

SORSI

2025/2026

Edizione #01



Coltivare, raccogliere e produrre.

**Un lungo viaggio attraverso lo spazio e il tempo,
espressione della ricchezza del territorio,
del susseguirsi naturale delle stagioni, dei differenti
tempi di affinamento, di lunghe attese alla ricerca della
massima qualità.**

Un tempo che non ammette scorciatoie.

**Questa consapevolezza accomuna i 40 produttori
presenti nel nostro Catalogo provenienti dalle
denominazioni più rappresentative della penisola,
a cui si aggiunge un'importazione in esclusiva
di Champagne.**

**Una selezione di oltre 400 etichette che affianca le più
rinomate aree vitivinicole a realtà emergenti
di grande interesse, offrendo una panoramica
completa di un mercato in costante evoluzione.**

Un viaggio appena iniziato... concentrato in un sorso!



Vite Colte può contare su un vasto patrimonio viticolo di oltre 300 ettari di vigneti coltivati dagli oltre 180 viticoltori soci, che si impegnano giorno dopo giorno a consegnare i frutti migliori delle proprie vendemmie.

Vite Colte coltiva il più straordinario territorio vitivinicolo d'Italia: dalle seducenti Langhe del Barolo e del Barbaresco, ai poggi curvilinei del Monferrato fino ai selvaggi colli del Gavi, per finire nelle eroiche pendenze delle colline del Moscato d'Asti.



www.vitecolte.it



vite_colte





BARBARESCO LA CASA IN COLLINA DOCG

- ➡ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➡ **Affinamento:** fino a 12 mesi in botte di rovere

PROFILO SENSORIALE

Il Barbaresco "La Casa in Collina", dal color rosso intenso, presenta un bouquet di **profumi intensi e complessi** con note di **frutta matura** tra cui **more** e **mirtilli**. Non mancano **note di tabacco e caffè**. Il sapore è **leggermente asprigno e ricco**, i tannini sono **dolci e ben integrati**. Il finale è **lungo**, con **retrogusto di fragola e vaniglia**.

E1462





BAROLO PAESI TUOI DOCG

- ➔ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➔ **Affinamento:** fino a 24 mesi in botte di rovere

PROFILO SENSORIALE

Il Barolo "Paesi Tuoi" è prodotto con la tecnica dell'assemblaggio, tipica della zona delle Langhe, che aiuta a produrre un **vino elegante e di equilibrio**. **Rosso rubino** con riflessi granata, sprigiona **profumi intensi e speziati** con note di **liquirizia, caffè e rosa essiccata**. Il sapore è **asciutto e corposo** con note di **prugna**, ed i **tannini sono ben integrati**.

E1461





PIEMONTE MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE DOC

- ➔ **Vitigno:** Moscato Bianco
- ➔ **Affinamento:** 12 mesi sui lieviti in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Moscato Passito "La Bella Estate" dal color giallo intenso, presenta un **profumo ampio e complesso, intenso, aromatico**, con sentori muschiati caratteristici e note di **miele e frutta candita**. Il sapore è **complesso e fruttato** di mela matura e mela cotta. Non mancano note di **miele e frutta candita**.

EE079





ALTA LANGA BRUT CINQUECENTO DOCG

- ➔ **Vitigno:** Pinot Nero, Chardonnay
- ➔ **Affinamento:** minimo 30 mesi sui lieviti

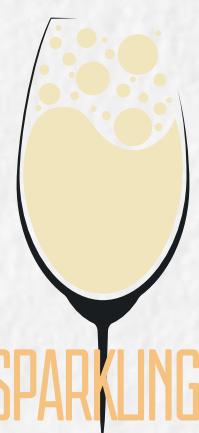
PROFILO SENSORIALE

I suoi vigneti sono posizionati nell'Alta Langa ad un'altitudine tra i 500 e i 600 metri s.l.m.

Alta Langa "Cinquecento" è **elegante** ed **armonico**, indicato preferibilmente come aperitivo, con un aroma che spazia dalla **crosta di pane al lievito** e **frutta secca** con alcune **note floreali**.

Il sapore è **pieno** e **ricco** con una **buona acidità** ed una sensazione di **cremosità**, data dalla **fine spuma**, che pulisce la bocca e conferisce una **buona persistenza aromatica**.

SP312





GAVI AURELIANA DOCG

- *Affinamento: sui lieviti, in acciaio*
- *Uvaggio: Cortese*

Le uve provengono da vigneti disposti a 200-250 metri s.l.m. su terreni alluvionali con sedimenti argillo-limosi, intercalati da ghiaie bruno rossastre, con tessitura da media a medio-fine. Dal color giallo paglierino, si presenta con un bouquet fresco, ampio e ricco di note floreali e frutta. Il suo sapore è armonico, di giusta e gradevole acidità, con sentori di frutta matura.

E1467

ROERO ARNEIS VILLATA DOCG

- *Uvaggio: Arneis*
- *Affinamento: sui lieviti, in acciaio*

I vigneti di Arneis, per questa selezione, sono coltivati nel cuore del Roero a sinistra del fiume Tanaro. I terreni sciolti con forte presenza di silice ed il particolare microclima danno origine a vini profumati ed eleganti. Dal color giallo paglierino, presenta un profumo complesso ed intenso, con note di vaniglia, cipria e zucchero filato. Il suo sapore è fresco ed elegante con un finale in cui vengono evidenziate note di pesca, miele e nocciole.

E1466



MOSCATO D'ASTI LA GATTA DOCG

- *Uvaggio: Moscato Bianco*

I vigneti di Moscato sono coltivati sui terreni di origine calcareo-marnosa. Il particolare microclima del territorio costituisce un fattore determinante per la perfetta maturazione delle uve, condizione indispensabile per ottenere un grande prodotto. Dal color giallo dorato, presenta profumi complessi e aromatici, con note di sambuco, fiori freschi e un'evidente nota di uva moscato che arricchiscono la bocca.

E1468



BARBERA D'ASTI SAN NICOLAO DOCG

- *Affinamento: in acciaio*
- *Uvaggio: Barbera*

L'altitudine media di 250 metri, la forma tradizionale dell'allevamento della vite e la gestione dei vigneti a basse rese consentono di produrre un vino dalle caratteristiche e dalla personalità sorprendenti. Dal color rosso intenso, presenta un profumo ampio e pronunciato con sentori di mirtillo e viola. Il sapore è secco, ricco di sfumature come ciliegia e liquirizia, ed incredibilmente morbido.

E1465

BARBERA D'ASTI SUP. LA LUNA E I FALÒ DOCG

- *Uvaggio: Barbera*
- *Affinamento: 12 mesi in barrique*

Sono oltre 60 gli ettari di vigneto accuratamente selezionati dai tecnici di Vite Colte, a basse rese. L'assemblaggio delle uve provenienti dai vigneti con terreni e microclimi leggermente diversi, consente di ottenere un vino con il miglior bilanciamento tra struttura e profumi. Dal color rosso porpora intenso, presenta al naso profumi ricchi e complessi con evidenti note di viola, liquirizia e vaniglia. Il sapore è molto fresco, con note persistenti di frutti di bosco, vaniglia e caffè. Il finale è lungo e persistente.

E1545



BARBERA D'ALBA ANSISA DOC

- *Affinamento: in acciaio*
- *Uvaggio: Barbera*

I vigneti sono siti sui suoli di formazione recente, dove è ancora possibile trovare numerosi fossili marini. Questi terreni sabbiosi e quasi privi di calcare, a dominante silicea, sono tendenzialmente aridi terreni sciolti e soffici, che esaltano le note fruttate del vino. Dal color rosso rubino, si presenta al naso con un bouquet ampio, pronunciato e fragrante, con sentori fruttati di ciliegia, prugna e liquirizia. In bocca risulta secco, sapido, morbido e intenso con note di frutti rossi. Il finale è dolce e persistente.



E1543



DOLCETTO D'ALBA ROCCABELLA DOC

- *Affinamento: in acciaio*
- *Uvaggio: Dolcetto*

Le uve per questa etichetta provengono dal cuore della zona di produzione. I terreni godono di una favorevole esposizione e il momento della vendemmia viene programmato con estrema cura.

Dal color rosso rubino intenso, si presenta al naso ampio, fruttato, con sentori pronunciati di ciliegia. Il sapore è asciutto, di buon corpo, sapido e vellutato con un leggero retrogusto mandorlato.

E1544

NEBBIOLO D'ALBA VALDOLMO DOC

- *Uvaggio: Nebbiolo*
- *Affinamento: in grandi botti di rovere per 6 mesi*

Le uve Nebbiolo, destinate a produrre questa selezione, provengono da vigneti alla sinistra del fiume Tanaro. Impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare, consentono di ottenere un vino elegante e di grande finezza. Il suo colore è rosso intenso, i profumi sono delicati e fini con note di vaniglia e liquirizia. Al palato risulta equilibrato con un finale lungo e persistente, i tannini sono ben integrati alle note di vaniglia e prugna.

E1464





Cantine Volpi è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare fondata a Tortona, in Piemonte, nel 1914 ed è riuscita a diventare in più di 100 anni un simbolo di dedizione alla tradizione, all'innovazione e alla sostenibilità, nonché ambasciatrice dei vini dei Colli Tortonesi e del Piemonte nel mondo. Il Timorasso, è un vitigno a bacca bianca autoctono dei Colli Tortonesi.

Quasi scomparso nel secolo scorso, recuperato ad inizio anni 2000, il Timorasso è motivo di un progetto di territorio denominato "Derthona".



www.cantinevolpi.it



cantinevolpi





CANTINE VOLPI
1914



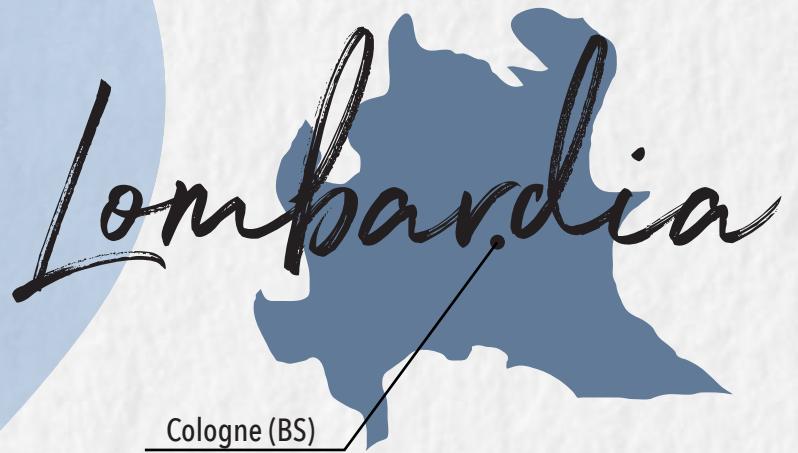
TIMORASSO DERTHONA DOC

- ➔ **Vitigno:** Timorasso
- ➔ **Affinamento:** 10 mesi

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo dorato, **limpido**, luminoso. Il naso si apre con un intenso bouquet di **fiori bianchi** e di **fiori di bosco**, cui seguono note di **frutta esotica, ananas e frutto della passione** in particolare. In bocca è **fresco** e **minerale**: un vino di **buona struttura** e **persistenza**.

EO375



CARUNA

La cantina Caruna nasce nel 2000 con l'acquisto di una cascina ottocentesca diroccata e di tredici ettari di terreno alle pendici meridionali del Monte Orfano. Un progetto lento ma costante, come i processi della terra ai quali da generazioni la famiglia Caruna è legata. La ristrutturazione della cascina e la sua trasformazione in moderna cantina ridanno vita ad un edificio ricco di storia "contadina" che, nell'idea della famiglia Caruna, diverrà continuazione del passato e luogo in cui scrivere nuovi racconti e tradizioni ispirati all'idea di convivialità.



www.carunafrianciacorta.com



carunafrianciacorta



carunam



FRANCIACORTA BRUT DOCG

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** 18 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Primo Franciacorta prodotto dalla cantina nel **2015** ottenuto da una cuvée di vini **100% Chardonnay**.

Utilizzo di una **liqueur rispettosa e delicata**, con l'obiettivo primario di rabboccare la bottiglia non modificando le **naturali note minerali** e sapide che rappresentano il **timbro caratteristico** dell'azienda, per concludere con alcuni mesi di riposo nella cantina sotterranea.

SP352



carunam



FRANCIACORTA SATÈN DOCG

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Il **Satèn** è il vino simbolo della Franciacorta, pensato per esaltare la **morbidezza** e l'**eleganza** dello **Chardonnay** coltivato in questa zona. Caratterizzato da un'**effervescenza** più **delicata**, è per definizione un Brut "Blanc de Blancs".

Mineralità e **sapidità** si fondono alla **morbida eleganza** dello Chardonnay dando vita ad un Franciacorta **complesso** e **delicato** al tempo stesso. Espressione delle caratteristiche del terroir, affinamento in acciaio e successivamente sui lieviti in bottiglia oltre 24 mesi.

SP353



carunam



FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO DOCG

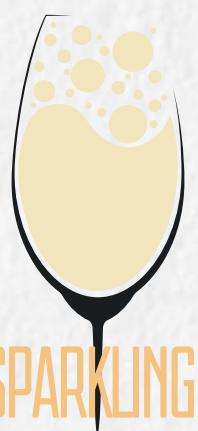
- ➡ **Vitigno:** Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Il Satèn millesimato è la massima espressione della filosofia "Naturally chic" della Cantina. **Complessità, mineralità, sapidità, e persistenza** senza rinunciare ad **eleganza e finezza**.

Il lavoro del tempo durante la fermentazione in acciaio a temperature controllate e successivamente sui lieviti in bottiglia oltre 36 mesi, modella ed esalta le **naturali caratteristiche** di questo Satèn rendendolo adatto ad ogni situazione. Il **carattere pieno ed elegante** di questo millesimato ne fa una scelta sempre appropriata.

SP354



caruna



FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO DOCG

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Caratterizzato dall'influenza del terreno calcareo di origine marina e valorizzato dallo **stile "Nature"**, rappresenta in maniera puntuale e precisa la **marca stilistica** dei vini Caruna. Dal **profumo ampio, elegante e di grande finezza** e pulizia. In bocca è **elegante e fragrante, pulito nelle sue sfumature aromatiche**, con **grande personalità e sapidità**, di **lunga persistenza** e equilibrato con **note minerali e sapide** distintive del territorio del Monte Orfano che gli donano una **firma** e un **carattere inconfondibili**.

SP354



Lombardia



Passirano (BS)

L'azienda, fondata nel 2000, è situata nel cuore della Franciacorta. I vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Delma, da cui il nome. La cantina si sviluppa su una superficie di 1000m², ad una profondità di 8m. I vigneti, sono allevati a Guyot con densità di viti superiore a 5000 ceppi per ettaro. Particolare attenzione è posta nella scelta dei cloni messi a dimora, in funzione delle caratteristiche dei terreni, della loro esposizione, al fine di ottenere le migliori qualità di uve atte a produrre vini degni di fregiarsi del marchio FRANCIACORTA.



www.montedelma.com



[@tenutamontedelma](https://www.instagram.com/tenutamontedelma)





FRANCIACORTA BRUT DOCG

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- ➡ **Affinamento:** 18 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Le uve vengono **raccolte a mano** e tenute divise in base alla locazione del vigneto ed alla **varietà del vitigno**: così inizia la magia di Montedelma. Dopo un affinamento di 18 mesi, questo Franciacorta presenta un **perlage** con **schiuma soffice** e **abbondante** che scompare presto. Il **sapore è armonico, persistente e ben equilibrato**, mentre il profumo è **intenso e complesso**.

SP154





FRANCIACORTA SATÈN DOCG

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- ➡ **Affinamento:** minimo 24 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Le uve **Chardonnay**, a perfetta maturazione, vengono **raccolte a mano**, poste in piccole cassette ed introdotte in apposite presse dalle quali fuoriesce un delicato mosto fiore. In seguito, una volta assemblato il prodotto, nell'arco di 24 mesi, affinando in bottiglia, si arricchisce di **delicati aromi e sapori**. Alla fine, per espellere il sedimento, si procede alla sboccatura ed all'aggiunta della "**liqueur d'expédition**".

SP169





FRANCIACORTA PAS DOSÉ DOCG

- ➔ **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
- ➔ **Affinamento:** minimo 36 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Le uve raccolte a mano e tenute divise in base all'esposizione ed alla qualità del vigneto, lo rendono un vino dal **profumo complesso, ampio, fragrante e vivace**. Il sapore è particolarmente **secco e deciso**, con una grande struttura.

SP322





FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG

- **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero
- **Affinamento:** minimo 24 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Le uve Pinot Nero, coltivate in vigneti con buona esposizione, vengono raccolte a giusta maturazione e sottoposte a pigiatura e diraspatura soffice. Dopo **adeguato affinamento**, le bottiglie vengono sottoposte al remuage e al successivo dégorgement con l'aggiunta di una particolare liqueur d'expédition.

Franciacorta dal color **salmone tenue**, presenta un **profumo complesso ed intenso**, ricco di eleganti **note fruttate**. In bocca il **sapore è sapido** e di **buona struttura**, con **gradevole rotondità**.

SP321





La Genisia è una giovane e determinata realtà che oggi coinvolge ben 20 vignaioli nei comuni di Codevilla e dintorni. Una realtà autentica, unita da una filosofia votata alla creazione di un dialogo costante tra cantina e viticoltori per raggiungere standard qualitativi d'eccellenza. I 70 ettari sono sottoposti ad una continua attività di analisi e ricerca dei terroir e con minuzia vengono allevati con metodo guyot, capace di adattarsi ai 300m di altitudine e alla pendenza tipica del territorio collinare che caratterizzano l'Oltrepò Pavese.

