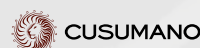
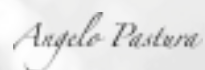




**Carta  
dei  
Vini**

2 0 1 7







## S. OSVALDO

CARATTERI NOBILI

## San Osvaldo

LISON PRAMAGGIORE

### Antichi Poderi dop

CABERNET FRANC DOC VENEZIA  
CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA  
CHARDONNAY DOC VENEZIA  
LISON DOCG  
MERLOT DOC VENEZIA  
PINOT GRIGIO DOC VENEZIA  
REFOSCO DOC LISON PRAMAGGIORE  
SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE

### Linea Verde igt

CABERNET IGT VENETO  
MALBECH IGT VENETO  
MERLOT IGT VENETO  
PINOT GRIGIO IGT VENETO  
VERDUZZO DORATO IGT VENETO

### Frizzanti igt

RABOSO FRIZZANTE IGT VENETO



### LISON DOCG



**Vitigni:** Tocai Italiano

**Indicazione:** Lison Pramaggiore

**Provenienza:** Veneto Orientale

Vitigno di origine friulana, trova affinità in Friuli ed in Veneto.

Grappolo medio, tronco - piramidale, compatto.

Acini tondi, buccia leggera, di colore verde;

foglia tondeggianti, trilobata.

**Il vino:** tipico giallo paglierino, con riflessi verdi, asciutto, fresco, ben strutturato al palato, anche aromatico.

Sentori di mandorla, agrumi, mela e frutta esotica.

**Consigli:** servire a 8-10° C. Aprire al momento del consumo.

Consigliato con piatti di prosciutto crudo, uova, insaccati e formaggi. Si accosta a minestre e piatti a base di pesce, con salse. È un vino da consumare giovane per apprezzarne appieno le migliori caratteristiche organolettiche; va conservato al riparo dalla luce e a temperatura controllata.

### REFOSCO DOC LISON PRAMAGGIORE



**Vitigni:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Indicazione:** D.o.p. Lison Pramaggiore

**Provenienza:** Veneto Orientale

Vitigno di origine antica, compresa fra il Carso e l'Istria.

Grappolo grande, conico-piramidale, alato. Acino rotondo,

blu-nero, con peduncolo rosso. Buccia leggera e pruinosa;

foglia grande trilobata. Diverso dal Refosco d'Istria, più

conosciuto col nome di Terrano.

**Il vino:** di colore rosso rubino intenso, di media tannicità

con sentori di mora selvatica, mirtillo, ciliegia sotto spirito.

Gusto leggermente erbaceo, tipico, rotondo, pieno, con una

leggera punta d'amarognolo.

**Consigli:** servire a 18° C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima del consumo. Si sposa con piatti di selvaggina, cotichino e stinco di maiale. Si accosta a tutti i piatti tipici regionali, secondo tradizione.



## Terre Piane

LISON PRAMAGGIORE

### Selezione Terre Piane - Vini Bianchi

CHARDONNAY DOC VENEZIA

LISON DOCG

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA

SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE

### Selezione Terre Piane - Vini Rossi

CABERNET FRANC DOC VENEZIA

CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA

MERLOT DOC VENEZIA

REFOSCO DPR DOC LISON PRAMAGGIORE

### The Best Seller

BOCIA ROSSO IGT VENETO VIVACE

GIÒ 1928 ROSSO IGT VENETO AFFINATO IN LEGNO



### BOCIA ROSSO IGT VENETO

**Colore:** rosso brillante.

**Aromi:** profumo intenso, vinoso, pieno e fragrante. Ricorda i lamponi, le ciliegie e le fragoline accompagnate da piacevoli richiami floreali.

**Gusto:** leggera effervescenza che accompagna le note fruttate insieme ad una elegante amabilità. Di buon corpo e con un eccellente equilibrio tannico.

**Abbinamenti:** è un vino semplice, immediato, godibile, non chiede altro che di essere sorseggiato. Ideale come vino da aperitivo, ben si presta ad accompagnare spuntini e piatti della tradizione mediterranea, dalla pasta al pomodoro alla pizza. Lo consigliamo anche con carni alla griglia e taglieri di formaggi e affettati.

**Temperatura:** 6-8 °C

**Bicchiere:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

**Grado alcolico:** 11,50 % Vol.



### GIÒ 1928

**Varietà:** 60 % Refosco dal peduncolo rosso, 40 % Cabernet sauvignon

**Colore:** rubino intenso, profondo ricco di riflessi magenta.

**Aromi:** fine e persistente con netti sentori di piccoli frutti rossi. 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.

