



# *Catalogo Prodotti*

Distillati e Liquori

Bollicine

Passiti & C.

Vini Bianchi

Vini Rossi

*Enoteca Parlapà - C.so Principe Eugenio, 17 10122 Torino - [www.parlapa.com](http://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](mailto:info@parlapa.com) | Web: [www.parlapa.com](http://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 Poiré 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.*

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

ID: P-03489



**Reparto:** Distillati e Liquori / Acquavite

Produttore: Pojer e Sandri  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 42,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

*Materia Prima: albicocche provenienti dalla Val Venosta dai paesi di Oris, Silandro, Lasa (considerate tra le migliori in Europa). Queste albicocche crescono in montagna a 800 - 1100 m s.l.m. La maturazione è piuttosto tardiva e ciò consente un notevole accumulo di aromi; gli sbalzi di temperatura fra giorno e notte, dovuta alla presenza di due ghiacciai in zona e la bassa piovosità nella valle, favoriscono la produzione di un'albicocca inimitabile. Fermentazione: avviene in serbatoi inox con controllo di pH, acidità e temperatura. La purea di albicocche fermenta all'inizio in presenza del nocciolo che viene allontanato dopo 2 - 3 giorni finendo quindi la fermentazione senza lo stesso. Il tempo necessario a trasformare lo zucchero in alcool è di 4/6 giorni. Imbottigliamento: dopo*

## 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: 28,00 €  
 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. Seque quindi un periodo di riposo in bottiglia per permettere*

## Pilzer - Amaro Bruno 70 cl. (S.A.)

ID: P-03581



**Reparto:** Distillati e Liquori / Amaro

**Produttore:** Pilzer  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 24,00 €  
**Gradi:** 30% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Faver, (Val di Cembra)

*Cercando in un vecchio libro di erboristeria della fine del 1800 i fratelli Pilzer hanno trovato due ricette una per un bitter dalle spiccate capacità digestive e una per un bitter più delicato e profumato descritto come Angelico. Dopo tante prove hanno trovato le giuste quantità dei singoli componenti e giusti tempi di infusione ricreando i due amari e poi, dopo altrettante prove hanno deciso di unirli. Amaro Bruno è un bitter con pochissimo zucchero, ed è per questo motivo che in etichetta compare solo il nome Amaro e non liquore. Molte delle erbe, fiori e radici si trovano nei boschi e nei prati della Valle di Cembra. Ha un bel colore bruno, l'autore si chiama Bruno e nel bosco si può incontrare un orso bruno. Presenta un profumo complesso gradevole quasi floreale, il gusto è*

## Villa Zarrì - Amaro Zarrì 70 cl. (S.A.)

ID: P-02010



**Reparto:** Distillati e Liquori / Amaro

**Produttore:** Villa Zarrì  
**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 Zarrì, seguendo una ricetta custodita da mezzo secolo negli archivi delle cantine di Villa Zarrì. 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

## Cadenhead's - Armagnac 40 Anni 70 cl. (1979)

ID: P-03497



**Reparto:** Distillati e Liquori / Armagnac

**Produttore:** Cadenhead's  
**Anno:** 1979  
**Prezzo:** 145,00 €  
**Gradi:** 43,3% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*Un singolo barile di Bas Armagnac distillato nel 1979 e imbottigliato nell'agosto 2019 alla gradazione piena di 43,3% in pochissimi esemplari.*

## 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 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 è stata fondata nel 1935 da Jeanne Goudoulin. Dal 1964 all'Aprile del 2009 la Maison è stata diretta dal nipote Christian Faure. L'attuale proprietario è Michel Mico. 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 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 Mico. 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 70 cl. (1999)

ID: P-02839



**Reparto:** Distillati e Liquori / Armagnac

**Produttore:** Goudoulin  
**Anno:** 1999  
**Prezzo:** 78,00 €  
**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 Mico. 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 70 cl. (2001)

ID: P-02837



**Reparto:** Distillati e Liquori / Armagnac

**Produttore:** Goudoulin  
**Anno:** 2001  
**Prezzo:** 68,00 €  
**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 Mico. 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.*

## Janneau - Armagnac Single Distillery 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03579



**Reparto:** Distillati e Liquori / Armagnac

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

## Lafontan - Bas Armagnac 70 cl. (1997)

ID: P-03496



**Reparto:** Distillati e Liquori / Armagnac

**Produttore:** Lafontan  
**Anno:** 1997  
**Prezzo:** 45,00 €  
**Gradi:** 40% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Francia, Gers, (Gascogne)

*Un eccellente Armagnac distillato nel 1997, imbottigliato da Lafontan. Questo è il formato da 70 cl.*

## 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.*

## Tenaréze - Armagnac (Cadenhead's) 70 cl. (1990)

ID: P-03361



**Reparto:** Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Tenaréze  
 Anno: 1990  
 Prezzo: 105,00 €  
 Gradi: 47,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbelltown, Longrow, (Scozia)

*Imbottigliato da Cadenhead's. Un singolo barile di Armagnac distillato da Tenaréze nel 1990.*

# 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 Sanlúcar 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)

## Pojer e Sandri - Brandy DIVINO 50 cl. (2005)

ID: P-03490



**Reparto:** Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Pojer e Sandri  
 Anno: 2005  
 Prezzo: 58,00 €  
 Gradi: 45% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

*Note di degustazione: Brandy di colore giallo,oro e ambrato. Il profumo nonostante l'età rimane fruttato con sentori di mela cotogna, albicocca e prugna secca. Si riscontrano anche sentori di pasticceria: vaniglia, cacao. Ha un sapore elegante, caldo. Vi è un pieno rispetto delle note avvertite, al naso morbido nonostante l'assenza assoluta di zucchero, dolcificanti, caramello. Distillazione: Avviene con alambicco discontinuo a bagnomaria di nuovissima concezione alla cui progettazione hanno collaborato i titolari stessi. Alla fine del processo di distillazione si ottiene un distillato ad alto grado 70° - 75° (stile cognac), la quale viene posta in appositi serbatoi di inox in attesa delle successive lavorazioni. Materia Prima: fino all'anno 2000 il vino utilizzato proveniva dalle sole varietà SCHIAVA e LAGARINO.*

## 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*

## Ximenez-Spinola - Criaderas Diez Mil Botellas 70 cl. (S.A.)

ID: P-03427



**Reparto:** Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Ximenez-Spinola  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 110,00 €  
 Gradi: 40% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

*ELABORAZIONE: Questo è un distillato dei vini della nostra casa, che si estrae dalla Criadera, che forma la prima fase del processo di invecchiamento del nostro famoso brandy San Cristino "Solera 1948". Dopo aver ottenuto il distillato di alcool questo brandy viene fatto invecchiare in botti di castagno di 750 litri di capacità, che sono stati precedentemente usate per l'invecchiamento del Pedro Ximenez. La particolarità del castagno è che è un legno neutro che non apporta modifiche al sapore originario del prodotto; l'unico lieve aroma che possiede è quello dell'ossidazione. Mantiene un equilibrio che non è né aggressivo né astringente ma anzi regala al vino una lieve caratteristica fruttata. Il castagno era il legno principale usato a Jerez per*

## Ximenez-Spinola - Single Barrel Barrica n°15 70 cl. (S.A.)

ID: P-03428



**Reparto:** Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Ximenez-Spinola  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 100,00 €  
 Gradi: 42% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

*SINGLE BARREL è un termine che designa un Brandy di gran classe, dove ogni bottiglia proviene dall'invecchiamento di un unico barile, senza seguire la logica del "blending" che consente di ottenere uniformità di colore e gusto. Ogni barile è stato giudicato "perfetto" e pertanto "troppo buono" per essere utilizzato nel blending. Ogni bottiglia riporta il numero del barile e la data di selezione ed ha quindi il carattere distintivo del barile di provenienza. Sono stati selezionati solo sette barili, unici per le loro qualità. Brandy dal carattere robusto, con note di legno tostato, vaniglia e caramello.*

## 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 familiare che risale al 1825.*

### 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 (Cadenhead's) 20 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03362



**Reparto:** Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Dupont  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 115,00 €  
 Gradi: 48,7% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)

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

ID: P-01024



**Reparto:** Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Dupont  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 83,00 €  
 Gradi: 42% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)

*Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele: per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte manualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima 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 manualmente. Produzione del sidro: le mele vengono mischiate tra loro, rotte e pressate. Il succo di mela che ne deriva viene fatto fermentare completamente, questo da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una singola distillazione. 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:** 68,00 €  
**Gradi:** 42% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)

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

# COGNAC

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

ID: P-02896



**Reparto:** Distillati e Liquori / Cognac

**Produttore:** Charpentier  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 130,00 €  
**Gradi:** 54,3% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*Imbottigliato da Cadenhead's. Un singolo barile di Cognac distillato da Distillerie Charpentier, Petite Champagne, maturato 30 anni in un barile ex-bourbon a secondo riempimento e imbottigliato nel marzo 2019 alla gradazione piena di 54,3% in 276 esemplari.*

## Charpentier - Cognac P.C. (Cadenhead's) 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 Charpentier, 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% Colombar. 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 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)

## GIN

### Manifattura Italiana Spiriti - Aviogin 70 cl. (S.A.)

ID: P-03495



**Reparto:** Distillati e Liquori / Gin

Produttore: Manifattura Italiana Spiriti  
Anno: S.A.  
Prezzo: 45,00 €  
Gradi: 57% vol.  
Composizione: Ginepro, Radice di Angelica, Liquirizia, Coriandolo, Genziana, Artemisia, Botanica Misteriosa  
Provenienza: Lombardia, N.D., (Varese)

*Navy Strength: per spiriti pavidì e incoscienti. Ai tempi della rinomata Marina inglese, i capitani della Flotta di Sua Maestà prima di imbarcare a bordo i barili di Gin erano soliti effettuare una prova: versavano la bevanda sulla polvere nera e l'accendevano. Se questa avesse preso fuoco, il Gin avrebbe contenuto abbastanza alcool da poter viaggiare senza il rischio di ritrovarsi poi con cannoni inservibili. 57° di volume alcolico sufficienti per incantare anche le avventure dei pionieri dell'aviazione militare. In MIS ci riconosciamo nello spirito di intraprendenza e nella scanzonata incoscienza di quei primi eroi. Per questo motivo abbiamo deciso di omaggiare tutti coloro che, grazie al loro coraggio, hanno compiuto imprese impossibili, come il grande Arturo*

### Manifattura Italiana Spiriti - Ginsubria 70 cl. (S.A.)

ID: P-03494



**Reparto:** Distillati e Liquori / Gin

Produttore: Manifattura Italiana Spiriti  
Anno: S.A.  
Prezzo: 41,00 €  
Gradi: 46% vol.  
Composizione: Ginepro, Radice di Angelica, Liquirizia, Coriandolo, Genziana, Artemisia, Timo, Erica, Camomilla  
Provenienza: Lombardia, N.D., (Varese)

*Questo Gin racconta un viaggio tra gli amabili ricordi e la magia dell'Insubria. Un omaggio romantico al Territorio dell'Insubria che ha dato i natali alla nostra distilleria e alle botaniche che la Madre Terra ha donato ai degustatori erranti. Un percorso contemplativo tra le note balsamiche e speziate dell'alta montagna, per fondersi con la natura e il suo spirito bucolico. Lo spirito della montagna regala a chi lo beve un'esperienza insubre, da sapori di passeggiata in alta quota: erbacei, balsamici e speziati. I sentori di Ginepro lasciano il posto a note palatali morbide caratterizzate dall'utilizzo di Camomilla in fiori. Un Gin complesso che è possibile apprezzare liscio con ghiaccio, oppure impreziosito da una tonica light o con caratteristiche dolci. Il compagno ideale per chi vuole rivivere*

### Manifattura Italiana Spiriti - M.E.L.A. 70 cl. (S.A.)

ID: P-03493



**Reparto:** Distillati e Liquori / Gin

Produttore: Manifattura Italiana Spiriti  
Anno: S.A.  
Prezzo: 39,00 €  
Gradi: 46% vol.  
Composizione: Ginepro, Radice di Angelica, Liquirizia, Coriandolo, Genziana, Artemisia, Mellannurca Campana  
Provenienza: Lombardia, N.D., (Varese)

*Si scrive M.E.L.A., si legge Marcello, Egidio, Lorenzo e Alessandro. Un gioco di parole che racconta una storia, quella di un esordio nel mercato della distillazione artigianale italiana. Ecco che le iniziali dei fondatori di MIS si fondono con l'eccellenza della Melannurca Campana. E come in ogni entrata in scena ad effetto, hanno voluto lasciare letteralmente il segno, con un distillato fresco, ideale per l'estate, dotato di una buona complessità ma allo stesso tempo facile da apprezzare per chi è meno abituato ai sentori tipici del Gin. M.E.L.A. è un gin fine, con sentori acidi, ma privi di asprezza. Il Ginepro, ben percettibile ma integrato, viene esaltato da note agrumate rinfrescanti e addolcito al palato dalla Melannurca Campana, che impreziosisce il distillato con le sue note*

## GRAPPA

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

ID: P-01375



**Reparto:** Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Beccaris  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 24,00 €  
 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.*

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

ID: P-03185



**Reparto:** Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli  
 Anno: 1999  
 Prezzo: 28,00 €  
 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 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: 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-ambro, profumo etereo, che evidenzia la personalità delle uve ed il gusto pieno, secco, morbido, di bella struttura.*

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

ID: P-01571



**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)

## 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 ambro ma altamente digeribile per il basso tenore di alcool metilico. Si abbina molto bene con i sigari toscani e cioccolato fondente.*

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

ID: P-01565



**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-ambro.*

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

ID: P-03588



**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)

*L'Alambicco del Tranvai, Grappa Riserva di Nebbiolo non filtrata.*

## Distilleria di Altavilla - Grappa di Ruchè 70 cl. (2011)

ID: P-01567



**Reparto:** Distillati e Liquori / Grappa

**Produttore:** Distilleria di Altavilla  
**Anno:** 2011  
**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 7 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03589



**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)

*Grappa di Timorasso non filtrata invecchiata 7 anni in botti di castagno.*

## 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 Lustrì 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:** 32,00 €  
**Gradi:** 43% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Faver, (Val di Cembra)

*Noi scegliamo delle pregiate Vinacce di Uve Traminer coltivate in Trentino, seguiamo con attenzione e tecnica la loro fermentazione. Un breve periodo di maturazione della Vinaccia di Traminer e poi la distillazione nel nostro alambicco discontinuo a bagnomaria con la massima attenzione per non rovinare i delicatissimi aromi del Traminer. Ogni anno cambia il modo di conduzione dell'alambicco perché ogni anno è una storia nuova per l'uva e quindi per la vinaccia. Così riusciamo ad ottenere una Grappa di Traminer dal delicato profumo aromatico che ricorda il petalo di rosa unito ad altri 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 deustare in un*

**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, Matri 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. (Senza Cofanetto)*

## 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, Matri Distillatori in Trentino dal 1852.*

# 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

### 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 - 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 sciropate, albicocche e cioccolato bianco con anacardi. Finale: Miele, banana al toffee e grani di pepe nero.*

### 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.*

### Caroni Distillery - Rum (Cadenhead's) 21 Anni TMC 70 cl. (1996)

ID: P-02934



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Caroni Distillery  
 Anno: 1996  
 Prezzo: 240,00 €  
 Gradi: 61,6% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Trinidad, N.D., (Caraibi)

*Single Barrel di Caroni, distillato nel 1996 e imbottigliato a 21 anni di età alla gradazione piena di 61,6%.*

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

ID: P-03059



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

**Produttore:** Centenario  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 58,00 €  
**Gradi:** 40% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Costa Rica, San José, (Centro America)

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

ID: P-01390



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

**Produttore:** Centenario  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 90,00 €  
**Gradi:** 40% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Costa Rica, San José, (Centro America)

*Il rum Centenario Fundacion XX anni appartiene alla selezione Super Premium Rhum. Prodotto dalla Centenario Internacional SA in Costa Rica, ha un'invecchiamento superiore ai 20 anni ed è affinato con il Sistema Solera in piccole botti di rovere americano che una volta erano utilizzate per Bourbon. Il particolare processo, di origine antica, con cui viene elaborato questo rum permette d'ottenere il miglior distillato tra quelli prodotti in Costa Rica. Eccellenti le sue caratteristiche che gli conferiscono un carattere 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 inviassi 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 Tres Vieux V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-01553



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

**Produttore:** Clement  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 48,00 €  
**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.*

## Hampden - Rum (Cadenhead's) 20 Anni 70 cl. (2000)

ID: P-03438



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Hampden  
Anno: 2000  
Prezzo: 240,00 €  
Gradi: 50,9% vol.  
Composizione: N.D.  
Provenienza: Jamaica, N.D., (Caraibi)

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

ID: P-03060



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

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

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

ID: P-03061



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

Produttore: HSE  
Anno: S.A.  
Prezzo: 95,00 €  
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: 64,00 €  
Gradi: 40% vol.  
Composizione: N.D.  
Provenienza: Repubblica 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: Repubblica 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.*

## Montebello - Rum 8 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03443



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Montebello  
Anno: 2007  
Prezzo: 84,00 €  
Gradi: 43% vol.  
Composizione: N.D.  
Provenienza: Guadaloupe, N.D., (Caraibi)

## Monymusk - Rum (Cadenhead's) 17 Anni 70 cl. (2003)

ID: P-03439



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Monymusk  
Anno: 2003  
Prezzo: 190,00 €  
Gradi: 52,6% vol.  
Composizione: N.D.  
Provenienza: Jamaica, N.D., (Caraibi)

## Pusser's - Rum Gunpowder Proof 70 cl. (S.A.)

ID: P-03520



**Reparto:** Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Pusser's  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 39,00 €  
 Gradi: 40% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Guyana, N.D., (N.D.)

## 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 Bakumatsu rovesciò 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.*

## 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 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.)

## 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.*

# 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 cereale 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:** 48,00 €  
**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 "rinasc" 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*

## 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

### An Irish Distillery - Whisky (Cadenhead's) 15 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-03405



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: An Irish Distillery  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 130,00 €  
 Gradi: 45,4% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Irlanda, N.D., (N.D.)

*Irish Spirit Drink. Imbottigliamento speciale per lo Shop di Milano.*

### Annandale - Whisky (Cadenhead's) 6 Anni 70 cl. (2015)

ID: P-03397



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Annandale  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 58,00 €  
 Gradi: 56,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Lowlands, N.D., (Scozia)

### 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. (2011)

ID: P-03373



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardmore  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 78,00 €  
 Gradi: 54,8% 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 (Cadenhead's) 6 Anni 70 cl. (2015)

ID: P-03562



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 140,00 €  
 Gradi: 60,4% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

*Bourbon Barrel.*

## Ardnamurchan - Whisky AD/02.22 Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-03519



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Ardnamurchan  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 95,00 €  
**Gradi:** 46,8% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Highlands, Glenbeg, (Scozia)

*AD/02.22 CASK STRENGTH Ardnamurchan Single Malt è composto per l'84% da whisky torbato e per il 16% da whisky non torbato. Affinato per il 90% in botti ex-Bourbon e 10% ex-Sherry. Ha colore naturale e non è stato filtrato a freddo.*

## 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/04.22:02 70 cl. (S.A.)

ID: P-03518



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

*Prodotto in sole 25.200 bottiglie per tutto il mondo, è stato maturato al 65% ABS ex Bourbon e per il 35% in botti ex-Sherry di Ximenez-Spinola. Il 50% del malto è stato torbato e l'imbottigliamento è avvenuto senza filtrazioni a freddo e senza l'aggiunta di caramello.*

## 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)

## Ardnamurchan - Whisky AD/10.21:06 70 cl. (S.A.)

ID: P-03429



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

*Il nome di questo Ardnamurchan Single Malt indica il mese di ottobre dell'anno 2021, in cui è stato imbottigliato e ":06" significa che è il sesto batch del 2021. AD/10.21:06 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.*

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

ID: P-02939



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Arran  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 48,00 €  
**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 15 Anni Rare Batch 70 cl. (S.A.)

