ad una straordinaria e lenta maturazione delle uve. Una vendemmia tardiva, ma nelle condizioni ottimali. Il risultato è una annata tra le più classiche per la complessità aromatica, la maturità e finezza dei tannini e la giusta freschezza. Certamente un vino complesso e godibile da giovane, ma che sarà straordinario nell'invecchiamento.

Proprietà Sperino - Lessona (2013)

ID: P-02824

Reparto:	**Vini Rossi / Lessona**
Produttore:	Proprietà Sperino
Anno:	2013
Prezzo:	62,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

Ad un inverno freddo e nevoso è seguita una primavera insolitamente fresca, con un certo ritardo vegetativo e qualche localizzata gelata. L'estate è stata piuttosto fresca, ma con un notevolissimo irraggiamento solare e la giusta dotazione idrica che, uniti ad un leggero diradamento naturale a causa delle gelate primaverili, hanno portato ad una straordinaria e lenta maturazione delle uve. Una vendemmia tardiva, ma nelle condizioni ottimali. Il risultato è una annata tra le più classiche per la complessità aromatica, la maturità e finezza dei tannini e la giusta freschezza. Certamente un vino complesso e godibile da giovane, ma che sarà straordinario nell'invecchiamento.

Tenute Sella - Lessona (2013)

ID: P-02321

Reparto:	**Vini Rossi / Lessona**
Produttore:	Tenute Sella
Anno:	2013
Prezzo:	23,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	80% Nebbiolo e 20% Vespolina
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona. L'annata 2010: Un germogliamento in lieve ritardo rispetto alla media della nostra zona (metà aprile) ed un inizio di primavera piuttosto fresco ed umido. Il caldo alternato alle precipitazioni abbondanti a cavallo tra maggio e giugno ha portato un'eccezionale crescita vegetativa. Il clima stabile e le temperature moderate di luglio e agosto hanno dato equilibrio all'annata, mentre l'autunno mite ha garantito una maturazione lunga e lenta, a vantaggio della qualità dei polifenoli. Ciò ci ha consentito macerazioni molto lunghe, per vini di ottima

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Q. Sella Magnum 1.5lt. (2010)

ID: P-02513

Reparto:	**Vini Rossi / Lessona**
Produttore:	Tenute Sella
Anno:	2010
Prezzo:	90,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	85% Nebbiolo e 15% Vespolina
Provenienza:	Piemonte, Lessona, (Biella)

Il nostro fiore all'occhiello, prodotto esclusivamente in quelle che noi riteniamo essere le annate migliori, con un'aspirazione all'eccellenza senza compromessi. Quella che anticamente era considerata la "riserva di famiglia", oggi la identifichiamo in questa etichetta dedicata a Quintino Sella, fautore dell'Unità d'Italia e ministro in epoca Risorgimentale.

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Quintino Sella (2010)

ID: P-02511

Reparto: Vini Rossi / Lessona

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2010
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 85% Nebbiolo e 15% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

Il nostro fiore all'occhiello, prodotto esclusivamente in quelle che noi riteniamo essere le annate migliori, con un'aspirazione all'eccellenza senza compromessi. Quella che anticamente era considerata la "riserva di famiglia", oggi la identifichiamo in questa etichetta dedicata a Quintino Sella, fautore dell'Unità d'Italia e ministro in epoca Risorgimentale.

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano allo Zoppo (2011)

ID: P-02320

Reparto: Vini Rossi / Lessona

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2011
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 85% Nebbiolo e 15% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

Un nome che è simbolo di Lessona e della sua storia. La collina di San Sebastiano allo Zoppo risulta coltivata a vite fin dal 1436. Dalle uve di questo storico vigneto, con i suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, si ottiene un vino che costantemente esprime tutta l'eleganza e la profondità della terra di Lessona. L'annata 2007: A seguito di un periodo invernale estremamente mite le prime fasi fenologiche della vite si sono svolte con largo anticipo. In compenso l'estate, pur calda, non è stata caratterizzata da temperature torride; la buona aerazione ha garantito la sanità delle uve e le leggere piogge d'inizio agosto hanno scongiurato problemi legati a stress idrici. La vendemmia si è svolta anticipatamente, ma il grado di maturazione dei polifenoli non ne ha risentito, risultando ottimale. Di

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano Magnum 1.5 lt. (2011)

ID: P-02514

Reparto: Vini Rossi / Lessona

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2011
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 85% Nebbiolo e 15% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

Un nome che è simbolo di Lessona e della sua storia. La collina di San Sebastiano allo Zoppo risulta coltivata a vite fin dal 1436. Dalle uve di questo storico vigneto, con i suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, si ottiene un vino che costantemente esprime tutta l'eleganza e la profondità della terra di Lessona. L'annata 2007: A seguito di un periodo invernale estremamente mite le prime fasi fenologiche della vite si sono svolte con largo anticipo. In compenso l'estate, pur calda, non è stata caratterizzata da temperature torride; la buona aerazione ha garantito la sanità delle uve e le leggere piogge d'inizio agosto hanno scongiurato problemi legati a stress idrici. La vendemmia si è svolta anticipatamente, ma il grado di maturazione dei polifenoli non ne ha risentito, risultando ottimale. Di

MALVASIA NERA

Masseria Li Veli - Malvasia Nera ASKOS (2017)

ID: P-02656

Reparto: Vini Rossi / Malvasia Nera

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2017
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Malvasia Nera
Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)

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.

