

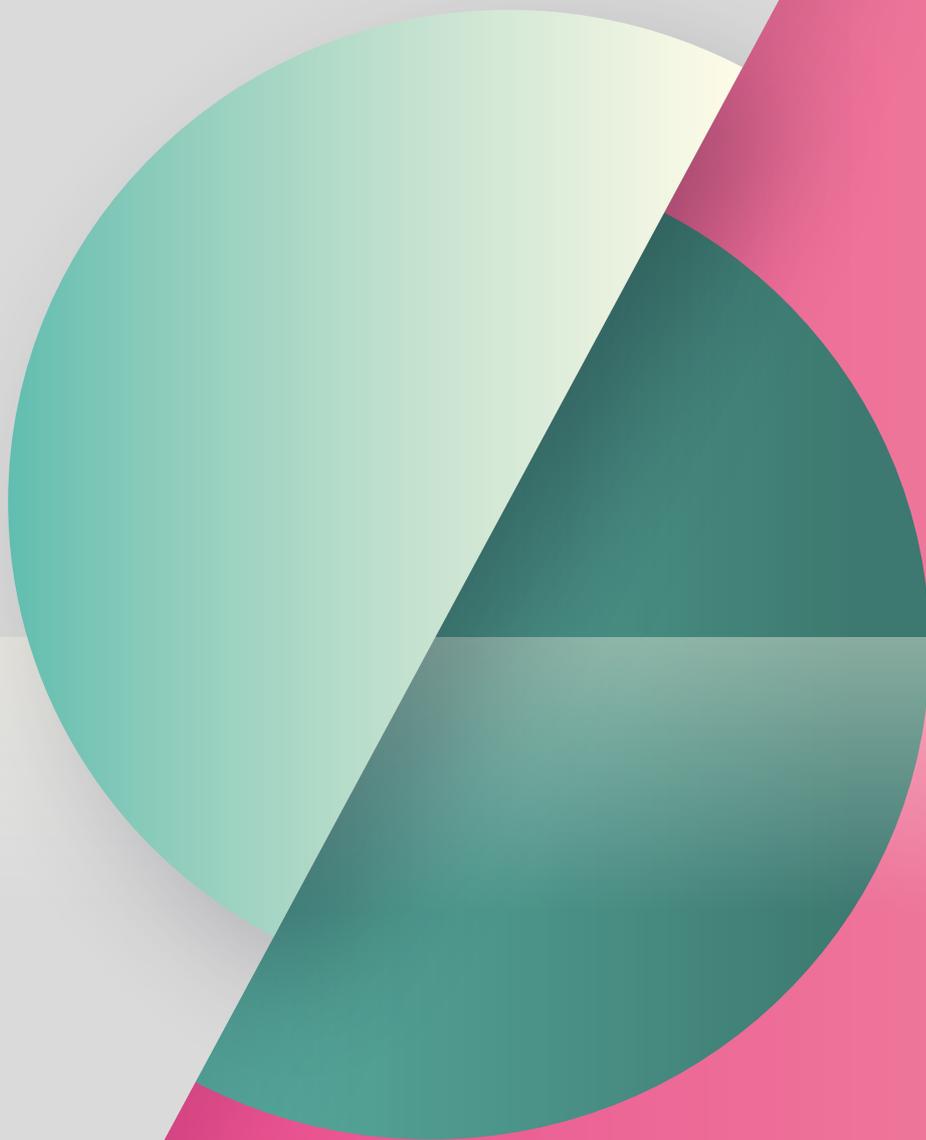
# CARTA

V I N I

IL VINO È IL CONDENSATO DI UN TERRITORIO,  
DI UNA CULTURA, DI UNO STILE DI VITA.

- HEMINGWAY

2 0 2 1



*DI.AL. Bevande*  
DISTRIBUZIONE E SERVIZI



## LE NOSTRE ESCLUSIVE

---

CONCA d'ORO®  
CONEGLIANO

  
**ORNELLA BELLIA**  
VENEZIA WINES  
*la Forza della Famiglia.*

  
**COL DE MAR**  
RESPECT YOUR PLANET

*TERRE PIANE*  


*Tenuta Montemagno*  
BELAIS & WINES

  
**Guerra Albano®**  
FRIULI COLLI ORIENTALI

SUBIDA *di* MONTE

  
**TENUTE ORESTIADI**  
GIBELLINA

  
**GILDO**

  
**VIGNA DORATA**  
FRANCIACORTA

  
**antonutti**  
Vini dal 1921

*Mangart*  
**PRECHTL**  
FRANCIACORTA

  
**NEETHLINGSHOF**  
ESTATE

  
**CASONATO**  
FOGGIA IN LONICCHI DAL 1983

**CANUS**

METHODE CAP CLASSIQUE  
  
**KRONE**  
TWEË JONGE CEZELLEN

## I NOSTRI PARTNER

---

  
**BEVERAGE  
NETWORK**

**TENUTA**  
*del* **MORER**

**CEMBRA**  
cantina di montagna

  
**PETER  
ZEMMER**

*Angelo Pastura*

Cascina  Ballarini



**SERENA**  
WINES 1881

AZIENDA AGRICOLA  
**MONTE DEL FRÀ**

  
CHAMPAGNE  
**CATTIER**

# I NOSTRI PARTNER

**DI. AL. Bevande s.r.l.**  
SELEZIONE VINI 



**VENICA & VENICA**



**Dom Pérignon**

**K R U G**





## COL DE MAR

RESPECT YOUR PLANET

PROSECCO DOC ROSÈ BRUT MILLESIMATO

PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO

VENEZIA DOC METODO CHARMAT LUNGO  
BRUT MILLESIMATO

VENEZIA DOC EXTRA DRY MILLESIMATO



### PROSECCO DOC ROSÈ BRUT MILLESIMATO

**Vitigno:** Glera 90%, Pinot Nero 10%.

**Metodo:** Charmat.

**Caratteristiche:** sentori tipici del Prosecco di fiori bianchi e frutta a pasta bianca, arricchiti da note di frutta rossa. Gusto fresco tipico del Prosecco, con maggiore rotondità e morbidezza.

**Abbinamenti:** indicato per aperitivi o per accompagnare primi piatti leggeri. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 gr./lt.



### PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO

**Vitigno:** Glera 100%.

**Metodo:** Charmat.

**Caratteristiche:** richiama note floreali di rosa, di agrumi, di acacia e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Gusto asciutto e sapido.

**Abbinamenti:** classico vino da fuori pasto e da aperitivo. Si accosta molto bene a piatti leggeri come antipasti e risotti di pesce.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 14 gr./lt.



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO

**Vitigno:** Glera 100%.

**Metodo:** Charmat.

**Caratteristiche:** ricco di sentori floreali come i fiori d'acacia e la rosa, e fruttati come la mela verde, la pera e gli agrumi in generale. Al palato si presenta acidulo, fresco e molto equilibrato.

**Abbinamenti:** indicato per aperitivi importanti e ottimo per brindare in ogni momento di festa.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 gr./lt.





### VENEZIA DOC METODO CHARMAT LUNGO BRUT MILLESIMATO

**Vitigno:** Glera 50%, Manzoni 25%, Lison 25%.

**Metodo:** Charmat lungo.

**Caratteristiche:** si apre con note floreali di biancospino e glicine per poi far sentire profumi fruttati di mela verde e renetta, fresca e croccante. Gusto dalla freschezza equilibrata, dalla rotondità e dalla piacevole beva con una bollicina che disseta e ristora.

**Abbinamenti:** da provare con il tipico "fritoin" veneziano a base di pesce: dalle tradizionali schie, al misto mare con gamberi, seppioline ed alici. Il tutto accompagnato da dell'ottima polenta fresca.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** no.



### VENEZIA DOC EXTRA DRY MILLESIMATO

**Vitigno:** Glera 85%, Chardonnay 15%.

**Metodo:** Charmat.

**Caratteristiche:** vino dal bouquet elegante e preciso, con invitanti profumi di frutta bianca. Il gusto al palato risulta complesso, di gradevole morbidezza e armonicità.

**Abbinamenti:** ideale per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei, ma è anche perfetto in abbinamento con le carni bianche.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 18 gr./lt.

# COL DE MAR

LA NUOVA TENUTA DI  
ORNELLA BELLIA VENEZIA WINES  
INTERAMENTE DEDICATA ALLE BOLLICINE.





## ORNELLA BELLIA

VENEZIA WINES

*la Forza della Famiglia.*

### LISON PRAMAGGIORE

#### CLASSICI

TRAMINER AROMATICO - TREVENEZIE IGT

CHARDONNAY - VENETO IGT

PINOT GRIGIO - VENEZIA DOC

MALBECH - VENETO IGT

CABERNET SAUVIGNON - VENETO IGT

CABERNET FRANC - VENETO IGT

MERLOT - VENETO IGT

#### TIPICI

“PENSIERO D’AMORE”

MANZONI BIANCO 6.0.13 PASSITO - VENETO IGT

MANZONI BIANCO 6.0.13 - VENEZIA DOC

TAI - VENETO IGT

“NOTE DI ROSA” ROSATO - VENETO IGT

“FILO D’ERBA” CARMENÈRE - VENEZIA DOC

REFOSCO D.P.R. - VENETO IGT

NOVELLO - VENETO IGT



#### MANZONI BIANCO 6.0.13 - VENEZIA DOC

**Vitigno:** Manzoni Bianco 100%.

**Caratteristiche:** profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, per finire con una evoluzione floreale. Al gusto si presenta di buon corpo, sapido, raffinato e armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida.

**Abbinamenti:** vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, soufflé di verdure e di pesce. Da provare anche con i crostacei e con i risotti di scampi, di asparagi e con coniglio ripieno ai peperoni.

**Grado:** 13,5% vol.



#### TRAMINER AROMATICO - TREVENEZIE IGT

**Vitigno:** Traminer Aromatico 100%.

**Caratteristiche:** profumi intensi con caratteristici sentori floreali di petali di rosa, sensazione di frutta tropicale con finale che ricorda raffinate spezie come la noce moscata e l'anice. Non mancano le note erbacee di salvia, menta e timo. Di gusto fine, pienamente aromatico e delicatamente minerale. Finale vellutato e sapido di lunga persistenza.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si abbina meravigliosamente bene sia alle cucine orientali più speziate sia ai piatti di pesce tipici della cucina mediterranea come i risotti ai frutti di mare e i crostacei alla griglia. Da provare anche con formaggi erborinati o a lunga stagionatura.

**Grado:** 13% vol.



#### MALBECH VENETO IGT

**Vitigno:** Malbec 100%.

**Caratteristiche:** profumo intenso e tipicamente selvatico, armonioso con note di prugna matura o marmellata di mora e amarena. Finale di spezie dolci. Gusto pieno, morbido, leggermente tannico con sentori di frutti di bosco.

**Abbinamenti:** dalle carni rosse grigliate ai formaggi saporiti e stagionati. Si accompagna piacevolmente a bolliti e arrostiti. Ideale con hamburger di melanzane.