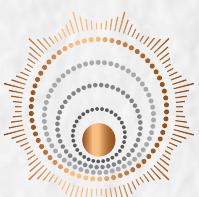


www.lagenisia.com



[@cantinalagenisia](https://www.instagram.com/cantinalagenisia)





LA GENISIA

Vinicola Mauri



OLTREPÒ PAVESE RIESLING RENANO SUP. DOC

- *Affinamento: 6 mesi in acciaio*
- *Uvaggio: Riesling Renano*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo delicato con sentori di frutta, fiori di campo e erbe aromatiche, salvia in particolare. Gli aromi fruttati e floreali evolvono nel tempo lasciando spazio a note idrocarburiche e varietali. Gusto equilibrato, franco e persistente.

E1554

OLTREPÒ PAVESE BARBERA DOC

- *Uvaggio: Barbera*
- *Affinamento: 12 mesi in barrique*

Vino dal color rosso rubino con riflessi granata, si presenta all'olfatto con un aroma fruttato e vinoso. In bocca si presenta ampio e persistente, leggermente acidulo, che ricorda i piccoli frutti rossi come fragola e lampone.

E1552

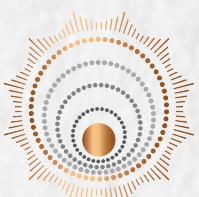


OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC

- *Affinamento: 6 mesi in acciaio*
- *Uvaggio: Pinot Nero*

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso di frutti rossi e scuri. L'aroma è complesso, i sentori fruttati e le erbe si uniscono armonicamente alle delicate note speziate. Al palato si presenta pieno, succoso e vellutato, molto persistente.

E1551



LA GENISIA

Vinicola Mauri



OLTREPÒ PAVESE BRUT SPUMANTE NOVEMESI MILLESIMATO DOC

• Affinamento: 9 mesi | • Uvaggio: Pinot Nero

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Profumo intenso che ricorda l'albicocca matura accompagnata da fini sentori di pasticceria. Il gusto è ampio, delicato e morbido, con retrogusto di mandorle dolci e un finale piacevolmente sapido.

SP326

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT METODO CLASSICO DOCG

• Uvaggio: Pinot Nero | • Affinamento: 24 mesi

Colore giallo paglierino con riflessi dorati e spuma cremosa con perlage brillante, fine e persistente. Profumo complesso e intenso, risaltano le note agrumate e floreali con una distinta fragranza di miele mille fiori e crosta di pane dovuta al lungo affinamento sui lieviti. Al palato è fresco, rotondo e di equilibrata struttura.

SP324



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ROSÉ METODO CLASSICO BRUT DOCG

• Affinamento: 24 mesi | • Uvaggio: Pinot Nero

Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma cremosa, perlage fine e persistente. Un profumo delicato e armonico di frutti a bacca rossa accompagna un gusto pieno e avvolgente esaltato da una rinfrescante acidità.

SP325



Padenghe Sul Garda (BS)

L'azienda agricola Pratello si trova a Padenghe Sul Garda (BS), su una collina che domina la parte lombarda del Lago di Garda. La sua posizione strategica ha influito anche sui suoi vigneti: i microclimi e le particolari caratteristiche minerali del territorio contribuiscono alla creazione di vini lombardi dal carattere unico, al tempo stesso eleganti e complessi. Tradizione e innovazione vanno di pari passo nella produzione aziendale. I vigneti dell'azienda si estendono per oltre 80 ettari, che includono i territori della Valtènesi e quelli della Lugana.



www.pratello.com



[@_pratello_](https://www.instagram.com/_pratello_)





LUGANA DOC

- *Uvaggio: Turbiana di Lugana*

All'analisi visiva si denotano colori puliti e lucenti, con la rotazione del bicchiere si riflettono sfumature d'oro con velature di creta e riverberi brillanti.

Il naso si presenta con sensazioni floreali e fruttate di medio corpo, lime e mela Granny con un palato che corre verso pesca melba, albicocca e mandorla.

E0375

VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA CHLOÈ CLASSICO DOC

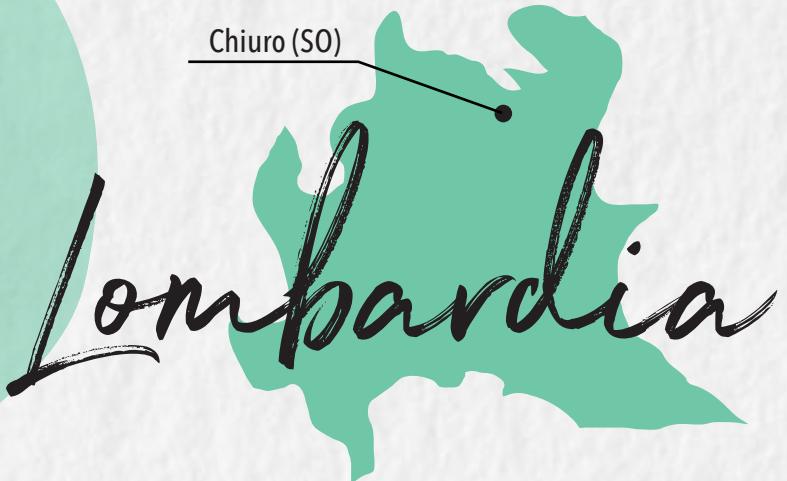
- *Uvaggio: Groppello, Barbera, Sangiovese*

Vino dal colore brillante ed elegante. Delicato, leggiadro e avvolgente come un foulard. Il suo profumo espressivo e seducente ha il potere di eclissare qualunque altro rosé sulla tavola.

E1644



Chiuro (SO)



La storia di Nino Negri è ovunque, è nella volontà e nelle intuizioni degli uomini che, per oltre 100 anni, hanno lavorato in vigna e in cantina. La loro storia si percepisce anche nei vini, come un **retrogusto che rende tutto un po' più speciale**.

La storia della cantina è lunga un secolo e, di generazione in generazione, racconta di una forte volontà e di felici intuizioni: le due cose che hanno dato a questi vini l'opportunità di esprimere tutta la loro **grandezza**.



www.ninonegri.it



[@cantinaninonegri](https://www.instagram.com/cantinaninonegri)





Nino Negri



CA' BRIONE IGT

→ **Vitigno:** Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni, Nebbiolo (vinificato in bianco)

→ **Affinamento:** minimo 6 mesi

PROFILO SENSORIALE

Il Ca' Brione è un vino bianco di montagna **nato nel 1986**.

Dal color giallo paglierino con riflesso verde, presenta un profumo **floreale intenso** con note di **sambuco** e di **robinia**; sentori di frutta **a polpa bianca, pesca e pera matura; spezie** che ricordano le **erbe mediterranee** e un **leggero ricordo di pasticceria**.

In bocca la sensazione è di **pienezza** con **grande armonia acida e naturale mineralità** nel finale.

E1116





Nino Negri



VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA DOCG

- ➔ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➔ **Affinamento:** minimo 6 mesi

PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino di media intensità con riflessi granati; **profumo ricco ed intenso** che sviluppa **aromi minerali e floreali** con sfumature di frutta matura. Secco, tannini croccanti e sapidi con **lungo finale**.

E1056





Nino Negri



VALTELLINA SUPERIORE MAZÉR DOCG

→ **Vitigno:** Nebbiolo

→ **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere francese

PROFILO SENSORIALE

Mazér è una parola del dialetto locale che significa "distinto" ed esprime molto bene il carattere del vino. Mazér è un Valtellina Superiore frutto di un **attento studio del territorio** e del "savoirfaire" tipico di un'azienda. Le **partite di uva vengono selezionate** dalle diverse zone della Valle per ottenere un vino dal **grande equilibrio**. Colore granato brillante con riflessi rubino, dal **profumo fruttato intenso** di mora e mirtillo, liquirizia di legno e **note speziate** che ricordano alloro e ginepro. Il **sapore secco, sapido**, con tannini **eleganti e vellutati**.

E1063





Nino Negri



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA LE TENSE DOCG

- ➔ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➔ **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere francese

PROFILO SENSORIALE

Le Tense è ottenuto da uve provenienti esclusivamente dalla zona del Sassella. Il **Nebbiolo** tende a produrre uva con profumi eleganti e **gusti delicati e armonici tipici** dei vini di montagna.

Colore rubino brillante e **profumo complesso** con suadente fragranza di **lampone** e ricordi di **rosa e viola**, **spezie dolci** e leggero aroma di **scorza di arancio** e **frutta candita**; **corpo pieno** e **tannino maturo** in bella evidenza, con **buona sapidità**. Di grande volume esprime un piacevole fondo di frutta rossa e di **spezie dolci** con un **finale persistente**.

E1055





Nino Negri



VALTELLINA 5 STELLE SFURSAT DOCG

→ **Vitigno:** Nebbiolo

→ **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere francese

PROFILO SENSORIALE

Lo Sfursat 5 Stelle si presenta con un colore granato intenso con riflessi rubino. Il profumo ricorda la roccia umida, il **sottobosco** e la **prugna nera matura** con **note balsamiche** di alloro e basilico. In bocca il **tannino è ricco e compatto** con una **freschezza acida** che accompagna un **frutto succoso e croccante**. Il finale è lungo e saporito.

E1053





Nino Negri



SPUMANTE BRUT MÉTHODE CLASSIQUE CUVÉE NEGRI

- ➔ **Vitigno:** Vitigni prevalentemente a bacca bianca
- ➔ **Affinamento:** 9 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

La Cuvée è una grande espressione di qualità, eleganza e finezza dell'azienda Nino Negri. È ottenuta con il **método classico** ed elaborata direttamente nelle cantine di Chiuro.

Perlage a grana minuta, serrata e persistente.

Profumo fine e ben espresso, con netta fragranza di **crosta di pane** e piacevoli sentori di **mela e foglia verde di alloro**.

Sapore **secco, pieno, sapido e pulito**, molto **elegante** e a lungo persistente.

SP361





ALPI RETICHE IGT

- *Uvaggio: Nebbiolo*

Vino prodotto in ambiente alpino utilizzando uve Nebbiolo vinificate in bianco. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati; profumo delicato, netto con fine fragranza di mela verde, limone, pane tostato, miele e frutta a polpa bianca; sapore asciutto e fresco, con un piacevole retrogusto minerale e sapido.

E1535

VALTELLINA SUP. GRUMELLO DOCG

- *Uvaggio: Nebbiolo*
- *Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese*

Il Grumello ha colore rosso rubino tendente al granato; il profumo, ben pronunciato ed etereo, ricorda le spezie aromatiche come chiodi di garofano e cannella con un sottofondo di frutti rossi ed una nota quasi balsamica. Il sapore è asciutto, sapido, austero ed elegante. È un vino di particolare finezza, con tannini avvolgenti che ne esaltano le caratteristiche.

E1067



VALTELLINA SUP. INFERNO DOCG

- *Affinamento: 24 mesi in botti*
- *Uvaggio: Nebbiolo*

Colore rosso rubino tendente al granato; profumo fruttato intenso di ciliegia e prugna matura, con note di spezie dolci come cannella e chiodi di garofano e leggere note di fiammifero. Sapore secco, sapido e austero, è un vino armonico con elegante retrogusto amarognolo di nocciola tostata.

E0675



VALTELLINA SUP. SASSELLA DOCG

- *Affinamento: 24 mesi in botti*
- *Uvaggio: Nebbiolo*

Colore granato brillante, il profumo è complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura. Il sapore è pieno, morbido, con una buona sapidità e di grande eleganza e armonia, con piacevole fondo di prugna essiccati e di spezie a lungo persistente.

E0673

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

VALTELLINA SFURSAT CARLO NEGRI DOCG

- *Uvaggio: Nebbiolo*
- *Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese*

Lo Sfursat è prodotto grazie all'appassimento naturale delle uve, favorito dai venti freschi e secchi delle Alpi. Il vino che ne deriva è un Nebbiolo unico: ricco ed austero ma con caratteri minerali e freschi tipici dei vini di montagna. Colore rubino di media intensità; al naso intenso e complesso con note di frutta rossa matura e spezie, quali pepe e cannella.

Sapore secco, con note di frutta nera, tannino presente e austero.
Un vino pieno, persistente, con toni di chiodi di garofano e liquirizia.

E1185





VALTELLINA SUP. QUADARIO DOCG

- *Affinamento: 24 mesi in botti*
- *Uvaggio: Nebbiolo, Merlot*

Colore rosso granato con sfumature rubino; profumo fine con un'elegante fragranza di piccoli frutti, una nota balsamica con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante.

E1057

ROSSO DI VALTELLINA GIÙEN DOC

- *Uvaggio: Nebbiolo*
- *Affinamento: 6 mesi*

Colore rosso rubino; profumo fruttato intenso e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e ciliegie, spezie dolci, con delicate note di viola; sapore morbido con tannini saporiti, retrogusto fruttato e finale lungo, sapido e minerale.

E1066



RUNCHET IGT

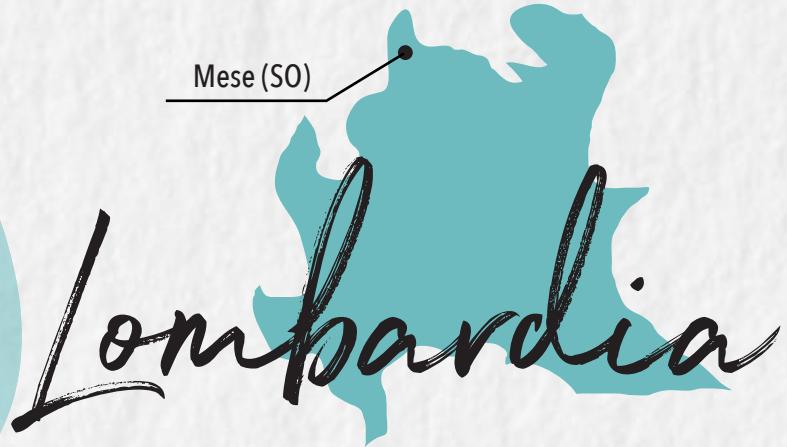
- *Uvaggio: Nebbiolo, altre varietà*

L'Alpi Retiche Rosso "Runchet", si produce nei vigneti ubicati all'inizio della Valtellina, la parte più a Ovest, caratterizzata dal soffiare della mite "Breva". Colore rosso rubino, ha profumo fine e fragrante di ciliegia e viola, con un palato secco e croccante.

E1618



MAMETE PREVOSTINI



Era l'inizio del secolo scorso quando i fondatori diedero vita a quello che oggi potremmo chiamare un agriturismo. In origine si occupavano dell'orto, della lavorazione artigianale di salumi e formaggi e della produzione del vino. Avevano la fortuna di possedere un frigorifero naturale: il crotto, una cavità tra le rocce della montagna dove soffia costantemente un vento naturale che mantiene temperatura e umidità costanti.



www.mameteprevostini.com



[@mameteprevostini_valtellina](https://www.instagram.com/mameteprevostini_valtellina)





MAMETE PREVOSTINI



OPERA IGT

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni
- ➡ **Affinamento:** 6 mesi in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Prodotto all'interno dell'area della denominazione **I.G.T. Alpi Retiche** della provincia di Sondrio, è ottenuto da uve raccolte in cassetta. Piacevoli **sentori di frutta matura** che spaziano dalla **mela** all'**albicocca** con una **punta minerale**.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E1354



MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SUPERIORE ALTITUDE RISERVA DOCG

- ➡ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➡ **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere

PROFILO SENSORIALE

Vino dal color rosso granato intenso, dal **profumo speziato** con sentori di **confettura di frutti rossi e rosa appassita**.
Sapore **intenso, rotondo e caldo** con una lunga persistenza.
Vino di **grande struttura, elegante e deciso**.

E1390





MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SFORZATO ALBAREDA DOCG

- ➡ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➡ **Affinamento:** 12 mesi in barrique

PROFILO SENSORIALE

Vino color rosso granato intenso, dal **profumo elegante e avvolgente, complesso**, che spazia dai **piccoli frutti rossi**, alle **prugne sotto spirito**, alle **note balsamiche** con sentori di liquirizia e cioccolato. In bocca è **caldo, pieno e sapido**, il frutto accarezza i tannini vigorosi ma in perfetta armonia. Vino di **gran corpo, fine ed elegante**, che esprime l'essenza del **Nebbiolo di montagna**.

E1390





MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO GAROF DOCG

- ➡ *Vitigno: Nebbiolo*
- ➡ *Affinamento: 12 mesi in rovere*

PROFILO SENSORIALE

Vino di corpo, color rosso **rubino intenso**, dal profumo di piccoli **frutti rossi** con leggere note di **pepe**. **Vellutato, armonico e fresco**, perfettamente in equilibrio con i suoi **tannini avvolgenti** e un caratteristico **finale persistente**.

E1371





MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SUPERIORE INFERNO **LA CRUUS** DOCG

- ➡ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➡ **Affinamento:** 12 mesi in rovere

PROFILO SENSORIALE

Un'armonia strepitosa tra **profumi fruttati, intensità e freschezza** ottenuta da un piccolo Cru nel Comune di Montagna in Valtellina (SO), a 570m s.l.m.. Vino di **buon corpo**, presenta **profumi intensi di marasca e piccoli frutti rossi**.

In bocca si rivela **armonico, fresco e di gran carattere**.

E1346





MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA **MARENA** DOCG

- ➡ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➡ **Affinamento:** 12 mesi in rovere

PROFILO SENSORIALE

Vino rosso **rubino brillante**, presenta **profumi intensi** e fini con sentori di **marasca, nocciola e piccoli frutti rossi**. Sapore **armonico, vellutato e caldo**. È ottimo accompagnato a piatti di carne e formaggi a pasta dura e stagionati.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E1377





MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA SOMMAROVINA DOCG

- ➡ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➡ **Affinamento:** 12 mesi in rovere

PROFILO SENSORIALE

Di colore **rosso granato scuro**, profumo **composito** di estrema finezza con sentori di **lamponi, rosa e note speziate**.