MERLOT

Cesani - Cellori (2015)

ID: P-02951

Reparto: Vini Rossi / Merlot

Produttore: Cesani
Anno: 2015
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Merlot
Provenienza: Toscana, San Giminiano, (Siena)

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.

Frescobaldi - Lamaione (1998)

ID: P-02778

Reparto: Vini Rossi / Merlot

Produttore: Frescobaldi
Anno: 1998
Prezzo: 95,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Merlot
Provenienza: Toscana, Montalcino, (Siena)

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.

Il Carpino - Rubrum (2009)

ID: P-02850

Reparto: Vini Rossi / Merlot

Produttore: Il Carpino
Anno: 2009
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Merlot
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

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.

Podere il Palazzino - Il Parigi (2010)

ID: P-03337

Reparto: Vini Rossi / Merlot

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2010
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Merlot
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

Podere il Palazzino - Il Parigi (2013)

ID: P-02788

Reparto: Vini Rossi / Merlot

Produttore: Podere il Palazzino
Anno: 2013
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Merlot
Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

MONICA DI SARDEGNA

Cantina Santadi - Antigua (2020)

ID: P-02880

Reparto: Vini Rossi / Monica di Sardegna

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2020
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Carignano
Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

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 bucce e sottoposto a periodici rimontaggi, prosegue la sua evoluzione in vasche di cemento, dove svolge la fermentazione malolattica e si affina organoletticamente.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2016)

ID: P-02423

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Binomio
Anno: 2016
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove e di secondo passaggio. Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Scuro il rubino con una bordatura viscosa rossa; naso molto intenso di concentrato di fragoline di bosco, mora, altri frutti rossi selvatici e spezie. Al palato si presenta potente, di spessore con un tannino maturo e importante ma in grande equilibrio. Chiude senza spigoli, fresco e con notevole persistenza aromatica.

Binomio - Montepulciano d'Abruzzo Riserva (2018)

ID: P-03326

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Binomio
Anno: 2018
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica. Travaso in barrique nuove e di secondo passaggio. Affinamento per un periodo di 15 mesi, scelta delle barrique, travaso, nessuno collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Scuro il rubino con una bordatura viscosa rossa; naso molto intenso di concentrato di fragoline di bosco, mora, altri frutti rossi selvatici e spezie. Al palato si presenta potente, di spessore con un tannino maturo e importante ma in grande equilibrio. Chiude senza spigoli, fresco e con notevole persistenza aromatica.

Fattoria La Valentina - Cerasuolo d'Anbruzzo Superiore Spelt (2019) ID: P-02816

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2019
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

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 sfumature di anice e mandorla.

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo (2018) ID: P-02256

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2018
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a fine Ottobre. Diraspapigiatura, seguita da macerazione e fermentazione per circa 7 giorni in tini di acciaio verticali. Conversione malolattica controllata e completamente svolta, seguita da affinamento in vasche di acciaio e di cemento (di cui il 20% in legno) per un periodo di 12 mesi. Vengono effettuati più imbottigliamenti a partire da 15 mesi dopo la vendemmia. Nuance rubino fitto ed intenso con riflessi violacei sul bordo. Il naso propone profumi di petali di rosa, delicati frutti rossi come ribes e lampone, spunti di spezie scure tipo pepe e chiodi di garofano, e ricordi di sottobosco. L'impatto in bocca è caldo e morbido, con chiari riconoscimenti di prugna, mirtilli e liquirizia, esaltati da una trama tannica fresca e vivace.

Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo Spelt (2017) ID: P-02257

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2017
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a fine Ottobre. Macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio. Travaso del vino in parte in botti di rovere da 25 hl. ed in parte in barriques (primo e secondo passaggio), dove si verifica la conversione malolattica spontanea ed il successivo affinamento per circa 16 mesi. Segue una rigorosa selezione su ciascuna botte per poi procedere all'assemblaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl. ed un anno in bottiglia prima della commercializzazione. Nuance rubino intenso e compatto, con luminosi riflessi viola. Il naso evidenzia raffinati sentori floreali di rosa canina e violetta, frutti rossi croccanti tipo ribes e fragole di bosco, e dopo emergono cenni gentili di grafite e liquirizia. La beva si profila subito piena e materica, di grande corpo, con uno spessore tannico

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2012) ID: P-02421

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2012
Prezzo: 47,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie scure e goudron a cui segue una traccia di liquirizia. In bocca esplode il suo carattere maestoso ed elegantemente vellutato al contempo, punteggiato da tannini nobili e potenti, con una dotazione di mineralità

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2015) ID: P-02520

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2015
Prezzo: 43,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie scure e goudron a cui segue una traccia di liquirizia. In bocca esplode il suo carattere maestoso ed elegantemente vellutato al contempo, punteggiato da tannini nobili e potenti, con una dotazione di mineralità

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2016) ID: P-03158

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2016
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie scure e goudron a cui segue una traccia di liquirizia. In bocca esplode il suo carattere maestoso ed elegantemente vellutato al contempo, punteggiato da tannini nobili e potenti, con una dotazione di mineralità

Fattoria La Valentina - Montepulciano Riserva Bellovedere (2017) ID: P-03325

Reparto: Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina
Anno: 2017
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Montepulciano
Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

Vendemmia a fine Ottobre (raccolta manuale in genere alla fine della vendemmia). Macerazione e fermentazione per circa 30 giorni in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia. Conversione malolattica e successivo affinamento in parte in barriques, in parte in tonneaux ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie scure e goudron a cui segue una traccia di liquirizia. In bocca esplode il suo carattere maestoso ed elegantemente vellutato al contempo, punteggiato da tannini nobili e potenti, con una dotazione di mineralità