**Grado:** 13% vol.



#### “FILO D’ERBA” CARMENERE - VENEZIA DOC

**Vitigno:** Carmenère 100%.

**Caratteristiche:** inconfondibile per le note erbacee intense ma eleganti e per la presenza di fragranze che ricordano lampone e ribes. Gusto pieno, di buona struttura, ampio e morbido al palato con finale asciutto e piacevolmente tannico.

**Abbinamenti:** ottimo con gli arrostiti di carni rosse e i brasati. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi di media e lunga stagionatura.

**Grado:** 13,5% vol.



## LISON DOCG

**Vitigno:** Tai 100%.

**Caratteristiche:** ampio e intenso ove prevale il tipico sentore di mandorla amara e gradevoli note fruttate. Finale delicato di mela renetta. Al gusto si presenta fresco, sapido ed avvolgente per la spiccata morbidezza.

**Abbinamenti:** delizioso per accompagnare piatti di pesce e bolliti di carne. Ottimo bicchiere da conversazione.

**Grado:** 14% vol.

## BEST SELLER

LISON DOCG

“BOCIA ROSSO” VINO ROSSO VIVACE

“G1928” REFOSCO D.P.R.

LISON PRAMAGGIORE DOC RISERVA



## “G1928” REFOSCO D.P.R. LISON PRAMAGGIORE DOC RISERVA

**Vitigno:** Refosco dal Peduncolo Rosso 100%.

**Caratteristiche:** fine e persistente con netti sentori di piccoli frutti rossi con un finale vanigliato. Gusto corposo, importante, caldo e di grande armonia.

**Abbinamenti:** si accosta meravigliosamente a piatti di carne brasata, carni alla brace e formaggi di lunga stagionatura.

**Grado:** 14% vol.

## SELEZIONE TERRE PIANE

CHARDONNAY - VENEZIA DOC

PINOT GRIGIO - VENEZIA DOC

SAUVIGNON - VENEZIA DOC

CABERNET SAUVIGNON - VENEZIA DOC

CABERNET FRANC - VENEZIA DOC

MERLOT - VENEZIA DOC

## EMOZIONI FRIZZANTI

CHARDONNAY FRIZZANTE - VENETO IGT

VERDUZZO FRIZZANTE - VENETO IGT

ROSATO FRIZZANTE - VENETO IGT

RABOSO FRIZZANTE - VENETO IGT



## “PENSIERO D’AMORE” MANZONI BIANCO 6.0.13 PASSITO VENETO IGT

**Vitigno:** Manzoni Bianco 100%.

**Caratteristiche:** incredibilmente complesso, ricorda la frutta tropicale matura con avvolgenti sentori agrumati. Finale intenso con sentori di miele e fiori su uno sfondo vanigliato. Gusto dolce, vellutato, sapido, raffinato e armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Persistenza lunga e gradevole.

**Abbinamenti:** ottimo in abbinamento con dolci a base di creme e favoloso compagno di focacce caserecce. Vino da meditazione è eccellente anche con i formaggi erborinati.

**Grado:** 13,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 130 gr./lt.



## CABERNET SAUVIGNON - VENEZIA DOC

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon 100%.

**Caratteristiche:** profumo intenso e armonioso con sentori di frutta rossa matura. Gusto pieno, schietto, generoso, di corpo equilibrato, giustamente tannico.

**Abbinamenti:** è un vino che si adatta bene ad arrostiti di carne bianca e rossa e formaggi a pasta dura.

**Grado:** 13% vol.



## LONCON

LISON DOCG

TAI IGT VENETO

CHARDONNAY IGT VENETO

CABERNET FRANC IGT VENETO

MERLOT IGT VENETO



### LISON DOCG

**Vitigno:** Tai.

**Caratteristiche:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gradevole con note floreali come il glicine e l'acacia. Sentori di frutta e profumi quasi balsamici di salvia. Chiude con un caratteristico finale ammandorlato.

**Abbinamenti:** si accompagna molto bene con i menu di mare, in particolare con secondi di pesce al forno o alla griglia. Ottimo in abbinamento con le carni bianche.

**Grado:** 13% vol.



### TAI IGT VENETO

**Vitigno:** 100% Tocai Italiano.

**Caratteristiche:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. Molto fruttato, sentori di frutta secca come la mandorla, ampio bouquet di fiori di campo. Elegante e fresco, affianca una delicata sapidità ad una morbidezza.

**Abbinamenti:** vino fine ed equilibrato. Ideale con gli aperitivi semplici e veloci, si accompagna perfettamente con i risotti a base di pesce soprattutto se gustosi e saporiti.

**Grado:** 12% vol.



### CHARDONNAY IGT VENETO

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Caratteristiche:** molto fine, fruttato, sentori prevalenti di mela gialla tipo "golden". Fresco, morbido, molto piacevole grazie alla bassa sapidità.

**Abbinamenti:** vino elegante ed armonico. Ideale con gli antipasti succulenti, si accompagna molto bene con i primi piatti a base di pesce ma anche con i dolci caserecci.

**Grado:** 12% vol.



### CABERNET FRANC IGT VENETO

**Vitigno:** 100% Cabernet Franc.

**Caratteristiche:** rosso rubino con sfumature violacee, ampio e complesso bouquet fruttato, con caratteristici sentori erbacei. Tenzialmente tannico, fresco e corposo.

**Abbinamenti:** ideale con gli arrostiti di carni rosse. Ottimo abbinarlo con salumi e formaggi stagionati.

**Grado:** 12% vol.



### MERLOT IGT VENETO

**Vitigno:** 100% Merlot.

**Caratteristiche:** rosso rubino, ampio e complesso bouquet di frutti di bosco. Asciutto, corposo e vellutato.

**Abbinamenti:** ideale con piatti saporiti come risotti, ravioli di carne. Si accompagna perfettamente con le carni bianche ed arrostiti.

**Grado:** 12% vol.





## S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI

### LISON PRAMAGGIORE

#### Antichi Poderi DOC

LISON DOCG

CHARDONNAY DOC VENEZIA

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE

CABERNET FRANC DOC VENEZIA

CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA

MERLOT DOC VENEZIA

REFOSCO DOC LISON PRAMAGGIORE

#### Terra dei Dogi IGT Veneto

RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO

VERDUZZO DORATO IGT VENETO

CABERNET IGT VENETO

MERLOT IGT VENETO



#### LISON DOCG

**Vitigno:** Tocai Italico.

**Caratteristiche:** tipico giallo paglierino, con riflessi verdi, asciutto, fresco, ben strutturato al palato, piacevolmente aromatico, sentori di mandorla, agrumi, mela e frutta esotica.

**Abbinamenti:** consigliato con piatti di prosciutto crudo, uova, insaccati e formaggi. si accosta a minestre e piatti a base di pesce, con salse.

**Grado:** 12,5% vol.



#### RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO

**Vitigno:** Raboso.

**Caratteristiche:** di colore rosso rubino brillante, con sentori di marasca e frutti di bosco, in bocca si presenta brioso ed abbocato, al palato fresco ed equilibrato in giusta contrapposizione alla dolce nota gradevole.

**Grado:** 10,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 42 gr/l.



## MONTELVINI

*Alleati in Vigna*

### ASOLO

PROSECCO ROSÉ BRUT

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

PROSECCO TREVISO DOC BRUT



#### ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

**Vitigno:** Glera 100%.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** fine e persistente.

**Caratteristiche:** di un bel colore giallo paglierino. Il profumo, dalle caratteristiche aromatiche sensazioni, è molto ampio e complesso, bilanciato tra fruttato e floreale.

Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto grazie all'equilibrata nota acida.

**Abbinamento:** adatto a tutte le occasioni, ottimo come aperitivo, e in abbinamento ai crostacei.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccheri:** 15 gr/l.



**BORTOLOMIOL**  
VALDOBBIADENE

## VALDOBBIADENE

BANDAROSSA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO

AUDAX ZERO.3  
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG  
EXTRA BRUT MILLESIMATO

SUPERIORE DI CARTIZZE VALDOBBIADENE DOCG MILL.

PRIOR VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG  
BRUT MILLESIMATO

SENIOR VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG  
EXTRA DRY MILLESIMATO

MIOL PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



### **BANDAROSSA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO**

**Vitigno:** Glera.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** fine e persistente.

**Profumo:** frutta matura e variegata, evidente è la mela gialla farinosa, la pera e non manca una sfumatura di agrumi.

**Sapore:** leggermente amabile, armonico e velutato.

**Abbinamento:** grande da aperitivo, ottimo da abbinare con pietanze salate.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 18 gr/l.



### **AUDAX ZERO.3 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO**

**Vitigno:** Glera.

**Metodo:** Martinotti Charmat.

**Spuma:** fine, continua e persistente.

**Profumo:** delicato, lievemente floreale ed armonico.

**Sapore:** asciutto ma velutato, fruttato e rotondo.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, con i piatti di pesce, si abbina molto bene anche ai primi piatti e alla frittura.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 3 gr/l.



### **MIOL PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY**

**Vitigno:** Glera.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** fine e persistente.

**Profumo:** è dominato da leggeri sentori fruttati e floreali.

**Sapore:** morbido, armonico e velutato.

**Abbinamento:** ottimo da accompagnare cicchetti salati sia di carne che pesce. Da non disdegnare con lo spiedo di carne, specie se pollo.

**Grado:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 15 gr/l.



### **SENIOR VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO**

**Vitigno:** Glera.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** fine e persistente.

**Profumo:** sentori fruttati e agrumati, che ben si amalgamano alle note di mughetto, biancospino e erbe aromatiche.

**Sapore:** equilibrato, morbido estremamente beverino.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo,

pietanze a base di pesce e frittate di verdure.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 15 gr/l.



**CONCA d'ORO®**  
CONEGLIANO

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

PROSECCO CUVÈE ORO DOC TREVISO EXTRA DRY  
(anche in formato Magnum 1,5 l.)

PROSECCO CUVÈE NOBILE DOC TREVISO BRUT

SPUMANTE DOLCE VELENO DEMI SEC

SPUMANTE MOSCATO CUVÈE MOSKINO



### PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

**Vitigno:** Glera.

**Metodo:** Charmant.

**Spuma:** lieve e sottile, perlage persistente ed elegante.

**Profumo:** fresco e fruttato, ricorda la mela acerba, la banana,

la nota floreale predominante è il fiore di acacia.

**Sapore:** oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e velutato.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, e per tutte le occasioni.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 18 g/l.



### PROSECCO CUVÈE NOBILE DOC TREVISO BRUT

**Vitigno:** Glera.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** lieve e sottile.

**Profumo:** maturo che ricorda i fiori d'acacia.

**Sapore:** secco, aromatico e persistente.

**Abbinamenti:** ottimo per aperitivo, con antipasti di pesce.

**Gradi:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 10 g/l.



### SPUMANTE MOSCATO CUVÈE MOSKINO

**Vitigno:** Moscato 100%.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** lieve e continua.

**Profumo:** spiccatamente aromatico con sentori di rosa e frutta matura.

**Sapore:** dolce persistente delicato e velutato.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo e con il dessert.