Sapore **asciutto e caldo, persistente ed elegante** con finale di **liquirizia rinfrescante e mandorla**.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E1326





MAMETE PREVOSTINI



VALTELLINA SFORZATO CORTE DI CAMA DOCG

- ➔ **Vitigno:** Nebbiolo
- ➔ **Affinamento:** 12 mesi in rovere

PROFILO SENSORIALE

Vino color rosso granato intenso, presenta spiccati sentori di **frutta sotto spirito** e di **fiori di montagna essiccati** e note fini di **speziatura**. Il sapore è **asciutto** e persistente con una bellissima **freschezza** nel finale. Vino di **gran corpo** e di **eleganza**.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E1335





BOTONERO IGT

- *Uvaggio: Nebbiolo*

Vino color rosso rubino brillante, abbastanza trasparente, si presenta al naso con profumi freschi e fruttati di frutti di bosco, puliti e gradevoli, che si aprono con note di ciliegia, ribes e fragola seguite da aromi di rosa e violetta. In bocca il sapore è fresco e piacevole.

E1375

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 50CL

ROSSO DI VALTELLINA SANTARITA DOC

- *Uvaggio: Nebbiolo*
- *Affinamento: 8 mesi in acciaio*

Imbottigliato per la prima volta il 22 maggio, giorno di Santa Rita, si presenta di colore rosso rubino brillante di discreta trasparenza. Al naso esprime profumi fragranti e fruttati di frutti di bosco molto freschi e gradevoli seguiti da aromi di fiori freschi come rose e violette. In bocca il sapore è fresco e piacevolmente asciutto con una buona persistenza.

E1345



TRIACCA

Villa di Tirano (SO)

Lombardia

Nata nel 1897, Triacca è un'azienda vitivinicola svizzera con sede amministrativa a Campascio in Valposchiavo, che opera e produce i suoi vini sul territorio italiano. Grazie ai loro vigneti, alle cantine e alle tenute, il gruppo Triacca produce ed esporta l'eccellenza del vino italiano nel resto del mondo.

La passione per la terra e per il vino, il gioco di squadra e l'esperienza di una famiglia, l'innovazione e la capacità di diffondere la cultura del buon vino, fanno di Triacca un'azienda d'eccellenza che guarda oltre il prodotto.



www.triacca.com



vinitriacca



TRIACCA



VALTELLINA SUPERIORE PRESTIGIO DOCG

→ **Vitigno:** Nebbiolo

PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino intenso è **denso**, ricco di **sentori di frutta, speziato**, con sfumature di **vaniglia**, raffinato nelle note di **fiori macerati**. È **corposo, ricco in estratti, tannico** ma ugualmente **vellutato**, pieno nella corrispondenza degli aromi, **equilibrato e persistente**.

E1338

TRIACCA



SFORZATO DI VALTELLINA **SAN DOMENICO** DOCG

► **Vitigno:** Nebbiolo

PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino intenso, tendente al granato; **profumo ampio e vario**, dotato di **sentori fruttati e floreali**, ma anche di **note di cuoio e tabacco**, avvolgente e profondo, **corposo e asciutto**.
Vino di **forte carattere** e di **grande struttura**.

E0764



LA CONTEA IGT

• *Affinamento: in acciaio*

• *Uvaggio: Nebbiolo, Sauvignon Blanc, Pignola*

Giallo paglierino, al naso si presenta brioso, con aromi di agrumi freschi come il pompelmo e lievi sentori di melissa.

Il palato è vivace, armonioso, fresco e piacevolmente secco.

E1091

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA LA GATTA DOCG

• *Uvaggio: Nebbiolo*

• *Affinamento: 24 mesi in botti di rovere*

Rosso ciliegia che col tempo tende al granato; ben speziato, molto elegante, con aromi di frutta secca e ciliegia matura. Il palato è pieno, con giusta acidità e complessità, con delicata armonia di tannini ed un finale molto caldo.

E0029



VALTELLINA SUPERIORE CASA LA GATTA DOCG

• *Affinamento: 12 mesi in botti di rovere*

• *Uvaggio: Nebbiolo*

Rosso rubino brillante; intensamente vinoso, fresco, con note fruttate di lampone, è asciutto, vivace, di classe e razza, con un equilibrato contenuto tannico.

Vino lineare raffinatamente aromatico.

E0028

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 50CL



VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO DOCG

• *Affinamento: minimo 12 mesi in botti di rovere* | • *Uvaggio: Nebbiolo*

Rosso rubino tendente al granata, al naso è sottile e intenso, con sfumature che ricordano la mandorla, leggermente tannico, sapido e aromatico.

E0763

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO DOCG

• *Uvaggio: Nebbiolo* | • *Affinamento: minimo 12 mesi in botti di rovere*

Rosso rubino tendente al granata, al naso è sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola. Al palato è asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico.

E0023





VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA DOCG

• *Affinamento: minimo 12 mesi in botti di rovere*

• *Uvaggio: Nebbiolo*

Rosso rubino tendente al granata; caratteristici sentori di piccoli frutti come il lampone, ma anche di viola e rosa canina. Al palato è asciutto, austero, giustamente tannico, robusto, con tipici sentori di nocciola e prugne secche.

E0762

PERLAVILLA IGT

• *Uvaggio: Nebbiolo*

• *Affinamento: minimo 12 mesi in botti di rovere*

Il Perlavilla nasce sui ripidi pendii dove i grappoli di Nebbiolo baciati dal sole, grazie ad un clima favorevole, sono portati a maturazione ottimale.

Il nome Perlavilla deriva dal desiderio di produrre vino di qualità, paragonandolo a una perla preziosa. La fermentazione a temperatura controllata conferisce a questo vino particolare freschezza e ricchezza di aromi fruttati.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E0761



ASCENDUM



L'elevazione di un'idea.

Ascendum nasce da un sogno coltivato da Federico nella storica cantina sotterranea del nonno - Antonio - a sud di Trento. Qui nasce un progetto enologico senza maschere, che riprende la filosofia dei vignaioli trentini delle generazioni precedenti: una viticoltura di montagna, non spaventata dalle freschezze, che restituisca nel bicchiere l'eleganza delle montagne da cui proviene.





TRENTO BRUT DOC

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** 24 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Il colore è solare, il profumo esprime **note avvolgenti di pasticceria, fiori d'arancio e scorza di cedro.** In bocca è appagante, equilibrato e chiude con **elegante sapidità e freschezza.**

Bottiglie in fase di restyling grafico nel corso del 2025

SP366



VINCOLA MAURI



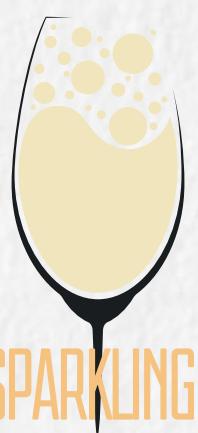
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO

- ➔ **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero
- ➔ **Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

PROFILO SENSORIALE

Arricchito da un **perlage fine e persistente**, raccoglie nel calice **note fresche e fruttate di agrumi e miele**, accompagnate dalla **fragranza del lievito**. Il perfetto equilibrio fra **acidità** e struttura conferisce piacevolmente **armonia** ad ogni sorso.

SP367





CHARDONNAY TRENTO DOC

- *Affinamento: sui lieviti*
- *Uvaggio: Chardonnay*

Solare alla vista, al naso un bouquet intrigante di fiori bianchi, mela matura e frutta secca. In bocca persistente questo richiamo di mandorla e noce, chiudendo con note di grafite. Calice d'eleganza e sorprendente struttura.

E1646

GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC

- *Uvaggio: Gewürztraminer*
- *Affinamento: sui lieviti*

Vitigno aromatico per eccellenza, il suo bouquet intrigante si apre con note di petalo di rosa insieme a richiami tropicali e speziati.

Al palato la persistenza aromatica prosegue, chiudendo il sorso con intrigante mineralità.

E1645





Cornaiano (BZ)

La cantina Girlan nasce nel 1923 in un maso storico del XVI secolo. All'epoca 24 viticoltori posero la prima pietra di quella che sarebbe poi diventata l'azienda attuale. Dietro queste mura di antica tradizione e negli intricati corridoi della cantina si celano i segreti di una tecnologia enologica all'avanguardia e le condizioni ideali per l'invecchiamento dei nostri vini. Oggi circa 200 famiglie di viticoltori, lavorano con grande dedizione e motivazione. Le uve raccolte esclusivamente a mano, sono accettate secondo un preciso calendario di raccolta e lavorate con delicatezza in base alla loro qualità, varietà e provenienza.



www.girlan.it



cantina_girlan





BIANCO 448 S.L.M. IGT

• *Affinamento: sui lieviti in acciaio* | • *Uvaggio: Vitigni del territorio*

Il "448 s.l.m." Bianco di Girlan nasce non lontano da Bolzano, dove i pendii coltivati a vite hanno morbide pendenze che li portano a essere baciati dal sole. Fresco e minerale, di grande equilibrio, armonia e piacevolezza. Profumi di frutta bianca matura, fiori, pesca e albicocca si susseguono e accompagnano un sorso morbido, asciutto ed elegante.

E0602

ALTO ADIGE CHARDONNAY FLORA DOC

• *Uvaggio: Chardonnay* | • *Affinamento: 12 mesi in botte*

Vino dal color giallo dorato con riflessi dorati e luminosi, al naso esplode con sensazioni di mela e pompelmo, fieno e ortica.

Il sapore è inizialmente caldo ravvivato poi dall'acidità e dalla netta sapidità.

E1311



ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC

• *Affinamento: sui lieviti in acciaio* | • *Uvaggio: Gewürztraminer*

Vino dal color giallo paglierino luminoso e pulito. Al naso risulta profondo e aromatico, ricco di sentori che ricordano la frutta tropicale matura e i fiori gialli. Il bouquet è completato da sfumature agrumate e da nuance minerali, verso un assaggio lungo e coerente con l'olfatto, di buon corpo e di buon equilibrio.

E0674



ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC.

- *Affinamento: sui lieviti in acciaio*
- *Uvaggio: Müller Thurgau*

Il Müller Thurgau è il risultato di un incrocio tra Riesling e Sylvaner. Il grappolo è rado e ha acini profumati di colore verde-giallognolo. Un delicato cenno di noce aromatiche e la sua moderata acidità sono molto apprezzati.

E0432

ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC

- *Uvaggio: Pinot Bianco*
- *Affinamento: sui lieviti in acciaio*

Vino dal color lucente, è il vitigno a bacca bianca più diffuso a Cornaiano. L'aroma è delicato, con leggero profumo di fiori di melo e sapore vivace, con un piacevole finale elegante.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E0731



ALTO ADIGE SAUVIGNON INDRA DOC

- *Affinamento: sui lieviti in acciaio*
- *Uvaggio: Sauvignon*

Sauvignon nato dall'esperienza sapiente e secolare di Girlan dalle moderne tecniche di produzione, applicate mantenendo forti radici nel territorio e nella tradizione. Questo Sauvignon colpisce positivamente l'olfatto per il suo intenso profumo agrumato e vegetale di salvia, ortica e sambuco. Al palato è inconfondibile, fresco ed elegante.

E1220



ALTO ADIGE LAGREIN DOC

- *Uvaggio: Lagrein*

Un vino che parla di un Alto Adige essenziale, senza fronzoli, dedito al territorio ed alla natura. Dal color rosso rubino, al naso mantiene un carattere fruttato, con frutti di bosco e prugna. All'assaggio rivela un buon corpo, un sorso facile ed appagante, molto equilibrato e con una lievissima e piacevole nota acidula.

E1221

ALTO ADIGE LAGREIN MERLOT LAURIN DOC

- *Uvaggio: Lagrein, Merlot*

- *Affinamento: 18 mesi in botti di rovere*

Vino rosso piacevole, pieno e corposo, al naso presenta un bouquet floreale e fruttato. Al gusto è asciutto, fresco ed erbaceo.

E1222



ALTO ADIGE PINOT NERO PATRICIA DOC

- *Affinamento: 12 mesi in botti di rovere*

- *Uvaggio: Pinot Nero*

Il Pinot Nero "Patricia" è un vino rosso elegante, morbido e fruttato, affinato in botti e barrique per 12 mesi. Si tratta di una raffinata espressione dell'Alto Adige, sensuale e ricca di frutto, animata da delicate sfumature di spezie e vaniglia e da vellutati tannini.

E1090



VERNATSCH 448 S.L.M. IGT

- *Uvaggio: Schiava*

"Vernatsch 448 slm" è un vino rosso proveniente da storici vitigni di Cornaiano nel Trentino Alto Adige. Presenta una straordinaria avvolgenza e piacevoli sentori di violetta, rosa fresca e fragola, accompagnati da aromi di frutta secca e mandorle con leggere note di tabacco dolce.

All'assaggio è morbido ed elegante, con un'ottima freschezza e una grande bevibilità.

E0358

ROSÉ 448 S.L.M. IGT

- *Uvaggio: Vitigni del territorio*
- *Affinamento: 5 mesi in acciaio*

Il Rosato 448 slm di Girlan è un vino rosato dall'ottimo rapporto qualità/prezzo, caratterizzato da piacevoli e delicate fragranze di frutti di bosco e fragoline. Al palato è fresco, leggero e scorrevole, di ottimo equilibrio.

E0370





Termeno (BZ)

Profondamente radicati. Sempre curiosi.

L'azienda vinicola a conduzione familiare, situata nel paese vitivinicolo di Termeno, ha un solo obiettivo: raccontare la storia dell'Alto Adige, con vini che riflettano le loro origini, il carattere chiaro e forte di una regione avvolta dalle Dolomiti.

La passione per le novità li ha condotti anche oltre i confini dell'Alto Adige: in vigneti circondati dalle imponenti montagne del Trentino, fino ai ripidi pendii della Mosella.

Più precisa è l'origine, più caratteristico è il vino.



www.hofstatter.com



[@hofstatter.winery](https://www.instagram.com/hofstatter.winery)



J. Hofstätter



ALTO ADIGE PINOT NERO MAZON RISERVA DOC

- ➔ **Vitigno:** Pinot Nero
- ➔ **Affinamento:** 6 mesi in botti di rovere

PROFILO SENSORIALE

Dal colore rubino-granato **denso** e **profondo**, ha profumi estremamente tipici di **sottobosco**, di **piccoli frutti** e di **marasche dolci** e **suadenti**. **Caldo**, **armonico**, **coerente**, **rotondo**, ricco di sfumature, ben **solido** e **fine in bocca**.

Con il tempo si apre largo e **vellutato**, quasi **carezzevole**, con la **garbata raffinatezza** di un vino di **grande caratura**, tanto da diventare ancora più solido dopo due anni di permanenza in bottiglia.

E1087



J. Hofstätter



STEINBOCK RIESLING ZERO SPARKLING



Vitigno: Riesling Dealcolato

PROFILO SENSORIALE

Steinbock Zero Sparkling è un'elegante alternativa per tutti coloro che non bevono o non possono bere alcolici ma non vogliono rinunciare al **piacere di un brindisi**.

Dealcolato, rinfrescante, a ridotto contenuto calorico.
Perlage fine, **acidità equilibrata**. Note di **agrumi, vivace** al palato.

SP370





ALTO ADIGE CHARDONNAY DOC

• *Affinamento: sui lieviti* | • *Uvaggio: Chardonnay*

Piacevole, fresco e fragrante, di colore paglierino con sottili sfumature verdognole, presenta le caratteristiche note di mela golden. La buona acidità, unita ad una solida struttura e ad un gusto persistente, rappresenta le giuste credenziali per puntare sul potenziale evolutivo di questo vino e sulla sua capacità di esprimersi al meglio per almeno due anni dalla vendemmia.

E1231

ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER JOSEPH DOC

• *Uvaggio: Gewürztraminer*

Questo Gewürztraminer esprime al meglio le caratteristiche del vitigno: di color giallo paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatico, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere.

Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.

E1089



ALTO ADIGE MÜLLER THURGAU DOC

• *Affinamento: sui lieviti* | • *Uvaggio: Müller Thurgau*

Esprime al meglio le caratteristiche varietali, di color giallo paglierino, con una buona intensità, ha profumi caldi e maturi con nuance aromatiche persistenti. Al palato dimostra di possedere una bella struttura sorretta da note di noce moscata e da una buona acidità.

E1088



ALTO ADIGE PINOT GRIGIO DOC

- *Affinamento: sui lieviti*
- *Uvaggio: Pinot Grigio*

Il colore è paglierino luminoso, i profumi di pera matura dominano un quadro di buona tessitura aromatica. Al gusto ha buona struttura, giusta morbidezza, acidità equilibrata ed una sapidità che lo rende molto piacevole.

E1232

ALTO ADIGE SAUVIGNON DOC

- *Uvaggio: Sauvignon*

Il colore è vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi ricordano uva spina e ribes nero, con un lieve sentore di sambuco e nuance di ortica e pietra focaia.

Al palato è vivace, ha un carattere fresco con un'acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si confermano al palato e imprimono al vino il suo vero carattere.

E1191



ALTO ADIGE PINOT BIANCO DOC

- *Affinamento: sui lieviti*
- *Uvaggio: Pinot Bianco*

Colore paglierino di media intensità, molto pulito con profumi floreali caldi e persistenti. Al naso presenta un bouquet molto fine con note di pesca, mela e pera. Struttura elegante e armoniosa al palato, con acidità equilibrata. Rivela raffinate note fruttate e un leggero aroma di noci sul finale.