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

MORELLINO DI SCANSANO

Roccapesta - Morellino di Scansano (2018)

ID: P-00708

Reparto: Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta
Anno: 2018
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Scansano, (Grosseto)

Roccapesta è il vino e Roccapesta è l'azienda agricola. Questa identità di nomi è voluta e segna la ferma intenzione di avere questo vino come simbolo dell'intera azienda. Ogni anno proviamo a produrre un Morellino di Scansano che sappia esprimere al massimo l'annata. Per questo motivo è un Morellino che ogni anno è diverso dal precedente. Alla vista è limpido, di un vivo rosso rubino. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, piuttosto ampio, e rivela una raffinata espressione fruttata di amarena e mora arricchita da tocchi di cannella, rosa, caramella inglese e mirto, con note di chinotto e viola, con una leggera nota balsamica. Fresco e piacevole in bocca, dal gusto è equilibrato con componenti ben integrate e misurate di frutta rossa matura e spezie con ciliegia nel finale. I tannini

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. Calestaia (2011)

ID: P-02502

Reparto: Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta
Anno: 2011
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Scansano, (Grosseto)

Il Calestaia è il mio sogno personale. La mia passione è per il sangiovese, uva in grado di dare vini di altissima eleganza, complessità e poesia. L'altra mia passione è per la Maremma. Questa terra dura e ricca di contraddizioni che mi ha rapito. Dall'unione di queste due passioni che hanno sengato la mia vita nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso. Manto rubino dai riflessi granati. Bouquet sfumato di matrice minerale, con note di sottobosco, pepe, prugne secche e more. Buona stoffa al palato caratterizzata da una struttura potente, dai piacevoli toni varietali. Finale sapido e piacevolmente amaricante. Tannino fitto e elegante. Finale lungo.

Roccapesta - Morellino di Scansano Ris. Calestaia (2013)

ID: P-02947

Reparto: Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta
Anno: 2013
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Sangiovese
Provenienza: Toscana, Scansano, (Grosseto)

Il Calestaia è il mio sogno personale. La mia passione è per il sangiovese, uva in grado di dare vini di altissima eleganza, complessità e poesia. L'altra mia passione è per la Maremma. Questa terra dura e ricca di contraddizioni che mi ha rapito. Dall'unione di queste due passioni che hanno sengato la mia vita nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso. Manto rubino dai riflessi granati. Bouquet sfumato di matrice minerale, con note di sottobosco, pepe, prugne secche e more. Buona stoffa al palato caratterizzata da una struttura potente, dai piacevoli toni varietali. Finale sapido e piacevolmente amaricante. Tannino fitto e elegante. Finale lungo.

NEBBIOLO

Almondo Giovanni - Langhe Nebbiolo (2020)

ID: P-01157

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2020
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

Barale Fratelli - Langhe Nebbiolo (2020)

ID: P-00578

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Barale Fratelli
Anno: 2020
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)

Colore rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato per il vino invecchiato. Profumo Tenue e delicato che ricorda il lampone e la viola. Sapore asciutto, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato, armonico. Abbinamenti gastronomici: Risotti, fritture leggere, carni bianche, arrosti e selvaggina. Metodo di degustazione: e preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscono l'ossigenazione e ne esaltano il profumo.

Bruno Rocca - Langhe Nebbiolo Fralù (2018)

ID: P-03181

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Bruno Rocca
Anno: 2018
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vitigno: Nebbiolo 100% Vinificazione: breve macerazione con fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 26-28 °C per preservare i sapori e i profumi di fiori e frutta fresca. Maturazione: 8-12 mesi in barriques di rovere francese, 100% di secondo passaggio. Caratteristiche organolettiche: Vista: brillante rosso rubino con riflessi granati. Olfatto: ampio e intenso di frutta (lampone, amarena). Gusto: armonico, gradevole e bilanciato con retrogusto di tannini tipici, marchio di uve mature.

Cà Nova Codecasa Giada - Nebbiolo San Quirico (2010)

ID: P-03213

Reparto:	**Vini Rossi / Nebbiolo**
Produttore:	Cà Nova Codecasa Giada
Anno:	2010
Prezzo:	20,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Bogogno, (Novara)

Zona di produzione: Alto Piemonte nel Comune di Bogogno. Produzione 2010: 5900 bottiglie da 0,75 lt. Vigneto: piantato nel 2000, completamente esposto a sud su una scoscesa collina, altitudine circa 350 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1 kg per pianta. Terreno a ph acido, sassoso e molto ricco di minerali. Vendemmia 2010: primi di ottobre. Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in tonneaux d rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2012.

Cà Nova Codecasa Giada - Nebbiolo San Quirico (2011)

ID: P-03212

Reparto:	**Vini Rossi / Nebbiolo**
Produttore:	Cà Nova Codecasa Giada
Anno:	2011
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Bogogno, (Novara)

Zona di produzione: Alto Piemonte nel Comune di Bogogno. Produzione 2011: 4300 bottiglie da 0,75 lt. Vigneto: piantato nel 2000, completamente esposto a sud su una scoscesa collina, altitudine circa 350 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1 kg per pianta. Terreno a ph acido, sassoso e molto ricco di minerali. Vendemmia 2011: metà di ottobre. Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in tonneaux d rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2014.

