



Catalogo Prodotti

Distillati e Liquori

Bollicine

Passiti & C.

Vini Bianchi

Vini Rossi

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

richiedete la tessera sconto del Parlapà

PARLAPA

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

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

ACQUAVITE

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

ID: P-00296



Reparto: Distillati e Liquori / Acquavite

Produttore: Bepi Tosolini
 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: 29,00 €
 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: 19,00 €
 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

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

ID: P-02010



Reparto: Distillati e Liquori / Amaro

Produttore: Villa Zarrì
Anno: S.A.
Prezzo: 37,00 €
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: 155,00 €
Gradi: 43,3% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, N.D., (N.D.)

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 Reserve 70 cl. (S.A.)

ID: P-00897



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Goudoulin
Anno: S.A.
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Courrensan, (Gers)

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

ID: P-00896



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Goudoulin
Anno: S.A.
Prezzo: 55,00 €
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. Bas Armagnac con affinamento da 8 a 12 anni in botte l'la leislazione esiae un minimo di

Goudoulin - Bas Armagnac Vintage 70 cl. (1993)

ID: P-03647



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Goudoulin
Anno: 1993
Prezzo: 98,00 €
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: 80,00 €
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. (2003)

ID: P-03646



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Goudoulin
Anno: 2003
Prezzo: 64,00 €
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)

Janneau - Armagnac Single Distillery 18 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03592



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Janneau
Anno: S.A.
Prezzo: 98,00 €
Gradi: 43% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Condom, (Armagnac)

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1969)

ID: P-03613



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
Anno: 1969
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1969, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1979)

ID: P-03614



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
Anno: 1979
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1979, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1981)

ID: P-03615



Reparto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
Anno: 1981
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1981, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1983)

ID: P-03619



Reperto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
 Anno: 1983
 Prezzo: 24,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1983, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1986)

ID: P-03617



Reperto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
 Anno: 1986
 Prezzo: 21,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1986, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1991)

ID: P-03616



Reperto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
 Anno: 1991
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1991, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

Lafontan - Bas Armagnac 20 cl. (1993)

ID: P-03618



Reperto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Lafontan
 Anno: 1993
 Prezzo: 16,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Gers, (Gascogne)

Un eccellente Armagnac distillato nel 1993, imbottigliato nel 2008 da Lafontan. Questo è il formato da 20 cl.

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

ID: P-01548



Reperto: 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



Reperto: 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



Reperto: Distillati e Liquori / Armagnac

Produttore: Tenaréze
 Anno: 1990
 Prezzo: 115,00 €
 Gradi: 47,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, N.D., (N.D.)

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

BRANDY

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:
 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: 52,00 €
 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: 70,00 €
 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 Marsala Finish 50 cl. (2002)

ID: P-03719


Reparto: Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
 Anno: 2002
 Prezzo: 80,00 €
 Gradi: 45% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)

Questo Brandy Millesimato 2002 è stato ottenuto mediante distillazione, con metodo discontinuo con Alambicco Charentais, di un vino Trebbiano Romagnolo della vendemmia 2002 proveniente dalle colline romagnole. Il Brandy è stato poi invecchiato per 17 anni in una botticella da 350 litri di rovere francese proveniente dalla foresta del Limousin. Il diciottesimo anno del suo invecchiamento lo ha trascorso in una botticella di legno di rovere da 300 litri che aveva contenuto precedentemente un Marsala Florio Vergine 1998. La botticella, ancora impregnata di questo preziosissimo Marsala, ha conferito al nostro Brandy dei meravigliosi profumi caratteristici che ne hanno arricchito ancora di più il suo corredo aromatico.

Villa Zarri - Brandy 18 Anni Tabacco 50 cl. (1998)

ID: P-02835


Reparto: Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
 Anno: 1998
 Prezzo: 86,00 €
 Gradi: 45% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)

Già fiore all'occhiello della produzione targata Villa Zarri, questo Brandy Millesimato 1998 18 anni ha qualcosa in più. La base è costituita da un Brandy di una sola annata, la 1998: vino Trebbiano Romagnolo selezionato come materia prima, distillato con metodo discontinuo a mezzo Alambicco di rame Charentais; il passare degli anni, l'uso equilibrato delle botti in legno di rovere francese e la magia del microclima fanno di questo Brandy un prodotto eccezionale. A questo Brandy, già superiore, è stata poi aggiunta, mediante infusione, una selezione di tabacco Kentucky coltivato in Toscana. Il risultato è un prodotto nuovo, raffinato compagno del rito del fumo lento: quello del sigaro. Non solo un Brandy, ma un "sigaro da bere", o meglio "drinking tabacco", come veniva

Villa Zarri - Brandy 23 Anni 50 cl. (1997)

ID: P-03717



Reparto: Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1997
Prezzo: 88,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)

Il brandy nasce dalla distillazione del vino che, ad ogni vendemmia, ha sempre caratteristiche diverse date dal diverso andamento climatico di quella annata. L'idea del Brandy Millesimato nasce pertanto dal voler imbottigliare un prodotto che riporta le caratteristiche di quella particolare annata. I vini utilizzati sono stati distillati, con metodo discontinuo, utilizzando l'Alambicco Charentais che ne conserva Tutte le caratteristiche migliori. I vini così ottenuti sono stati poi invecchiati in piccole botti da 350 litri di legno di rovere francese delle foreste del Limousin. Nel primo anno di invecchiamento vengono utilizzate botti nuove che conferiscono al distillato colore e tannini. Successivamente il brandy viene travasato in cosiddette botti esaurite che servono quasi esclusivamente per il processo

Villa Zarri - Brandy 30 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03718



Reparto: Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 175,00 €
Gradi: 45% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)

Il Brandy 30 anni Assemblaggio 1987-88 si aggiunge alla ormai numerosa serie dei nostri Brandy lungamente invecchiati e ad oggi, fra gli imbottigliati, è quello più invecchiato. Il prodotto segue la scia del nostro Brandy 25 anni Anniversario e si compone anch'esso della miscela di 9 distillati di vino Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo delle vendemmie 1987 e 1988. Il più giovane Brandy che compone questa miscela è rimasto per oltre 30 anni ad invecchiare nelle nostre botticelle di rovere francese della capacità di 350 litri. Tutti i vini sono stati distillati a mezzo del nostro Alambicco Charentais a due passaggi, un piccolo impianto di distillazione fabbricato interamente in rame che, maneggiato con sapienza, permette di ottenere distillati di vino di qualità

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

ID: P-01649



Reparto: Distillati e Liquori / Brandy

Produttore: Villa Zarri
Anno: 1989
Prezzo: 88,00 €
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: 120,00 €
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: 46,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)

Il desiderio di riscoprire e rilanciare un liquore che appartiene ad un importante passato della tradizione liquorista italiana ha spinto Villa Zarri a realizzare il Cherry Brandy: il Brandy Villa Zarri, distillato di vino invecchiato 6 anni in piccole botticelle di rovere francese, incontra le pregiate ciliegie provenienti da Castello di Serravalle - paese situato sulle colline bolognesi, a ridosso della provincia di Modena, appartenente al comprensorio delle ciliegie tipiche di Vignola, accreditate come le migliori d'Italia. Per ottenere il risultato ottimale, vengono utilizzate due tipi di ciliegie, il durone della marca e il nero secondo, dalle caratteristiche estremamente diverse. Il primo è un durone dal colore rosso chiaro molto profumato. dal sapore acidulo e dalla pasta consistente e carnosa. Il nero

CALVADOS

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

ID: P-00278



Reparto: Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Boulard
Anno: S.A.
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Coquainvilliers, (Bassa Normandia)

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

Chateau du Breuil - Calvados 8 Anni Sauternes Finish 70 cl. (S.A.)

ID: P-03770



Reparto: Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Chateau du Breuil
 Anno: S.A.
 Prezzo: 72,00 €
 Gradi: 43,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Breuil en Auge, (Bassa Normandia)

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

ID: P-02242



Reparto: Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Chateau du Breuil
 Anno: S.A.
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Breuil en Auge, (Bassa Normandia)

Chateau du Breuil - Calvados V.S.O.P. 70 cl. (S.A.)

ID: P-01636



Reparto: Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Chateau du Breuil
 Anno: S.A.
 Prezzo: 35,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Le Breuil en Auge, (Bassa Normandia)

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

ID: P-01024



Reparto: Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Dupont
 Anno: S.A.
 Prezzo: 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 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 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 da il sidro che viene poi distillato. Distillazione: Viene effettuata una doppia distillazione: la prima distillazione del sidro origina la "petite eau". La seconda distillazione della "petite eau" crea il Calvados. La prima distillazione viene effettuata 3 mesi dopo la fine della

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

ID: P-01023



Reparto: Distillati e Liquori / Calvados

Produttore: Dupont
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 42% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Victot Pontfol, (Bassa Normandia)

Varietà delle mele: le mele provengono da una piccola area della Normandia denominata Pays d'Auge. Vengono utilizzate 3 speciali tipi di mele: per il 30% mele dolci denominate Rouge Duret; 30% mele amare denominate Mettais, Saint Martin, Frequin e Binet Rouge; 40% mele con un'alta acidità denominate Rambault. Tutte le mele vengono raccolte 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

COGNAC

A. E. Dor - Cognac Albane Grande Champagne 70 cl. (S.A.)

ID: P-03671


Reparto: Distillati e Liquori / Cognac

Produttore: A. E. Dor
Anno: S.A.
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard
Provenienza: Francia, Jarnac, (Cognac)

DISTILLAZIONE: Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-32°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70-72°. INVECCHIAMENTO: Minimo 12 anni in botti di quercia francese di Limousin, con capacità che varia dai 300 ai 500 litri.

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: 180,00 €
Gradi: 61,6% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, N.D., (N.D.)

Imbottigliato da Cadenhead's. Un singolo barile di Cognac distillato da Distillerie Charpéntier, Petite Champagne, maturato 40 anni.

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

ID: P-01173


Reparto: Distillati e Liquori / Cognac

Produttore: Drouet & Fils
Anno: S.A.
Prezzo: 78,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, Salles d'Angles, (Cognac)

Elaborato in memoria di Jean L'Homme, fondatore dell'Azienda che ottenne un diploma al Grand Prix des Eaux-de-vie durante l'Esposizione Internazionale di Bruxelles nel 1897. Terreno: colline calcaree della Grande Champagne 1er cru du Cognac. Vitigni : 93% Ugni Blanc (Trebiano), 7% Colombard. Coltura del vigneto : potatura guyot doppio. Inerbimento totale. Nessun concime chimico. Da 10 anni sono svolti trattamenti rispettosi della natura. Vinificazione : vendemmia meccanica, torchiatura con torchio orizzontale. Fermentazione in vasche 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 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)

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 - Ginettone 70 cl. (S.A.)

ID: P-03638



Reparto: Distillati e Liquori / Gin

Produttore: Manifattura Italiana Spiriti
 Anno: S.A.
 Prezzo: 39,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: Ginepro, Coriandolo, Angelica, Scorza d'Arancia, Zenzero, Chiodi di Garofano
 Provenienza: Lombardia, N.D., (Varese)

Un London Dry Gin caratterizzato da note calde e speziate. Sentori delicati di Ginepro lasciano il posto ad una Scorza d'Arancia leggermente amara. In bocca, un trionfo di Zenzero con un finale caldo e leggermente piccante dato dalla presenza dei Chiodi di Garofano. Ideale da degustare liscio in una fredda sera d'Inverno: il Natale in un bicchiere!

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



Reperto: 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



Reperto: 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 Nebbiolina (S.A.)

ID: P-01693



Reperto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria Castelli
 Anno: S.A.
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 45% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Cortemilia, (Cuneo)

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

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

ID: P-01571



Reperto: Distillati e Liquori / Grappa

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

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

ID: P-01566



Reperto: 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



Reperto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
 Anno: S.A.
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 45% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Da vinacce conferite dalle Langhe una grappa dal gusto speziato dato dall'invecchiamento particolare in botti di castagno dal sapore asciutto molto apprezzato dai clienti stranieri.

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

ID: P-03001



Reperto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
 Anno: S.A.
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 42% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Vitigno: Malvasia di Casorzo d'Asti. Provenienza Vinaccia: Casorzo (Asti). Sistema di distillazione: Discontinuo a bassa pressione con alambicchi in rame funzionanti a vapore. Periodo di distillazione: Ottobre e novembre di ogni anno. Invecchiamento: Invecchiata 7 anni in botti di rovere francese e ciliegio.

Distilleria di Altavilla - Grappa di Moscato 70 cl. (2015)

ID: P-01573



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
 Anno: 2015
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 42% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Grappa di Moscato: da vinacce di moscato, si differenzia per il particolare invecchiamento nel legno di mandorlo che la rende morbida e profumata come il vitigno da cui deriva, molto adatta all'invecchiamento ha una graduazione di 42° con un colore paglierino-ambrato.

Distilleria di Altavilla - Grappa di 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 torinese impresiosite dall'invecchiamento incolore nel legno di acacia. Gradazione 42°

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

ID: P-01564



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
 Anno: S.A.
 Prezzo: 44,00 €
 Gradi: 45% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Dedicato a colui che è terzo in ordine di tempo a portare il nome del fondatore. Rappresenta la RISERVA DELLE RISERVE. Derivante da vitigni aromatici ha subito invecchiamenti successivi in legni da frutto (MANDORLO - CILIEGIO - CASTAGNO), che ne hanno esaltato le caratteristiche di morbidezza e rotondità.

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

ID: P-01569



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
 Anno: S.A.
 Prezzo: 44,00 €
 Gradi: 45% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Grappa di notevole spessore e complessità, deriva da un blend di barbera nebbiolo con passaggi successivi in tre tipi di rovere (francese, ungherese e americano).

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

ID: P-01568



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Distilleria di Altavilla
Anno: S.A.
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Piemonte, Altavilla, (Alessandria)

Grappa Septima Gens: dedicata alla settima generazione, è una grappa particolarmente delicata con un basso tenore alcolico derivante dalla distillazione di vinacce di malvasia (vendemmia tardiva) con invecchiamento in botti di faggio. Gradazione 40°.

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

ID: P-02319



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

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

Selezione dei migliori vitigni piemontesi. Sistema di distillazione discontinuo a bassa pressione con alambicchi in rame funzionanti a vapore. Distillazione a Ottobre e novembre di ogni anno. Grappa invecchiata 15 anni in piccole botti di rovere francese, castagno e frassino.

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

ID: P-00273



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Nannoni
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Toscana, Anatrice Paganico, (Livorno)

Nannoni - Grappa di Brunello Riserva Oro 70 cl. (S.A.)

ID: P-00272



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

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

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

ID: P-01279



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

Produttore: Pilzer
Anno: S.A.
Prezzo: 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 lunao e persistente retroausto. 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 deagustare 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, Mastri Distillatori in Trentino dal 1852.

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

ID: P-00557



Reparto: Distillati e Liquori / Grappa

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

La Grappa Trentina Schweizer racchiude le migliori caratteristiche delle diverse Grappe di monovitigno Pisoni, sapientemente assemblate in una profumata cuvée. L'originale etichetta, creata "appositamente" dall'artista Riccardo Schweizer, ne riassume la forte personalità e ricchezza di sfumature, profumi, sensazioni olfattive. Il delicato profumo ricorda la mela golden e la pera williams. (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, Mastri 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: 20,00 €
 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: 22,00 €
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 profumo

Villa Zarri - New Orange Brandy 50 cl. (S.A.)

ID: P-03720



Reparto: Distillati e Liquori / Liquore

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 46,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Emilia Romagna, Castel Maggiore, (Bologna)

Questo liquore nasce dall'infusione di scorze d'arancia dolce e d'arancia amara in un nostro Brandy di vino Trebbiano invecchiato per 7 anni in botticelle di rovere francese da 350 litri. Le arance provengono esclusivamente da aranceti italiani. Il raffinatissimo abbinamento dei profumi degli oli essenziali rilasciati dalle scorze d'arancia con gli aromi del brandy invecchiato è un grande classico della liquoreria internazionale. La cosa fondamentale per ottenere un risultato di grande livello qualitativo è quello di utilizzare ingredienti della massima qualità, come noi facciamo per preparare questo nostro liquore. Il New Orange Brandy Villa Zarri si può consumare liscio o con ghiaccio, a fine pasto, ma può essere utilizzato per la realizzazione di premium cocktails ed in cucina per la preparazione

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

ID: P-01650



Reparto: Distillati e Liquori / Liquore

Produttore: Villa Zarri
Anno: S.A.
Prezzo: 40,00 €
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.

Carupano - Rum Reserva Limitada 18 70 cl. (S.A.)

ID: P-03662



Reparto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Carupano
Anno: S.A.
Prezzo: 68,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Venezuela, N.D., (Macarapana)

La tradizione storica della Distilleria Carúpano risale al 1762, anno in cui fu fondata dal capitano spagnolo Félix del Fierro la Hacienda Altamira a Macarapana-Carúpano, ed è lì che per la prima volta in Venezuela fu prodotto quello che oggi si chiama Añejo Rum. All'inizio del XX secolo l'azienda fu acquisita da Leon Santelli che riuscì a comunicare la qualità dei suoi rum e a costruire un'immagine più internazionale. Ad oggi questo Ron segue il disciplinare venezuelano, rientrando tra i D.O.C. Il microclima della zona, l'acqua purissima utilizzata (fonte di proprietà) e i 250 anni di esperienza nel blending, rendono questo distillato straordinario.

Carupano - Rum Reserva Limitada 21 70 cl. (S.A.)

ID: P-03663



Reparto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Carupano
Anno: S.A.
Prezzo: 88,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Venezuela, N.D., (Macarapana)

La tradizione storica della Distilleria Carúpano risale al 1762, anno in cui fu fondata dal capitano spagnolo Félix del Fierro la Hacienda Altamira a Macarapana-Carúpano, ed è lì che per la prima volta in Venezuela fu prodotto quello che oggi si chiama Añejo Rum. All'inizio del XX secolo l'azienda fu acquisita da Leon Santelli che riuscì a comunicare la qualità dei suoi rum e a costruire un'immagine più internazionale. Ad oggi questo Ron segue il disciplinare venezuelano, rientrando tra i D.O.C. Il microclima della zona, l'acqua purissima utilizzata (fonte di proprietà) e i 250 anni di esperienza nel blending, rendono questo distillato straordinario.

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. Saperi profondi e complessi. lunaa 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 colibri, portatori di energia. L'iguana, stilizzata 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.

Cihuatan - Rum Sahumerio 70 cl. (S.A.)

ID: P-03651



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Cihuatan
Anno: S.A.
Prezzo: 84,00 €
Gradi: 45,2% vol.
Composizione: Solaris
Provenienza: El Salvador, N.D., (Aguales)

Sahumerio è il Rum Cihuatàn Limited Edition del 2020. Celebra il fuoco, simbolo di amore e passione, inteso dai Maya anche come forza benigna e trasformatrice. In ogni abitazione Maya era presente un "sahumerio" contenitore nel quale venivano accesi incensi e piante aromatiche tra cui tabacco e cacao per favorire Chantico, dea del fuoco e dell'amore. Chantico prendeva la forma di un'aquila o di un serpente, per cui se uno di questi animali veniva trovato all'interno o nei pressi di una casa, l'amore stava arrivando! Caratteristiche organolettiche: Il rum Sahumerio cattura in ogni sorso la bellezza ipnotica di un falò. Per questo rum invecchiato 14 anni sono state selezionate botti con caratteristiche tali da evocare i profumi affumicati di ciò che bruciava nei sahumeros dei Maya. Mirto

Clement - Rum 100% Canne Bleue 50 cl. (S.A.)

ID: P-03661



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Clement
Anno: S.A.
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 46,5% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Martinique, N.D., (N.D.)

Astucciato - La Maison Clément produce dal 1887 Rhum Vieux Agricole rispettando le regole dell'A.O.C. Homère Clément fu il primo ad utilizzare la purezza e la ricchezza del succo di canna che sono tutt'oggi fondamentali nella produzione di un Rhum perfettamente naturale. Dopo la fermentazione viene distillato e sistemato in piccole botti di rovere americano per riuscire a ottenere una finezza incomparabile.

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

ID: P-01553



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Clement
Anno: S.A.
Prezzo: 58,00 €
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



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Dos Maderas
Anno: S.A.
Prezzo: 42,00 €
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



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Dos Maderas
Anno: S.A.
Prezzo: 54,00 €
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



Reperto: 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



Reperto: 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: Republica Dominicana, N.D., (N.D.)

STORIA: August Sebastiani, vignaiolo di origine toscane e proprietario della compagnia 3 Badge, scoprì numerosi documenti che testimoniavano la partecipazione della sua famiglia nella costruzione della stazione dei vigili del fuoco di Sonoma, in California. Suo nonno aveva lavorato come volontario e ricevuto 3 distintivi (badge) per la sua carriera. 3 badge è così diventato il simbolo del ritorno alle radici, celebrando la passione per l'impegno e il lavoro artigianale come i punti cardinali dell'azienda produttrice di questo prodotto. PRODOTTO: Kirk & Sweeney viene prodotto a Santiago de los Caballeros, Repubblica Dominicana. Il nome rende omaggio a una goletta in legno conosciuta per il contrabbando di rum dai Caraibi al nord-est durante i primi anni del proibizionismo.

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

ID: P-03331



Reparto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Kirk & Sweeney
 Anno: S.A.
 Prezzo: 80,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Republica Dominicana, N.D., (N.D.)

STORIA: August Sebastiani, vignaiolo di origine toscane e proprietario della compagnia 3 Badge, scoprì numerosi documenti che testimoniavano la partecipazione della sua famiglia nella costruzione della stazione dei vigili del fuoco di Sonoma, in California. Suo nonno aveva lavorato come volontario e ricevuto 3 distintivi (badge) per la sua carriera. 3 badge è così diventato il simbolo del ritorno alle radici, celebrando la passione per l'impegno e il lavoro artigianale come i punti cardinali dell'azienda produttrice di questo prodotto. PRODOTTO: Kirk & Sweeney viene prodotto a Santiago de los Caballeros, Repubblica Dominicana. Il nome rende omaggio a una goletta in legno conosciuta per il contrabbando di rum dai Caraibi al nord-est durante i primi anni del proibizionismo.

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)

Monymusk - Rum (Rest & Be Thankful) 10 Anni 70 cl. (2012)

ID: P-03597



Reparto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Monymusk
 Anno: 2012
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Jamaica, N.D., (Caraibi)

Il primo Small Batch di Rest & Be Thankful è un Rum Jamaicano di grande personalità: si tratta dell'attenta combinazione di 24 barili di Monymusk con mark MDR, caratterizzato da una fermentazione breve di 3 giorni, distillato il 21 settembre 2012 e imbottigliato il 2 marzo 2022. Maturato in parte ai Tropici e in parte in Europa, è stato imbottigliato in 6076 esemplari al grado ridotto di 46%.

O'Reizinho - Rum 3 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03722



Reparto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: O'Reizinho
 Anno: S.A.
 Prezzo: 64,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Portogallo, N.D., (Madeira)

Questo Rum è invecchiato 3 anni in ex-botti di vino di Madeira. Si tratta di un Rum agricolo distillato con un tradizionale alambicco portoghese. La grande cura del distillatore, che controlla ogni passaggio della produzione, è la chiave di questo autentico prodotto artigianale che ha il volume alcolico di 45%.

O'Reizinho - Rum 6 Anni Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-03723



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: O'Reizinho
 Anno: S.A.
 Prezzo: 110,00 €
 Gradi: 52,6% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Portogallo, N.D., (Madeira)

Questo è il Rum agricolo più vecchio mai imbottigliato dalla piccola distilleria o'Reizinho. Ha volume alcolico di 52,6%. Il periodo di invecchiamento di 6 anni ha luogo in ex-botti di vino di Madeira. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia, vino di Madeira e vaniglia. Al palato è sia dolce che salato, si avvertono le note di vaniglia, uvetta, olive nere, frutti di bosco, ananas, mango e canna da zucchero. Si avverte anche il sapore del Madeira. Il finale è erbaceo.