ID: P-03442



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Arran  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 190,00 €  
**Gradi:** 53,5% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Islands, Isle of Arran, (Scozia)

*Casktype: French Oak Argonne. Number of bottles: 3060.*

## Arran - Whisky Drumadoon Point 23 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03376



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Arran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 220,00 €  
 Gradi: 49,5% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)

*The Explorers Series - Volume 4.*

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

ID: P-03522



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Arran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 68,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)

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

ID: P-03521



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Arran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 54,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)

## 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-03523



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Arran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 64,00 €  
 Gradi: 56,2% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)

## 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, imbottigliato 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: 55,00 €  
 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:** 58,00 €  
**Gradi:** 50% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Islands, Isle of Arran, (Scozia)

*Ecco la nuova edizione di Arran Sauternes Cask Finish, che torna con un nuovo vestito. Dopo alcuni anni di maturazione in barili tradizionali, questo single malt di Arran è stato selezionato da James McTaggart per essere poi trasferito in alcune botti che avevano contenuto vino Sauternes. Non filtrato a freddo e non colorato, viene imbottigliato alla gradazione ridotta di 50% per mantenere la concentrazione degli aromi e dei sapori. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Aroma: Pera cotta e miele, poi mandorle tostate e un sottile tocco di mirtillo rosso. Con acqua appare una nota di cacao, 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:** 60,00 €  
**Gradi:** 55,8% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Islands, Isle of Arran, (Scozia)

*Arran presenta un nuovo membro nel core range. Maturato esclusivamente in barili ex-Sherry a primo riempimento per alcuni anni. Imbottigliato al grado pieno di 55,8%, non è filtrato a freddo né colorato artificialmente.*

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

ID: P-02763



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Arran  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 56,00 €  
**Gradi:** 54,8% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Islands, Isle of Arran, (Scozia)

*Beija-flor Small Batch Peat, Sweet & Spice è un assemblaggio di tre barili - lo sherry hogshead #800476 distillato nel 2006, il bourbon barrel #870 distillato nel 2007 e il 50 ppm heavily peated bourbon barrel #1833 distillato nel 2011 - selezionati e assemblati in distilleria nella primavera 2018 con l'illuminato supporto del Master Distiller James McTaggart. Imbottigliato in Agosto 2018 al grado naturale di 54,8%, ne sono state ottenute 756 bottiglie. Non filtrato a freddo e senza coloranti aggiunti.*

## Auchroisk - Whisky 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 (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) 14 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-03564



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Balmenach  
**Anno:** 2004  
**Prezzo:** 68,00 €  
**Gradi:** 54,9% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Speyside, Cromdale, (Scozia)

*Bourbon Hogshead.*

## Balmenach - Whisky (Cadenhead's) 17 Anni 70 cl. (2005)

ID: P-03563



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Balmenach  
**Anno:** 2005  
**Prezzo:** 130,00 €  
**Gradi:** 48,3% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Speyside, Cromdale, (Scozia)

*PX Sherry since September 2020.*

## 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

## Ben Nevis - Whisky (whiskyfacile) 25 Anni 70 cl. (1997)

ID: P-03524



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ben Nevis  
 Anno: 1997  
 Prezzo: 450,00 €  
 Gradi: 53,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Fort William, (Scozia)

*Dieci sono gli anni impiegati da Ulisse per far ritorno a casa. Ma la sua Odissea è ancora nulla rispetto alla storia di questo single cask di Ben Nevis. Il whisky ha trascorso un quarto di secolo in un bourbon hogshead che ha lentamente ed educatamente interagito col distillato grasso e oleoso della distilleria delle Highlands. Il risultato è un single malt di grande sostanza, cerebrale, sfaccettato e ingegnoso esattamente come Ulisse: dominano note di cioccolato al latte, pesche, mele rosse e papaya essicata su una coltre di frutta secca e liquirizia. Cera d'api e spezie coccolano il palato. Dopo tanto vagare il nostro eroe merita un ultimo glorioso brindisi nella sua terra natia. Bentornato a casa, Ulisse! Distillato nel 1997. Imbottigliato nel 2022. Tipologia di barile: Hogshead. Numero di*

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

ID: P-03369



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benriach  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 120,00 €  
 Gradi: 55,9% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

## Benriach - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03565



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benriach  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 95,00 €  
 Gradi: 52,5% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

PX Sherry Hogshead since September 2020.

## 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: 68,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

*The Smoky Ten offre una introduzione ideale al carattere unico della torba dei single malt di Benriach utilizzando la torba più morbida e dolce dello Speyside. Una espressione molto interessante per coloro che cercano un nuovo stile rispetto ai classici whisky torbati dell'isola di Islay. The Smoky Ten viene maturato per almeno dieci anni in botti di bourbon, botti di rum Jamaicano e botti di quercia vergine. Profilo: Al naso frutta matura, miele affumicato, spezie del legno. Al palato sciroppo di acero, pera speziata, legno di melo, persistenza di rovere affumicato. Finale lungo con una buona dose di fumo.*

## 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: 70,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

*The Twelve continua come da tradizione ad essere l'espressione di Benriach maturata principalmente in botti di Sherry, anche se in questa sua nuova evoluzione si arricchisce di una ulteriore interessante botte di maturazione, ovvero quella di Porto. Questa scelta ha intensificato le note di frutta cotta, miele, acero e cacao. The Twelve è costituito esclusivamente da single malt non torbati invecchiati per almeno dodici anni in botti di sherry, botti di bourbon e botti di porto. Profilo: Al naso sciroppo di acero, cacao, frutti di bosco. Al palato ciliegie al maraschino, arancia candita, nocciola, caffè, spezie. Finale morbido e leggermente speziato.*

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

ID: P-03556



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benrinnes  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 66,00 €  
 Gradi: 58,5% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

## Benrinnes - Whisky (Cadenhead's) 15 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-03559



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benrinnes  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 110,00 €  
 Gradi: 52,2% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

*Manzanilla Sherry Hogshead since October 2020.*

## 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 (Cadenhead's) 4 Anni 70 cl. (2017)

ID: P-03402



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Bimber  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 240,00 €  
 Gradi: 58,7% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Inghilterra, Londra, (N.D.)

*Imbottigliamento speciale per lo shop di Londra. Edizione limitata a 216 bottiglie.*

## 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.*

## 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) 7 Anni 70 cl. (2014)

ID: P-03557



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Bunnahabhain  
**Anno:** 2014  
**Prezzo:** 69,00 €  
**Gradi:** 58,7% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Islay, Isle of Islay, (Scozia)

## Bunnahabhain - Whisky (Cadenhead's) 8 Anni 70 cl. (2013)

ID: P-03434



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Bunnahabhain  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 76,00 €  
**Gradi:** 56,3% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Islay, Isle of Islay, (Scozia)

*Wood Range - Port Cask - Tawny Port Barrel Since 2018 (Peated)*

## Bunnahabhain - Whisky (Cadenhead's) 9 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03275



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Bunnahabhain  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 78,00 €  
 Gradi: 58,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

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

ID: P-03265



**Reperto:** 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.*

## Burnside - Blended Whisky (Cadenhead's) 26 Anni 70 cl. (1989)

ID: P-03173



**Reperto:** 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 pasticceria, 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-03266



**Reperto:** 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



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Cadenhead's  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 44,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

## Caol Ila - Whisky (Cadenhead's) 9 Anni 70 cl. (2012)

ID: P-03368



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Caol Ila  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 76,00 €  
 Gradi: 54,6% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

## Clydeside - Whisky Stobcross 70 cl. (S.A.)

ID: P-03418



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Clydeside  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 58,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Lowlands, Glasgow, (Scozia)

*La prima release di Clydeside, distilleria urbana situata nel cuore dei docks di Glasgow, è finalmente in Italia: Stobcross, distillato a partire da solo orzo Scozzese e invecchiato in un mix di botti ex-Bourbon ed ex-Sherry, è stato imbottigliato alla gradazione ridotta di 46% senza colorazione artificiale.*

## 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: 52,9% 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) 13 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03432



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Craigellachie  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 84,00 €  
 Gradi: 51,5% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Craigellachie, (Scozia)

*SHERRY CASK - Amontillado Sherry Hogshead since 2019*

## Craigellachie - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03555



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Craigellachie  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 83,00 €  
 Gradi: 55,9% 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) 12 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03370



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Dailuaine  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 88,00 €  
 Gradi: 52,9% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Carron, (Scozia)

## Dailuaine - Whisky (whiskyfacile) 11 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03590



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Dailuaine  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 89,00 €  
 Gradi: 53% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Carron, (Scozia)

*Dailuaine è la tipica perla ben nascosta tra le colline dello Speyside. Fondata 170 anni fa, ha sempre lavorato per produrre whisky destinato alle miscele dei Blended. La realtà è che col suo stile riccamente maltoso e fruttato, sostenuto da un corpo masticabile e sottilmente ceroso, Dailuaine sa essere distilleria di grande fascino. Questo single cask di 11 anni, il cui rovere aveva contenuto Bourbon, ha un naso elegante tra cedro, prugna gialla e legno incerato, oltre a un lato ingolosente di pandoro, miele e biscotti di pastafrolla. Al palato si aggiungono una nota di pompelmo, un guizzo sapido di arachidi, cocco e una gran cesta di mele gialle. Complimenti ai ragazzi di @whiskyfacile.*

## 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 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 dorato. 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 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. (2008)

ID: P-03431



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Fettercairn  
**Anno:** 2008  
**Prezzo:** 62,00 €  
**Gradi:** 56,6% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

*WINE CASK - NZ Pinot Noir Cask Finish*

## Fettercairn - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03401



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Fettercairn  
**Anno:** 2007  
**Prezzo:** 105,00 €  
**Gradi:** 55,3% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

*Imbottigliamento speciale per lo shop di Baden. Edizione limitata a 288 bottiglie.*

## 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*

## Fettercairn - Whisky 16 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03572



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Fettercairn  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 110,00 €  
**Gradi:** 46,4% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

*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. Edizione limitata realizzata nel 2020, questo whisky è stato distillato con orzo maltato «chocolate» e invecchiato in botti di quercia americana ex bourbon first fill, prima di essere affinato in selezionate botti di sherry e porto. Il malto d'orzo «chocolate» viene cotto per oltre due ore ad una temperatura che arriva ai 210°. Questo conferisce un sapore ricco e un colore tostato scuro. Profilo: Al naso vaniglia e zenzero, con note di uvetta passa. Al palato pesca, zenzero e caramello lasciano il posto alla banana. con*

## Glen Garioch - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03404



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Glen Garioch  
**Anno:** 2011  
**Prezzo:** 70,00 €  
**Gradi:** 55,1% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

*Imbottigliamento speciale per lo Shop di Odense. Edizione limitata a 324 bottiglie.*

## Glen Grant - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03501



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Glen Grant  
**Anno:** 2009  
**Prezzo:** 95,00 €  
**Gradi:** 61% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Speyside, Rothes, (Scozia)

*Bottled on 01/03/2022. Casktype: PX Sherry Cask. Number of bottles: 342.*

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

ID: P-02982



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Glen Scotia  
**Anno:** 1992  
**Prezzo:** 250,00 €  
**Gradi:** 45% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

## Glen Scotia - Whisky (Cadenhead's) 28 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03498



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glen Scotia  
 Anno: 1992  
 Prezzo: 280,00 €  
 Gradi: 47,6% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

*Bottled in 2020. Casktype: Bourbon Hogshead. Number of bottles: 186.*

## 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 pedigree di whisky. Il Master Blender matura il prezioso liquido prima in botti di Bourbon e poi in botti di Sherry Pedro Ximenez. Questo doppio invecchiamento dona un perfetto bilanciamento tra le note dolci fruttate di fichi secchi e uva passa del passaggio nel Pedro Ximenez e le note più complesse e speziate del rovere americano.*

## 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.*

## Glenburgie - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03403



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenburgie  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 80,00 €  
 Gradi: 56,6% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)

*Imbottigliamento speciale per lo Shop di Cologne.*

## 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.*

## Glencadam - Whisky 13 Anni Sauternes Cask 70 cl. (2008)

ID: P-03440



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glencadam  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 115,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Brechin, (Scozia)

*Edizione Limitata a 3.042 bottiglie.*

## Glencadam - Whisky 15 Anni White Port Cask 70 cl. (2006)

ID: P-03441



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glencadam  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 135,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Brechin, (Scozia)

*Edizione Limitata a 3.684 bottiglie.*

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

ID: P-01495



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glendronach  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 72,00 €  
 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%.*

## Glenfarclas - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03558



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfarclas  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 110,00 €  
 Gradi: 49,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

FINO SHERRY CASK

## Glenfarclas - Whisky (Cadenhead's) 19 Anni 70 cl. (2001)

ID: P-03371



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfarclas  
 Anno: 2001  
 Prezzo: 149,00 €  
 Gradi: 52,6% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

SHERRY CASK

## 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: 56,00 €  
 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*

## 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.*

## 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)

## 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.*

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

ID: P-03398



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Glentauchers  
**Anno:** 2009  
**Prezzo:** 69,00 €  
**Gradi:** 59,9% 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.*

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

ID: P-02012



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Hazelburn  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 64,00 €  
**Gradi:** 46% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*NO BOX INCLUDED. Interamente maturato in barili ex bourbon, questa prima edizione di Hazelburn 10 anni è stato imbottigliato a 46% in 9.000 esemplari. Note di Degustazione Colore: Oro antico. Aroma: Pere cotte e mele al forno seguite da miele e note di fudge. Palato: Ricco e piacevole con decise note di vaniglia e miele. Successivamente liquirizia e una lieve spruzzata di spezie. Finale: Raffinata crema di cioccolato al latte. Oleoso.*

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

ID: P-03249



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** High Coast  
**Anno:** 2012  
**Prezzo:** 95,00 €  
**Gradi:** 60,2% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Svezia, N.D., (N.D.)

## Highland Park - Whisky (Cadenhead's) 28 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03430



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Highland Park  
 Anno: 1992  
 Prezzo: 490,00 €  
 Gradi: 58,7% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islands, Orkney, (Scozia)

*Cadenhead's Whisky Shop Milan*

## Inchgower - Whisky (Cadenhead's) 12 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03372



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Inchgower  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 98,00 €  
 Gradi: 54,7% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, N.D., (Scozia)

*SHERRY CASK*

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

ID: P-02570



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

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

ID: P-02648



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

*Il primo rilascio di un Single Malt fortemente torbato (50ppm). Matura per 12 anni in botti Americane carbonizzate e botti Americane ex-bourbon.*

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

ID: P-02468



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

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

ID: P-02466



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

## 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



**Reperto:** 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



**Reperto:** 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 100% Islay 11th Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-03360



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilchoman  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 90,00 €  
 Gradi: 50% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

*Undicesima edizione del 100% Islay della distilleria Kilchoman.*

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

ID: P-03215



**Reperto:** 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



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

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

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

ID: P-03463



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

*Kilchoman Madeira Cask Matured è stato distillato nel maggio 2016 a partire da orzo torbato a 50 ppm: è rimasto a maturare per 5 anni e 3 mesi in 46 barili ex-Madeira di primo riempimento, prima di essere imbottigliato nell'Agosto 2021 a 50%. Edizione limitata appena arrivata in Italia, solamente 17000 bottiglie sul mercato globale.*

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

ID: P-02386



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilchoman  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 68,00 €  
 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.*

## Kilkerran - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03566



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran  
 Anno: 2010  
 Prezzo: 170,00 €  
 Gradi: 57,2% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Bourbon Barrel. 210 bottles.

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

ID: P-03516



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 70,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Ultimo rilascio. Senza Scatola.

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

ID: P-03569



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 110,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Edizione 2022. MAX 1 BOTTIGLIA PER CLIENTE.

## Kilkerran - Whisky Peat In Progress Batch #5 70 cl. (S.A.)

ID: P-03435



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 76,00 €  
 Gradi: 57,7% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Il quinto imbottigliamento di Kilkerran Heavily Peated, torbato a 80 ppm: è la quinta release della serie Peat in Progress. Maturo in barili ex-Bourbon per l'85% ed ex-sherry per il restante 15%, è un'edizione limitata imbottigliata a fine 2021; non colorato, non filtrato a freddo, è imbottigliato senza diluizione, al grado di botte di 57,7%.

## Kilkerran - Whisky Peat In Progress Batch #6 70 cl. (S.A.)

ID: P-03504



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 76,00 €  
 Gradi: 57,4% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

## Knockdhu - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03433



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Knockdhu  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 80,00 €  
 Gradi: 49,7% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Airdrie, (Scozia)

SHERRY CASK - Fino Sherry Hogshead since 2019

## Komagatake - Whisky Shinshu Aging 2021 70 cl. (S.A.)

ID: P-03576



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Komagatake  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 145,00 €  
 Gradi: 48% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: N.D., N.D., (Giappone)

Questo single malt viene realizzato nella distilleria di Shinshu. Le botti di bourbon vengono utilizzate per ottenere un sentori vaniglia e un palato dolce. Le botti di quercia americana bianca (vergini e ex sherry) conferiscono il giusto l'equilibrio e rendono il carattere di Komagatake: pulito e ricco. Profilo: Al naso mela cotogna, albicocca e banana e con ricche note di crema alla vaniglia. Al palato sensazione di miele e nocciola derivata dalle botti di sherry. Finitura confortevole e pulita.

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

ID: P-03580



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Lagg  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 150,00 €  
 Gradi: 50% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Islands, Isle of Arran, (Scozia)

*Inaugural Release.*

## Lakes - Whisky Whiskymaker's Mosaic 70 cl. (S.A.)

ID: P-03512



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Lakes  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 130,00 €  
 Gradi: 46,6% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Inghilterra, N.D., (N.D.)

## Lakes - Whisky Whiskymaker's Reserve No.5 70 cl. (S.A.)

ID: P-03464



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Lakes  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 94,00 €  
 Gradi: 52% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Inghilterra, N.D., (N.D.)

*Dopo i grandi successi ottenuti dalle precedenti edizioni (il batch 4 è stato premiato come miglior single malt al mondo ai World Whiskies Awards!), ecco il Whiskymaker's Reserve No.5 di Lakes: imbottigliato a 52% dopo una maturazione in barili ex-Sherry Oloroso, Pedro Ximenez, ed ex-vino rosso. La combinazione, ogni volta diversa, è stata curata in ogni dettaglio dal Whisky Maker Dhavall, per costruire un whisky elegante e intenso. Si tratta davvero di esplorare le infinite sfumature di uno stile sherry-oriented. Non filtrato a freddo e non colorato.*

## Lakes - Whisky Whiskymaker's Soleado 70 cl. (S.A.)

ID: P-03511



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Lakes  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 250,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Inghilterra, N.D., (N.D.)

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

ID: P-02571



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

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

## Littlemill - Whisky (Cadenhead's) 27 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-02914



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Littlemill  
 Anno: 1992  
 Prezzo: 600,00 €  
 Gradi: 49,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Lowlands, Dumbartonshire, (Scozia)

## Loch Lomond - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03503



### Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Loch Lomond  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 98,00 €  
 Gradi: 51% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Dumbartonshire, (Scozia)

*Bottled in 2022. Casktype: Bourbon Hogshead. Number of bottles: 246.*

## Lochlea - Whisky Sowing Edition 70 cl. (S.A.)

ID: P-03462



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Lochlea  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 99,00 €  
 Gradi: 48% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Lowlands, Ayrshire, (Scozia)

*La seconda release ufficiale di Lochlea, Farm Distillery del sud della Scozia, si chiama "Sowing Edition". Si tratta della prima di una serie annuale di imbottigliamenti limitati "stagionali", assecondando così la scansione del tempo che la coltivazione della terra impone. La Sowing Edition riflette la primavera, quando tutto esplose nella fattoria e si comincia a seminare i semi per l'orzo annuale. Aspettatevi note di vaniglia cremosa, cereali dolci e croccanti mele e pere verdi. La Sowing Edition è composta al 100% da botti di primo riempimento ex-Bourbon ed è imbottigliata a 48%, senza filtraggio a freddo né aggiunta di colore.*

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

ID: P-03570



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Longrow  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 250,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*100% Sherry.*

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

ID: P-02051



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Longrow  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 62,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*NO BOX INCLUDED.*

## Macduff - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-03366



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Macduff  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 75,00 €  
 Gradi: 46,2% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (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 (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03502



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Mannochmore  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 94,00 €  
 Gradi: 54,3% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Elgin, (Scozia)

*Bottled in 2022. Casktype: Bourbon Hogshead. Number of bottles: 300.*

## 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)

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

ID: P-03365



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Miltonduff  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 65,00 €  
 Gradi: 54,5% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Elgin, (Scozia)

*Imbottigliato per il Cadenheads whisky & more Baden Shop. Oloroso Sherry Hogshead Finish.*

## Miltonduff - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03374



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Miltonduff  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 85,00 €  
 Gradi: 54,3% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Elgin, (Scozia)

## Miltonduff - Whisky (Cadenhead's) 13 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03399



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Miltonduff  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 98,00 €  
 Gradi: 54,4% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Elgin, (Scozia)

SHERRY CASK

## 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 imbottigliato a 50%.*

## 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

## Royal Brackla - Whisky (Cadenhead's) 15 Anni 70 cl. (2006)

ID: P-03561



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Royal Brackla  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 110,00 €  
 Gradi: 55,1% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Inverness-shire, (Scozia)

PX Sherry Hogshead since 2020

## Speyside Distillery - Whisky (Cadenhead's) 28 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-03554



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Speyside Distillery  
 Anno: 1991  
 Prezzo: 240,00 €  
 Gradi: 49,3% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, N.D., (Scozia)

## Speyside Distillery - Whisky (Cadenhead's) 30 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-03567



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Speyside Distillery  
 Anno: 1991  
 Prezzo: 320,00 €  
 Gradi: 44,5% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, N.D., (Scozia)

*Casktype Bourbon Hogshead. Number of bottles 288.*

## Springbank - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03560



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Springbank  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 140,00 €  
 Gradi: 54,9% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

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

ID: P-03392



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Springbank  
 Anno: 1994  
 Prezzo: 890,00 €  
 Gradi: 50,8% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

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

ID: P-01964



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Springbank  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 77,00 €  
 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%. NO CARBOARD BOX INCLUDED. THIS IS THE LATEST BATCH.*

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

ID: P-02531



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Springbank  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 110,00 €  
 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%. NO CARBOARD BOX INCLUDED. THIS IS THE LATEST BATCH.*

## Springbank - Whisky 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03375



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Springbank  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 230,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*NO TUBE INCLUDED. THIS IS THE LATEST BATCH. Edizione del 2022.*

## Springbank - Whisky 21 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03568



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Springbank  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 540,00 €  
 Gradi: 46% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

*2022 Release. 3600 Bottles produced. Casktype 55% Sherry, 45% Port.*

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

ID: P-03066



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

## Tamdhù - Whisky (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03500



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tamdhù  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 89,00 €  
 Gradi: 57,3% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Speyside, Knockando, (Scozia)

Bottled in 2022. Casktype: Bourbon Barrel. Number of bottles: 222.

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

ID: P-03333



**Reperto:** 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 10 Anni Flora & Fauna 70 cl. (S.A.)

ID: P-02574



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

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

ID: P-02354



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tomatin  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 43,00 €  
 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-02355



**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tomatin  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 80,00 €  
 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.