Cigliuti F.lli - Langhe Nebbiolo (2018)

ID: P-01628

Reparto:	**Vini Rossi / Nebbiolo**
Produttore:	Cigliuti F.lli
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 slm. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso. ETA' DELLE VITI: 15 anni. RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa. POTATURA: Controspalliera Guyot. FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata. AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e 5 mesi in botti di rovere di Slavonia.

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 (2018)

ID: P-02180

Reparto:	**Vini Rossi / Nebbiolo**
Produttore:	Luigi Oddero
Anno:	2018
Prezzo:	18,00 €
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:	24,00 €
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.

Paolo Monti - Nebbiolo d'Alba Superiore (2017)

ID: P-03263

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2017
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13,5% 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 (2019)

ID: P-01766

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2019
Prezzo: 17,00 €
Gradi: 13,5% 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
Anno: 2011
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

I vitigni utilizzati: Nebbiolo. La zona di produzione: Nord Est Piemonte (Alto Piemonte), esclusivamente sulle colline della Tenuta Cascina Chignalungo (Comune di Lessona), su terreni iscritti a 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 caratteristiche gustative del vino. L'esposizone dei vigneti: rivolti da Nord a Sud. L'altitudine: 290 metri sul livello del mare La tipologia di allevamento: Guyot a Spalliera. La densità: mediamente 5000 ceppi per

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 (2019)

ID: P-02888

Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Ronchi Azienda Agricola
Anno: 2019
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

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 antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola. Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.

NEGROAMARO

Masseria Li Veli - Primerose Rosato (2019)

ID: P-03073

Reparto: Vini Rossi / Negroamaro

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2019
Prezzo: 12,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Negroamaro
Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Pirro Varone - Negroamaro (2016)

ID: P-01217

Reparto: Vini Rossi / Negroamaro

Produttore: Pirro Varone
Anno: 2016
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Negroamaro
Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)

Vivace nel colore e facile al gusto. Piccoli frutti di bosco a bacca nera aprono il bouquet che, conserva remoto, il ricordo dell´uva. L´equilibrio in bocca dosa morbidezza e alcool al pari di acidità e tannini, senza lasciarsi violare dal caratteristico finale amaricato. Da tutto pasto, strizza l´occhio alle carni bianche.

NERO D'AVOLA

Caruso & Minini - Nero d'Avola Naturalmente Bio (2019)

ID: P-03229

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Caruso & Minini
Anno: 2019
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

Bere il nostro Nero d'Avola Naturalmente Bio è come bere una spremuta di ciliegie…soprattutto al gusto ma anche perché un bicchiere tira l'altro!
In etichetta, i fiori di Sulla che apportano azoto al terreno e garantiscono quindi un nutrimento particolare alle nostre piante. Al bicchiere, rosso granato con bordi violacei. Al naso, frutta speziata dove la protagonista è sicuramente la ciliegia. Al palato, esprime con brio i tannini morbidi ed una buona acidità, rivelandosi armonico e vivace con un bel corpo ed un perfetto equilibrio.

Gulfi - Nero d'Avola Nerobaronj (2005)

ID: P-01952

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2005
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROBARONJ è uno storico cru di pachino dal carattere sottile e penetrante. La trama tannica particolarmente dolce e sottile, affiancata da una generosità di frutto e ad una pienezza di corpo avvolgente, esaltano uno spettro aromatico di rara nettezza, fortemente incentrato sulle note più eleganti delle spezie e delle tonalità vegetali, dal cappero all'origano, dal timo all'eucalipto fino al pomodoro secco. LA VIGNA: Vigna Baroni si estende a 50 m di altitudine per circa 3 ettari nell'omonima contrada di Pachino, tra le più rinomate del Val di Noto. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno annuncia con il suo colore bianco, abbacinante sotto il sole estremo di questa punta di Sicilia più a sud delle prime coste africane,

Gulfi - Nero d'Avola Nerobaronj (2011)

ID: P-01315

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2011
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

IL NEROBARONJ è uno storico cru di pachino dal carattere sottile e penetrante. La trama tannica particolarmente dolce e sottile, affiancata da una generosità di frutto e ad una pienezza di corpo avvolgente, esaltano uno spettro aromatico di rara nettezza, fortemente incentrato sulle note più eleganti delle spezie e delle tonalità vegetali, dal cappero all'origano, dal timo all'eucalipto fino al pomodoro secco. LA VIGNA: Vigna Baroni si estende a 50 m di altitudine per circa 3 ettari nell'omonima contrada di Pachino, tra le più rinomate del Val di Noto. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno annuncia con il suo colore bianco, abbacinante sotto il sole estremo di questa punta di Sicilia più a sud delle prime coste africane.