E1232



ALTO ADIGE PINOT NERO MECZAN DOC

- *Uvaggio: Pinot Nero*

Il Pinot Nero Meczan presenta le caratteristiche tipiche di questo nobile vitigno. È ideale per un consumatore che da un Pinot Nero desidera soprattutto morbidezza, fragranza ed un netto carattere fruttato. Color rosso rubino vivace con sfumature granata, ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia, è molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

E1188

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

ROSÉ IGT

- *Uvaggio: Merlot, Lagrein*

È un rosé con una forte personalità: regala profumi freschi, simili a quelli di un vino bianco, e il carattere, la morbidezza e le note fruttate di un vino rosso. Di color rosa intenso, che tende al rosso lampone, al palato è armonioso con una acidità equilibrata.

E1086



ALTO ADIGE LAGREIN DOC

- *Uvaggio: Lagrein*

Un Lagrein con il suo colore rubino carico brillante è estremamente tipico e facilmente riconoscibile. Colpisce per l'equilibrio tra l'intensità e la complessità dei profumi speziati di piccoli frutti di bosco e di viola e la loro fragranza immediata, pulita, accattivante, fresca. In bocca è molto armonico, con una buona sostanza di tannini, si allarga caldo, lungo, ben persistente con un corpo vellutato e rotondo, un finale leggermente speziato e un'acidità molto equilibrata.



E1188

Farra di Soligo (TV)



Dopo la Seconda Guerra Mondiale, Afra De Rosso e Tiziano Nardi iniziarono a coltivare vigneti a Farra di Soligo per diversificare la loro attività e offrire opportunità lavorative ai loro sette figli. Preoccupati per l'uso di pesticidi chimici, nel 1985 i figli fondarono Perlage, adottando un approccio biologico alla viticoltura. Dino, Ivo e Claudio guidarono l'azienda, introducendo innovazioni come il Prosecco DOCG senza solfiti e il primo Prosecco vegano al mondo. Nel 2022, la terza generazione della famiglia Nardi ha iniziato a contribuire al progetto, mantenendo i valori di sostenibilità e tradizione.



www.perlagewines.com



[@perlage_winery](https://www.instagram.com/perlage_winery)



VINICOLA
MAURI



PROSECCO BRUT **ZHARPI** BIO DOC

• *Uvaggio: Glera*

"Zharpi" è un vocabolo del dialetto trevigiano, derivante da Zharpi "portare la vite". La scelta di questo nome è dovuta al voler evocare la territorialità del vino, la lavorazione delle vite e il richiamo alla storia del Veneto.
Un prosecco Bio DOC brut pulito e profumato, con note di fiori bianchi di campo e mela verde. Al palato ha bollicine morbide e sapore pieno, leggermente acidulo e asciutto.

SP356

PROSECCO EXTRA DRY **SGÀJO** DOC

• *Uvaggio: Glera*

Prosecco fresco, dal color giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi. Il profumo è fruttato con ricordi di mela gialla e pera, mentre il sapore è armonico, di buon corpo, lungo e persistente. Una bollicina che mette felicità già dal nome!

SP201





VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT **CANAH BIO DOCG**

• *Uvaggio: Glera*

Il prosecco di Valdobbiadene "Canah" brut DOCG Perlage è uno spumante dalle morbide bollicine e dal profumo fresco che ha conquistato il mondo del vino. Questo spumante nasce dalla selezione di uve Glera provenienti dai vigneti coltivati nell'alta solighese, nel cuore dell'area di produzione del Prosecco Superiore DOCG.

SP247

VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY **QUORUM BIO DOCG**

• *Uvaggio: Glera*

Valdobbiadene dal color giallo paglierino scarico con riflessi verdi, presenta all'olfatto un profumo fruttato con ricordi di mela verde e fiori bianchi di campo. Al palato risulta morbido ed armonico, con ricordo di mela verde.

SP202





PROSECCO EXTRA DRY AFRA BIO DOC

- Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Prosecco DOC Rosé Millesimato, biologico e vegano, ottenuto da uve Glera e Pinot Nero. Le tonalità eleganti del vino e del packaging rimandano alla delicatezza dell'universo femminile. Afra Prosecco DOC Rosé è uno spumante extra dry armonico ed equilibrato.

SP349

SPUMANTE EXTRA DRY PERLAPP

- Uvaggio: Vitigni del territorio

Confezionato in una bottiglia trasparente estremamente leggera (solo 550g) dove, con la linguetta "Remove Here" è possibile separare lo sleeve (una nuova forma di etichetta che ricopre e decora tutta la bottiglia) dalla bottiglia in vetro per agevolare la raccolta differenziata. Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, fruttato con ricordi di mela e fiori bianchi di campo: armonico, di buon corpo, persistente, morbido e amabile.

SP200



Col San Martino (TV)



La cantina Batiso sorge a Col San Martino, tra le dolci colline dell'area di Valdobbiadene. Una sfida avvincente per esplorare lo straordinario potenziale dell'uva Glera, in tutte le sue denominazioni. Batiso è un richiamo alle antiche tradizioni, dopo il battesimo in Chiesa, era usanza che il neonato partecipasse a un rituale antico e ricco di significato nel quale il "santolo" (padrino) del neonato, bagnava le sue labbra con due gocce di Prosecco per "iniziarlo" alla passione per l'arte vitivinicola, il cosiddetto "Batiso col vin Prosecco".



www.sutto.it/it/sutto-cantine/batiso/



suttofamily





PROSECCO BRUT DOC

- *Uvaggio: Glera*

Aromi delicati e sapori raffinati che nascono dalla perfetta simbiosi tra un microclima mite e un terreno antichissimo, ricco di calcare e argilla. Perlage elegante e d'effetto. Prosecco caratterizzato da profumi ricchi di note agrumate e floreali, che si accompagnano a una piacevole nota di crosta di pane. Una bella e viva energia gustativa accompagna la sapidità e la freschezza di un vino asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati.

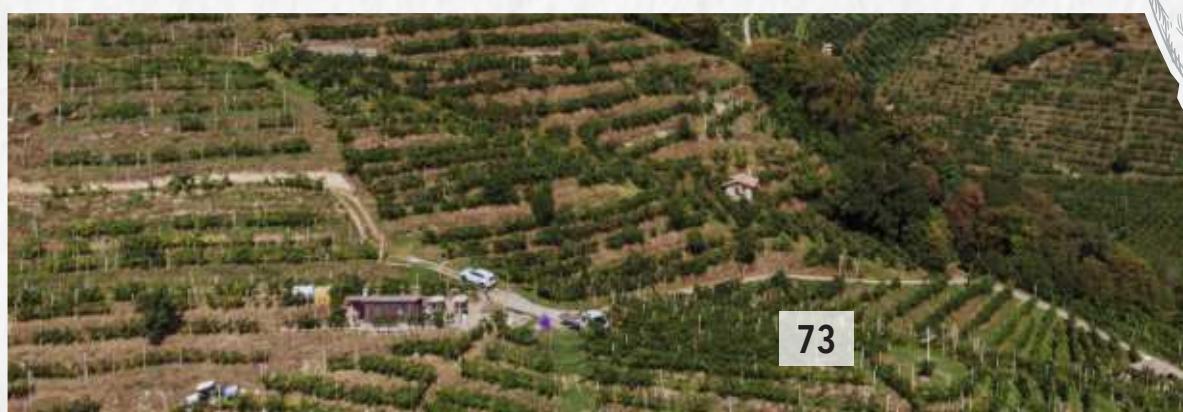
SP327

PROSECCO EXTRA DRY DOC

- *Uvaggio: Glera*
- *Affinamento: 12 mesi in acciaio*

Il Prosecco nella sua forma più autentica. Spumante gradevolmente fruttato nei sentori di mela Golden e pera, presenta una sfumatura nettamente floreale e agrumata. Festoso e vivace al naso, è al contempo sapido e lievemente minerale, con la sua viva acidità che sostiene briosamente la tipica struttura del vitigno.

SP328





VALDOBBIADENE PROSECCO **BRUT** DOCG

• *Uvaggio: Glera*

Con le sue bollicine sottili ed eleganti, è caratterizzato da profumi floreali e delicate note minerali che si accompagnano a una decisa fragranza di mela Golden. Una bella e viva energia gustativa accompagna la sapidità e la freschezza di un vino asciutto e armonico, mediamente persistente nei sentori fruttati.

SP329

VALDOBBIADENE PROSECCO **EXTRA DRY** DOCG

• *Uvaggio: Glera*

La piacevolezza del bere bene in ogni circostanza. Floreale nelle nuance primaverili, fruttato nei toni di ananas, pera, albicocca e melograno. Evolve in sentori di frutta bianca e fieno secco. Al palato risulta minerale e fresco, grazie alla sua innata eleganza. Persistenza e cremosità ai massimi livelli.

SP330



LA TORDERA



La Tordera si trova nella zona di produzione del Valdobbiadene DOCG: "Natural Balance", una continua ricerca di sostenibilità, un ciclo chiuso gestito direttamente dalla famiglia, dalle pratiche agrarie in vigna ad ogni bottiglia prodotta. Oggi, i due fratelli Renato e Paolo, seguono ogni passaggio produttivo. I vigneti si estendono su diversi territori limitrofi all'azienda, coprendo una grande varietà di paesaggi e microclimi.



www.latordera.it



@latordera_prosecco





CARTIZZE DRY DOCG

➔ **Vitigno:** Glera e altre varietà locali

PROFILO SENSORIALE

Valdobbiadene color giallo paglierino brillante, con tonalità verdi in gioventù. Il perlage è **cremoso** e **fine**.

In bocca si libera uniforme con **eleganza**, mentre al naso presenta **sentori fruttati complessi**: un "cesto" con molteplici varietà di **mela, pera e fiori gialli**.

Cremoso, succoso e sapido, di piacevole morbidezza.

SP018





ASOLO PROSECCO EXTRA BRUT A3 DOCG

- *Uvaggio: Glera*

Prosecco color giallo paglierino brillante con perlage a grana fine. Al naso i profumi sono delicati, con note di fiori bianchi come l'acacia e frutti a pasta bianca, leggera scorza di limone nel finale. Il sapore di media struttura, si caratterizza per il suo interessante equilibrio tra sapidità, freschezza ed un finale particolarmente secco e asciutto.

SP275

PROSECCO EXTRA DRY ALNÈ DOC TV

- *Uvaggio: Glera, altre varietà locali*

Prosecco giallo paglierino, brillante, con un perlage a grana fine. Al naso si avvertono note di macedonia di frutta, accompagnate da un piacevole bouquet floreale. In bocca il vino regala un piacevole equilibrio con un leggero residuo zuccherino, conferendo una sensazione armoniosa e scorrevole.

SP003



PROSECCO EXTRA DRY SAOMÌ DOC TV

- *Uvaggio: Glera, altre varietà locali*

Prosecco giallo paglierino brillante con un perlage a grana fine. Scenti di fiori e frutta a pasta gialla al naso, con sfumature minerali. Vino croccante in bocca, ben equilibrato tra freschezza e sapidità, dove gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità.

SP186





VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY **SERRAI** DOCG

- *Uvaggio:* Glera

Serrai indica, in dialetto trevigiano, il "serraglio" ossia il luogo nel quale si tenevano un tempo gli animali da cortile. Il calore della terra si riconosce nei profumi e nel gusto di questo spumante dal colore del sole, dal sapore che ricorda la dolcezza della frutta e un profumo che richiama i sentori di fiori come la calla e la campanula.

SP223

VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT **BRUNEI** DOCG

- *Uvaggio:* Glera

La zona Brunei prende il nome da un'antica località coltivata a *Prunus*, nome latino di prugna, e il vino ricorda il gusto di questo frutto selvatico. Brunei è ricco di aromaticità, ha una garbata sapidità, avvolge e incanta coi suoi profumi di pera acerba, mela verde e litchi, gelsomino, timo e lime.

SP010



VALDOBBIADENE PROSECCO RIVE DI VIDOR DRY **TITTONI** DOCG

- *Uvaggio:* Glera, altre varietà locali

Valdobbiadene color giallo paglierino, brillante, con un perlage presente, fine ed intenso. Al naso prevalentemente fruttato, con note agrumate e tropicali, ananas su tutte. Al palato ritorna il fruttato con un sapore intenso, caratterizzato da una piacevole e bilanciata dolcezza.

SP173





VALDOBBIADENE PROSECCO RIVE DI GUIA EXTRA BRUT **OTREVAL DOCG**

- *Uvaggio: Glera, altre varietà locali*

Prosecco "ZERO ZUCCHERI" color giallo paglierino brillante, con un perlage molto fine. Sprigiona profumi fruttati di mele selvatiche che proseguono poi con sentori di fiori bianchi. Al palato è intenso, di struttura superiore con una piacevole freschezza acida in bocca. Il contenuto alcolico bilancia perfettamente la sapidità e la freschezza.

SP180

SPUMANTE BRUT **GABRY** ROSÉ

- *Uvaggio: varietà aromatiche tra cui spicca l'incrocio Manzoni*

Spumante rosa tenue con riflessi rubini e perlage a grana fine e persistente. Note fruttate di pesca si intrecciano a quelle agrumate, seguite da sentori floreali di glicine e sottofondo balsamico di salvia. Al palato il sapore è asciutto ed equilibrato, con una piacevole armonia tra l'acidità e una delicata nota sapida.

E0520



PROSECCO BRUT TOR SÈ ROSÉ MILL. DOC

- *Uvaggio: Glera, Pinot Nero*

Prima dell'introduzione della versione Rosé, il Prosecco DOC da disciplinare poteva essere tagliato con il Pinot Nero vinificato in bianco. Con questa novità nasce invece un Prosecco DOC Rosé che si arricchisce di profumi di rosa e frutti rossi. Anche il nome Tor Sè vuole sottolineare l'unione di due elementi distinti, La Tordera ed il rosé.

SP318





Veneto

Maserada sul Piave(TV)

Con sede a **Maserada sul Piave(TV)**, Tenuta San Giorgio è un'azienda a **conduzione familiare** che vanta una tradizione secolare nella produzione di vini e spumanti. Situata nella meravigliosa cornice naturalistica della **Grave di Papadopoli** - l'isola fluviale più grande d'Italia e tra le maggiori d'Europa - Tenuta San Giorgio produce oggi circa un milione e mezzo di bottiglie, con un particolare focus su **Prosecco DOC** e **Valdobbiadene**.

 www.toser.it

 [toservini](#)





Vinicola Mauri



PROSECCO BRUT FLUMEN DOC

- *Affinamento: autoclave 45 giorni*
- *Uvaggio: Glera*

Vino brillante dal perlage fine e persistente. Appagante al naso, fresco con essenze di fiori a petalo bianco, acacia e biancospino corredate da una leggera sfumatura di fiori di glicine. Anche la frutta è ben presente con pesca e mela verde. Più timidi i sentori esotici di frutto della passione e mango. Spumante di grande freschezza, fine e garbato, le nuance floreali e fruttate sublimano in un tripudio di signorilità espressiva veicolata da un perlage vivace di grana molto contenuta.

SP213

PROSECCO EXTRA DRY FLUMEN DOC

- *Uvaggio: Glera*
- *Affinamento: autoclave 45 giorni*

Vino brillante dal perlage fine e persistente. Tonalità giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumi esuberanti, intensi, accattivanti e briosi. Sentori di fiori a petalo bianco, acacia e biancospino con una leggera sfumatura di fiori di glicine. Anche la frutta è ben presente con sinfonie di pesca e mela verde, più timidi ma percepibili i sentori esotici. Spumante fresco e con un ingresso vellutato, una buona persistenza sostenuta dalla carbonica che rinnova le sensazioni olfattive percepite.



SP182





Vinicola Mauri



SPUMANTE EXTRA DRY PERLANIMA MILL.

- *Uvaggio: Glera, Garganega, Chardonnay*

Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con profumo di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

SP250

VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY ONOR V DOCG

- *Uvaggio: Glera*
- *Affinamento: autoclave 60 giorni*

Giallo paglierino di buona intensità, con luminosi riflessi dorati. Perlage denso e cremoso.

Le percezioni aromatiche sono eterogenee, penetranti e allo stesso tempo carezzevoli. La fragranza dei fiori di campo estivi ben si combina con sensazioni più complesse di frutta gialla, dando vita a un bagaglio olfattivo ricco e ben bilanciato. Dotato di una struttura di complessità superiore, presenta note fruttate e floreali distintive in perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Bolla vivace, briosa e sgargiante con gran piacevolezza di beva.

SP359



TENUTA MOSOLE



S. Stino di Livenza (VE)

In una cornice naturale sorge un antico casolare da cui si possono ammirare luoghi di vive suggestioni e incantevoli vigneti: il cuore di Mosole e dell'impianto di vinificazione, la sua preziosa Cantina. L'attenzione verso la qualità, il controllo e la scelta di principi enologici e tecnologici all'avanguardia caratterizzano ogni fase di vinificazione e stoccaggio. Ogni vino, come l'uomo, segue il suo percorso in cantina, per esprimere al meglio le potenzialità del vigneto da cui proviene e rivelarne il carattere più autentico. Il luogo ideale per seguire la storia di ogni vino, dalla maturazione alla degustazione.



www.mosole.com



[@tenutamosole](https://www.instagram.com/tenutamosole)





HORA PRIMA IGT

- ➡ **Vitigno:** Chardonnay, Tai, Sauvignon
- ➡ **Affinamento:** Chardonnay 12 mesi in botti di rovere, Tai e Sauvignon in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Il bianco importante per **struttura, forza e verticalità**.
Vino color giallo intenso, con un profumo di **frutta matura** e un **sottofondo di albicocca, ananas e agrumi**.
Al gusto, il corpo è ben sostenuto da una **buona struttura** e finisce **lungo e persistente**.