**Temperatura:** 18 °C

**Bicchiere:** calice ampio a bocca richiudente

**Grado alcolico:** 13,50 % Vol.





*Ornella  
Bellia*

**Ornella Bellia**  
*LISON PRAMAGGIORE*

## Linea Classici

CHARDONNAY IGT VENETO  
CABERNET FRANC IGT VENETO  
CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO  
MALBECH IGT VENETO  
MERLOT IGT VENETO  
PINOT GRIGIO IGT VENETO  
SAUVIGNON IGT DELLE VENEZIE



## Linea Tipici

CARMENERE "FILO D'ERBA" IGT VENETO  
INCROCIO MANZONI 6.03.13 IGT VENETO  
NOVELLO IGT VENETO  
REFOSCO DPR IGT VENETO  
TAI IGT VENETO



## Linea Emozioni Frizzanti

CHARDONNAY IGT DELLE VENEZIE  
RABOSO IGT VENETO  
ROSATO IGT VENETO  
VERDUZZO IGT VENETO

### INCROCIO MANZONI 6.03.13 IGT VENETO



**Varietà:** Incrocio Manzoni 6.0.13 IGT Veneto 100 %  
**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.  
**Aromi:** profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, per finire con una evoluzione floreale.  
**Gusto:** 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.  
**Temperatura:** 10-12 °C  
**Bicchiere:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente  
**Grado alcolico:** 13,00 % Vol.

### CARMENERE



**Varietà:** Carmener 100 %  
**Colore:** rosso vivace con riflessi violacei.  
**Aromi:** inconfondibile per le note erbacee intense ma eleganti e per la presenza di fragranze che ricordano lampone e ribes.  
**Gusto:** vino 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.  
**Temperatura:** 18 °C  
**Bicchiere:** calice ampio a bocca richiudente  
**Grado alcolico:** 13 % Vol.



**BORTOLOMIOL**  
VALDOBBIADENE

**Bortolomiol**  
VALDOBBIADENE

PROSECCO MILLESIMATO "MOTUS VITAE" DOCG RIV.  
PROSECCO SUP. MILLESIMATO BORTOLOMIOL IUS NAT. BRUT DOCG  
CARTIZZE VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO  
PROSECCO BANDA ROSSA DOCG MILLESIMATO  
PROSECCO BANDA ROSSA JEROBOAM L.3 DOCG MILLESIMATO  
PROSECCO BANDA ROSSA MAGNUM L.1,5 DOCG MILLESIMATO  
PROSECCO BRUT PRIOR DOCG MAGNUM L.1,5 MILLESIMATO  
PROSECCO BRUT PRIOR DOCG MILLESIMATO  
PROSECCO EXTRA DRY SENIOR DOCG MILLESIMATO  
PROSECCO EXTRA DRY SENIOR MAGNUM DOCG L.1,5 MILLESIMATO  
ROSÈ FILANDA BRUT MILLESIMATO RISERVA  
PROSECCO TREVISO MIOL EXTRA DRY DOC  
RISERVA DEL GOVERNATORE EX BRUT  
PROSECCO CANTO FERMO TRANQUILLO DOCG  
PROSECCO SPAGO TV DOC MIOL



# Vini Veneti



CONCA d'ORO®  
COGNEGLIANO

Conca d'Oro  
VALDOBBIADENE

SPUMANTE PROSECCO SUP. MILLESIMATO DOCG EXTRA DRY  
SPUMANTE PROSECCO SUPERIORE MAGNUM DOCG L.1,5  
SPUMANTE PROSECCO MAGNUM CUVÉE DOC TREVISO L.1,5  
SPUMANTE PROSECCO CUVÉE DOC BRUT TREVISO  
SPUMANTE PROSECCO CUVÉE DOC EXTRA DRY TREVISO  
SPUMANTE DOLCE VELENO DEMI SEC  
SPUMANTE MOSCATO CUVÉE MOSKINO



## MOSCATO CUVÉE MOSKINO SPUMANTE DOLCE

**Vitigni:** Moscato 100%  
**Metodo:** Charmat.  
**Spuma:** lieve e continua.  
**Profumo:** spiccatamente aromatico con sentori di rosa e frutta matura.  
**Sapore:** dolce persistente delicato e vellutato.  
**Abbinamenti:** ottimo aperitivo e con il dessert.  
**Gradi:** 8,0  
**Residuo zuccherino:** 100 g/l  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C



## DOLCE VELENO SPUMANTE DEMI SEC

**Vitigno:** Raboso 70%, Moscato 30%  
**Metodo:** Charmat.  
**Spuma:** rosso rubino.  
**Profumo:** intenso aromatico ricorda lamponi, more, sensazioni floreali.  
**Sapore:** pieno, strutturato - dolce.  
**Abbinamenti:** ottimo con il dessert.  
**Gradi:** 11,0 %  
**Residuo zuccherino:** 50 g/l  
**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

Dolce veleno è espressione delle caratteristiche peculiari di due vitigni diversi e opposti. Il moscato, dolce, intenso, aromatico e il raboso, vino rosso robusto, ruvido, aspro, spigoloso. Dal sapiente dosaggio di queste uve abbiamo ottenuto uno spumante unico per intensità aromatica, persistenza, pienezza, struttura e dolcezza.