**Gradi:** 8% vol.

**Residuo zuccherino:** 100 g/l.



### SPUMANTE DOLCE VELENO DEMI SEC

**Vitigni:** Raborso 70%, Moscato 30%.

**Metodo:** Charmat.

**Spuma:** rosso rubino.

**Profumo:** intenso aromatico ricorda i lamponi, more, sensazioni floreali.

**Sapore:** pieno, strutturato-dolce.

**Abbinamento:** ottimo con il dessert.

**Gradi:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 50 g/l.

# VINI VENETI



## VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE DOCG BRUT

VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO DRY



## CONEGLIANO

PROSECCO DOC EXTRA DRY

# SERENA

WINES 1881

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

TRE VILLE SPUMANTE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG

TRE VILLE SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO

TERRA SERENA VINO BIANCO  
SPUMANTE GRAN CUVÉE





AZIENDA AGRICOLA  
MONTE DEL FRÀ

## VERONA

LUGANA DOC

CUSTOZA SUPERIORE DOC "CÀ DEL MAGRO"

SOAVE CLASSICO DOC

SCARNOCCHIO AMARONE DOC

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC

BARDOLINO DOC

BARDOLINO CHIARETTO DOC



### SCARNOCCHIO AMARONE DOC

**Vitigni:** 80% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella,  
**Caratteristiche:** vino rosso secco, di colore rosso rubino con note granate. Al naso note floreali e frutta matura quali, ciliegia sottospirito, amarene, prugne, liquirizia e cuoio. Spezie quali pepe e cannella. Al palato estremamente complesso, ma al tempo armonico e velutato, robusto, asciutto, ricco di corpo, generoso ed austero.  
**Abbinamenti:** nasce come piacere per la meditazione di fine pasto. Ottimo anche a tavola con piatti di selvaggina e formaggi invecchiati e molto piccanti.  
**Grado:** 15,5% vol.



### VALPOLICELLA CLASSICO DOC

**Vitigni:** 80% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rondinella.  
**Caratteristiche:** rosso rubino brillante. Profumo: fiori di marasca e ciliegia e note speziate caratteristiche. Sapore estremamente elegante ed armonico.  
**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse se lessate, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati.  
**Grado:** 12,5% vol.



### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC

**Vitigni:** 80% Corvina Veronese e Corvinone, 20% Rodinella.  
**Caratteristiche:** vino rosso secco, di colore rosso rubino carico. Al naso sentori di ciliegia sottospirito, marasche, prugne e liquirizia. Spezie quali cannella e pepe. Sentori di sottobosco. Estremamente elegante, armonico e velutato, ma al tempo robusto e complesso.  
**Abbinamenti:** Perfetto con carni bianche e rosse, arrostiti, stufati o brasati. Primi piatti a base di selvaggina e formaggi a pasta dura.  
**Grado:** 14% vol.



### LUGANA DOC

**Vitigno:** 100% Trebbiano di Lugana.  
**Caratteristiche:** vino bianco secco, leggermente aromatico. Colore giallo con riflessi verde paglierino. Il profumo è netto, fragrante, preciso con sentori lievi e delicati di fiori bianchi e ortica, albicocca acerba e mandorla. Sapore asciutto e piacevolmente aromatico.  
**Abbinamenti:** ottimo con antipasti di pesce, primi piatti come zuppe o brodo di legumi, verdure al forno, ai secondi di pesce sia al vapore che alla griglia.  
**Grado:** 13% vol.

# VINI VENETI



PIEROPAN  
ESTABLISHED 1850

VERONA

SOAVE CLASSICO DOC



## SOAVE CLASSICO DOC

**Vitigno:** 85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave.

**Caratteristiche:** giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli, brillante, fresco e delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio e sambuco. Al palato è asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato.

**Abbinamento:** a tavola si sposa bene con minestre, primi piatti a base di verdure come asparagi, piselli e zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole come aperitivo con guarnizioni semplici.

**Grado:** 12% vol.

# VINI LOMBARDI



Cà dei Frati

SIRMIONE

I FRATI LUGANA DOC

BROLETTINO LUGANA DOC

ROSA DEI FRATI DOC

PIETRO DAL CERO  
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



## ROSA DEI FRATI DOC

**Vitigno:** Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera.

**Caratteristiche:** al naso sentori di biancospino, mela verde, mandola bianca e ciliegia selvatica.

**Abbinamenti:** ideale con salumi non propriamente grassi, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesce con lavorazioni più decise.

**Grado:** 12,5% vol.



## PIETRO DAL CERO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

**Vitigno:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

**Caratteristiche:** il colore rubino rapisce per il suo timbro e la sua intensità. La frutta è esuberante con una piacevolissima amarena che si fonde con note di cioccolato e spezie dolci. Note balsamiche emergono sempre più, con note di anice stellato e mentuccia selvatica.

**Abbinamenti:** a tavola trova la sua massima espressione con i formaggi stagionati, le carni a lunga cottura, i brasati e la selvaggina.

**Grado:** 17% vol.



## BROLETTINO LUGANA DOC

**Vitigno:** 100% Turbiana.

**Caratteristiche:** vino complesso, al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesche, mele gialle, rose carnose con note fresche e balsamiche. Il palato viene avvolta da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. Di piena struttura.

**Abbinamenti:** ideale con le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche, crostacei.

**Grado:** 13,5% vol.



## MONTE ROSSA

### FRANCIACORTA

CABOCHON BRUT FRANCIACORTA

SANSEVÈ SATEN BRUT

PRIMA CUVÈE BRUT

### CABOCHON BRUT FRANCIACORTA



**Vitigno:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%.

**Metodo:** Classico - 36 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** vino di colore giallo oro dal perlage fine e persistente al naso risulta compatto e denso con setori di kiwi e di frutti esotici, floreali, (mimosa e ginestra) e di zenzero. In bocca è equilibrato con note di miele. Vino ampio, cremoso, di grande profondità.

**Abbinamenti:** adatto a primi piatti, secondi a base di carni rosse e formaggi anche di media stagionatura.

**Grado:** 13,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 gr/l.



### SANSEVÈ SATEN BRUT

**Vitigno:** Chardonnay.

**Metodo:** Classico - 24 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** di colore giallo oro, esalta uno spettro olfattivo intenso con ricordi marcati di fiorie frutti esotici. Al gusto è fresco e persistente.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato come aperitivo, ma anche antipasti di pesce crudo.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 gr/l.

### PRIMA CUVÈE BRUT



**Vitigno:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%.

**Metodo:** Classico - 24 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** la sua semplicità si traduce in finezza, immediatezza e piacevolezza, con profumo intenso. Il gusto è fresco, pieno, piacevole e persistente.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato come aperitivo.

**Grado:** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 gr/l.





## Ca'del Bosco

*FRANCIACORTA*

BRUT CUVÉE PRESTIGE DOCG  
(disponibile nei formati 0,75 l. e Magnum 1,5 l.)



## Contadi Castaldi FRANCIACORTA

*FRANCIACORTA*

BRUT CUVÉE DOCG  
(disponibile nei formati 0,75 l. e Magnum 1,5 l.)  
SATEN DOCG  
(disponibile nei formati 0,75 l. e Magnum 1,5 l.)



*FRANCIACORTA*

ALMA GRAN CUVÉE BRUT  
(disponibile nei formati 0,75 l. e Magnum 1,5 l.)







**VIGNA DORATA**  
FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA

- BRUT DOCG
- BRUT NATURE DOCG
- SATEN DOCG
- ROSÉ DOCG



### BRUT DOCG

**Vitigno:** 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero.  
**Metodo:** Classico - 18/24 mesi.  
**Caratteristiche:** giallo paglierino con riflessi verdolini, ottima consistenza e persistenza, i profumi sono di lievito, crosta di pane, frutta secca, nocciole e mandorle. Gusto avvolgente e delicato.  
**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si adatta anche ad antipasti di pesce crudo. Perfetto anche con salumi e formaggi stagionati.  
**Grado:** 13% vol.  
**Residuo zuccherino:** 6 gr/l.



### BRUT NATURE DOCG

**Vitigno:** 85% Chardonnay e 15% Pinot Nero.  
**Metodo:** Classico - 24 mesi.  
**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino. Al naso sono netti i sentori fruttati di pesca e floreali di fiori bianchi, in bocca la bollicina è piacevole ed equilibrata. In bocca è fresco con un'ottima mineralità e persistenza.  
**Abbinamenti:** bollicina molto adatta all'abbinamento con antipasti di pesce anche crudo ottimo anche con salumi e formaggi anche stagionati.  
**Grado:** 13% vol.  
**Residuo zuccherino:** 1/2 gr/l.



### SATEN DOCG

**Vitigno:** 100% Chardonnay.  
**Metodo:** Classico - 24/36 mesi.  
**Caratteristiche:** giallo paglierino, al naso sono netti i sentori di pesca e floreali di fiori bianchi. Il vino è equilibrato, piacevolmente fresco e acido. Ottima la mineralità e la persistenza.  
**Abbinamenti:** bollicina adatta ad antipasti di pesce anche crudo. La sua versatilità permette di essere utilizzato anche come tutto pasto o con pietanze a base di carni bianche non troppo elaborate.  
**Grado:** 13% vol.  
**Residuo zuccherino:** 6,7 gr/l.



### ROSÉ DOCG

**Vitigno:** 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay.  
**Metodo:** Classico - 24/36 mesi.  
**Caratteristiche:** di colore rosa tenue. Al naso si percepiscono nettamente i frutti rossi, come il ribes, lampone e di conseguenza la granatina. In bocca si distingue per l'equilibrio tra mineralità e cremosità.  
**Abbinamenti:** ottimo come tutto pasto con una grande varietà di pietanze, dai piatti di pesce, alle zuppe ai piatti a base di carne bianca non troppo saporiti ed elaborati.  
**Grado:** 12,5% vol.  
**Residuo zuccherino:** 6,7 gr/l.



# VINI FRIULANI



## CANUS

### COLLI ORIENTALI

BRUT RIBOLLA GIALLA  
FRIULANO DOC  
GRAMOGLIANO DOC  
RIBOLLA GIALLA DOC  
CHARDONNAY DOC



### BRUT RIBOLLA GIALLA

**Vitigno:** Ribolla Gialla.

**Metodo:** charmat lungo.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino, profumi fragranti, floreali frutti pesca gialla e litchi, agrumi e note minerali. Al palato risulta di corpo, buona acidità finale ammandorlato.

**Abbinamenti:** adatto a torte salate, carni bianche e verdure.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 6 gr/l.