E1516





VENEZIA HORA SEXTA DOC

- **Vitigno:** Carmenère, Cabernet Franc
- **Affinamento:** 18 mesi in barrique di rovere francese

PROFILO SENSORIALE

Velluto in bocca, dal **finale balsamico**, con **frutta rossa**, quasi vegetale, è il vino rosso veneto per eccellenza. Ce lo suggerisce anche il nome che richiama il momento a mezzogiorno in cui ci si siede a tavola all'insegna del cibo e della convivialità. Dai **profumi intensi, tipici ed eleganti**. Spicca una **nota mentolata, leggero vegetale**, piccoli **frutti di bosco e cacao**. In bocca rivela tutta la sua futura evoluzione, con **tannino considerevole** in un contesto di morbida struttura.

E1517





VENEZIA MERLOT AD NONAM DOC

- ➔ **Vitigno:** Merlot
- ➔ **Affinamento:** 24 mesi in barrique di rovere francese

PROFILO SENSORIALE

Potente, fine, nobile come il suo vitigno, Ad Nonam rende omaggio al territorio. Dal color rosso rubino smagliante ed un'impressione olfattiva elegante caratterizzata da note fruttate molto evidenti, spicca l'amarena, seguono le erbe aromatiche e il mirto.

Prosegue al palato con un'architettura possente ed avvolgente, segnata da una tannicità di ottima fattura.

E1522





VENEZIA CHARDONNAY DOC

- *Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio*
- *Uvaggio: Chardonnay*

"Il vitigno Internazionale" che trova grande espressione vinificato in purezza, ottenendo così un vino con una pronunciata freschezza e con una componente molto interessante di frutti tropicali. Vino bianco dal colore paglierino, ha un profumo ampio, con sentori di frutta esotica, pesca e mela. In bocca ha una buona struttura, morbidezza e grande eleganza.

E1093

VENEZIA PINOT GRIGIO DOC

- *Uvaggio: Pinot Grigio*
- *Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio*

Un grande lavoro in vigna per dare maturità e carattere anche al vino. Nasce così il Pinot Grigio che è frutto di un lavoro preciso e costante e che con la sua artigianalità racconta al meglio lo stile del territorio. Vino bianco, secco, dai riflessi ramati, presenta un bouquet di pera e albicocca con sottofondo leggermente mandorlato. In bocca è un vino di buona morbidezza, avvolgente e lungo.

E1095



RIBOLLA GIALLA IGT

- *Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio*
- *Uvaggio: Ribolla Gialla*

Un vitigno autoctono di grande carattere, mai scontato e difficilmente inquadrabile, un vino dallo stile unico che fa dell'eleganza il suo punto forte. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza e di buona complessità, cogliendo note floreali, di mela e foglie di limone. In bocca è armonico, delicato, sostenuto da una buona acidità.

E1515





VENEZIA SAUVIGNON DOC

- *Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio*
- *Uvaggio: Sauvignon*

Si scelgono i migliori cloni con la convinzione che la conoscenza di questo vitigno dia all'uomo l'opportunità di farne il vino aromatico per eccellenza. Vino bianco dal colore paglierino, con riflessi verdognoli. Ha sentori olfattivi vegetali, di foglie di pomodoro e un sapore ampio, ricco e morbido con note di frutta esotica.

E1094

VENEZIA TAI DOC

- *Uvaggio: Tai*
- *Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio*

Il cambio del nome non ha smorzato l'interesse verso questo vitigno territoriale così forte di personalità che il suo aroma conquista il naso e la sua beva entusiasma come pochi altri vini. Di colore giallo paglierino, ricorda la frutta a polpa bianca, mandorla verde con note floreali.

E1096



VENEZIA CABERNET FRANC DOC

- *Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento*
- *Uvaggio: Cabernet Franc*

Questo vitigno arriva nel Nord Est all'inizio dell'800 diventando da subito un vino pregiato del territorio. La caratteristica nota di fieno e pepe nero insieme al tannino morbido al palato lo rendono un vino inconfondibile. Colore rosso rubino con sfumature violacee.

I profumi sono varietali, piacevoli, il sapore pieno, molto morbido con tannini di media grana e finale di buona persistenza.

E1097



VENEZIA MERLOT DOC

• *Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento*

• *Uvaggio: Merlot*

Vitigno nobile di buona struttura e dai tannini fini. Il compito dell'enologo è quello di creare un vino di una piacevolezza unica che negli anni rivelà il suo carattere. Di un bel rosso rubino con sfumature violacee, al naso è leggermente speziato con aromi di frutti rossi. Il sapore della frutta esplode ed avvolge il palato in un finale elegante e persistente.

E1099

VENEZIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC

• *Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso*

• *Affinamento: 6 mesi in vasche di cemento*

Uno dei vitigni rossi più grandi e meno capiti dell'Italia è il Refosco. I vigneti curati in maniera maniacale danno un vino a volte misterioso e intrigante, ma dalla forte personalità. Vino rosso dal profumo fruttato di lampone e mora selvatica, in bocca ha un sapore robusto, tannico, però morbido, avvolgente e lungo.

E1098



Veneto

Jago di Negrar (VR)

Dal 1906 a oggi, la famiglia Recchia ha sempre avuto la vocazione di fare vino. Con i piedi per terra e lo sguardo al cielo, il cuore al vigneto e la testa al vino che sarà.

Innamorati della vite. Della sua coltura ma anche della sua cultura: un sapere che si evolve nel tempo, grazie allo studio e al monitoraggio del suolo, alla sua composizione e conformazione, e a un'attenta scelta di sesto e tipologia di impianto.

Perché la qualità di un vino, qui, viene pensata e costruita a partire dal vigneto.



www.recchiavini.it



recchiavini





RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO **LE MURAIE** DOC

- ➔ **Vitigno:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
- ➔ **Affinamento:** 4 mesi in acciaio e 18 mesi in legno

PROFILO SENSORIALE

Unico nel suo genere, **Le Muraie** è un Valpolicella Ripasso ottenuto facendo rifermentare il Valpolicella Classico Superiore **sulle vinacce di Recioto** ancora intrise di vino dolce. Il risultato è un vino di **gran carattere, corposo, dal bouquet avvolgente, morbido e rotondo** al gusto. Dal color rosso rubino carico, presenta un **profumo caratteristico, intenso, di mora e cannella**. Il gusto è **pieno, armonico, vellutato e rotondo**.

E1509



VINCOLA MAURI



RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

- ➔ **Vitigno:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
- ➔ **Affinamento:** 12 mesi in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Di **corpo robusto, dolce e complesso** al gusto, lascia la bocca piacevolmente pulita, è il vino Retico che ha letteralmente fatto la **storia della Valpolicella**.

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo di **amarene sotto spirito, speziato, vaniglia, cioccolato, liquirizia, viola e rosa**. **Gusto morbido, pieno, accattivante.**

Il palato ricorda appieno i sentori dell'olfatto, **molto armonico**, lascia la **bocca piacevolmente pulita**.

E1508





RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

- ➔ **Vitigno:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
- ➔ **Affinamento:** 24 mesi in botti di rovere

PROFILO SENSORIALE

Grande struttura, notevole complessità. Prodotto da uve raccolte e lasciate appassire con cura e sapienza. Pigiate e sottoposte a una lunga permanenza sulle vinacce. **Impareggiabile, seducente:** un compagno ideale per serate molto speciali.

Colore rosso rubino carico con riflessi granati.

Dal **profumo caratteristico, intenso, fruttato, speziato, eterico.** Gusto **pieno, armonico, vellutato, rotondo.**

La **morbidezza** viene **controbilanciata** da un'elegante acidità.

E1507





RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

Vinicola Mauri



CUSTOZA DOC

- **Affinamento:** 4 mesi in acciaio
- **Uvaggio:** Trebbiano, Garganega, Chardonnay

Giovane e fresco, sapido, con note lievemente fruttate, il Custoza è il bianco secco dell'azienda Recchia: vino semplice, piacevole e di grado alcolico moderato. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo delicato, floreale con sentori di acacia e biancospino, fruttato con note di pesca e frutti tropicali.

E1512

BARDOLINO DOC

- **Uvaggio:** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
- **Affinamento:** 4 mesi in acciaio

Il rosso giovane dei vigneti del Garda, apprezzato per il suo gusto piacevolmente sapido e armonico e per le sue caratteristiche note floreali. Semplice ed equilibrato, poco alcolico, adatto per ogni occasione. A tavola, un giovane vecchio amico: vivace e sincero. Dal color rosso rubino, brillante con riflessi violacei, il profumo è fruttato e floreale: fragole, lamponi e viole. Gusto piacevolmente sapido, equilibrata freschezza, leggero.

E1510



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

- **Affinamento:** 4 mesi in acciaio
- **Uvaggio:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Il classico senza tempo. Di corpo medio e con contenuto alcolico moderato, sorprende per la modernità del suo gusto giovane. A tavola, un brillante convitato, non senza un certo carattere. Dal color rosso rubino brillante. Profumo floreale, fruttato. Al palato spiccano i frutti rossi, con una piacevole nota sapida, è armonico ed equilibrato, riprende i profumi con una buona freschezza che accompagna fino alla fine.

E1504



RECCIA
DAL 1906
Terre di vino e di uomini

Vinicola Mauri



VALPOLICELLA CLASSICO SUP. DOC

- *Affinamento: 2 mesi in acciaio e 12 mesi in legno*
- *Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella*

Valpolicella Classico Superiore dal carattere deciso, pieno ed equilibrato. Di distinta struttura e contenuto alcolico medio, si presenta con colore rosso rubino carico, profumo fruttato, fine, elegante e speziato. Il gusto è piacevolmente sapido, armonico e rotondo.

E1505

VALPOLICELLA CL. SUP. RIPASSO DOC

- *Affinamento: 2 mesi in acciaio e 12 mesi in legno*
- *Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella*

Al re della Valpolicella, l'Amarone, il Ripasso deve molte delle sue grandi qualità. Si ottiene infatti da una nuova fermentazione del Superiore sulle vinacce di Amarone, ancora intrise di vino. Un vino di corpo e complesso, con un ottimo equilibrio tra struttura, alcol e acidità. Dal color rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, fruttato di confettura e speziato. Gusto pieno, armonico e vellutato.

E1506



CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

- *Affinamento: 4 mesi in acciaio*
- *Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara*

Vino di grande bevibilità, equilibrato, di moderato grado alcolico e di piacevole freschezza, senza eccessi. Si presenta con il tipico colore rosa corallo brillante e il profumo floreale e fruttato, con sentori di rosa, fragolina di bosco e lamponi. Il gusto è piacevolmente sapido, armonico e delicato.

E1511

Caprino Veronese (VR)



Tenuta La Presa nasce dal sogno della Famiglia Dei Micheli. Nel 1995, la scelta coraggiosa e impegnativa di acquistare una grande proprietà di 30 ettari a Caprino Veronese denominata "La Presa", è stata la base di partenza di quello che è diventata oggi. Con i suoi 100 ettari e le due cantine, di produzione e affinamento, Tenuta La Presa è una delle più belle realtà viticole del Veronese. La famiglia condivide ogni giorno questa grande passione con l'intento di produrre dei grandi vini in questo territorio unico.



www.tenutalapresa.wine



[@tenutalapresa](https://www.instagram.com/tenutalapresa)





TENUTA LA PRESA



LUGANA DOC

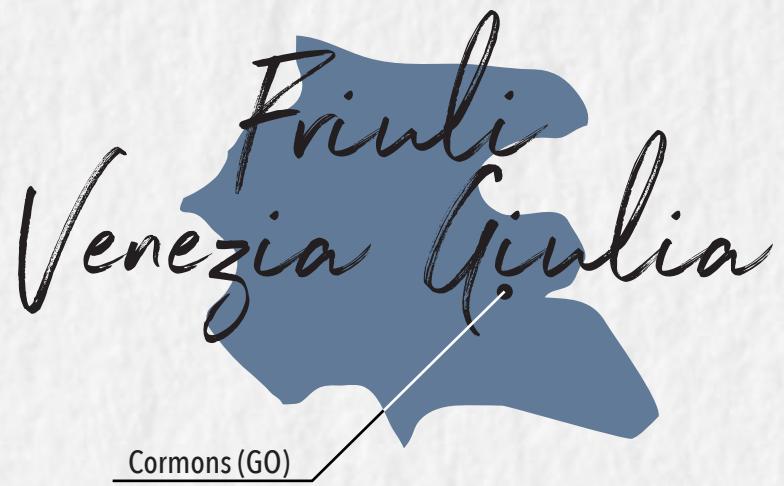
- ➡ **Vitigno:** Turbiana
- ➡ **Affinamento:** 3 mesi in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Vino color giallo paglierino con intensi riflessi dorati, presenta un **bouquet elegante** di frutta a polpa bianca matura, **fiori bianchi** ed **agrumi** accompagnati da ricordi iodati ed argillosi. Il sapore è **energico**, dotato di grande **sapidità** e **freschezza**.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E1629



Sulle rive assolate di una collina del Collio, nasce l'azienda agricola Polje, il cui nome deriva dalle caratteristiche doline carsiche. Testa, Cuore, Collio. La tenuta Polje, nel paese di Cormons, si estende attorno alla cantina per circa 15 ettari fra il bosco di Plessiva e il confine con la Slovenia, e per altri 9 ettari in località Scriò. Colline morbide e sinuose queste doline, chiamate appunto "polje", formatesi per erosione delle Alpi Giulie, si elevano per poche centinaia di metri sul livello del mare, con la ponca e l'esposizione a mezzogiorno a caratterizzarne inconfondibilmente ogni vitigno.



www.sutto.it/it/sutto-cantine/polje/



suttofamily





COLLIO FRIULANO DOC

- Uvaggio: Friulano

Viti nodose e contorte si esprimono in un vino armonico e raffinato la cui tipicità al palato si distingue in un leggero retrogusto di mandorla. Una simile leggerezza ben si combinava con il nome originario di questo vino: "Tocai". Un primo impatto intenso, ampio, ricorda i fiori d'acacia con sottili note burrose e lievi nuance agrumate. Il sapore è pieno, asciutto e caratterizzato da una buona acidità con retrogusto di mandorle.

E1585

COLLIO PINOT GRIGIO DOC

- Uvaggio: Pinot Grigio

Complesso, fresco ed elegante con persistenti note minerali, è il vino ideale per regalare intense emozioni al palato. Una fragranza limpida e decisa ricorda la nocciola, floreale nelle note di camomilla e glicine lievemente aromatica nelle nuance di erbette di campo. La viva mineralità unita ad un sapore pieno e armonico, a riconferma dell'intramontabile classe di questo vino.

E1583



RIBOLLA GIALLA IGT

- Uvaggio: Ribolla Gialla

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono della zona del Collio, portato dai mercanti veneziani ai tempi della Serenissima. Color giallo paglierino tenue, sprigiona un aroma floreale ricordando l'acacia, sia nel suo fiore, sia di sottofondo nel suo miele; caratterizzato da note di frutta gialla matura, mela verde e pera. Al palato è dotato di un'elegante mineralità, Ribolla Gialla si presenta come un vino asciutto e fragrante, versatile nell'abbbinamento e di buona persistenza.

E1586



COLLIO SAUVIGNON DOC

- Uvaggio: Sauvignon

Da un grappolo piccolo, ma estremamente esigente in quanto a condizioni culturali, nasce un vino che affida a conoscitori esperti il suo destino. L'uva va colta nel momento in cui le sue peculiari caratteristiche di acidità sono ancora integre.

Color giallo paglierino, con profumi intensi e varietali che ricorda il frutto della passione, la pesca, la salvia e l'ortica. Al palato è fresco e ricco di corpo, con un retrogusto gradevole e lievemente vegetale e con una persistenza elegante e fine.

E1584

COLLIO ROSSO DOC

- Uvaggio: Cabernet, Merlot

Da un vigneto di oltre cinquant'anni giacente su una terra "rossa" nasce l'unico rosso del Collio a cui l'azienda Sutto ha deciso di dedicarsi, lavorando su alcune tra le più antiche e meglio esposte vigne della zona.

Profumo deciso e caratteristico, con forti frutti rossi e lievi sfumature vegetali di ortica, è un vino armonico e rotondo dotato di un corpo elegante. Le gentili percezioni tanniche si rivelano piacevolmente equilibrate.

E1587



RIBOLLA SPUMANTE BRUT NATURE

- Uvaggio: Ribolla

La Ribolla Gialla del Collio, celebre per la versatilità nella vinificazione, si presta alla presa di spuma mantenendo immutate le sue peculiari caratteristiche di sapidità ed esaltando la freschezza dei suoi sentori più spontanei. Aroma inizialmente floreale nelle note di fiori di campo, mediamente complesso grazie agli evidenti sentori di lieviti naturali e frutta gialla matura. Come nell'inconfondibile stile di Polje la mineralità è evidente e ben calibrata.

SP342





Custodire l'ambiente, proteggere l'uva dal grappolo al calice, con cura e rispetto. Se non l'avessero fatto, oggi non sarebbe possibile esprimere in modo così centrale il carattere proprio di due terroir tanto particolari seppur vicini: la DOC Collio e la DOC Isonzo. Senza eccessi, senza forzature, l'uva va "accompagnata" per divenire vino. Il processo prevede che le prime uve ad essere raccolte siano le uve a bacca bianca, poi quelle a bacca rossa. Il vino deve rimanere sui lieviti per diversi giorni fino a raggiungere il giusto equilibrio fra corpo e tannini. La svinatura è il passaggio finale in cui le bucce si separano dal vino nuovo.



www.tenutavillanova.com



tenutavillanova





FRIULI ISONZO CHARDONNAY DOC

- *Affinamento: 4 mesi sui lieviti*
- *Uvaggio: Chardonnay*

Vino di buona struttura, equilibrato.
Fine ed elegante con profumi che ricordano la mela gialla e i fiori della ginestra.
Con il tempo si evolve in bouquet piacevolissimo in cui si riscontra l'artemisia.

