

2022

CARTA VINI

BOLLCINE
VINI BIANCHI
VINI ROSSI



LE NOSTRE ESCLUSIVE

ORNELLA BELLIA
VENEZIA WINES
la Forza della Famiglia

COL DE MAR
RESPECT YOUR PLANET

TERRE PIANE

CONCA d'ORO
CONEGLIANO

Tenuta Montemagno
BELLARIVA VENEZIA

Guerra Albano
VINI COLTI ORIENTALI

SUBIDA//MONTE

MOSOLE

TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

GILDO

VIGNA DORATA
FRANCIACORTA

SANDRO DE BRUNO
AZIENDA AGRICOLA

BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE

MONTE ROSSA

FERRARI

VENICA & VENICA

ENDRIZZI
VINI CULTURA DAL 1885

ST MICHAEL-EPPAN

SPECOGNA

S.OSVALDO
CARATTERI NOBILI

AZIENDA MARCO SCOLARIS

PIEROPAN

MONTELVINI
Alcari in Vigna

KETTMEIR

antonutti
Vini dal 1921

PRECHTL

Mastroberardino
1775

CANTINA DI CUSTOZA
- 1968 -

MAGNOLIA
VINO FRATELLI

Rocca delle Macie

TENUTA SAN GUIDO

CLETO CHIARLI
Cuvée Spéciale

CASODATO

CANUS

KRONE
VINEYARD CRAFTERS

PIETRANOVA
Bolgheri

Dom Pérignon

CHAMPAGNE BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Arthur Metz
DEPUIS 1904
VINS & CHAMPAGNE D'ALSACE

Charles Heidsieck

fratelli di Romagna

CASCINALETTA CASSA

BORGA MARAGLIANO

SAF FLORENTO
AZIENDA AGRICOLA

KRUG

Champagne DEUTZ

De Villmont

CHAMPAGNE
Veuve Clicquot

I NOSTRI PARTNER



TENUTA del MORER

CEMBRA
cantina di montagna

ZEMMER

LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

SERENA
WINES 1881

AZIENDA AGRICOLA MONTE DEL FRÀ

CHAMPAGNE CATTIER

CHAMPAGNE Aubréau
DE CHAMPAGNE

CHATEAU DU CLÉRAY

CHATEAU D'ALSACE

SALASAR
MAISON FONDÉE

LAUGEL
depuis 1880

SAUVION

KLIPFEL
VIN D'ALSACE

CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNI

HANS GREYL
NEW ZEALAND

I NOSTRI PARTNER

D.I.A.L. Bevande s.r.l.
SELEZIONE VINI





MOSOLE

ANNONE VENETO

HORA PRIMA IGT VENETO ORIENTALE
 HOURA SEXTA DOC VENETO ORIENTALE
 TAI IGT VENETO ORIENTALE
 SAUVIGNON DOC VENEZIA
 CHARDONNAY DOC VENEZIA
 PINOT GRIGIO DOC VENEZIA
 CABERNET FRANC DOC VENEZIA
 MERLOT DOC VENEZIA
 REFOSCO DOC LISON PRAMAGGIORE
 AD NONAM PASSITO IGT VENETO ORIENTALE



HORA PRIMA IGT VENETO ORIENTALE

Vitigno: Chardonnay, Tai, Sauvignon.
Gradazione: 14% vol.
Maturazione: Chardonnay 12 di affinamento in tonneau 12 mesi - Tai e Sauvignon in acciaio.
Caratteristiche: profumo di frutta matura, albicocca, ananas e agrumi. Al gusto ben strutturato lungo e persistente.
Abbinamenti: carne bianca e piatto territoriale Bigoli in salsa.



HORA SEXTA DOC LISON PRAMAGGIORE

Vitigno: Carmenere e Cabernet Franc.
Gradazione: 13,5% vol.
Maturazione: in barrique 18 mesi.
Caratteristiche: rosso rubino, dai profumi intensi ed eleganti. Spicca una nota mentolata, piccoli frutti di bosco e cacao. In bocca morbido e ottima struttura.
Abbinamenti: carne rossa, anatra ai funghi.