**CANEVEL**  
SPUMANTE  
VALDOBBIADENE

**Canevel**  
VALDOBBIADENE

PROSECCO EXTRA DRY DOC



**Serena**  
VALDOBBIADENE

SPUMANTE PROSECCO TRE VILLE DOCG SUP. CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
SPUMANTE PROSECCO TRE VILLE DOC  
VINO BIANCO SPUMANTE GRAN CUVÉE TERRA SERENA

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



**Vitigno:** Glera  
**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona di Denominazione di Origine Controllata e Garantita di Valdobbiadene.  
**Vinificazione:** Vino Spumante a fermentazione naturale metodo Charmat ottenuto mediante un rigoroso controllo della temperatura di fermentazione delle uve della zona collinare di Valdobbiadene.  
**Colore:** di colore paglierino chiaro e brillante  
**Profumo:** elegante, fine, tipico dei fiori campestri.  
**Sapore:** leggermente abboccato, fruttato nobile e dal fine e continuo perlage.  
**Abbinamenti:** ideale come aperitivo può essere ottimamente utilizzato a tutto pasto con piatti di pesce e carni bianche.  
**Temperatura di servizio:** fresco 6-8 °C.  
**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

## PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE



**Vitigno:** Glera  
**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona geografica che si estende nella provincia di Treviso.  
**Vinificazione:** il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata secondo le regole di produzione dettate da disciplinare.  
**Colore:** giallo paglierino con note verdognole  
**Profumo:** gradevole, fruttato e intenso  
**Sapore:** il sapore è fresco ed al palato risulta gradevole e armonico.  
**Abbinamenti:** è indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.  
**Temperatura di servizio:** fresco 7-8 °C.  
**Gradazione alcolica:** 11% vol.





**MONTRESOR**

**Montresor**  
VERONA

AMARONE VALPOLICELLA DOCG  
BARDOLINO CHIARETTO BROLLO ALTO ROSÈ DOC  
BARDOLINO LE BANCHE DOC  
BIANCO DI CUSTOZA DOC  
SOAVE CLASSICO DOC



AZIENDA AGRICOLA  
MONTE DEL FRÀ

**Monte del Frà**  
VERONA

SCARNOCCHIO AMARONE  
VALPOLICELLA DOC  
VALPOLICELLA RIPASSO  
LUGANA DOC

## SCARNOCCHIO AMARONE



**Vitigni:** 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella.  
**Collocazione e caratteristiche del vigneto:** Lena di Mezzo, è una tenuta interamente terrazzata di 17,80 ha che si trova nel cuore di Fumane, splendida zona collinare dal terreno tufaceo, argilloso e calcareo, nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve autoctone, patrimonio unico del veronese. Vigneto Scarnocchio è un vecchissimo vigneto terrazzato che si trova all'interno di questa tenuta ad un'altezza di oltre 380 metri s.l.m.  
**Altitudine media dei terreni:** 250/350 metri s.l.m.  
**Allevamento e densità d'impianto:** allevamento interamente a pergola. La scelta di questo allevamento è fatta per permettere all'uva Corvina veronese e Corvinone una perfetta esposizione al sole. La raccolta con cernita manuale dei grappoli più spargoli da appassire sui graticci varia, secondo le annate, dal 10 al 20% della produzione totale.

## VALPOLICELLA DOC



**Vitigni:** 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella.  
**Collocazione e caratteristiche del vigneto:** Lena di Mezzo, è una tenuta interamente terrazzata di 17,80 ha che si trova nel cuore di Fumane, splendida zona collinare dal terreno tufaceo, argilloso e calcareo, nella quale si è cercato di esprimere al massimo il sodalizio tra terroir e uve autoctone, patrimonio unico del veronese.  
**Altitudine media dei terreni:** 250/400 metri s.l.m.  
**Allevamento e densità d'impianto:** allevamento interamente a pergola con rese massime di 12.000 kg per ettaro. La scelta di questo allevamento è fatta per permettere all'uva Corvina veronese e Corvinone una perfetta esposizione al sole.  
**Descrizione organolettica:** vino rosso secco.  
**Colore:** rosso rubino brillante.  
**Profumo:** fiori di marasca e ciliegia e note speziate caratteristiche.  
**Sapore:** estremamente elegante ed armonico.  
**Vol.:** 12,50%  
**Temperatura di servizio:** 16-18 °C  
**Abbinamenti gastronomici:** perfetto come aperitivo ed ottimo con secondi piatti di carni bianche o rosse se lessate, o in genere con pasti non eccessivamente strutturati.



## ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

### Endrizzi TRENTO



CHARDONNAY TRENTINO DOC  
GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC  
LAGREIN TRENTINO DOC  
METODO CLASSICO BRUT TRENTO DOC  
MÜLLER TURGAU TRENTINO DOC  
NOSIOLA TRENTINO DOC  
PINOT NERO TRENTINO RISERVA DOC  
RIESLING RENANO TRENTINO DOC  
RISERVA PIAN CASTELLO MILL. BRUT TRENTO DOC  
RISERVA PIAN CASTELLO ROSÈ TRENTO DOC  
TEROLDEGO ROTALIANO DOC

### BRUT ROSÈ PIAN CASTELLO



**Vitigni:** Pinot Nero 100%.

**Vigneto:** le uve provengono principalmente dal vigneto Pian Castello a Faedo e da piccoli appezzamenti disposti sui terrazzi nella Zona Classica della Valle di Cembra ad un'altitudine compresa fra i 500 e i 650 m./s.l.m

**Caratteristiche:** colore rosa tenue, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori fruttati, vinosi e particolarmente complesso. Il gusto è vivo ed estremamente personale.

**Abbinamenti:** come ogni "Talento" Trento D.O.C. di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

**Alcool:** 12,95 %

**Residuo zuccherino:** 8,7 g/l

**Servizio:** 8° - 10° C

**Invecchiamento:** esce sul mercato già al punto giusto di evoluzione e maturazione. Da non invecchiare più di 2 anni.

### BRUT DOC



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

**Vigneto:** piccoli appezzamenti disposti sui terrazzi nella Zona Classica della Valle di Cembra ad un'altitudine compresa fra i 500 e i 650 m./s.l.m

**Caratteristiche:** colore paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di crosta di pane che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

**Abbinamenti:** come ogni "Talento" Trento D.O.C. di classe è ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto.

**Alcool:** 12,27 %

**Residuo zuccherino:** 8,2 g/l

**Servizio:** 8° - 10° C

**Invecchiamento:** esce sul mercato già al punto giusto di evoluzione e maturazione. Da non invecchiare più di 2 anni.

# Vini Trentini



## Ferrari TRENTO

FERRARI GIULIO CS. L.  
FERRARI "PERLÈ" ROSÈ  
FERRARI "PERLÈ"  
PIETRAGRANDE BIANCO DOC  
SPUMANTE MAXIMUM BRUT  
SPUMANTE FERRARI BRUT DOC



**CEMBRA**▲  
cantina di montagna

## Cembra TRENTO

ORO ROSSO DOSAGGIO ZERO TRENTO DOC



### ORO ROSSO DOSAGGIO ZERO

**Vitigno:** Chardonnay.

**Provenienza:** Trentino/Cembra.

**Vinificazione:** 20% barriques rimanente acciaio.

**Colore:** giallo paglierino.

**Olfatto:** note fruttate ben bilanciate con le note speziate. naso elegante e profondo.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti dopo tiraggio almeno 60 mesi.

**Gusto:** secco di buona struttura e verticalità, finale lungo e persistente.

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

**Temperatura di servizio:** 8/10 °C

**Gradazione alcolica:** 12,50%

**Longevità:** dalla sboccatura 36 mesi minimo.

# Vini Trentini



## **Peter Zemmer** *ALTO ADIGE*

CHARDONNAY DOC  
GEWURZTRAMINER DOC  
LAGREIN DOC  
MÜLLER THURGAU DOC  
PINOT NERO DOC



## **S. Michele Appiano** *ALTO ADIGE*

GEWURZTRAMINER DOC  
PINOT NERO DOC





# Vini Friulani



SUBIDA *di* MONTE

## Subida di Monte

COLLIO

CABERNET FRANC DOC  
FRIULANO DOC  
MALVASIA  
MERLOT DOC  
PINOT GRIGIO DOC  
SAUVIGNON DOC



AZIENDA

MARCO

SCOLARIS

## Scolaris

COLLIO

CABERNET FRANC DOC COLLIO  
CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO  
CHARDONNAY DOC COLLIO  
FRIULANO DOC COLLIO  
MALVASIA DOC COLLIO  
MERLOT DOC COLLIO  
PINOT GRIGIO DOC COLLIO  
RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO  
RIBOLLA GIALLA SPUMANTE MILL. BRUT DOC COLLIO  
SAUVIGNON DOC COLLIO



### RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT DOC

**Vitigno:** Ribolla gialla, vitigno antico riconducibile al periodo medioevale nella Contea di Gorizia.

**Spumantizzazione:** la rifermentazione in purezza è stata effettuata con metodo charmat.

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

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

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



### MALVASIA DOC COLLIO

**Allevamento:** doppio capovolto (cappuccina) e guyot.

**Terreno:** marna ed arenarie stratificate di origine eocenica.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 14°-16° C per 10-15 giorni.