E1158



FRIULI ISONZO PINOT GRIGIO DOC

- *Uvaggio: Pinot Grigio*
- *Affinamento: 4 mesi sui lieviti*

Bianco dal colore giallo paglierino, intenso con bouquet che ricorda i fiori bianchi e gialli. Gusto morbido, pieno e fragrante, uno dei vini simbolo del territorio.

E1157



COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC

- *Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 8 mesi*
- *Uvaggio: Ribolla Gialla*

Vino autoctono con origini antiche nel Collio, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo lieve e floreale con note di mela verde, ha sapore asciutto e fragrante.

E1184



FRIULI ISONZO SAUVIGNON DOC

- **Affinamento:** 4 mesi sui lieviti

- **Uvaggio:** Sauvignon

Vino bianco di colore giallo con riflessi verdognoli, è fine ed elegante con profumi che ricordano la salvia, foglia di pomodoro con una base di pesca nectarina. Vino fresco e sapido.

E1159

FRIULI ISONZO TRAMINER AROMATICO DOC

- **Uvaggio:** Traminer Aromatico

- **Affinamento:** 4 mesi sui lieviti

Vino dai profumi varietali estremamente aromatici e molto caratteristici, il colore è giallo intenso con sfumature ramate. Il suo bouquet ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla e la frutta esotica. In bocca è fragrante con un tipico retrogusto secco.

E1310





FRIULI ISONZO CABERNET FRANC DOC

- *Affinamento: 12 mesi in acciaio*
- *Uvaggio: Cabernet Franc*

Vino rosso dai profumi molto complessi e fruttati che ricordano i piccoli frutti rossi e la viola. Le note aromatiche emergono rimarcando la tipicità della varietà d'uva, con i suoi caratteristici lati erbacei. Vino abbastanza corposo e fragrante.

E1161



FRIULI ISONZO MERLOT DOC

- *Affinamento: 12 mesi in acciaio*
- *Uvaggio: Merlot*

Vino dal colore rosso rubino, ha un aroma molto intenso, caldo, che ricorda l'amarena, la mora e il mirtillo. Il sapore è caldo e avvolgente con tannini morbidi.

E1160



COLLIO REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC

- *Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 8 mesi*
- *Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso*

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Profumo tipico leggermente speziato con note di pepe nero, caffè e cioccolata. Al palato è leggermente tannico e di gran struttura.

E1162

CANTINE CAMPANA

Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)



Dal 1972 Cantine Campana produce vini piacentini di qualità a Carpaneto, dove si incontrano la Val D'Arda e la Val Chero. Ai piedi dei Colli Piacentini, una cantina all'avanguardia dotata delle più aggiornate tecnologie dà vita ad appassionanti racconti in bottiglia di una terra straordinaria e dei suoi custodi preziosi, i viticoltori. Come il primo giorno, ancora oggi, la famiglia Campana segue direttamente ogni fase di produzione, dalla lavorazione dell'uva al prodotto finale, per dar vita a vini autentici, rispettosi del territorio e della migliore tradizione.



www.cantinacampana.it





Vinicola Mauri



ORTRUGO FRIZZANTE DOC

- *Uvaggio: Ortrugo*

Color giallo paglierino con riflessi verdolini, presenta una leggerissima spuma durante la mescita che continua con bollicine fini e costanti nel calice. Al naso delicato e primaverile con sentori di fiori bianchi, biancospino, gelsomino, pesca gialla ed una leggera nota di fieno. Ingresso in bocca molto piacevole, sottolinea la freschezza con una buona sapidità ed una bella vivacità.

E1284



GUTTURNIO FRIZZANTE DOC

- *Uvaggio: Barbera, Bonarda*

Color rubino brillante, bollicina fine e costante. Con un profumo fragrante, floreale e fruttato di rosa, ciliegia, fragola e melograno. In bocca entra con una buona vivacità, spalleggiata da una morbidezza avvolgente e piacevoli note minerali.

E1283



GUTTURNIO SUPERIORE DOC

- *Affinamento: 2 mesi in acciaio*

- *Uvaggio: Barbera, Bonarda*

Si presenta con un bel colore rosso rubino intenso. Al naso evidenzia piacevoli note fruttate e di confettura, leggeri sentori erbacei e di spezie dolci come chiodi di garofano. In bocca spiccano la freschezza e la mineralità, affiancate da tannini giovani non aggressivi. Chiude con un finale morbido e persistente.

E1285



Disposta sul promontorio che si affaccia sulla valle della badia di S.Antimo, a circa 350m slm, ai piedi del vulcano Monte Amiata, l'azienda Visconti produce vini con la massima cura e rispetto per l'ambiente secondo i principi di produzione biologica e vegani. Oggi l'azienda conta 15 ettari di Sangiovese ed è certificata biologica e vegana.

L'azienda è molto attenta ai valori di eco-sostenibilità ambientale con realizzazione di progetti incentrati sul risparmio energetico, utilizzo di materiali riciclati e soluzioni innovative a basso impatto ambientale.



www.cantinavisconti.com



lapalazzetta



DISCONTI



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

→ **Vitigno:** Sangiovese

→ **Affinamento:** 3 anni in botti di rovere francese

PROFILO SENSORIALE

Color rosso granato, presenta al naso un bouquet intenso e ricco, con note fruttate da cui spiccano frutti rossi, ciliegia e profumi speziati tra cui caffè e cioccolata. Al palato è molto equilibrato ed armonioso con tannini morbidi.

E1643



ROSSO TOSCANO GELTRUDE IGT

- *Affinamento: 12 mesi in cemento*
- *Uvaggio: Sangiovese*

Rosso rubino con riflessi violacei, si presenta al naso con un bouquet intenso e ricco, con sentori speziati e note fruttate da cui spiccano i frutti rossi e la ciliegia.

E1641

ROSSO DI MONTALCINO DOC

- *Uvaggio: Sangiovese*
- *Affinamento: 14 mesi in tonneaux di rovere*

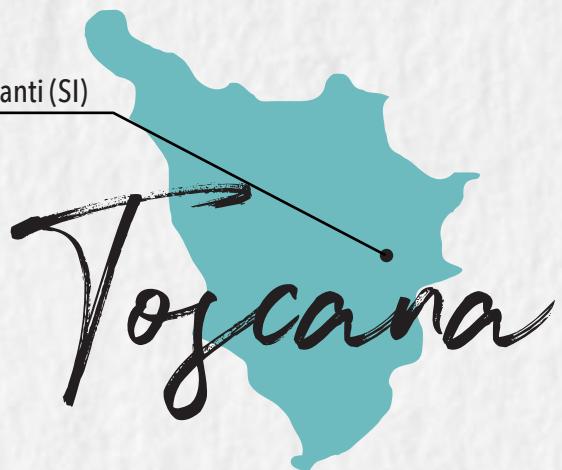
Rosso rubino intenso con riflessi violacei si presenta al naso fresco e fruttato dove risaltano note di bacche rosse, ciliegia e viola. Al palato i tannini morbidi, il corpo pieno e la buona acidità lo rendono un vino profondo e persistente.

E1642



ROCCA DI CASTAGNOLI

Gaiole in Chianti (SI)



Nel 1981, Tenute Calì, affascinati dalla bellezza e dalla storicità del luogo, acquista una delle più antiche e nobili tenute del Chianti Classico: **Rocca di Castagnoli** a Gaiole in Chianti. Un'azienda appartenuta dapprima alla famiglia Tempi, che la rese grande già nel 1730, poi al Barone Ricasoli fino agli anni '50. Con questa acquisizione hanno dato inizio alla **realizzazione della missione imprenditoriale**: creare vini unici, riconoscibili per la loro tipicità, nel rispetto per il territorio circostante.



www.roccadicastagnoli.com



[@roccadicastagnoli_tenutecali](https://www.instagram.com/roccadicastagnoli_tenutecali)



VINICOLA
MAURI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROVOLTA E GARANTITA

STIELLE



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730



CHIANTI CLASSICO RISERVA POGGIO A' FRATI DOCG

- ➡ **Vitigno:** Sangiovese, Canaiolo
- ➡ **Affinamento:** minimo 15 mesi in botti chiantigiane e tonneaux e minimo 6 mesi in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Il Chianti Classico Riserva "Poggio A' Frati" è un vino di grande **complessità, struttura gustativa ed eleganza.**

Si presenta di **colore rosso intenso e brillante**, il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha **profumi avvolgenti, complessi e persistenti** che evidenziano la **ciliegia e la marasca matura**, con un **bel finale speziato e balsamico**.

L'affinamento lo porta ad acquisire una **pregevole eleganza e suadenza gustativa**.

E1530



VINICOLA MAURI



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE STIELLE DOCG

- **Vitigno:** Sangiovese
- **Affinamento:** 18 mesi in tonneaux e botti grandi

PROFILO SENSORIALE

Evidenti sentori di frutti rossi a bacca piccola, **ben maturi**. Le **note speziate e balsamiche** dovute al passaggio in legno sono ben integrate lasciando spazio al **timbro caratteristico del Sangiovese**. Al palato è **pieno, potente**, con una **buona acidità** con **tannini avvolgenti** e croccanti che donano al **vino eleganza** e grande bevibilità. Il **finale è fresco** con una **lunga persistenza gustativa**.

E1531



ROCCA di CASTAGNOLI
dal 1730

Vinicola Mauri



CHARDONNAY MOLINO DELLE BALZE IGT

- *Uvaggio: Chardonnay*

Vino di intensa mineralità e sapidità con note di freschezza che lo rendono elegante e persistente, il Molino delle Balze è un vino bianco di colore giallo paglierino netto e brillante. Ha un persistente profumo di pesca ed albicocca con sottofondo di mela cotogna e miele d'acacia. È un vino flessuoso e avvolgente al palato, il cui perfetto equilibrio si conclude in un'ottima persistenza gustativa. Fermentato in acciaio e in barrique per circa 10 giorni, affina poi in bottiglia.

E1529



CHIANTI FATTORIA DI SCANNANO DOCG

- *Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo*
- *Affinamento: minimo 4 mesi in botti di rovere*

Di colore rosso rubino con riflessi violacei, si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Piacevole e bilanciata è la nota legnosa. In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e fragranza.

E1182



CHIANTI CLASSICO DOCG

- *Affinamento: 3 mesi in acciaio*
- *Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino*

Il Chianti Classico Rocca di Castagnoli è un vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

E1077

CASABIANCA



In un'area dove un tempo viveva il popolo etrusco, dove i boschi e la macchia mediterranea costruiscono l'habitat naturale per diversi animali, si estende la Fattoria Casabianca per 200 ettari. Tenuta Casabianca giace circondata da due Riserve Naturali e delimitata da due fiumi. I vigneti sono situati fra i 190 e i 235 metri sul livello del mare, con esposizione prevalente nord-sud. I vitigni impiantati, frutto di selezioni clonali effettuate nel vigneto sperimentale dell'azienda, sono prevalentemente Sangiovese, oltre a Merlot, Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Colorino, Vermentino e Viognier.



www.tenutacasabianca.bio



[@tenutacasabianca](https://www.instagram.com/tenutacasabianca)





CLEO BIO IGT

- *Affinamento: 6 mesi in botte*
- *Uvaggio: Viognier*

Vinificazione in acciaio del mosto fiore criomacerato. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, si presenta al naso con piacevoli sentori agrumati, cenni di pesca e note di tè verde. Al palato si rivela di buona acidità, equilibrato e discretamente persistente. Vino perfetto per piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e salumi.

E1520

VERMENTINO BIO DOC

- *Uvaggio: Vermentino*
- *Affinamento: in acciaio*

Vino bianco dal color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta un profumo piacevolmente intenso con sentori di frutta a pasta bianca e note agrumate, tipici di questo vitigno. Al palato si rivela fine e di buona struttura, sapido ed equilibrato.

E0646



BOGATTO BIO IGT

- *Affinamento: in acciaio*
- *Uvaggio: Sangiovese, Merlot*

Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata. Si presenta color rosso rubino con ricche note di frutti rossi e arancia sanguinella all'olfatto. Suadente e morbido al palato, manifesta una nota tannica sul finale che invita al riassaggio.

E1527



SUSSINGO BIO IGT

- **Affinamento:** 4 mesi in acciaio
- **Uvaggio:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vino dal notevole colore rosso rubino, affinato in acciaio per 4 mesi e lasciato riposare per altri 2 in bottiglia.

Ha olfatto caratterizzato da rosa e lampone, sul finale ciliegia e fragola di bosco.

Al palato è carezzevole e fresco, con un finale deciso e tannico ma equilibrato.

Un vino giovane, di ottima beva.

E0903

CHIANTI COLLI SENESI BIO DOCG

- **Uvaggio:** Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet
- **Affinamento:** in acciaio

Il Chianti Colli Senesi DOCG della Tenuta Casabianca nasce da uve coltivate nel comune di Murlo, in provincia di Siena; vinificato e affinato in sole vasche di acciaio. Vino dal tipico color rosso, presenta aromi intensi, gradevoli e persistenti con sentori di ciliegia e frutti di bosco. Al palato è morbido, ben strutturato e corposo.

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

E0904



CHIANTI RISERVA COLLI SENESI BIO DOCG

- **Affinamento:** 6 mesi in barrique
- **Uvaggio:** Sangiovese, Cabernet, Merlot, Canaiolo, Colorino

Il Chianti Colli Senesi Riserva BIO DOCG della Tenuta Casabianca nasce da uve coltivate nel comune di Murlo, in provincia di Siena. Dopo l'affinamento in barrique francesi, si presenta con leggere sfumature granato, ha profumo caratteristico ed intenso; la vaniglia del legno è bene amalgamata con sentori di frutta matura.

Al palato è roondo, ben strutturato, la morbidezza ed il tannino sono molto ben equilibrati.

E0905



PODERE CONCA



Castagneto Carducci (LI)

L'azienda nasce nel 2015 da un progetto di Silvia Cirri e del socio ed amico Livio Aloisi.

Oggi l'azienda si estende per circa 10 ettari, di cui 5 ettari vitati e 800 ulivi, il tutto condotto nel rispetto dei canoni dell'agricoltura biologica.

Nel 2019 è stata inaugurata la cantina di proprietà, dove vengono vinificati ed affinati i vini.



www.poderereconcabolgheri.it



[@poderereconca_bolgheri](https://www.instagram.com/poderereconca_bolgheri)



PODERE CONCA



BOLGHERI AGAPANTO DOC

- ➔ **Vitigno:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ciliegiolo
- ➔ **Affinamento:** 12 mesi in botte

PROFILO SENSORIALE

Agapanto da **Agapanthus**, fiore della famiglia delle Liliaceae originario del Sudafrica, il cui nome deriva dal greco antico "agape" (amore) e "anthos" (fiore). Al naso esprime **note** prevalenti di **frutti rossi**, in bocca ha una **bella armonia** e **persistenza** pur essendo **giovane** ed **esuberante**.

E1514



PODERE CONCA



BOLGHERI



APISTÓS IGT

→ **Vitigno:** Cabernet Franc

→ **Affinamento:** 16 mesi in botte

PROFILO SENSORIALE

Apistós, dal greco "incredibile", è un **fiore immaginario**, che non esiste in natura e che quindi è "incredibile".

L'uva viene raccolta a mano, dirasposta, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi di cemento per circa 30 giorni.

Si presenta di un color **rosso intenso** e vivace con **bouquet elegante**, note **varietali erbacee** e di **peperone verde**.

E1526



**196 IGT**

- *Affinamento: 8 mesi in cemento*
- *Uvaggio: Cabernet Sauvignon*

Vino dal nome curioso: è il numero civico del Podere Conca sulla via Bolgherese, loro punto di riferimento per le attività. Si presenta alla vista con un bel color rosso intenso e vivace. Al naso è esuberante, con note fruttate e vegetali che si armonizzano in un piacevole bouquet. Gradevole nota fruttata all'assaggio, accompagnata da una fresca acidità.

E1604

BOLGHERI ELLEBORO DOC

- *Uvaggio: Viognier*
- *Affinamento: 4 mesi in acciaio*

Elleboro da "Helleborus", fiore della famiglia delle Ranunculaceae, detto anche "Rosa di Natale". Nel bouquet si identificano note di frutta gialla estiva con pesca ed albicocca in grande evidenza.

In bocca l'ingresso è potente e dimostra una bella struttura sostenuta da una fresca acidità ed una convincente sapidità.



E1513

A
Z
S

T
A
L

C
A
M
A
S



Località Collecchio (GR)

La storia della famiglia Scotto nel mondo del vino risale al **1898**, anno a cui risalgono i **primi documenti di acquisto e vendita di uve provenienti dal vigneto storico**, ancora oggi in produzione, quello sul **Monte Argentario**.

Lo scopo iniziale era la sola produzione di uve destinate alla vendita, soltanto nel **1980** la grande passione e tenacia del padre Luciano portò il **primo raccolto in bottiglia**: da qui è nata l'azienda **Santa Lucia**.



www.azsantalucia.com



azsantalucia



MORELLINO DI SCANSANO A' LUCIANO DOCG



- Uvaggio: Sangiovese, Alicante

La particolare concentrazione di colore si esprime in un brillante rosso rubino. Al naso i profumi di frutta rossa si distinguono in maniera netta donando freschezza e vitalità. Una freschezza che si ritrova anche al palato dove equilibrio e facilità di beva rendono questo Morellino di Scansano un piacevole bicchiere da mettere in tavola tutti i giorni.