Pusser's - Rum 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03721



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Pusser's
 Anno: S.A.
 Prezzo: 92,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Guyana, N.D., (N.D.)

Forbes magazine lo ha chiamato "Single Malt of Rum," noi lo chiamiamo "Liquid History." Pusser's Rum 15 anni è realizzato in small batch. Ha un volume alcolico di 40%. È un Rum superbo, ambito e a quantità limitata che continua a vincere svariati premi nei World Rum Awards. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso si avvertono i sentori di zucchero Demerara, frutta secca, spezie e caramello. Al palato risulta pieno e rotondo, ideale da sorseggiare. Il finale è caldo, lungo e rotondo.

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

ID: P-03520



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Pusser's
 Anno: S.A.
 Prezzo: 39,00 €
 Gradi: 54,5% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Guyana, N.D., (N.D.)

Il Rum British Navy Pusser's Gunpowder si rifà alla miscela di rum delle Indie Occidentali utilizzata prima che la Royal Navy dismettesse la razione giornaliera nel 1970. Questa caratteristica lo rende uno degli spiriti più autentici e storici oggi disponibili. Non vengono aggiunti aromi o colori artificiali.

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

ID: P-03811



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Rum Nation
 Anno: S.A.
 Prezzo: 88,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Panama, N.D., (N.D.)

Un nuovo accattivante packaging e un prezioso decanter, colorato e vivace, per l'edizione rinnovata del dolce e morbido rum di Panama invecchiato per ben 18 anni. La ricchezza della canna da zucchero e la finezza della distillazione tipica della tradizione spagnola, danno vita a un rum dal corpo leggero ma di grande complessità aromatica, carezzevole e facile da bere, ricco di frutta tropicale, datteri e note di cioccolato. Un lieve tocco vinoso e di arancia candita dona fragranza e freschezza alla dolcezza del rum.

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

ID: P-03812



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

Produttore: Rum Nation
 Anno: S.A.
 Prezzo: 77,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Guatemala, N.D., (N.D.)

Per il 20mo anniversario, Rum Nation ha selezionato alcune delle botti migliori e più dolci di questo prezioso rum del Guatemala. Prodotto da melassa di canna da zucchero e distillato in alambicco a colonna, viene fatto maturare per un periodo di almeno 4 anni in botti di rovere bianca ex-bourbon nel clima tropicale della regione del fiume Honda. Il segreto della sua ricchezza è una seconda maturazione di 16 mesi in botti di sherry Oloroso e Pedro Ximenez in Italia in un clima più fresco, per aggiungere note vinoso e fruttate alla sua naturale dolcezza di fragrante vaniglia e uva sultanina, e donare un ulteriore livello di complessità. Dolce e suadente, ricco di miele e frutta secca. Edizione limitata in elegante decanter. per celebrare 20 anni di rum e di scoerte in airo per il mondo.

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

ID: P-02177



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

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

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



Reperto: Distillati e Liquori / Rum

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

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

A Tennessee Distillery - Bourbon (Cadenhead's) 16 Anni 70 cl. (2003)

ID: P-03700



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: A Tennessee Distillery
 Anno: 2003
 Prezzo: 195,00 €
 Gradi: 49,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: USA, N.D., (Tennessee)

Copperworks - Whisky (whiskyfacile) 3 Anni 70 cl. (2018)

ID: P-03742



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: Copperworks
 Anno: 2018
 Prezzo: 110,00 €
 Gradi: 56,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: USA, Seattle, (Washington)

Seattle non è solo la patria del grunge e dei Supersonics che si contendevano la Western Conference NBA negli anni '90 con la coppia Payton-Kemp: Seattle è anche la sede di Copperworks, una delle Craft Distilleries più visionarie d'America! Quando abbiamo assaggiato i samples che ci avevano mandato siamo rimasti folgorati: erano tutti di livello altissimo, e non avevamo mai assaggiato un Single Malt del genere. Profondamente americano, e al contempo con un'eleganza fuori dal comune, questo Single Cask #287 è maturato per 41 mesi in un barile di Quercia Americana Vergine, al livello #3 di charring. Il malto è della varietà Pale Malt, simile a molti usati in Scozia: ma la differenza è fatta dalla fermentazione, che porta a sviluppare aromi fruttati e tropicali mai

Heaven Hill - Bourbon (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03023



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: Heaven Hill
 Anno: 2009
 Prezzo: 120,00 €
 Gradi: 66,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: USA, Bardstown, (Kentucky)

Killowen - Whiskey Barántúil 50 cl. (S.A.)

ID: P-03774



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: Killowen
 Anno: S.A.
 Prezzo: 154,00 €
 Gradi: 58,63% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Irlanda, Down, (Mourne)

Il quarto single cask distillato da Brendan Carty a Killowen mai messo sul mercato, il primo per un partner internazionale, il primo in esclusiva da Beija Flor e il mercato Italiano. Siamo incredibilmente orgogliosi di presentare questo imbottigliamento: si tratta di un Single Pot Still che non può essere dichiarato tale, perché il mashbill recupera quello tradizionale Irlandese, modificato dalle multinazionali nel corso degli ultimi decenni. Contiene il 30% di avena, frumento e segale (mentre da disciplinare può averne solo il 5%). Tutte materie prime locali, tutto maltato a mano da Brendan con torba locale, tutto fermentato spontaneamente per oltre 10 giorni e distillato nei pot still a fiamma diretta, con worm tubs, di Killowen Distillerv. Questo sinale cask, oltre ad essere una rarità, è un

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

ID: P-03149



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: KOVAL
 Anno: S.A.
 Prezzo: 60,00 €
 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 - Millet Whiskey Single Barrel 50 cl. (S.A.)

ID: P-03650



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: KOVAL
Anno: S.A.
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 40% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: USA, Chicago, (Illinois)

Un whiskey innovativo creato a partire da miglio, cereale fino ad ora mai usato per la produzione di whiskey. Questo cereale, tipico dell'Asia sud orientale, conferisce a KOVAL MILLET un'incredibile leggerezza e cremosità, con aromi di frutta tropicale, banana e cocco. La maturazione in piccole botti nuove e carbonizzate completa il bouquet aromatico con sentori di mandorla, pepe e anice stellato. 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: 58,00 €
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 speziato 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: 92,00 €
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 - 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 "rinasce" da un alambicco stilizzato. Per rendere concreta e visibile la loro missione imprenditoriale, Jack e Stephen Teeling hanno aperto la loro Società nel cuore di Dublino. la capitale della Repubblica d'Irlanda. dove

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

ID: P-02508



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

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

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

ID: P-02988



Reparto: Distillati e Liquori / Whiskey

Produttore: Teeling
Anno: S.A.
Prezzo: 49,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Irlanda, Dublin, (Dublin)

Batch #3

WHISKY

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.

An Islay - Whisky (Thompson Bros) 30 Anni 70 cl. (1991)

ID: P-03781



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: An Islay
 Anno: 1991
 Prezzo: 490,00 €
 Gradi: 49% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, N.D., (Scozia)

Refill Bourbon Barrel distillato nel 1991 in una distilleria non dichiarata della costa meridionale di Islay che inizia con L e finisce con -aphroaig, imbottigliato nel 2022 a 30 anni di età, al grado di 49%, senza colorazione artificiale, in 260 esemplari. L'etichetta è tra le più eleganti mai fatte dai Thompson...

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

ID: P-03397



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Annandale
 Anno: 2015
 Prezzo: 63,00 €
 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 (Hidden Spirits) 21 Anni 70 cl. (2002)

ID: P-03728



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardmore
 Anno: 2002
 Prezzo: 330,00 €
 Gradi: 53,3% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)

The Poker Face Collection by Severino del Bono IV/IV. Bottled: 2023. Casktype: First Fill ex-bourbon. Casknumber: AM223.

Ardmore - Whisky (Whisky Agency) 25 Anni 70 cl. (1997)

ID: P-03746



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardmore
 Anno: 1997
 Prezzo: 360,00 €
 Gradi: 51,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, N.D., (Scozia)

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

ID: P-02865



Reperto: 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



Reperto: 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/04.21:03 70 cl. (S.A.)

ID: P-03250



Reperto: 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



Reperto: 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



Reperto: 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/09.22 Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-03648



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan
 Anno: S.A.
 Prezzo: 78,00 €
 Gradi: 58,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

AD/09.22 CASK STRENGTH Ardnamurchan Single Malt a gradazione piena. Ottenuto distillando malti 94% torbati e solo 6% non torbati, questo single malt a grado pieno proviene dall'affinamento per 88% da botti ex-bourbon e per 12% da botti ex-sherry. Come di consueto, il whisky non viene filtrato a freddo e non viene aggiunto caramello. Al naso si offre con sentori fruttati, formaggio affumicato al quale si alternano note salmastre, di guscio d'ostrica e note balsamiche di eucalipto. Al palato tornano le note affumicate della generosa torbatura, scatola da sigari, caramello salato. Feelmouth lungo e generoso che chiude con piacevoli sentori di fieno.

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 "10:06" 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.

Ardnamurchan - Whisky AD/Paul Launois Release 70 cl. (S.A.)

ID: P-03791



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan
Anno: S.A.
Prezzo: 95,00 €
Gradi: 57,1% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

Whisky di malto non torbato, affinato in botti contenenti i vini base per lo Champagne Paul Launois. Al naso note di mandarino, pesca, sciroppo, mele, mela acerba, zucchero, mango, succo d'arancia. Al palato le note dolci del bourbon si fanno evidenti: caramella, mou, fondente, scorza d'arancia, albicocca secca, frutta candita. Le note del rovere francese si alternano felicemente a quelle più dolci e vanigliate del bourbon, in una riuscita armonia di sapori e profumi. Finale medio/lungo, dolce, caramellato, leggermente nocciolato, cremoso e vanigliato.

Ardnamurchan - Whisky AD/Sherry Cask Release 70 cl. (S.A.)

ID: P-03792



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ardnamurchan
Anno: S.A.
Prezzo: 72,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Glenbeg, (Scozia)

Blend di single malt torbato e non torbato, affinato in barili di Sherry Oloroso e Sherry Pedro Ximénez. Colore naturale, non filtrato a freddo. Il colore intenso indica la tipologia di affinamento. Lo Sherry incide molto nel distillato, donando aromi di frutta secca, frutta passita, spezie. Al palato le note di caramello salato si fondono con quelle di torba vegetale, con note eleganti di piccoli frutti rossi. Finale lungo, moderatamente secco.

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

ID: P-03775



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Armorik
Anno: S.A.
Prezzo: 74,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Francia, N.D., (Bretagna)

EDITION 2022

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

ID: P-02939



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Arran
Anno: S.A.
Prezzo: 52,00 €
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 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 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 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: 64,00 €
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.

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.

Balblair - Whisky (whiskyfacile) 9 Anni 70 cl. (2013)

ID: P-03787



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Balblair
Anno: 2013
Prezzo: 95,00 €
Gradi: 57,1% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Ross-shire, (Scozia)

Il primo viaggio che abbiamo fatto nelle Highlands è stato nel 2013, e tra le tante distillerie visitate un posto speciale l'ha mantenuto Balblair, una delle più antiche di Scozia. Con la sua struttura rustica ma elegante, con i suoi alambicchi tozzi e "tondi", Balblair ci ha conquistato: e ricordiamo nitidamente la sorpresa nell'assaggiare alcuni dram direttamente dalla botte. Rarissimo da trovare nei listini dei broker, è stata dunque un'imperdibile coincidenza scovarne, dieci anni dopo, un refill Bourbon Barrel, distillato poche settimane dopo la nostra visita. □ La frutta strepitosa che rende questo whisky così seducente e ricercato riluce in questo imbottigliamento: gli aromi sono di pasta sfoglia alla crema e mela, con un'anima grassa e burrosa, e il palato esplose in una

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

ID: P-03524



Reperto: 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 essiccata 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: Hoashead. Numero di

Ben Nevis - Whisky 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03639



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ben Nevis
 Anno: S.A.
 Prezzo: 78,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Fort William, (Scozia)

Ben Nevis - Whisky Coire Leis 70 cl. (S.A.)

ID: P-03640



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Ben Nevis
 Anno: S.A.
 Prezzo: 65,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Fort William, (Scozia)

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

ID: P-03125



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benriach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 64,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Newbridge, (Scozia)

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

ID: P-03126



Reperto: 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



Reperto: 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



Reperto: 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) 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.

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

ID: P-03327



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benromach
 Anno: S.A.
 Prezzo: 68,00 €
 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.

Benromach - Whisky Cask Strength 70 cl. (2012)

ID: P-03768



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benromach
 Anno: 2012
 Prezzo: 94,00 €
 Gradi: 59,6% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Forres, (Scozia)

Edizione annuale di Benromach a grado pieno. Batch #3.

Benromach - Whisky CONTRASTS: Peat Smoke 70 cl. (2012)

ID: P-03769



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Benromach
 Anno: 2012
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Forres, (Scozia)

Bottled: 28.09.2022. Stated Age: 9 years old. Casktype: First-Fill Bourbon Matured.

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 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 sechezza 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.

Bruichladdich - Whisky (Sansibar) 18 Anni 70 cl. (2003)

ID: P-03745



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Bruichladdich
 Anno: 2003
 Prezzo: 320,00 €
 Gradi: 54,7% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Bruichladdich - Whisky (Whisky Agency) 18 Anni 70 cl. (2004)

ID: P-03747



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Bruichladdich
 Anno: 2004
 Prezzo: 300,00 €
 Gradi: 51,3% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Cadenhead's - 7 Stars Blended Whisky 30 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03776



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Cadenhead's
 Anno: S.A.
 Prezzo: 140,00 €
 Gradi: 48,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Il marchio «7 Stars Blend» era parte della gamma di Cadenhead's diversi decenni fa per dimostrare che scegliendo accuratamente i barili fosse possibile creare dei blended whisky di grande qualità. Questa nuova versione, finita in botti ex-Sherry Oloroso, è l'ennesima riprova della qualità del lavoro di Cadenhead's, il più antico imbottigliatore indipendente di whisky: si tratta di un whisky maturato per un minimo di 30 anni, imbottigliato a gradazione piena a 48,2%.

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

ID: P-03237



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

Caol Ila - Whisky (Hidden Spirits) 6 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03727



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Caol Ila
 Anno: 2009
 Prezzo: 90,00 €
 Gradi: 54,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Bottled: 2023. Casktype: Sherry Cask finish. Casknumber: CI1623.

Chichibu - Whisky (Cadenhead's) 6 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03100



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Chichibu
 Anno: S.A.
 Prezzo: 650,00 €
 Gradi: 59% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Giappone, N.D., (N.D.)

Barley is unpeated but the barrel used previously held peated stock. Historical Significance: This is the first Japanese whisky bottled by Cadenhead's.

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

ID: P-03418



Reparto: 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.

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 (Cadenhead's) 14 Anni 70 cl. (2007)

ID: P-03603



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Craigellachie
Anno: 2007
Prezzo: 98,00 €
Gradi: 53% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Craigellachie, (Scozia)

Amontillado Sherry since June 2019. 306 Bottles.

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 (Thompson Bros) 12 Anni 70 cl. (2010)

ID: P-03780



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Dailuaine
Anno: 2010
Prezzo: 90,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Carron, (Scozia)

Un Refill Bourbon Hogshead distillato nel 2010 a Dailuaine e imbottigliati nel 2022, a 12 anni di età, al grado di 50%, senza colorazione artificiale, in 266 esemplari.

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

ID: P-03590



Reperto: 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.

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

ID: P-03081



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Distillerie G. Miclo
 Anno: S.A.
 Prezzo: 50,00 €
 Gradi: 43% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Francia, Lapoutroie, (Alsazia)

Questo whisky viene invecchiato 4/5 anni in barrique di Sauternes provenienti da Château Clos Haut-Peyraguey 1er Grand Cru e Château Latrezotte. Caratteristiche organolettiche: Vista: di colore ambrato. Olfatto: profumi di mandorle e cereali. Gusto: al palato seduce con note di meringa e di caffè, con finale intenso e tonificante.

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

ID: P-03082



Reperto: 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 accento 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



Reperto: 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.

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

ID: P-03431



Reperto: 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



Reperto: 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 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03332



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Fettercairn
 Anno: S.A.
 Prezzo: 58,00 €
 Gradi: 40% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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

Glen 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 Garioch - Whisky (Cadenhead's) 10 Anni 70 cl. (2012)

ID: P-03611



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glen Garioch
 Anno: 2012
 Prezzo: 70,00 €
 Gradi: 57,9% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

Casktype: Fino Sherry. Number of bottles: 318

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 Grant - Whisky (Whisky Fellas) 24 Anni 70 cl. (1996)

ID: P-03743



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glen Grant
 Anno: 1996
 Prezzo: 245,00 €
 Gradi: 53,6% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Rothes, (Scozia)

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

ID: P-02982



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

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

ID: P-02281



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

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

Glenallachie - Whisky 10 Anni Cask Strength 70 cl. (S.A.)

ID: P-03706



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenallachie
 Anno: S.A.
 Prezzo: 70,00 €
 Gradi: 57,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

BATCH #8

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

ID: P-03704



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenallachie
Anno: S.A.
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

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

ID: P-03705



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenallachie
Anno: S.A.
Prezzo: 68,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Glenallachie - Whisky Meikle Tòir Chinquapin 70 cl. (S.A.)

ID: P-03821



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenallachie
Anno: S.A.
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 48% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Questo single malt della distilleria Glenallachie è stato imbottigliato dopo cinque anni per catturare maggiormente i suoi audaci sapori di fumo. È maturato in botti vergini di rovere Chinquapin provenienti dalla regione settentrionale di Ozark nel Missouri, negli Stati Uniti, che conferiscono al naso aromi di cioccolato al latte, nocciola carbonizzata, cannella tostata e melassa bruciata.

Glenallachie - Whisky Meikle Tòir Original 70 cl. (S.A.)

ID: P-03819



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenallachie
Anno: S.A.
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 50% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Meikle Tòir - significa "grande inseguimento" - è una gamma di whisky torbato prodotto dalla distilleria Glenallachie sotto la super visione del Master Distiller Billy Walker. Questo imbottigliamento è il fiore all'occhiello della gamma, maturato in una combinazione di botti ex-bourbon, ex-rye e virgin oak. Al naso aromi di crème brûlée, miele bruciato e fumo di torba, seguiti da note di frutta di frutteto, scorza di limone e pepe nero.

Glenallachie - Whisky Meikle Tòir Sherry 70 cl. (S.A.)

ID: P-03820



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenallachie
Anno: S.A.
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 48% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Banffshire, (Scozia)

Questo single malt di cinque anni è stato prodotto dalla distilleria Glenallachie, utilizzando torba proveniente dalla Scozia continentale e maturato in una combinazione di botti di sherry ex-Pedro Ximenez ed ex-oloroso. La torba dolce lavora in tandem con aromi di uva passa, cioccolato fondente e frutta cotta al naso.

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.

Glenburgie - Whisky (Cadenhead's) 11 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03604



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenburgie
Anno: 2011
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 52,9% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)

Ruby Port since September 2020

Glenburgie - Whisky (Thompson Bros) 27 Anni 70 cl. (1995)

ID: P-03810



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenburgie
 Anno: 1995
 Prezzo: 295,00 €
 Gradi: 52,3% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)

Un Refill Hogshead distillato nel 1995 a Glenburgie e imbottigliato nel 2023, a 27 anni di età, al grado di 52,3%, senza colorazione artificiale, in 228 esemplari in esclusiva per Beija Flor e per il mercato italiano. Quando abbiamo selezionato il barile insieme a Phil Thompson, ci siamo immediatamente innamorato dell'eleganza fruttata di questo whisky, un'eleganza possibile solo attraverso l'interazione di un distillato aromatico come quello di Glenburgie con un barile poco attivo per quasi 30 anni. Bontà Vera!

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 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 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)

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

ID: P-03398



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfuchers
Anno: 2009
Prezzo: 69,00 €
Gradi: 59,9% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)

Glenfuchers - Whisky (Carn Mor) 11 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03822



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Glenfuchers
Anno: 2011
Prezzo: 74,00 €
Gradi: 47,5% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)

Amontillado Finish.

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 21 Anni Triple Distilled 70 cl. (S.A.)

ID: P-03764



Reperto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Hazelburn
 Anno: S.A.
 Prezzo: 410,00 €
 Gradi: 43,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

Release 2023.

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

ID: P-03249



Reperto: 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.)

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

ID: P-03372



Reperto: 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



Reperto: 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



Reperto: 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 8 Anni La Gitana 70 cl. (S.A.)

ID: P-02466



Reperto: 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 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)

Jack Wiebers - Whisky Classic of Islay 70 cl. (S.A.)

ID: P-03707



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Jack Wiebers
 Anno: S.A.
 Prezzo: 54,00 €
 Gradi: 57,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Bottled: 2022. Casknumber: 506.

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

ID: P-03773



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilchoman
 Anno: S.A.
 Prezzo: 100,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

Edizione 2023

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

ID: P-02140



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilchoman
 Anno: S.A.
 Prezzo: 60,00 €
 Gradi: 46% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

L'edizione Machir Bay 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. THIS IS THE LATEST BATCH.

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

ID: P-03672



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilchoman
 Anno: S.A.
 Prezzo: 95,00 €
 Gradi: 58,3% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Islay, Isle of Islay, (Scozia)

In ritardo di un anno rispetto alla sua uscita prevista, è finalmente arrivato il Machir Bay Cask Strength 2021! Anche se sì, certo, siamo nel 2022... Questa edizione limitata a 18828 bottiglie è fatta usando la stessa ricetta del Machir Bay, solo che la gradazione è stata mantenuta a 58,3%, cask strength appunto, invece che essere ridotta a 46%. La gradazione più alta permette alla qualità e all'intensità del distillato di Kilchoman di risplendere appieno, in un tripudio davvero esplosivo.

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

ID: P-02386



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilchoman
 Anno: S.A.
 Prezzo: 73,00 €
 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. THIS IS THE LATEST BATCH.

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 #7 70 cl. (S.A.)

ID: P-03596



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 86,00 €
 Gradi: 59,1% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

90% Bourbon 10% Sherry

Kilkerran - Whisky Peat In Progress Batch #8 70 cl. (S.A.)

ID: P-03765



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Kilkerran
 Anno: S.A.
 Prezzo: 76,00 €
 Gradi: 58,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Campbeltown, Campbeltown, (Scozia)

Bourbon and Sherry.

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: Giappone, N.D., (N.D.)

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 pulito.

Komagatake - Whisky Shinshu Aging Single Cask 70 cl. (2016)

ID: P-03703



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Komagatake
 Anno: 2016
 Prezzo: 220,00 €
 Gradi: 62% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Giappone, N.D., (N.D.)

Vintage: 2016. Bottled: 2022. Casktype: First Fill Bourbon Barrel. Casknumber: 3355. Bottled for Fine Spirits.

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

ID: P-03580



Reparto: 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.

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

ID: P-03724



Reparto: 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. Batch #2.

Lagg - Whisky Batch #3 70 cl. (S.A.)

ID: P-03725



Reparto: 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. Batch #3.

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

ID: P-03612



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Lakes
 Anno: S.A.
 Prezzo: 110,00 €
 Gradi: 52% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Inghilterra, N.D., (N.D.)

La serie Whiskymaker's Edition vuole mostrare le potenzialità del malto di Lakes in barili diversi da quelli ex-sherry. La combinazione, ogni volta diversa, viene curata in ogni dettaglio dal Whisky Maker Dhavall per costruire un whisky elegante e intenso. In questo caso abbiamo di fronte un Single Malt complesso e misterioso, come sempre in edizione limitata: Infinity è stato maturato in una combinazione di botti ex-sherry Oloroso, Palo Cortado, Fino e Manzanilla, prima di essere imbottigliato alla fine del 2021 a 52%. Pieno di sfumature, ricorda davvero uno di quei grandi whisky ex-sherry di una volta...

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

ID: P-03512



Reparto: 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



Reparto: 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.