**Affinamento:** sulle fecce fini per 5 mesi e poi in bottiglia.

**Temperatura di servizio:** 12°-14° C.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

Vitigno originario dalla Grecia, presente in Istria già dal 1300. Dal colore paglierino lucente, emana un profumo caratteristico: fruttato, con note quasi mature, ampio e delicatamente aromatico. Il gusto è morbido e signorile, di sapidità e freschezza intrigante.



# Vini Friulani



**VENICA&VENICA**

**Venica & Venica**  
*COLLIO*

CABERNET FRANC DOC  
RIBOLLA GIALLA DOC  
SAUVIGNON CERÒ DOC  
SAUVIGNON RONCO DELLE MELE DOC  
FRIULANO DOC



 **LIS NERIS**

**Lis Neris**  
*ISONZO*

CABERNET SAUVIGNON IGT  
FRIULANO FIORE DI CAMPO IGT



# Vini Friulani



## TENUTA *del* MORER

### Tenuta del Morer ISONZO

CHARDONNAY DOC  
PINOT GRIGIO DOC  
SAUVIGNON DOC



### Collavini COLLI ORIENTALI FRIULI

BROY DOC  
FORRESCO DOC  
RIBOLLA GIALLA BRUT DOC



#### BROY DOC

**Vitigni:** Friulano (50%), Chardonnay (30%), Sauvignon (20%)

**Classificazione:** Bianco DOC

**Zona Doc:** Collio

**Comuni di produzione:** San Floriano del Collio e Cormons

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

**Vino:** colore paglierino saturo dai tenui riflessi verdi. Profumo intenso e persistente, ricordi di frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. Corpo potente e lungo, morbido e caldo, ma bilanciato da piacevoli note di freschezza e mineralità.

**Accostamenti gastronomici:** piatti della grande cucina, pesci al forno o con salsa: vellutate, risotti con tartufo e formaggi di media stagionatura.

**Cucina friulana:** boreto di canoe (cicale di mare) e "toc in braide" con torcione di foie gras.



#### FORRESCO DOC

**Vitigni:** Refosco dal Peduncolo Rosso (40%), Refosco di Faedis (40%), Pignolo (20%)

**Classificazione:** rosso DOC

**Zona Doc:** Colli Orientali del Friuli

**Comuni di produzione:** Corno di Rosazzo e Faedis

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

**Vino:** rosso rubino fitto e potente, quasi impenetrabile. Il profumo rivela una complessità assoluta con ricordi netti ed intensi di ribes, mora selvatica e prugna. La potenza olfattiva si amplifica avvolgendo il palato con una serie di sensazioni balsamiche e speziate di rara complessità. I tannini delicatamente robusti chiudono in un retrogusto che sembra non voler terminare.

**Accostamenti gastronomici:** Carni rosse.



# Vini Friulani



## La Magnolia COLLI ORIENTALI FRIULI

CABERNET FRANC DOC  
CHARDONNAY DOC  
FRANCONIA IGT  
FRIULANO DOC  
MERLOT DOC  
PINOT GRIGIO DOC  
PIGNOLO DOC  
REFOSCO P. R. DOC  
RIBOLLA GIALLA DOC  
SAUVIGNON DOC  
SCHIOPPETTINO DOC



### FRANCONIA IGT

**Zona di produzione:** I.G.T. delle Venezie  
**Vitigno:** 100% Franconia  
**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.  
**Colore:** rosso rubino vivace, con riflessi violetti.  
**Note olfattive e gustative:** al naso profuma di piccoli frutti selvatici tra i quali prevale il ribes. In bocca persiste la sua tipica, piacevole freschezza.  
**Temperatura di servizio:** 16°-18°  
**Abbinamenti:** predilige i piatti tipici della cucina friulana, anche rustici. Si accompagna piacevolmente alla cacciagione, agli arrostiti, alle carni di maiale ma, data la sua freschezza si apre a infinite possibilità di accompagnamento, a discrezione del consumatore.



### PIGNOLO DOC

**Zona di produzione:** D.O.C. Colli Orientali del Friuli  
**Varietà delle uve:** 100% Pignolo  
**Gradazione alcolica:** 13,00% vol. circa  
**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati durante l'invecchiamento.  
**Note olfattive e gustative:** 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.