Gulfi - Nero d'Avola Nerobufaleffj (2010)

ID: P-01361

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2010
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROBUFALEFFJ è un cru di Nero d'Avola dalle caratteristiche uniche, quelle di una parcella storica del territorio di Pachino, capace di esprimere grandi vini rossi, pieni, corposi e di grande eleganza e complessità. LA VIGNA: La VIGNA BUFALEFFI si estende a 50 m di altitudine per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada di Pachino, alla punta estrema della Sicilia sud-orientale, in Val di Noto. Questa vigna, che giace nel centro di un antichissimo avvallamento circolare di origine vulcanica, è contraddistinta da una variabilità pedologica particolarissima rivelata vistosamente dal terreno che va dal nero argilloso, al bianco calcareo, al rosso sabbioso. Il clima, in questo sud di Sicilia più a sud di Tunisi, è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad

Gulfi - Nero d'Avola Nerobufaleffj (2012)

ID: P-02633

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2012
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROBUFALEFFJ è un cru di Nero d'Avola dalle caratteristiche uniche, quelle di una parcella storica del territorio di Pachino, capace di esprimere grandi vini rossi, pieni, corposi e di grande eleganza e complessità. LA VIGNA: La VIGNA BUFALEFFI si estende a 50 m di altitudine per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada di Pachino, alla punta estrema della Sicilia sud-orientale, in Val di Noto. Questa vigna, che giace nel centro di un antichissimo avvallamento circolare di origine vulcanica, è contraddistinta da una variabilità pedologica particolarissima rivelata vistosamente dal terreno che va dal nero argilloso, al bianco calcareo, al rosso sabbioso. Il clima, in questo sud di Sicilia più a sud di Tunisi, è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad

Gulfi - Nero d'Avola Neromaccarj (2006)

ID: P-01953

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2006
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROMACCARJ è un cru di Nero d'Avola dal carattere particolarmente deciso possente e ricco. La forza acida che ne segna la personalità trova puntuale riscontro e bilanciamento nella fitta trama tannica ma soprattutto nella ricchezza di polpa e nella maturità di frutto che danno al vino una grande avvolgenza, da cui nel tempo si liberano sempre più nette le tipiche note di erbe secche e confetture. LA VIGNA: La vigna Maccarj fra le più rinomate del pachinese, sottozona classica del Val di Noto, si estende per circa 3 ettari a 30 m di altitudine. Il terreno, calcareo argilloso, appartiene ad una formazione geologica particolarmente antica, caratterizzata da stratificazioni molto sottili e compatte. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità di impianto è di 7000 viti per

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2008)

ID: P-01410

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2008
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia frammista ad argille brune. Le viti non irrigate, hanno oltre 40 ani e danno una resa naturale che non supera i 40 quintali ad ettaro.

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2009)

ID: P-02191

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2009
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia frammista ad argille brune. Le viti non irrigate, hanno oltre 40 ani e danno una resa naturale che non supera i 40 quintali ad ettaro.

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2011)

ID: P-02536

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2011
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia frammista ad argille brune. Le viti non irrigate, hanno oltre 40 ani e danno una resa naturale che non supera i 40 quintali ad ettaro.

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2012)

ID: P-02634

Reparto: Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
Anno: 2012
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nero d'Avola
Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia frammista ad argille brune. Le viti non irrigate, hanno oltre 40 ani e danno una resa naturale che non supera i 40 quintali ad ettaro.

PELAVERGA

Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2020)

ID: P-00390

Reparto: Vini Rossi / Pelaverga

Produttore: Cascina Massara
Anno: 2020
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pelaverga
Provenienza: Piemonte, Verduno, (Cuneo)

Il Pelaverga di Verduno: un vino rosso dai toni giovanili, ma ricco di un carattere importante. Il suo rosso rubino spiccato prelude ad un profumo che accomuna sentori fruttati a sottili sensazioni speziate. Il sapore, secco, è pieno, intenso ed accattivante. A tavola la sua versatilità lo propone insieme a tanti pitti, dagli antipasti di buona struttura fino ai secondi dotati di eleganza e personalità.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

PIGNATELLO / PERRICONE

Caruso & Minini - Perricone Naturalmente Bio (2019)

ID: P-03230

Reparto:	**Vini Rossi / Pignatello / Perricone**
Produttore:	Caruso & Minini
Anno:	2019
Prezzo:	13,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Perricone
Provenienza:	Sicilia, Marsala, (Trapani)

Il Perricone: è uno dei vitigni a bacca rossa più antichi in Sicilia. Espressione della Sicilia occidentale, oggi ne restano pochi ettari in tutta l'isola. Fu in passato espiantato a favore del Nero d'Avola, più produttivo e quindi sicuramente più appetibile per il mercato. Fortunatamente la famiglia Caruso ne tenne da parte pochi ettari così da permettere alla nostra azienda di rivalorizzarlo e proporlo come monovarietale in bottiglia. Il nostro Naturalmente Bio Perricone è una era chicca per gli appassionati di vitigni autoctoni antichi. In etichetta i fiori di Borragine, che ricchi di sostanze organiche, provvedono a dare grande nutrimento al terreno. Al bicchiere, rosso vivace con riflessi violacei. Al naso, note speziate e balsamiche, liquirizia, cioccolato; ossigenandosi si aggiungono i frutti rossi

Porta del Vento - Perricone (2010)

ID: P-01429

Reparto:	**Vini Rossi / Pignatello / Perricone**
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**
Produttore:	Brunnenhof
Anno:	2016
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

Le uve vengono fermentate in tini di legno e conservate per dodici mesi in piccole botti di rovere. Per il suo profumo rammenta i piccoli frutti di bosco rossi; morbido al palato, è fresco, fruttato e minerale.

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2017)

ID: P-03111

Reparto:	**Vini Rossi / Pinot Nero**
Produttore:	Brunnenhof
Anno:	2017
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

Le uve vengono fermentate in tini di legno e conservate per dodici mesi in piccole botti di rovere. Per il suo profumo rammenta i piccoli frutti di bosco rossi; morbido al palato, è fresco, fruttato e minerale.