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

ID: P-03607



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Linkwood
 Anno:
 Prezzo: 54,00 €
 Gradi: 56,1% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Morayshire, (Scozia)

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

ID: P-02571



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

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

ID: P-02914



Reparto: 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



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

ID: P-03601



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Longrow
Anno: S.A.
Prezzo: 460,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Campbeltown, Longrow, (Scozia)

2022 Edition. 30% Bourbon, 60% Sherry, 10% Chardonnay

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

ID: P-02051



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

NO BOX INCLUDED.

Macaloney's - Whisky Cath Nah Aven 70 cl. (S.A.)

ID: P-03823



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Macaloney's
Anno: S.A.
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 46% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: N.D., N.D., (N.D.)

Category: Single Malt. Distillery: Victoria Caledonian Distillery. Bottled: 06.2023. Casktype: Spanish Oloroso & PX. 900 bottles.

Macduff - Whisky (Whisky Agency) 11 Anni 70 cl. (2011)

ID: P-03749



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Macduff
Anno: 2011
Prezzo: 130,00 €
Gradi: 53,2% vol.
Composizione: N.D.
Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

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)

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

ID: P-03365



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Milonduff
 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.

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

ID: P-03374



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

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

ID: P-03399



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

SHERRY CASK

Milonduff - Whisky (Hidden Spirits) 13 Anni 70 cl. (2009)

ID: P-03726



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Milonduff
 Anno: 2009
 Prezzo: 130,00 €
 Gradi: 52,4% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Elgin, (Scozia)

Bottled: 2023. Casktype: 1st Fill ex-bourbon cask. Casknumber: MD0923.

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

Secret Highland - Whisky (Sansibar) 14 Anni 70 cl. (2008)

ID: P-03744



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Secret Highland
 Anno: 2008
 Prezzo: 150,00 €
 Gradi: 44,9% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Aberdeenshire, (Scozia)

Shizuoka - Whisky Contact S 70 cl. (S.A.)

ID: P-03692



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Shizuoka
 Anno: S.A.
 Prezzo: 320,00 €
 Gradi: 55,5% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Giappone, N.D., (N.D.)

Shizuoka - Whisky Pot Still K 70 cl. (S.A.)

ID: P-03693



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Shizuoka
 Anno: S.A.
 Prezzo: 480,00 €
 Gradi: 55,5% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Giappone, N.D., (N.D.)

Shizuoka - Whisky Pot Still W 70 cl. (S.A.)

ID: P-03694



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Shizuoka
 Anno: S.A.
 Prezzo: 280,00 €
 Gradi: 55,5% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Giappone, N.D., (N.D.)

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.

Speyside Distillery - Whisky (Milroy's) 23 Anni 70 cl. (1992)

ID: P-03759



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Speyside Distillery
 Anno: 1992
 Prezzo: 230,00 €
 Gradi: 56,8% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, N.D., (Scozia)

Edizione limitata a 300 bottiglie.

Speyside Distillery - Whisky (Thompson Bros) 24 Anni 70 cl. (1998)

ID: P-03779



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Speyside Distillery
 Anno: 1998
 Prezzo: 260,00 €
 Gradi: 53,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, N.D., (Scozia)

Vintage: 06.10.1998. Bottled: 2023. Stated Age: 24 years old. Number of bottles: 264.

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)

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

ID: P-03500



Reparto: 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.

Teaninich - Whisky (Chorlton) 12 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03777



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Teaninich
 Anno: S.A.
 Prezzo: 120,00 €
 Gradi: 54,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Highlands, Alness, (Scozia)

Si tratta di un single malt proveniente dalla distilleria Teaninich. Questo whisky è stato distillato nel 2010 ed è maturato in un Bourbon Hogshead fino all'imbottigliamento a inizio 2022. Ne sono state ottenute 320 bottiglie alla gradazione piena di 54,2%.

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

ID: P-02574



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

Thompson Bros - Blended Whisky TB/BSW 6 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03778



Reparto: Distillati e Liquori / Whisky

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

Questo Blended Scotch Whisky in small batch è composto da single malt e single grain accuratamente selezionati dai Fratelli Thompson. Tutti sono stati invecchiati per più di 6 anni prima di essere uniti assieme e lasciati riposare, per poi essere imbottigliati direttamente presso la Dornoch Distillery. Le componenti del whisky sono state selezionate per celebrare la maturazione in sherry e il suo carattere si ispira ai blend in sherry del passato. Imbottigliato a 46% senza colorazione artificiale né filtraggio a freddo. Premiato con la Gold Medal allo Scottishfield Whisky Challenge e Bronze Medal agli Scottish Whisky Awards 2022.

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

ID: P-02354



Reparto: 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. È imbottigliato a 43%.

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

ID: P-02355



Reparto: 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. È 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-02923

**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

Produttore: Tormore
 Anno: 1988
 Prezzo: 260,00 €
 Gradi: 43,2% vol.
 Composizione: N.D.
 Provenienza: Speyside, Moray, (Scozia)

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

ID: P-03575

**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

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

**Reperto:** Distillati e Liquori / Whisky

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

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 15 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03094

**Reperto:** 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%.

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

ID: P-02808

**Reperto:** 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. Situa 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

**Reperto:** 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. Situa 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 oasi impenetrabile. Attraverso questa bottiglia leggermente colorata,

Germano Ettore - Alta Langa Extra Brut (2019)

ID: P-01169

**Reparto:** Bollicine / Alta Langa

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2019
Prezzo: 32,00 €
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 Extra Brut Magnum 1.5 lt. (2018)

ID: P-03734

**Reparto:** Bollicine / Alta Langa

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2018
Prezzo: 78,00 €
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 / Alta Langa

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 (2016)

ID: P-03538

**Reparto:** Bollicine / Alta Langa

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2016
Prezzo: 53,00 €
Gradi: 12,5% 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, 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 / Alta Langa

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.

Mondo Franco - Alta Langa (2020)

ID: P-03818

**Reparto:** Bollicine / Alta Langa

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2020
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione:
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Vino ottenuto da rifermentazione in bottiglia e successiva maturazione sui lieviti per almeno 36 mesi con successiva sboccatura a la glace seguita da una maturazione in bottiglia per minimo 6 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana fine e persistente. Al naso presenta sensazioni di crosta di pane e mineralità che ricorda la pietra focaia. Versato nel bicchiere presenta il carattere della Cuvée che esprime frutta gialla matura svelando un sentore floreale che ricorda il glicine. Presenti anche lievi note di nocciola tostata. Al palato esprime croccantezza e sapidità, strutturato, fresco, con acidità appena accennata.

Barone Pizzini - Franciacorta Animante (S.A.)

ID: P-00798

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: S.A.
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 53% Chardonnay 23% Pinot Nero 19% Pinot Bianco
 5% Erbammat
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 Animante Magnum 1.5 lt. (S.A.)

ID: P-02744

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: S.A.
Prezzo: 68,00 €
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: 38,00 €
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: 35,00 €
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 Rosé (2019)

ID: P-03169

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2019
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 100% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Il sensuale e georgico Pinot nero, dei nostri vigneti ghermiti dai boschi, trasfonde nel bicchiere note di sottobosco come ribes e cassis, oltre a sentori di rosa. Di persistente armonia, scandito da una densa trama intessuta in un buon vigore acido.

Barone Pizzini - Franciacorta Naturae (2014)

ID: P-02745

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2014
Prezzo: 38,00 €
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 (2019)

ID: P-03170

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2019
Prezzo: 33,00 €
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 (2008)

ID: P-00802

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2008
Prezzo: 76,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Da uve Chardonnay e Pinot nero, millesimato, è la riserva di prestigio, con lunga maturazione sui lieviti, dal colore giallo intenso, profumi speziati, di frutta matura, lieviti, erbe aromatiche; al palato è ricco, pieno e di grande struttura.

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore (2011)

ID: P-03171

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2011
Prezzo: 68,00 €
Gradi: 12% vol.
Composizione: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Provaglio d'Iseo, (Brescia)

Le sue uve provengono da un'unica vigna le cui piante, di oltre vent'anni, godono dei benefici di un vicino bosco che mitiga il clima, garantisce una buona escursione termica tra il giorno e la notte e favorisce una peculiare ricchezza di biodiversità. La Riserva risponde ad importanti criteri qualitativi e per questo è prodotta in quantità limitate e solo nelle migliori vendemmie.

Barone Pizzini - Franciacorta Riserva Bagnadore (2012)

ID: P-02743

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2012
Prezzo: 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

**Reparto:** 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 Riserva Bagnadore (2016)

ID: P-03814

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2016
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 Saten (2019)

ID: P-00800

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Barone Pizzini
Anno: 2019
Prezzo: 33,00 €
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.08 Dosaggio Zero Riserva (2008)

ID: P-03634

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Camilucci
 Anno: 2008
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: Chardonnay
 Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Zona di produzione: Rodengo Saiano (BS) a 200 m s.l.m. Tipologia terreno: Colline Moreniche. Età media delle viti: 25 anni Densità: 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. 120 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in

Camilucci - ST.09 Dosaggio Zero Riserva (2009)

ID: P-03790

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Camilucci
 Anno: 2009
 Prezzo: 45,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: Chardonnay
 Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Zona di produzione: Rodengo Saiano (BS) a 200 m s.l.m. Tipologia terreno: Colline Moreniche. Varietà delle uve: Chardonnay 100%. Annata nell'assemblaggio: 2009 riserva. Età media delle viti: 25 anni. Densità: 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. 120 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui

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. Varietà delle uve: Chardonnay 100%. Annata nell'assemblaggio: 2011 riserva. Età media delle viti: 25 anni Densità: 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

Camilucci - ST.13 Dosaggio Zero Riserva (2013)

ID: P-03789

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Camilucci
 Anno: 2013
 Prezzo: 37,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: Chardonnay
 Provenienza: Lombardia, Erbusco, (Brescia)

Zona di produzione: Rodengo Saiano (BS) a 200 m s.l.m. Tipologia terreno: Colline Moreniche. Varietà delle uve: Chardonnay 100%. Annata nell'assemblaggio: 2013 riserva. Età media delle viti: 25 anni Densità: 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. 120 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui

Castelveder - Franciacorta Brut (S.A.)

ID: P-00447

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

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

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

Castelveder - Franciacorta Brut Rosè (S.A.)

ID: P-01500

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

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

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

Castelveder - Franciacorta Extra Brut (S.A.)

ID: P-00448

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

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

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

Castelveder - Franciacorta Millesimato (2009)

ID: P-00449

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

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

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 prevalgano il vino e la

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

ID: P-03320

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

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

Il Blanc de Blancs Brut Nature racchiude in sé il nostro lavoro di ricerca e sperimentazione degli ultimi dieci anni. La vendemmia 2018, che compone questo vino al 90%, è stata la prima in cui ci siamo sentiti di fondere la nostra esperienza agronomica con quella di cantina nello sfondo della biodinamica, ma continuando a ricercare un'interpretazione personale. In questa 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 prevalgano il vino e la

Cavalleri - Brut Rosè (2014)

ID: P-02477

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

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

Le condizioni climatiche della primavera e dell'estate 2012 sono state ideali per la maturazione del pinot nero, in Franciacorta. La ridotta quantità di uva prodotta da ogni pianta ed il limitato apporto idrico dovuto alla scarsità delle piogge, hanno contribuito ad un'eccezionale concentrazione degli aromi. L'esposizione a nord dell'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 - 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'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 - 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; vellutata 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; vellutata 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 multiolcarnie finezza ed eleganza in virtù

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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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 SOLFITTI 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

**Reperto:** 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 SOLFITTI 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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

**Reperto:** 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 (2019)

ID: P-03528

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Majolini
 Anno: 2019
 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)

Totamente 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)

Totamente 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 inimitabile.

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 soffre 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 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 Barboalio. 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

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: 58,00 €
 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.

Rizzini - Extra Brut Selezione (2010)

ID: P-03657

**Reparto:** Bollicine / Franciacorta

Produttore: Rizzini
 Anno: 2010
 Prezzo: 54,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: 100% Chardonnay
 Provenienza: Lombardia, Monticelli Brusati, (Brescia)

Sosta minimo 132 mesi sui lieviti. Franciacorta prodotto e vinificato a Monticelli Brusati solo nelle migliori annate da uve chardonnay provenienti da un unico vigneto. Per questa Riserva viene impiegato solo mosto fiore, che dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia, viene proposta nella tipologia extra brut per esprimere al meglio l'essenza del territorio e dell'annata. Di colore giallo scarico, molto luminoso, spuma bianca, ricca e persistente con un perlage continuo e finissimo. Grande complessità, struttura ed eleganza, un Franciacorta puro senza compromessi.

Vezzoli - Franciacorta 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. aaaiunaendo

OLTREPO PAVESE**Le Fracce - Grand Rosé (S.A.)**

ID: P-03758

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

Produttore: Le Fracce
 Anno: S.A.
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: 100% Pinot Nero
 Provenienza: Lombardia, Mairano di Casteggio, (Pavia)

Una speciale selezione di vigneto e di uve per dare vita a uno "chamenoise" che abbia tutta la grazia e la fragranza di un Rosé da Pinot Nero. È il primo metodo classico nella storia della Tenuta Le Fracce, un prodotto che punta, grazie a una decisa ricerca di gradevolezza, a piacere a tutti e a farsi apprezzare per il suo spiccato carattere varietale.

Le Fracce - Pas Dosé (2018)

ID: P-03757

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

Produttore: Le Fracce
 Anno: 2018
 Prezzo: 26,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: 100% Pinot Nero
 Provenienza: Lombardia, Mairano di Casteggio, (Pavia)

Eleganza di gusto e raffinatezza di stile: quando complessità, maturità e freschezza si uniscono e danno vita ad un insieme armonico di tutti i componenti.

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

ID: P-03107

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

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

Omaggio al fondatore che nel lontano 1952 impiantò le prime barbatelle di Pinot Nero da cloni francesi. A testimonianza, oggi come allora, "vive" questo Pinot Nero ma spumantizzato con il metodo classico della rifermentazione e maturazione in bottiglia per oltre 60 mesi. Autentica perla enologica. Vigneto di provenienza: alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m/slm; particella n°32 di Ha 0,40 impiantata a Pinot Nero, 3200 ceppi/ha. Esposizione Sud-Ovest.

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

ID: P-03108

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

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

Ottenuto soltanto in grandi annate nella zona impiantata dal nonno Tersilio nel lontano 1952. Dopo un lunghissimo affinamento, almeno 72 mesi, non dosato, darà origine ad un prodotto naturalissimo che esprime il reale valore dei nostri terreni. Vigneto di provenienza: alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m/slm; particella n°91 di Ha 0,52 nel podere nominato Vecchievigne impiantato a Pinot Nero, 3200 ceppi/ha.

Monsupello - Brut (S.A.)

ID: P-01672

**Reparto:** Bollicine / Oltrepò Pavese

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

Travaglino - Extra Brut Riserva Vincenzo Comi (2016)

ID: P-03714



Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese
Produttore: Travaglino
Anno: 2016
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Pinot Nero 100%. VIGNETO: Vigna del Portico e selezione delle altre vigne più vecchie. SUOLO: Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie. ESPOSIZIONE: Sud-Est, 250-300 metri slm. VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base, prodotti con le uve dei vigneti più antichi. Almeno 60 mesi sui lieviti. NOTE: Il remuage manuale esalta l'artigianalità di un prodotto unico, che conserva una straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Il colore giallo paglierino carico, il caratteristico profumo ricco di sentori di crosta di pane e frutta matura, il perlage è fine e persistente. ABBINAMENTI: Ideale in abbinamento ad una cucina di qualità, perfetto

Travaglino - Extra Brut Rosè Montecérésino (2016)

ID: P-03713



Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese
Produttore: Travaglino
Anno: 2016
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Pinot Nero 100%. VIGNETO: Monte Cérésino. SUOLO: Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie. ESPOSIZIONE: Sud-Est, 350 metri slm. VINIFICAZIONE: In rosato con breve macerazione a freddo e pressatura soffice con resa del 50%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi. NOTE: Rosato naturale da macerazione, profumi di fragolina di bosco e ciliegia che ricordano l'uva d'origine, di buona struttura ed acidità. ABBINAMENTI: Si accompagna a primi piatti e grigliate di pesce, ottimo con crostacei e carpaccio di pesce.

Travaglino - Gran Cuvée Blanc de Noir (2018)

ID: P-03712



Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese
Produttore: Travaglino
Anno: 2018
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Pinot Nero 100%. VIGNETO: Vigna del Portico e selezione di altre vigne. SUOLO: Suolo argilloso-calcareo, su marne sabbiose. ESPOSIZIONE: Sud-Est, 250-300 metri slm. VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 36 mesi. NOTE: Pinot Nero Metodo Classico, ottenuto selezionando le migliori uve per conferire complessità e persistenza. Colore paglierino, perlage fine cremoso e persistente, caratteristici sentori di crosta di pane e frutta secca, fresco e particolarmente sapido. ABBINAMENTI: Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente tutti i cibi in particolare piatti di pesce e carni bianche.

Travaglino - Riserva del Fondatore 150° Anniversario (2008)

ID: P-03715



Reparto: Bollicine / Oltrepò Pavese
Produttore: Travaglino
Anno: 2008
Prezzo: 65,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 95% Pinot Nero 5% Chardonnay
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

Nato da una selezione di Pinot Nero 95% e Chardonnay 5% delle vigne più storiche della tenuta, riflette pienamente lo stile Travaglino, caratterizzato da tradizione, avanguardia e passione. La Riserva del Fondatore 150° è un universo di emozioni racchiuse in una bottiglia, una storia lunga 150 anni che merita di essere celebrata in modo adeguato. 10 Anni sui lieviti, sboccatura 2018. Astucciato.

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 (2022)

ID: P-02101


Reparto: Bollicine / Spumante Dolce

Produttore: Franco Ivaldi
Anno: 2022
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 (2023)

ID: P-00534


Reparto: Bollicine / Spumante Dolce

Produttore: L'Armangia
Anno: 2023
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.

Tenuta dei Fiori - Moscato Met. Classico Pensiero (1996)

ID: P-00166


Reparto: Bollicine / Spumante Dolce

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 1996
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 9% vol.
Composizione: 100% Moscato (vino da dessert)
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

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

Tenuta dei Fiori - Moscato Met. Classico Pensiero (2009)

ID: P-03660


Reparto: Bollicine / Spumante Dolce

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2009
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 9% vol.
Composizione: 100% Moscato (vino da dessert)
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

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

Zamuner - Demi-Sec Blanc de Blanc (2009)

ID: P-01980


Reparto: Bollicine / Spumante Dolce

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

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

SPUMANTE MET. CLASSICO

Barale Fratelli - Metodo Classico Extra Brut (2018)

ID: P-01339


Reparto: Bollicine / Spumante Met. Classico

Produttore: Barale Fratelli
Anno: 2018
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Nero e Chardonnay
Provenienza: Piemonte, Barolo, (Cuneo)

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

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

ID: P-03344

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

Produttore: Barone Pizzini
 Anno: S.A.
 Prezzo: 35,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: 60% Erbammat 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.

Bellenda - Blanc de Blancs Extra Brut SAIPH (S.A.)

ID: P-03740

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

Produttore: Bellenda
 Anno: S.A.
 Prezzo: 20,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: 100% Chardonnay
 Provenienza: Veneto, Carpesica di Vittorio Veneto, (Treviso)

Saiph nasce dalla vinificazione di sole uve Chardonnay e viene spumantizzato in bottiglia secondo il metodo tradizionale. Se ne ottiene un prodotto di grande eleganza con sentori di crosta di pane. Versandolo nel bicchiere sviluppa un perlage a grana minuta e persistente. Il colore giallo paglierino con delicate sfumature verdoline, è brillante e luminoso. Caratterizzato da un profumo con evidenti caratteri varietali ben armonizzati. Il sapore è asciutto, sapido, lungo e persistente con sentore di lievito e mandorla dolce. ORIGINE DEL NOME: Saiph è il nome di una stella della costellazione di Orione. Dall'arabo saif al jabbar, letteralmente spada del gigante. VIGNA: I vigneti sono coltivati a Guyot su suolo misto arilloso-calcareo. Buona presenza di scheletro derivante dalla morena

Bellenda - Blanc de Blancs Nature WURM (2008)

ID: P-03730

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

Produttore: Bellenda
 Anno: 2008
 Prezzo: 43,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: 100% Chardonnay
 Provenienza: Veneto, Carpesica di Vittorio Veneto, (Treviso)

La primavera successiva alla vendemmia viene imbottigliato per la presa di spuma che avviene nelle nostre cantine alla temperatura costante di 14°C. Dopo una sosta di circa 150 mesi viene effettuata la sboccatura, seguita da un ulteriore affinamento in cantina per circa un anno. Ha spuma abbondante e evanescente con perlage a grana minuta e persistente. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo è ampio e ricco, con note di vaniglia e banana, nocciola tostata e champignon. Asciutto e persistente, è sapido e ricco al palato. ORIGINE DEL NOME: la glaciazione di Würm ha lasciato le nostre colline ricoperte di detriti morenici. La vigna di Chardonnay, piantata su questo tipo di terreno, ne riporta fedelmente l'identità non note saline e di struttura

Bellenda - Blanc de Noirs Nature PLUCK (2012)

ID: P-03729

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

Produttore: Bellenda
 Anno: 2012
 Prezzo: 43,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: 100% Pinot Nero
 Provenienza: Veneto, Carpesica di Vittorio Veneto, (Treviso)

Questa nostra riserva, prodotta con Pinot Nero di collina che conferisce al vino caratteristiche doti di struttura e morbidezza. Matura per molti anni nella nostra cantina interrata alla temperatura costante di 13°C. Versandolo nel bicchiere ha un perlage persistente a grana finissima. Il colore è dorato, brillante e luminoso. Al naso esprime aromi di brioche e nocciola tostata con sentori di vaniglia e agrumi e verbeno. Al palato è elegante e articolato nelle sue espressioni in equilibrio tra il fruttato e la mineralità evidente. ORIGINE DEL NOME: Il "plucking" è quel fenomeno glaciale che è responsabile dell'erosione e del trasporto di singoli pezzi di substrato roccioso. Ciò si verifica in un tipo di ghiacciaio chiamato "ahhiacciaio di valle". come quello che ricopriva le colline della

Bonci - Brut Millesimato (2008)

ID: P-01810

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

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

Francesco Bellei - Brut Blanc de Noirs (2004)

ID: P-01644

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

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

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

Francesco Bellei - Brut Cuvée (S.A.)

ID: P-01899

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

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

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

Negro Lorenzo - Roero Arneis Brut (2016)

ID: P-03077

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

Produttore: Negro Lorenzo
 Anno: 2016
 Prezzo: 21,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: 100% Arneis
 Provenienza: Piemonte, Monforte Roero, (Cuneo)

Uve Arneis appositamente selezionate da vigneti su terreni sabbiosi di origine marina che conferiscono tipiche note minerali. A inizio settembre, le uve selezionate sono raccolte a mano in cassette e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto fermenta inizialmente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e in seguito in barriques di rovere francese. Dopo la fermentazione il vino riposa in barriques sui propri lieviti con batonage settimanale, in primavera con il tiraggio si avvia la presa di spuma e affinamento successivo che dura dai 48 ai 60 mesi.

Pasini San Giovanni - 100% 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 (2009)

ID: P-00747

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

Produttore: Pasini San Giovanni
 Anno: 2009
 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 (2019)

ID: P-02660

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

Produttore: Pasini San Giovanni
 Anno: 2019
 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. Riferimento 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 (2020)

ID: P-00053

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
 Anno: 2020
 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: 60,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: 85% Pinot Nero 15% Chardonnay
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vinificato con Metodo Classico Champenoise senza dosaggio di liqueur. 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: 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 liqueur. 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 (2018)

ID: P-03687

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2018
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 Rosè Sboccatura Tardiva (2008)

ID: P-03801

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2008
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 85% Pinot Nero 15% Chardonnay
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Rosè Sboccatura Tardiva (2009)

ID: P-03802

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2009
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 85% Pinot Nero 15% Chardonnay
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2004)

ID: P-03798

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2004
Prezzo: 90,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2005)

ID: P-03799

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

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

Rocche dei Manzoni - Valentino Zero Sboccatura Tardiva (2007)

ID: P-03800

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2007
Prezzo: 90,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: 100% Chardonnay
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

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)

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, 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. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga permanenza del vino sulla propria feccia di fermentazione.