### FRIULANO DOC

**Vitigno:** 100% Vitigno Tocai Friulano - vitigno autoctono.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino. Aroma intenso e delicato dove prevalgono i fiori di campo, la mandorla e la pesca. Gusto piacevole con tipica sensazione di mandorla e confetto.

**Abbinamenti:** si abbina con antipasti, primi piatti e le carni bianche. Adatto anche come aperitivo.

**Grado:** 13,5% vol.



### GRAMOGLIANO DOC

**Vitigno:** Cuveé di Sauvignon, Friulano e Chardonnay.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino. Aroma complesso con note minerarie e boisse. Gusto ampio, vellutato, salato e vivace. Un breve affinamento in bottiglia gli permette di esprimersi al meglio.

**Abbinamenti:** adatto a tutto pasto.

**Grado:** 13,5% vol.



### RIBOLLA GIALLA DOC

**Vitigno:** 100% Ribolla Gialla - vitigno autoctono.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma elegante e fine con note minerali. Evidente la struttura piacevolmente acida, con sapidità finale e retrogusto acidulo.

**Abbinamenti:** si abbina ad antipasti e primi delicati, ottimo con il pesce, fritto e frutti di mare.

**Grado:** 12,5% vol.



### CHARDONNAY DOC

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Caratteristiche:** delicate sensazioni di frutta matura tropicale piacevolmente lunghe e persistenti. Con nota di crosta di pane. Gusto caratteristico ampio e vellutato, dotato di notevole persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** adatto a tutto pasto è in grado di sostenere il confronto con primi impegnativi, secondi elaborati con sughi e condimenti saporiti e formaggi freschi.

**Grado:** 13,5% vol.



## SUBIDA *di* MONTE

### COLLIO

FRIULANO DOC

PINOT GRIGIO DOC

SAUVIGNON DOC

MALVASIA DOC

CABERNET FRANC DOC

MERLOT DOC

### FRIULANO DOC

**Vitigno:** 100% Friulano.

**Caratteristiche:** giallo paglierino carico, con qualche riflesso verdognolo, profumo delicato, con sentori di fiori e mandorla amara. Al gusto è strutturato, asciutto e sapido, con un grande retrogusto amarognolo.

**Abbinamenti:** adatto ad antipasti magri (prosciutto crudo) minestre di brodo o asciutte e piatti a base di pesce.

**Grado:** 13,5% vol.



### PINOT GRIGIO DOC

**Vitigno:** 100% Pinot Grigio.

**Caratteristiche:** il vino ha un colore giallo paglierino, con riflessi cinerini ed un profumo intenso ed esclusivo. Possiede una gamma aromatica composta e composita di fiori d'acacia da giovane, alla foglia di pomodoro e spezie maturando.

**Abbinamenti:** adatto ad antipasti magri, minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova e pesce. Ottimo anche come aperitivo.

**Grado:** 13,5% vol.



### SAUVIGNON DOC

**Vitigno:** 100% Sauvignon.

**Caratteristiche:** ha una gamma di profumi molto intensi, personali e facilmente riconoscibili tra i quali quello di fico, di foglia di pomodoro, di peperone, di erbaceo. Ottima struttura, sapido, dal sapore asciutto, generoso, di carattere deciso e persistente.

**Abbinamenti:** adatto ad antipasti al prosciutto e piatti di pesce salato.

**Grado:** 13,5% vol.



### CABERNET FRANC DOC

**Vitigno:** 100% Cabernet Franc.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino, dagli inconfondibili profumi erbacei che ricordano il peperone verde, oltre che un'ampia gamma di frutti rossi, dal mirtillo al ribes. Aggressivo in gioventù, si fa più aristocratico e completo con l'invecchiamento.

**Abbinamenti:** adatto a carni fredde della grande cucina, arrostiti di carne bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.

**Grado:** 13,5% vol.



### MERLOT DOC

**Vitigno:** 100% Merlot.

**Caratteristiche:** colore rosso intenso, dai profumi intensi e vinosi di frutta rossa, foglie di tabacco e viola, che con la maturazione sfumano verso toni più delicati e fini.

**Abbinamenti:** Ideale con piatti a base di selvaggina, carni rosse e bianche, formaggi.

**Grado:** 13,5% vol.



# VINI FRIULANI



  
AZIENDA  
MARCO  
SCOLARIS

## COLLIO

CHARDONNAY DOC COLLIO  
PINOT GRIGIO DOC COLLIO  
FRIULANO DOC COLLIO  
MALVASIA DOC COLLIO  
RIBOLLA GIALLA COLLIO  
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT MILLESIMATO  
SAUVIGNON DOC COLLIO  
OCÈLOT IGT  
CABERNET FRANC DOC COLLIO  
CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO  
MERLOT DOC COLLIO  
SCHIOPPETTINO IGT VENEZIA GIULIA



### RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

**Vitigno:** 100% Ribolla Gialla.

**Metodo:** Charmat.

**Caratteristiche:** spumante secco dal colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Profumo delicato che ricorda i fiori d'acacia e gli agrumi. Ricco lievemente aromatico in bocca con un retrogusto di crosta di pane e mandorla.

**Abbinamenti:** nuova "alternativa" con gli stuzzichini in aperitivo. Ideali con antipasti e primi piatti delicati sia di riso che di pasta. Ottimo con crostacei e pesce profumato cotto al vapore

**Grado:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 gr/l.



### OCÈLOT IGT

**Vitigno:** 100% Ocèlot.

**Caratteristiche:** vino di altri tempi, che si presenta con un colore rosso granato con sfumature rubino, di gran corpo, ampio ed etero, ricco di sentori speziati, con una spiccata attitudine ad un lunghissimo invecchiamento.

**Abbinamenti:** ottimo con le carni grasse e con animali selvatici quali capriolo, cinghiale o selvaggina arrosto.

**Grado:** 14,5% vol.



### FRIULANO DOC COLLIO

**Vitigno:** 100% Friulano.

**Caratteristiche:** ha un colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli. Il suo profumo evidenzia sentori di pera e mela, erbe essiccate con un tipico finale di mandorla. Al gusto ha buona morbidezza, ben equilibrato e dalla vivace freschezza, leggermente amarognolo. È il vino friulano per eccellenza.

**Abbinamenti:** prosciutto crudo di San Daniele, frico, frittata con le erbe.

**Grado:** 12,5% vol.



### RIBOLLA GIALLA COLLIO

**Vitigno:** Ribolla Gialla.

**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. La nota di fiori di castagno armonizzano con il citrico degli agrumi l'aroma della frutta esotica; pieno, suadente, di buona freschezza e retrogusto aromatico.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo. Ideale con i piatti di pesce.

**Grado:** secondo natura.

**Residuo zuccherino:** 8 gr/l.



## VENICA & VENICA

### COLLIO

RONCO DELLE MELE SAUVIGNON DOC COLLIO

RONCO DEL CERÒ SAUVIGNON DOC COLLIO

RONCO BERNIZZA CHARDONNAY DOC COLLIO

JESERA PINOT GRIGIO DOC COLLIO

PRIMARUL FRIULANO DOC COLLIO

CABERNET FRANC DOC COLLIO

MERLOT DOC COLLIO



### PRIMARUL FRIULANO DOC COLLIO

**Vitigno:** Friulano 100%.

**Caratteristiche:** vino di colore giallo paglierino, con sfumature verdognole. Al naso si percepisce note fruttate di pera e mela, in armonia con quelle vegetali di fieno, fiori di campo e camomilla. In bocca si presenta scarsamente acido, rotondo.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo con il prosciutto crudo, ma ideale per qualsiasi momento della giornata.

**Grado:** 13% vol.



### RONCO DEL CERÒ SAUVIGNON DOC COLLIO

**Vitigno:** Sauvignon 100%.

**Caratteristiche:** vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Esalta uno spettro olfattivo intenso con note di frutta tropicale dovute all'orientamento a Sud, con classiche note vegetali. Assaggio di vivace freschezza, asciutto e sapido.

**Abbinamenti:** ottimo come antipasto, in particolare prosciutto, creme e minestre delicate.

**Grado:** 13,5% vol.



### CABERNET FRANC DOC COLLIO

**Vitigno:** Cabernet Franc.

**Caratteristiche:** possiede un colore rosso rubino intenso. Il bouquet, complessivamente fruttato e caratterizzato dalle sfumature speziate. In bocca è ampio e ricco di corpo, mediamente alcolico e tannico ma morbido e avvolgente.

**Abbinamenti:** ottimo da abbinare con arrostiti, selvaggina, cacciagione, piatti di carne robusti.

**Grado:** 12,5% vol.



### COLLIO

SHARIS

VERTIGO



### SHARIS

**Vitigno:** Chardonnay, Ribolla Gialla.

**Caratteristiche:** il colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi, profumo intenso, piacevole floreale e fruttato. Si presenta fresco, vivace, sapido. Note fruttate esplodono in bocca in una complessa, lunga e sapida vivacità.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle mistre di verdure.

**Grado:** 12,5% vol.



## Guerra Albano®

FRIULI COLLI ORIENTALI

### SPUMANTE BRUT

#### GIULIET VINO SPUMANTE BRUT

#### FRIULANO

#### PINOT GRIGIO

#### MALVASIA

#### RIBOLLA GIALLA

#### SAUVIGNON



### SPUMANTE BRUT

**Vitigno:** Ribolla Gialla.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Terreno:** marnoso-argilloso.

**Vigneti:** collocati in pianura.

**Spumantizzazione:** in autoclave (metodo charmat).

**Residuo zuccherino:** 7g/l.

**Caratteristiche:** dal colore giallo sole, si percepisce che l'uva è maturata in modo ottimale, con il giusto apporto di sostanze nutritive della terra, dall'acqua e dal sole. Profumi straordinari complessi e caldi, la frutta e i fiori si mescolano dando vita ad un vino dal bouquet invitante. Dal primo sorso si percepisce che in bocca la Ribolla è elegante, con un'equilibrata freschezza data dalle bollicine, e ad una giusta acidità che la rende viva e complessa.

**Abbinamenti:** da aperitivo, accompagna antipasti di pesce e verdure in pastella; ottimo da tutto pasto con pesce.



### GIULIET VINO SPUMANTE BRUT

**Vitigno:** Ribolla Gialla metodo classico Giuliet.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Terreno:** marnoso-argilloso.

**Vigneti:** collocati in pianura.

**Spumantizzazione:** metodo classico, 20-24 mesi.

**Residuo zuccherino:** 3g/l.

**Caratteristiche:** dal colore giallo intenso, il perlage è fine e persistente. I profumi sono straordinariamente complessi: si sente l'evoluzione dei lieviti con sentori di crosta di pane, e un'invitante bouquet fruttato. Al palato si caratterizza per l'eleganza freschezza delle bollicine, e una bella acidità che la rende viva e complessa.

**Abbinamenti:** sicuramente da aperitivo, ma accompagna ottimamente ostriche, pesce crudo, crostacei e ottimo da tutto pasto con pesce e verdure.