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

ID: P-03349



**Reperto:** 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.*

## Tsunuki - Whisky Edition 2022 70 cl. (S.A.)

ID: P-03575



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tsunuki  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 148,00 €  
 Gradi: 50% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: N.D., N.D., (Giappone)

*Realizzato nella distilleria di Tsunuki nel suo secondo anno di attività, per questa edizione limitata il master distiller ha deciso di concentrarsi sulla complessità dell'aroma per un risultato dolce amaro, con note umami. Invecchiato principalmente in botti ex bourbon, imbottigliato a 50°. Profilo: Al naso un soffio di fumo. Cottura di spezie e arancia. Il palato è amaro e fruttato. Finale lungo e caldo.*

## Tsunuki - Whisky Peated 70 cl. (S.A.)

ID: P-03574



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tsunuki  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 175,00 €  
 Gradi: 50% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: N.D., N.D., (Giappone)

*Tsunuki è dedicato alla città natale della seconda distilleria, dove viene prodotto. Limited edition elaborata a partire da orzo scozzese torbato distillato tra il 2016 ed il 2017 ed invecchiato in botti ex bourbon. Imbottigliato a 50%. Profilo: Al naso molto torbato, con sentori iodati e salini. Albicocca e vaniglia sul fondo. Al palato torba, caramello e vaniglia. Finale fenolico leggermente pepato.*

## Tullibardine - Whisky (Cadenhead's) 26 Anni 70 cl. (1993)

ID: P-03363



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tullibardine  
 Anno: 1993  
 Prezzo: 280,00 €  
 Gradi: 45,1% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Highlands, Perthshire, (Scozia)

*Imbottigliato per il Cadenhead's Whisky Shop di Vienna in soli 276 esemplari.*

## 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 Sherrifmuir nelle colline sopra la distilleria. Nel 1745 fu scelto da Bonnie Prince Charlie per dispiegare lo stendardo Reale a Glenfinnan annunciando il Principe come legittimo Re. In omaggio a questo legame il nuovo single malt è stato chiamato The Murray. Distillato nel 2004 e maturato esclusivamente in ex 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*

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

ID: P-02809



**Reparto:** Distillati e Liquori / Whisky

**Produttore:** Wolfburn  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 60,00 €  
**Gradi:** 46% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Highlands, Thurso, (Scozia)

*STORIA: Nessuna bottiglia dell'originale Wolfburn del 19esimo secolo è sopravvissuta. Dalle poche informazioni che abbiamo, la distilleria Wolfburn era all'epoca la più grande produttrice di whisky del paese. Sembra tuttavia che tutta la produzione sia stata consumata dalla costante richiesta di "acqua di vita" della popolazione locale. Situata a Thurso, nell'estremo Nord della Scozia, la distilleria Wolfburn ha ricominciato a produrre nel 2013. PRODOTTO: La distilleria Wolfburn non smette di sorprendere con questa espressione interamente torbata. Morven prende il nome dalla più alta montagna della regione di Caithness, interamente circondata da torbiere di cui la maggior parte risulta ancora oggi impenetrabile. Attraverso questa bottiglia leqquermente colorata,*

## FRANCIACORTA

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

ID: P-02744



**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Barone Pizzini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 58,00 €  
**Gradi:** 12% vol.  
**Composizione:** 95% Chardonnay 5% Pinot Nero  
**Provenienza:** Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

*Rappresenta l'anima di Barone Pizzini perché racchiude in sé la natura viva di tutti i suoi vigneti. Nasce per coronare il lungo e pionieristico percorso di rinnovamento in vigna ed in cantina che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta.*

### 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 Dosaggio Zero Animante L.A. (S.A.)

ID: P-02746



**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Barone Pizzini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 32,00 €  
**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 cuvée 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 Extra 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 sé la natura viva di tutti i suoi vigneti. Nasce per coronare il lungo e pionieristico percorso di rinnovamento in vigna ed in cantina che ha sancito la primogenitura di Barone Pizzini nell'esperienza biologica in Franciacorta.*

**Barone Pizzini - Franciacorta Extra Brut Rosé (2018)**

ID: P-03169

**Reperto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini  
 Anno: 2018  
 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

**Reperto:** 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 (2018)**

ID: P-03170

**Reperto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini  
 Anno: 2018  
 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

**Reperto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 60,00 €  
 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

**Reperto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 68,00 €  
 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 Riserva Bagnadore (2015)**

ID: P-03571

**Reperto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 58,00 €  
 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 Satèn (2018)**

ID: P-00800

**Reperto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini  
 Anno: 2018  
 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 termocoordinate, a una temperatura di 15° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.*

**Camilucci - ST.11 Brut Nature Riserva (2011)**

ID: P-03461

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Camilucci  
**Anno:** 2011  
**Prezzo:** 38,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Erbusco, (Brescia)

*Zona di produzione: Rodengo Saiano (BS) a 200 m s.l.m. Tipologia terreno: Colline Moreniche Vitigni dell'assemblaggio: Chardonnay 100% Età media delle viti: 25 anni - 5.000 viti/ettaro. Sistema di allevamento: Guyot 8-10 gemme per vite. Vendemmia: manuale in piccole cassette da 16-18 kg. Resa di campagna: 8.500 kg per ettaro (meno di 2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta). Tempo medio tra vendemmia e pressatura: 2 ore. Pressatura: soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli. Resa di cantina: 5.000 litri/ettaro. Vinificazione: in vasche inox termocoordinate da supervisione. Maturazione: in vasche inox per 6-8 mesi da Settembre ad Aprile. 100 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda*

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

**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)

*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 (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 cuvée 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 affinché prevalga 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 cuvée 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 affinché prevalga 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'apezzamento 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 Dosè Cavalleri nascono da assemblaggi di parcelle che hanno, come comun denominatore, profili acidi marcati e persistenza aromatica intensa. Ne derivano quindi Franciacorta con caratteristiche tali da suggerire, a volte, affinamenti sui lieviti ben più lunghi dei 42 mesi che prevediamo di routine per il Pas Dosè. Non di rado capita infatti di ritrovare, in percentuali diverse, alcuni vini base di questi appezzamenti, impiegati anche nella cuvée del Collezione Grandi Cru. La grande annata 2011, così come lo è stato per la 2006, ci ha offerto su un piatto d'argento 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*

**Cavalleri - Pas Dosè Riserva Au Contraire (2008)**

ID: P-03541

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Cavalleri  
**Anno:** 2008  
**Prezzo:** 60,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** 60% Chardonnay 40% Pinot Nero  
**Provenienza:** Lombardia, Erbusco, (Brescia)

*Degorgement recente della Riserva Au Contraire 2008. 955 bottiglie affinate in cantina per tredici anni.*

**Cavalleri - Pas Dosè Riserva Au Contraire (2011)**

ID: P-03542

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Cavalleri  
**Anno:** 2011  
**Prezzo:** 57,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** 100% Pinot Nero  
**Provenienza:** Lombardia, Erbusco, (Brescia)

*Atto terzo di Au Contraire. Pensando questo vino abbiamo sempre desiderato raccontare una storia capovolta, nella quale l'usuale protagonista, lo chardonnay, fosse sostituito dal pinot nero. Qui, a differenza delle precedenti edizioni, del primo non c'è traccia: è il nostro esordio tra i Blanc de Noir. Vinificazione in acciaio, dieci anni di affinamento sui lieviti.*

**Cavalleri - Pas Dosè Riserva Se... (2016)**

ID: P-03540

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Cavalleri  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 54,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** 100% Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Erbusco, (Brescia)

*Assemblaggio delle nostre cinque vigne preferite, le più vecchie e meglio esposte, vinificate in legno. Assemblaggio delle nostre cinque vigne preferite, le più vecchie e meglio esposte, vinificate in legno. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni, seguita da malolattica spontanea e completa. Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Tiraggio con tappo sughero, degorgement manuale.*

**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-03525

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Majolini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 36,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** 100% Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Ome, (Brescia)

*D'Arborea vita vivente: NATURALE in ogni sua parte, NON DOSATO. 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 - D'Arborea Vita Vivente ED.2020 (S.A.)**

ID: P-02782

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Majolini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 42,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** 100% Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Ome, (Brescia)

*D'Arborea vita vivente: NATURALE in ogni sua parte, NON DOSATO. 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 Blanc de Blanc (2005)**

ID: P-01651

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Majolini  
**Anno:** 2005  
**Prezzo:** 70,00 €  
**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 Blanc de Blanc (2012)**

ID: P-02781

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Majolini  
**Anno:** 2012  
**Prezzo:** 60,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** 100% Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Ome, (Brescia)

**Majolini - Franciacorta Blanc de Blanc (2015)**

ID: P-03529

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Majolini  
**Anno:** 2015  
**Prezzo:** 50,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** 100% Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Ome, (Brescia)

**Majolini - Franciacorta Brut (S.A.)**

ID: P-00507

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

**Produttore:** Majolini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 24,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** Chardonnay e Pinot Nero  
**Provenienza:** Lombardia, Ome, (Brescia)

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

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

ID: P-01828

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 54,00 €  
 Gradi: 12% 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: 38,00 €  
 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 Brut Millesimato Electo (2018)**

ID: P-03526

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 30,00 €  
 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-03527

**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 (Oroboros) è il simbolo egiziano dell'eternità e della vita che si rinnova. Le sette stelle del Grande Carro è un altro simbolo di eternità, perché è la costellazione che non tramonta mai e indica la Stella Polare, che dà la rotta ai marinai e che ha accompagnato il Poeta nella Beffa di Buccari.*

**Majolini - Franciacorta Extra Brut Disobbedisco ED.2021 (S.A.)**

ID: P-03002

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 42,00 €  
 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 (Oroboros) è il simbolo egiziano dell'eternità e della vita che si rinnova. Le sette stelle del Grande Carro è un altro simbolo di eternità, perché è la costellazione che non tramonta mai e indica la Stella Polare, che dà la rotta ai marinai e che ha accompagnato il Poeta nella Beffa di Buccari.*

**Majolini - Franciacorta Pas Dosé (2015)**

ID: P-00508

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 34,00 €  
 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 Pas Dosé (2018)**

ID: P-03528

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: 100% Chardonnay  
 Provenienza: Lombardia, Ome, (Brescia)

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

**Majolini - Franciacorta Riserva Valentino (2005)**

ID: P-00746

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: 2005  
 Prezzo: 80,00 €  
 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 Riserva Valentino (2011)**

ID: P-03530

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 64,00 €  
 Gradi: 12,5% 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: 28,00 €  
 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 Doppio Zero (2012)**

ID: P-02906

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Monte Rossa  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 95,00 €  
 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 cazzago san Martino e Passirano. MICROCLIMA: la collina di Monte Rossa fa parte di quella corona di colline che chiude a sud il lago d'Isèo con l'inizio della zona subalpina e lo separa dalla zona della pianura padana. I vigneti si trovano nella zona di passaggio delle correnti d'aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura padana e il lago d'Isèo. VINIFICAZIONE: pressatura delle uve soffici con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. ciascun cru è vinificato in purezza. FERMENTAZIONE: in fusti di rovere da 250 litri tra settembre e febbraio. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: oltre 48 mesi.*

**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'Isèo 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'Isèo. 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. DENSITA' D'IMPIANTO: 5.000 piante/ha. ETA 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 (2015)**

ID: P-03091

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Monte Rossa  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 54,00 €  
 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 Salvadek è Franciacorta unico per personalità. Chardonnay quasi in purezza, affiancato da una piccola dose di vino di riserva, per uno spumante lasciato maturare in parte in acciaio e in parte in fusti di rovere. A questa fase segue un lungo affinamento sui lieviti, di almeno 30 mesi, prima della sboccatura e della successiva commercializzazione. Il Franciacorta DOCG "Salvadek" Extra Brut di Monte Rossa è un campione di eleganza, il cui nome deriva da un termine dialettale bresciano che significa selvaggio.*

**Monte Rossa - Franciacorta Extra Brut Salvadek (2016)**

ID: P-03478

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Monte Rossa  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 48,00 €  
 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 Salvadek è Franciacorta unico per personalità. Chardonnay quasi in purezza, affiancato da una piccola dose di vino di riserva, per uno spumante lasciato maturare in parte in acciaio e in parte in fusti di rovere. A questa fase segue un lungo affinamento sui lieviti, di almeno 30 mesi, prima della sboccatura e della successiva commercializzazione. Il Franciacorta DOCG "Salvadek" Extra Brut di Monte Rossa è un campione di eleganza, il cui nome deriva da un termine dialettale bresciano che significa selvaggio.*

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

ID: P-01447

**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)

*È il Franciacorta, nato per festeggiare i 35 anni di attività di Monte Rossa. Il suo nome è un omaggio ai fondatori dell'azienda con le stesse iniziali: Paola Rovetta, pioniera in Franciacorta fin dagli anni settanta e il marito Paolo Rabotti, promotore e fondatore del Consorzio Franciacorta nonché primo presidente. È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dai migliori cru che conferma la filosofia produttiva dell'Azienda indirizzata a trovare 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: 24,00 €  
 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 Sansevè (S.A.)**

ID: P-00334

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Monte Rossa  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 26,00 €  
 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 Barboallo. 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 cassette dal 20 agosto al 2 settembre 2008. Vinificazione: Solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è stato destinato al Franciacorta "Parosé", 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, timo 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 aromatici 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 fiori 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: 100% Chardonnay  
 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. È 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, suadanza e persistenza.*

**Rizzini - Brut Nature Riserva (2009)**

ID: P-03425

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Rizzini  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 55,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: 100% Chardonnay  
 Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

**Rizzini - Dosage Zéro Vintage (2011)**

ID: P-03300

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Rizzini  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 34,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: 100% Chardonnay  
 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.*

**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 condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale. La fermentazione dei vini base avviene al 100% in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40 mesi). Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (D.Z. sta per dosage zero) mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini. Vino corposo 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 condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale. La fermentazione dei vini base avviene al 100% in barriques in cui sostano per circa 6 mesi. Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40 mesi). Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (D.Z. sta per dosage zero) mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini. Vino corposo 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, adagiando*

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

ID: P-03107

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

**Produttore:** Marchesi di Montalto  
**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°91 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:** 23,00 €  
**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 (2016)**

ID: P-02371

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

**Produttore:** Monsupello  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 28,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** 90% Pinot Nero 10% Chardonnay  
**Provenienza:** Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)

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

**Monsupello - Brut Rosè (S.A.)**

ID: P-01673

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

**Produttore:** Monsupello  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 25,00 €  
**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:** 10,00 €  
**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 (2022)**

ID: P-00534

**Reparto:** Bollicine / Spumante Dolce

**Produttore:** L'Armangia  
**Anno:** 2022  
**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)

**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% Erbatmat, 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:** 32,00 €  
**Gradi:** 12% vol.  
**Composizione:** 60% Erbatmat, 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 trasferite 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 trasferite 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 (2018)**

ID: P-01169

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 12% vol.  
 Composizione: Chardonnay e Pinot Nero  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga 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 Blanc de Blanc (2015)**

ID: P-03537

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 50,00 €  
 Gradi: 12% vol.  
 Composizione: 100% Chardonnay  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Tipologia: Alta Langa D.O.C.G., Metodo Classico. Altitudine: circa 500/580 m.s.l.m. Esposizione: Sud Est - Sud Ovest. Età media dei vigneti: 13 anni. Terreno: pietroso con sabbia, su base marnosa. Periodo di vendemmia: Inizio Settembre. Vinificazione: L'uva viene raccolta manualmente in cassette, ed introdotta intera nella pressa, dalla quale si separa il primo mosto fiore. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Il mosto dopo la pressatura, fermenta parte in tonneau da 500lt di rovere francese e parte in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene in primavera, il vino rimane in bottiglia su lieviti per almeno 65 mesi. Trascorso il periodo, la sboccatura non prevede nessuna liqueur per rispettare al massimo l'espressione del vitigno e la mineralità del*

**Germano Ettore - Alta Langa Riserva Blanc de Noir (2015)**

ID: P-03538

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 46,00 €  
 Gradi: 12% vol.  
 Composizione: 100% Chardonnay  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Tipologia: Alta Langa D.O.C.G., Metodo Classico. Altitudine: circa 500/580 m.s.l.m. Esposizione: Sud Est - Sud Ovest. Età media dei vigneti: 15 anni. Terreno: Medio impasto, pietroso con sassi di sabbia. Periodo di vendemmia: Inizio Settembre. Vinificazione: L'uva viene raccolta manualmente in cassette, dopodiché introdotta intera nella pressa dalla quale si separa il primo mosto fiore. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Il mosto dopo la pressatura una parte fermenta in tonneau da 500lt di rovere francese e la restante in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene in primavera, il vino rimane in bottiglia su lieviti per almeno 65 mesi. Trascorso il periodo, la sboccatura non prevede nessuna liqueur per rispettare al massimo l'espressione del vitigno e la*

**Germano Ettore - Alta Langa Riserva Pas Dosé (2014)**

ID: P-03285

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2014  
 Prezzo: 60,00 €  
 Gradi: 12% vol.  
 Composizione: Pinot Nero e Chardonnay  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

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

**Negro Lorenzo - Roero Arneis Brut (2015)**

ID: P-03077

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Negro Lorenzo  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 19,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: 100% Arneis  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (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% Gropello (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% Gropello  
 Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

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

**Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Brut (2008)**

ID: P-00747

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Pasini San Giovanni  
 Anno: 2008  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: Chardonnay e Gropello  
 Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

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

**Pasini San Giovanni - Ceppo 326 Rosè (2018)**

ID: P-02660

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Pasini San Giovanni  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 20,00 €  
 Gradi: 12% vol.  
 Composizione: Gropello ed Erbatat  
 Provenienza: Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

*Il Ceppo 326 Rosè nella sua versione più essenziale: nessuna aggiunta di zuccheri in sboccatura, per esaltare la finezza e l'armonia del Gropello e dello Chardonnay, coltivati sulla riva bresciana del Lago di Garda e vinificati in rosa e in bianco. E' il terzo millesimato "non dosato" della nostra storia aziendale, dopo il primo Pasini "Pas Dosé" del 1980 e il Ceppo 326 "Ex-Trentacarati" del 2003.*

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

ID: P-01372

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Pasini San Giovanni  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 15,00 €  
 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: 60,00 €  
 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 Cuvée si utilizzano un minimo di 4 annate in percentuali diverse e non dichiarate. Vinificazione: Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene immerso in parte in legno ed in parte in uova di cemento, fermentazione malolattica non portata a compimento e successivo tiraggio in bottiglia con permanenza sugli lieviti per un minimo di 8 anni. Dégorgement con aggiunta di liqueur, successivo affinamento in bottiglia di mesi 6.*

**Rocche dei Manzoni - Elena (2019)**

ID: P-00053

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Rocche dei Manzoni  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 21,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: 70% Chardonnay 30% Pinot Nero  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

**Rocche dei Manzoni - Valentino Zero (2009)**

ID: P-03223

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

**Produttore:** Rocche dei Manzoni  
**Anno:** 2009  
**Prezzo:** 56,00 €  
**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 (2010)**

ID: P-03487

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

**Produttore:** Rocche dei Manzoni  
**Anno:** 2010  
**Prezzo:** 52,00 €  
**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:** 56,00 €  
**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 Rosè (2017)**

ID: P-03488

**Reparto:** Bollicine / Spumante Met. Classico

**Produttore:** Rocche dei Manzoni  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 52,00 €  
**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: portirico/vulcanico. Età del vigneto: 16 anni. Superficie Ha: 0.7. Sistema allevamento: contropalliera/potatura Guyot. Vitigni: Nebbiolo. Vendemmia: Manuale in cassette. Epoca: Settembre 2013. Gradazione alcolica: 12,5 % - acidità totale 6,80 g/l. Vinificazione: Breve macerazione delle uve, pressatura soffice e sosta per 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****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 cuvée di Pinot Nero vinificato con breve contatto sulle bucce e Chardonnay dona a questo TRENTO DOC Rosè un carattere equilibrato e morbido, che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza dei suoi profumi e del suo sapore. Si presenta con 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 cuvée di Pinot Nero vinificato con breve contatto sulle bucce e Chardonnay dona a questo TRENTO DOC Rosè un carattere equilibrato e morbido, che esprime la levigatezza del suo tocco e la dolcezza dei suoi profumi e del suo sapore. Si presenta con 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 (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, TRENTO DOC prodotto solo nelle grandi annate, è ottenuto dalla vinificazione di uve Chardonnay e Pinot Nero vendemmiate rigorosamente a mano, con fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico ed una permanenza sui lieviti di almeno 96 mesi. Il Dégorgement Tardif (la sboccatura dilazionata nel tempo) attraverso la lisi lunga e continua dei lieviti ci permette di creare nel bicchiere un prodotto che è l'anima stessa del nostro territorio, unendo l'eccezionale complessità ed autorevolezza ad una sapiente eleganza. Il colore si presenta dorato, 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, nocchie)*

**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)

*TRENTO DOC 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 (nocchie). 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)

*TRENTO DOC dall'eleganza unica, ottenuto dalla sapiente cuvée di Chardonnay e Pinot Nero raccolti a mano e con permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi, per un prodotto puro, sincero, frutto della migliore espressione di uno straordinario terroir e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità. Il colore è giallo paglierino brillante, spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente. All'olfatto ha intensità buona e fine, con sentori leggeri di mela e crosta di pane. L'elaborazione a Dosaggio Zero consente di mantenere ed esaltarne le delicate note di 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 - Blanc de Noir Millesimato (2018)**