CHARDONNAY DOC VENEZIA

Vitigno: Chardonnay.
Gradazione: 13,5% vol.
Caratteristiche: vino bianco dal colore paglierino. Profumo ampio, con sentori di frutta esotica, pesca e mela. In bocca una buona struttura, morbidezza e grande eleganza.
Abbinamenti: primi piatti di pesce, carni bianche.

ORNELLA BELLIA

VENEZIA WINES
la Forza della Famiglia.

LISON PRAMAGGIORE

CLASSICI

TRAMINER AROMATICO - TREVENEZIE IGT
 CHARDONNAY - TREVENEZIE IGT
 PINOT GRIGIO - VENEZIA DOC
 MALBECH - TREVENEZIE IGT
 CABERNET SAUVIGNON - TREVENEZIE IGT
 CABERNET FRANC - TREVENEZIE IGT
 MERLOT - TREVENEZIE IGT

TIPICI

“PENSIERO D’AMORE”
 MANZONI BIANCO 6.0.13 PASSITO - VENETO IGT
 MANZONI BIANCO 6.0.13 - VENEZIA DOC
 TAI - TREVENEZIE IGT
 PINOT GRIGIO ROSATO - VENEZIA DOC
 “FILO D’ERBA” CARMENÈRE - VENEZIA DOC
 REFOSCO D.P.R. - TREVENEZIE IGT
 NOVELLO - TREVENEZIE IGT



“FILO D’ERBA” CARMENÈRE - 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 DOGG

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 DOGG
 “BOCIA ROSSO” VINO ROSSO VIVACE
 “G1928” REFOSCO D.P.R.
 LISON PRAMAGGIORE DOC RISERVA

SELEZIONE TERRE PIANE

CHARDONNAY - VENEZIA DOC
 PINOT GRIGIO RAMATO - VENEZIA DOC
 SAUVIGNON - VENEZIA DOC
 CABERNET SAUVIGNON - VENEZIA DOC
 CABERNET FRANC - VENEZIA DOC
 MERLOT - VENEZIA DOC

EMOZIONI FRIZZANTI

CHARDONNAY FRIZZANTE - TREVENEZIE IGT
 VERDUZZO FRIZZANTE - TREVENEZIE IGT
 ROSATO FRIZZANTE - TREVENEZIE IGT
 RABOSO FRIZZANTE - TREVENEZIE IGT



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.



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.



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.



TAI IGT VENETO

Vitigno: 100% Tocai Italico.
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.



CABERNET FRANC IGT VENETO

Vitigno: 100% Cabernet Franc.
Caratteristiche: rosso rubino con sfumature violacee, ampio e complesso bouquet fruttato, con caratteristici sentori erbacei. Tendenzialmente tannico, fresco e corposo.
Abbinamenti: ideale con gli arrostiti di carni rosse. Ottimo abbinarlo con salumi e formaggi stagionati.
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 abboccato, al palato fresco ed equilibrato in giusta contrapposizione alla dolce nota gradevole.
Grado: 10,5% vol.
Residuo zuccherino: 42 gr/l.





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



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.

CONCA d'ORO®
 CONEGLIANO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

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

PROSECCO CUVÉE NOBILE DOC TREVISO BRUT

SPUMANTE DOLCE VELENO DEMI SEC

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOSAGGIO ZERO



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 gr/l.



PROSECCO CUVÉE 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.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOSAGGIO ZERO

Gradazione: 8% vol.
Caratteristiche: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumo deciso e fresco.
Al gusto: secco e sapido.
Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce, carni bianche o con salumi e formaggio.





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.

SERENA

WINES 1881

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

TRE VILLE SPUMANTE PROSECCO
SUPERIORE DOCG

TRE VILLE SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO

TERRA SERENA VINO BIANCO
SPUMANTE GRAN CUVÉE



MONTELVINI

Alleati in Vigna

ASOLO

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



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.





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 contempo 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 contempo 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.