### FRIULANO DOC

**Zona di produzione:** D.O.C. Colli Orientali del Friuli  
**Varietà delle uve:** 100% Friulano  
**Gradazione alcolica:** 13,00% vol. circa  
**Colore:** giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.  
**Note olfattive e gustative:** si offre al naso con sentori di mela, fiori di campo, fieno secco e drupa di mandorla. Di ottima beva, vanta equilibrio e mineralità. Caldo avvolgente il lungo e piacevole finale.  
**Temperatura di servizio:** 10°-12° C  
**Abbinamenti:** vino classico da antipasti freddi. Tradizionale l'abbinamento con il prosciutto crudo di San Daniele. Si sposa bene anche agli affettati in genere, formaggi freschi, pesce e carni bianche.



### SAUVIGNON DOC

**Zona di produzione:** D.O.C. Colli Orientali del Friuli  
**Varietà delle uve:** 100% Sauvignon  
**Gradazione alcolica:** 13,00% vol. circa  
**Colore:** giallo paglierino vivace e brillante, con evidenti riflessi verdognoli.  
**Note olfattive e gustative:** profumi freschi e incisivi: lime, frutto della passione e mentuccia, tipico del varietale. Al gusto si presenta morbido, sapido con finale piacevolmente lungo, aromatico con sottili note citrine.  
**Temperatura di servizio:** 8°-10° C  
**Abbinamenti:** vino da aperitivo e da antipasti. Si sposa bene ai crostacei ed in particolare ad aragosta, astice e scampi. Ideale anche con risotti e piatti a base di asparagi o erbe aromatiche.



# Vini Friulani



## Gildo

*COLLI ORIENTALI DEL FRIULI*

CABERNET FRANC DOP  
CHARDONNAY IGP  
FRIULANO DOP  
MERLOT DOC  
PINOT GRIGIO IGP  
RIBOLLA GIALLA IGP  
SAUVIGNON DOP



## antonutti

Vini dal 1921

## Antonutti

*COLLI ORIENTALI DEL FRIULI*

COLLEVENTO 921 CABERNET DOC  
COLLEVENTO 921 FRIULANO DOC  
COLLEVENTO 921 MERLOT DOC  
COLLEVENTO 921 PINOT GRIGIO DOC



# Vini Emiliani



**CLETO CHIARLI**  
*Tenute Agricole*

**Cleto Chiarli**  
MODENA

LAMBRUSCO AMABILE CENTENARIO DOC  
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO  
LAMBRUSCO DEL FONDATORE DOC  
FERMENTATO IN BOTTIGLIA  
LAMBRUSCO PREMIUM DOC SORBARA  
LAMBRUSCO PRUNO NERO DRY  
LAMBRUSCO VIGNETO CIALDINI DOC  
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO



**Ferrucci**

**Ferrucci**  
CASTELBOLOGNESE

DOMUS AUREA ALBANA DI ROMAGNA PASSITO DOCG



## **DOMUS AUREA ALBANA DI ROMAGNA DOCG PASSITO**

**Collocazione geografica del vigneto:** Serra di Castelbolognese  
200 m.s.l.m. esposizione sud ovest

**Cru:** Podere Ca' Zanelli

**Uve:** Albana della Serra 100%

**Colore:** giallo oro lucido con sfumature ambrate

**Profumo:** ampio e persistente con sentore di uva appassita,  
miele, albicocca, pesca gialla, agrumi

**Sapore:** pieno persistente delicatamente dolce

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °c

**Gastronomia:** formaggi stagionati anche erborinati -  
funghi alla brace - pasticceria secca - torte

# Vini Toscani



## Rocca delle Macie CASTELLINA IN CHIANTI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  
CHIANTI CLASSICO DOCG GALLO NERO  
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA  
CHIANTI VERNAIOLO DOCG  
MORELLINO DI SCANSANO DOCG  
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG  
ROSSO DI MONTALCINO DOC  
SASYR IGT  
VERNACCIA DI SAN GIMINIANO DOCG



# Vini Lombardi



**Ca' del Bosco**

**Ca' del Bosco**  
*FRANCIACORTA*

BRUT CUVÉE PRESTIGE DOCG  
CUVÉE PRESTIGE MAGNUM DOCG L.1,5



**Bellavista**  
*FRANCIACORTA*

BRUT CUVÉE DOCG ALMA  
BRUT GRAND CUVÉE DOCG  
BRUT GRAND CUVÉE SATEN DOCG  
BRUT CUVÉE MAGNUM DOCG  
BRUT GRAND CUVÉE MAGNUM DOCG