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2018)

ID: P-03257

Reparto:	**Vini Rossi / Pinot Nero**
Produttore:	Brunnenhof
Anno:	2018
Prezzo:	34,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

Le uve vengono fermentate in tini di legno e conservate per dodici mesi in piccole botti di rovere. Per il suo profumo rammenta i piccoli frutti di bosco rossi; morbido al palato, è fresco, fruttato e minerale.

Buvoli - Pinot Nero (2016)

ID: P-03076

Reparto:	**Vini Rossi / Pinot Nero**
Produttore:	Buvoli
Anno:	2016
Prezzo:	40,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Pinot Nero
Provenienza:	Veneto, Gambugliano, (Vicenza)

Le uve vengono vendemmiate manualmente solo quando hanno raggiunto la piena maturazione zuccherina e polifenolica. Una parte dei grappoli non vengono diraspati. 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, dopodichè si procede con l'imbottigliamento. Il vino riposa poi in bottiglia per ulteriori 18/24 mesi prima della messa in commercio, in modo da permettere la fusione delle note fruttate con quelle speziate. Al palato è pieno e corposo, con tannini eleganti e morbidi. Invecchiando, migliora: ne bevo molto, chissà che non faccia lo stesso effetto anche su di me.

Falkenstein - Blauburgunder (2016)

ID: P-02740

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Falkenstein
Anno: 2016
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

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 rimestati 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.

Falkenstein - Blauburgunder (2018)

ID: P-03079

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Falkenstein
Anno: 2018
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

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 rimestati 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.

Paraschos - Special Vintage Noir (2010)

ID: P-02267

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Paraschos
Anno: 2010
Prezzo: 34,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Il pinot nero è poco coltivato nel Collio, perché non adatto alle condizioni climatiche troppo calde per questo vitigno. Il nostro vigneto a Podsabotin si presta maggiormente per la sua posizione ai piedi del Monte Sabotino, che spesso è interessata da piogge provenienti dalle alpi e da una maggiore escursione termica tra la notte e il giorno.

Rocca Giovanni - Pinot Nero Tommaso (2018)

ID: P-03224

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2018
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Un vino dedicato ad un bellissimo bambino.

Rocche dei Manzoni - Pinonero (2004)

ID: P-03195

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2004
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Roncus - Pinot Nero Solisterrae (2017)

ID: P-02741

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Roncus
Anno: 2017
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Mossa, (Gorizia)

Vitigno internazionale di grande pregio ma non di facile produzione, questo è il vino che tutti i Vignerons 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 rovere francese da 5 hl per 10 mesi. Filtrazione non sterile, messo in bottiglia in estate.

Stroblhof - Pinot Nero Pigeno (2017)

ID: P-02414

Reparto: Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Stroblhof
Anno: 2017
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Stroblhof - Pinot Nero Riserva (2017)

ID: P-03208

Reparto:	**Vini Rossi / Pinot Nero**
Produttore:	Stroblhof
Anno:	2017
Prezzo:	44,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Pinot Nero
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

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.

PRIMITIVO DEL SALENTO

Masseria Li Veli - Primitivo ASKOS (2018)

ID: P-02658

Reparto:	**Vini Rossi / Primitivo del Salento**
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 Manduria**
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 REBORO matura per tre anni in botti di rovere, che gli donano eleganza e struttura.

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 REBORO matura per tre anni in botti di rovere, che gli donano eleganza e struttura.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

REFOSCO

Sara Marco - Refosco dal Peduncolo Rosso El Re (2018)

ID: P-02457

Reparto: Vini Rossi / Refosco

Produttore: Sara Marco
Anno: 2018
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
Anno: 2015
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Refosco
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, San Giovanni al Natisone, (Udine)

Refosco dal Peduncolo rosso in assolo; dal carattere personale ed armonicamente deciso: concentrazione ed eleganza.

ROERO

Almondo Giovanni - Roero (2017)

ID: P-01158

Reparto: Vini Rossi / Roero

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2017
Prezzo: 18,00 €
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
Anno: 2012
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

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.

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2015)

ID: P-02398

Reparto: Vini Rossi / Roero

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2015
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

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.

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2016)

ID: P-02742

Reparto: Vini Rossi / Roero

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2016
Prezzo: 31,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2018)

ID: P-03219

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Almondo Giovanni
Anno:	2018
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

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.

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 (2009)

ID: P-02817

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2009
Prezzo:	37,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

Malvirà - Roero Riserva Mombeltramo (2010)

ID: P-02683

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2010
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Malvirà - Roero Riserva Renesio (2009)

ID: P-02818

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2009
Prezzo:	37,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Malvirà - Roero Riserva Renesio (2011)

ID: P-02682

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2011
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2005)

ID: P-02820

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2005
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2006)

ID: P-02819

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2006
Prezzo:	40,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2007)

ID: P-03335

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2007
Prezzo:	40,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Malvirà - Roero Riserva Trinità (2009)

ID: P-02684

Reparto:	**Vini Rossi / Roero**
Produttore:	Malvirà
Anno:	2009
Prezzo:	37,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Canale, (Cuneo)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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
Anno:	2014
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	100% Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Monteu Roero, (Cuneo)

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.

ROSSO DI MONTALCINO

Capanna - Rosso di Montalcino (2019)

ID: P-00647

Reparto:	**Vini Rossi / Rosso di Montalcino**
Produttore:	Capanna
Anno:	2019
Prezzo:	17,00 €
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)

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese 100% prodotte nei vigneti dell'azienda Caprili in Montalcino. Alla vinificazione naturale segue un affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia prima dell'imbottigliamento. Si consiglia di aprire 1 ora prima di servire a 18° C.