SANDRO DE BRUNO
AZIENDA AGRICOLA



VERONA

LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO 36 MESI
MARINÉ ROSÈ METODO CLASSICO
SOAVE COLLI SCALIGERI DOC
ROSSO FUMO PINOT NERO IGT VENETO



LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO 36 MESI

Vitigno: Durella.
Metodo: Classico - 36 mesi sui lieviti.
Grado: 12,5% vol.
Residuo zuccherino: 1,1 gr/l.
Caratteristiche: giallo paglierino cristallino e molto luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso intenso con sentori di frutta esotica, ananas e mango, buccia di cedro candita, lime e pesca gialla. Note fragranti di crosta di pane e frutta secca. Sorso invitante, pieno e asciutto, ben supportato dalla sapidità donata dal terreno vulcanico.
Abbinamenti: baccalà mantecato, gamberi in tempura e risotto agli asparagi.



MARINÉ ROSÈ METODO CLASSICO

Vitigno: Pinot Nero.
Metodo: Classico - 36 mesi sui lieviti.
Grado: 12,5% vol.
Residuo zuccherino: 1,0 gr/l.
Caratteristiche: brillante, bollicina fine, cremosa. Al naso un'esplosione di sentori che vanno dalla fragranza del pan brioche al miele, sensazioni floreali di rosa canina e tarassaco, note fruttate di agrumi maturi, spezie, pepe bianco e coriandolo. Sorso avvolgente, ben equilibrato tra note morbide e fresche.
Abbinamenti: tagliolini cozze e vongole allo zafferano, tagliere di salumi e formaggi.



SOAVE COLLI SCALIGERI DOC

Vitigno: Garganega.
Caratteristiche: colore giallo paglierino carico, sentori di frutta esotica matura, scorza di arancia, mandorla e pietra focaia. In bocca persistente, in perfetto equilibrio con le note agrumate la piacevole sapidità.
Abbinamenti: taglieri di sopressa di Verona e prosciutto crudo, bocconcini di pollo al curry, vongole.



ROSSO FUMO PINOT NERO IGT VENETO

Vitigno: Pinot Nero.
Grado: 13% vol.
Affinamento: 18 mesi in botti di rovere.
Caratteristiche: colore rosso rubino, al naso note di frutta rossa, lampone, fragolina di bosco, marasca e mirtillo rosso. In bocca avvolgente, delicato e un bel gioco di morbidezza, note sapide e amaricanti.



CANTINA DI CUSTOZA

– 1968 –

PESCHIERA DEL GARDA

LUGANA VALLE DEI MULINI

GARGANEGA VALLE DEI MULINI

SOAVE VALLE DEI MULINI

VALPOLICELLA VALLE DEI MULINI



LUGANA VALLE DEI MULINI

Vitigno: Turbiana (Trebiano di Lugana).

Grado: 12,5% vol.

Affinamento: acciaio.

Caratteristiche: giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori di frutta fresca, fresco e delicato con buona persistenza.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, primi piatti di pesce e verdure, formaggi freschi.



GARGANEGA VALLE DEI MULINI

Vitigno: Trebbiano di Lugana.

Grado: 12,5% vol.

Affinamento: acciaio.

Caratteristiche: giallo paglierino, sentori di frutta fresca e floreale, delicato con una buona persistenza.

Abbinamenti: antipasti ai primi piatti di pesce, carni bianche.



PIEROPAN

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 zucchini, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole come aperitivo con guarnizioni semplici.

Grado: 12% vol.



Cacci Frati

SIRMIONE

I FRATI LUGANA DOC

BROLETTINO LUGANA DOC

ROSA DEI FRATI DOC

PIETRO DAL CERRO
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 CERRO 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.



LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT N°7 DOCG

FRANCIACORTA SATEN DOCG

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG



FRANCIACORTA BRUT N°7 DOCG

Vitigno: Chardonnay.

Metodo: Classico - 30 mesi sui lieviti.

Grado: 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 8 gr/l.

Caratteristiche: giallo paglierino brillante, con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Note di miele, frutta matura, tra cui pesca gialla e sfumature burrose, gusto sapido, fresco e minerale.

Abbinamenti: perfetto per aperitivi, predilige antipasti delicati, risotti ai frutti di mare, da provare con formaggi di capra.



FRANCIACORTA SATEN DOCG

Vitigno: Chardonnay.

Grado: 12% vol.

Residuo zuccherino: 6 gr/l.

Caratteristiche: giallo paglierino, perlage fine e persistente, all'olfatto l'eleganza delle note floreali incontra la morbidezza della pasticceria lievitata. Il gusto è avvolgente e di corpo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, piatti a base di pesce e carni bianchi.



FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO DOCG

Vitigno: Chardonnay.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti.

Caratteristiche: colore giallo paglierino intenso, note di fiori di acacia, crosta di pane e miele, in bocca elegante e bilanciato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, crostacei e primi piatti di pesce.



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.





MONTE ROSSA

FRANCIACORTA

CABOCHON BRUT FRANCIACORTA

SANSEVÈ SATEN BRUT

PRIMA CUVÉE 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 fiori e 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 CUVÉE 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.



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

CABERNET FRANC DOC COLLIO

CABERNET SAUVIGNON DOC COLLIO

MERLOT DOC COLLIO



SCOLARIS
COLLIO



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 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.



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.



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.



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.



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.



PINOT GRIGIO DOC

Vitigno: 100% Pinot Grigio.
Caratteristiche: il vino ha un colore giallo paglierino, con riflessi cenerini 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.



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.



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



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.



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.





CANUS

COLLI ORIENTALI

BRUT RIBOLLA GIALLA
FRIULANO DOC
GRAMOGLIANO DOC
RIBOLLA GIALLA DOC
CHARDONNAY DOC
PINOT GRIGIO
MEZZO SECOLO
REFOSCO DPR



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.



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.



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.



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.



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.

Guerra Albano®
FRIULI COLLI ORIENTALI

SPUMANTE BRUT
GIULIET VINO SPUMANTE BRUT
FRIULANO
PINOT GRIGIO
MALVASIA
RIBOLLA GIALLA
SAUVIGNON
PIGNOLO
MERLOT



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.



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.



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.



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.



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



ISONZO

- FRIULANO
- RIBOLLA GIALLA
- PINOT GRIGIO
- SAUVIGNON
- FYSI BIOLOGICO
- CABERNET SAUVIGNON
- PINOT NERO



FRIULANO

Vitigno: Friulano.
Caratteristiche: colore giallo paglierino, delicato, gradevole dal profumo caratteristico. Asciutto, caldo, pieno, con leggero finale aromatico.
Abbinamenti: eccellente con aperitivo, prosciutto crudo, formaggi freschi.



FYSI BIOLOGICO

Vitigno: Sauvignon-Friulano (Grape-Trauben).
Caratteristiche: Fysi significa "Natura" vino biologico da vitigni PIWI, naturalmente resistenti alle malattie fungine. Giallo paglierino dai riflessi verdolini, intense note di fiori bianchi che si fondono alle sensazioni esotiche. In bocca elegante e fresco.
Abbinamenti: ideale con crostacei e torte salate alle verdure.



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.

COLLI ORIENTALI

- FRIULANO DOC
- PINOT GRIGIO DOC
- MERLOT DOC
- CABERNET FRANC DOC



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.

VINI FRIULANI



GRAVE DEL FRIULI

- FRIULANO DOC
- RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT DOC FRIULI
- PINOT GRIGIO RAMATO
- CHARDONNAY
- FRIULI DOC BERTRANDO
- 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.



FRIULI DOC BERTRANDO

Vitigno: Sauvignon-friulano-chardonnay.
Grado: 13,5% vol.
Affinamento: fermentazione in barrique di rovere francese da 225lt.
Caratteristiche: giallo paglierino luminoso, delicato bouquet floreale insieme a note di mela golden, miele d'acacia e una lieve speziatura.
Abbinamenti: ottimo con pasta con tartufo, carni bianche tostate al forno.



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT DOC FRIULI

Vitigno: Ribolla Gialla.
Territorio: pianura ciottolosa con frazioni di argilla rossa di origine morenica.
Grado: 12,5% vol.
Caratteristiche: perlage fine e persistente, al naso note agrumate, ampia mineralità e una dinamica freschezza.
Abbinamenti: ottima per accompagnare aperitivi e antipasti di mare, frittate di pesce, coniglio e faraona.

VINI TRENTINI



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
- CHARDONNAY TRENTO DOC
- GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC
- MÜLLER THURGAU TRENTO DOC
- PINOT NERO GOLALUPO RISERVA TRENTO DOC
- GOLALUPO
- MASETTO NERO
- GRAN MASETTO



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.