ID: P-03410

**Reparto:** Bollicine / Trento Doc

Produttore: Pisoni  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 29,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: 100% Pinot Nero  
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

*Si presenta con un color giallo paglierino con riflessi color oro. Perlage molto fine, continuo e persistente. Al naso il vino presenta note tostate e spazia dal fruttato al minerale. In bocca è ben equilibrato, scorrevole e piacevole. Conduce ad un retrolfatto di buona intensità che propone larghezza ed eleganza. Affilata sapidità e freschezza agrumata.*

**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 cuvée di Chardonnay e Pinot nero. Spumante di grande eleganza e finezza grazie alla lunga maturazione, di almeno 80 mesi, in cantine scavate nella roccia. Ogni bottiglia è millesimata, contrassegnata dall'annata di vendemmia e sboccatura. Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Inteso 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 Liqueuriosi / 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 Liqueuriosi / 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 meteorologiche 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*

**MADEIRA****H.M. Borges - Madeira Medium Dry 15 Anni 70 cl. (S.A.)**

ID: P-03577

**Reparto:** Passiti e Vini Liqueuriosi / Madeira

Produttore: H.M. Borges  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 53,00 €  
 Gradi: 19% vol.  
 Composizione: Verdelho  
 Provenienza: Portogallo, Funchal, (Madeira)

*Il Madeira è il celebre vino liquoroso prodotto nell'isola portoghese di Madeira, al largo della costa atlantica del Marocco. A Madeira, nel 1877, venne fondata da Henrique Menezes Borges l'Azienda vinicola che ancora oggi porta il suo nome e che è diventata nel tempo una delle realtà di riferimento nel campo dei Madeira di qualità. Come la stragrande maggioranza dei produttori dell'isola, la H.M. Borges non possiede vigneti propri, ma acquista le uve da un ristretto novero di vignaioli selezionati le cui proprietà si trovano nell'area di Estreito de Camara de Lobos e nelle zone a nord dell'isola. La vinificazione, l'invecchiamento, il controllo qualità e il confezionamento sono invece fatti all'interno. Azienda di medie dimensioni (2500 ettolitri di produzione annua), la H.M. Borges è presente*

**H.M. Borges - Madeira Medium Sweet 15 Anni 70 cl. (S.A.)**

ID: P-03578

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

**Produttore:** H.M. Borges  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 53,00 €  
**Gradi:** 19% vol.  
**Composizione:** Boal  
**Provenienza:** Portogallo, Funchal, (Madeira)

*Il Madeira è il celebre vino liquoroso prodotto nell'isola portoghese di Madeira, al largo della costa atlantica del Marocco. A Madeira, nel 1877, venne fondata da Henrique Menezes Borges l'Azienda vinicola che ancora oggi porta il suo nome e che è diventata nel tempo una delle realtà di riferimento nel campo dei Madeira di qualità. Come la stragrande maggioranza dei produttori dell'isola, la H.M. Borges non possiede vigneti propri, ma acquista le uve da un ristretto novero di vignaioli selezionati le cui proprietà si trovano nell'area di Estreito de Camara de Lobos e nelle zone a nord dell'isola. La vinificazione, l'invecchiamento, il controllo qualità e il confezionamento sono invece fatti all'interno. Azienda di medie dimensioni (2500 ettolitri di produzione annua). La H.M. Borges è presente*

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

ID: P-00341

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

**Produttore:** Arini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 12,00 €  
**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.*

**Caruso & Minini - Marsala 5 Anni 50 cl. (S.A.)**

ID: P-03477

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

**Produttore:** Caruso & Minini  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 18,00 €  
**Gradi:** 18% vol.  
**Composizione:** Catarratto  
**Provenienza:** Sicilia, Marsala, (Trapani)

*Oltre 5 anni in piccoli fusti di rovere di slavonia o ciliegio. "Fare vino" a Marsala impone un grande rispetto per una tradizione ormai bicentenaria per dare sostanza alla storia che si ostina a non diventare leggenda. Questo Marsala è orgogliosamente nostro perché è il frutto migliore della nostra terra ed è una perpetua scoperta rigorosamente riservata a coloro che cedono volentieri all'emozione di incontrare un grande vino. Sarà questo nobile vino a consigliarvi quando e perché degustarlo. I grandi piaceri non amano troppe regole.*

**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



**Reperto:** 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 KERNER

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

ID: P-01633



**Reperto:** 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.*

## PASSITO DI MOSCATO

**Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)**

ID: P-01582



**Reperto:** 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*

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

ID: P-02713



**Reperto:** 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 bottrizzate, si trova nel cuore della zona del moscato d'Asti. Il nucleo originario risale agli inizi del '900 quando la famiglia coltivava e produceva moscato. L'attuale proprietario è titolare dell'azienda dal 1982. Dopo alcuni anni di esperimenti si è focalizzato unicamente sulla produzione di moscato passito. Subito dopo la raccolta, l'uva viene immediatamente pressata ed il mosto messo a fermentare in botti di legno senza l'aggiunta di lieviti né di altri coadiuvanti chimici. La fermentazione dura quasi un 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



**Reperto:** Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Moscato

Produttore: La Morandina  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 25,00 €  
 Gradi: 15,5% vol.  
 Composizione: Moscato e Riesling  
 Provenienza: Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)

*UVE: Moscato 60% e Riesling 40% ZONA DI PRODUZIONE: Castiglione Tinella a 400 m sim esposizione sud/ovest. Con terreno molto calcareo. VIGNETO: Forma di allevamento tradizionale guyot, età 65-80 anni ,resa per ettaro 10 ql di uva. APPASSIMENTO: Effettuata la potatura delle piante nei primi giorni di settembre i grappoli vengono lasciati appassire sui tralci fino alla raccolta che avviene nel mese di novembre. E' una forma di appassimento che segue le regole della natura e si spera che il clima non subisca dei bruschi cambiamenti, tali da compromettere l'annata in corso, come spesso avviene in molte annate, basti pensare che dal 1990 al 2000 sono state imbottigliate solo 4 annate. VINIFICAZIONE: Dopo una lunga bressatura il nettare ottenuto fermenta*

## PASSITO DI PANTELLERIA

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

ID: P-02333



**Reperto:** 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.*

## PASSITO DI VESPAIOLA

## Maculan - Acininobili 37.5 cl. (2015)

ID: P-03414


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

Produttore: Maculan  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 49,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Vespaioia  
 Provenienza: Veneto, Breganze, (Vicenza)

*Collocazione del vigneto: le colline breganzesi. Giacitura e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee. Cura nella preparazione: scelta manuale e certosina degli acini con Botritis cinerea nella forma larvata (muffa nobile). Affinamento: due anni in barriques nuova di Allier, in bottiglia sei mesi*

## 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 "Piquepouille". 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 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 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.*

## 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: 16,00 €  
 Gradi: 20% vol.  
 Composizione: N.D.  
 Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)

*Dal 1692 Taylor Fladgate & Yeatman rappresenta la migliore tradizione nel vino di Porto di altissima qualità. Questo Porto elegante e raffinato, proveniente dai migliori vigneti della valle du duoro, nasce da più di trecento anni di esperienza nella produzione delle migliori tipologie di Porto. 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: 25,00 €  
 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: 80,00 €  
 Gradi: 20% 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)

## 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 cassette di legno. Dopo 72 ore di macerazione, la fermentazione avviene per un 40% in botti di rovere ed in contenitori di acciaio per il rimanente 60%. 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 José 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 20 Anni 50 cl. (S.A.)**

ID: P-03573

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

**Produttore:** Valdespino  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 58,00 €  
**Gradi:** 20% vol.  
**Composizione:** N.D.  
**Provenienza:** Spagna, N.D., (Jerez)

*C.P. sta a significare "Calle Ponce" la strada dove un tempo era conservata la solera. Il Palo Cortado è uno sherry raro: a differenza dell'amontillado dove le due crianze vengono programmate in anticipo dall'enologo, il palo cortado è uno sherry fino a cui viene cambiata la crianza in maniera improvvisa e con un'ossidazione minore rispetto all'amontillado. Questo palo cortado viene imbottigliato con vini dall'età media di venticinque anni. Profilo: Aromi intensi di nocciola, noce e spezie. Al palato è secco, raffinato con tracce di rovere e mineralità. Persistenza di nocciola.*

**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: 68,00 €  
 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 cassette da 10 kg, affinché non si deteriori. Una volta che l'uva viene colta deve stare almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressiva, concentrando gli zuccheri naturali dell'uva propri di questa varietà, e apportando una dolcezza completamente naturale, che differenzia il Pedro Ximenez 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

**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 Ximenez-Spinola, l'edizione speciale di questo sherry Muy Viejo è ottenuta da uve pedro ximenez 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: 78,00 €  
 Gradi: 15% vol.  
 Composizione: Pedro Ximenez  
 Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

*ELABORAZIONE:* E' un vino prodotto al 100% con l'uva passa Pedro Ximenez, precedentemente vendemmiata a mano e raccolta in cassette 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 Ximenez 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

**TOKAJI UNGHERESE****Château PAJZOS - Tokaji Aszu 5 Puttonyos 50 cl. (2006)**

ID: P-03385

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi / Tokaji Ungherese

Produttore: Château PAJZOS  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 58,00 €  
 Gradi: 10% vol.  
 Composizione: Furmint  
 Provenienza: N.D., Sárospatak, (Ungheria)

Il termine "Aszù" identifica gli acini colpiti dal fungo "botrytis cinerea", a volte anche appassiti al sole. Gli acini vengono selezionati manualmente, colti uno per uno in vigna in vari passaggi fino a metà novembre. Questi acini vengono messi nei "puttony", tipici contenitori ungheresi simili ad una gerla, usati anche come unità di misura. Un puttony corrisponde a 20 kg di acini bottrizzati aggiunti a 100 litri di vino bianco. Più alto è il numero di puttonyos, più dolce è il vino. Nel caso del vino Aszù da 5 puttonyos, 100 kg di acini bottrizzati vengono aggiunti a 100 litri di vino bianco. Dopo una macerazione di qualche ora, questo blend viene pressato delicatamente e poi il vino invecchia per almeno 2 anni, in botti di quercia ungherese. Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio

## TORCOLATO

## Maculan - Torcolato 70 cl. (2019)

ID: P-03413

**Reperto:** Passiti e Vini Liquorosi / Torcolato

**Produttore:** Maculan  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 39,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Vespaiola  
**Provenienza:** Veneto, Breganze, (Vicenza)

*Collocazione del vigneto: le colline breganzesi. Giacitura e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee. Cura nella preparazione: appassimento in fruttato dell'uva accuratamente selezionata per quattro mesi. Affinamento: per un anno in barrique di rovere francese per 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio.*

## VERDICCHIO DI JESI PASSITO

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

ID: P-01268

**Reperto:** 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 sciropate 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.*

## Sartarelli - Verdicchio di Jesi Passito (2015)

ID: P-02773

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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)

## Sara Marco - Verduzzo 50 cl. (2019)

ID: P-01150

**Reperto:** 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)

## VERMOUTH

## Luigi Vico - Vermouth di Torino (S.A.)

ID: P-03484

**Reperto:** Passiti e Vini Liquorosi / Vermouth

**Produttore:** Luigi Vico  
**Anno:** S.A.  
**Prezzo:** 35,00 €  
**Gradi:** 16% vol.  
**Composizione:** Moscato  
**Provenienza:** Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Tipologia: Vermouth di Torino Ambrato. Ingredienti: Vino bianco Moscato, alcool neutro, zucchero, erbe, spezie, scorze di agrumi e piante officinali, aromi naturali. Aspetto: Limpido. Profilo organolettico: Non appena versato, i sentori primari del Moscato la fanno da padrone nel bicchiere. Profumi netti di rosa bianca, litchi e salvia lasciano il posto, con il tempo, alla scorza di arancio candita ed alle note fresche di cardamomo e spezie, con delicati riconoscimenti di cannella e chiodo di garofano. Il finale amaricante di cortecchia di china e genziana è ben bilanciato dalla dotazione zuccherina, unito all'ottima acidità del vino, che invita al secondo sorso.*

## 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.*

## 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:** 42,00 €  
**Gradi:** 17% vol.  
**Composizione:** Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Barolo, (Cuneo)

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

## 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 lieviti 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 bottrizzate, 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: 11,00 €  
 Gradi: 16% vol.  
 Composizione: Malvasia Bianca  
 Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

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

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

ID: P-00686


**Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino Liquoroso**

Produttore: Arini  
 Anno: S.A.  
 Prezzo: 11,00 €  
 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: 11,00 €  
 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: 42,00 €  
 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. (2006)

ID: P-03409


**Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino Santo Trentino**

Produttore: Pisoni  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 38,00 €  
 Gradi: 12,5% 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.*

**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 (2021)**

ID: P-00199

**Reparto:** Vini Bianchi / Arneis

**Produttore:** Nizza Silvano  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 9,00 €  
**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 venivano 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 mineralità elegante. Le uve crescono sul maso "Höfl unterm Stein" ubicato a Söll, presso Termeno. I vigneti si estendono su uno splendido declivio esposto a sud ad una altitudine media di 500 m s.l.m., dove coltivano viti vecchie anche trent'anni. *Caratteristiche:* Al naso ricorda l'uva spina, fior di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. *Retrogusto:* di agrumi.*

**Baron di Pauli - Enosi (2013)**

ID: P-01783

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

**Pacherhof - Private Cuvée Andreas Huber (2015)**

ID: P-02588

**Reperto: 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 risi verdi. Una peculiarità è sicuramente il suo bouquet complesso e variopinto con note di sambuco e delicati petali di rosa; al palato risulta gradevolmente sapido. Il vino è intenso, compatto e presenta al contempo una struttura ben bilanciata. Epoca della Vendemmia: a rispetto del loro livello di maturazione. Sistema di allevamento: guyot. Vinificazione: Riesling e Kerner in cisterne d'acciaio e Sylvaner in grandi botti di legno. Dopo sei mesi di affinamento, le singole varietà vengono assemblate e poi imbottigliate.*

**Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2007)**

ID: P-02526

**Reperto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 32,00 €  
 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 leano ove si è svolta la*

**Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2010)**

ID: P-02296

**Reperto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2010  
 Prezzo: 29,00 €  
 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 leano ove si è svolta la*

**Paolo Monti - Langhe Bianco L'Aura (2018)**

ID: P-03358

**Reperto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 21,00 €  
 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 leano ove si è svolta la*

**Pojer e Sandri - Bianco FAYE (2017)**

ID: P-03491

**Reperto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Pojer e Sandri  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 29,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: Chardonnay e Pinot Bianco  
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

*Note di degustazione: Vino di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli. Dal profumo franco, complesso, nel quale si possono riconoscere molte sensazioni: la vaniglia, il paté di mandorle, la nocciola, il fieno, il muschio e la pietra focaia. Al gusto è secco e franco, con molto carattere e una struttura importante. Si abbina con una gran varietà di piatti di pesce, soprattutto al forno e salato. Bene anche su primi piatti e addirittura su carni bianche. Note di produzione: Fermentazione e invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi a contatto del proprio lievito, con l'effetto della "clessidra". Affinamento in inox e bottiglia per un paio d'anni prima della messa in commercio. Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Cosleri a 300-400 m. s.l.m. con*

**Primosic - Collio Bianco Klin (2013)**

ID: P-02715

**Reperto: 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/Ha TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti 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/Ha TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti 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 (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/Ha TERRENO: terra rossa ricca di silicati di ferro VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna delle migliori uve provenienti dalle zone più piccole e generose dei vigneti di proprietà VINIFICAZIONE: dopo il diraspamento viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di 15 giorni in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno MATURAZIONE: dopo la fermentazione rimane sui sedimenti 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 viogner. 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

## 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.

## Weingut LEYA - Terlaner Classico (2019)

ID: P-03382

**Reparto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

**Produttore:** Weingut LEYA  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 28,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, (Bolzano)

Vitigno: Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc. Ubicazione vigneto: Terlan - 255 m s.l.m. Sistema di allevamento: Guyot - 7.500 ceppi/ha. Età delle vigne: tra i 5 e i 20 anni. Vendemmia: manuale, 24 ore di sedimentazione statica a freddo senza coadiuvanti. Vinificazione: 100% in barrique (8 di 9 usate) senza controllo della temperatura. Fermentazione: Pied de cuve ottenuto con lieviti indigeni selezionati dalla vigna ed in parte spontanea. Affinamento: 100% barrique per 12 mesi, 9 mesi in acciaio, 5 mesi in bottiglia.

## 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" a Caldaro ad un'altitudine di 450mt. Condizioni particolarmente favorevoli per ottenere vini bianchi intensamente aromatici. Le viti sono state piantate nell'anno 2003. Da allora questo vigneto non ha visto pesticidi, insetticidi e erbicida, né altri prodotti chimici. Per ogni ramo ci sono da 2 a 3 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non 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 mele (Rieslina). 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" a Caldaro ad un'altitudine di 450mt. Condizioni particolarmente favorevoli per ottenere vini bianchi intensamente aromatici. Le viti sono state piantate nell'anno 2003. Da allora questo vigneto non ha visto pesticidi, insetticidi e erbicida, né altri prodotti chimici. Per ogni ramo ci sono da 2 a 3 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non 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 mele (Rieslina). Limone e

## CATARRATTO

## Caruso &amp; Minini - Arancino (2021)

ID: P-03474

**Reparto:** Vini Bianchi / Catarratto

**Produttore:** Caruso & Minini  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 22,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** Catarratto  
**Provenienza:** Sicilia, Marsala, (Trapani)

La lavorazione dell'Orange inizia nei primi giorni di settembre con la vendemmia dei primi grappoli che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cantina dove vengono diraspati e pigiati. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La macerazione-fermentazione, successivamente, si protrae per oltre 20 giorni ad una temperatura controllata di 15 gradi. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino colore, struttura e aromi. L'affinamento di questo vino avviene in acciaio per 4 mesi prima di essere trasferito in bottiglia. Vino deciso e importante, di colore giallo dorato con tenui riflessi ramati. Presenta sentori di agrumi canditi e di erbe tipiche del

**Caruso & Minini - Catarratto Naturalmente Bio (2021)**

ID: P-03227

**Reperto: Vini Bianchi / Catarratto**

Produttore: Caruso & Minini  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 13,00 €  
 Gradi: 12,5% 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

**Reperto: 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 contropalliera 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

**Reperto: Vini Bianchi / Chardonnay**

Produttore: Borgo del Tiglio  
 Anno: 2014  
 Prezzo: 38,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Chardonnay  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

**Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2015)**

ID: P-02578

**Reperto: Vini Bianchi / Chardonnay**

Produttore: Borgo del Tiglio  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 38,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Chardonnay  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

**Frescobaldi - Pomino Benefizio Riserva (2011)**

ID: P-02775

**Reperto: 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

**Reperto: Vini Bianchi / Chardonnay**

Produttore: Schweitzer  
 Anno: 2013  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: Chardonnay  
 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: 35,00 €  
 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: 30,00 €  
 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: 28,00 €  
 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: 26,00 €  
 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: 24,00 €  
 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. S.l.m. Terreno: calcareo-argilloso. Età del vigneto: 20 anni. Superficie: 1 ettaro. Vendemmia: Settembre. Affinamento e fermentazione in barriques francesi. Produzione annuale: 7000 bottiglie circa.*

## FIANO DI AVELLINO

## Tenuta del Meriggio - Fiano di Avellino (2020)

ID: P-03251

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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 sovrarmaturare 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

**Reperto:** 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 sovrarmaturare fino a metà Dicembre, la raccolta avviene manualmente con accurata selezione delle uve. Vinificazione: Macerazione*

## GEWÜRZTRAMINER

## 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 piena d'emozione.*

## Brunnenhof - Gewürztraminer (2021)

ID: P-00722


**Reparto:** Vini Bianchi / Gewürztraminer

**Produttore:** Brunnenhof  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 22,00 €  
**Gradi:** 14% 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.*

## Taschlerhof - Gewürztraminer (2021)

ID: P-03211


**Reparto:** Vini Bianchi / Gewürztraminer

**Produttore:** Taschlerhof  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 24,00 €  
**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 (2021)

ID: P-00656


**Reparto:** Vini Bianchi / Grechetto

**Produttore:** Antonelli  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 9,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Grechetto  
**Provenienza:** Umbria, Montefalco, (Perugia)

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

**Sergio Mottura - Grechetto Latour a Civitella (2019)**

ID: P-03261

**Reparto:** Vini Bianchi / Grechetto

Produttore: Sergio Mottura  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 25,00 €  
 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.*

**GRILLO****Caruso & Minini - Grillo Naturalmente Bio (2021)**

ID: P-03228

**Reparto:** Vini Bianchi / Grillo

Produttore: Caruso & Minini  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 13,00 €  
 Gradi: 12,5% 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 (2017)**

ID: P-01445

**Reparto:** Vini Bianchi / Grillo

Produttore: De Bartoli Marco  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 13% 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 contospalliera Guyot. 35 hl di resa per ettaro vendemmiate 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...*

**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 (2021)**

ID: P-01678

**Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

**Produttore:** Strasserhof  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 18,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Kerner  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)

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

**Taschlerhof - Kerner (2021)**

ID: P-03209

**Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

**Produttore:** Taschlerhof  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 20,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Kerner  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

## LUGANA

## Cà Lojera - Lugana Riserva del Lupo (2017)

ID: P-03256

**Reparto:** Vini Bianchi / Lugana

**Produttore:** Cà Lojera  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 25,00 €  
**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 (2018)

ID: P-03586

**Reparto:** Vini Bianchi / Lugana

**Produttore:** Cà Lojera  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 20,00 €  
**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 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. È 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:** 38,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Malvasia Istriana  
**Provenienza:** Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