### FRIULANO

Da uve selezionate di vitigno autoctono Friulano, provenienti da vitigni di 35-40 anni localizzati nel comprensorio del comune di Torreano di Cividale (Udine).

**Denominazione:** Doc Friuli Collio Orientali.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Terreno:** argilloso-calcareo.

**Caratteristiche:** dal bel colore giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli, il Friulano ha un profumo intenso e persistente, con sentori di mela, pera e fiori di acacia. Secco e caldo al palato; caratteristico per il suo retrogusto di mandorla amara.

**Abbinamenti:** vino che si presta benissimo in tutte le occasioni.



### PINOT GRIGIO

**Denominazione:** Doc Friuli colli Orientali.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Terreno:** marnoso-argilloso.

**Caratteristiche:** il colore giallo paglierino, ma con la maturazione tende al giallo carico. All'olfatto è floreale, fruttato, con sentori di banana e di pesca, caratteristiche del vigneto. Al palato si presenta secco, morbido e vellutato.

**Abbinamenti:** ideale con pesce al forno, frittate, asparagi, minestre e carni bianche.



### MALVASIA

**Denominazione:** Doc colli Orientali.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Terreno:** marnoso-calcareo.

**Caratteristiche:** dal colore giallo paglierino, la malvasia ha un profumo intenso e fruttato, con sentori di confetto, albicocca, pietra focaia ed erbe aromatiche quali salvia e maggiorana.

**Abbinamenti:** ideale con pesci elaborati, risotti alle verdure, alcuni salumi.



## COLLI ORIENTALI

- CHARDONNAY DOC
- FRIULANO DOC
- RIBOLLA GIALLA DOC
- SAUVIGNON DOC
- CABERNET FRANC DOC
- CABERNET SAUVIGNON DOC
- FRANCONIA DOC
- MERLOT DOC
- PIGNOLO DOC
- REFOSCO P.R. DOC



### PIGNOLO DOC

**Vitigno:** 100% Pignolo.

**Caratteristiche:** rosso rubino intenso con riflessi granati durante l'invecchiamento. Al naso si distinguono note di spezie delicate, pepe nero, frutta sotto spirito e sottili sensazioni balsamiche. Al palato entra morbido ed asciutto, di buon equilibrio tra il contenuto di tannini nobili e l'importante struttura.

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C.

**Abbinamenti:** rosso di grande struttura, ideale su tutti i tipi di carne alla brace e su cacciagione e selvaggina. Ottimo anche da abbinare a formaggi stagionati.

**Gradazione alcolica:** 13% vol. circa.

## VILLA SOFIA

- BIANCO IGP VENEZIA GIULIA
- MERLOT IGP VENEZIA GIULIA
- CABERNET FRANC IGP VENEZIA GIULIA



## SPECOGNA

### COLLI ORIENTALI

- PINOT GRIGIO RAMATO DOC COLLI ORIENTALI
- RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI
- SAUVIGNON DOC COLLI ORIENTALI



### PINOT GRIGIO RAMATO DOC

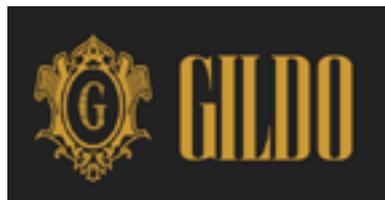
**Vitigni:** 100% Pinot Grigio.

**Caratteristiche:** colore rosa tenue con riflessi ramati. Questa tonalità nasce dal periodo di contatto con le bucce dell'uva durante la fase di vinificazione. Al naso presenta note floreali e di frutta come la mela, la pera e la frutta di bosco. Al palato si esprime con note dolci e cremose nelle quali riemergono intense sensazioni fruttate e persistenti.

**Abbinamenti:** si abbina con risotti di verdure, primi piatti di mare, con la granseola e con crostacei. Perfetto con le seppie in umido.

**Grado:** 12,5% vol.

# VINI FRIULANI



## COLLI ORIENTALI

FRIULANO DOC

PINOT GRIGIO DOC

MERLOT DOC

CABERNET FRANC DOC



## MERLOT DOC

**Vitigno:** 100% Merlot.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino intenso. Aroma pieno e fragrante, leggermente erbaceo che ricorda l'amarena, il lampone, la mora e il mirtillo. Gusto secco, strutturato e sapido.

**Abbinamenti:** si accompagna a piatti di carne bianca e rossa, arrosti e formaggi di media stagionatura.

**Grado:** 13% vol.

# TENUTA del MORER

## ISONZO

CHARDONNAY DOC

PINOT GRIGIO DOC

SAUVIGNON DOC

FRIULANO DOC



## PINOT GRIGIO DOC

**Vitigno:** Pinot Grigio.

**Caratteristiche:** giallo paglierino. Il profumo è spiccato, ricorda chiaramente i fiori di acacia. Il gusto è secco, gentile e piacevolmente amarognolo.

**Abbinamenti:** vino da aperitivo, adatto agli antipasti magri, dalle minestre asciutte ed in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

**Grado:** 12,5% vol.



## ISONZO

CABERNET SAUVIGNON IGT



## CABERNET SAUVIGNON IGT

**Vitigno:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Caratteristiche:** Il risultato è un vino dal colore intenso, dai profumi caldi e dal gusto rotondo, dove il tannino si esprime soprattutto con eleganza. Sentori di prugna e di ciliegia e una nota di spezie.

**Abbinamento:** tutto pasto, si abbina molto bene a piatti di carne magra, pollo e tacchino, o ricchi piatti di pasta al ragù.

**Grado:** 13% vol.





# VINI FRIULANI



**antonutti**

Vini dal 1921

## GRAVE DEL FRIULI

FRIULANO DOC

PINOT GRIGIO DOC

RIBOLLA GIALLA DOC

SAUVIGNON DOC

MERLOT DOC

CABERNET FRANC DOC

PINOT NERO DOC

POPPONE IGT



### POPPONE IGT

**Vitigno:** 80% Merlot e 20% Pignolo.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino. Al naso note di frutta rossa matura. Abboccato con piacevole freschezza. Finale lungo e ricco.

**Abbinamenti:** consigliato per accompagnare formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo anche come vino da meditazione.

**Grado:** 14,5% vol.



### PINOT NERO DOC

**Vitigno:** Pinot Nero.

**Caratteristiche:** rosso rubino chiaro dai bordi sfumati. Profumo di piccoli frutti rossi e spezie delicate. Al palato è caldo e non di comune finezza, generoso e persistente.

**Abbinamenti:** versatile negli abbinamenti accompagna degnamente carni bianche in genere, salumi e formaggi di media stagionatura. La sua freschezza sostiene bene i pesci grassi.

**Grado:** 13% vol.

# VINI EMILIANI



**CLETO CHIARLI**

*Famula Agricola*

## MODENA

LAMBRUSCO AMABILE CENTENARIO DOC  
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

LAMBRUSCO PRUNO NERO DOC MODENA DRY



### LAMBRUSCO PRUNO NERO DOC MODENA DRY

**Vitigno:** Grasparossa.

**Caratteristiche:** ccolore rosso intenso, forte struttura, spuma abbondante, spiccato profumo fruttato, sapore morbido e velutato.

**Abbinamenti:** aperitivi abbinati al finger food e sfiziosità, si accompagna anche alle più classiche ricette della cucina italiana.

**Grado:** 11% vol.



## ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

### TRENTO

METODO CLASSICO BRUT TRENTO  
MILLESIMATO DOC

PIAN CASTELLO RISERVA MILLESIMATO  
BRUT TRENTO DOC

DALIS VITIGNO DELLE DOLIMITI BIANCO IGP

DALIS VITIGNO DELLE DOLOMITI ROSÈ IGP



### METODO CLASSICO BRUT TRENTO DOC

**Vitigno:** Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%.

**Metodo:** Classico - 24 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino. Profumo intenso, varietale con leggere sensazioni di crosta di pane che gli danno particolare finezza. Al gusto sapido ma allo stesso tempo vivace ed elegante. Spuma persistente ed elegante.

**Abbinamento:** aperitivi e a tutto pasto.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccheri:** 6,5 gr/l.



### PIAN CASTELLO RISERVA MILLESIMATO BRUT TRENTO DOC

**Vitigno:** Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%.

**Metodo:** Classico - 36 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino intenso, profumo intenso con sentori di crosta di pane, leggera nota di vaniglia e miele. Gusto elegante e morbido, perlage fine e persistente.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

**Grado:** 13% vol.

**Residuo zuccheri:** 6 gr/l.



### DALIS VITIGNO DELLE DOLIMITI BIANCO IGP

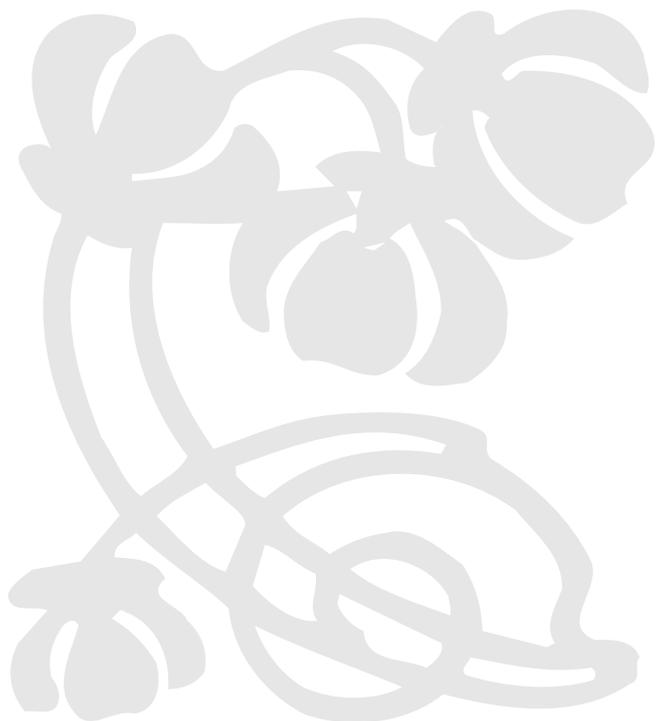
**Vitigno:** Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola, Muller Thurgau.

**Caratteristiche:** vino dotato di freschezza ed eleganza, nato da terreni ricchi di microelementi minerali. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fragrante e persistente, con note di sambuco, ribes bianco, mela verde, fiori di acaccia, buccia di cedro e miele. Al gusto piacevolmente fresco, delicatamente acido, sapido e lungo, di media struttura, con un intenso e personale retrogusto.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo e con piatti di pesce.