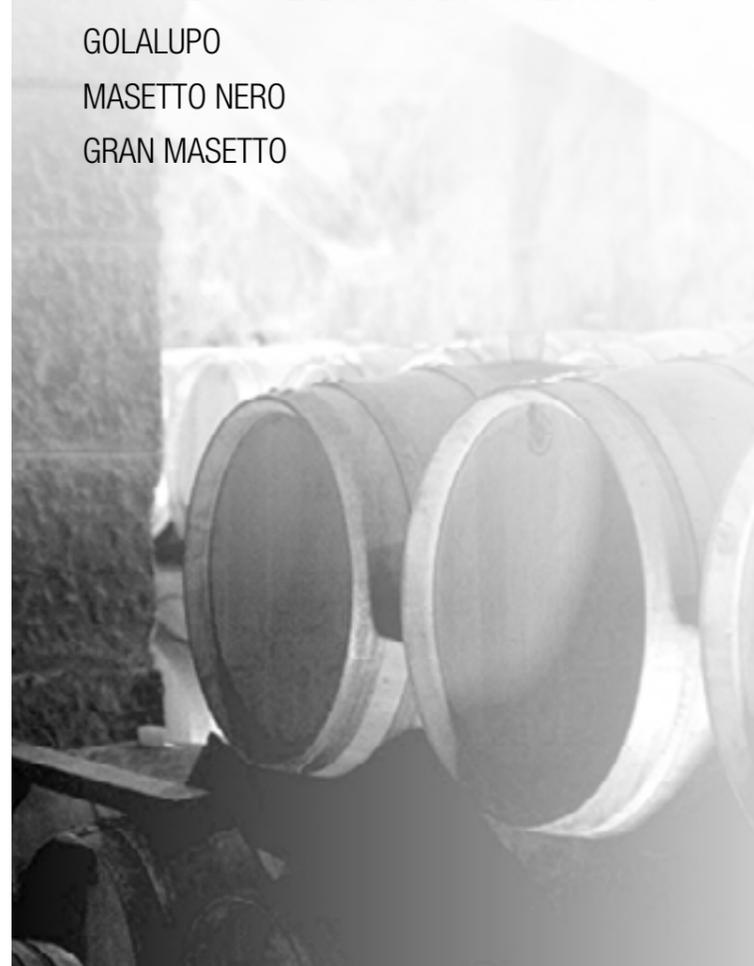
GRAN MASETTO

Vitigno: Teroldego.
Caratteristiche: il colore rubino carico, maturo e denso. Al naso espone in profumi fruttati, di frutta nera matura con sfumature eteree ed odori vegetali. L'elevata alcolicità ne esalta la pienezza 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.



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 acacia, 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.





FERRARI
TRENTO



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

FERRARI PERLÈ

FERRARI PERLÈ BIANCO RISERVA

FERRARI PERLÈ ZERO

TENUTE LUNELLI PITRAGRANDE DOC

ZIGGURAT BIO TENUTE LUNELLI



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.

CEMBRA

cantina di montagna

TRENTO



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 la 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.

SU RICHIESTA

PERSONALIZZAZIONI BOTTIGLIE "MAXIMUM BRUT"

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





KETTMEIR

ALTO ADIGE

ATHESIS BRUT ALTO ADIGE DOC
 GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC
 MÜLLER THURGAU 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.



MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC

Vitigno: Müller Thurgau.
Grado: 13% vol.
Caratteristiche: colore giallo paglierino, esprime al naso profumi intensi e al tempo stesso eleganti, dove a dominare sono i ricordi di fiori di campo, di frutta a polpa bianca e soprattutto di erbe aromatiche. In bocca evidenzia una progressione tridimensionale, grazie a struttura, acidità e ricchezza aromatica che esaltano ampiezza, lunghezza e profondità delle sensazioni.
Abbinamenti: ideale per tutte le preparazioni vegetali e di pesce, da quelle semplici alle più impegnative, dove un ruolo di primo piano è giocato da spezie ed erbe aromatiche.



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.



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





CASCINA BRETТА ROSSA

TAGLIOLO MONFERRATO

ALTA LANGA BRUT DOCG



ALTA LANGA BRUT DOCG

Vitigno: 70% Pinot Nero - 30% Chardonnay.
Grado: Tufaceo sedimentoso.
Metodo: Classico - 30 mesi sui lieviti.
Caratteristiche: colore giallo d'orato scarico, perlage fine e persistente, profumo intenso con note di lievito e vaniglia. Al palato bilanciato con una acidità gentile, morbido e amaro nel finale.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, con i primi piatti, pesce e crostacei.