FIANO DOLCE NATURALE**Pirro Varone - Fiano Dolce Naturale Tocy 50 cl. (2009)**

ID: P-01462

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi / Fiano Dolce Naturale

Produttore: Pirro Varone
 Anno: 2009
 Prezzo: 15,00 €
 Gradi: 15% vol.
 Composizione: Fiano Minutolo
 Provenienza: Puglia, Manduria, (Taranto)

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

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

ID: P-03262

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

Produttore: Sergio Mottura
 Anno: 2016
 Prezzo: 38,00 €
 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. Ha un sapore maturo, armonioso, burroso.

Sergio Mottura - Grechetto Passito Il Muffo 37.5 cl. (2019)

ID: P-03680

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

Produttore: Sergio Mottura
 Anno: 2019
 Prezzo: 32,00 €
 Gradi: 13% 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. Ha un sapore maturo, armonioso, burroso.

MADEIRA**Enriques & Enriques - Madeira 10 Anni Malmsey 70 cl. (S.A.)**

ID: P-03666

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

Produttore: Enriques & Enriques
 Anno: S.A.
 Prezzo: 46,00 €
 Gradi: 20% vol.
 Composizione: Malvasia
 Provenienza: Portogallo, N.D., (Madeira)

Unico produttore di Madeira con vigneti di proprietà dal 1850. L'azienda utilizza le più recenti innovazioni tecniche, ma allo stesso tempo, mantiene le tradizioni familiari di oltre 200 anni di produzione dei più eleganti vini di Madeira. VINIFICAZIONE: vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo, e conservati in "estufas", vasche riscaldate a 45 ° C per non

Enriques & Enriques - Madeira Verdelho 70 cl. (2007)

ID: P-03665

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

Produttore: Enriques & Enriques
 Anno: 2007
 Prezzo: 74,00 €
 Gradi: 20% vol.
 Composizione: Verdelho
 Provenienza: Portogallo, N.D., (Madeira)

Unico produttore di Madeira con vigneti di proprietà dal 1850. L'azienda utilizza le più recenti innovazioni tecniche, ma allo stesso tempo, mantiene le tradizioni familiari di oltre 200 anni di produzione dei più eleganti vini di Madeira. VINIFICAZIONE: I vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo. e conservati in "estufas". vasche riscaldate a 45 ° C per non

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

ID: P-03577

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

Produttore: H.M. Borges
 Anno: S.A.
 Prezzo: 58,00 €
 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 ettoltri 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: 58,00 €
 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 ettoltri 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 slavia 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. (2009)

ID: P-01498

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

Produttore: De Bartoli Marco
 Anno: 2009
 Prezzo: 58,00 €
 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. (2018)

ID: P-01446

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

Produttore: De Bartoli Marco
 Anno: 2018
 Prezzo: 30,00 €
 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: 55,00 €
 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 contropalliera Guyot; ceppi per ettaro 3.500. Vinificazione: a opera di lieviti indigeni. Affinamento: Invecchiamento in fusti di rovere e castagno per almeno 15 anni in media, con l'aggiunta di una percentuale di vino più giovane ogni anno, utilizzando il tradizionale metodo in perpetuo (o Solera) n° di bottiglie prodotte: 6.500. Prima annata: 1980.

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

ID: P-02062

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

Produttore: Lieselehof
 Anno: 2013
 Prezzo: 45,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Bronner
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

L'uva non viene trattata chimicamente. In riguardo ai requisiti richiesti, il vitigno Bronner è analogo al Pinot bianco. Le nostre uve Bronner maturano nei vigneti della località Lavardi e Kardatsch, ad un'altitudine di 450/500 mt sul livello del mare. Le viti sono state piantate nel 2003. Resa: per ciascun ramo vi sono di regola 2 grappoli di media dimensione, in parte di un certo peso, che presentano acini di media grandezza. Al fine di migliorare la qualità del vino, occorre una potatura decisa. Per una qualità del vino ottimale, il carico di ciascuna vite non dovrebbe superare gli 1,2 chilogrammi. Periodo di maturazione e vendemmia: da metà a fine settembre. Prima della vendemmia vera e propria, si scelgono e raccolgono con cura i grappoli più maturi e belli. Essi vengono posati con

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

ID: P-01633

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

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

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

PASSITO DI MOSCATO**Cinque Campi - Tribulè 50 cl. (2008)**

ID: P-01582

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

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

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

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

ID: P-02713

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

Produttore: Ezio Cerruti
 Anno: 2011
 Prezzo: 30,00 €
 Gradi: 15% vol.
 Composizione: Moscato
 Provenienza: Piemonte, Castiglione Tinella, (Cuneo)

L'Azienda produce esclusivamente un vino passito: il Sol. In alcune annate produce anche un passito ottenuto da uve 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


Reparto: 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 s.l.m. esposizione sud/ovest. Con terreno molto calcareo. VIGNETO: Forma di allevamento tradizionale guyot, età 65-80 anni, resa per ettaro 10 q/l 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 pressatura il nettare ottenuto fermenta

PASSITO DI PANTELLERIA

De Bartoli Marco - Passito di Pantelleria Sole d'Agosto 75 cl. (2021)

ID: P-02333


Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Pantelleria

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2021
Prezzo: 55,00 €
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 rimane 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. (2020)

ID: P-01659


Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Passito di Riesling

Produttore: Pasini San Giovanni
Anno: 2020
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% 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: 60,00 €
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 "Piquepoulle". Per Gaetano Perusini, storico delle tradizioni popolari friulane e produttore di Picolit presso Rosazzo, l'origine friulana del vitigno è sicura. La maggior parte degli autori, comunque, colloca agli inizi del '700 i primi riferimenti alla coltivazione del Picolit.

PORTO

Niepoort - Porto Colheita 70 cl. (2008)

ID: P-03668


Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Porto

Produttore: Niepoort
Anno: 2008
Prezzo: 50,00 €
Gradi: 20% vol.
Composizione: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre
Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)

Impresa familiare indipendente da oltre un secolo e mezzo La missione della Niepoort è mantenere il suo posizionamento come produttore di nicchia, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto la Niepoort sulla via della biodinamica, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile. Età dei vigneti: più di 60 anni.

Niepoort - Porto Ruby Dum 70 cl. (S.A.)

ID: P-03670

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

Produttore: Niepoort
Anno: S.A.
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 19,5% vol.
Composizione: Touriga Franca e Nacional, Tinta Amarela e Cão, Tinta Roriz e Barroca
Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)

Impresa familiare indipendente da oltre un secolo e mezzo La missione della Niepoort è mantenere il suo posizionamento come produttore di nicchia, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto la Niepoort sulla via della biodinamica, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile. INVECCHIAMENTO: Per almeno 3 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

Niepoort - Porto Tawny 10 Anni 70 cl. (S.A.)

ID: P-03667

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

Produttore: Niepoort
Anno: S.A.
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 19,5% vol.
Composizione: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre
Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)

Impresa familiare indipendente da oltre un secolo e mezzo La missione della Niepoort è mantenere il suo posizionamento come produttore di nicchia, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto la Niepoort sulla via della biodinamica, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile.

Niepoort - Porto The Senior Tawny 70 cl. (S.A.)

ID: P-03669

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

Produttore: Niepoort
Anno: S.A.
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 19,5% vol.
Composizione: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre
Provenienza: Portogallo, Oporto, (Douro)

Impresa familiare indipendente da oltre un secolo e mezzo La missione della Niepoort è mantenere il suo posizionamento come produttore di nicchia, dando continuità alla sua produzione e coniugando tradizione secolare con innovazione. L'importanza che viene data alla necessità di interpretare suoli, climi e vitigni ha condotto la Niepoort sulla via della biodinamica, allo scopo di trovare il giusto equilibrio tra la biodiversità e un intervento il meno invasivo possibile. INVECCHIAMENTO: Per almeno 7 anni in piccole e vecchie botti di rovere.

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.

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 nei Vini 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. (2018)

ID: P-01065

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

Produttore: Taylor's
Anno: 2018
Prezzo: 25,00 €
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)

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: 24,00 €
 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)

Williams & Humbert - Jalifa Amontillado 30 Anni 50 cl. (S.A.)

ID: P-03664

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

Produttore: Williams & Humbert
 Anno: S.A.
 Prezzo: 58,00 €
 Gradi: 20% vol.
 Composizione: Palomino
 Provenienza: Spagna, N.D., (Jerez)

*VINIFICAZIONE: Mosti di prima torchiatura vengono sottoposti a decantazione statica a freddo e fermentazione a 22 oC. Fortificazione a 15o coi migliori distillati di vini per ottenere i tradizionali Sobretablas. Passaggio al sistema di creanza ed invecchiamento dinamico attraverso la 15a criadera in cui ha luogo la creanza biologica sotto velo di flor, nelle tradizionali botti di rovere preferibilmente americane per un periodo medio di 8 anni e, fino alla 6o criadera per continuare in creanza ossidativa fino ad arrivare alla solera, dove si realizza la "saca" (estrazione) per il consumo. COLORE: Oro-ambro molto brillante. PROFUMO: Aroma molto penetrante, intenso e complesso con leggeri sentori di frutti secchi e nocciola. SAPORE: Secco, aiuta acidità, molto coroso ed elegante.***Williams & Humbert - Sherry DRYSAK 15 Anni 50 cl. (S.A.)**

ID: P-03771

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

Produttore: Williams & Humbert
 Anno: S.A.
 Prezzo: 44,00 €
 Gradi: 20,5% vol.
 Composizione: 50% Palomino 50% Pedro Ximénez
 Provenienza: Spagna, N.D., (Jerez)

*TIPOLOGIA: Jerez-Xérès-Sherry D.O. - Drysack Solera Especial. ZONA PRODUTTIVA: Pago Balbaina e Carrascal. VITIGNO: 50% Palomino, 50% Pedro Ximénez. VINIFICAZIONE: Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 28°. Fortificazione con alcol distillato di vino fino a 20,5°, miscela di Sobretablas (vino dell'annata), di Palomino e Pedro Ximénez. COLORE: Ambra brillante. PROFUMO: Gli aromi sono particolarmente intensi e richiamano i frutti essiccati, le noci, i fichi e l'uvetta. ABBINAMENTI: Se servito con ghiaccio, può diventare un ottimo aperitivo, ma rimane perfetto come vino da meditazione, da gustare da solo. SAPORE: Al gusto risulta leggermente abboccato, pieno, armonioso. poco acido e abbastanza dolce. persistente e retrogusto***Ximenez-Spinola - Pedro Ximenez ANADA Vintage 37.5 cl. (2018)**

ID: P-03152

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

Produttore: Ximenez-Spinola
 Anno: 2018
 Prezzo: 27,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: Pedro Ximenez
 Provenienza: Spagna, Cadice, (Jerez)

*ELABORAZIONE: Vino prodotto al 100% con uva Pedro Ximenez vendemmiata a mano e poi raccolta in casse da 10 kg, 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 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 casse da 10 kg, affinché non si deteriori. Una volta che l'uva viene colta, questa deve stare almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressiva concentrando il fruttosio del vino proprio di questa varietà di uva e apportando un'elegante dolcezza naturale, che differenzia il Pedro 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: Ungheria, Sáropatak, (N.D.)

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 nel "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. (2020)**

ID: P-03413

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

Produttore: Maculan
Anno: 2020
Prezzo: 42,00 €
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 fruttajo 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

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi / Verdicchio di Jesi Passito

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

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

Sartarelli - Verdicchio di Jesi Passito (2015)

ID: P-02773

**Reparto:** Passiti e Vini Liquorosi / Verdicchio di Jesi Passito

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

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

VERDUZZO**Berra Anna - Verduzzo Friulano 75 cl. (2012)**

ID: P-01886

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

Produttore: Berra Anna
Anno: 2012
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Verduzzo
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Nimis, (Udine)

Sara Marco - Verduzzo 50 cl. (2019)

ID: P-01150



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

VERMOUTH**Luigi Vico - Vermouth di Torino (S.A.)**

ID: P-03484



Reparto:	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 corteccia 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:	36,00 €
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. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Secondo la ricetta originale il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

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: 33,00 €
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.

Castello di Uviglie - Bricco del Ciliegio 37.5 cl. (2014)

ID: P-03656


Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino da Uve Stramature

Produttore: Castello di Uviglie
Anno: 2014
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 12,5% 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.

Rocche dei Manzoni - Remember 50 cl. (2006)

ID: P-03691


Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino da Uve Stramature

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2006
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Semillon e Sauvignon
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1993. Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche. Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha. Vinificazione: vendemmia tardiva e pigiatura in bianco, fermentazione e maturazione in barriques. Affinamento: in barriques e ulteriore affinamento in bottiglia. Durata prevista: oltre 30 anni. Colore: giallo-oro intenso paglierino. Profumo: bouquet pieno, grasso e tuttavia di eccezionale eleganza, lieve ed esaltante sentore di fiore di acacia, profumi intensi ed ammalianti. Sapore: dolce non dolce, pieno, nobile, fermo ed aristocratico. Ha nerbo deciso, è un vino di alta qualità, in bocca si percepiscono sentori speziati. Note particolari: servire a 8/10°.

VINO LIQUOROSO

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

ID: P-00338


Reparto: Passiti e Vini Liquorosi / Vino Liquoroso

Produttore: Arini
Anno: S.A.
Prezzo: 14,00 €
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: 14,00 €
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: 14,00 €
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.

ARNEIS**Malvirà - Roero Arneis Riserva Saglietto (2019)**

ID: P-03336

**Reparto:** Vini Bianchi / Arneis

Produttore: Malvirà
Anno: 2019
Prezzo: 23,00 €
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 (2023)

ID: P-00199

**Reparto:** Vini Bianchi / Arneis

Produttore: Nizza Silvano
 Anno: 2023
 Prezzo: 10,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Arneis
 Provenienza: Piemonte, Santo Stefano Roero, (Cuneo)

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

Ronchi Azienda Agricola - Langhe Bianco in Amphoris (2020)

ID: P-02889

**Reparto:** Vini Bianchi / Arneis

Produttore: Ronchi Azienda Agricola
 Anno: 2020
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Arneis
 Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vigneti: Comune di Guarene, in località "Bosco". Anno d'impianto: 2011 Vitigno: Arneis 100% Esposizione: da Est a Sud Est. Suolo: terreno di medio impasto con infiltrazioni sabbiose su scheletro marnoso. Coltivazione: quasi interamente manuale; filari a gira-poggio che seguono le curve di livello. Potatura a Guyot tradizionale con modificazione ad archetto e 7-8 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola. Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano abitualmente nella seconda decade di

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

ID: P-02098

**Reparto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

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

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

Baron di Pauli - Enosi (2013)

ID: P-01783

**Reparto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

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

**Reparto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Pacherhof
 Anno: 2015
 Prezzo: 46,00 €
 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 af namento, 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 (2019)

ID: P-03358

**Reperto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Paolo Monti
 Anno: 2019
 Prezzo: 25,00 €
 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: 33,00 €
 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

Pojer e Sandri - Bianco FAYE (2018)

ID: P-03751

**Reperto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Pojer e Sandri
 Anno: 2018
 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

Pojer e Sandri - Bianco FAYE Magnum 1.5 lt. (2018)

ID: P-03752

**Reperto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Pojer e Sandri
 Anno: 2018
 Prezzo: 60,00 €
 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 (2020)

ID: P-03117

**Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Skerk
 Anno: 2020
 Prezzo: 38,00 €
 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.

Tramin - Stoan (2017)

ID: P-02784

**Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Tramin
 Anno: 2017
 Prezzo: 35,00 €
 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: 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 (2021)

ID: P-03659

**Reparto: Vini Bianchi / Assemblato Bianco**

Produttore: Tramin
 Anno: 2021
 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: 33,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc
 Provenienza: Trentino Alto Adige, N.D., (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.

Weingut LEYA - Terlaner Riserva (2020)

ID: P-03633

**Reparto:** Vini Bianchi / Assemblato Bianco

Produttore: Weingut LEYA
 Anno: 2020
 Prezzo: 28,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc e Riesling
 Provenienza: Trentino Alto Adige, N.D., (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.

BLATTERLE**Eberlehof - Blaturum (2019)**

ID: P-03674

**Reparto:** Vini Bianchi / Blatterle

Produttore: Eberlehof
 Anno: 2019
 Prezzo: 24,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Blatterle
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

Sistema di coltivazione: pergola. Vinificazione: Le uve dei vitigni selezionati vengono raccolte, pigiate e pressate all'inizio di settembre. Una parte del mosto viene fermentata in botti di acciaio e una parte in barrique. Viene conservato sul lievito fine con bâtonnage. Dopo alcuni mesi il vino viene imbottigliato delicatamente. Colore: chiaro con leggeri riflessi giallognoli. Sentore: frutti gialli, pera, cotogna, sentore leggermente affumicato di vaniglia, note floreali. Sapore: acidità ben integrata, armonico.

Eberlehof - Eberle's (2021)

ID: P-03673

**Reparto:** Vini Bianchi / Blatterle

Produttore: Eberlehof
 Anno: 2021
 Prezzo: 14,00 €
 Gradi: 11,5% vol.
 Composizione: Blatterle
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

Sistema di coltivazione: pergola. Vinificazione: Le uve raccolte a fine agosto vengono pressate delicatamente e fermentate a una temperatura sotto i 20 °C in vasche d'acciaio. Il vino viene filtrato ed imbottigliato con molta cura per garantire e mantenere la sua freschezza naturale. Colore: chiaro con leggeri riflessi giallognoli. Sentore: fruttato con leggere note floreali. Sapore: leggero, acidità armonica, piacevole.

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 miele (Riesling), limone e

Lieselehof - Bronner Julian Orange (2010)

ID: P-02559

**Reparto:** Vini Bianchi / Bronner

Produttore: Lieselehof
 Anno: 2010
 Prezzo: 25,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Bronner
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Caldaro, (Bolzano)

Le caratteristiche della specie Bronner assomigliano a quelle del Riesling e Pinot Bianco. Questa vite predilige terreni argillosi e umidi. Il nostro "Julian" matura nella posizione "Lavardi" 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 miele (Riesling), limone e

CATARRATTO

Caruso & 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 aromi canditi e di erbe tieuche del

Caruso & Minini - Catarratto Naturalmente Bio (2022)

ID: P-03227


Reparto: Vini Bianchi / Catarratto

Produttore: Caruso & Minini
Anno: 2022
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


Reparto: Vini Bianchi / Catarratto

Produttore: De Bartoli Marco
Anno: 2018
Prezzo: 13,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Catarratto
Provenienza: Sicilia, Marsala, (Trapani)

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

CHARDONNAY

Borgo del Tiglio - Collio Chardonnay (2014)

ID: P-02299


Reparto: 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


Reparto: 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


Reparto: Vini Bianchi / Chardonnay

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

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

Schweitzer - Chardonnay Riserva Tschaupp (2013)

ID: P-03084



Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay
Produttore:	Schweitzer
Anno:	2013
Prezzo:	32,00 €
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.

Schweitzer - Chardonnay Tschaupp (2014)

ID: P-03641



Reparto:	Vini Bianchi / Chardonnay
Produttore:	Schweitzer
Anno:	2014
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	12,5% 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


Reperto: 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 (2021)

ID: P-02040


Reperto: Vini Bianchi / Garganega

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2021
Prezzo: 16,00 €
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 plateau 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: 25,00 €
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 (2020)

ID: P-02444

**Reparto:** Vini Bianchi / Garganega

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2020
Prezzo: 20,00 €
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 sovrasmaturare 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 (2022)

ID: P-00722

**Reparto:** Vini Bianchi / Gewürztraminer

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2022
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Gewürztraminer
Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

Caratterizzato dal bouquet aromatico, con sentori di rosa, lavanda e vaniglia. Il sapore ricorda quello di una mela, una pera o una cotogna matura. Convince per la corposità e le sue calde, morbide caratteristiche alcoliche.

Taschlerhof - Gewürztraminer (2022)

ID: P-03211

**Reparto:** Vini Bianchi / Gewürztraminer

Produttore: Taschlerhof
Anno: 2022
Prezzo: 25,00 €
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: 38,00 €
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: 35,00 €
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

Tramin - Gewürztraminer Nussbaumer (2021)

ID: P-03658

**Reparto:** Vini Bianchi / Gewürztraminer

Produttore: Tramin
 Anno: 2021
 Prezzo: 31,00 €
 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

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 (2022)**

ID: P-03228

**Reparto:** Vini Bianchi / Grillo

Produttore: Caruso & Minini
 Anno: 2022
 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.

Fondo Antico - Il Coro (2016)

ID: P-02948

**Reparto:** Vini Bianchi / Grillo

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

Il colore giallo dorato donato dalle bucce, anticipa un vino ricco di note aromatiche calde. Profumi di albicocca, agrumi e arancia candita si percepiscono all'olfatto ricordando l'espressione del Grillo raccolto a maturazione piena e acini dorati. L'affinamento sulle fecce per 6 mesi, avvolge il tannino estratto durante la fermentazione con le bucce e regala un corpo pieno, caldo e avvolgente alla beva. Una sensazione inusuale per un vino bianco che può ricordare la potenza, il carisma e la piacevolezza di un vitigno da sempre coltivato a Marsala e raccolto quando gli acini avevano il colore del sole...

KERNER**Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2011)**

ID: P-02537

**Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

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

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

Cantina Valle Isarco - Kerner Sabiona (2012)

ID: P-01631

**Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

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

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

Pacherhof - Kerner (2018)

ID: P-00726

**Reparto:** Vini Bianchi / Kerner

Produttore: Pacherhof
Anno: 2018
Prezzo: 24,00 €
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 (2022)

ID: P-03209



Reparto:	Vini Bianchi / Kerner
Produttore:	Taschlerhof
Anno:	2022
Prezzo:	22,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Kerner
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

Tenuta Ebner - Kerner (2022)

ID: P-03733



Reparto:	Vini Bianchi / Kerner
Produttore:	Tenuta Ebner
Anno:	2022
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Kerner
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Campodazzo, (Bolzano)

Villscheider - Kerner (2021)

ID: P-03736



Reparto:	Vini Bianchi / Kerner
Produttore:	Villscheider
Anno:	2021
Prezzo:	18,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Kerner
Provenienza:	Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

Superficie 1,2 ha, Altitudine 700 m/slm, 8.000 ceppi/Ha, esposizione sud/est (ripido), ALLEVAMENTO: Spaliera. ANNO DI IMPIANTO: 2001 e 2010. RESA PER ETTARO: ca.80-90 q/Ha. TERRENO: pietroso, poco calcareo, magro, permeabile. MATURAZIONE: In acciaio. AFFINAMENTO: in acciaio. ESAME ORGANOLETTICO: bianco aromatico del carattere deciso, convince per la sua delicata eleganza e il suo residuo zuccherino che si abbina perfettamente alla sua acidità.

LUGANA**Cà Lojera - Lugana Riserva del Lupo (2017)**

ID: P-03256



Reparto:	Vini Bianchi / Lugana
Produttore:	Cà Lojera
Anno:	2017
Prezzo:	32,00 €
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:	28,00 €
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 (2019)

ID: P-03735



Reparto:	Vini Bianchi / Lugana
Produttore:	Cà Lojera
Anno:	2019
Prezzo:	24,00 €
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)

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.