# Vini Lombardi



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

**Contadi Castaldi**  
FRANCIACORTA

BRUT CUVÉE DOCG  
BRUT CUVÉE L.1,5 DOCG  
BRUT SATEN DOCG  
BRUT SATEN L.1,5 DOCG  
BRUT ROSÈ DOCG



LO SPARVIERE  
FRANCIACORTA

**Lo Sparviere**  
FRANCIACORTA

BRUT CUVÉE MILL.  
BRUT CUVÉE L.1,5  
BRUT SATEN

## SATEN

**Tipologia:** Franciacorta D.O.C.G. Satèn  
**Vitigno:** 100% Chardonnay  
**Esposizione:** nord 150 - 200 metri s.l.m. - Provaglio d'Iseo.  
**Grado alcolico:** 13% vol.  
**Zuccheri:** 7-8 gr/l  
**Vista:** giallo paglierino carico con riflessi argento brillante.  
**Perlage:** particolarmente sottile e persistente.  
**Olfatto:** l'eleganza delle note floreali incontra la morbidezza della pasticceria lievitata.  
**Gusto:** la sua polpa è cremosa, piena e avvolgente.  
**Abbinamento gastronomico:** classico se bevuto al momento dell'aperitivo, è una scoperta se abbinato a primi delicati, a piatti a base di pesce e carni bianche.



## BRUT

**Tipologia:** Franciacorta D.O.C.G. Brut  
**Vitigno:** 100% Chardonnay  
**Esposizione:** sud 180 metri s.l.m. - Provaglio d'Iseo  
**Grado alcolico:** 13% vol.  
**Zuccheri:** 8 gr/l  
**Vista:** giallo paglierino brillante  
**Perlage:** fine e continuo  
**Olfatto:** la nota biscottata in apertura si evolve verso la dolcezza del miele d'acacia, la frutta candita e la cera d'api.  
**Gusto:** al palato è fresco, equilibrato e leggermente agrumato. Buona la persistenza.  
**Abbinamento gastronomico:** da servire a 8°C accompagnando l'aperitivo o l'intero pasto; da provare con primi piatti strutturati quali paste al forno e risotti riccamente mantecati. Interessante l'abbinamento con il crudo di mare.



# Vini Piemontesi



Angelo Pastura

**Angelo Pastura**  
CUNEO

BARBARESCO DOGC

**Vitigno:** Nebbiolo

**Provenienza:** Neive

**Colore:** rosso granato, intenso, con sfumature aranciate dopo qualche anno di affinamento

**Olfatto:** fruttato, sentori di viola e Lampono, 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

**Gusto:** il tannino che in gioventù risulta leggermente astringente, in

maturità dona una persistenza unica e tipica di questo territorio. Il frutto che in gioventù è inenso e "rosso", tende ad equilibrarsi e a variare su sentori speziati, più evoluti fino ad arrivare a sentori di tabacco o petalo

**Abbinamenti gastronomici:** tutte le portate di carne tipiche della langa, quindi brasati o lunghe cotture, inoltre si abbina benissimo come accompagnamento a formaggi

**Temperatura di servizio:** 18°-20°

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Longevità:** oltre 20 anni



Cascina Ballarin

**Cascina Ballarin**  
CUNEO

BAROLO DOGC

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Provenienza:** La Morra, Monferrato d'Alba, Novello

**Colore:** granato vivace

**Olfatto:** sottobosco, viola e liquirizia fresca

**Gusto:** caldo equilibrato al palato, fruttato per tutto il sorso

**Abbinamenti gastronomici:** primi e secondi, cacciagione, formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 17-18°

**Gradazione alcolica:** 14°

**Longevità:** 10/15 anni



**Filippo Picchio**  
ASTI

BARBERA D'ASTI DOGC

**Vitigno:** Barbera 100%

**Provenienza:** Incisa Scapaccino

**Colore:** rosso rubino

**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.

**Gusto:** Al palato spicca la sua acidità che tende a fare partire la salivazione, assenza di tannino tipica del vitigno. Persistenza importante

**Abbinamenti gastronomici:** Indicata da tutto pasto, è ideale con le carni rosse e le cotture importanti della cucina piemontese. Lo sposalizio

è con paste ripiene, ma la sua esaltazione la sia ha con il bollito misto.

**Temperatura di servizio:** 18°

**Gradazione alcolica:** 13%

**Longevità:** 10 anni

La Barbera è un vino che non ha presenza di tannino nelle sue bucce, mentre esalta l'acidità. Questo è il filo conduttore per capire al massimo le sue caratteristiche. Il tutto accompagnato da un'intensità gustativa piuttosto imponente.