ASTI

TM BRUT 24 MESI

“NYMPHAE” MONFERRATO BIANCO DOC

“SOLIS VIS” MONFERRATO BIANCO DOC

“VIOLAE” MONFERRATO ROSSO DOC

“NOBILIS” RUCHÉ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOCG

“SORANUS” BAROLO DOCG

SAUVIGNON

BARBERA 100%



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.



LOAZZOLO

FRANCESCO GALLIANO - BLANC DE BLANC

GIUSEPPE GALLIANO - BRUT NATURE MILLESIMATO



FRANCESCO GALLIANO BLANC DE BLANC

Vitigno: Chardonnay.
Metodo: Classico - 36 mesi sui lieviti.
Grado: 12,5% vol.
Caratteristiche: perlage fine e persistente, colore giallo paglierino, profumo strutturato sentori di lime, erbe aromatiche e miele, fiori di acacia. Gusto seducente, lungo e armonioso.
Abbinamento: piacevole da aperitivo, pesce crudo e formaggi freschi.



GIUSEPPE GALLIANO BRUT NATURE MILLESIMATO

Vitigno: Chardonnay 20% - Pinot nero 80%.
Metodo: Classico - 48 mesi sui lieviti.
Grado: 13% vol.
Caratteristiche: perlage fine e persistente, giallo paglierino. Profumo complesso con ormai lontani ricordi di frutta, piacevole presenza di lievito e crosta di pane, mandorla e confetto.
Abbinamento: ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata, antipasti, primi ben strutturati e secondi eleganti.



“SORANUS” BAROLO DOCG

Vitigno: Nebbiolo.
Grado: 14% vol.
Affinamento: 24 mesi in barrique e tonneaux.
Caratteristiche: rosso granato, profumo intenso con note di vaniglia, liquirizia, spezie, pepe nero, ciliegia e frutti di bosco. In bocca pieno complesso, ricco ma equilibrato.
Abbinamenti: selvaggina, brassato e formaggi stagionati.



“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, calco 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: Ruchè 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.

VINI TOSCANI



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.

PIETRANOVA

Bolgheri

CASTAGNETO CARDUCCI

LIBORIO BOLGHERI SUPERIORE DOC

RENZO BOLGHERI SUPERIORE DOC

PIETRANOVA BOLGHERI SUPERIORE DOC

VINI TOSCANI



LIBORIO BOLGHERI SUPERIORE DOC

Vitigno: Merlot.
Zona di Produzione: Castagneto Carducci (area di produzione Bolgheri DOC).
Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese.
Caratteristiche: al palato colpisce la rotondità e la morbidezza, la dolcezza del frutto presente al centro bocca sempre ben vivacizzata dalla freschezza della componente acida, e dalla trama tannica fitta e setosa.
Abbinamenti: piatti a base di selvaggina, brasati, faraona o anatra, ma anche arrosti di vitello e suino.



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.

VINI EMILIANI



MODENA

LAMBRUSCO AMABILE CENTENARIO DOC
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

LAMBRUSCO PRUNO NERO DOC MODENA DRY



LAMBRUSCO PRUNO NERO DOC MODENA DRY

Vitigno: Grasparossa.
Caratteristiche: colore 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.



TERAMO

PASSERINA IGT COLLI APRUTINI
 PECORINO ABRUZZO DOC
 CASA BIANCA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
 CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



PASSERINA IGT COLLI APRUTINI

Vitigno: Passerina.
Grado: 13% vol.
Caratteristiche: giallo paglierino, profumo intenso e delicato di fiori bianchi, mandorla e frutta fresca. In bocca si presenta fresco, avvolgente con deliziose note minerali.
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, primi e secondi, carni bianche e formaggi giovani.



PECORINO ABRUZZO DOC

Vitigno: Pecorino.
Grado: 13% vol.
Caratteristiche: colore giallo paglierino, al naso si presenta molto intenso con sentori di frutta fresca, mela, mandorla. In bocca molto caldo, intenso, supportato da una bella vena acida.
Abbinamento: piatti strutturati, pesce e formaggi stagionati.