Ferlat - Malvasia Grame (2018)

ID: P-03627

**Reparto:** Vini Bianchi / Malvasia Istriana

Produttore: Ferlat
Anno: 2018
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Malvasia Istriana
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Gorizia)

Dopo la diraspia-pigiatura, il pigiato (mosto e bucce) viene trasferito in vasche di cemento dove inizia la fermentazione alcolica utilizzando i lieviti indigeni (presenti sulle bucce dell'uva e in cantina). La macerazione dura 15 giorni durante i quali vengono eseguite delle follature per immergere il cappello e tenere umide le bucce. Alla fine del contatto si svina e le bucce subiscono una lieve pressione per estrarre la piccola parte di succo intrappolato in esse. A questo punto il vino in fermentazione viene travasato in barrique e tonneaux usate dove completa la fermentazione alcolica. In coda alla fermentazione alcolica si fa svolgere la fermentazione malolattica con batteri indigeni. Successivamente si procede con il rimescolamento delle fecce fini ininterrottamente per circa 11 mesi.

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.

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 (2022)

ID: P-00174

**Reparto:** Vini Bianchi / Malvasia Istriana

Produttore: Simon di Brazzan
Anno: 2022
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.

MOLINELLI

La Celata - Molinelli (2009)

ID: P-01486

**Reparto:** Vini Bianchi / Molinelli

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

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

PECORINO

Fattoria La Valentina - Pecorino (2021)

ID: P-02260

**Reparto:** 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 fecce avvengono in serbatoi inox. Imbottigliamento da Febbraio, per la sosta finale di circa 8 mesi. Tonalità cromatica giallo paglierino intenso. Il profumo rivela sentori floreali freschi di biancospino, frutta esotica tipo mango e papaja, miele e note quasi iodate. Al palato mostra un bell'equilibrio, con una vivida freschezza sempre accompagnata da venature minerali sottotraccia, che restano anche nella dotazione del retrogusto.

PINOT BIANCO

Falkenstein - Weissburgunder (2017)

ID: P-03379

**Reparto:** 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 fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo l'imbottigliamento il Pinot Bianco viene stoccato per 6 mesi in azienda in modo che possa maturare e sviluppare al meglio i propri aromi.

Falkenstein - Weissburgunder Phileo (2016)

ID: P-03183

**Reparto:** Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Falkenstein
Anno: 2016
Prezzo: 42,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Bianco
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Varietà d'uva: Pinot Bianco 100% 9.000 - 12.500 viti/ha Resa per ettaro: DOC 110 dz/ha Resa effettiva per ettaro: 60 dz/ha Vinificazione: fermentazione in barrique, maturazione per 12 mesi in barrique e 5 mesi in acciaio. Per ulteriori 31 mesi maturazione in bottiglia.

Falkenstein - Weissburgunder Private Reserve (2012)

ID: P-03055

**Reparto:** Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Falkenstein
Anno: 2012
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pinot Bianco
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Il Pinot Bianco con i suoi sentori di mela, pera e agrumi si contraddistingue per la vivace acidità e la sua pronunciata freschezza. Il grappolo del Pinot Bianco è fitto e di medie dimensioni. La vendemmia avviene tra la metà e la fine di settembre. Dopo la vendemmia effettuata a mano, i grappoli di Pinot Bianco vengono trasportati in grandi botti di legno d'acacia dove avviene la fermentazione. Segue un affinamento di dieci mesi sulle fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo l'imbottigliamento il Pinot Bianco viene stoccato per 6 mesi in azienda in modo che possa maturare e sviluppare al meglio i propri aromi.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2008)

ID: P-01825

**Reparto:** Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m. Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso. Forma di allevamento: Guyot e Pergola. Resa: 65 q.li / ha. Epoca di vendemmia: settembre/ottobre. Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2009)

ID: P-01824

**Reparto:** Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m. Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso. Forma di allevamento: Guyot e Pergola. Resa: 65 q.li / ha. Epoca di vendemmia: settembre/ottobre. Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Kellerei St. Pauls - Pinot Bianco Riserva (2013)

ID: P-01823

**Reparto:** Vini Bianchi / Pinot Bianco

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

Vigneto di provenienza: Appiano Monte, ad un altitudine di ca. 600 m. Caratteristiche del terreno: terreno originatosi da conoidi di deiezione del gruppo montuoso della Mendola, molto profondo, calcareo e ciotoloso. Forma di allevamento: Guyot e Pergola. Resa: 65 q.li / ha. Epoca di vendemmia: settembre/ottobre. Vinificazione: fermentazione in botti grandi di rovere e maturazione nelle stesse per 18 mesi.

Le Fracce - Agathòs (2018)

ID: P-03756

**Reparto:** Vini Bianchi / Pinot Bianco

Produttore: Le Fracce
Anno: 2018
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Pinot Bianco
Provenienza: Lombardia, Mairano di Casteggio, (Pavia)

Da una produzione limitatissima con affinamento differenziato in legno e acciaio. Evidenzia la capacità del territorio di donare un accento personale al vitigno Pinot Bianco.

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 Venezie (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 (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 fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo l'imbottigliamento il Riesling per altri 12 mesi viene stoccato in azienda. Superficie vitata: 6 ettari, altitudine: 600-900 s.l.m. densità dei filari: 9000-13000 viti/ha.

Falkenstein - Riesling Alte Rebe (2019)

ID: P-02739



Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Falkenstein
 Anno: 2019
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Riesling
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Riesling ottenuto dalle Vigne più Vecchie dell'Azienda.

Falkenstein - Riesling ANADÛRON (2018)

ID: P-03645



Reparto: Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Falkenstein
 Anno: 2018
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Riesling
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Anadûron è il nome celtico di Naturno, che significa "insediamento nella palude". La selezione è un omaggio al nostro paese natale di Naturno e all'intera Valle dell'Adige. Vinificazione: fermentazione in tonneau, maturazione per 12 mesi in tonneau francesi e 5 mesi in acciaio. Per ulteriori 31 mesi maturazione in bottiglia.

Falkenstein - Riesling Private Reserve (2015)

ID: P-03080

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Falkenstein
Anno: 2015
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Il Riesling presenta un delicato bouquet di frutta gialla (pesca, albicocca, agrumi) e un'acidità ben strutturata, arricchita da piacevoli note minerali. Il Riesling è un vitigno a maturazione tardiva che, coltivato nelle zone alte del vigneto, sviluppa al meglio i suoi aromi inconfondibili. La vendemmia avviene rigorosamente a mano tra inizio e metà ottobre dopodiché le uve vengono lavorate con grande cura e trasportate in grandi botti di legno d'acacia dove avviene la fermentazione. Segue un affinamento di dieci mesi su fecce grossolane, sempre nelle stesse botti. Dopo l'imbottigliamento il Riesling per altri 12 mesi viene stoccato in azienda. Superficie vitata: 6 ettari, altitudine: 600-900 s.l.m. densità dei filari: 9000-13000 viti/ha.

Finigeto - Riesling Riserva Lo Spavaldo (2020)

ID: P-03632

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Finigeto
Anno: 2020
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Lombardia, Godiasco, (Pavia)

Il tempo è l'ingrediente fondamentale per questo grande vino dal particolare corredo aromatico che migliora con l'affinamento in bottiglia. □ Dopo la meticolosa scelta in vigna, la macerazione pellicolare a freddo e la fermentazione a basse temperature, il vino affina per 12 mesi in botti d'acciaio e per 12 mesi in bottiglia. Vinificazione: dopo la vendemmia manuale, macerazione pellicolare a freddo con ghiaccio secco per 10 ore e successiva pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e posto a fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata (15-17 °C). Al termine della fermentazione, il vino viene travasato in vasche di acciaio, dove affina sulle fecce fini in sospensione per 12 mesi. Seguono ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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

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: 25,00 €
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 porfiria 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. 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.

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. 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 - 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)

Travaglino - Riesling Campo della Fojada Riserva (2018)

ID: P-03708

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Travaglino
Anno: 2018
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Riesling Renano 100%. VIGNETO: Campo della Fojada e la selezione di altre vigne. SUOLO: Suolo argilloso-calcareo, marne sabbiose, con presenza di ciottoli. ESPOSIZIONE: Sud, 280 m slm. VINIFICAZIONE: In bianco con parziale macerazione a freddo prima della fermentazione che avviene in acciaio a 16 - 18° C. Affinamento di un anno sulle fecce e un anno in bottiglia. NOTE: Le migliori vendemmie di Riesling Renano Campo della Fojada sono affinate per 2 anni in bottiglia nelle nostre storiche cantine. Il tempo esalta le note minerali e la complessità aromatica, vino di grande longevità, migliora anno dopo anno. ABBINAMENTI: Per gli appassionati, è un ottimo vino da abbinare ad ogni piatto.

Travaglino - Riesling Campo della Fojada Riserva Mag. 1.5 lt. (2018)

ID: P-03709

**Reparto:** Vini Bianchi / Riesling Renano

Produttore: Travaglino
Anno: 2018
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Riesling
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Riesling Renano 100%. **VIGNETO:** Campo della Fojada e la selezione di altre vigne. **SUOLO:** Suolo argilloso-calcareo, marne sabbiose, con presenza di ciottoli. **ESPOSIZIONE:** Sud, 280 m slm. **VINIFICAZIONE:** In bianco con parziale macerazione a freddo prima della fermentazione che avviene in acciaio a 16 - 18° C. Affinamento di un anno sulle fecce e un anno in bottiglia. **NOTE:** Le migliori vendemmie di Riesling Renano Campo della Fojada sono affinate per 2 anni in bottiglia nelle nostre storiche cantine. Il tempo esalta le note minerali e la complessità aromatica, vino di grande longevità, migliora anno dopo anno. **ABBINAMENTI:** Per gli appassionati, è un ottimo vino da abbinare ad ogni piatto. In Cassetta di Leano.

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

**Reparto:** Vini Bianchi / Sauvignon

Produttore: Borgo del Tiglio
Anno: 2017
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sauvignon
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Brazzano, (Gorizia)

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2016)

ID: P-02628

**Reparto:** Vini Bianchi / Sauvignon

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

Borgo del Tiglio - Collio Sauvignon Selezione (2017)

ID: P-02875

**Reparto:** Vini Bianchi / Sauvignon

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

Falkenstein - Sauvignon Private Reserve (2012)

ID: P-02738

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

Produttore: Falkenstein
 Anno: 2012
 Prezzo: 33,00 €
 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.

Falkenstein - Sauvignon Private Reserve (2014)

ID: P-03788

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

Produttore: Falkenstein
 Anno: 2014
 Prezzo: 28,00 €
 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.

Falkenstein - Sauvignon RETUS (2018)

ID: P-03644

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

Produttore: Falkenstein
 Anno: 2018
 Prezzo: 46,00 €
 Gradi: 15% vol.
 Composizione: Sauvignon
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Il nome "Retus" deriva da "Rhaetia" o "Raetia", il nome della provincia romana. In celtico "reit" indica propriamente un paese di montagna. Vinificazione: fermentazione in barrique, maturazione per 12 mesi in barrique e 5 mesi in acciaio. Per ulteriori 31 mesi maturazione in bottiglia.

Ferlat - Sauvignon (2022)

ID: P-03626

**Reperto:** Vini Bianchi / Sauvignon

Produttore: Ferlat
 Anno: 2022
 Prezzo: 18,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Sauvignon
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Gorizia)

Diraspa-pigiatura e macerazione di 48 h. Pressatura soffice cercando di mantenere limitatissimo il contatto del pigiato con l'ossigeno, fermentazione alcolica in vasche di acciaio gestendo la temperatura e utilizzando i lieviti indigeni. Successivo affinamento su fecce nobili fino a poco prima dell'imbottigliamento con travasi limitatissimi ed in totale assenza d'ossigeno. Fermentazione malolattica evitata per mantenere intatta la naturale freschezza e acidità del vino. L'imbottigliamento avviene nel mese di marzo successivo alla vendemmia. Vino bianco di colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdi. Aroma prorompente, che ricorda i fiori gialli e bianchi, il sambuco, la menta, la frutta esotica e non (pompelmo, ananas, frutto della passione, pesca bianca, albicocca e

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.

Tramin - Sauvignon Pepi (2019)

ID: P-03096

**Reparto:** Vini Bianchi / Sauvignon

Produttore: Tramin
Anno: 2019
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Sauvignon
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

Sono situati in due distinte zone collinari, su versanti opposti della vallata che variano da 450 a 550 m slm. Questi vigneti beneficiano del calore del sole in tempi e modi molto differenti. Sul versante occidentale la luce del sole scalda fin dal primo mattino quando il sole sorge dall'altro versante, mentre sul versante orientale, il culmine della luce solare si mostra dal primo pomeriggio fino al tramonto. I vigneti si estendono su colline contigue alla montagna, su terreni calcarei di conformazione argillosa e ghiaiosa sottoposti a forti escursioni termiche.

SOLARIS**Kollerhof - Solaris Sisyphos (2022)**

ID: P-03351

**Reparto:** Vini Bianchi / Solaris

Produttore: Kollerhof
Anno: 2022
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 diraspati e pigiati con successiva criomacerazione per circa 10 ore. Segue un affinamento sulle fecce fini in acciaio e infine l'imbottigliamento. Caratteristiche organolettiche: Solaris - una rarità e una particolarità - è pieno, di notevole struttura e con aromi che ricordano il sambuco, con un elegante bouquet floreale. E' avvolto da un tocco appena accennato di

SYLVANER**Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2011)**

ID: P-01630

**Reparto:** Vini Bianchi / Sylvaner

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

I vitigni Sylvaner vengono coltivati già da oltre un secolo in Valle Isarco e rappresentano la più caratteristica fra le varietà di uve di questa valle. Le condizioni climatiche ottimali, il terreno sciolto e ghiaioso e i vigneti ariosi e soleggiati rendono possibile la coltivazione di questa varietà di uve, che dà il meglio di sé proprio nel segmento qualitativo più alto.

Cantina Valle Isarco - Sylvaner Sabiona (2012)

ID: P-02074

**Reparto:** Vini Bianchi / Sylvaner

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

I vitigni Sylvaner vengono coltivati già da oltre un secolo in Valle Isarco e rappresentano la più caratteristica fra le varietà di uve di questa valle. Le condizioni climatiche ottimali, il terreno sciolto e ghiaioso e i vigneti ariosi e soleggiati rendono possibile la coltivazione di questa varietà di uve, che dà il meglio di sé proprio nel segmento qualitativo più alto.

Pacherhof - Sylvaner (2018)

ID: P-01225

**Reparto:** Vini Bianchi / Sylvaner

Produttore: Pacherhof
Anno: 2018
Prezzo: 24,00 €
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

**Reparto:** Vini Bianchi / Sylvaner

Produttore: Strasserhof
Anno: 2017
Prezzo: 20,00 €
Gradi: 12,5% vol.
Composizione: Sylvaner
Provenienza: Trentino Alto Adige, Novacella, (Bolzano)

Taschlerhof - Sylvaner Lahner (2013)

ID: P-02091

**Reparto:** Vini Bianchi / Sylvaner

Produttore: Taschlerhof
Anno: 2013
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Sylvaner
Provenienza: Trentino Alto Adige, Bressanone, (Bolzano)

Colore che va dal verde-giallo al giallo brillante. Aroma fruttato dai toni esotici, paragonabile al fieno appena seccato. Corpo importante e pieno dall'ottima struttura. Consigliato con antipasti, asparagi, primi a base di pasta e di riso, pollo, carni bianche, particolarmente adatto a piatti a base di pesce. Epoca di Vendemmia: fine ottobre con resadi 50 hl/ha circa. Vinificazione: fermentazione alcolica e affinamento per il 50 % in grandi botti e per il 50 % in acciaio.

TIMORASSO**Cozzo Mario - Derthona Fissano (2021)**

ID: P-03702

**Reparto:** Vini Bianchi / Timorasso

Produttore: Cozzo Mario
Anno: 2021
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Timorasso
Provenienza: Piemonte, Monleale, (Alessandria)

Vigneti siti a Monleale (AL).

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

Ricci Carlo Daniele - Vino Bianco Cifrato (S.A.)

ID: P-02364

**Reparto:** Vini Bianchi / Timorasso

Produttore: Ricci Carlo Daniele
Anno: S.A.
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Timorasso
Provenienza: Piemonte, Costa Vescovato, (Alessandria)

Vendemmia 2007, sotterrata per 8 Anni in Magnum, no So2.

Vigne Marina Coppi - Fausto (2016)

ID: P-03635

**Reparto:** Vini Bianchi / Timorasso

Produttore: Vigne Marina Coppi
Anno: 2016
Prezzo: 46,00 €
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 sfeciatura del mosto a freddo; la fermentazione alcolica si svolge lentamente ad una temperatura di circa 15°C. Ultimata

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 sfeciatura 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



Reperto:	Vini Bianchi / Timorasso
Produttore:	Vigne Marina Coppi
Anno:	2018
Prezzo:	40,00 €
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

Vigne Marina Coppi - Fausto (2019)

ID: P-03636



Reperto:	Vini Bianchi / Timorasso
Produttore:	Vigne Marina Coppi
Anno:	2019
Prezzo:	38,00 €
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 - Riserva Grand Fostò (2016)

ID: P-03637



Reperto:	Vini Bianchi / Timorasso
Produttore:	Vigne Marina Coppi
Anno:	2016
Prezzo:	64,00 €
Gradi:	14,5% vol.
Composizione:	Timorasso
Provenienza:	Piemonte, Castellania, (Alessandria)

I grandi risultati in ogni campo sono frutto d'impegno, passione, talento, ed un briciolo di pazzia. Questo vino rende omaggio alla grandezza del campione. Zona di produzione: le uve provengono esclusivamente da vigne di proprietà ubicate in Castellania (altitudine m. 400) nel cuore dell'area a denominazione di origine "Colli Tortonesi", in una zona tradizionalmente vocata ad una viticoltura di pregio. Terreno: argilloso con marne calcaree e buona percentuale sabbiosa. Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono selezionate e raccolte a mano in cassette da 18-20 kg. Tecniche di vinificazione: tradizionale classica con leggera criomacerazione e decantazione statica a freddo del mosto. Affinamento: fermentazione a

TOCAI COLLI ORIENTALI**I Clivi - Colli Orientali del Friuli Galea (2008)**

ID: P-02132



Reperto:	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



Reperto:	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

**Reparto: 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

**Reparto: 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

**Reparto: 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

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

Produttore: Sara Marco
 Anno: 2016
 Prezzo: 21,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Tocai Friulano
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

Sara Marco - Friulano Colli Orientali (2019)

ID: P-02455

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

Produttore: Sara Marco
 Anno: 2019
 Prezzo: 16,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Tocai Friulano
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Savorgnado del Torre, (Udine)

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)

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



Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
Produttore:	Il Carpino
Anno:	2017
Prezzo:	28,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Tocai Friulano
Provenienza:	Friuli Venezia Giulia, San Floriano, (Gorizia)

Caratteristiche: I grappoli sono stati diraspatis e l'uva è stata messa a fermentare a contatto con le bucce per una settimana in tini aperti di rovere di Slavonia dove il vino ha svolto parte della fermentazione alcolica. La fermentazione è proseguita in tonneau dove successivamente il vino ha svolto anche la fermentazione malolattica. Imbottigliamento senza filtrazione. Abbiamo voluto dare il nome Exordium al Tocai per celebrare un doppio esordio, quello dell'entrata dei nostri figli Naïke e Manuel in azienda e quello collegato al fatto che si è prodotto per la prima volta il Tocai.

Simon di Brazzan - Blanc di Simon (2022)

ID: P-00173



Reparto:	Vini Bianchi / Tocai Collio
Produttore:	Simon di Brazzan
Anno:	2022
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



Reparto:	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



Reparto:	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



Reparto:	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



Reparto:	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 - Anteprima 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 ceramiche 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 ceramiche per 9 mesi. In bottiglia per 6 mesi.

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.

Dianella - Orpicchio (2020)

ID: P-03808

**Reparto:** Vini Bianchi / Trebbiano

Produttore: Dianella
Anno: 2020
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Trebbiano
Provenienza: Toscana, Vinci, (Firenze)

Un vino bianco da uve in purezza di un vitigno antico, affinato in legno dallo stile unico ed elegante ed un preciso DNA. Un progetto che nasce nel 2009 a seguito della selezione di un vecchio biotipo di trebbiano scoperto in azienda. NOTE DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino intenso. Al naso presenta intense note musciate che ben si amalgamano con note di frutta matura, albicocca e pesca. Acidulo ed estremamente piacevole. In bocca è elegante, sapido, persistente, minerale ed equilibrato.

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: 24,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Veltliner
Provenienza: Trentino Alto Adige, Vahrn, (Valle Isarco)

Tenuta Ebner - Gruner Veltliner (2021)

ID: P-03732

**Reparto:** Vini Bianchi / Veltliner

Produttore: Tenuta Ebner
Anno: 2021
Prezzo: 22,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Veltliner
Provenienza: Trentino Alto Adige, Campodazzo, (Bolzano)

Descrizione: il Gruner Veltliner è una rarità in Alto Adige e si trova solo in Valle Isarco. Nel nostro podere, tale varietà cresce negli impianti più meridionali. La particolare composizione del terreno dà vita a un nettare spiccatamente minerale, ben strutturato e ricco di sfaccettature. Questo nettare, dallo scintillante color giallo paglierino con orlo verde oliva, presenta un corredo olfattivo fruttato e dalle note di pepe, risultando fresco e succoso al palato. Vinificazione: fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata per ca. 25 giorni in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire stoccaggio e affinamento su lieviti fini, in parte di ca. 15% in piccole botti di rovere. Allevamento della vite: vecchi impianti a percola di ca. 30 anni. Posizione: sudovest. a circa 450 m s.l.m. Resa

VERDECA

Masseria Li Veli - Verdeca ASKOS (2022)

ID: P-02655

**Reparto:** Vini Bianchi / Verdeca

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2022
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13% 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

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

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Gaiospino Fumè (2019)

ID: P-03806

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

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2019
 Prezzo: 45,00 €
 Gradi: 15,5% vol.
 Composizione: Verdicchio
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

Vitigno 100% Verdicchio da viti di 40 anni. Selezione delle uve raccolte in piena maturazione; affinamento di 30 mesi in tonneau; malolattica svolta. Vino di notevole impatto, sontuosamente voluttuoso, un gioco di echi maturi, boisé

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Il Coroncino (2009)

ID: P-01501

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

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2009
 Prezzo: 24,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Verdicchio
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

È una selezione di uve provenienti dal vigneto di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Il Coroncino (2017)

ID: P-02416

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

Produttore: Fattoria Coroncino
 Anno: 2017
 Prezzo: 20,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Verdicchio
 Provenienza: Marche, Staffolo, (Ancona)

È una selezione di uve provenienti dal vigneto di Coroncino e di Cerrete dove abbiamo piantato le viti innestate da quelle di Spescia e densità di impianto di 3500 ceppi per ettaro. Il terreno è prevalentemente argilloso. Il Coroncino è un verdicchio autentico agile ed elegante ampio al palato rende piacevole l'abbinamento con il pesce, essendo un verdicchio affronta gagliardamente anche le carni e non solo quelle bianche.

Fattoria Coroncino - Verdicchio di Jesi Il Coroncino (2022)

ID: P-03030

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

Produttore: Fattoria Coroncino
Anno: 2022
Prezzo: 19,00 €
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

**Reparto:** 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

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

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

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

ID: P-01925

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

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

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

ID: P-01378

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

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

Marotti Campi - Verdicchio di Jesi Luzano (2021)

ID: P-00318

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

Produttore: Marotti Campi
 Anno: 2021
 Prezzo: 8,00 €
 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 (2019)

ID: P-00319

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

Produttore: Marotti Campi
 Anno: 2019
 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 saporiti, pesce, carni bianche e formaggi.

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

ID: P-03386

**Reparto:** 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 (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 (2020)**

ID: P-01741

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

Produttore: Belisario
 Anno: 2020
 Prezzo: 19,00 €
 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: 26,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Verdicchio
 Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acido del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2015)

ID: P-01742

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

Produttore: Belisario
Anno: 2015
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acido del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

Belisario - Verdicchio di Matelica Meridia (2021)

ID: P-03058

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

Produttore: Belisario
Anno: 2021
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Verdicchio
Provenienza: Marche, Matelica, (Macerata)

Uve di Verdicchio, raccolte appena mature per conservare alto il patrimonio acido del mosto e vinificazione tradizionale in bianco. Il vino è poi surmaturato in cantina, in antichi serbatoi di cemento vetrificato; è solo il tempo che lavora per creare la massima "terziarizzazione" possibile del profilo sensoriale del vino. Se la pietra avesse un sapore, probabilmente sarebbe quello di "Meridia": un vino minerale, sapido, acidulo, lungo, corposo, colore giallo tendente al dorato.