**Borgo del Tiglio - Collio Malvasia (2017)**

ID: P-02870

**Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana**

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

**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 effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti grandi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.*

**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 effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti grandi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.*

**I 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.*

**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.*

**Il Carpino - Malvasia (2017)**

ID: P-03307

**Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana**

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

**Simon di Brazzan - Malvasia Istriana (2021)**

ID: P-00174

**Reparto: Vini Bianchi / Malvasia Istriana**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 15,00 €  
 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.*

## La Celata - Molinelli (2009)

ID: P-01486



Reperto: 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 (2021)

ID: P-02260



Reperto: Vini Bianchi / Pecorino

Produttore: Fattoria La Valentina  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 10,00 €  
 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 feccie 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



Reperto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Falkenstein  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 29,00 €  
 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 feccie 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 (2017)

ID: P-03379



Reperto: Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Falkenstein  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 19,00 €  
 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 feccie 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



Reperto: 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



Reperto: 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: 38,00 €  
 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*

**Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2018)**

ID: P-01912

**Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 33,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Pinot Grigio  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

*Vino bianco dal colore ramato particolarmente piacevole e dal profumo gradevole. Emergono note di frutta matura persistente dal sapore piacevole, rotondo ed equilibrato. Tipico vino da antipasti di pesce saporiti, risotti marinati, secondi di pesce alla griglia, al forno o fritti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C*

**Simon di Brazzan - Pinot Grigio Ramato Tradizion (2020)**

ID: P-03534

**Reparto: Vini Bianchi / Pinot Grigio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 27,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Pinot Grigio  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

*Vino bianco dal colore ramato particolarmente piacevole e dal profumo gradevole. Emergono note di frutta matura persistente dal sapore piacevole, rotondo ed equilibrato. Tipico vino da antipasti di pesce saporiti, risotti marinati, secondi di pesce alla griglia, al forno o fritti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 10-12°C*

**RIBOLLA GIALLA****I Clivi - Ribolla Gialla delle Venezia (2021)**

ID: P-01397

**Reparto: Vini Bianchi / Ribolla Gialla**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 15,00 €  
 Gradi: 12,5% 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.*

**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 feccie 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 (2017)

ID: P-03054


**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

**Produttore:** Falkenstein  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 25,00 €  
**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 feccie 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 (2019)

ID: P-03378


**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

**Produttore:** Falkenstein  
**Anno:** 2019  
**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 feccie 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 (2021)

ID: P-03278


**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

**Produttore:** Germano Ettore  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 26,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** Riesling  
**Provenienza:** Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno sì che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza 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: 58,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Riesling  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Mentre tutte le nostre vigne sono situate a Serralunga, i vigneti di Riesling sono a circa 50 km più a Sud, sull'ultima collina del Dolcetto di Dogliani nel comune di Cigliè (Alta Langa). Il terreno in quest'area è calcareo come a Serralunga ma in aggiunta ha un substrato pietroso (pietra di langa) che aiuta il vitigno a sviluppare la caratteristica mineralità, l'altitudine ed il clima più fresco fanno sì che anche i profumi siano più complessi. La fermentazione avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi, senza 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)

**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.*

**Pojer e Sandri - Riesling Monogramma (2019)**

ID: P-03492

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Pojer e Sandri  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 21,00 €  
 Gradi: 12,5% vol.  
 Composizione: Riesling  
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

*Vino bianco nobile da vendemmia posticipata, profuma di frutta gialla, pesca, albicocca. Al gusto è un concentrato di sapidità, lunghissimo nel retrogusto. Un vino da gustare da solo o abbinato ad antipasti, primi, pesce, piatti saporiti, speziati. Collocazione geografica del vigneto: Cembra in località Valbona (valle laterale della val di Cembra) a 450 mslm con esposizione est. Sistema di allevamento: guyot a doppio archetto con 6200 ceppi per ettaro, filari piantati a ritocchino (segnano la linea di massima pendenza che raggiunge il 50%). Tipo di terreno: Valbona è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente scorzai, scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro.*

**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 porfirica di Bolzano. Questa proprietà è tipica della bassa Val d'Isarco, a cui appartiene la nostra zona in crescita. Per il Riesling, è stata utilizzata la posizione più ariosa, che lo aiuta a maturare sano.*

**Strasserhof - Riesling (2017)**

ID: P-02469

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

**Produttore:** Strasserhof  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 24,00 €  
**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. Situada su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, la millenaria tradizione viticola del maso Strasserhof risale fino all'alto Medioevo. Nel 2003 abbiamo imboccato la strada della produzione e commercializzazione in proprio. Dal 2005 siamo membri dell'associazione "Vignaioli dell'Alto Adige". Oggi coltiviamo su una superficie di circa 5 ettari le migliori varietà della nostra regione, famosa per i suoi vini bianchi: Gewürztraminer, 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 (2020)**

ID: P-03070

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

**Produttore:** Strasserhof  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 19,00 €  
**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. Situada su un tranquillo e soleggiato versante a sud-est, la millenaria tradizione viticola del maso Strasserhof risale fino all'alto Medioevo. Nel 2003 abbiamo imboccato la strada della produzione e commercializzazione in proprio. Dal 2005 siamo membri dell'associazione "Vignaioli dell'Alto Adige". Oggi coltiviamo su una superficie di circa 5 ettari le migliori varietà della nostra regione, famosa per i suoi vini bianchi: Gewürztraminer, 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:** 28,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** Riesling  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

**Taschlerhof - Riesling (2021)**

ID: P-03543

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

**Produttore:** Taschlerhof  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 23,00 €  
**Gradi:** 12,5% vol.  
**Composizione:** Riesling  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

## SAUVIGNON

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

ID: P-02302

**Reparto:** Vini Bianchi / Sauvignon

**Produttore:** Borgo del Tiglio  
**Anno:** 2014  
**Prezzo:** 38,00 €  
**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:** 38,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Sauvignon  
**Provenienza:** Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

**Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon (2017)**

ID: P-02871

**Reperto: 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

**Reperto: Vini Bianchi / Sauvignon**

Produttore: Borgo del Tiglio  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 53,00 €  
 Gradi: 15% vol.  
 Composizione: Sauvignon  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

**Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2017)**

ID: P-02875

**Reperto: Vini Bianchi / Sauvignon**

Produttore: Borgo del Tiglio  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 48,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Sauvignon  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

**Falkenstein - Sauvignon (2012)**

ID: P-02738

**Reperto: Vini Bianchi / Sauvignon**

Produttore: Falkenstein  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 24,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Sauvignon  
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

*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.*

**Il Carpino - Sauvignon (2015)**

ID: P-02848

**Reperto: 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 è diffuso in Friuli in modo eccellente. Il grappolo è medio-piccolo. Il vino: di colore giallo dorato chiaro. Bouquet di grande personalità: sentori di salvia e di peperone. Il sapore è secco senza asperità, vivace e ricco. Ha ottime capacità di invecchiamento e si esprime al massimo con piatti a base di pesce.*

**Il Carpino - Sauvignon (2017)**

ID: P-03306

**Reperto: 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 è diffuso in Friuli in modo eccellente. Il grappolo è medio-piccolo. Il vino: di colore giallo dorato chiaro. Bouquet di grande personalità: sentori di salvia e di peperone. Il sapore è secco senza asperità, vivace e ricco. Ha ottime capacità di invecchiamento e si esprime al massimo con piatti a base di pesce.*

**Kellerei St. Pauls - Sauvignon Passion (2013)**

ID: P-01827

**Reperto: Vini Bianchi / Sauvignon**

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

*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

**Reperto:** 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

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

**Produttore:** Peter Dipoli  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 26,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** Sauvignon  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

*VOGLAR è l'antico nome della zona dove si trovano i vigneti dell'azienda. Il termine deriva dall'espressione dialettale trentina "fogolar", cioè focolare. All'origine i vigneti erano piantati a Schiava, un vitigno locale, che tra il 1988 e il 1991 è stato completamente sostituito dal Sauvignon Blanc. Attenti studi e ricerche su questa varietà hanno portato alla conclusione che posizione, altitudine e natura calcarea di Voglar costituiscono la premessa favorevole per la produzione di un ottimo vino bianco. La collina relativamente alta favorisce la completa maturazione fisiologica dell'uva senza perdita di 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; leqgermente acidulo, con nerbo.***Schiopetto - Sauvignon (2007)**

ID: P-02547

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

**Produttore:** Schiopetto  
**Anno:** 2007  
**Prezzo:** 25,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Pinot Bianco  
**Provenienza:** Friuli Venezia Giulia, Capriva del Friuli, (Gorizia)

*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 (2020)**

ID: P-01765

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

**Produttore:** Simon di Brazzan  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 15,00 €  
**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

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

**Produttore:** Stroblhof  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 29,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Sauvignon  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

**Stroblhof - Sauvignon Nico (2021)**

ID: P-03031

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

**Produttore:** Stroblhof  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 24,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Sauvignon  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Appiano, (Bolzano)

**Tramin - Sauvignon Pepi (2017)**

ID: P-02670

**Reperto:** 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.*

## SOLARIS

## Kollerhof - Solaris (2019)

ID: P-03296



<b>Reparto:</b>	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 diraspatis 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 (2021)

ID: P-03351



<b>Reparto:</b>	Vini Bianchi / Solaris
Produttore:	Kollerhof
Anno:	2021
Prezzo:	22,00 €
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 diraspatis 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

## SYLVANER

## Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2011)

ID: P-01630



<b>Reparto:</b>	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 soleggati 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



<b>Reparto:</b>	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 soleggati rendono possibile la coltivazione di questa varietà di uve, che dà il meglio di sé proprio nel segmento qualitativo più alto.

## Pacherhof - Sylvaner (2018)

ID: P-01225



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

Carattere: Il Sylvaner è un vino bianco gradevolmente fresco con un colore che sfuma dal giallino al verdognolo. Il profumo fresco e fruttato ricorda il fieno appena tagliato, mentre il sapore rimanda all'uva spina e alla pesca. Abbinamenti consigliati: Il Sylvaner eccelle come aperitivo, con gli asparagi e il pesce. Servire a una temperatura di 10-12°C

## Strasserhof - Sylvaner ANJO (2017)

ID: P-03071



<b>Reparto:</b>	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 acciaio.*

**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 ampiamente recuperato dai vignaioli del Consorzio Piemonte Obertengo, apprezzato nell'alta ristorazione e nei paesi nordici, la sfida è esportarlo su scala mondiale. Un grande vino non ha bisogno di aiuto, quindi non 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*

**Vigne Marina Coppi - Fausto (2017)**

ID: P-03380

**Reparto:** Vini Bianchi / Timorasso

**Produttore:** Vigne Marina Coppi  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 43,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Timorasso  
**Provenienza:** Piemonte, Castellania, (Alessandria)

*Questo vino di carattere e di grande personalità, espressione della nostra terra, è dedicato al nonno Fausto. Zona di produzione: le uve provengono dalle vigne del "Gabetto" e della "Montagnina", quest'ultima piantata a ritocchino con pendenza che sfiora il 35%. Le caratteristiche pedologiche di questo cru, ricco di marne calcaree, conferiscono ai vini eleganza, sapidità e struttura. Uve: Timorasso in purezza. Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono raccolte a mano, in cassetta, nelle ore più fresche del mattino per preservarne gli aromi varietali. Tecniche di vinificazione: pressatura soffice delle uve intere e sfiocatura del mosto a freddo; la fermentazione alcolica si svolge lentamente ad una temperatura di circa 15°C. Ultimata*

**Vigne Marina Coppi - Fausto (2018)**

ID: P-03517

**Reparto:** Vini Bianchi / Timorasso

**Produttore:** Vigne Marina Coppi  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 33,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Timorasso  
**Provenienza:** Piemonte, Castellania, (Alessandria)

*Questo vino di carattere e di grande personalità, espressione della nostra terra, è dedicato al nonno Fausto. Zona di produzione: le uve provengono dalle vigne del "Gabetto" e della "Montagnina", quest'ultima piantata a ritocchino con pendenza che sfiora il 35%. Le caratteristiche pedologiche di questo cru, ricco di marne calcaree, conferiscono ai vini eleganza, sapidità e struttura. Uve: Timorasso in purezza. Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono raccolte a mano, in cassetta, nelle ore più fresche del mattino per preservarne gli aromi varietali. Tecniche di vinificazione: pressatura soffice delle uve intere e sfiocatura del mosto a freddo; la fermentazione alcolica si svolge lentamente ad una temperatura di circa 15°C. Ultimata*

**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

**Reperto: 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 - Colli Orientali del Friuli Galea (2016)**

ID: P-03458

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2016  
 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 (2019)**

ID: P-03457

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 22,00 €  
 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 - Friulano San Lorenzo (2019)**

ID: P-03454

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Colli Orientali**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 16,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

*Caratteristiche del vigneto: composto di vigne molto vecchie, circa 80 anni. Suolo: Ponca, ovvero marna di origine Eocenica (flysch di Cormons). Vendemmia: Metà Settembre. Produzione: 5.000 bottiglie/anno. Vinificazione: 12 mesi di contatto con le sue fecce fini, in acciaio. Poi, bottiglia.*

**Sara Marco - Colli Orientali Del Friuli Erba Alta (2016)**

ID: P-02454

**Reperto: 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

**Reperto: 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)

## TOCAI COLLIO

**Borgo del Tiglio - Collio Friulano (2015)**

ID: P-02576

**Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: Borgo del Tiglio  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 38,00 €  
 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 (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 (2009)**

ID: P-02130

**Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

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

**I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2016)**

ID: P-03456

**Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 25,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Corno di Rosazzo, (Udine)

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

**I Clivi - Collio Goriziano Brazzan (2019)**

ID: P-03455

**Reparto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: I Clivi  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 22,00 €  
 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

**Reperto: 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 diraspatis e l'uva è stata messa a fermentare a contatto con le bucce per una settimana in tini aperti di rovere di Slavonia dove il vino ha svolto parte della fermentazione alcolica. La fermentazione è proseguita in 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 Naïke 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 (2021)**

ID: P-00173

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 15,00 €  
 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

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 40,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

**Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2011)**

ID: P-02497

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 38,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

**Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2016)**

ID: P-02598

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 34,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

**Simon di Brazzan - Blanc di Simon Tradizion (2018)**

ID: P-03533

**Reperto: Vini Bianchi / Tocai Collio**

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 27,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Tocai Friulano  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

## TREBBIANO

## Antonelli - Anteprema Tonda (2019)

ID: P-02528


**Reparto:** Vini Bianchi / Trebbiano

**Produttore:** Antonelli  
**Anno:** 2019  
**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:** 23,00 €  
**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:** 19,00 €  
**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 (2021)

ID: P-02061


**Reparto:** Vini Bianchi / Trebbiano

**Produttore:** Antonelli  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 13,00 €  
**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 (2019)

ID: P-02259


**Reparto:** Vini Bianchi / Trebbiano

**Produttore:** Fattoria La Valentina  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 17,00 €  
**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)

## 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 Gaiosino (2013)

ID: P-02284

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Fattoria Coroncino  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 40,00 €  
**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 Gaiosino (2014)

ID: P-02415

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Fattoria Coroncino  
**Anno:** 2014  
**Prezzo:** 36,00 €  
**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 Gaiosino (2015)

ID: P-02603

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Fattoria Coroncino  
**Anno:** 2015  
**Prezzo:** 38,00 €  
**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 Gaiosino (2016)

ID: P-02822

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Fattoria Coroncino  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 36,00 €  
**Gradi:** 15% vol.  
**Composizione:** Verdicchio  
**Provenienza:** Marche, Staffolo, (Ancona)

Proviene dal vigneto di Spescia il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento, che avviene dopo 16-18 mesi.

**Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2018)**

ID: P-03029

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 34,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

*Proviene dal vigneto di Spesica il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento, che avviene dopo 16-18 mesi.*

**Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino (2020)**

ID: P-03546

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 30,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

*Proviene dal vigneto di Spesica il suolo è un marna calcarea in ripido pendio piantato semi- terrazzato trasversale, esposizione sud-ovest. Questo vino rappresenta la nostra produzione con più riconoscimenti. Proviene da una selezione di uve raccolte in piena maturità. Il 20-30% del vino fermenta in botti di rovere da 500 litri e rimane sui propri lieviti (come nelle vasche) fino all'imbottigliamento, che avviene dopo 16-18 mesi.*

**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)

*E una selezione di uve provenienti dai vigneti di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spesica 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: 20,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

*E una selezione di uve provenienti dai vigneti di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spesica 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 (2021)**

ID: P-03030

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 18,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

*E una selezione di uve provenienti dai vigneti di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spesica 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: 41,00 €  
 Gradi: 15% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

*Incrocio Bruni...*

**Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Riserva Stracacio (2019)**

ID: P-03547

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 35,00 €  
 Gradi: 15% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

*Incrocio Bruni...*

**Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Riserva Stragaio (2017)**

ID: P-01504

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Fattoria Coroncino  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 40,00 €  
 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

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marca di San Michele  
 Anno: 2010  
 Prezzo: 16,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Cupramontana, (Ancona)

**Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi Capovolto (2012)**

ID: P-01925

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marca di San Michele  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 14,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Cupramontana, (Ancona)

**Marca di San Michele - Verdicchio di Jesi Riserva Il Pigro (2010)**

ID: P-01378

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marca di San Michele  
 Anno: 2010  
 Prezzo: 32,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Cupramontana, (Ancona)

**Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Luzano (2020)**

ID: P-00318

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marotti Campi  
 Anno: 2020  
 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 (2018)**

ID: P-00319

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marotti Campi  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 14,00 €  
 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.*

**Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Volo d'Autunno (2020)**

ID: P-03386

**Reperto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

Produttore: Marotti Campi  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 22,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: Verdicchio  
 Provenienza: Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

*Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso. Esposizione: Nord/Est-Nord/Ovest; Altitudine: 180 mt. s.l.m. Sistema di allevamento: Guyot. Densità di impianto: 2.300 ceppi/ha. Vendemmia: Meta Settembre, a mano in cassette selezionando solo grappoli perfettamente sani. Vinificazione: Fermentazione sulle bucce in piccole vasche d'acciaio. Affinamento: 6 mesi sulle proprie bucce in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.*

**Pievalta - Verdicchio di Jesi Riserva San Paolo (2004)**

ID: P-03178

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Pievalta  
**Anno:** 2004  
**Prezzo:** 39,00 €  
**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.*

**Pievalta - Verdicchio di Jesi Riserva San Paolo (2008)**

ID: P-03359

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Pievalta  
**Anno:** 2008  
**Prezzo:** 29,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Verdicchio  
**Provenienza:** Marche, Maiolati Spontini, (Ancona)

*Una Riserva che affina in bottiglia per oltre 10 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:** 44,00 €  
**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:** 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 (2015)**

ID: P-02652

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Sartarelli  
**Anno:** 2015  
**Prezzo:** 42,00 €  
**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:** 38,00 €  
**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:** 36,00 €  
**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 (2019)**

ID: P-03411

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Sartarelli  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 34,00 €  
**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 (2020)**

ID: P-02222

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Jesi

**Produttore:** Sartarelli  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 17,00 €  
**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:** 18,00 €  
**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 (2018)**

ID: P-03058

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdicchio di Matelica

**Produttore:** Belisario  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 16,00 €  
**Gradi:** 13,5% 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 Gimignano (2019)**

ID: P-00316

**Reparto:** Vini Bianchi / Vernaccia di San Gimignano

**Produttore:** Cesani  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 8,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** Vernaccia di San Gimignano  
**Provenienza:** Toscana, San Gimignano, (Siena)

*Esposizione vigneti: Sud-Est, Giacitura del terreno: collinare, 250-280 metri s.m.l., Natura del Terreno: medio impasto tendente al limoso-sabbioso, Sistema di allevamento della vite: cordone speronato alto, Periodo di vendemmia: seconda e terza settimana di settembre, Imbottigliamento: aprile, successivo alla vendemmia, Colore: paglierino scarico, con riflessi verdognoli, Olfatto: intenso e fruttato, con sentori di mela verde e minerali, Gusto: pieno, sapido, persistente con retrogusto di mandorla.*

**Cesani - Vernaccia di San Gimignano Sanice (2017)**

ID: P-00194

**Reparto:** Vini Bianchi / Vernaccia di San Gimignano

**Produttore:** Cesani  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 14,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Vernaccia di San Gimignano  
**Provenienza:** Toscana, San Gimignano, (Siena)

*Esposizione Vigneti: Sud-Est, Altitudine: 250-300 m s.l.m., Sistema di allevamento della vite: cordone speronato, Periodo di vendemmia: ultima settimana di settembre, Imbottigliamento: Giugno successivo alla vendemmia, Maturazione: in barrique di rovere francese nuove per 8 mesi, Affinamento in bottiglia: 3 mesi, Colore: paglierino con intensi riflessi dorati, Olfatto: fine, elegante, vanigliato e floreale, Gusto: profondo persistente, rotondo con tipico retrogusto ammandorlato.*

## 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)

**Monte Rossa - Bastione Pusterla (2020)**

ID: P-03479

**Reparto:** Vini Bianchi / Vino da Tavola

**Produttore:** Monte Rossa  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 25,00 €  
**Gradi:** 12% vol.  
**Composizione:** Invernenga  
**Provenienza:** Lombardia, Brescia, (Brescia)

*Come da tradizione iniziata nel 1037, questo vino è stato ottenuto dalla vendemmia tardiva di uva autoctona Invernenga, proveniente dalle pergole secolari del vigneto urbano più grande d'Europa, situato nel cuore di Brescia alle falde del Bastione della Pusterla.*

## 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.

## AGLIANICO DEL VULTURE

## Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Bauccio (2013)

ID: P-03472


**Reparto:** Vini Rossi / Aglianico del Vulture

**Produttore:** Madonna delle Grazie  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 25,00 €  
**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 spezialato; finemente strutturato con ottimo equilibrio tra componente acida, alcolica e tannica. Vinificazione: vendemmia manuale con selezione sulla pianta, fermentazione in contenitori di piccole dimensioni con frequenti folla-ture. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneau di rovere francese per almeno 12 mesi.

**Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Bauccio (2016)**

ID: P-03473

**Reparto:** Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 18,00 €  
 Gradi: 14% 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 spezie; palato: finemente strutturato con ottimo equilibrio tra componente acida, alcolica e tannica. Vinificazione: vendemmia manuale con selezione sulla pianta, fermentazione in contenitori di piccole dimensioni con frequenti folle-ture. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneau di rovere francese per almeno 12 mesi.*

**Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Liscone (2017)**

ID: P-00875

**Reparto:** Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 10,00 €  
 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 tonneau francesi per un periodo variabile dagli 8 ai 12 mesi in funzione dell'annata.*

**Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Messeroto (2018)**

ID: P-01635

**Reparto:** Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 9,00 €  
 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 olfattiva.*

**Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Riserva (2013)**

ID: P-02950

**Reparto:** Vini Rossi / Aglianico del Vulture

Produttore: Madonna delle Grazie  
 Anno: 2013  
 Prezzo: 28,00 €  
 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 (2017)**

ID: P-00887

**Reparto:** Vini Rossi / Albarossa

Produttore: L'Armangia  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 13,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Albarossa  
 Provenienza: Piemonte, Canelli, (Asti)

*Le uve provengono dal vigneto aziendale ad una altitudine di 250 m s.l.m. esposto a Nord-Est, con pendenza del 10 %, terreno fortemente alcalino, povero di sostanza organica, drenante e poco profondo. Sito caratterizzato da forte escursione termica giorno/notte, orizzonte orografico favorevole ad un prolungato soleggiamento, che determina precocità di maturazione.*

*Il vitigno impiantato è Albarossa, varietà ottenuta per incrocio fra Chatus e Barbera. Le uve ottenute sono caratterizzate da estrema ricchezza in polifenoli e da profumi fruttati, acidità sostenuta e buona alcolicità.*

**Brigaldara - Amarone Case Vecie (2015)**

ID: P-03259

**Reparto:** Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 59,00 €  
 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 Case Vecie (2016)**

ID: P-03426

**Reparto:** Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara  
 Anno: 2016  
 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: 52,00 €  
 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'alcol. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, la produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. 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 affinché colore, sapore e dolcezza si concentrino al meglio. In inverno le uve vengono pigiate e la*

## ASSEMBLATO ROSSO

## Cà dei Conti - Rosso Veronese La Roara (2017)

ID: P-02748



Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

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, la produzione è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva posta su plateau da 5 kg. La selezione manuale dei grappoli avviene effettuando più passaggi in vigneto per avere uve sempre al massimo della maturità. A seguire.

## Caruso &amp; Minini - Nino (2012)

ID: P-03476



Reparto: Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Caruso & Minini  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 47,00 €  
 Gradi: 15% vol.  
 Composizione: Nero d'Avola, Frappato e Perricone  
 Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

Nino è prima di tutto un progetto d'amore. E' una storia da raccontare, un'emozione da vivere e da assaporare. Nino è dedicato ad un grande uomo, il padre di Stefano, Francesco e Roberto che diede vita alla produzione in campagna da dove tutto ebbe inizio. Per questo progetto, il nipote di Nino, Antonio Caruso, artista e critico d'arte a Venezia, ha deciso di mettere in campo tutta la sua bravura per raffigurare in etichetta il nonno con le sue solite bretelle rosse e il suo bastone. Per questo progetto, i nostri enologi hanno collaborato a stretto contatto con i nostri agronomi, per creare qualcosa di unico e speciale, selezionando in campagna le nostre uve migliori e più rappresentative e vinificandole in cantina con un processo lento e minuzioso: il "metodo amarone". E come

## 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.*

**Galardi - Terra di Lavoro (2011)**

ID: P-03453

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Galardi  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 58,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Aglianico e Piediroso  
 Provenienza: Campania, Sessa Aurunca, (Caserta)

*E', il 2011, un Terra di Lavoro di "razza". Figlio di una splendida annata assoluta, calda al punto tale da far vendemmiare già a fine settembre. Inverno, primavera e inizio estate molto piovosi, poi metà giugno e metà luglio miti. Piove anche a fine luglio poi più niente. La pioggia mancherà l'intero agosto e settembre. La temperatura sale a metà agosto e si manterrà afoso fino al 25 settembre, determinando, con l'inevitabile calo notturno, un'ottimale escursione termica. La vendemmia si avvia il 28 settembre. L'andamento particolarmente siccitoso ispessisce le bucce e asciuga l'uva, determinando una concentrazione zuccherina che determina una seppur minima anticipazione della vendemmia. Questa condizione climatica ha prodotto un classico e ben riuscito Terra di Lavoro. Le notevoli*

**Galardi - Terra di Lavoro (2016)**

ID: P-03452

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Galardi  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 48,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Aglianico e Piediroso  
 Provenienza: Campania, Sessa Aurunca, (Caserta)

*Il Terra di Lavoro 2016 è un "Asso", nel senso tennistico del termine: un colpo vincente. Eppure questo Asso nasce con tutti i numeri contro. Una annata fredda e piovosa che ha creato non poche difficoltà in vigna. Un termine di paragone scomodo e ingombrante come la annata 2015, ricca e opulenta figlia di una stagione climatica calda e favorevole. Quindi una partenza svantaggiata, difficile da affrontare, per chi, come noi, deve comunque presentare il frutto del proprio lavoro, nei momenti migliori e in quelli più difficili. Alla prima uscita il Terra di Lavoro è risultato vincente, un Asso, appunto. Ma non era un caso perché alla seconda uscita si è ripetuto vincente, e poi ancora una volta e ancora ancora. Il colore intenso e impenetrabile è comunque vivido e brillante. Il naso è fresco, balsamico.*

**Galardi - Terra di Lavoro (2017)**

ID: P-03451

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Galardi  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 46,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Aglianico e Piediroso  
 Provenienza: Campania, Sessa Aurunca, (Caserta)

*L'aspettato inaspettato. Che l'annata 2017 fosse per Galardi una delle vendemmie più belle della propria storia l'abbiamo già detto a più riprese. Che lo fosse nella sostanza oltre che all'apparenza l'abbiamo espresso con la nascita di un nuovo vino a distanza di oltre vent'anni dal primo. Che ci aspettassimo dal Terra di Lavoro 2017 grandi cose era certamente una legittima pretesa. La ricchezza e la complessità che abbiamo trovato in questo millesimo 2017 sono, in verità, sorprendenti. Diremmo che il colore è quello classico del Terra di Lavoro: rubino, intenso, impenetrabile. Ed è vero. Ma tralasciare le sfumature presenti di prugna, pompeiano, castagna, cremisi, carminio, porpora, sarebbe travisare la reale complessità e profondità del colore. Certo il naso è al*

**Nanni Copè - Sabbia di Sopra Il Bosco (2009)**

ID: P-03548

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Nanni Copè  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 80,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: 90% Pallagrello Nero 5% Aglianico 5% Casavecchia  
 Provenienza: Campania, Vitulazio, (Caserta)

*Nanni Copè' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage. In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e*

**Nanni Copè - Sabbia di Sopra Il Bosco (2011)**

ID: P-03549

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Nanni Copè  
 Anno: 2011  
 Prezzo: 75,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: 90% Pallagrello Nero 5% Aglianico 5% Casavecchia  
 Provenienza: Campania, Vitulazio, (Caserta)

*Nanni Copè' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage. In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e*

**Nanni Copè - Sabbia di Sopra II Bosco (2013)**

ID: P-03550

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Nanni Copè  
 Anno: 2013  
 Prezzo: 70,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: 90% Pallagrello Nero 5% Aglianico 5% Casavecchia  
 Provenienza: Campania, Vitulazio, (Caserta)

*Nanni Copè' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage. In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e*

**Nanni Copè - Sabbia di Sopra II Bosco (2015)**

ID: P-03551

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Nanni Copè  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 65,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: 90% Pallagrello Nero 5% Aglianico 5% Casavecchia  
 Provenienza: Campania, Vitulazio, (Caserta)

*Nanni Copè' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage. In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e*

**Nanni Copè - Sabbia di Sopra II Bosco (2017)**

ID: P-03552

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Nanni Copè  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 60,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: 90% Pallagrello Nero 5% Aglianico 5% Casavecchia  
 Provenienza: Campania, Vitulazio, (Caserta)

*Nanni Copè' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage. In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e*

**Nanni Copè - Sabbia di Sopra II Bosco R12 (2012)**

ID: P-03553

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Nanni Copè  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 120,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: 90% Pallagrello Nero 5% Aglianico 5% Casavecchia  
 Provenienza: Campania, Vitulazio, (Caserta)

*Nanni Copè' rappresenta una delle novità di maggior successo di questi ultimi anni in Italia, una vera e propria rivoluzione per i grandi rossi del Sud. Nasce dalla passione viscerale per il vino di Giovanni Ascione, prima manager di multinazionali, poi consulente strategico, infine vignaiolo a tempo pieno; passione che lo ha portato a viaggiare attraverso tutti i vigneti del mondo, ad incontrare alcuni tra i più grandi produttori e bere i loro vini, scrivendone in memorabili reportage. In pochissimi anni, questa piccola azienda ha saputo imporsi con sorprendente naturalezza e divenire un vero e proprio riferimento di stile, non solo in Campania. L'impressionante successo, con l'inevitabile scarsità di bottiglie che ne consegue, l'ha vista affermarsi tanto in Italia, quanto in tutti i principali e*

**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 (2014)**

ID: P-02823

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Proprietà Sperino  
 Anno: 2014  
 Prezzo: 41,00 €  
 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 (2018)**

ID: P-03545

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Proprietà Sperino  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 36,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: 80% Nebbiolo 15% Vespolina 5% Croatina  
 Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

*L'insieme di molto che fa uno. Un assemblaggio, tanti assemblaggi: le savie salate di Lessona con i graniti metallici e vulcanici di Bramaterra; la finezza del Nebbiolo con le spezie della Vespolina e la croccantezza della Croatina. Per un vino che riassume l'idea di bevibilità dell'Alto Piemonte.*

**Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2006)**

ID: P-01599

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Rocche dei Manzoni  
 Anno: 2006  
 Prezzo: 55,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo e Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

*Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta per cento di uve nebbiolo e il venti per cento di uve barbera. Questo prodotto rispecchia nettamente il terroir di Langa essendo composto da due vitigni Tradizionali. Dal colore granato intenso, al naso si presenta nobile con profumi di rosa appassita e mandorlo in fiore. Il sapore è completo, gentile e rotondo.*

**Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni (2016)**

ID: P-02969

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Rocche dei Manzoni  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 32,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo e Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

*Vino prodotto con l'assemblaggio dell'ottanta per cento di uve nebbiolo e il venti per cento di uve barbera. Questo prodotto rispecchia nettamente il terroir di Langa essendo composto da due vitigni Tradizionali. Dal colore granato intenso, al naso si presenta nobile con profumi di rosa appassita e mandorlo in fiore. Il sapore è completo, gentile e rotondo.*

**Tenuta dei Fiori - Monferrato Rosso Cinquefile (2009)**

ID: P-02625

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Tenuta dei Fiori  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 18,00 €  
 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 erbecei: 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 diraspate. Svinatura e travaso del vino in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo otto mesi circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per 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 mirtili 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 Bibbiani - Treggiaia Magnum 1.5 lt. (2018)**

ID: P-03583

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

**Produttore:** Villa Bibbiani  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 60,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** 50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon  
**Provenienza:** Toscana, Capraia e Limite, (Firenze)

*Anno di semina: 1990 - 1999. Densità per ettaro: 5.000 ceppi. Resa per ettaro: 6 q. Sistema di allevamento della vite: Cordone speronato. Abbinamenti: Delizioso, corposo, che si abbina perfettamente a piatti a base di selvaggina o tartufo. Elegante e versatile, il Treggiaia accompagna carni rosse alla griglia, selvaggina, arrosti, stufati di carne e formaggi stagionati. Maturazione e affinamento: Sosta di sei mesi in barrique di rovere francese. Seguono sei mesi di affinamento in grandi botti da 25 ettolitri in rovere di Slavonia. Note di degustazione: Di colore rosso rubino intenso, il Treggiaia IGT si distingue per intensità e ricchezza aromatica. Un ricco bouquet aromatico tra frutti rossi maturi e spezie. Sangiovese e Cabernet Sauvignon si uniscono per dare un vino complesso*

**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)

**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 (2013)**

ID: P-02774

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

**Produttore:** Villa Terlina  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 25,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Barbera, Nebbiolo e Uvalino  
**Provenienza:** Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

**BARBARESCO****Ada Nada - Barbaresco Rombone Elisa (2019)**

ID: P-03293

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

**Produttore:** Ada Nada  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 42,00 €  
**Gradi:** 14,5% 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 soffice al termine della quale il vino viene posto in vasche d'acciaio per concludere la fermentazione alcolica ed effettuare la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in botti 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 (2017)**

ID: P-03294

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ada Nada  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 57,00 €  
 Gradi: 15% 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 arandi di rovere per un affinamento di 34-36

**Ada Nada - Barbaresco Valeirano (2019)**

ID: P-03292

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ada Nada  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 32,00 €  
 Gradi: 14% 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

**Albino Rocca - Barbaresco (2019)**

ID: P-03419

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 32,00 €  
 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 Angelo (2017)**

ID: P-03423

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 78,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

"Angelo" è un Barbaresco speciale, che dall'annata 2013 abbiamo dedicato alla memoria di nostro papà Angelo. L'assemblaggio di uve prodotte nelle tante vigne di Nebbiolo coltivate a Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio e la vinificazione a cappello sommerso in un tino di rovere con macerazione di circa 50 giorni generano un vino dallo stile tradizione, ricco e gradevole. Area di origine : varie vigne di Nebbiolo tra Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio (Alba). Esposizione: da sud-est fino a sud-ovest. Terreno: prevalentemente marnoso, con presenza di calcare, argilla e sabbia. Vitigno: Nebbiolo 100%. Maturazione: almeno 20 mesi in botti di rovere tedesco e austriaco. Affinamento: 9 mesi circa in bottiglia coricata.

**Albino Rocca - Barbaresco Cottà (2019)**

ID: P-03420

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 44,00 €  
 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: 56,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Cru: OVELLO (BARBARESCO), Varietà: 100% Nebbiolo, Esposizione: Sud Ovest, Altitudine: 240 Mt slm, Età del vigneto: 45 anni circa, Composizione dei suoli: calcarei- argillosi, con stratificazioni sabbiose, Affinamento: in botte di rovere tedesco e austriaco (20 hl) per circa 2 anni, Produzione media annua : 2.700 bottiglie circa.

**Albino Rocca - Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2019)**

ID: P-03421

**Reparto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 46,00 €  
 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 (2019)**

ID: P-03422

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Albino Rocca  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 48,00 €  
 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.*

**La Morandina - Barbaresco Spessa (2018)**

ID: P-03412

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: La Morandina  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 34,00 €  
 Gradi: 15% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)

*UVE: Nebbiolo 100% ZONA DI PRODUZIONE: NEIVE nella parte più alta chiamata Bricco Spessa 300 m sl/m, terreno marnoso e sciolto risalenti al miocene antiche arenarie marine. VIGNETO: Il vigneto è di circa 0,4 ettari con forma di allevamento classica guyot, dell'età tra gli 80/100 anni basti pensare che la tipologia di nebbiolo è dell'antico Michet ,con qualità di basse produzioni e dai piccoli grappoli compatti dall'elevata concentrazione di polifenoli. Produzione ad'ettaro in vino 25/30 ettolitri ( 3-4000 bottiglie ). VINIFICAZIONE: Si vendemmia nei primi giorni di ottobre, dopo 10 giorni di fermentazione sulle bucce viene affinato in botti da 10/20 ettolitri per circa 2 anni. COLORE: Rosso granata intenso con riflessi mattonati classici del nebbiolo. PROFUMI: Caldo e avvolgente con sentori*

**Ronchi Azienda Agricola - Barbaresco Ronchi (2018)**

ID: P-02517

**Reperto:** 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 (2009)**

ID: P-03448

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Scarpa  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 78,00 €  
 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.*

**Scarpa - Barbaresco Tettineive (2013)**

ID: P-02631

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Scarpa  
 Anno: 2013  
 Prezzo: 62,00 €  
 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.*

**Scarpa - Barbaresco Tettineive (2017)**

ID: P-03449

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Scarpa  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 54,00 €  
 Gradi: 14,5% 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.*

**Scarpa - Barbaresco Tettineive (2018)**

ID: P-03450

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Scarpa  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 48,00 €  
 Gradi: 14,5% 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 (2020)

ID: P-00577

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

**Produttore:** Barale Fratelli  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 18,00 €  
**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 (2020)

ID: P-03180

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

**Produttore:** Bruno Rocca  
**Anno:** 2020  
**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 marna 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.Ili - Barbera d'Alba Serraboella (2015)

ID: P-00968

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

**Produttore:** Cigliuti F.Ili  
**Anno:** 2015  
**Prezzo:** 20,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Barbera  
**Provenienza:** Piemonte, Neive, (Cuneo)

*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 (2019)**

ID: P-01030

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 23,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Dopo la diraspia-pigiatura dell'uva, la fermentazione alcolica avviene per circa 7-8 giorni a contatto con le bucce, poi termina in piccole botti di rovere francese. L'invecchiamento in legno dura circa 12 mesi. Alla fine di questo periodo l'imbottigliamento e almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia preparano il vino al consumo. Alla degustazione il colore si presenta rubino intenso con riflessi granati. Il profumo di frutta matura e sottobosco, con sentori di vaniglia, in bocca l'ingresso è pieno ed austero; la leggera acidità dona una sensazione di freschezza e contribuisce a prolungare il retrogusto che ripete le fragranze olfattive.*

**Paolo Monti - Barbera d'Alba (2015)**

ID: P-02587

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 33,00 €  
 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 (2016)**

ID: P-03206

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 15,5% 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: 42,00 €  
 Gradi: 15,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

**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 località Ornati.*

**Rocca Giovanni - Barbera d'Alba Pian Romualdo (2020)**

ID: P-01047

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Rocca Giovanni  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 14,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

**Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba La Cresta (2019)**

ID: P-01472

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Rocche dei Manzoni  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 18,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

*Prodotto con il 100% di uve Barbera d'Alba, questo vino affascina già al primo assaggio, per la sua piacevolezza ed immediatezza. Dal colore granato intenso, offre profumi spiccati e vinosi, al palato si delinea per la pulizia ed i sentori tipici del vitigno esaltando il forte nerbo e la stoffa fitta.*

**Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2020)**

ID: P-01473

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Alba

**Produttore:** Rocche dei Manzoni  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 28,00 €  
**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.*

**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 (2021)**

ID: P-00533

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** L'Armangia  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 8,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Barbera  
**Provenienza:** Piemonte, Canelli, (Asti)

*E' un prodotto che si ispira alle tradizionali barbere astigiane, molto profumate, colorate, talvolta leggermente acidule in bocca, ma che si abbinano perfettamente alla cucina locale, ai salumi ed ai formaggi tipici. Le uve Barbera provengono dalle più vocate colline del nostro territorio, con terreni variabili dal calcareo-argilloso alle stratificazioni sabbioso/marnose. La provenienza in percentuale dai diversi vigneti varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.*

**L'Armangia - Nizza Riserva Vignali (2019)**

ID: P-00761

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** L'Armangia  
**Anno:** 2019  
**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 (2020)**

ID: P-00482

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** Mondo Franco  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 7,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Barbera  
**Provenienza:** Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

**Mondo Franco - Barbera d'Asti Sup. Vigna del Salice (2019)**

ID: P-00593

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** Mondo Franco  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 14,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Barbera  
**Provenienza:** Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

**Mondo Franco - Nizza Le Rose (2018)**

ID: P-00786



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
Produttore:	Mondo Franco
Anno:	2018
Prezzo:	25,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

**Scarpa - Barbera d'Asti I Bricchi (2018)**

ID: P-03510



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
Produttore:	Scarpa
Anno:	2018
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Barbera
Provenienza:	Piemonte, Nizza Monferrato, (Asti)

*Vigneti: Prodotto con uve provenienti dalla tenuta di proprietà "I bricchi", sita al confine tra Castel Rocchero e Acqui Terme, dove diversi appezzamenti sono coltivati ad un'altitudine che va dai 350 a oltre i 400 metri s.l.m., con esposizione prevalente sud-ovest. Prima annata prodotta: 1974. Uve da cui è prodotto: 100% Barbera. Affinamento in botte: 2 anni in botti grandi di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 1 year. Longevità: Dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: Rosso rubino con riflessi granata tenue. Profumo: Intenso, caratterizzato dalla marasca (ciliegia selvatica). Sapore: Pieno e armonico, equilibrato dopo alcuni anni di bottiglia.*

**Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2007)**

ID: P-02829



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
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 di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.*

**Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2008)**

ID: P-02330



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
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 di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.*

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

ID: P-02331



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
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 di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.*

**Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2011)**

ID: P-02630



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
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 di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza.*

**Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2013)**

ID: P-03310



<b>Reperto:</b>	<b>Vini Rossi / Barbera d'Asti</b>
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 di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, 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 di rovere francese di Allier. Affinamento in bottiglia: 2 anni. Longevità: dai 10 ai 20 anni, si degusta al meglio dopo il quinto anno. Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora. Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità. Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, 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 (2000)**

ID: P-00597

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** Tenuta dei Fiori  
**Anno:** 2000  
**Prezzo:** 30,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Barbera  
**Provenienza:** Piemonte, Calosso, (Asti)

**Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Castello di Calosso (2001)**

ID: P-00905

**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:** 18,00 €  
**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:** 60,00 €  
**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 esplose 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 25,00 €  
 Gradi: 15,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

*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 espone un'intensa e variegata serie di riconoscimenti: è ricco, dolce e al fruttato*

**Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Tulipano Nero (2016)**

ID: P-02787

**Reperto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 12,00 €  
 Gradi: 14,5% 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.*

**Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (1996)**

ID: P-00516

**Reperto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori  
 Anno: 1996  
 Prezzo: 18,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

**Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (2001)**

ID: P-02211

**Reperto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Tenuta dei Fiori  
 Anno: 2001  
 Prezzo: 28,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

**Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2007)**

ID: P-03446

**Reperto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Villa Terlina  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 22,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

**Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2009)**

ID: P-03445

**Reperto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

Produttore: Villa Terlina  
 Anno: 2009  
 Prezzo: 20,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Barbera  
 Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

**Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2017)**

ID: P-03444

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** Villa Terlina  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 15,00 €  
**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 (2016)**

ID: P-02380

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera d'Asti

**Produttore:** Villa Terlina  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 25,00 €  
**Gradi:** 15% vol.  
**Composizione:** Barbera  
**Provenienza:** Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

**BARBERA DEL MONFERRATO****Accornero - Barbera del Monferrato Vivace La Mattacchiona (2021)**

ID: P-02037

**Reparto:** Vini Rossi / Barbera del Monferrato

**Produttore:** Accornero  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 10,00 €  
**Gradi:** 14% 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 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.*

**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, Serralunga 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, Serralunga 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, Serralunga 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 Castellero (2011)**

ID: P-02217

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Barale Fratelli  
**Anno:** 2011  
**Prezzo:** 54,00 €  
**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, Serralunga 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, Serralunga 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 (2012)**

ID: P-02736

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 88,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga 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, Serralunga 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, Serralunga 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, Serralunga 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, Serralunga 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-03591

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 36,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga 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.*

**Germano Ettore - Barolo Serralunga (2018)**

ID: P-01032

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 34,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga 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.*

**Germano Ettore - Barolo Serralunga Magnum 1.5 lt. (2018)**

ID: P-03536

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 80,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga 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)

**Luigi Vico - Barolo Prapò (2016)**

ID: P-03482

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Luigi Vico  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 78,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Varietà: 100% Nebbiolo, Zona: Serralunga d'Alba, Prapò, Anno di impianto: 1998, Allevamento: Guyot, Esposizione: EST, Bottiglie prodotte: 3300, Primo anno di produzione: 2016, Vendemmia: metà Ottobre, Enologo: Davide Rosso. La fermentazione avviene mediamente in 28 gg, a seconda dell'annata, con rimontaggi giornalieri della massa vinicola con delestages a metà periodo (fermentazione in vasche di cemento). L'affinamento avviene in botti grandi da 25 hl di rovere della foresta di Fontainebleau (dai 18 ai 30 mesi secondo la vendemmia).*

**Luigi Vico - Barolo Prapò (2018)**

ID: P-03481

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Luigi Vico  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 59,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Varietà: 100% Nebbiolo, Zona: Serralunga d'Alba, Prapò, Anno di impianto: 1998, Allevamento: Guyot, Esposizione: EST, Bottiglie prodotte: 3300, Primo anno di produzione: 2016, Vendemmia: metà Ottobre, Enologo: Davide Rosso. La fermentazione avviene mediamente in 28 gg, a seconda dell'annata, con rimontaggi giornalieri della massa vinicola con delestages a metà periodo (fermentazione in vasche di cemento). L'affinamento avviene in botti grandi da 25 hl di rovere della foresta di Fontainebleau (dai 18 ai 30 mesi secondo la vendemmia).*

**Luigi Vico - Barolo Serralunga (2018)**

ID: P-03480

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Luigi Vico  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 42,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*Varietà 100% Nebbiolo, Zona: Serralunga d'Alba, Anno di impianto: 1996, Allevamento: Guyot, Esposizione: Ovest, Bottiglie prodotte: 2.000, Primo anno di produzione: 2016, Vendemmia: metà Ottobre, Enologo: Davide Rosso. La fermentazione avviene mediamente in 28 gg, a seconda dell'annata, con rimontaggi giornalieri della massa vinicola con delestages a metà periodo (fermentazione in vasche di cemento). L'affinamento avviene in botti da 15hl di rovere di Slavonia (da 18 a 36 secondo la vendemmia).*

**Paolo Monti - Barolo (2010)**

ID: P-02315

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2010  
 Prezzo: 49,00 €  
 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: Marni Calcareo - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareo - sabbiosa, con buona dotazione di argilla (20%) (Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è 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 (2013)**

ID: P-03089

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Paolo Monti  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 44,00 €  
**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. Calcareo - argillose con sabbia al 25% (Bussia). Calcareo - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è 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 riossa 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 (2013)**

ID: P-03357

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Paolo Monti  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 80,00 €  
**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.*

**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.*

**Poderi Colla - Barolo Bussia Dardi Le Rose (2018)**

ID: P-03585

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Poderi Colla  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 50,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** 100% Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

*Una sinfonia di aromi per un maestoso Barolo "classico", complesso ed armonioso, fruttato ed elegante, con una grande potenzialità di invecchiamento. La sottozona Dardi di Bussia è storicamente considerata come uno dei grandi cru di Barolo. Viene citata, tra l'altro, nella "Monografia sulla Viticoltura ed Enologia nella Provincia di Cuneo" di L. Fantini del 1880 e nell'Atlante delle Grandi Vigne di Langa edito da Arcigola Slow Food, tra le posizioni più qualificate.*

**Rocca Giovanni - Barolo (2017)**

ID: P-00797

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Rocca Giovanni  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 24,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

**Rocca Giovanni - Barolo Mosconi (2017)**

ID: P-02855

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Rocca Giovanni  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 38,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

**Rocca Giovanni - Barolo Ravera di Monforte (2018)**

ID: P-00632

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

**Produttore:** Rocca Giovanni  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 28,00 €  
**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 bucce della durata di 3 settimane. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 36 mesi e ulteriori 12 mesi in bottiglia per poi venire commercializzato.*

**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 è dimostrato un vino di piena razza non temendo confronto alcuno. Si contraddistingue per il bouquet ricco e persistente e un colore rosso rubino intenso. Al palato si presenta con un sapore completo ed armonico. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce della durata di 3 settimane dopodiché viene separato il mosto, ormai ricco di antociani e sostanze coloranti, dalla buccia e viene introdotto in barrique dove affinerà per un tempo minimo di 36 mesi. Dopo l'imbottigliamento, affinerà per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.*

**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 può certamente dire che questo barolo è sicuramente il più maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affinerà per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.*

**Scarpa - Barolo Tettimorra (2012)**

ID: P-02632



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Barolo</b>
Produttore:	Scarpa
Anno:	2012
Prezzo:	80,00 €
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.*

**Scarpa - Barolo Tettimorra (2013)**

ID: P-03447



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Barolo</b>
Produttore:	Scarpa
Anno:	2013
Prezzo:	78,00 €
Gradi:	14% 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



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Boca</b>
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



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Boca</b>
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 Vaiololet (2021)**

ID: P-01689



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Bonarda</b>
Produttore:	Monsupello
Anno:	2021
Prezzo:	10,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Croatina
Provenienza:	Lombardia, Torricella Verzate, (Pavia)

**BRAMATERRA****Roccia Rossa - Bramaterra Riserva (2012)**

ID: P-02882



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Bramaterra</b>
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 contropalliera: 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.*

**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)

**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.*

**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 è 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 (2020)**

ID: P-02240

**Reparto:** Vini Rossi / Cannonau

**Produttore:** Cantina Santadi  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 16,00 €  
**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 fermentazioni 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 (2019)

ID: P-02270


**Reparto:** Vini Rossi / Carignano del Sulcis

**Produttore:** Cantina Santadi  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 21,00 €  
**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 1° e 11° 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 (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 (2017)

ID: P-03258


**Reparto:** Vini Rossi / Carignano del Sulcis

**Produttore:** Cantina Santadi  
**Anno:** 2017  
**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.

## CHIANTI

## Villa Bibbiani - Chianti Montalbano (2018)

ID: P-03220


**Reparto:** Vini Rossi / Chianti

**Produttore:** Villa Bibbiani  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 20,00 €  
**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.

## Villa Bibbiani - Chianti Montalbano (2019)

ID: P-03582


**Reparto:** Vini Rossi / Chianti

**Produttore:** Villa Bibbiani  
**Anno:** 2019  
**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 Senese, 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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-sud-est, 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

**Reperto:** 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-sud-est, 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

**Reperto:** 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-sud-est, 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

**Reperto:** 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-sud-est, 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

**Reperto:** 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-sud-est, 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*

## 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 tagliere 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 struttura caratterizzata da inconsueta eleganza.*

## DOLCETTO D'ALBA

## Barale Fratelli - Dolcetto d'Alba Le Rose (2021)

ID: P-02440


**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

**Produttore:** Barale Fratelli  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 12,00 €  
**Gradi:** 14% 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 (2021)

ID: P-03182


**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

**Produttore:** Bruno Rocca  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 13,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Dolcetto  
**Provenienza:** Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

*Vitigno: Dolcetto 100% proveniente dal comune di Barbaresco, vigna Trifolé 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 (2021)

ID: P-00036


**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

**Produttore:** Rocca Giovanni  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 9,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Dolcetto  
**Provenienza:** Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

## DOLCETTO DI DOGLIANI

## Cozzo Mario - Dogliani Superiore Dusin (2017)

ID: P-00169


**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani

**Produttore:** Cozzo Mario  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 9,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Dolcetto  
**Provenienza:** Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

## Cozzo Mario - Dogliani Vigna Pregliasco (2016)

ID: P-00168


**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani

**Produttore:** Cozzo Mario  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 13,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Dolcetto  
**Provenienza:** Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

## ETNA ROSSO

## Graci - Etna Rosso (2019)

ID: P-03383


**Reparto:** Vini Rossi / Etna Rosso

**Produttore:** Graci  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 21,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Nerello Mascalese  
**Provenienza:** Sicilia, Castiglione di Sicilia, (Catania)

*Zona di produzione: versante Nord Est dell'Etna, Passopisciaro, Castiglione di Sicilia (Catania), tra i 600 ed i 700 mt s.l.m. Tipologia di terreno: bruni, di origine vulcanica ricchi di scheletro, fra franco sabbiosi a sabbioso franchi, a ph neutro, non calcarei, da ricchi a molto ricchi di ferro e ad alto contenuto di azoto. Tipologia di impianto: alberello allevato a spalliera. Densità ceppi per ha: tra 6000 e 10000. Trattamenti: zolfo e rame. Vendemmia: dalla seconda metà di Ottobre. Vinificazione: tradizionale in rosso senza l'utilizzo di lieviti selezionati in vasche di cemento, macerazione a contatto delle bucce per circa 30 giorni. Affinamento: 18 mesi in vasche di cemento con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica.*

**Graci - Feudo di Mezzo (2017)**

ID: P-03384

**Reparto: Vini Rossi / Etna Rosso**

Produttore: Graci  
Anno: 2017  
Prezzo: 43,00 €  
Gradi: 14% vol.  
Composizione: Nerello Mascalese e Cappuccio  
Provenienza: Sicilia, Castiglione di Sicilia, (Catania)

*Vitigni: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Zona di produzione: da Contrada Feudo di Mezzo. Vinificazione: tradizionale in rosso, senza controllo della temperatura in grandi tini di rovere. Macerazione a contatto con le bucce per 30 giorni circa. Affinamento: 18 mesi in grandi tini di rovere con svolgimento spontaneo della fermentazione malolattica e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.*

**I Custodi delle Vigne dell'Etna - Etna Rosso Aetneus (2015)**

ID: P-03471

**Reparto: Vini Rossi / Etna Rosso**

Produttore: I Custodi delle Vigne dell'Etna  
Anno: 2015  
Prezzo: 32,00 €  
Gradi: 13,5% vol.  
Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante  
Provenienza: Sicilia, Castiglione di Sicilia, (Catania)

*Vigneto di provenienza: Altitudine: 750 metri s.l.m. Esame Organoleptico: Colore rosso rubino. Odore: etereo, intenso, di frutta matura, tabacco. Aromi: elegante, armonico, di notevole persistenza al gusto, giustamente tannico. Geologia Del Terreno: Sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida. Maturazione E Affinamento: Maturazione in tonneaux usate (2/3) e nuove (1/3) per almeno 36 mesi. Vendemmia: Ottobre. Vinificazione: Le uve vengono raccolte con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono diraspate (80%) e pigiate. La macerazione si prolunga per 12 giorni a 25-28°C in appositi serbatoi in acciaio. Dopo la svinatura il vino è messo in tonneaux dove svolge la malolattica.*

**FARO****Palari - Faro (2013)**

ID: P-03515

**Reparto: Vini Rossi / Faro**

Produttore: Palari  
Anno: 2013  
Prezzo: 46,00 €  
Gradi: 14% vol.  
Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera  
Provenienza: Sicilia, Santo Stefano Di Briga, (Messina)

**Palari - Faro (2014)**

ID: P-03514

**Reparto: Vini Rossi / Faro**

Produttore: Palari  
Anno: 2014  
Prezzo: 44,00 €  
Gradi: 14% vol.  
Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera  
Provenienza: Sicilia, Santo Stefano Di Briga, (Messina)

**Palari - Faro (2015)**

ID: P-03513

**Reparto: Vini Rossi / Faro**

Produttore: Palari  
Anno: 2015  
Prezzo: 42,00 €  
Gradi: 14,5% 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.*

**GAMBA DI PERNICE****Tenuta dei Fiori - Gamba di Pernice (2015)**

ID: P-00515

**Reparto: Vini Rossi / Gamba di Pernice**

Produttore: Tenuta dei Fiori  
Anno: 2015  
Prezzo: 12,00 €  
Gradi: 13,5% vol.  
Composizione: Gamba di Pernice  
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

*ANNO DI IMPIANTO: 1987. FERMENTAZIONE: avviene con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. AFFINAMENTO: avviene in vasca di acciaio per due anni ed in bottiglia per ulteriori due anni. LONGEVITÀ: vino di grande tenuta nel tempo, è pronto in genere dopo 4 anni, ma cresce e migliora per i successivi 10-12 e oltre. ABBINAMENTO: si accompagna ad antipasti caldi, selvaggina e soprattutto a formaggi, anche stagionati e saporiti. Perfetto per la Finanziaria (tradizionale zuppa di fraguglie) 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*

**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: 60,00 €  
Gradi: 13,5% vol.  
Composizione: Gamba di Pernice  
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

**GATTINARA****Cantina Sociale di Gattinara - Gattinara (2014)**

ID: P-03328

**Reparto: Vini Rossi / Gattinara**

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara  
Anno: 2014  
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 (2012)**

ID: P-03299

**Reparto: Vini Rossi / Gattinara**

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara  
Anno: 2012  
Prezzo: 32,00 €  
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 Anno Primo (2015)**

ID: P-00602

**Reparto: Vini Rossi / Ghemme**

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo  
Anno: 2015  
Prezzo: 28,00 €  
Gradi: 13,5% vol.  
Composizione: Nebbiolo  
Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

*Il patrimonio organolettico si manifesta in un colore rosso rubino-granato, di bella limpidezza. I profumi che spaziano, su una base austera di resina, dalla viola alla rosa appassita e al sentore di lampone - si dimostrano molto intensi e persistenti, di particolare finezza, eterei ed ampi. Il gusto polimorfo esprime dinamica vitalità nella propria sapidità. Secco e giustamente tannico è caldo di corpo, tanto da condurre, per la sua finezza, alla piacevole beva.*

**Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (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.*

**Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (2007)**

ID: P-03587

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo  
 Anno: 2007  
 Prezzo: 43,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

*Di colore rosso rubino-granato. Profumo avvolgente, con note di liquirizia, frutti rossi di sottobosco, sentori di viola. Al gusto si avverte una peculiare, fine e persistente sapidità e un'elegante sensazione di pienezza impreziosita da tannini morbidi che si armonizzano nella sua vibrante struttura. Accompagna piatti di carne e cacciagione, nonché formaggi saporiti.*

**Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Breclerae (2015)**

ID: P-02901

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo  
 Anno: 2015  
 Prezzo: 48,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

*Di colore rosso rubino-granato. Profumo avvolgente, con note di liquirizia, frutti rossi di sottobosco, sentori di viola. Al gusto si avverte una peculiare, fine e persistente sapidità e un'elegante sensazione di pienezza impreziosita da tannini morbidi che si armonizzano nella sua vibrante struttura. Accompagna piatti di carne e cacciagione, nonché formaggi saporiti.*

**Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (1996)**

ID: P-01816

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

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 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)

*Di colore si presenta rosso rubino-granato. Limpido. Il profumo avvolgente è intenso e persistente. Insieme ai sentori di legno emergono la fragranza delle viole, della rosa appassita, del lampone e delle spezie. Il sapore è vellutato, assai fine, giustamente tannico, elegante, austero con caratteristico goudron. Piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, formaggi saporiti.*

**Cà Nova Codecasa Giada - Ghemme (2012)**

ID: P-03214

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Cà Nova Codecasa Giada  
 Anno: 2012  
 Prezzo: 25,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Bogogno, (Novara)

*Zona: Alto Piemonte, sulle storiche colline del Ghemme DOCG. Vinificazione: Dopo la pigliadiraspatura 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 2015. Invecchiamento: Minimo 18 mesi in botte di rovere e minimo 24 mesi in bottiglia.*

**Cà Nova Codecasa Giada - Ghemme (2013)**

ID: P-03390

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Cà Nova Codecasa Giada  
 Anno: 2013  
 Prezzo: 25,00 €  
 Gradi: 13% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Bogogno, (Novara)

*Zona: Alto Piemonte, sulle storiche colline del Ghemme DOCG. Vinificazione: Dopo la pigliadiraspatura 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 2015. Invecchiamento: Minimo 18 mesi in botte di rovere e minimo 24 mesi in bottiglia.*

## GRIGNOLINO

## Accornero - Grignolino Bricco del Bosco (2021)

ID: P-02036


**Reparto:** Vini Rossi / Grignolino

**Produttore:** Accornero  
**Anno:** 2021  
**Prezzo:** 12,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Grignolino  
**Provenienza:** Piemonte, Vignale Monferrato, (Alessandria)

*Leggermente tannico eccezionale con antipasti Piemontesi, ottima alternativa ai vini bianchi.*

## 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:** 42,00 €  
**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.*

## 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 - Gropello Vigneto Arzane (2017)

ID: P-00751


**Reparto:** Vini Rossi / Gropello

**Produttore:** Pasini San Giovanni  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 16,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:** Gropello  
**Provenienza:** Lombardia, Raffa di Puegnano, (Brescia)

*E' il nostro cru di Gropello, prodotto da diversi genotipi del vitigno autoctono, selezionati e coltivati nel vigneto Arzane di Picedo. Matura in acciaio, barrique e legni grandi per circa due anni. Ricco di antiossidanti naturali (quercitina e resveratrolo), ha colore rubino con riflessi porpora e profumo intenso, ampio, di frutti a bacca rossa e confettura. Rotondo ed equilibrato, il Vigneto Arzane rivela un retrogusto speziato, fine e persistente.*

## LACRIMA DI MORRO D'ALBA

## Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Orgiolo (2019)

ID: P-00376


**Reparto:** Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba

**Produttore:** Marotti Campi  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 12,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Lacrima di Morro d'Alba  
**Provenienza:** Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

*Colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Profumo di rosa canina, intenso sottobosco, spezie e caffè tostato. Sapore morbido, vellutato, sapido e persistente. Da abbinare a primi piatti, arrosti di carne e carni bianche cotte al forno.*

**Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Rubico (2020)**

ID: P-00375

**Reparto:** Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba

**Produttore:** Marotti Campi  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 8,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Lacrima di Morro d'Alba  
**Provenienza:** Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

**LAGREIN****Brunnenhof - Lagrein (2020)**

ID: P-01776

**Reparto:** Vini Rossi / Lagrein

**Produttore:** Brunnenhof  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 19,00 €  
**Gradi:** 13% 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 (2020)**

ID: P-00723

**Reparto:** Vini Rossi / Lagrein

**Produttore:** Obermoser  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 16,00 €  
**Gradi:** 13,5% vol.  
**Composizione:** Lagrein  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

**Obermoser - Lagrein Riserva Grafenleiten (2017)**

ID: P-01228

**Reparto:** Vini Rossi / Lagrein

**Produttore:** Obermoser  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 28,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Lagrein  
**Provenienza:** Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

*Sul colle (Bichl, nell'uso locale tedesco) "Grafenleiten", nel territorio della Santa Maddalena classico, cresce il più resistente e prezioso vitigno autoctono da uve rosse. La posizione molto calda e il terreno alluvionale conferiscono al vino, insieme all'uva dai grappoli allungati e dagli acini piccoli, quella sua corposità piena e morbida. Il colore rosso rubino, il tipico profumo di frutti di bosco e aromatico, il gusto caratterizzato da un gradevole intreccio di legno e tannicità, danno l'impronta a questo nettare dai tempi remoti.*