E0428

CILIEGIOLO CANAPONE MAREMMA TOSCANA DOC

- Uvaggio: Ciliegiolo
- Affinamento: 6 mesi sui lieviti in acciaio

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

In evidenza la ciliegia e le note di frutta rossa fresca ed intensa. Un vino di buona struttura e piacevolezza, facile da bere ed abbinare, anche con piatti in guazzetto, come zuppe ad esempio.



E1626

COSTA TOSCANA VERMENTINO BRIGANTE IGT



- Uvaggio: Vermentino

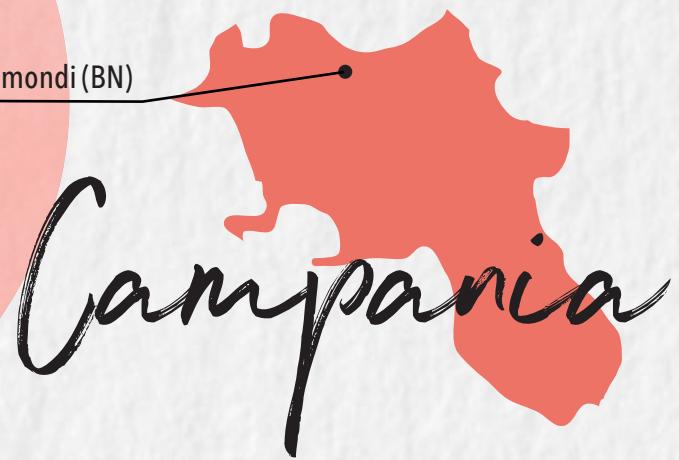
Vino color giallo paglierino con riflessi tendenti al verde chiaro, si presenta al naso con aromi ampi e intensi di frutta tropicale, accompagnati da note agrumate e floreali tipiche del Vermentino coltivato in Maremma.

Al palato si rivela pieno, ricco e di struttura con un finale piacevole e avvolgente.

E1637

LA GUARDIENSE

Guardia Sanframondi (BN)



Sessant'anni di crescita paziente verso il raggiungimento dell'eccellenza. Era l'8 marzo 1960 quando un gruppo di 33 vignaioli lungimiranti e coraggiosi decise di gettare le fondamenta per quella che sarebbe diventata una vera rivoluzione nella viticoltura campana. Sotto la guida dell'enologo Riccardo Cotarella sviluppano i vini del futuro, sostenendo progetti di ricerca e innovazione che abbracciano le scelte dei viticoltori per trasmettere una conoscenza profonda del territorio e delle sue radici, imparare a leggere la terra per elevare il potenziale dei vitigni del Sannio.



www.laguardiense.it



vini_la_guardiense





SANNIO FALANGHINA DOC

- *Uvaggio: Falanghina*

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

E1124

DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE DA 37,5CL

Vino color giallo paglierino con riflessi verdi, al naso esprime intense note floreali di fiori bianchi e sentori di erbe aromatiche. In bocca esprime una piacevole eleganza e grande equilibrio.

E1126



SANNIO FIANO DOC

- *Uvaggio: Fiano*





SANNIO GRECO DOC

• Uvaggio: Greco

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso esprime intense note fruttate e sentori minerali. In bocca esplode con una grande struttura tipica di questo vitigno e una vibrante acidità.

E1125

SANNIO AGLIANICO DOC

• Uvaggio: Aglianico

Vino dal color intenso con sfumature violacee, al naso le sensazioni di ciliegia si fondono a quelle speziate aprendosi ad un palato avvolgente ed intenso con tannini pieni ma setosi.

E1156





SANNIO FALANGHINA FREMONDO DOC

- Uvaggio: Falanghina

Vino dal color giallo paglierino, con un caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Le sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente sorso dopo sorso, conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

E1186

SANNIO GRECO FREMONDO DOC

- Uvaggio: Greco

Vino dall'intenso colore giallo paglierino con una fragranza contraddistinta da toni fruttati e da spiccata intensità e persistenza. Le sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole.

E1187



SANNIO AGLIANICO FREMONDO DOC

- Uvaggio: Aglianico

Vino dal colore intenso e dalle sfumature violacee, all'olfatto si presenta con sensazioni di ciliegia che si fondono a quelle vanigliate date dal passaggio in botti. Il gusto è avvolgente ed intenso, con tannini importanti ma setosi.

E1233



Lavello (PZ)

Basilicata

Vitis in Vulture con i suoi 95 ettari di vigneti distribuiti nell'area del Vulture rappresenta uno dei più importanti produttori della Basilicata. Aguidare questa realtà il Presidente Giuseppe Avigliano, agronomo e imprenditore agricolo. L'obiettivo dell'azienda è quello di creare un legame unico nella filiera, dalla coltivazione dei vigneti, passando attraverso le varie fasi della vinificazione e dell'affinamento in cantina e terminando con l'imbottigliamento. La cantina di contrada Finocchiaro è un'opera architettonica importante e rappresenta il cuore pulsante dell'azienda. I vini hanno grande personalità e si pongono come paladini del Vulture nel Mondo.



www.vitisinvulture.com



vitis_in_vulture





AGLIANICO DEL VULTURE LE QUERCE BIO DOC

- **Vitigno:** Aglianico del Vulture
- **Affinamento:** 12 mesi in barrique francese

PROFILO SENSORIALE

Vino dal color rosso rubino con riflessi granati, si presenta al naso con **profumi tostati** e di **frutta matura**, con un finale **fruttato e gradevole**. Al palato è **caldo, ampio, stratiforme**, dotato di un saldo corredo tannico, ben sottolineato e **non aggressivo**. Il finale è lungo, sapido, verticale e di **gran nerbo**.

E1610



AGLIANICO DEL VULTURE TOPPO DI VIOLA DOC

- ➡ **Vitigno:** Aglianico del Vulture
- ➡ **Affinamento:** 12 mesi in tini di legno

PROFILO SENSORIALE

Vino dal color rosso granato vivace con riflessi violacei intensi. Al naso si presenta **intenso, complesso, ampio e avvolgente** con **note speziate di vaniglia, liquirizia e tabacco dolce** in perfetta armonia con note di **confettura di frutti di bosco**. Estremamente **equilibrato** al gusto nella struttura tannica, risulta **morbido, caldo, vellutato e persistente al palato**.

E1609



FALANGHINA IGT

- *Uvaggio: Falanghina*

La falanghina ha un colore giallo paglierino ed una nota che esprime sentori floreali leggermente fruttati. Sorseggiando questo vino si percepiscono anche le particolarità dei terreni ricchi di minerali, una buona acidità e un retrogusto di frutti tropicali.

E1623

GRECO IGT

- *Uvaggio: Greco*

Il Greco ha un colore giallo con riflessi verdognoli ed una nota che esprime sentori tropicali ed erbacei che ne migliorano la complessità aromatica. Sorseggiando questo vino si percepisce la particolarità del suolo su cui viene coltivato, ovvero vulcanico, che apporta buona acidità e spiccatissima mineralità.

E1647



RISECA IGT

- *Uvaggio: Falanghina, Fiano, Moscato*

Vino dal color giallo paglierino con riflessi dorati, al naso il profumo è delicato, con sentori di frutta tropicale, fiori bianchi e agrumi. In bocca il gusto è fresco e fruttato, con una piacevole acidità nel finale.

E1607



RISECA IGT

- *Affinamento: 3 mesi in tino*
- *Uvaggio: Aglianico, Merlot, Syrah*

Vino dal color rosso intenso con riflessi violacei, presenta profumi di frutta a bacca rossa e spezie. In bocca, il gusto è deciso e vellutato, intenso e speziato.

E1606

AGLIANICO DEL VULTURE LABELLUM DOC

- *Uvaggio: Aglianico del Vulture*
- *Affinamento: 4 mesi in botti di rovere*

Vino dal color rosso rubino intenso, dal profumo di frutta a bacca rossa e delicati sentori di spezie, tipici del vitigno. In bocca appare saporito, armonico ed intenso.

E1608



W
I
N
E
S
C
H
A
R
T
V
A
R
V
A
G
L
I
O
N
E



L'azienda vini Varvaglione lavora nel settore del vino dal 1921, da 4 generazioni, ed è una delle realtà emergenti nel panorama pugliese. In questa storica azienda, esperienza e tradizione hanno trovato nel tempo la piena sinergia attraverso l'impiego della più avanzata tecnologia di vinificazione ed una grande attenzione alle esigenze del mercato. Oggi, il marchio Varvaglione 1921 è riconosciuto nel mercato nazionale e in quello internazionale ed è supportato da una prestigiosa lista di vini che hanno ottenuto numerosi premi e riconoscimenti.



www.varvaglione.com



varvaglione1921





PRIMITIVO DI MANDURIA PAPALE ORO DOP

→ **Vitigno:** Primitivo di Manduria

→ **Affinamento:** minimo 10 mesi in botte francese e barrique americana

PROFILO SENSORIALE

Bouquet con **frutta rossa matura, chiodi di garofano, amarena sotto spirito**, con note di **mandorle tostate e caffè**.

In bocca, un **tannino maturo e vellutato**.

Vino da meditazione che si abbina perfettamente a carne rossa e selvaggina.

E1276



CHARDONNAY MOI IGP

• *Affinamento: in acciaio*

• *Uvaggio: Chardonnay*

Moi Chardonnay Varvaglione si presenta di colore giallo paglierino e bouquet elegante e floreale. Al gusto, ricorda sentori agrumati, ideale per accompagnare piatti a base di pesce e aperitivi.

E1324

MALVASIA 12 E MEZZO IGP

• *Uvaggio: Malvasia Bianca*

• *Affinamento: in acciaio*

Vino dal color giallo paglierino, presenta all'olfatto sentori di frutti tropicali che si mescolano a miele e vaniglia. Al palato colpisce per la sua fresca vivacità ed il suo equilibrio. Di buona struttura, armonico e persistente.

E1155





NEGROAMARO 12 E MEZZO IGP

- *Affinamento: 3 mesi in tonneaux francesi*
- *Uvaggio: Negroamaro*

Vino di colore rosso rubino con riflessi amaranto, al naso presenta profumi affascinanti di frutti di bosco. Il palato è marcato da note vanigliate di lunga persistenza. Sapore vellutato e morbido.

E1153



PRIMITIVO 12 E MEZZO IGP

- *Uvaggio: Primitivo*
- *Affinamento: 3 mesi in barrique americana*

Vino di colore rosso rubino molto elegante, profumo intenso, con sentori fruttati di prugne mature, confettura di ciliegia e note di cacao, appena speziato con un finale che dona note di vaniglia. Grande struttura, morbido e ricco di tannini.

E1152



PRIMITIVO DI MANDURIA PAPALE DOP

- *Affinamento: minimo 8 mesi in tonneaux francesi*
- *Uvaggio: Primitivo di Manduria*

Le uve Primitivo vengono raccolte nei vigneti allevati ad alberello. Il colore è rosso carico con intensi riflessi violacei. I profumi sono molto intensi e richiamano sensazioni come confettura di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cacao e liquirizia.

Al palato è un vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico.

E1204



PARALUPI APPASSIMENTO IGP

- *Affinamento: 6 mesi in barrique*

- *Uvaggio: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera*

Vino rosso dal profumo di frutta matura, confettura di amarena e note di vaniglia e cioccolato. Al palato è strutturato e dominato da tannini vellutati. Un vino morbido e avvolgente.

E1611

SUSUMANIELLO IGP

- *Uvaggio: Susumaniello*

- *Affinamento: 6 mesi in botte*

Vino di colore rosso rubino molto elegante, profumo intenso, con sentori fruttati di prugne mature, confettura di ciliegia e note di cacao, appena speziato con un finale che dona note di vaniglia. Grande struttura, morbido e ricco di tannini.

E1612



ROSATO FRIZZANTE 12 E MEZZO IGP

- *Uvaggio: Negroamaro*

Vino piacevole ed elegante, con uve vinificate in rosato, mosso ma non troppo, conquista il palato con briosità. Il seducente incontro di frutta fresca e fiori bianchi inebria l'olfatto.

E1154



Sibiliana Vini nasce nel 2014, con l'obiettivo di selezionare i migliori vigneti e le migliori uve per produrre i migliori vini che il territorio potesse offrire. Il naming del brand rimanda alla Torre Sibiliana, edificio simbolo della città di Petrosino e di tutta la zona costiera tra Marsala e Mazara del Vallo. La Torre Sibiliana aveva al proprio interno una lanterna, utile ai pescherecci per indirizzarli alla costa. Oggi come allora, permane la valenza della lanterna di Sibiliana: un impegno a illuminare e ricercare quanto di meglio il territorio possa offrire dal punto di vista vitivinicolo.

 www.sibilianavini.it

 [@cantine_europa_sibiliana](https://www.instagram.com/cantine_europa_sibiliana)





SICILIA GRILLO SENSALE BIO DOC

- *Affinamento: minimo 3 mesi in vasca*
- *Uvaggio: Grillo*

Vino dal color giallo paglierino, si caratterizza per il suo gusto equilibrato, sapido e fruttato allo stesso tempo. Le note agrumate si combinano con elementi floreali, dando al palato un sapore corposo e persistente.

E1303

SICILIA NERO D'AVOLA SENSALE BIO DOC

- *Uvaggio: Nero d'Avola*
- *Affinamento: 3 mesi in tonneaux*

Vino rosso rubino con sfumature violacee, presenta un profumo intenso che richiama sentori fruttati di ciliegia e ribes nero e che lentamente si arricchisce con note floreali, erbacee e speziate. Il bouquet è complesso e intrigante, con un palato che si rivela spiccatamente fresco, equilibrato ed energico.

E1300



SYRAH SENSALE BIO IGP

- *Affinamento: minimo 3 mesi in tonneaux*
- *Uvaggio: Syrah*

Vino rosso biologico, prodotto con sole uve Syrah. Alla vista appare di un colore violaceo molto profondo e al naso sprigiona sentori di violetta e tabacco. Riempie il palato con la sua piacevole pienezza. Un vino ricco e completo.

E1301





INZOLIA ROCENO IGP

• **Affinamento:** minimo 3 mesi in vasca • **Uvaggio:** Inzolia

Vino dal color giallo paglierino con riflessi verdolini, deciso ed elegante, dai profumi intensi ed avvolgenti di frutta a bacca bianca e lievi sentori erbacei e minerali. La freschezza e la sapidità danno a questo vino un buon equilibrio.

E1305

SICILIA NERO D'AVOLA ROCENO BIO DOC

• **Uvaggio:** Nero d'Avola • **Affinamento:** 4 mesi in acciaio

Vino dal bel color rosso rubino intenso, con un intrigante bouquet di gelsi neri e more. Al palato rivela il suo carattere morbido ed estremamente piacevole.

E1304



Trecastagni (CA)

Sicilia

Era il lontano 1898 quando Francesco Nicosia, il bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna.

La decisiva svolta imprenditoriale avviene alla fine del XX secolo, grazie alla tenacia e allo spirito innovativo dell'attuale proprietario, Carmelo Nicosia, che, investendo nell'ampliamento e ristrutturazione dei vigneti e nella costruzione di una moderna cantina, porterà l'azienda di famiglia a essere protagonista della rinascita del vino siciliano.



www.tenutenicosa.it



[@nicosiawinery](https://www.instagram.com/nicosiawinery)





ETNA BIANCO VULKÀ DOC

• *Affinamento: in acciaio*

• *Uvaggio: Carricante, Catarratto*

Vino color giallo paglierino brillante, presenta un profumo fresco e intenso con fragranti note agrumate e richiami di mela verde ed erbe aromatiche.

Al palato riemergono gli aromi fruttati e le note verdi immediatamente avvertibili all'olfatto, accompagnate da una notevole freschezza e da una grande sapidità di origine minerale.

E1193

ETNA ROSSO VULKÀ DOC

• *Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*

• *Affinamento: in acciaio*

Vino colore rosso rubino vivace, dal profumo ricco, floreale e intensamente fruttato, con note di rosa, frutta rossa fresca, ciliegia e spezie. Grande mineralità ed equilibrio in bocca, con tannini levigati che regalano rotondità e grande piacevolezza; Corpo e palato sono strutturati e persistenti.

E1192





NERO D'AVOLA FONDO FILARA BIO DOC

- *Affinamento: in acciaio*
- *Uvaggio: Nero d'Avola*

La valorizzazione delle più pregiate varietà autoctone e internazionali coltivate nell'Isola e la costante ricerca di standard qualitativi sempre più elevati, in vigna e in cantina.

Sono queste le ragioni che spiegano il successo dei Classici Nicosia.

Vino dal bel colore rosso rubino carico, con un profumo ricco ed intenso e con prorompenti note di amarena e spezie dolci. Al palato è molto piacevole, caldo con una morbida componente tannica.

E1282

FALDE IGT

- *Uvaggio: Nerello Mascalese, Syrah, Frappato*
- *Affinamento: in acciaio e in barrique*

Il principale vitigno autoctono siciliano sposa una pregiata varietà internazionale perfettamente adattatasi al clima e al territorio dell'Isola.

Il risultato è un aroma ricco di frutta rossa e spezie, e un gusto morbido e persistente.