# Vini Campani



**MACCHIALUPA**

**Macchialupa**  
*AVELLINO*

GRECO DI TUFO DOCG  
FIANO DI AVELLINO DOCG



# Vini Pugliesi



**PIETRA PURA**

**Pietra Pura**  
*SALENTO*

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP DOLCE LUNA (DOLCE NATURALE)



# Vini Sardi



  
**NURAGHE CRABIONI®**

**Nuraghe Crabioni**  
*SASSARI*

CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



# Vini Siciliani



MOLINO A VENTO  
VINI DI SICILIA

## Molino a Vento GIBELLINA

NERO D'AVOLA IGT  
GRILLO IGT  
SYRAH IGT  
INZOLIA IGT



CUSUMANO

## Cusumano PALERMO

ANGIMBÈ IGP  
NERO D'AVOLA IGP

### ANGIMBE

**Zona di produzione:** Piana degli Albanesi (PA)

**Uve:** Insolia 70%, Chardonnay 30%.

**Vendemmia:** manuale, lo Chardonnay nel mese di agosto, l'Insolia durante la prima decade di settembre.

**Vinificazione:** macerazione a freddo delle bucce per 12 ore a 8°C, pressatura pneumatica, decantazione a freddo, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.



### NERO D'AVOLA

**Zona di produzione:** San Giacomo, Butera (CL).

**Uve:** Nero d'Avola 100%.

**Vendemmia:** manuale, nella prima decade di settembre.

**Vinificazione:** diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 5°C, fermentazione a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi e successivo affinamento in bottiglia.





# Vini Francesi



**Champagne**  
FRANCIA

DE VILMONT BLANC DE BLANCS BRUT  
DE VILMONT BRUT MILLESIMATO 2001  
DE VILMONT BRUT PREMIER GRAND RESERVE  
DE VILMONT BRUT PREMIER GRAND RESERVE MAGNUM  
DE VILMONT ROSÈ MILLESIMATO 2002



## BRUT BLANC DE BLANCS

Composto esclusivamente da uve di Chardonnay, sottoposto ad una maturazione triennale in cava, limpido e brillante, è un vino dal colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini, dal perlage finissimo e persistente. Fine e delicato all'olfatto come pochi, in ragione dei suoi variegati profumi floreali (tiglio e lillà), fruttati (albicocca) e speziati (vaniglia) è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Ben strutturato tra parte acidula e dolce, si caratterizza per un'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.



## BRUT GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU

Realizzato al 50% con uve Chardonnay, al 25% Pinot Nero e 25% Pinot Meunier, maturato in cava per 3 anni, è uno champagne che riassume tutti i profumi inebrianti delle uve che lo compongono. Limpido e cristallino, dal colore dorato con riflessi ramati, si caratterizza per il perlage fine e vivace, il bouquet armonico e complesso. Fine e delicato, rivela all'olfatto fragranze di violetta ed aromi di frutti di bosco. Ben strutturato, nel giusto equilibrio tra vena acidula e dolce, si presenta corposo e vinoso al palato, lasciando una sensazione finale rotonda, equilibrata e fine.



## CUVÉE PRESTIGE BRUT MILLÉSIME

Questo champagne nasce dall'assemblaggio sapiente di uve Chardonnay 60% e di Pinot Nero 40%. La maturazione in cava per 4 anni: scelta che permette di ottenere un prodotto dallo stile molto equilibrato e di alta qualità. Limpido e dal perlage persistente, è un vino corposo e forte, profumato, dal colore dorato con riflessi verdolini e ambrati. Presenta note fruttate di agrumi e sentori di vaniglia e miele d'acacia. Il suo bouquet è aromatico, equilibrato e armonico. Potente, rotonda e fresca è la sensazione finale percepita dal palato.



## CUVÉE PRESTIGE BRUT ROSÉ MILLÉSIME

Nasce dall'assemblaggio di uva Chardonnay 60% e Pinot Nero saigné 40%. Foriero di buon umore ed allegria, con il suo colore rosa salmone tenue dai riflessi ambrati e il caratteristico profumo avvolgente, vi conquisterà per il suo sapore florido di frutti rossi, pompelmo e violetta. Limpido, con un perlage fine e persistente, è un vino dal profumo delicato, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ben strutturato, equilibrato e morbido al palato, si distingue per il suo gusto persistente, accentuato dalla vivacità delle bollicine e dalla sua elegante freschezza.

# Vini Francesi




## Champagne FRANCIA

DOM PERIGNON  
MOET & CHANDON  
RUINART BLANC DE BLANC  
RUINART BRUT  
RUINART ROSÈ  
VEUVE CLIQUOT BRUT FASCIA ARANCIONE  
CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK  
MUMM CORDON ROUGE







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