**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.*

**LESSONA****Proprietà Sperino - Lessona (2017)**

ID: P-03544

**Reparto:** Vini Rossi / Lessona

**Produttore:** Proprietà Sperino  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 80,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** 100% Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Lessona, (Biella)

*Lo Spanna di Lessona: dalle sabbie antiche ai piedi delle Alpi la versione più elegante, nobile e sapida di Nebbiolo. La vinificazione avviene nel massimo rispetto della tradizione del luogo. A questo scopo il restauro della cantina è solo conservativo dal momento che già a inizio Ottocento fu progettata per funzionare interamente a gravità. Le fermentazioni con macerazioni di oltre un mese hanno luogo in tini di legno bassi e larghi, completamente aperti.*

**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*

**MALVASIA NERA****Masseria Li Veli - Malvasia Nera ASKOS (2019)**

ID: P-02656

**Reparto:** Vini Rossi / Malvasia Nera

**Produttore:** Masseria Li Veli  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 18,00 €  
**Gradi:** 14,5% 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 Gimignano, (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.*

**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)

**Simon di Brazzan - Merlot (2020)**

ID: P-03535

**Reparto:** Vini Rossi / Merlot

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 20,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Merlot  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

*Vino rosso affinato per 12 mesi in botti di rovere da 5 ettolitri (tonneau) e 2,27 ettolitri (barrique). Dal colore rosso rubino carico, nel calice emerge un vino di spessore dal profumo gradevolmente speziato, ricorda i piccoli frutti. Il sapore piacevolmente deciso e poco tannico lo rende importante. Gli abbinamenti possono essere salumi, arrostiti di carne bianca e rossa, involtini con sughi non troppo piccanti, agnello, stufati di carne, trippa in umido e formaggi abbastanza piccanti, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef. Temperatura di servizio 16-18°C*

**Simon di Brazzan - Merlot Centenario (2018)**

ID: P-03539

**Reparto:** Vini Rossi / Merlot

Produttore: Simon di Brazzan  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 36,00 €  
 Gradi: 14,5% vol.  
 Composizione: Merlot  
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Udine)

*Centenario è un Merlot speciale dedicato a nonno Enrico in occasione dei suoi 100 anni, ottenuto da uve raccolte manualmente in cassetta a fine ottobre, con cernita delle uve cresciute su un terreno alluvionale. L'uva subisce una diraspatura delicata e fermenta in presenza di bucce e affina per 12 mesi in botti di rovere.*

**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 organolepticamente.*

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO****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 - 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, mirtillo e liquirizia, esaltati da una trama tannica fresca e vivace.*

**Fattoria La Valentina - Montepulciano d'Abruzzo Spelt (2018)**

ID: P-02257

**Reparto:** Vini Rossi / Montepulciano d'Abruzzo

Produttore: Fattoria La Valentina  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 18,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Montepulciano  
 Provenienza: Abruzzo, Spoltore, (Pescara)

*Vendemmia a fine Ottobre. Macerazione e fermentazione per circa tre settimane in tini di acciaio. Travaso del vino in parte in botti di rovere da 25 hl. ed in parte in barriques (primo e secondo passaggio), dove si verifica la conversione malolattica spontanea ed il successivo affinamento per circa 16 mesi. Segue una rigorosa selezione su ciascuna botte per poi procedere all'assemblaggio. Sosta finale in botti di rovere da 25 hl. ed un anno in bottiglia prima della commercializzazione. Nuance rubino intenso e compatto, con luminosi riflessi viola. Il naso evidenzia raffinati sentori floreali di rosa canina e 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 esplose 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 esplose 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 esplose 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 esplose il suo carattere maestoso ed elegantemente vellutato al contempo, punteggiato da tannini nobili e potenti, con una dotazione di mineralità*

**MORELLINO DI SCANSANO****Roccapesta - Morellino di Scansano (2018)**

ID: P-00708

**Reparto:** Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 20,00 €  
 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 (2019)**

ID: P-03460

**Reparto:** Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 18,00 €  
 Gradi: 14,5% 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 segnato la mia vita nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso. Manto rubino dai riflessi granati. Bouquet sfumato di matrice minerale, con note di sottobosco, pepe, prugne secche e more. Buona stoffa al palato caratterizzata da una struttura potente, dai piacevoli toni varietali. Finale sapido e piacevolmente amaricante. 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 segnato la mia vita nasce il Calestaia: elegante e voluttuoso. Manto rubino dai riflessi granati. Bouquet sfumato di matrice minerale, con note di sottobosco, pepe, prugne secche e more. Buona stoffa al palato caratterizzata da una struttura potente, dai piacevoli toni varietali. Finale sapido e piacevolmente amaricante. Tannino fitto e elegante. Finale lungo.*

**NEBBIOLO****Almondo Giovanni - Langhe Nebbiolo (2021)**

ID: P-01157

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Almondo Giovanni  
 Anno: 2021  
 Prezzo: 16,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

**Barale Fratelli - Langhe Nebbiolo (2021)**

ID: P-00578

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Barale Fratelli  
 Anno: 2021  
 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, frittate leggere, carni bianche, arrosti e selvaggina. Metodo di degustazione: e preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscono l'ossigenazione e ne esaltano il profumo.*

**Bruno Rocca - Langhe Nebbiolo Fralù (2020)**

ID: P-03181

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Bruno Rocca  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 21,00 €  
 Gradi: 14,5% 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 pigliadiraspatura il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in tonneau di 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 tonneau di rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2014.*

**Luigi Vico - Langhe Nebbiolo NE BIS IN IDEM (2020)**

ID: P-03483

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Luigi Vico  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 19,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

*NE BIS IN IDEM: La stessa uva dà origine a vini diversi. E' la magia del Nebbiolo, vitigno che ai piedi delle Alpi trova il suo habitat preferito dove si esprime al meglio. Qui dà origine al Nebbiolo e al Barolo, ma i due vini non sono mai la stessa cosa: ne bis in idem! Concetto rappresentato in etichetta da una donna-collina spetinata che si riflette, ma la sua immagine riflessa è diversa. Vitigno: 100 % Nebbiolo. Comune: Serralunga d'Alba. Esposizione: Sud - Sud Est. Caratteristiche del terreno: arenaria con vene calcareo marnose. Sesto d'impianto: 2,70 x 0,90 m. Sistema allevamento: Guyot, contropalliera, 4100 piante/Ha. Ettari: 2,00. Età: 25-30 anni. Resa: 80 q/Ha. Alcool: 13,5% vol. VINIFICAZIONE: Epoca di raccolta: ultima decade di Settembre - prima decade di ottobre.*

**Paolo Monti - Nebbiolo d'Alba (2016)**

ID: P-02312

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Paolo Monti  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 26,00 €  
 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: 21,00 €  
 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 (2020)**

ID: P-01766

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Parusso Armando  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 19,00 €  
 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.*

**Poderi Colla - Nebbiolo d'Alba Drago (2018)**

ID: P-03584

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Poderi Colla  
 Anno: 2018  
 Prezzo: 17,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

*Vino prodotto alle Cascine Drago nella zona di produzione del Nebbiolo d'Alba, al confine della zona del Barbaresco. Racchiude tutte le caratteristiche di finezza, eleganza, struttura e bevibilità di un grande Nebbiolo. Affinato un anno in botte grande, è un vino più facile nei primi anni rispetto ai suoi "fratelli" Barolo e Barbaresco.*

**Rocca Giovanni - Nebbiolo d'Alba Giaculin (2020)**

ID: P-00433

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Rocca Giovanni  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 14,00 €  
 Gradi: 14% 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 venoano raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.*

**Scarpa - Nebbiolo d'Alba Bric du Nota (2019)**

ID: P-03387

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Scarpa  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 19,00 €  
 Gradi: 13,5% vol.  
 Composizione: Nebbiolo  
 Provenienza: Piemonte, Monforte Roero, (Cuneo)

**NEGROAMARO****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.*

**Caruso & Minini - Nero d'Avola Riserva Cutaja (2017)**

ID: P-03475

**Reparto:** Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Caruso & Minini  
 Anno: 2017  
 Prezzo: 23,00 €  
 Gradi: 14% vol.  
 Composizione: Nero d'Avola  
 Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

*Al bicchiere, un bel rosso rubino intenso e leggiadro. Al naso, note tipicamente siciliane complesse e avvolgenti: carrubo, bergamotto, fichi d'india, zagara, viola, gelso, acacia e capperi, a cui si associano ben volentieri sussurri di ciliegia, di mora, di ribes, di cacao, di balsamo e di mentolo. A queste si associano spezie come chiodi di garofano, di vaniglia, di cannella e di noce moscata. Al palato, fresco e morbido, raffinato ed elegante, con un bel tannino. Avvolgente, sapido, armonico, equilibrato, rotondo e tonico. Sul finale, un frutto compatto, polposo, vibrante e persistente. Selezione attenta delle uve raccolte a mano. Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Fermentazione malolattica in acciaio. 24 mesi di*

**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 capperi 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, abbaicante 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



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Nero d'Avola</b>
Produttore:	Gulfi
Anno:	2010
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Nero d'Avola
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

*Il NEROBUFFALEFFJ 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



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Nero d'Avola</b>
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 d'impianto è di 7000 viti per*

**Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2009)**

ID: P-02191



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Nero d'Avola</b>
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 anni e danno una resa naturale che non supera i 40 quintali ad ettaro.*

## PELAVERGA

**Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2021)**

ID: P-00390



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Pelaverga</b>
Produttore:	Cascina Massara
Anno:	2021
Prezzo:	10,00 €
Gradi:	14% 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 piatti, dagli antipasti di buona struttura fino ai secondi dotati di eleganza e personalità.*

## PIGNATELLO / PERRICONE

**Caruso & Minini - Perricone Naturalmente Bio (2020)**

ID: P-03230



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Pignatello / Perricone</b>
Produttore:	Caruso & Minini
Anno:	2020
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 espantato 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. liaurizia, cioccolato: ossiaenandosi si aaiunano i frutti rossi*

**Porta del Vento - Perricone (2010)**

ID: P-01429



<b>Reparto:</b>	<b>Vini Rossi / Pignatello / Perricone</b>
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:** 45,00 €  
**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:** 42,00 €  
**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:** 39,00 €  
**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.*

**Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2019)**

ID: P-03470

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Brunnenhof  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 36,00 €  
**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.*

**Falkenstein - Blauburgunder (2018)**

ID: P-03079

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Falkenstein  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 29,00 €  
**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 rimastati a mano. Infine il vino viene trasferito in barrique francesi da 228-500 l dove resta per 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene stoccato per un altro anno in azienda, dove ha modo di maturare.*

**Falkenstein - Blauburgunder (2019)**

ID: P-03459

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Falkenstein  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 25,00 €  
**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 rimastati a mano. Infine il vino viene trasferito in barrique francesi da 228-500 l dove resta per 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene stoccato per un altro anno in azienda, dove ha modo di maturare.*

**Frecciarossa - Pinot Nero Giorgio Odero (2013)**

ID: P-03486

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Frecciarossa  
**Anno:** 2013  
**Prezzo:** 37,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:**  
**Provenienza:** Lombardia, Casteggio, (Pavia)

*Vendemmia: uve ottenute dalla sola parte centrale della storica Vigna del Pino. Dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, abbiamo effettuato un'ulteriore selezione appena prima della raccolta. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg con scelta meticolosa dei migliori grappoli. Vinificazione: diraspigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore ai 26 °C. Macerazione di 15 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea in botti piccole usate durante l'autunno successivo alla vendemmia. Affinamento: 12 mesi in botti da 25 hl. Prima dell'imbottigliamento. 6 mesi di affinamento in*

**Frecciarossa - Pinot Nero Giorgio Odero (2017)**

ID: P-03485

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Frecciarossa  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 30,00 €  
**Gradi:** 13% vol.  
**Composizione:**  
**Provenienza:** Lombardia, Casteggio, (Pavia)

*Vendemmia: uve ottenute dalla sola parte centrale della storica Vigna del Pino. Dopo un leggero diradamento effettuato a metà luglio, abbiamo effettuato un'ulteriore selezione appena prima della raccolta. Vendemmia manuale in cassette da 15 kg con scelta meticolosa dei migliori grappoli. Vinificazione: diraspigiatura soffice e successiva fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in tino tronco-conico di rovere francese non tostato. Macerazione di 15 giorni. Durante la macerazione si effettuano rimontaggi o follature in base alla cinetica fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea durante l'autunno successivo alla vendemmia in botti piccole usate. Affinamento: 12 mesi in botti da 25 hl. Prima dell'imbottigliamento, 6 mesi di affinamento in vasche di acciaio inox.*

**Rocca Giovanni - Pinot Nero Tommaso (2018)**

ID: P-03224

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Rocca Giovanni  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 20,00 €  
**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 vigneroni ambiscono a produrre. Ispirato alla Borgogna, espressione di Pinot Nero del Collio con dedica d' Amore. Terreno pianeggiante poco profondo e scheletro abbondante. Vigneti inerbiti a conduzione biologica, vendemmia manuale a inizio ottobre. Pigiatore 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 (2020)**

ID: P-02414

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Stroblhof  
**Anno:** 2020  
**Prezzo:** 30,00 €  
**Gradi:** 13,5% 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.*

**Stroblhof - Pinot Nero Riserva (2018)**

ID: P-03208

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

**Produttore:** Stroblhof  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 49,00 €  
**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 DI MANDURIA

## Masseria Li Veli - Primitivo di Manduria ASKOS (2020)

ID: P-02658

**Reparto:** Vini Rossi / Primitivo di Manduria

Produttore: Masseria Li Veli  
 Anno: 2020  
 Prezzo: 19,00 €  
 Gradi: 15% 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.*

## 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 (2019)

ID: P-00552

**Reparto:** Vini Rossi / Rebo

Produttore: Pisoni  
 Anno: 2019  
 Prezzo: 19,00 €  
 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 (2016)

ID: P-03033

**Reparto:** Vini Rossi / Rebo

Produttore: Pisoni  
 Anno: 2016  
 Prezzo: 38,00 €  
 Gradi: 15,5% 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.*

## 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, Savorgnada 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.*

**Almondo Giovanni - Roero (2017)**

ID: P-01158

**Reparto:** Vini Rossi / Roero

**Produttore:** Almondo Giovanni  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 25,00 €  
**Gradi:** 14% vol.  
**Composizione:** Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

**Almondo Giovanni - Roero (2020)**

ID: P-03531

**Reparto:** Vini Rossi / Roero

**Produttore:** Almondo Giovanni  
**Anno:** 2020  
**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:** 40,00 €  
**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:** 38,00 €  
**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:** 36,00 €  
**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.*

**Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2018)**

ID: P-03219

**Reparto:** Vini Rossi / Roero

**Produttore:** Almondo Giovanni  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 35,00 €  
**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.*

**Almondo Giovanni - Roero Bric Valdiana (2019)**

ID: P-03532

**Reparto:** Vini Rossi / Roero

**Produttore:** Almondo Giovanni  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 30,00 €  
**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.*

**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.*

**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.*

**Negro Lorenzo - Roero Riserva S. Francesco (2017)**

ID: P-02624

**Reparto:** Vini Rossi / Roero

**Produttore:** Negro Lorenzo  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 19,00 €  
**Gradi:** 15% vol.  
**Composizione:** 100% Nebbiolo  
**Provenienza:** Piemonte, Monforte 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)

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO****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. È un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.*

**Antonelli - Sagrantino di Montefalco (2016)**

ID: P-02329

**Reparto:** Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco

**Produttore:** Antonelli  
**Anno:** 2016  
**Prezzo:** 28,00 €  
**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. È un vino dalle grandi prospettive evolutive. Servire a 18° C.*

**Antonelli - Sagrantino di Montefalco Magnum 1.5 lt. (2015)**

ID: P-01156

**Reparto:** Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco

**Produttore:** Antonelli  
**Anno:** 2015  
**Prezzo:** 54,00 €  
**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. È 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 (2019)**

ID: P-02659

**Reparto:** Vini Rossi / Salice Salentino

**Produttore:** Masseria Li Veli  
**Anno:** 2019  
**Prezzo:** 23,00 €  
**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.*

**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 Gimignano, (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. Abbinamenti gastronomici: 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****Obermoser - St. Magdalener Classico (2017)**

ID: P-00724

**Reparto:** Vini Rossi / Schiava

**Produttore:** Obermoser  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 14,00 €  
**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 amarena, 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.*

## SUSUMANIELLO

## Masseria Li Veli - Susumaniello ASKOS (2020)

ID: P-02657

**Reparto:** Vini Rossi / Susumaniello

Produttore: Masseria Li Veli  
Anno: 2020  
Prezzo: 18,00 €  
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 (2021)

ID: P-02916

**Reparto:** Vini Rossi / Susumaniello

Produttore: Masseria Li Veli  
Anno: 2021  
Prezzo: 18,00 €  
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 Pradi (2020)

ID: P-00551

**Reparto:** Vini Rossi / Teroldego

Produttore: Pisoni  
Anno: 2020  
Prezzo: 10,00 €  
Gradi: 13% vol.  
Composizione: Teroldego  
Provenienza: Trentino Alto Adige, Pergolese di Lasino, (Trento)

*Questo vino è tipico della regione Trentino nel nord dell'Italia. Al tempo dell'Impero Austro-ungarico era conosciuto come Tiroldago, ovvero vino del Tirolo. Questa varietà di adatta bene agli appezzamenti dell'azienda Pisoni sulle pianure alluvionali sabbioso-argillose della piana del Sarca, producendo un vino speciale che gli enologi invecchiano in cantina ma che può continuare egregiamente la sua vita in bottiglia. Il Teroldego si abbina molto bene alle carni rosse ed ai secondi piatti in genere.*

## TERRANO

## Zidarich - Teran (2008)

ID: P-01387

**Reparto:** Vini Rossi / Terrano

Produttore: Zidarich  
Anno: 2008  
Prezzo: 34,00 €  
Gradi: 11,5% vol.  
Composizione: Terrano  
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Duino Aurisina, (Trieste)

## VALPOLICELLA

## Brigaldara - Valpolicella Ripasso Il Vegro (2019)

ID: P-03113


**Reparto:** Vini Rossi / Valpolicella

**Produttore:** Brigaldara  
**Anno:** 2019  
**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 un esuberante bouquet di frutta matura, tabacco e spezie orientali. Al palato è morbido, corposo e avvolgente, dotato di buona mineralità e freschezza.*

## VALTELLINA SFORZATO

## Mamete Prevostini - Sforzato Albareda (2017)

ID: P-02292


**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Sforzato

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 60,00 €  
**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 fruttajo fino alla fine di gennaio, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 20 giorni di macerazione del mosto sulle bucce, maturazione di 18 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato scuro, spiccato aroma varietale con eleganti note speziate e sentori di frutta e fiori essiccati, sapore caldo pieno e vigoroso, morbido e rotondo, con pronunciate sensazioni di confettura e uva passa. Con la sua fonda potenza, con la sua polpa fitta imperiosamente potente, svela un 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 (2018)

ID: P-02291


**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Sforzato

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 45,00 €  
**Gradi:** 16% vol.  
**Composizione:** Nebbiolo  
**Provenienza:** Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

*Valtellina Superiore D.O.C.G. nei comuni di Sondrio, Berbenno e Montagna. Raccolta delle uve in cassetta e successivo appassimento in fruttajo fino agli inizi di dicembre, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 12 giorni di maturazione del mosto sulle bucce, maturazione di 15 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato, profumi di frutti di bosco e confettura, di grande finezza. Sapore caldo, asciutto, setoso, molto persistente. Sensazioni di dolcezza olfattiva favolosa: tutta la suadenza espansa e mentosa del suo incredibile rovere sulla polpa dolce, non sulla buccia della sua 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:** 48,00 €  
**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 (2017)**

ID: P-02989

**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Superiore

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 44,00 €  
**Gradi:** 14% 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 (2018)**

ID: P-02990

**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Superiore

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 29,00 €  
**Gradi:** 14,5% 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 - Valtellina Superiore Inferno La Cruus (2018)**

ID: P-03389

**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Superiore

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2018  
**Prezzo:** 32,00 €  
**Gradi:** 14,5% vol.  
**Composizione:** Nebbiolo  
**Provenienza:** Lombardia, Sondrio, (Valtellina)

*La croce, in dialetto "cruus", si trova sulle cime più alte e ambite delle nostre montagne: quando si raggiunge la soddisfazione è immensa. Abbiamo provato la stessa emozione quando, dopo sette anni di lavori di accorpamento e reimpianti, abbiamo assaggiato per la prima volta questo Nebbiolo. Un'armonia strepitosa tra profumi fruttati, intensità e freschezza. Zona di produzione: Cru nel Comune di Montagna in Valtellina (SO), a 570 mt, nell'area del Valtellina Superiore Inferno DOCG. Vino Di corpo. Macerazione di 15 giorni, maturazione di 12 mesi in botti di rovere e affinamento in bottiglia di 10 mesi.*

**Mamete Prevostini - Valtellina Superiore Riserva (2015)**

ID: P-02991

**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Superiore

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2015  
**Prezzo:** 39,00 €  
**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.*

**Mamete Prevostini - Valtellina Superiore Riserva (2017)**

ID: P-03388

**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Superiore

**Produttore:** Mamete Prevostini  
**Anno:** 2017  
**Prezzo:** 34,00 €  
**Gradi:** 15% 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 Carteria si estende per 3 ettari nella sottozona Valgella a 500 m s.l.m.; il nome deriva da una piccola frazione del comune di Teglio, dove da sempre la famiglia Fay possiede i propri appezzamenti. A Carteria l'azienda ha iniziato i lavori di accorpamento e reimpianto che sono continuati negli anni successivi.*