E1194



LA GIARA



La Cantina La Giara nasce ai piedi dell'omonimo altipiano, nel lontano 1958 dall'iniziativa di alcuni viticoltori dell'Alta Marmilla. Con passione e impegno sono orgogliosi di portare avanti e completare il lavoro intrapreso, oramai più di sessant'anni fa, con tanta fatica e dedizione dai loro nonni e i loro padri. La Cantina è sin dalla sua fondazione punto di riferimento per i viticoltori della Marmilla. Si è sempre contraddistinta per le piccole quantità di vino prodotte, l'attenta selezione dei vigneti e dei vitigni coltivati e la costante attenzione mirata a valorizzare la tradizione vitivinicola a garanzia della genuinità dei vini prodotti.



www.cantinalagiara.it



cantina_lagiara





Vinicola Mauri

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

- *Uvaggio: Vermentino*



Le uve Vermentino provengono dalle vociate zone vitivinicole del territorio centro occidentale della Sardegna. Una parte matura sulle fresche sabbie di Arcidano, le restanti vengono coltivate sulle dolci colline della Marmilla. Da questo connubio nasce questo vino dal fresco sorso. Dal color giallo paglierino, si presenta al naso con profumi intensi di frutti bianchi, albicocche e mele mature. In bocca risulta pieno, fresco e con un finale sapido e persistente.

E1547

NURAGUS DI CAGLIARI DOC

- *Uvaggio: Nuragus*



Vino color giallo paglierino con riflessi dorati, presenta profumi garbatamente fruttati, fragranti e armonici. Al palato è delicato, con una piacevole espressione di acidità che anticipa il suo tipico finale amarognolo.

E1648

BOVALE IGT

- *Affinamento: 9 mesi in botti di rovere*
- *Uvaggio: Bovale*



Vino rosso intenso con riflessi violacei, dai profumi che richiamano la frutta rossa matura e in confettura. Finale con elegante e delicata speziatura. In bocca il gusto è intenso, incisivo, con una giusta tannicità che conferisce al vino una lunga persistenza al palato.

E1613



Vinicola Mauri



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

- *Affinamento: minimo 6 mesi in barrique*
- *Uvaggio: Cannonau*

Le uve Cannonau vengono raccolte nei ventennali vigneti delle migliori zone vitivinicole della Marmilla. Grazie alla crescita e alla maturazione delle uve su suoli duri, poveri, ciottolosi e generosi, questo vino presenta una struttura armonica e unica. Color rosso rubino intenso, profuma di frutta rossa con note balsamiche sul finale. Il suo gusto è caldo ed intenso, armonico e giustamente tannico con ricordi di frutta rossa matura e confettura.

E1549



CARIGNANO IGT

- *Uvaggio: Carignano*
- *Affinamento: 9 mesi in botti di rovere*

Vino rosso rubino intenso, dal profumo intenso di frutti rossi, frutti di bosco e con richiamo di macchia mediterranea. In bocca si rileva fruttato, morbido, caldo e persistente.

E1550



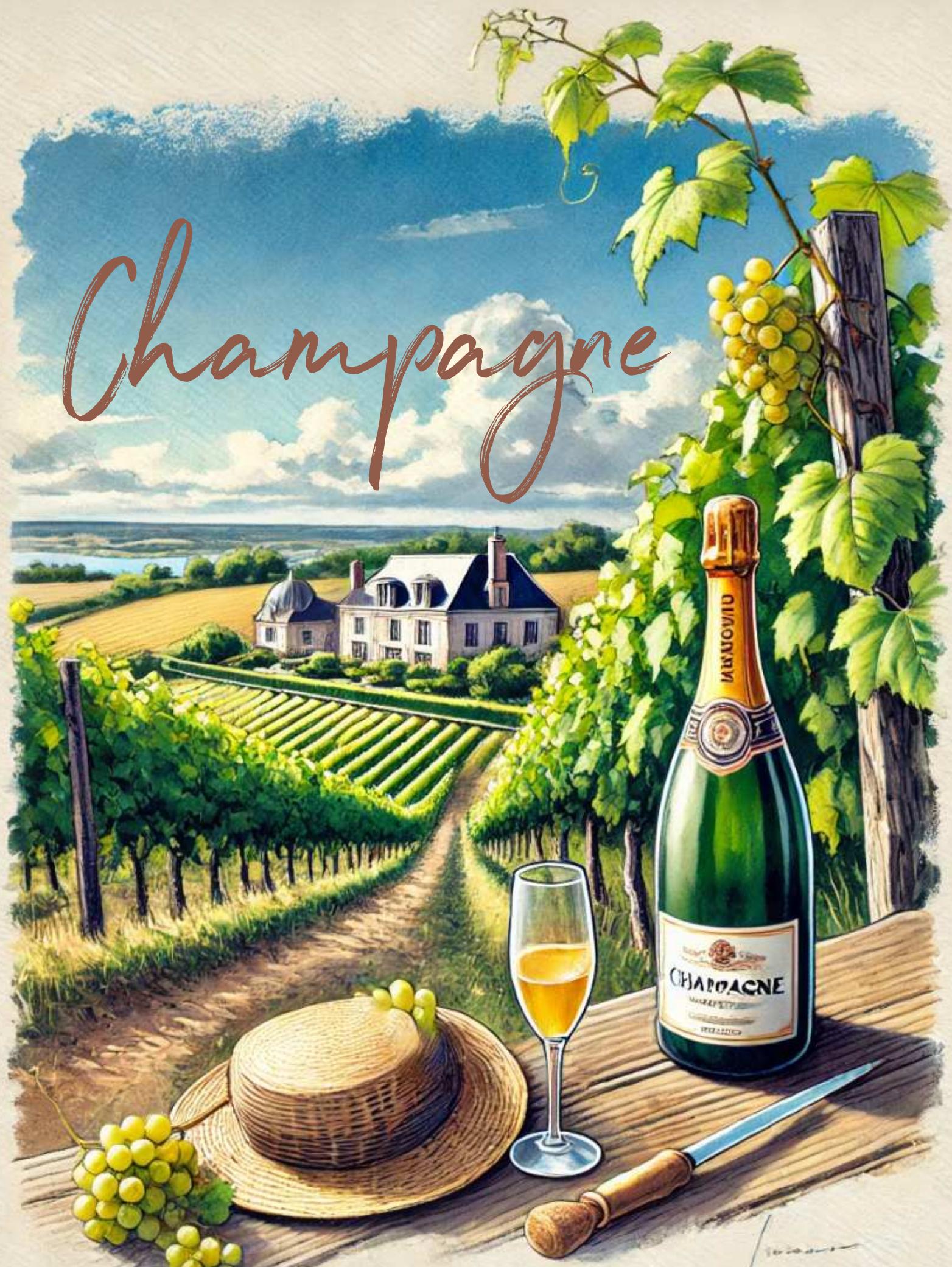
BOVALE ROSATO IGT

- *Affinamento: in acciaio*
- *Uvaggio: Bovale*

Fresco vino rosato ottenuto da uve Bovale, nasce dalle fresche sabbie di Arcidano, un tempo bagnate dal mare. Le uve Bovale vengono raccolte prima di arrivare a completa maturazione e vinificate con una brevissima macerazione a freddo. Dal color rosa tenue, si presenta al naso con un bouquet intenso e fine di rose rosse, frutti freschi e poco maturi. Il gusto è fresco e sapido, accompagnato da una giusta morbidezza.

E1548

Champagne



VINICOLA MAURI

ALFRED TRITANT

Francia

Bouzy

Il marchio Alfred Tritant nasce grazie ad Alfred Tritant che decise di produrre da sè il proprio vino in ogni sua fase: dalla coltivazione della vigna all'imbottigliamento. Nel 2000, il nipote Jean-Luc Weber-Tritant seguendo i passi del nonno, portò avanti le tradizioni adattandosi alle nuove realtà della professione. Ad oggi, la tenuta familiare produce una gamma di Champagne Grand Cru pluripremiati, dal "Trophée Jeune Talent du Champagne" nella categoria Rosé champagne, alla medaglia d'oro nel 2016 al "Concours des Vignerons Indépendants" per l'annata 2011.



www.champagne-tritant.fr/en/



@champagnetritant





CHAMPAGNE BRUT **MES RACINES** GRAND CRU

- ➡ **Vitigno:** Pinot Nero, Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Color giallo oro armonioso. La schiuma è bianchissima e rimane a lungo nel bicchiere prolungando lo **spettacolo visivo**.

Profumi tostati che evolvono rapidamente verso **note più agrumate**, di **miele** e **cannella**. Man mano che la degustazione procede, si percepiscono sentori di **scorza d'arancia** che prende il sopravvento. L'attacco in bocca è **rotondo** e **morbido**. Il **finale** è una **sottile miscela di mineralità e acidità** che termina con una **nota agrumata**.

Etichette in fase di restyling grafico nel corso del 2025

CH106





CHAMPAGNE BRUT **MILLÉSIME GRAND CRU**

- ➡ **Vitigno:** Pinot Nero, Chardonnay
- ➡ **Affinamento:** in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Color giallo intenso e riflessi dorati. Le bollicine sono **fini, regolari** e persistenti ed animano la veste di questo vino. Al naso dominano sensazioni di **mandorla e nocciola** che lasciano poi **spazio a sentori di frutta, marmellata di arance e caffè tostato**. L'attacco in bocca è **rotondo e potente**, una **calda sensazione** avvolge il palato. In chiusura **agrumi e clementine** ravvivano il sorso. Combinazione perfetta tra **freschezza aromatica e morbidezza sul finale**.

Etichette in fase di restyling grafico nel corso del 2025

CH108





CHAMPAGNE EXTRA BRUT **MON ESSENTIEL GRAND CRU**

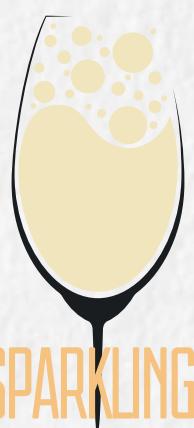
- ➔ **Vitigno:** Pinot Nero, Chardonnay
- ➔ **Affinamento:** in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Color giallo chiaro con tenui riflessi dorati brillanti. Le sue bollicine si contraddistinguono per la **grana molto fine**. I profumi di **pietra focaia** lasciano rapidamente posto a **note tostate e burro fresco**. Delicatamente fruttato con sentori di **agrumi** (limone) e **fiori bianchi**. L'attacco in bocca è **preciso e minerale, fresco e leggero** sostenuto dalle bollicine. Questa Cuvée combina perfettamente la struttura fruttata del Pinot Nero alla purezza dello Chardonnay in un armonioso **blend finemente equilibrato**.

Etichette in fase di restyling grafico nel corso del 2025

CH107





CHAMPAGNE BRUT **PLEIN CADRE GRAND CRU**

- ➔ **Vitigno:** Pinot Nero
- ➔ **Affinamento:** in acciaio

PROFILO SENSORIALE

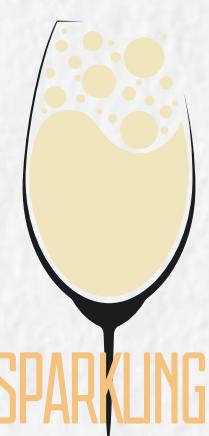
Giallo paglierino con un leggero riflesso aranciato.

La schiuma è abbondante e composta da bollicine piccole, fini e leggere. **Molto intenso**, presenta aromi di **prugna, frangipane e nocciola fresca**. Quando arieggiato sono presenti alcuni **aromi di pasticceria** con attacco **franco e potente**.

Al palato è **morbido e rotondo**, rivelando note di **arancia candita e albicocca** che rafforzano il calore del vino. Il finale è esaltato da un **pizzico di limone** e da una **fresca acidità**.

Etichette in fase di restyling grafico nel corso del 2025

CH110





CHAMPAGNE BRUT ROSÉ GRAND CRU

- ➔ **Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero
- ➔ **Affinamento:** in acciaio

PROFILO SENSORIALE

Color rosa intenso con leggeri riflessi ramati.

Le bollicine sono fini e con spuma bianco brillante. **Profumo goloso** e fresco, rivela note di piccoli **frutti rossi, ribes e melagrana**.

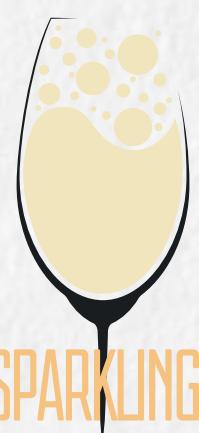
Successivamente si percepiscono **sentori di ciliegia candita e marmellata di fragole**. Al palato è ottimo l'equilibrio tra la potenza aromatica del **Pinot Nero** e la freschezza dello **Chardonnay**.

In bocca è **rotondo e generoso**, sostenuto da **tannini setosi**.

Le fresche note di **pomelmo** apportano una piacevole **freschezza acida** in chiusura.

Etichette in fase di restyling grafico nel corso del 2025

CH110



GLI ALTRI BRAND



Zona: Valdobbiadene

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Andreola, un vino che nasce da vigneti coltivati su ripidi e faticosi pendii, sempre elegante e piacevole da gustare.



Zona: Franciacorta

Dalla terra nasce tutto, anche l'eleganza dello stile e l'espressione del suo carattere, un pensiero vivace che muta ed esprime la singolare vocazione dei suoli, delle esposizioni e del patrimonio genetico di ogni singola pianta.



Zona: Franciacorta

Da questo fantastico territorio, un sorso affascinante fuso in un perlage dinamico che traduce l'essenza della materia in ricercata eleganza.



Zona: Piemonte

Produttori di vino dal 1937. Nel corso degli ultimi vent'anni un viaggio per rendere l'agricoltura più sostenibile, certificazione biologica dal 2015.



Zona: Trentino

Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagnes francesi.

In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, Famiglia Antinori ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.



Zona: Alta Langa

Tosti1820 produce vini e spumanti dal 1820: più di 200 anni di vendemmie all'insegna della qualità per un'azienda familiare guidata da 8 generazioni dalla famiglia Bosca.



Zona: Veneto

95 ettari nelle aree più vocate del Lugana e nella zona classica della Valpolicella. Due volti, l'uno bianco, l'altro rosso, entrambi emblemi di vini di qualità che nascono dalla passione viscerale per il territorio.



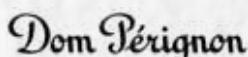
GLI ALTRI BRAND



ARMAND DE BRIGNAC

Zona: Champagne

Da oltre 250 anni la famiglia Cattier trasmette il proprio know-how a ogni generazione. Nel 2006 ha riproposto il marchio Armand De Brignac, originariamente creato da Nelly Cattier negli anni Cinquanta.



Zona: Champagne

Dom Pérignon è lo champagne simbolo di lusso ed eccellenza, ispirato al monaco benedettino che perfezionò l'arte dello spumante. Prodotto solo nelle migliori annate, unisce eleganza, complessità e finezza in ogni sorso.



Zona: Champagne

Krug è lo champagne dell'artigianalità e dell'eccellenza assoluta, fondato nel 1843 da Joseph Krug. Ogni cuvée è un capolavoro di complessità e profondità, posizionandosi al vertice del mercato del lusso.



Zona: Champagne

Moët & Chandon è lo champagne più celebre al mondo, simbolo di festa e raffinatezza. Fondato nel 1743, unisce eleganza e vivacità, dominando il mercato globale con una posizione di prestigio e accessibilità.



Zona: Champagne

Champagne simbolo dell'eleganza floreale, celebre per il suo stile raffinato e delicato. Fondato nel 1811, si posiziona nel segmento premium, esaltando l'arte e il savoir-faire francese.



Zona: Champagne

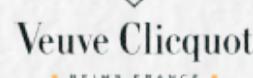
Fondata nel 1729, Ruinart è la più antica maison di champagne, sinonimo di raffinatezza e savoir-faire. Con il suo stile elegante e minerale, si posiziona nel segmento premium di questo mercato.



Zona: Champagne

Sulle splendide colline della Marna, a Charly-sur-Marne, sorgono i vigneti della celebre maison di Sophie Baron, in attività da oltre 60 anni. Qualità senza compromessi!

Veuve Clicquot, fondata nel 1772, è icona di eleganza e innovazione, grazie alla visione di Madame Clicquot. Con il suo stile ricco e strutturato, si posiziona tra i marchi più prestigiosi e celebri al mondo.



VINICOLA MAURI

154

INDICE

PIEMONTE

- Vite Colte _____ da pag 2
Cantine Volpi _____ da pag 10

LOMBARDIA

- Caruna _____ da pag 12
Montedelma _____ da pag 17
La Genisia _____ da pag 22
Pratello _____ da pag 25
Nino Negri _____ da pag 27
Mamete Prevostini _____ da pag 37
Triacca _____ da pag 47

TRENTINO ALTO ADIGE

- Ascendum _____ da pag 53
Girlan _____ da pag 57
J. Hofstätter _____ da pag 62

VENETO

- Perlage _____ da pag 68
Batiso _____ da pag 72
La Tordera _____ da pag 75
Toser _____ da pag 80
Tenuta Mosole _____ da pag 83
Recchia _____ da pag 90
La Presa _____ da pag 96

FRIULI VENEZIA GIULIA

Polje	da pag 98
Tenuta Villanova	da pag 101

EMILIA ROMAGNA

Cantine Campana	da pag 105
-----------------	------------

TOSCANA

Visconti	da pag 107
Rocca di Castagnoli	da pag 110
Tenuta Casabianca	da pag 114
Podere Conca	da pag 117
Santa Lucia	da pag 121

CAMPANIA

La Guardiense	da pag 123
---------------	------------

BASILICATA

Vitis in Vulture	da pag 127
------------------	------------

PUGLIA

Varvaglione	da pag 132
-------------	------------

SICILIA

Sibiliana	da pag 137
Tenute Nicosia	da pag 140

SARDEGNA

La Giara	da pag 143
----------	------------

FRANCIA

Alfred Tritant	da pag 147
----------------	------------

GLI ALTRI BRAND

	da pag 153
--	------------