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.

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.

AGLIANICO DEL VULTURE

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Bauccio (2016)

ID: P-03473

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

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2016
Prezzo: 20,00 €
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 folli-ture. Maturazione sulle fecce fini e successivo trasferimento in tonneau di rovere francese per almeno 12 mesi.

Madonna delle Grazie - Aglianico del Vulture Liscone (2019)

ID: P-00875

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

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2019
Prezzo: 12,00 €
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 (2019)

ID: P-01635

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

Produttore: Madonna delle Grazie
Anno: 2019
Prezzo: 10,00 €
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 Superiore (2015)

ID: P-02950

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

Produttore: Madonna delle Grazie
 Anno: 2015
 Prezzo: 32,00 €
 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**L'Armangia - Albarossa Macchiaferro (2018)**

ID: P-00887

**Reparto:** Vini Rossi / Albarossa

Produttore: L'Armangia
 Anno: 2018
 Prezzo: 13,00 €
 Gradi: 15% 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.

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

ID: P-03259

**Reparto:** Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara
 Anno: 2015
 Prezzo: 63,00 €
 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: 60,00 €
 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 (2017)

ID: P-03654

**Reparto:** Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara
 Anno: 2017
 Prezzo: 56,00 €
 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: 49,00 €
 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 Classico (2018)

ID: P-03653

**Reparto:** Vini Rossi / Amarone

Produttore: Brigaldara
Anno: 2018
Prezzo: 45,00 €
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.

Cà dei Conti - Amarone Tano (2017)

ID: P-02379

**Reparto:** Vini Rossi / Amarone

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2017
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 17% vol.
Composizione: 70% Corvina 10% Corvinone 15% Rondinella 5% Marzemino 5% Croatina 5% Oseleta
Provenienza: Veneto, Tregnago, (Verona)

Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni 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 (2019)**

ID: P-02748

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2019
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: 70% Corvina 15% Rondinella 10% Croatina 5% Oseleta
Provenienza: Veneto, Tregnago, (Verona)

Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni è limitata ad 1 kg. per pianta. Vendemmia: Vendemmia a fine Ottobre, l'uva posta su plateaux da 5 kg. La selezione manuale dei grappoli avviene effettuando più passaggi in vigneto per avere uve sempre al massimo della maturità. A seguire,

Cà dei Conti - Rosso Veronese La Roara Magnum 1.5 lt. (2018)

ID: P-02382

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Cà dei Conti
Anno: 2018
Prezzo: 70,00 €
Gradi: 16% vol.
Composizione: 70% Corvina 15% Rondinella 10% Croatina 5% Oseleta
Provenienza: Veneto, Tregnago, (Verona)

Vigneto: Proprietà Ca' dei Conti, nella località Ca' dei Conti del Monte Precastio, nel comune di Tregnago. Si estende per una superficie di 5 ettari, su una collina ad un'altitudine che varia dai 400 ai 450 m/s.l.m. con piena esposizione a sud. Il terreno di origine morenica è calcareo e ricco di scheletro, caratteristiche che conferiscono al vino una struttura importante, colore, confettura e ricchezza d'alcool. Coltivazione: Impianto a Guyot collocato su ritocchino e panchine con sesti d'impianto molto fitto circa 9000 piante/ettaro, le produzioni 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,

Caruso & Minini - Nino (2014)

ID: P-03476

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Caruso & Minini
Anno: 2014
Prezzo: 49,00 €
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 (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 Il 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 Il 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 Il 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 Il 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: 33,00 €
 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: 38,00 €
 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 (2017)

ID: P-03796

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Rocche dei Manzoni
 Anno: 2017
 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.

Rocche dei Manzoni - Langhe Rosso Bricco Manzoni 3 lt. (2016)

ID: P-03803

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Rocche dei Manzoni
 Anno: 2016
 Prezzo: 180,00 €
 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 erbacei: sapore solido e compatto*

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

ID: P-01987

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Tenuta dei Fiori
 Anno: 2006
 Prezzo: 60,00 €
 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: 30,00 €
 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 cassia e mirtillo 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. Sanaiovese e Cabernet Sauvignon si uniscono per dare un vino complesso

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2004)

ID: P-01311

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Villa Terlina
 Anno: 2004
 Prezzo: 36,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino
 Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2005)

ID: P-01680

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Villa Terlina
 Anno: 2005
 Prezzo: 34,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino
 Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2006)

ID: P-01865

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2006
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino
Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

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: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera, Nebbiolo e Uvalino
Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Monferrato Rosso Piediferro (2017)

ID: P-03593

**Reparto:** Vini Rossi / Assemblato Rosso

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2017
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 grandi 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 (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

**Reparto:** 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

**Reparto:** 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 slm, 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

Poderi Colla - Barbaresco Roncaglie (2020)

ID: P-03795

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Poderi Colla
 Anno: 2020
 Prezzo: 35,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Il Barbaresco Roncaglie rappresenta uno dei primi e veri cru del Barbaresco, riconosciuto dalla pragmatica storia contadina come uno dei posti più vocati a produrre il Barbaresco. La storia riconosce alle uve provenienti da questa Tenuta un valore maggiore rispetto alle uve di altri appezzamenti, la ragione sta nella particolare vocazione degli appezzamenti a regalare ogni anno uve bilanciate e perfette, in grado di regalare un Barbaresco perfettamente attinente alle caratteristiche di eleganza e armonia che questo vino deve avere.

Punset - Barbaresco Riserva Campo Quadro (2015)

ID: P-03741

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Punset
 Anno: 2015
 Prezzo: 44,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: 100% Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Neive, (Cuneo)

Elegante e strutturato dal colore intenso, il suo aroma complesso e l'ampio bouquet olfattivo spaziano dalle note di frutta a profumi secondari delicati e floreali, con spezie, cioccolato, burro. La sua evoluzione nel bicchiere offre una continua piacevolezza gustativa. Estremamente complesso è un vino accattivante, di grande longevità. Tecniche di cantina: Questo Barbaresco è il risultato di un'attenta cernita dell'uva proveniente dal vigneto Campo Quadro, situato nella sottozona San Cristoforo di Neive. La fermentazione si svolge spontaneamente ad opera di lieviti indigeni e la vinificazione segue tecniche particolari, con una parte di fermentazione tumultuosa a cappello completamente sommerso, poi il vino ottenuto ha un breve passaggio in leano nuovo al quale seguono periodi in leano di

Ronchi Azienda Agricola - Barbaresco Ronchi (2018)

ID: P-02517

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ronchi Azienda Agricola
 Anno: 2018
 Prezzo: 33,00 €
 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

Ronchi Azienda Agricola - Barbaresco Ronchi (2020)

ID: P-03767

**Reperto:** Vini Rossi / Barbaresco

Produttore: Ronchi Azienda Agricola
 Anno: 2020
 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 (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 D'ALBA

Azelia - Barbera d'Alba Punta (2013)

ID: P-02187


Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Azelia
Anno: 2013
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Castiglione Falletto, (Cuneo)

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: 21,00 €
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.

Germano Ettore - Barbera d'Alba Superiore Della Madre (2020)

ID: P-01030


Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Germano Ettore
Anno: 2020
Prezzo: 23,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

Dopo la diraspatura-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 (2017)

ID: P-03206


Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2017
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vitigno: Barbera d'Alba 100%. Esposizione: Sud 450 metri s.l.m. - loc. San Martino, Monforte. Sud-Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia, Monforte. Terreno: calcareo - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%). Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di settembre. Vinificazione: in rosso con rotomaceratori orizzontali per 4 giorni alla temperatura di circa 30°. Affinamento: 15 mesi in barriques nuove di rovere Francese dell'Allier, con svolgimento della fermentazione malolattica. Successivamente è stato posto per 2 mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Paolo Monti - Barbera d'Alba Superiore (2015)

ID: P-02602


Reparto: Vini Rossi / Barbera d'Alba

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2015
Prezzo: 45,00 €
Gradi: 15,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocca Giovanni - Barbera d'Alba Pian Romualdo (2020)

ID: P-01047

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

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2020
Prezzo: 15,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba La Cresta (2020)

ID: P-01472

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2020
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: 32,00 €
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 più di sessanta anni e concede una produzione molto limitata, ed e' in esposizione di pieno sud.

Rocche dei Manzoni - Barbera d'Alba Sup. Sorito Mosconi (2021)

ID: P-03797

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

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2021
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve Barbera d'alba provenienti dal nostro podere in località Mosconi, e' un vino certamente particolare che ha riscontrato subito consensi su tutti i mercati. Innanzitutto questa vigna di Barbera ha più 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 (2021)**

ID: P-00857

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

Produttore: L'Armangia
Anno: 2021
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 14,5% 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 sabbiose/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 (2020)

ID: P-00761

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

Produttore: L'Armangia
Anno: 2020
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, arrostiti, formaggi e minestre.

Mondo Franco - Barbera d'Asti (2021)

ID: P-00482

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

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2021
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Vino di buona struttura ma contemporaneamente vino rosso giovane dotato di una particolare freschezza. Di colore rosso rubino di buona intensità, ha profumo tendenzialmente floreale. Al gusto si presenta secco, fresco, pieno ed armonico. Si abbina egregiamente con i primi piatti, con selvaggina, grigliate di carne e formaggi a pasta dura.

Mondo Franco - Barbera d'Asti Superiore Il 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)

Il "Salice" è ottenuto dalla pigiatura di uve Barbera, provenienti da singolo vigneto, le cui bucce restano a macerare nel mosto per 10 - 15 giorni. Il vino ottenuto viene affinato in legno per circa 8 mesi e affina ulteriormente 6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio. Il profumo è vinoso, fruttato, caldo, con sfumature di sottobosco. Al gusto è complesso, armonico, intenso e persistente, di buona struttura. Perfetto con primi piatti con sughi di carne, secondi di carne e formaggi stagionati.

Mondo Franco - Nizza Le Rose (2018)

ID: P-00786

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

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2018
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Mondo Franco - Nizza Riserva (2017)

ID: P-03678

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

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2017
Prezzo: 37,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, S.Marzano Oliveto, (Asti)

Vino ottenuto da rigorosa selezione delle uve già in vigneto e vendemmia tardiva per ottenere il massimo della concentrazione. Alla vinificazione, accompagnata da una lunga macerazione sulle bucce, segue un affinamento di almeno 36 mesi in botti di pregiato rovere francese che permettono al vino di raggiungere la sua completa maturazione. Dal colore rosso intenso con lievi riflessi violacei, presenta un profumo ampio con note di amarena, caffè e cacao. Al sapore è pieno, austero e vellutato con finale ricco e setoso. E' un buon compagno per piatti strutturati di carne, selvaggina, formaggi ed erborinati.

Scarpa - Barbera d'Asti I Bricchi (2019)

ID: P-03622

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2019
Prezzo: 26,00 €
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 La Bogliona Magnum 1.5 lt. (2017)

ID: P-03760

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2017
Prezzo: 90,00 €
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. In Cassetta di Legno.

Scarpa - Barbera d'Asti Superiore La Bogliona (2007)

ID: P-02829

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2007
Prezzo: 70,00 €
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

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2008
Prezzo: 60,00 €
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

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2009
Prezzo: 60,00 €
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

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2013
Prezzo: 60,00 €
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: 55,00 €
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 (2016)

ID: P-03621

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2016
Prezzo: 36,00 €
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 (2017)

ID: P-03761

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

Produttore: Scarpa
Anno: 2017
Prezzo: 40,00 €
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 espone in un'intensa e variegata serie di riconoscimenti: è ricco, dolce e al fruttato

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore R al Cubo (2016)

ID: P-02417

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

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2016
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 15,5% 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:** è un vino che migliorerà di certo con il passare degli anni e, secondo il mio parere, darà il meglio dopo 10 anni. **ABBINAMENTO:** tutti i nostri antipasti tradizionali, pasta all'uovo (tajarin), ravioli e stufati di vitello. **CARATTERISTICHE:** La zona di Rodotiglia conferisce per natura alla varietà del Barbera una particolare longevità. Vini di età superiore ai 70 anni portano ad una riduzione della produzione a favore di un miglioramento qualitativo delle singole uve.

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Rusticardi (2009)

ID: P-02418

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

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2009
Prezzo: 36,00 €
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 in un'intensa e variegata serie di riconoscimenti: è ricco, dolce e al fruttato

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Superiore Rusticardi (2011)

ID: P-03716

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

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2011
Prezzo: 33,00 €
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 Tulipano Nero (2019)

ID: P-02787

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

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2019
Prezzo: 14,00 €
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 a 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

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

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 1996
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

Tenuta dei Fiori - Barbera d'Asti Tulipano Nero (2001)

ID: P-02211

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

Produttore: Tenuta dei Fiori
Anno: 2001
Prezzo: 28,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Calosso, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2007)

ID: P-03446

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

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2007
Prezzo: 24,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Gradale (2009)

ID: P-03445

**Reparto:** 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 (2019)

ID: P-03594

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

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2019
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2017)

ID: P-03595

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

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2017
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Barbera
Provenienza: Piemonte, Agliano Terme, (Asti)

Villa Terlina - Barbera d'Asti Monsicuro (2019)

ID: P-03813

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

Produttore: Villa Terlina
Anno: 2019
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% 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)

Bruna Grimaldi - Barolo Badarina (2019)

ID: P-03817

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Brunna Grimaldi
Anno: 2019
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Serralunga d'Alba, (Cuneo)

Badarina è il simbolo della nostra famiglia. E' espressione della potenza e mineralità, proprie del terroir di Serralunga d'Alba. Qui, un microclima ed un terreno unici richiedono più tempo al Nebbiolo per maturare. Il risultato è un Barolo di eccezionale complessità, che si distingue per l'intensità dei profumi e la grande struttura. Bouquet etereo, dai frutti rossi, lamponi, erbe, ai sentori balsamici che emergono con l'affinamento. Tannini importanti, freschezza e mineralità, per un Barolo di energia che migliora e si completa con il tempo. Terreno: marne bianche con ricca presenza di calcare, buona presenza di argille e strati di arenaria (sabbia cementata a calcare). Formazione geologica: Formazione di Lequio, circa 15 mln di anni. Filari a controsolliera. potatura Guyot semplice. Raccolta: manuale

Brunna Grimaldi - Barolo Bricco Ambrogio (2019)

ID: P-03816

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Brunna Grimaldi
Anno: 2019
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Roddi, (Cuneo)

Bricco Ambrogio è un Barolo di grande eleganza. Un apprezzamento con una perfetta esposizione alla luce e un microclima caldo, dove le uve Nebbiolo vengono raccolte sempre con anticipo, e possono differenziarsi anche nelle annate più piovose e fresche. I profumi sono caldi e aperti, tendenti ai frutti maturi e alle spezie nere. Il palato cattura l'attenzione per la struttura importante che si appoggia a tannini setosi, vellutati, piacevoli. Altitudine: 250 m slm. Terreno: molto ripido, marne grigio-blu organizzate in strati omogenei, argilla in quantità media, rara presenza di sabbia, buona presenza di calcare. Formazione geologica: Marne di Sant'Agata Fossili. Filari a controsolliera, potatura Guyot semplice. Raccolta: manuale in cassette. Da fine Settembre a metà Ottobre.

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: 120,00 €
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: 100,00 €
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: 95,00 €
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: 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 Pajana (2011)

ID: P-02580

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Domenico Clerico
Anno: 2011
Prezzo: 100,00 €
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: 95,00 €
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: 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).

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 (2019)

ID: P-01032

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Germano Ettore
 Anno: 2019
 Prezzo: 35,00 €
 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 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).

Mauro Veglio - Barolo Castelletto (2018)

ID: P-03624

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Mauro Veglio
 Anno: 2018
 Prezzo: 60,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)

Castelletto è una vasta area che si snoda tra Monforte d'Alba e la frazione di Perno, al confine con Serralunga d'Alba. Qui coltiviamo circa quattro ettari di vigneto in posizione sud-est. Con l'annata 1996, siamo stati i primi produttori ad utilizzare questo nome, ben prima del suo riconoscimento ufficiale di Menzione Geografica del Barolo. Il terreno più calcareo e il microclima ventilato creano Barolo più tannici e molto freschi, con sentori balsamici, di eucalipto, menta e liquerizia.

Mauro Veglio - Barolo Gattera (2018)

ID: P-03623

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Mauro Veglio
 Anno: 2018
 Prezzo: 60,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)

Dominato dal famoso cedro del Libano, il Gattera è una Menzione Geografica del Barolo che prende il nome dall'omonima cascina che domina l'area. Ubicato al confine tra i comuni di La Morra e Castiglione Falletto, ha un andamento piuttosto articolato con versanti che salgono dalla provinciale per Barolo verso la frazione Annunziata, in un arco collinare che va da sud-ovest e sud-est verso nord-est. I suoli tortoniani di La Morra (argille, sabbia e calcare) incontrano gli elveziani di Castiglione (marni bruni molto compatte). Qui coltiviamo circa due ettari e mezzo con esposizione che va da sud-est a sud-ovest: una vigna ben esposta che regala un Barolo maturo, speziato, caldo e intenso.

Mauro Veglio - Barolo Paialgalo (2018)

ID: P-03625



Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Mauro Veglio
Anno: 2018
Prezzo: 85,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, La Morra, (Cuneo)

Paialgalo è un'importante Menzione Geografica Aggiuntiva nel comune di Barolo, dalla superficie complessiva di 12,35 ettari. Sul versante orientale del comune di Barolo questa MGA si distingue per le forme dolci e tondeggianti. Qui, su terreni marnosi sabbiosi si sviluppa, con esposizione a sud est - est, il nostro vigneto. Le caratteristiche pedoclimatiche che si ritrovano in quest'area pongono le basi per vini di grande struttura e intensità aromatica e dalla spiccata eleganza.

Paolo Monti - Barolo (2010)

ID: P-02315



Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2010
Prezzo: 52,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 380 metri s.l.m. - loc. Le Coste; Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia; Sud-est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia. Terreno: Marne Calcareae - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareae - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo 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 (2018)

ID: P-03089



Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2018
Prezzo: 48,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Vitigno: Nebbiolo, varietà Lampia e Michet. Esposizione: Est 380 metri s.l.m. - loc. Le Coste; Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia; Sud-est 300 metri s.l.m. - loc. Bussia. Terreno: Marne Calcareae - Argillose con sabbia al 25% (Bussia) Calcareae - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)(Le Coste). Resa per ettaro: 65 q./lt. Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: ultima decade di Ottobre. Vinificazione: A temperatura controllata di 25°. La fase di macerazione è durata 10 giorni effettuando due rimontaggi al giorno. Solo dopo la fermentazione malolattica il vino è stato immesso nelle botti da 16 Hl. (Marzo 2004). Affinamento: In botti di Rovere francese da 16 hl., ove rimane per circa 28-30 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino riposa in

Paolo Monti - Barolo Bussia (2008)

ID: P-02332



Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2008
Prezzo: 70,00 €
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 calcareae - argillose con sabbia al 25%. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre. Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°. Affinamento: il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi. Il restante 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 (2017)

ID: P-03772



Reparto: Vini Rossi / Barolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2017
Prezzo: 60,00 €
Gradi: 15% 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 calcareae - argillose con sabbia al 25%. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre. Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°. Affinamento: il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi. Il restante 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 calcareae - argillose con sabbia al 25%. Resa per ettaro: 60 q.li. Vendemmia: manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina. Epoca di raccolta: tra il 10 ed il 25 del mese di ottobre. Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per 6 giorni, alla temperatura massima di 32°. Affinamento: il 50% del prodotto viene immesso in barriques nuove di rovere francese ove rimane per 12 mesi. Il restante 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 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)

Rocche dei Manzoni - Barolo Big 'd Big (2013)

ID: P-02523

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2013
Prezzo: 82,00 €
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 Big 'd Big (2018)

ID: P-03688

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Rocche dei Manzoni
Anno: 2018
Prezzo: 72,00 €
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: 94,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dallo storico cru di S.Stefano di Perno. Questo barolo si e' dimostrato un vino di piena razza non temendo confronto alcuno. Si contraddistingue per il bouquet ricco e persistente e un colore rosso rubino intenso. Al palato si presenta con un sapore completo ed armonico. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce della durata di 3 settimane dopodiche' viene separato il mosto, ormai ricco di antociani e sostanze coloranti, dalla buccia e viene introdotto in barrique dove affina per un tempo minimo di 36 mesi. Dopo l'imbottigliamento,affina per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Rocche dei Manzoni - Barolo Perno Vigna Cappella S. Stefano (2016)

ID: P-03690

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Rocche dei Manzoni
 Anno: 2016
 Prezzo: 88,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dallo storico cru di S.Stefano di Perno. Questo barolo si e' dimostrato un vino di piena razza non temendo confronto alcuno. Si contraddistingue per il bouquet ricco e persistente e un colore rosso rubino intenso. Al palato si presenta con un sapore completo ed armonico. Fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce della durata di 3 settimane dopodiche' viene separato il mosto, ormai ricco di antociani e sostanze coloranti, dalla buccia e viene introdotto in barrique dove affina per un tempo minimo di 36 mesi. Dopo l'imbottigliamento,affina 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: 90,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si puo' certamente dire che questo barolo e' sicuramente il piu' maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

Rocche dei Manzoni - Barolo Vigna D'la Roul (2016)

ID: P-03689

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Rocche dei Manzoni
 Anno: 2016
 Prezzo: 80,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Prodotto con il 100% di uve nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in località Manzoni Soprani. Questa vigna prende il nome dalla mastodontica pianta di rovere che saetta nel bel mezzo del terreno. Le caratteristiche fondamentali di questo vino sono profumi netti e pungenti e da una struttura determinata da un tannino austero. Si puo' certamente dire che questo barolo e' sicuramente il piu' maschio della produzione. Fermenta a temperatura controllata a contatto con le bucce per 15/18 giorni. Dopo la svinatura viene introdotto in barriques dove affina per 3 anni ed un ulteriore anno in bottiglia prima di essere introdotto sul mercato.

Scarpa - Barolo Tettimorra (2012)

ID: P-02632

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

Produttore: Scarpa
 Anno: 2012
 Prezzo: 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

**Reparto:** Vini Rossi / Barolo

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


Reparto: Vini Rossi / Boca

Produttore: Podere ai Valloni
Anno: 2001
Prezzo: 38,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara
Provenienza: Piemonte, Boca, (Novara)

Il Boca Vigna Cristiana si caratterizza per il colore rosso granato intenso e brillante, che con l'invecchiamento assume sfumature aranciate. al naso si presenta molto elegante e raffinato con note di fiori e spezie talora accompagnate da frutti di bosco. Il sapore è ricco e complesso nella sua austerità, resa peculiare dalla presenza di tannini nobili del vitigno e del territorio, che si armonizzano conferendogli una spiccata personalità.

Podere ai Valloni - Boca Vigna Cristiana (2009)

ID: P-02172


Reparto: Vini Rossi / Boca

Produttore: Podere ai Valloni
Anno: 2009
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara
Provenienza: Piemonte, Boca, (Novara)

Il Boca Vigna Cristiana si caratterizza per il colore rosso granato intenso e brillante, che con l'invecchiamento assume sfumature aranciate. al naso si presenta molto elegante e raffinato con note di fiori e spezie talora accompagnate da frutti di bosco. Il sapore è ricco e complesso nella sua austerità, resa peculiare dalla presenza di tannini nobili del vitigno e del territorio, che si armonizzano conferendogli una spiccata personalità.