**Grado:** 12,5% vol.

**Residuo zuccheri:** 5,5 gr/l.



CHARDONNAY TARENTINO DOC  
 GEWÜRZTRAMINER TARENTINO DOC  
 MÜLLER THURGAU TARENTINO DOC  
 PINOT NERO GOLALUPO RISERVA TARENTINO DOC  
 GOLALUPO  
 MASETTO NERO  
 GRAN MASETTO

## GRAN MASETTO



**Vitigno:** Teroldego.

**Caratteristiche:** il colore rubino carico, maturo e denso. Al naso esplose in profumi fruttati, di frutta nera matura con sfumature eteree ed odori vegetali. L'elevata alcolicità ne esalta la pianeza tannica ed allo stesso tempo lo rende molto equilibrato ed armonico.

**Abbinamenti:** ottimo vino da meditazione, si apprezzano le sue qualità con piatti a base di carni rosse e selvaggina.

**Grado:** 15,5% vol.

## MASETTO NERO



**Vitigno:** Teroldego, Merlot e Cabernet Sauvignon.

**Caratteristiche:** il colore rubino carico, maturo e denso. Profumo elegantemente speziato e complesso con sentori di mirtillo, lampone, cacao e vaniglia. Sapore pieno e particolarmente aromatico, malgrado la buona presenza tannica. Persistenza nel retrogusto.

**Abbinamenti:** adatto sia alle carni bianche e rosse sia ai formaggi.

**Grado:** 13,5% vol.



## PINOT NERO GOLALUPO RISERVA TARENTINO DOC

**Vitigno:** 100% Pinot Nero.

**Caratteristiche:** è un vino rosso dal color rosso rubino. All'olfatto si sentono subito le note fruttate che riconducono al profumo delle ciliegie e del ribes rosso. Al palato si presenta come un vino abbastanza secco e persistente, dal sapore speziato.

**Abbinamenti:** si abbina perfettamente a tutti i piatti che hanno come ingrediente principale le carni bianche e rosse, ma anche con la selvaggina. Nella lista delle ricette da annoverare troviamo gli arrostiti, i brasati e gli stufati. Eccellente con i primi piatti conditi con sughi fatti con la carne, la selvaggina o i funghi. Ottimo con i formaggi stagionati tipici del Trentino Alto Adige, come il Vezzena, il Canestrato Trentino e il Nostrano. Può essere degustato anche come un vino di meditazione.

**Grado:** 13% vol.

**Residuo zuccherino:** 1,7 gr/l.

## GEWÜRZTRAMINER TARENTINO DOC



**Vitigno:** 100% Gewürztraminer.

**Caratteristiche:** Vino dal colore giallo paglierino carico, intensamente aromatico e speziato nei profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla. Il suo sapore è particolarmente morbido ed equilibrato, con retrogusto persistente e avvolgente.

**Abbinamenti:** aperitivo di particolare piacevolezza ed intensità, si accompagna ai crostacei, al foie gras e ai piatti saporiti. Ideale con la cucina asiatica.

**Grado:** 14% vol.

**Residuo zuccherino:** 5 gr/l.



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE  
FERRARI PERLÈ  
FERRARI PERLÈ BIANCO RISERVA  
FERRARI PERLÈ ZERO  
TENUTE LUNELLI PITRAGRANDE DOC



## TENUTE LUNELLI PIETRAGRANDE DOC

**Vitigno:** 80% Chardonnay e 20% Incrocio Manzoni e Pinot Bianco.

**Caratteristiche:** caratterizzato da un colore oro pallido. Al naso si apre con dolci note di fiori bianchi, arricchite da sensazioni di frutta bianca ed erbe aromatiche. Al palato risulta vivace per la sua freschezza e sapidità, con richiami agrumati e un elegante finale che si chiude con note minerali.

**Abbinamenti:** perfetto per accompagnare pollame e insalate, questo bianco è ideale in abbinamento con macedonie e aperitivi.

**Grado:** 13% vol.

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Spuma:** finissima e persistente.

**Metodo:** Classico.

**Caratteristiche:** giallo brillante con riflessi dorati. Bouquet di rara intensità e fragranza, nel quale il fruttato varietale è in perfetta armonia con i sentori di miele, abbinati a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi. Elegante e armonico, di corpo vellutato e composito: le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali. L'impatto è nobile e di notevole persistenza.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, antipasti e primi piatti con molluschi e crostacei e carni bianche.

**Grado:** 12,5% vol.

SU RICHIESTA

**PERSONALIZZAZIONI BOTTIGLIE  
"MAXIMUM BRUT"**

*Inserisci il tuo logo, una foto o del testo  
e rendi unica la bottiglia  
per un'occasione speciale!*





**CEMBRA**▲  
cantina di montagna

TRENTO

ORO ROSSO BRUT TRENTO DOC

ORO ROSSO DOSAGGIO ZERO TRENTO DOC

SAN MATIOT GEWÜRZTRAMINER DOC

SAN MATIOT PINOT NERO DOC



### ORO ROSSO BRUT TRENTO DOC

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Metodo:** Classico - 30 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** dal colore giallo paglierino carico, presenta un profumo fine e raffinato con note di frutta matura e crosta di pane. Al palato il gusto è pieno e persistente.

**Abbinamento:** ottimo con antipasti, crostacei e carpacci.

**Grado:** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 5 gr/l.



### ORO ROSSO DOSAGGIO ZERO TRENTO DOC

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Metodo:** Classico - 60 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino. All'olfatto presenta note fruttate ben bilanciate con le note speziate, al naso elegante e profondo. Gusto secco di buona struttura e verticalità, finale lungo e persistente.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo e perfetto compagno di piatti di pesce.

**Grado:** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 1 gr/l.



### SAN MATIOT GEWÜRZTRAMINER DOC

**Vitigno:** 100% Gewürztraminer.

**Caratteristiche:** colore giallo dorato, profumo floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata. Intenso, strutturato e corposo. Al palato si presenta pieno e consistente.

**Abbinamento:** antipasti di pesce, carni bianche anche alla griglia ottimo anche con una leggera tempura di crostacei.

**Grado:** 13,5% vol.



### SAN MATIOT PINOT NERO DOC

**Vitigno:** 100% Pinot Nero.

**Caratteristiche:** rosso rubino, all'olfatto delicato prima che ricorda i frutti di bosco e i ciliegia. Gusto morbido, con una piacevole sensazione sapida che ne accentua la persistenza.

**Abbinamento:** primi piatti come risotto ai porcini, secondi delicati di carni bianche, si sposa ottimamente anche con un filetto di manzo al pepe verde.

**Grado:** 12,5% vol.





## KETTMEIR

### ALTO ADIGE

ATHESIS BRUT ALTO ADIGE DOC  
ATHESIS BRUT ROSÈ ALTO ADIGE DOC  
GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC  
MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC  
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC  
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC



### ATHESIS BRUT DOC

**Vitigno:** 30% Pinot Bianco, 60% Chardonnay, 10% Pinot Nero.  
**Metodo:** classico 24 mesi.  
**Caratteristiche:** colore giallo paglierino brillante, profumi fruttati con nota equilibrata di lieviti. Il Gusto è fresco, secco, di ottima persistenza, con un retrogusto di frutta secca.  
**Abbinamenti:** classico da aperitivo, accompagna bene anche antipasti leggeri ed è un tutto pasto per piatti a base di pesce non elaborati.  
**Grado:** 12,5% vol.



### ATHESIS BRUT ROSÈ ALTO ADIGE DOC

**Vitigno:** Chardonnay, Pinot Nero.  
**Metodo:** classico 24 mesi.  
**Caratteristiche:** colore rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistenti, si esprime con note fruttate di lampone e spezie dolci avvolte in sentori piacevoli di lievito. Al palato si presenta elegante e dinamico, con la leggiadra freschezza e cremosità.  
**Abbinamenti:** classico da aperitivo, si abbina con antipasti di pesce.  
**Grado:** 12,5% vol.



### GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

**Vitigno:** Gewürztraminer.  
**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino dai riflessi brillanti, con profumo intenso e caratteristico di petali di rosa, frutta tropicale e note di spezie dolci. Al palato risulta energico e dinamico, con freschezza e sapidità a garantirne il lungo finale aromatico.  
**Abbinamenti:** particolarmente adatto ad antipasti e primi piatti di pesce dominati da profumi e gusti speziati.  
**Grado:** 14% vol.



### PINOT NERO DOC

**Vitigno:** 100% Pinot Nero.  
**Caratteristiche:** di colore rosso rubino, con sentori di frutti di sottobosco, ciliegia e sfumature di vaniglia e tabacco. Il sapore è asciutto, morbido con retrogusto persistente e finale lievemente speziato.  
**Abbinamenti:** ottimo con i secondi piatti strutturati corposi e carichi di sapori anche speziati. I gusti forti come la selvaggina di piuma, o pelo con il sugo e i brasati di manzo. Si abbina anche ai primi piatti come le zuppe di legumi, la pasta con il sugo di carni ed i risotti corposi. Anche i formaggi di media stagionatura ed i salumi altoatesini affumicati.  
**Grado:** 14% vol.



ALTO ADIGE

GEWÜRZTRAMINER DOC  
LAGREIN DOC  
PINOT NERO DOC



## GEWÜRZTRAMINER DOC

**Vitigno:** 100% Gewürztraminer.

**Caratteristiche:** certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico. Colore da giallo paglierino molto brillante a giallo oro. Profumo con note erbacee, ricorda, alla pari del moscato, fiori secchi, garofano e petali di rosa. Sapore: rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità.

**Abbinamenti:** ottimo con granchio, astice, paté, crostacei; ottimo come aperitivo.

**Grado:** 13,5% vol.



## LAGREIN DOC

**Vitigno:** 100% Lagrein.

**Caratteristiche:** vino di grande equilibrio, vellutato, nobile, con chiari accenti fruttati. Il colore varia da rosso rubino a rosso granato carico. Il profumo è ricco ed intenso, aromatico, con fragranze di frutti di bosco e violetta. Il sapore è molto equilibrato e giustamente astringente. Il corpo è rotondo e vellutato, con un retrogusto leggermente aromatico.

**Abbinamenti:** cacciagione, carni rosse di ogni tipo ma anche formaggi stagionati.

**Grado:** 13% vol.



ALTO ADIGE

GEWÜRZTRAMINER DOC  
PINOT NERO DOC





Angelo Pastura

CUNEO

BARBARESCO DOCG



## BARBARESCO DOCG

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Caratteristiche:** rosso granato, intenso con sfumature aranciate dopo qualche anno di invecchiamento. All'olfatto è fruttato, con sentori di viola e lampone, una leggera sensazione vanigliata che con il tempo vira in una importante speziatura. Con un degno invecchiamento restituisce sentori di petali e sottobosco, diventa più sottile ed equilibrato.

**Abbinamenti:** tutte le portate di carni tipiche della Langa, quindi brasati o lunghe cotture, ottimo anche con formaggi.

**Grado:** 13,5% vol.

Cascina Ballarin

CUNEO

BAROLO DOCG



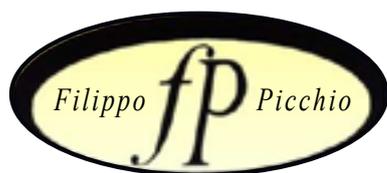
## BAROLO DOCG

**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciate. Profumo ricco, elegante con note floreali di rosa e viola. In bocca è raffinato, lievemente tannico, persistente.