Molinari Carlo - Rosso di Montalcino (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 Montefalco**
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 Montefalco**
Produttore:	Antonelli
Anno:	2011
Prezzo:	42,00 €
Gradi:	15,5% vol.
Composizione:	Sagrantino
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2015)

ID: P-03225

Reparto:	**Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco**
Produttore:	Antonelli
Anno:	2015
Prezzo:	36,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Sagrantino
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2008)

ID: P-02069

Reparto:	**Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco**
Produttore:	Antonelli
Anno:	2008
Prezzo:	32,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Sagrantino
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Prodotto da sole uve Sagrantino raccolte a mano e vinificate per gravità, matura prima 6 mesi in piccoli carati, poi 9 mesi in botte, e si affina 12 mesi in bottiglia. Ha colore rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso di frutti di bosco e spezie, gusto caldo, corposo e persistente, con finale lungo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stravecchi. E' un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2015)

ID: P-02329

Reparto:	**Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco**
Produttore:	Antonelli
Anno:	2015
Prezzo:	26,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Sagrantino
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Prodotto da sole uve Sagrantino raccolte a mano e vinificate per gravità, matura prima 6 mesi in piccoli carati, poi 9 mesi in botte, e si affina 12 mesi in bottiglia. Ha colore rubino intenso con riflessi granati, profumo intenso di frutti di bosco e spezie, gusto caldo, corposo e persistente, con finale lungo. Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stravecchi. E' un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.

Antonelli - Sagrantino Molino Dell'Attone (2015)

ID: P-03226

Reparto:	**Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco**
Produttore:	Antonelli
Anno:	2015
Prezzo:	48,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Sagrantino
Provenienza:	Umbria, Montefalco, (Perugia)

Un cru che si differenzia dal nostro Chiusa di Pannone per le caratteristiche del vigneto, esposto ad est invece che a sud e dal terreno più ricco in ghiaie. Varietà: Sagrantino 100%. Prima annata di produzione: 2015. Vigneto: Molino dell'Attone (ettari 0,50). Anno di impianto 1990. Altitudine 400 metri s.l.m. Esposizione a est, filari orientati secondo la pendenza. Sesto di impianto 2,8 metri x 1,0 metri (3571 viti/ettaro). Terreno di epoca miocenica e di origine marina, caratterizzato da presenza di galestro e ricco di minerali quali fillosilicati, quarzo e feldspati. Vendemmia: Generalmente a fine ottobre con raccolta manuale delle uve. Vinificazione: Riempimento delle vasche di macerazione per gravità, previa cernita delle uve. Fermentazione sulle bucce per circa 40 giorni.

SALICE SALENTINO

Masseria Li Veli - Pezzo Morgana Riserva (2017)

ID: P-02659

Reparto:	**Vini Rossi / Salice Salentino**
Produttore:	Masseria Li Veli
Anno:	2017
Prezzo:	18,00 €
Gradi:	15% vol.
Composizione:	Negramaro
Provenienza:	Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)

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.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

SANGIOVESE

Cesani - Luenzo (2013)

ID: P-02210

Reparto:	**Vini Rossi / Sangiovese**
Produttore:	Cesani
Anno:	2013
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Sangiovese e Colorino
Provenienza:	Toscana, San Giminiano, (Siena)

Colore granato intenso con riflessi violacei, brillante. Sentori di mora, frutti di bosco e marasca; fragranze speziate di liquirizia, cioccolato, tabacco. Gusto pieno, caldo e asciutto con lungo finale che richiama le sensazioni olfattive. Abbianamenti gastronimici: selvaggina in tutte le preparazioni; è un vino da meditazione e può anche essere gustato da solo.

Villa Bibbiani - Pulignano (2018)

ID: P-03221

Reparto:	**Vini Rossi / Sangiovese**
Produttore:	Villa Bibbiani
Anno:	2018
Prezzo:	37,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Sangiovese
Provenienza:	Toscana, Capraia e Limite, (Firenze)

Vigneti: attorno alla Chiesa di Pulignano nasce l'omonimo vino. Un vigneto che gode di ottima esposizione al sole, curato e gestito con attenzione al fine di selezionare i migliori grappoli di Sangiovese che, fin dagli anni Sessanta, danno vita al nostro Pulignano IGT. Un vino che esprime tipicità con eleganza e finezza, manifesto del nostro territorio. Anno di impianto: 1970. Densità per ettaro: 4.500 ceppi. Resa per ettaro: 40 quintali. Sistema di allevamento: cordone speronato. Vinificazione: le uve sono raccolte manualmente, con doppia cernita dei grappoli in campo e in cantina. Successivamente sono introdotte in serbatoi d'acciaio per gravità e vinificate a una temperatura controllata di 25/28°. Qui, per un periodo di tempo variabile dai quindici ai venti giorni, hanno luogo la

SCHIAVA

Baron di Pauli - Kalkofen (2016)

ID: P-01786

Reparto:	**Vini Rossi / Schiava**
Produttore:	Baron di Pauli
Anno:	2016
Prezzo:	15,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Schiava
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

Kalkofen è un classico rosso che ha preso il nome da una fornace di calce del medioevo, trovata durante i lavori di bonifica. Il vino è ottenuto dalle viti più antiche della Tenuta Di Pauli, con la media di cinquant'anni. Questo Lago di Caldaro Classico da uve di varietà Schiava (con rese molto basse di 50 hl/ha) dimostra in modo inequivocabile di quale stoffa è fatto e di quale potenziale è capace.