BONARDA

Finigeto - Bonarda Frizzante La Grintosa (2022)

ID: P-03631


Reparto: Vini Rossi / Bonarda

Produttore: Finigeto
Anno: 2022
Prezzo: 9,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: 85% Croatina 15% Barbera
Provenienza: Lombardia, Godiasco, (Pavia)

L'esposizione a sud-ovest delle uve destinate alla Bonarda La Grintosa garantisce un equilibrato irraggiamento solare dei grappoli. L'allevamento a Guyot e un'oculata gestione delle operazioni in verde consentono di modulare i parametri di maturazione per giungere a una corretta proporzione fra struttura e acidità. Vinificazione: la raccolta, esclusivamente manuale, avviene durante le prime due settimane di settembre. Dopo la diraspigiatura dei grappoli, il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (22-28 °C). Per ottenere un'estrazione equilibrata di colore e tannini, la macerazione ha una durata che non supera mai i 10-12 giorni. La presa di spuma avviene in autoclave.

BRAMATERRA

Tenute Sella - Bramaterra (2014)

ID: P-03684


Reparto: Vini Rossi / Bramaterra

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2014
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo 20% Vespolina 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: 53,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo 20% Vespolina 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: 53,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo 20% Vespolina 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 (2011)

ID: P-03809

**Reparto:** Vini Rossi / Bramaterra

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2011
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 70% Nebbiolo 20% Vespolina 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 (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 FRANC**Ferlat - Cabernet Franc Sessanta (2016)**

ID: P-03630

**Reparto:** Vini Rossi / Cabernet Franc

Produttore: Ferlat
Anno: 2016
Prezzo: 58,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Cabernet Franc
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Gorizia)

Per la produzione di questa selezione viene scelta soltanto l'uva migliore del vigneto, raccolta manualmente. Arrivata in cantina viene diraspata, pigiata e avviata in vasca di cemento dove avviene la fermentazione alcolica con lieviti autoctoni. Vengono attuate soltanto follature manuali più volte al giorno per l'intero periodo della macerazione che dura mediamente 40 giorni (compresa una fase post fermentativa) così da estrarre tutti i componenti nobili contenuti nella bacca. Terminato questo periodo si separa il liquido dalle bucce e queste subiscono una lieve pressione utilizzando un torchio idraulico verticale del 1950 per estrarre quel poco vino intrappolato al loro interno. Le due parti così ottenute vengono riunite e messe a maturare in tonneaux e barriques di rovere. In

Ferlat - Cabernet Franc Sessanta (2017)

ID: P-03629

**Reparto:** Vini Rossi / Cabernet Franc

Produttore: Ferlat
Anno: 2017
Prezzo: 56,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Cabernet Franc
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Gorizia)

Per la produzione di questa selezione viene scelta soltanto l'uva migliore del vigneto, raccolta manualmente. Arrivata in cantina viene diraspata, pigiata e avviata in vasca di cemento dove avviene la fermentazione alcolica con lieviti autoctoni. Vengono attuate soltanto follature manuali più volte al giorno per l'intero periodo della macerazione che dura mediamente 40 giorni (compresa una fase post fermentativa) così da estrarre tutti i componenti nobili contenuti nella bacca. Terminato questo periodo si separa il liquido dalle bucce e queste subiscono una lieve pressione utilizzando un torchio idraulico verticale del 1950 per estrarre quel poco vino intrappolato al loro interno. Le due parti così ottenute vengono riunite e messe a maturare in tonneaux e barriques di rovere. In

Ferlat - Cabernet Franc Sessanta (2018)

ID: P-03628

**Reparto:** Vini Rossi / Cabernet Franc

Produttore: Ferlat
 Anno: 2018
 Prezzo: 54,00 €
 Gradi: 13,5% vol.
 Composizione: Cabernet Franc
 Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Cormons, (Gorizia)

Per la produzione di questa selezione viene scelta soltanto l'uva migliore del vigneto, raccolta manualmente. Arrivata in cantina viene diraspata, pigiata e avviata in vasca di cemento dove avviene la fermentazione alcolica con lieviti autoctoni. Vengono attuate soltanto follature manuali più volte al giorno per l'intero periodo della macerazione che dura mediamente 40 giorni (compresa una fase post fermentativa) così da estrarre tutti i componenti nobili contenuti nella bacca. Terminato questo periodo si separa il liquido dalle bucce e queste subiscono una lieve pressione utilizzando un torchio idraulico verticale del 1950 per estrarre quel poco vino intrappolato al loro interno. Le due parti così ottenute venono riunite e messe a maturare in tonneaux e barriques di rovere. In

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 (2019)

ID: P-03222

**Reparto:** Vini Rossi / Cabernet Sauvignon

Produttore: Villa Bibbiani
 Anno: 2019
 Prezzo: 38,00 €
 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: 18,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: 90% Cannonau 10% Carignano
 Provenienza: Sardegna, Santadi, (Carbonia Iglesias)

L'uva ben matura, dopo essere stata diraspata e ammostata, fermenta per 12-14 giorni in serbatoi inox a temperatura controllata di 22° - 24° C. Durante la fermentazione subisce frequenti rimontaggi per estrarre tutto il patrimonio tannico, polifenolico e di estratti. A seguito delle fermentazione malolattica, che è precoce e spontanea, ai primi di dicembre il vino passa in barrique di secondo passaggio per un breve soggiorno di 6 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

CARIGNANO DEL SULCIS

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Rocca Rubia (2020)

ID: P-02270


Reparto: Vini Rossi / Carignano del Sulcis

Produttore: Cantina Santadi
Anno: 2020
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 II° passaggio a grana fine per un periodo di 10-12 mesi, durante il quale subisce un'evoluzione in termini biochimici, chimico-fisici ed organolettici. Successivamente il contatto con il vetro di alcuni mesi permette uno sviluppo precoce del bouquet.

Cantina Santadi - Carignano del Sulcis Terre Brune (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: 25,00 €
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 (2019)

ID: P-03784

**Reperto:** Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2019
 Prezzo: 19,00 €
 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 Magnum 1.5 lt. (2018)

ID: P-03783

**Reperto:** Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2018
 Prezzo: 46,00 €
 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 Grosso Sanese G.S. (2015)

ID: P-03342

**Reperto:** Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2015
 Prezzo: 50,00 €
 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 Grosso Sanese G.S. (2016)

ID: P-03785

**Reperto:** Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2016
 Prezzo: 49,00 €
 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 Grosso Sanese G.S. (2018)

ID: P-03786

**Reperto:** Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2018
 Prezzo: 46,00 €
 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: 64,00 €
 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: 56,00 €
 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 Grosso Sanese G.S. Magnum 1.5 lt. (2016)

ID: P-03782

**Reparto:** Vini Rossi / Chianti Classico

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2016
 Prezzo: 120,00 €
 Gradi: 15% vol.
 Composizione: Sangiovese
 Provenienza: Toscana, Gaiole in Chianti, (Siena)

Il Grosso Sanese nasce da un vigneto di circa due ettari attiguo al fabbricato aziendale. Il terreno ha una bellissima esposizione a sud-sudest, il suolo è calcareo di medio impasto e composto principalmente di alberese e galestro; le viti vengono potate con il metodo a cordone speronato, con un numero massimo di sei gemme. La resa viene limitata a 50/60 q.l. 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.

CISTERNA D'ASTI**Carlin de Paolo - Cisterna d'Asti Superiore (2020)**

ID: P-03794

**Reparto:** Vini Rossi / Cisterna d'Asti

Produttore: Carlin de Paolo
 Anno: 2020
 Prezzo: 15,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Croatina
 Provenienza: Piemonte, San Damiano, (Asti)

Zona di produzione: Regione Piemonte, Monferrato, Provincia di Asti. Clima: mediterraneo, caratterizzato da inverni rigidi con temperature che arrivano fino a -15°C e da estati calde e umide con temperature fino a 35°C. Terreno: marne calcaree grigio bluastre, compatte e profonde, ricche di microelementi e di sali minerali. Altitudine: 180-300 s.l.m. Sistema di allevamento: guyot piemontese tradizionale con densità d'impianto che varia da 4.000 a 4.500 ceppi a ettaro. Resa per ettaro: 80 q.li/ha. Età media delle viti: 20-30 anni. Vinificazione: in acciaio con macerazione per 15 giorni a temperatura 28°-30° C. Affinamento in botti di rovere rancesce di 25hl per almeno 6 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 6 mesi. Colore: rosso rubino intenso. Profumo: vinoso, a tratti etereo, con note di

COLORINO**Podere il Palazzino - Stagi (2018)**

ID: P-02789

**Reparto:** Vini Rossi / Colorino

Produttore: Podere il Palazzino
 Anno: 2018
 Prezzo: 19,00 €
 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.

DOLCETTO D'ACQUI**Franco Ivaldi - Dolcetto d'Acqui La Moschina (2021)**

ID: P-02099

**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui

Produttore: Franco Ivaldi
 Anno: 2021
 Prezzo: 12,00 €
 Gradi: 14% 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 (2020)

ID: P-02759

**Reparto:** Vini Rossi / Dolcetto d'Acqui

Produttore: Franco Ivaldi
 Anno: 2020
 Prezzo: 15,00 €
 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 (2022)

ID: P-02440



Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Barale Fratelli
 Anno: 2022
 Prezzo: 14,00 €
 Gradi: 13,5% 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 (2022)

ID: P-03182



Reparto: Vini Rossi / Dolcetto d'Alba

Produttore: Bruno Rocca
 Anno: 2022
 Prezzo: 15,00 €
 Gradi: 13% 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 (2021)

ID: P-00169



Reparto: Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani

Produttore: Cozzo Mario
 Anno: 2021
 Prezzo: 11,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Dolcetto
 Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

VIGNETO: Dusin. VITIGNO: Dolcetto. ALTITUDINE: 470 m.s.l.m. ESPOSIZIONE: sud-est. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilla e calcare. ESTENSIONE: 01.25.00 ettari. CEPPI/ETTARO: 3.900. RESA: 70 quintali/ettaro. ANNO DI IMPIANTAMENTO: 1962. PORTAINNESTO: Kober e S. O. 4. COLORE: rosso rubino con riflessi violacei. PROFUMO: vinoso, gradevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e floreali. SAPORE: asciutto, delicato, gradevolmente morbido, fresco, di discreto corpo, armonico.

Cozzo Mario - Dogliani Vigna Pregliasco (2019)

ID: P-00168



Reparto: Vini Rossi / Dolcetto di Dogliani

Produttore: Cozzo Mario
 Anno: 2019
 Prezzo: 16,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Dolcetto
 Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

VIGNETO: Pregliasco. VITIGNO: Dolcetto. ALTITUDINE: 475 m.s.l.m. ESPOSIZIONE: sud/sud-ovest. COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilla e calcare. ESTENSIONE: 00.72.00 ettari. CEPPI/ETTARO: 4.000. ANNO DI IMPIANTAMENTO: 1986. PORTAINNESTO: piede franco. COLORE: rosso rubino con intensi riflessi violacei. PROFUMO: intenso e ampio con sentori di sottobosco e amarena, ma anche floreali. SAPORE: asciutto, morbido, fresco, di corpo, armonico.

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: 38,00 €
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 Organolettico: 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.

I Custodi delle Vigne dell'Etna - Etna Rosso Aetneus (2017)

ID: P-03679

**Reparto: Vini Rossi / Etna Rosso**

Produttore: I Custodi delle Vigne dell'Etna
Anno: 2017
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante
Provenienza: Sicilia, Castiglione di Sicilia, (Catania)

Vigneto di provenienza: Altitudine: 750 metri s.l.m. Esame Organolettico: 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

Mondo Franco - Monferrato Freisa 8.24 (2020)

ID: P-03345


Reparto: Vini Rossi / Freisa

Produttore: Mondo Franco
Anno: 2020
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 (2015)

ID: P-03328


Reparto: Vini Rossi / Gattinara

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara
Anno: 2015
Prezzo: 29,00 €
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 (2015)

ID: P-03655


Reparto: Vini Rossi / Gattinara

Produttore: Cantina Sociale di Gattinara
Anno: 2015
Prezzo: 37,00 €
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: 29,00 €
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 (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 Carellae (1996)

ID: P-01816

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
 Anno: 1996
 Prezzo: 62,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

Di colore rosso rubino di bella intensità. Limpido. Bouquet intenso, persistente, etereo. Si avverte un bel sentore di frutti rossi. Al gusto una piacevole nota di liquirizia si eleva su una struttura resa elegante dalla presenza di tannini morbidi. Fine e persistente al retrogusto. Accompagna piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Collis Carellae (2011)

ID: P-01537

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
 Anno: 2011
 Prezzo: 40,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

Di colore rosso rubino di bella intensità. Limpido. Bouquet intenso, persistente, etereo. Si avverte un bel sentore di frutti rossi. Al gusto una piacevole nota di liquirizia si eleva su una struttura resa elegante dalla presenza di tannini morbidi. Fine e persistente al retrogusto. Accompagna piatti di carne e cacciagione dell'alta cucina, nonché formaggi saporiti.

Antichi Vigneti di Cantalupo - Ghemme Signore di Bayard (1995)

ID: P-01815

**Reparto:** Vini Rossi / Ghemme

Produttore: Antichi Vigneti di Cantalupo
 Anno: 1995
 Prezzo: 62,00 €
 Gradi: 13% vol.
 Composizione: Nebbiolo
 Provenienza: Piemonte, Ghemme, (Novara)

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 pigiadiraspatura il vino è messo a fermentare in vasche di acciaio. 20 giorni di macerazione sulle buccie. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento 24 mesi in botti da 50 hl di rovere francese. Imbottigliato nel settembre 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 pigiadiraspatura il vino è messo a fermentare in vasche di acciaio. 20 giorni di macerazione sulle buccie. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento 24 mesi in botti da 50 hl di rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2015. Invecchiamento: Minimo 18 mesi in botte di rovere e minimo 24 mesi in bottiglia.

GRIGNOLINO

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.

Carlin de Paolo - Grignolino Ridolino (2022)

ID: P-03793


Reparto: Vini Rossi / Grignolino

Produttore: Carlin de Paolo
Anno: 2022
Prezzo: 10,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Grignolino
Provenienza: Piemonte, San Damiano, (Asti)

Zona di produzione: Regione Piemonte, Provincia di Asti e Cuneo. Clima: mediterraneo, caratterizzato da inverni rigidi con temperature che arrivano fino a -15°C e da estati calde e umide con temperature fino a 35°C. Terreno: sabbioso, argilloso, calcareo. Altitudine: 180-300 s.l.m. Sistema di allevamento: guyot piemontese tradizionale con densità d'impianto che varia da 4.000 a 4.500 ceppi a ettaro. Resa per ettaro: 95 q.li/ha. Età media delle viti: 25-30 anni. Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata fra 28°-30°C. Affinamento: in acciaio per almeno 4 mesi e in bottiglia per minimo 3 mesi. Colore: rosso rubino più o meno intenso. Profumo: vino di discreta intensità e complessità olfattiva, con note vinose, fruttate che ricordano l'uva, la susina e le ciliegie e note

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 (2020)

ID: P-00376


Reparto: Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2020
Prezzo: 14,00 €
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, arrostiti di carne e carni bianche cotte al forno.

Marotti Campi - Lacrima di Morro d'Alba Rubico (2021)

ID: P-00375

**Reparto:** Vini Rossi / Lacrima di Morro d'Alba

Produttore: Marotti Campi
Anno: 2021
Prezzo: 8,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Lacrima di Morro d'Alba
Provenienza: Marche, Morro d'Alba, (Ancona)

LAGREIN**Brunnenhof - Lagrein (2021)**

ID: P-01776

**Reparto:** Vini Rossi / Lagrein

Produttore: Brunnenhof
Anno: 2021
Prezzo: 21,00 €
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.

Eberlehof - Lagrein Riserva (2017)

ID: P-03676

**Reparto:** Vini Rossi / Lagrein

Produttore: Eberlehof
Anno: 2017
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: Lagrein
Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

Il Lagrein, varietà autoctona, cresce sui pendii soleggiati della tenuta Eberlehof. Con la raccolta tardiva in ottobre, uva sane e mature, si ottiene un vino corposo, ben strutturato, il quale con l'invecchiamento in botte di rovere ottiene la dicitura Riserva. Sistema di coltivazione: pergola. Vinificazione: A inizio ottobre vengono raccolte le uve mature e sane. La fermentazione controllata avviene in vasche d'acciaio e l'affinamento per due anni in botti di rovere di varie misure. Colore: rosso rubino intenso con riflessi violetti. Sentore: violette, bacche scure e ciliegie mature. Sapore: corpo intenso, armonico, con tannini fini.

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 di Santa Maddalena classico, cresce il più resistente e prezioso vitigno autoctono da uve rosse. La posizione molto calda e il terreno alluvionale conferiscono al vino, insieme all'uva dai grappoli allungati e dagli acini piccoli, quella sua corposità piena eppure morbida. Il colore rosso rubino, il tipico profumo di frutti di bosco e aromatico, il gusto caratterizzato da un gradevole intreccio di legno e tannicità, danno l'impronta a questo nettare dai tempi remoti.

Tramin - Lagrein Riserva Urban (2020)

ID: P-02786

**Reparto:** Vini Rossi / Lagrein

Produttore: Tramin
Anno: 2020
Prezzo: 35,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Lagrein
Provenienza: Trentino Alto Adige, Termeno, (Bolzano)

Una primavera anticipata dalle temperature molto miti, ha dato inizio alla fase vegetativa con notevole anticipo. Mesi estivi caratterizzati da giorni molto soleggiati e secchi alternati a notti piuttosto fresche; le forti escursioni termiche hanno salvaguardato le uve, facendole evolvere in un ciclo di maturazione fisiologica ottimale. Un settembre fresco inoltre, ha rallentato la maturazione, facendo giungere alla vendemmia grappoli d'uva maturati in modo eccellente. I vini bianchi ottenuti sono eleganti, con un'ottima succosità, profondità e ampiezza di aromi. I vini rossi sono intensi, fruttati e di grande carattere.

LESSONA

Proprietà Sperino - Lessona (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: 30,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 80% Nebbiolo e 20% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona. L'annata 2010: Un germogliamento in lieve ritardo rispetto alla media della nostra zona (metà aprile) ed un inizio di primavera piuttosto fresco ed umido. Il caldo alternato alle precipitazioni abbondanti a cavallo tra maggio e giugno ha portato un'eccezionale crescita vegetativa. Il clima stabile e le temperature moderate di luglio e agosto hanno dato equilibrio all'annata, mentre l'autunno mite ha garantito una maturazione lunga e lenta, a vantaggio della qualità dei polifenoli. Ciò ci ha consentito macerazioni molto lunghe, per vini di ottima

Tenute Sella - Lessona (2016)

ID: P-03681


Reparto: Vini Rossi / Lessona

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2016
Prezzo: 26,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 80% Nebbiolo e 20% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona. L'annata 2010: Un germogliamento in lieve ritardo rispetto alla media della nostra zona (metà aprile) ed un inizio di primavera piuttosto fresco ed umido. Il caldo alternato alle precipitazioni abbondanti a cavallo tra maggio e giugno ha portato un'eccezionale crescita vegetativa. Il clima stabile e le temperature moderate di luglio e agosto hanno dato equilibrio all'annata, mentre l'autunno mite ha garantito una maturazione lunga e lenta, a vantaggio della qualità dei polifenoli. Ciò ci ha consentito macerazioni molto lunghe, per vini di ottima

Tenute Sella - Lessona Omaggio a Quintino Sella (2011)

ID: P-03682


Reparto: Vini Rossi / Lessona

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2011
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 13% vol.
Composizione: 85% Nebbiolo e 15% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

Il nostro fiore all'occhiello, prodotto esclusivamente in quelle che noi riteniamo essere le annate migliori, con un'aspirazione all'eccellenza senza compromessi. Quella che anticamente era considerata la "riserva di famiglia", oggi la identifichiamo in questa etichetta dedicata a Quintino Sella, fautore dell'Unità d'Italia e ministro in epoca Risorgimentale.

Tenute Sella - Lessona San Sebastiano allo Zoppo (2012)

ID: P-03683


Reparto: Vini Rossi / Lessona

Produttore: Tenute Sella
Anno: 2012
Prezzo: 44,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 85% Nebbiolo e 15% Vespolina
Provenienza: Piemonte, Lessona, (Biella)

Un nome che è simbolo di Lessona e della sua storia. La collina di San Sebastiano allo Zoppo risulta coltivata a vite fin dal 1436. Dalle uve di questo storico vigneto, con i suoi vecchi ceppi di Nebbiolo e Vespolina, si ottiene un vino che costantemente esprime tutta l'eleganza e la profondità della terra di Lessona. L'annata 2007: A seguito di un periodo invernale estremamente mite le prime fasi fenologiche della vite si sono svolte con largo anticipo. In compenso l'estate, pur calda, non è stata caratterizzata da temperature torride; la buona aerazione ha garantito la sanità delle uve e le leggere piogge d'inizio agosto hanno scongiurato problemi legati a stress idrici. La vendemmia si è svolta anticipatamente, ma il grado di maturazione dei polifenoli non ne ha risentito, risultando ottimale. Di

MALVASIA NERA

Masseria Li Veli - Malvasia Nera ASKOS (2021)

ID: P-02656


Reparto: Vini Rossi / Malvasia Nera

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2021
Prezzo: 19,00 €
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

Eberlehof - Merlot Selection (2016)

ID: P-03675

**Reparto:** Vini Rossi / Merlot

Produttore: Eberlehof
Anno: 2016
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Merlot
Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

Dalla regione francese Bordeaux viene la varietà Merlot, la quale viene coltivata in Alto Adige da più di 100 anni. In tenuta è una rarità in quanto prodotto solo in piccola quantità. Dopo una fermentazione controllata il vino matura in piccole botti di rovere, dove ottiene l'armonia e l'eleganza. Sistema di coltivazione: guyot. Vinificazione: Le uve vengono raccolte tardi fine ottobre, dopo la diraspatura e la fermentazione controllata in vasche d'acciaio, il vino nuovo matura per 2 anni in piccole botti di rovere. Colore: rosso granito intenso con riflessi rosso mattone. Sentore: leggermente erboso, ribes nero, ciliege selvatiche, more. Sapore: leggermente aspro, corpo intenso, tannini fini.

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 oranoletticamente.

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 Belovedere (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 tonneau ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie 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 Belovedere (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 tonneau ed in parte in tini tronco-conici aperti in rovere di Slavonia per circa 20 mesi. Travaso ed imbottigliamento senza filtrazione un anno prima della commercializzazione. Colore rubino scuro e fitto. Il bouquet evidenzia toni fruttati di amarena, ciliegie mature e ribes nero, con note vivaci di spezie 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: 22,00 €
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 (2020)

ID: P-03460

**Reparto:** Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta
Anno: 2020
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 15% 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: 45,00 €
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 (2018)

ID: P-02947

**Reparto:** Vini Rossi / Morellino di Scansano

Produttore: Roccapesta
Anno: 2018
Prezzo: 39,00 €
Gradi: 15% 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 (2022)

ID: P-01157


Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Almondo Giovanni
Anno: 2022
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Montà d'Alba, (Cuneo)

Barale Fratelli - Langhe Nebbiolo (2022)

ID: P-00578


Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Barale Fratelli
Anno: 2022
Prezzo: 19,00 €
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, frittiture 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 pigiadiraspatura il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in tonneaux d rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2012.

Cà Nova Codecasa Giada - Nebbiolo San Quirico (2011)

ID: P-03212


Reparto: Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Cà Nova Codecasa Giada
Anno: 2011
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Bogogno, (Novara)

Zona di produzione: Alto Piemonte nel Comune di Bogogno. Produzione 2011: 4300 bottiglie da 0,75 lt. Vigneto: piantato nel 2000, completamente esposto a sud su una scoscesa collina, altitudine circa 350 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1 kg per pianta. Terreno a ph acido, sassoso e molto ricco di minerali. Vendemmia 2011: metà di ottobre. Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva alla vendemmia. Invecchiamento in tonneaux d rovere francese. Imbottigliato nel settembre 2014.

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 Superiore (2018)

ID: P-03263

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Paolo Monti
Anno: 2018
Prezzo: 25,00 €
Gradi: 14,5% 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 (2021)

ID: P-01766

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Parusso Armando
Anno: 2021
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: 23,00 €
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.