**Abbinamenti:** si presta ad accompagnare piatti saporiti a base di carni rosse, ottimo anche con i formaggi dal sapore intenso, ma non piccanti. Si abbina anche a piatti aromatizzati al tartufo e a fine pasto può accompagnare la pasticceria secca.

**Grado:** 13% vol.



ASTI

BARBERA D'ASTI DOCG



## BARBERA D'ASTI DOCG

**Vitigno:** 100% Barbera.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino. All'olfatto la mora in evidenza dona a questa barbera la classica acidità del territorio, il profumo di frutti rossi qui è "maturo" e con intensità elevate. Sapore di mirabile bilanciamento acido-morbido, con la sua corposità ben densa che lo rende polposo al palato.

**Grado:** 13% vol.





*Tenuta Montemagno*  
RELAIS & WINES

## ASTI

### TM BRUT 24 MESI

“NYMPHAE” MONFERRATO BIANCO DOC

“SOLIS VIS” MONFERRATO BIANCO DOC

“VIOLAE” MONFERRATO ROSSO DOC

“NOBILIS” RUCHÉ DI CASTAGNOLE  
MONFERRATO DOCG



### TM BRUT 24 MESI

**Vitigno:** Barbera e Grignolino.

**Metodo:** Classico - 24 mesi sui lieviti.

**Caratteristiche:** colore petalo di rosa con profumo intenso, delicato e ampio, note di lievito e crosta di pane, fiori e frutta di bosco. Al palato si presenta fresco e sapido con un'ottima nervatura acida e minerale, perlage fine e persistente.

**Abbinamenti:** ottimo da aperitivo con salumi e formaggi, adatto a primi piatti di carne e pesce.

**Grado:** 13% vol.

**Residuo zuccherino:** 6 gr/l.



### “NYMPHAE” MONFERRATO BIANCO DOC

**Vitigno:** Sauvignon e Timorasso.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumi di acacia, biancospino, pera e foglie di pomodoro, con delicate note di pietra focaia. Al palato si presenta caldo, asciutto e morbido.

**Abbinamenti:** versatile per piatti dai gusti differenti, ottimo con antipasti e primi piatti.

**Grado:** 13% vol.



### “SOLIS VIS” MONFERRATO BIANCO DOC

**Vitigno:** Timorasso in purezza.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con profumi intensi e persistenti con evidenti note minerali. Al palato un sapore deciso, caldo e morbido con una piacevole sapidità.

**Abbinamenti:** ottimo con primi piatti a base di carne e pesce.

**Grado:** 14% vol.



### “VIOLAE” MONFERRATO ROSSO DOC

**Vitigno:** Barbera e Syrah.

**Caratteristiche:** colore rosso intenso con profumi di buona complessità e finezza, con note di terra, spezie e minerali. Al palato è vellutato con grande presenza di frutta rossa (ciliegia in particolare).

**Abbinamenti:** è particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse e formaggi stagionati.

**Grado:** 14% vol.



### “NOBILIS” RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

**Vitigno:** Ruché di Castagnole.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino con riflessi granato, presenta note intense di rose fresche, viole, frutta rossa ed eucalipto. Al palato si contraddistingue per un accattivante nota speziata di pepe e cannella.

**Abbinamenti:** ottimo con carni rosse in genere, selvaggina, grigliate e bolliti.

**Grado:** 15% vol.



**Rocca delle Macie**  
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

## CASTELLINA IN CHIANTI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  
"ESPERIENZA 8"

CHIANTI CLASSICO DOCG GALLO NERO

VERNAIOLO CHIANTI DOCG

MORELLINO DI SCANSANO  
"CAMPO MACCIONE"

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

ROSSO DI MONTALCINO DOC

SASYR IGT

CHIANTI CLASSICO RISERVA GALLO NERO DOCG

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC  
CAMPOMACCIONE



### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "ESPERIENZA 8"

**Vitigno:** cloni selezionati di Sangiovese 100%.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo complesso, con sentore di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che ben si integrano con le note di liquirizia e tabacco, sapore intenso, con tannini presenti ma di consistenza morbida e dolce. Grande persistenza.

**Abbinamenti:** è particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

**Grado:** 14% vol.



### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

**Vitigno:** 90% Sangiovese e 10% Carnaiolo.

**Caratteristiche:** di colore rosso rubino tendente al granato. Al naso intenso e fine con un bouquet di prugne, ciliegie e una nota speziata ceduta dal legno. Al palato è sapido e caldo, di buona persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** è un ottimo vino per accompagnare le carni rosse, le grigliate e la selvaggina. Si abbina anche ai formaggi stagionati e ai primi piatti con sughi di carne.

**Grado:** 13% vol.



### MORELLINO DI SCANSANO DOCG "CAMPO MACCIONE"

**Vitigno:** 90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon.

**Caratteristiche:** vino di carattere dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo può essere intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna. Gusto secco, caldo leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento.

**Abbinamento:** ottimo con carni rosse in genere, cinghiale, grigliate miste di carne e formaggi stagionati.

**Grado:** 14% vol.



### SASYR IGT

**Vitigno:** 60% Sangiovese e 40% Syrah.

**Caratteristiche:** colore intenso e spiccati profumi primari di mora, lampone e ciliegia. Ha una piacevole freschezza e una buona persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** carni rosse, piatti vegetariani robusti, paste e riso con sughi saporiti. Ottimo anche da solo con un buon accompagnamento musicale.

**Grado:** 13,5% vol.



## CHIANTI CLASSICO DOCG GALLO NERO

**Vitigno:** Sangiovese 95% e Merlot 5%.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino vivace. Profumo fruttato con una nota di spezie proveniente dal legno di conservazione. Al naso si apre con un intenso bouquet di frutti rossi. Ha un sapore sapido e di buona struttura, con buona persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse.

**Grado:** 13,5% vol.



## VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC

**Vitigno:** 100% Vermentino.

**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino. Al naso è floreale e delicatamente fruttato con sentori prevalentemente di acacia e ginestra. Sapore fresco, sapido e morbido, con leggere note di mandorla.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo o con preparazioni a base di pesce, carni bianche e verdure.

**Grado:** 13,5% vol.



TENUTA SAN GUIDO



## SASSICAIA

**Vitigno:** 85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc.

**Caratteristiche:** di colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime su sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco, cola, erbe aromatiche e mandorle tostate. Al palato il sorso è austero, ricco e compatto. Mostra un corpo sostenuto e buona componente acida. Progredisce su note di frutta secca, con finale profondo e persistente.

**Abbinamenti:** accompagna piatti importanti di carni rosse, selvaggina ed anche formaggi maturi. Ottimo anche da meditazione.

**Grado:** 14% vol.



## TENUTE ORESTIADI GIBELLINA

### GIBELLINA

ZIBIBBO IGP

GRILLO IGP

NERO D'AVOLA IGP

### ZIBIBBO IGP

**Vitigno:** 100% Zibibbo.

**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino intenso, con aromi floreali e fruttati che ricordano gli agrumi, la pesca ed il melone giallo. Al palato è fresco, elegante, sapido ed aromatico.

**Abbinamenti:** primi piatti a base di pesce, frittura e crostacei.

**Grado:** 12% vol.



### GRILLO IGP

**Vitigno:** 100% Grillo.

**Caratteristiche:** sentori di frutta fresca e note floreali caratterizzano il grillo, vitigno autoctono che ricorda le intense sensazioni celate fra gli antichi sentieri siciliani nei quali si intrecciano note floreali e vegetali di fieno, tè verde, zagarò e crosta di pane.

**Abbinamenti:** carpaccio di pesce spada, cous cous di pesce e impepata di cozze.

**Grado:** 12,5% vol.



### NERO D'AVOLA IGP

**Vitigno:** 100% Nero D'Avola.

**Caratteristiche:** rosso intenso con riflessi violacei. Il Nero D'Avola ha un profumo ampio ed elegante, arricchito da note minerali e di frutti di bosco integrate da delicati sentori di marasca. In bocca ha un attacco dolce con tannini morbidi e ben bilanciati. Il retrogusto è fruttato, armonico, lungo e persistente.

**Abbinamenti:** formaggio stagionati, carni stufate, selvaggina e sfincione di tonno rosso.

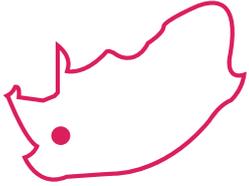
**Grado:** 14% vol.



MÉTHODE CAP CLASSIQUE  
  
**KRONE**  
TWEË JONGE GEZELLEN

TULBAGH

BRUT VINTAGE



## BRUT VINTAGE

**Vitigno:** 60% Chardonnay e 40% Pinot Nero.

**Metodo:** Classico.

**Caratteristiche:** di colore paglierino intenso con riflessi oro. al naso sentori di ananas, mela gialla, lime e una leggera nota di pasticceria. Al palato pieno e fresco, con sentori cremosi, accenni di caramello e crosta di pane.

**Abbinamento:** ottimo come aperitivo, antipasti di pesce, stuzzichini e torte vegetali.

**Grado:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 7 gr/l.

  
**NEETHLINGSHOF**  
ESTATE

STELLENBOSCH

GEWÜRZTRAMINER



## GEWÜRZTRAMINER

**Vitigno:** Gewürztraminer.

**Caratteristiche:** di colore chiaro con un fondo di verde luminoso, un aroma di petali di rosa con accenni di gelsomino e di miele. Al palato si presenta con una dolcezza iniziale con gusti piccanti. Alcuni sentori di Litchi e kiwi arrivano in prima linea durante la meravigliosa lunghezza.

**Abbinamento:** ottimo da abbinare con formaggi stagionati o con secondi piatti di pesce.

**Grado:** 13,5% vol.

**Acidità:** 5,8 g/l.

**Residuo zuccherino:** 7,3 gr/l.





## ZELLERNDORF

WARTBERG RIESLING

SAUVIGNON BLANC

WEINVIERTEL CLASSIC DAC



### WARTBERG RIESLING

**Vitigno:** Riesling.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino intenso, al naso è opulento, ma fine con sentori di pesca, agrumi, idrocarburi, altri toni minerali. Gusto con una grande personalità, intrigante e tanta eleganza.

**Abbinamenti:** pesce ai ferri, minestre e carni bianche.

**Grado:** 13% vol.



### SAUVIGNON BLANC

**Vitigno:** Sauvignon Blanc.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo che ricorda la paprika, il sambuco nero e l'uva spina. Gusto corposo e intenso.

**Abbinamenti:** piatti di verdure e carni di maiale.

**Grado:** 13% vol.



### WEINVIERTEL CLASSIC DAC

**Vitigno:** Gruner Veltliner.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino, note aromatiche, mandorle, cetriolo e pepe bianco. Al palato è molto fresco e non molto alcolico, sottile e aggraziato.