Obermoser - Santa Maddalena Classica (2017)

ID: P-00724

Reparto:	**Vini Rossi / Schiava**
Produttore:	Obermoser
Anno:	2017
Prezzo:	11,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Schiava
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

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.

SCHIOPPETTINO

Sara Marco - Schioppettino (2018)

ID: P-02458

Reparto:	**Vini Rossi / Schioppettino**
Produttore:	Sara Marco
Anno:	2018
Prezzo:	19,00 €
Gradi:	13% vol.
Composizione:	Schioppettino
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, Savorgnado 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)

Rosso autoctono che si esprime delicatamente offrendo equilibrio e note di caratteristici sentori speziati.

Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 - 10122 - Torino - Italia
Telefono: +39-011-4365899 | Email: info@parlapa.com | Web: www.parlapa.com

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)

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.

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)

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.

TAURASI

Tenuta del Meriggio - Taurasi Riserva Colle dei Cerasi (2015)

ID: P-03255

Reparto:	**Vini Rossi / Taurasi**
Produttore:	Tenuta del Meriggio
Anno:	2015
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Aglianico
Provenienza:	Campania, Montemiletto, (Avellino)

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)

Questo vino è tipico della regione Trentino nel nord dell'Italia. Al tempo dell'Impero Austro-ungarico era conosciuto come Tiroldego, 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 sia vita in bottiglia. Il Teroldego si abbina molto bene alle carni rosse ed ai secondi piatti in genere.

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)

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 in un esuberante bouquet di frutta matura, tabacco e spezie orientali. Al palato è morbido, corposo e avvolgente, dotato di buona mineralità e freschezza.

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara (2017)

ID: P-02748

Reparto:	**Vini Rossi / Valpolicella**
Produttore:	Cà dei Conti
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	16% vol.
Composizione:	70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta
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 collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva posta su plateaux da 5 kg. La selezione manuale dei grappoli avviene effettuando più passaggi in vigneto per avere uve sempre al massimo della maturità. A seguire,

Cà dei Conti - Valpolicella Superiore La Roara Magnum 1.5 lt. (2017)

ID: P-02382

Reparto: Vini Rossi / Valpolicella

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2017
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Croatina, 5% Oseleta
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 collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva posta su plateaux da 5 kg. La selezione manuale dei grappoli avviene effettuando più passaggi in vigneto per avere uve sempre al massimo della maturità. A seguire,

VALTELLINA SFORZATO

Mamete Prevostini - Sforzato Albareda (2013)

ID: P-02292

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato

Produttore: Mamete Prevostini
Anno: 2013
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella e Grumello. Raccolta delle uve in cassetta e successivo appassimento in fruttaio fino alla fine di gennaio, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 20 giorni di macerazione del mosto sulle bucce, maturazione di 18 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato scuro, spiccato aroma varietale con eleganti note speziate e sentori di frutta e fiori essiccati, sapore caldo pieno e vigoroso, morbido e rotondo, con pronunciate sensazioni di confettura e uva passa. Con la sua fonda potenza, con la sua polpa fitta imperiosamente potente, svela un mousse di ciliegia nera di superiore morbidezza di bocca, all'olfatto scintillante e fragrante nella sua maestosa livrea di anice e spezie, bellezza che è magnificenza di natura,

Mamete Prevostini - Sforzato Corte di Cama (2016)

ID: P-02291

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato

Produttore: Mamete Prevostini
Anno: 2016
Prezzo: 41,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Sondrio, Berbenno e Montagna. Raccolta delle uve in cassetta e successivo appassimento in fruttaio fino agli inizi di dicembre, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 12 giorni di maturazione del mosto sulle bucce, maturazione di 15 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato, profumi di frutti di bosco e confettura, di grande finezza. Sapore caldo, asciutto, setoso, molto persistente. Sensazioni di dolcezza olfattiva favolosa: tutta la suadenza espansa e mentosa del suo incredibile rovere sulla polpa dolce, non sulla buccia della sua maestosa, calda e viva uva. Una bomba di frutto che la si vede viola nel bicchiere, la si osserva nera, la si sente all'olfatto di fantastica novità di frutto, la si avverte al tatto

Sandro Fay - Sforzato Ronco del Picchio (2014)

ID: P-02927

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Sforzato

Produttore: Sandro Fay
Anno: 2014
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

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.

VALTELLINA SUPERIORE

Conti Sertoli Salis - Grumello Riserva Castiglione (2009)

ID: P-01844

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore

Produttore: Conti Sertoli Salis
Anno: 2009
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

Mamete Prevostini - Sassella San Lorenzo (2015)

ID: P-02289

Reparto: Vini Rossi / Valtellina Superiore

Produttore: Mamete Prevostini
Anno: 2015
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

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.

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)

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.

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)

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 intenso tendente al granato. Profumo fresco con sentori di frutti rossi, ibisco e rosa supportate da un'intensa sensazione balsamica e speziata. In bocca è caldo, persistente ed elegante con finale piacevole di liquirizia e

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)

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 intenso tendente al granato. Profumo fresco con sentori di frutti rossi, ibisco e rosa supportate da un'intensa sensazione balsamica e speziata. In bocca è caldo, persistente ed elegante con finale piacevole di liquirizia e

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)

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.

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)

Il vigneto Carterìa 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 Carterìa l'azienda ha iniziato i lavori di accorpamento e reimpianto che sono continuati negli anni successivi.