Poderi Colla - Nebbiolo d'Alba Drago (2021)

ID: P-03766

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Poderi Colla
Anno: 2021
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 (2021)

ID: P-00433

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Rocca Giovanni
Anno: 2021
Prezzo: 16,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Ronchi Azienda Agricola - Langhe Nebbiolo in Amphoris (2021)

ID: P-02888

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Ronchi Azienda Agricola
Anno: 2021
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Barbaresco, (Cuneo)

Vigneti: Comune di Barbaresco, nella Menzione Geografica "Ronchi". Anni d'impianto: dal 1985 al 2016. Esposizione: Est. Suolo: terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso. Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello della collina. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 8-10 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola. Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.

Scarpa - Langhe Nebbiolo Bric du Nota (2021)

ID: P-03620

**Reparto:** Vini Rossi / Nebbiolo

Produttore: Scarpa
Anno: 2021
Prezzo: 21,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Nebbiolo
Provenienza: Piemonte, Monforte Roero, (Cuneo)

Scarpa - Nebbiolo d'Alba Bric du Nota (2019)

ID: P-03387



Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
Produttore:	Scarpa
Anno:	2019
Prezzo:	24,00 €
Gradi:	13,5% vol.
Composizione:	Nebbiolo
Provenienza:	Piemonte, Monforte Roero, (Cuneo)

Vigne Marina Coppi - Lindin (2018)

ID: P-03739



Reparto:	Vini Rossi / Nebbiolo
Produttore:	Vigne Marina Coppi
Anno:	2018
Prezzo:	27,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Timorasso
Provenienza:	Piemonte, Castellania, (Alessandria)

Il vino è dedicato a Linda, la più piccola della famiglia, nata nella primavera successiva alla prima vendemmia. Zona di produzione: le uve provengono esclusivamente dalla vigna di proprietà denominata "Vedra" in Castellania (altitudine 400 m.), in terreno calcareo-argilloso ricco di marne di Sant'Agata. Il più nobile dei vitigni piemontesi trova in questo luogo un ambiente favorevole per esprimere tutte le sue doti proprio per le affinità con le colline langarole. Uve: Nebbiolo in purezza. Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono selezionate e raccolte a mano in cassette da 18-20 kg. Tecniche di vinificazione: dopo la pigia-diraspatura la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e la macerazione viene

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 (2020)**

ID: P-03229



Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola
Produttore:	Caruso & Minini
Anno:	2020
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 (2018)

ID: P-03475



Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola
Produttore:	Caruso & Minini
Anno:	2018
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 Nerobufaleffi (2010)

ID: P-01361



Reparto:	Vini Rossi / Nero d'Avola
Produttore:	Gulfi
Anno:	2010
Prezzo:	38,00 €
Gradi:	14% vol.
Composizione:	Nero d'Avola
Provenienza:	Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

IL NEROBUFFALEFFI 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 BUFALLEFFI si estende a 50 m di altitudine per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada di Pachino, alla punta estrema della Sicilia sud-orientale, in Val di Noto. Questa vigna, che giace nel centro di un antichissimo avvallamento circolare di origine vulcanica, è contraddistinta da una variabilità pedologica particolarissima rivelata vistosamente dal terreno che va dal nero argilloso, al bianco calcareo, al rosso sabbioso. Il clima, in questo sud di Sicilia più a sud di Tunisi, è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad

Gulfi - Nero d'Avola Neromaccarj (2006)

ID: P-01953

**Reparto:** Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
 Anno: 2006
 Prezzo: 37,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nero d'Avola
 Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROMACCARJ è un cru di Nero d'Avola dal carattere particolarmente deciso possente e ricco. La forza acida che ne segna la personalità trova puntuale riscontro e bilanciamento nella fitta trama tannica ma soprattutto nella ricchezza di polpa e nella maturità di frutto che danno al vino una grande avvolgenza, da cui nel tempo si liberano sempre più nette le tipiche note di erbe secche e confetture. LA VIGNA: La vigna Maccarj fra le più rinomate del pachinese, sottozona classica del Val di Noto, si estende per circa 3 ettari a 30 m di altitudine. Il terreno, calcareo argilloso, appartiene ad una formazione geologica particolarmente antica, caratterizzata da stratificazioni molto sottili e compatte. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità di impianto è di 7000 viti per

Gulfi - Nero d'Avola Nerosanlorè (2009)

ID: P-02191

**Reparto:** Vini Rossi / Nero d'Avola

Produttore: Gulfi
 Anno: 2009
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Nero d'Avola
 Provenienza: Sicilia, Chiaramonte Gulfi, (Ragusa)

Il NEROSANLORE' è un vino di particolare complessità e raffinatezza. La trama affusolata e suadente corrisponde perfettamente ad un naso sfaccettato e cangiante, dall'ineludibile timbro iodato figlio della vigna più vicina al mare solo poche centinaia di metri. LA VIGNA: Vigna San Lorenzo si estende per circa 2,5 ettari nell'omonima contrada, a soli 10 metri di altitudine e 700 dal mare, di cui sente l'influenza più di ogni altra. Il clima è temperato-caldo mediterraneo. La densità d'impianto è di 7000 viti per ettaro allevate ad alberello. Il terreno è di grana particolarmente fine ed omogeneo, con alta percentuale di sabbia frammista ad argille brune. Le viti non irrigate, hanno oltre 40 anni e danno una resa naturale che non supera i 40 quintali ad ettaro.

PELAVERGA

Cascina Massara - Verduno Pelaverga (2022)

ID: P-00390

**Reparto:** Vini Rossi / Pelaverga

Produttore: Cascina Massara
 Anno: 2022
 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

**Reparto:** Vini Rossi / Pignatello / Perricone

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 Borrachine, 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. Iquiritia, cioccolato: ossigenandosi si aggiungono i frutti rossi

Porta del Vento - Perricone (2010)

ID: P-01429

**Reparto:** Vini Rossi / Pignatello / Perricone

Produttore: Porta del Vento
 Anno: 2010
 Prezzo: 13,00 €
 Gradi: 12% vol.
 Composizione: Perricone
 Provenienza: Sicilia, Camporeale, (Palermo)

PINOT NERO

Brunnenhof - Pinot Nero Riserva (2016)

ID: P-02558

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Brunnenhof
 Anno: 2016
 Prezzo: 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 (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 caratterizzata 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 St. Ursula (2018)

ID: P-03643

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Falkenstein
Anno: 2018
Prezzo: 29,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Trentino Alto Adige, Naturno, (Valle Venosta)

Vinificazione: fermentazione e stoccaggio in grandi botti di rovere (2 settimane), poi in barrique (1 anno) seguito da BSA e successivo stoccaggio in botti di acciaio (7 mesi) e affinamento in bottiglia (24 mesi). Non filtrato.

Frecciarossa - Pinot Nero Giorgio Otero (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: diraspapigiatura 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 Otero (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: diraspapigiatura 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.

Kollerhof - Pinot Nero Riserva AEGIS (2019)

ID: P-03642

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Kollerhof
 Anno: 2019
 Prezzo: 48,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Pinot Nero
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

La tenuta: a 500 metri d'altitudine nel Sud dell'Alto Adige è situata la località di Mazzon, una frazione del comune di Egna. Oggi Mazzon è la zona classica della produzione del Pinot Nero Doc. Terreno: la collina di Mazzon poggia su un possente strato di rocce calcaree di epoca triassica, tra cui dominano le arenarie, le siltiti rosse e gialle e i calcari, insieme a marne e dolomie. Mazzon si caratterizza inoltre per ulteriori e singolari fattori geografici, come la sua altitudine e l'esposizione a ovest, che influiscono in maniera positiva sulla maturazione del Pinot nero. Vinificazione: per garantire un'ottima qualità alla Riserva Aegis, viene effettuato un severo diradamento nel vigneto, che consente una maturazione uniforme dei arappoli e una loro selezione naturale. La

Kollerhof - Pinot Nero Riserva AEGIS Magnum 1.5 lt. (2019)

ID: P-03738

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Kollerhof
 Anno: 2019
 Prezzo: 110,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Pinot Nero
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Egna, (Bolzano)

La tenuta: a 500 metri d'altitudine nel Sud dell'Alto Adige è situata la località di Mazzon, una frazione del comune di Egna. Oggi Mazzon è la zona classica della produzione del Pinot Nero Doc. Terreno: la collina di Mazzon poggia su un possente strato di rocce calcaree di epoca triassica, tra cui dominano le arenarie, le siltiti rosse e gialle e i calcari, insieme a marne e dolomie. Mazzon si caratterizza inoltre per ulteriori e singolari fattori geografici, come la sua altitudine e l'esposizione a ovest, che influiscono in maniera positiva sulla maturazione del Pinot nero. Vinificazione: per garantire un'ottima qualità alla Riserva Aegis, viene effettuato un severo diradamento nel vigneto, che consente una maturazione uniforme dei arappoli e una loro selezione naturale. La

Le Fracce - Pinot Nero Riserva (2013)

ID: P-03755

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Le Fracce
 Anno: 2013
 Prezzo: 40,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Pinot Nero
 Provenienza: Lombardia, Mairano di Casteggio, (Pavia)

Vitigni: 100% Pinot Nero. La produzione deriva dai vigneti impiantati negli anni '90. Terreno: 2 ettari di terreno ciottoloso con ottima dotazione in calcare, situato a 300 metri s.l.m. con esposizione est, nel comune di San Biagio di Casteggio. Il campo è stato lasciato a riposo per alcuni anni per riconquistare l'equilibrio organico dopodiché sono state messe a dimora le giovani viti. Coltivazione: I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, senza l'uso di antibiotici e prodotti di sintesi. Il sistema di potatura utilizzato è il Guyot per una maggiore uniformità qualitativa. Annualmente, durante il mese di luglio viene effettuato il diradamento dei grappoli. La scelta rigorosa dell'azienda per questa Riserva di Pinot Nero è quella di ottenere meno di una bottiglia per pianta (la ridottissima resa per

Le Fracce - Pinot Nero Riserva (2017)

ID: P-03754

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Le Fracce
 Anno: 2017
 Prezzo: 33,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Pinot Nero
 Provenienza: Lombardia, Mairano di Casteggio, (Pavia)

Vitigni: 100% Pinot Nero. La produzione deriva dai vigneti impiantati negli anni '90. Terreno: 2 ettari di terreno ciottoloso con ottima dotazione in calcare, situato a 300 metri s.l.m. con esposizione est, nel comune di San Biagio di Casteggio. Il campo è stato lasciato a riposo per alcuni anni per riconquistare l'equilibrio organico dopodiché sono state messe a dimora le giovani viti. Coltivazione: I trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo, senza l'uso di antibiotici e prodotti di sintesi. Il sistema di potatura utilizzato è il Guyot per una maggiore uniformità qualitativa. Annualmente, durante il mese di luglio viene effettuato il diradamento dei grappoli. La scelta rigorosa dell'azienda per questa Riserva di Pinot Nero è quella di ottenere meno di una bottiglia per pianta (la ridottissima resa per

Pojer e Sandri - Pinot Nero Rodel Pianezzi (2019)

ID: P-03753

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Pojer e Sandri
 Anno: 2019
 Prezzo: 36,00 €
 Gradi: 12,5% vol.
 Composizione: Pinot Nero
 Provenienza: Trentino Alto Adige, Faedo, (Trento)

Uve da cui è prodotto: Pinot nero (cloni di Borgogna) viti con più di 35 anni. Collocazione geografica del vigneto: in località Rodel Pianezzi a 500 m s.l.m. con esposizione Sud-Ovest, posizione alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago). Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro e guyot con 6200 ceppi per ettaro. Tipo di terreno: dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari, e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso. Produzione per ettaro: 60-65 a.li. Durata prevista del vino: 10 -

Rocca Giovanni - Pinot Nero Tommaso (2019)

ID: P-03224

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Rocca Giovanni
 Anno: 2019
 Prezzo: 20,00 €
 Gradi: 14% vol.
 Composizione: Pinot Nero
 Provenienza: Piemonte, Monforte d'Alba, (Cuneo)

Un vino dedicato ad un bellissimo bambino.

Stroblhof - Pinot Nero Pigeno (2020)

ID: P-02414

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Stroblhof
 Anno: 2020
 Prezzo: 37,00 €
 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 Pigeno (2021)

ID: P-03804

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Stroblhof
Anno: 2021
Prezzo: 32,00 €
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: 57,00 €
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.

Stroblhof - Pinot Nero Riserva (2019)

ID: P-03805

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Stroblhof
Anno: 2019
Prezzo: 50,00 €
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.

Tenuta Ebner - Blauburgunder (2019)

ID: P-03737

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Tenuta Ebner
Anno: 2019
Prezzo: 30,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Trentino Alto Adige, Campodazzo, (Bolzano)

Come suggerisce il suo nome nella variante tedesca (Blauburgunder), questo vitigno è originario della regione francese della Borgogna. L'ottima esposizione a sud della nostra vigna, insieme ai terreni argillosi, sabbiosi e calcarei, dona il gusto caratteristico a queste stille dal color rosso rubino scintillante: un elegante gioco di aromi lievi e di tostatura, bacche rosse, amarena e tannini delicati. Vinificazione: in botti d'acciaio inox, successiva fermentazione e invecchiamento in piccole botti di rovere tonneaux per 14 mesi. Allevamento della vite: impianto a pergola di circa 25 anni. Posizione: esposizione a sud, a circa 450 m d'altitudine con una pendenza del 45%. Resa per ettaro: 45 hl/ha.

Travaglino - Pinot Nero Ris. Poggio della Buttinera Mag. 1.5 lt. (2016)

ID: P-03711

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Travaglino
Anno: 2016
Prezzo: 80,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Pinot Nero 100%. VIGNETO: Poggio della Buttinera. SUOLO: Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli. ESPOSIZIONE: Sud-est, 230 metri slm. VINIFICAZIONE: Parziale diraspatura e fermentazione termo-condizionata a 22-24°C con macerazione in acciaio. Affina un anno in tonneaux e barriques di rovere francese e un anno in bottiglia. NOTE: La vinificazione, l'affinamento e una prolungata permanenza in bottiglia esaltano il caratteristico aroma del Pinot Nero di fragolina di bosco, ciliegia e spezie. ABBINAMENTI: Ottimo con zuppe di pesce, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

Travaglino - Pinot Nero Riserva Poggio della Buttinera (2019)

ID: P-03710

**Reparto:** Vini Rossi / Pinot Nero

Produttore: Travaglino
Anno: 2019
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Pinot Nero
Provenienza: Lombardia, Calvignano, (Pavia)

VITIGNO: Pinot Nero 100%. VIGNETO: Poggio della Buttinera. SUOLO: Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli. ESPOSIZIONE: Sud-est, 230 metri slm. VINIFICAZIONE: Parziale diraspatura e fermentazione termo-condizionata a 22-24°C con macerazione in acciaio. Affina un anno in tonneaux e barriques di rovere francese e un anno in bottiglia. NOTE: La vinificazione, l'affinamento e una prolungata permanenza in bottiglia esaltano il caratteristico aroma del Pinot Nero di fragolina di bosco, ciliegia e spezie. ABBINAMENTI: Ottimo con zuppe di pesce, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

PRIMITIVO DI MANDURIA

Masseria Li Veli - Primitivo del Salento (2020)

ID: P-03815


Reparto: Vini Rossi / Primitivo di Manduria

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2020
Prezzo: 27,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: 85% Primitivo 15% Cabernet Sauvignon
Provenienza: Puglia, Cellino San Marco, (Brindisi)

NOTE ORGANOLETTICHE: La struttura di questo vino è ricca ed importante con tannini eleganti a corredo di una potente struttura sorretta da una piacevole acidità. Note avvolgenti di frutti maturi, spezie, incenso, vaniglia e tabacco conferite dalla selezione di uve Primitivo, mentre il Cabernet Sauvignon completa questo bouquet arricchendolo ulteriormente con eleganza e raffinatezza. In bocca è caldo, vellutato, molto ampio e persistente. Il grande equilibrio tra tutti gli elementi che lo compongono conferisce a questo vino un ottimo potenziale di invecchiamento ed al tempo stesso una grande piacevolezza nel consumo immediato. *DESCRIZIONE:* Vino unico, rappresenta "la selezione" della selezione delle uve che arrivano in cantina. Le masse che compongono il

Masseria Li Veli - Primitivo di Manduria ASKOS (2021)

ID: P-02658


Reparto: Vini Rossi / Primitivo di Manduria

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2021
Prezzo: 21,00 €
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.

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)

ROERO

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 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 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)

Malvirà - Roero Riserva Mombeltramo (2009)

ID: P-02817

**Reparto:** Vini Rossi / Roero

Produttore: Malvirà
Anno: 2009
Prezzo: 41,00 €
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: 44,00 €
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: 38,00 €
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: 39,00 €
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 (2005)**

ID: P-01313

**Reparto:** Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco

Produttore: Antonelli
Anno: 2005
Prezzo: 54,00 €
Gradi: 14,5% vol.
Composizione: Sagrantino
Provenienza: Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino Chiusa di Pannone (2015)

ID: P-03225

**Reparto:** Vini Rossi / Sagrantino di Montefalco

Produttore: Antonelli
Anno: 2015
Prezzo: 36,00 €
Gradi: 15% vol.
Composizione: Sagrantino
Provenienza: Umbria, Montefalco, (Perugia)

Antonelli - Sagrantino di Montefalco (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 (2020)**

ID: P-02659

**Reparto:** Vini Rossi / Salice Salentino

Produttore: Masseria Li Veli
 Anno: 2020
 Prezzo: 24,00 €
 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**Dianella - Il Matto delle Giuncaie (2020)**

ID: P-03807

**Reparto:** Vini Rossi / Sangiovese

Produttore: Dianella
 Anno: 2020
 Prezzo: 27,00 €
 Gradi: 14,5% vol.
 Composizione: Sangiovese
 Provenienza: Toscana, Vinci, (Firenze)

Il Matto nasce dalla selezione dalle migliori uve di Sangiovese della vigna del Buontempi. Si distingue per la sua struttura complessa e per la moderna eleganza. Un Sangiovese in purezza capace di esaltare e celebrare l'essenza di questo vitigno - l'essenza del terroir Dianella. ANDAMENTO STAGIONALE: L'andamento meteorologico del 2020 è stato caratterizzato da scarse piogge nei primi mesi invernali. Le viti hanno iniziato a germogliare alla fine di marzo in mezzo a giornate fredde con temperature a volte sotto gli zero gradi. La fioritura è iniziata tra il 20 e il 25 maggio a seconda della varietà, con un andamento regolare favorito da un clima ideale caratterizzato da giornate calde, secche e leggermente ventilate. Di conseguenza, si è notata un'eccellente alleaazione che ha

Villa Bibbiani - Pulignano (2019)

ID: P-03221

**Reparto:** Vini Rossi / Sangiovese

Produttore: Villa Bibbiani
 Anno: 2019
 Prezzo: 38,00 €
 Gradi: 14,5% 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

Eberlehof - St. Magdalener Classico (2021)

ID: P-03677


Reparto: Vini Rossi / Schiava

Produttore: Eberlehof
Anno: 2021
Prezzo: 14,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: 90 % Schiava 10 % Lagrein
Provenienza: Trentino Alto Adige, Santa Maddalena, (Bolzano)

La viticoltura all'Eberlehof vanta un'antica tradizione: sui migliori declivi della località vitivinicola di Santa Maddalena, viene coltivato il famoso classico omonimo, cui la famiglia Zisser riserva un occhio di riguardo all'interno del suo assortimento. Gli antichi vigneti a varietà mista vengono lavorati in modo naturale, con molto impegno e amore. Sistema di coltivazione: pergola. Vinificazione: Le uve vengono raccolte a metà settembre, diraspate e fermentate sotto controllo in vasche d'acciaio. Di seguito la maturazione avviene in botte di legno (15 a 30 hl). Colore: rosso rubino. Sentore: note di violetta e mandorla, profumi fruttati che ricordano ciliegie e bacche rosse. Sapore: corpo elegante, rotondo, sapido al palato.

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 amarene, frutti di bosco e violette; è di beva facile, equilibrata e fresca. Vino di tannicità armonica e con tipiche sfumature di mandorla amara di retrogusto.

SCHIOPPETTINO

Grillo Iole - Schioppettino di Prepetto (2019)

ID: P-03685


Reparto: Vini Rossi / Schioppettino

Produttore: Grillo Iole
Anno: 2019
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 13,5% vol.
Composizione: Schioppettino
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepetto, (Udine)

ANNO DI IMPIANTO: 1983 - 2003. VIGNETO: inerbito, non irrigato. METODO DI PRODUZIONE: Alla meticolosa selezione delle uve segue diraspatura, e fermentazione per circa 18 giorni a temperatura controllata di 26/27°C, con frequenti rimontaggi. NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rubino. E' un vino molto elegante ed equilibrato. Intenso al naso, si apre subito su aromi speziati di chiodi di garofano e pepe, che lasciano spazio quasi immediatamente a eleganti aromi di violetta, per poi cedere il passo al fruttato. In bocca è segnato da splendida freschezza e corpo intenso, con ritorni speziati in chiusura. L'affinamento in legno gli fa assumere piacevoli aromi terziari mai eccessivi.

Grillo Iole - Schioppettino Riserva (2017)

ID: P-03686


Reparto: Vini Rossi / Schioppettino

Produttore: Grillo Iole
Anno: 2017
Prezzo: 33,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Schioppettino
Provenienza: Friuli Venezia Giulia, Prepetto, (Udine)

Prima annata dello Schioppettino di Prepetto Riserva.

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 (2021)

ID: P-02657


Reparto: Vini Rossi / Susumaniello

Produttore: Masseria Li Veli
Anno: 2021
Prezzo: 19,00 €
Gradi: 14% 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 lampona, 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.

SYRAH

Cozzo Mario - Langhe Countach (2020)

ID: P-03701


Reparto: Vini Rossi / Syrah

Produttore: Cozzo Mario
Anno: 2020
Prezzo: 18,00 €
Gradi: 14% vol.
Composizione: Syrah
Provenienza: Piemonte, Dogliani, (Cuneo)

Altitudine: 470 m.s.l.m. Esposizione: sud. Composizione del terreno: argilla e calcare. Colore: rosso rubino. Profumo: molto intenso, dominato da aromi speziati e con sentori di more di rovo, amarene mature, cuoio e pelliccia. Spore: morbido, caldo, dotato di grande struttura tannica.

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 Tiroldo, 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.

VALPOLICELLA

Brigaldara - Valpolicella Ripasso Il Vegro (2019)

ID: P-03113


Reparto: Vini Rossi / Valpolicella

Produttore: Brigaldara
Anno: 2019
Prezzo: 22,00 €
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.

Brigaldara - Valpolicella Ripasso Il Vegro (2020)

ID: P-03652


Reparto: Vini Rossi / Valpolicella

Produttore: Brigaldara
Anno: 2020
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 fruttai fino alla fine di gennaio, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 20 giorni di macerazione del mosto sulle bucce, maturazione di 18 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato scuro, spiccato aroma varietale con eleganti note speziate e sentori di frutta e fiori essiccati, sapore caldo pieno e vigoroso, morbido e rotondo, con pronunciate sensazioni di confettura e uva passa. Con la sua fonda potenza, con la sua 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 fruttaio fino agli inizi di dicembre, pigiatura e fermentazione in acciaio inox con 12 giorni di maturazione del mosto sulle bucce, maturazione di 15 mesi in fusti di rovere e affinamento di 10 mesi in bottiglia. Colore rosso granato, profumi di frutti di bosco e confettura, di grande finezza. Sapore caldo, asciutto, setoso, molto persistente. Sensazioni di dolcezza olfattiva favolosa: tutta la suadanza 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 (2018)

ID: P-02926

**Reparto:** Vini Rossi / Valtellina Superiore

Produttore: Sandro Fay
Anno: 2018
Prezzo: 32,00 €
Gradi: 14% 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.