**Abbinamenti:** carni bianche, verdure, cucina vegana, cinese e thai.

**Grado:** 12% vol.



# VINI FRANCESI

Arthur Metz  
— depuis 1904 —  
Vins & Crémants d'Alsace

## ALSAZIA

CREMANT D'ALSAZIA BLANC DE BLANC

CREMANT D'ALSAZIA BLANC DE NOIR



### CREMANT D'ALSAZIA BLANC DE BLANC

**Regione:** Alsazia.

**Villaggio:** Marlenheim.

**Superficie:** 35 ettari.

**Suolo:** diversi suoli.

**Vitigno:** Chardonnay 100%.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Metodo:** classico, invecchiamento è sui lieviti per almeno 24 mesi.

**Zuccheri:** 8 g/l.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino, al naso si presenta come un piacevole bouquet di aromi e frutti gialli.

**Abbinamenti:** ottimo a tutto pasto ma essendo uno spumante con una buona acidità si adatta come aperitivo ma il suo abbinamento migliore è con della pasta a base di pesce.

Chartron et Trébuchet  
HEURSAULT CÔTE-D'OR FRANCE

## BORGOGNA

CREMANT DE BORGOGNE EXTRA BRUT MILLESIMÈ

CREMANT DE BORGOGNE BRUT MILLESIMÈ

AOP CHABLIS

CHABLIS 1ER CRU BEAUROY



### CREMANT DE BORGOGNE EXTRA BRUT MILLESIMÈ

**Vitigno:** Chardonnay 100%.

**Villaggio:** Puligny-Montrachet.

**Suolo:** formazione giurassica, calcarei e argillosi con coralli fossili.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Metodo:** classico, affinamento sui lieviti 24mesi.

**Zuccheri:** 2 g/l.

**Caratteristiche:** il colore è dorato e vivace, le bollicine fini ed eleganti, aromi di agrumi e di fiori bianchi, in bocca vivace e fresco.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo o piatti di pesce di qualsiasi genere.



### CHABLIS 1ER CRU BEAUROY

**Vitigno:** Chardonnay.

**Suolo:** terreni di diverse ere geologiche, ricchi di conchiglie fossili e dominati dal minerale calcareo.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Caratteristiche:** giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela un bouquet armonico e seducente, al palato è rotondo ampio e potente co buona acidità.

**Abbinamenti:** carne di maiale, pesce, frutti di mare e formaggi.

# VINI FRANCESI



CHAMPAGNE

## CATTIER

MONTAGNE DE REIMS



### BRUT QUARTZ CHAMPAGNE

**Vitigno:** Pinot Mounier 60%, Pinot Nero 25%, Chardonnay 15%.

**Affinamento:** 36 mesi.

**Caratteristiche:** vino di colore giallo oro dal perlage fine e persistente al naso risulta compatto e denso con sentori di frutti esotici, floreali, (mimosa e ginestra). In bocca è equilibrato con note di miele. Vino ampio, cremoso, di grande profondità.

**Abbinamenti:** adatto con primi e secondoni piatti, ottimo anche con formaggi anche di media stagionatura.

**Grado:** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 9 g/l.



### BRUT BLANC DE NOIRS PREMIER CRU

**Vitigno:** Pinot Nero 80%, Meunier 20%.

**Affinamento:** oltre 48 mesi.

**Caratteristiche:** di colore giallo oro, esalta uno spettro olfattivo intenso con ricordi marcati di fiorie frutti esotici. Al gusto è fresco e persistente.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato per antipasti di pesce crudo, e primi piatti.

**Grado:** 13% vol.

**Residuo zuccherino:** 7 g/l.



### BRUT PREMIER CRU

**Vitigno:** Meunier 60%, Pinot Nero 20%, Chardonnay 20%.

**Affinamento:** oltre 48 mesi.

**Caratteristiche:** la sua semplicità si traduce in finezza, immediatezza e piacevolezza, con profumo intenso. Il gusto è fresco, pieno, piacevole e persistente.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato come aperitivo.

**Grado:** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 g/l.





# VINI FRANCESI



Champagne  
**DEUTZ**  
FONDÉ EN 1838



## BRUT CLASSIC

**Vitigno:** 37% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 30% Meunier.

**Affinamento:** 36 mesi.

**Caratteristiche:** di colore giallo dorato intenso, impreziosito da un abbondante e fine perlage. Al naso esprime sentori morbidi, minerali e tonalità fruttate e floreali, con piccoli richiami al mondo della pasticceria e della panetteria. Al palato si presenta fresco, setoso e pulito.

**Abbinamenti:** perfetto per antipasti caldi di pesce, uova o torte salate, pasta al pesce in bianco e tartare di pesce.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 10 g/l.



## EXTRA BRUT

**Vitigno:** 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier.

**Affinamento:** oltre 36 mesi.

**Caratteristiche:** sfoggia un colore oro pallido. Al naso svela note eleganti di fiori bianchi, poi aromi delicati di frutta. In bocca propone un equilibrio perfetto e una grande eleganza, associando la freschezza dello Chardonnay alla cremosità del Pinot Nero. Gli aromi sono ben amalgamati e la consistenza morbida, arrotondandosi sul finale su note di pesca bianca, mela cotogna e fiori.

**Abbinamenti:** ideale per l'aperitivo, da prova anche con spiedini di gamberi e verdure e carpacci affumicati.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 4 g/l.



## BRUT BLANC DE BLANCS

**Vitigno:** 100% Chardonnay.

**Affinamento:** 48 mesi.

**Caratteristiche:** di colore tipicamente paglierino; il perlage è fine, e dotato di una buona persistenza. Al naso si distingue per una personalità spiccatamente minerale, arricchita da una sensazione di fiori e frutta. Al palato è di buona struttura, raffinato, con un sorso cremoso che avvolge il palato in un'estasi di sapori rinfrescanti.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, questa bollicina è ideale per accompagnare piatti raffinati in particolare a base di crostacei.

**Grado:** 12% vol.



## BRUT ROSÉ

**Vitigno:** 100% Pinot Nero.

**Affinamento:** 36 mesi.

**Caratteristiche:** di colore rosa delicato e luminoso, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso il profumo è delicato ed elegante: si apre inizialmente su toni fruttati di ribes, lamponi ed una nota agrumata di pompelmo, per poi svelare tracce morbide di vaniglia e mandorla. Il tutto con una vena minerale di classe. In bocca è dritto e preciso, svelando quell'impronta fruttata percepita all'olfatto.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, perfetto anche con le carni bianche in umido, antipasti di pesce affumicato o tartare di pesce.

**Grado:** 12% vol.



# VINI FRANCESI

## CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

SPECIAL CUVÉE  
GRAN ANNÉE  
ROSÈ BRUT



### BRUT "GRANDE ANNÉE"

**Vitigno:** 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay.

**Affinamento:** 60 mesi.

**Caratteristiche:** si presenta con un colore giallo dorato, intenso e luminoso. Il perlage non solo ne ravviva l'aspetto, ma ne affina i profumi che emergono instancabili nel calice. Un primo impatto fruttato di pesca e mango, apre la strada ad un sentore di mandorla, pane, note tostate e speziatura. Molto equilibrato, unendo alla sua cremosità una trama di freschezza e mineralità, così come accade per il gusto bilanciato negli aromi agrumati e quelli più dolci che ricordano il miele.

**Abbinamenti:** ottimo con antipasti di pesce anche affumicato, oppure con primi piatti a base di pesce.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 g/l.



### ROSÈ BRUT

**Vitigno:** 62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier.

**Caratteristiche:** al naso è deliziato dalla nobiltà di sentori che ricordano piccoli fiori rossi, ribes, ciliegia e fragolina di bosco. Sono presenti gradevoli sfumature speziate. In bocca è persistente e vivace, con leggere note tanniche che rimandano al suo carattere vivo.

**Abbinamenti:** accompagna magistralmente la cucina giapponese o asiatica poco speziata. Può essere apprezzato con dessert a base di frutta. Da provare anche con l'astice alla griglia.

**Grado:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** 8 g/l.



# VINI FRANCESI

*Dom Pérignon*

DOM PERIGNON



  
**Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE

BRUT  
BRUT BLANC DE BLANCS  
BRUT ROSÉ



**K R U G**

GRANDE CUVÉE



# VINI FRANCESI



DE VILMONT BLANC DE BLANCS BRUT  
DE VILMONT BRUT PREMIER GRAND RESERVE  
DE VILMONT BRUT PREMIER GRAND RESERVE MAGNUM



CHAMPAGNE  
■ Veuve Clicquot ■

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL  
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME



MOËT & CHANDON

FONDÉ  EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE  
★

# VINI FRANCESI



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT



CHAMPAGNE MOSAIQUE BRUT



CHAMPAGNE BRUT





# DEDICATO



## DEDICATO ALLA RISTORAZIONE

CONSULENZA: NELLA SCELTA DEI PRODOTTI ABBINATI AI MENÙ  
REALIZZAZIONE DELLE CARTE VINI  
PROMOZIONE DEI PRODOTTI ATTRAVERSO SERATE DI ABBINAMENTO CIBO/VINO  
VERIFICA: MONITORAGGIO PERIODICO DELLE VENDITE DEI VINI IN CARTA

## DEDICATO A ENOTECHE E WINE BAR

CONSULENZA: NEL POSIZIONAMENTO DEI PRODOTTI ADEGUATI  
REALIZZAZIONE: VISIBILITÀ DELLE ETICHETTE ALL'INTERNO DEL LOCALE  
PROMOZIONE: CON TASTING, APERITIVI, SERATE A TEMA E DOPOCENA  
VERIFICA: A FIANCO DEL PROFESSIONISTA APERTI ANCHE A CONSIGLI E NOVITÀ



## DEDICATO A BAR TRADIZIONALI DIURNI

CONSULENZA: NELLA PROPOSTA DEI VINI DA LAVORO, APERITIVO E DOPOCENA  
REALIZZAZIONE: DELLE DRINK LIST  
PROMOZIONE: PER FIDELIZZARE IL CLIENTE E FAR CONOSCERE LE NUOVE TENDENZE  
VERIFICA: PER CAPIRE USI E ABITUDINI DEL CONSUMO DIURNO FUORI CASA



## DEDICATO AGLI APPASSIONATI

CONSULENZA: NEL CONSIGLIO DEL PRODOTTO ADATTO AD OGNI OCCASIONE  
REALIZZAZIONE: DI CONFEZIONI E CESTE A TEMA VINO  
PROMOZIONE: PER FAR CONOSCERE I PRODOTTI DI AZIENDE LOCALI E NAZIONALI  
VERIFICA: PER SAPERE SE I NOSTRI CONSIGLI SONO STATI ALL'ALTEZZA DELLE ASPETTATIVE



# ...ALLA PASSIONE PER IL VINO

[www.dialbevande.com](http://www.dialbevande.com)