CASA BIANCA TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Vitigno: Trebbiano D'Abruzzo.
Grado: 12% vol.
Caratteristiche: colore giallo paglierino, note floreali e fruttate, molto morbido e persistente in bocca.
Abbinamento: ottimo con primi piatti, carni bianche e formaggi molli, si abbina perfettamente a portate di pesce esaltandone i sapori.



AVELLINO

MORABIANCA IRPINIA FALANGHINA DOC
 NOVASERRA GRECO DI TUFO DOCG
 RADICI FIANO DI AVELLINO DOCG
 REDIMORE IRPINIA AGLIANICO DOC



MORABIANCA IRPINIA FALANGHINA DOC

Vitigno: Falanghina 100%.
Caratteristiche: giallo brillante con riflessi verdognoli, profumo fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi. Sapore fresco con una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.
Abbinamento: finger food, insalate di mare, primi piatti di pesce, grigliate di calamari, polipi e piatti a base di crostacei.



NOVASERRA GRECO DI TUFO DOCG

Vitigno: Greco 100%.
Caratteristiche: giallo paglierino intenso, al naso spiccano caratteri di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla, con note di salvia e sentori minerali. Ottima acidità, grande struttura e spiccata sapidità.
Abbinamento: minestre di legumi, carni bianche, frutti di mare, pesci al forno e formaggi stagionati e molli.



REDIMORE IRPINIA AGLIANICO DOC

Vitigno: Aglianico 100%.
Vinificazione: affinamento in barriques di rovere per un periodo di 12 mesi.
Caratteristiche: colore rosso rubino intenso, profumo complesso, intenso e avvolgente, aromi di frutti rossi insieme a note di vaniglia, tabacco, caffè e cacao. Caldo, avvolgente, lunga persistenza.



RADICI FIANO DI AVELLINO DOCG

Vitigno: Fiano.
Grado: 13% vol.
Caratteristiche: giallo paglierino, profumo erbe aromatiche "timo e salvia" sentori di pera, ananas, acacia, nocciola e agrumi. In bocca una buona acidità e grande morbidezza.
Abbinamento: insalate di mare, portate a base di legumi, formaggi freschi, piatti a base di pesce e crostacei, pesci al forno e alla griglia.



VINI SICILIANI



TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

GIBELLINA

LA GELSOMINA ETNA DOC

GRILLO IGP

NERO D'AVOLA IGP

PERRICONE DOC SICILIA

PACENTIA ZIBIBBO VENDEMMIA TARDIVA CL. 50

CATARRATTO DOC SICILIA

PAXMENTIS TERRE SICILIANE IGT

PIZZICANTI BIANCO FRIZZANTE IGT TERRE SICILIANE

IL BIANCO DI LUDOVICO RISERVA DOC

IL ROSSO DI LUDOVICO RISERVA DOC



LA GELSOMINA ETNA DOC

Vitigno: Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio.

Metodo: Classico - 30 mesi sui lieviti.

Grado: 12% vol.

Caratteristiche: colore giallo paglierino intenso, al naso bouquet fino ed elegante, sentori di crosta di pane e floreale evoluto. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti: può essere servito come aperitivo e ben si accosta con primi piatti a base di pesce, risotti, verdure e frutti di mare.



IL BIANCO DI LUDOVICO RISERVA DOC

Vitigno: 90% Catarratto - 10% Chardonnay.

Denominazione: Riserva Doc Sicilia.

Grado: 13% vol.

Caratteristiche: un vino di colore giallo paglierino intenso, al naso frutta e polpa bianca, mela e ananas ed accenni di pietra focaia. Rotondità e complessità, una nota avvolgente senza mai perdere la freschezza.



PAXMENTIS TERRE SICILIANE IGT

Vitigno: Syrah.

Grado: 14,5% vol.

Affinamento: i grappoli raccolti a perfetta maturazione appassiscono in fruttata per circa 20/30 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese.

Caratteristiche: colore intenso, al naso note di frutti rossi, prugna, ciliegia sotto spirito e vaniglia. Al gusto regala un finale sontuoso e intrigante.

Abbinamenti: spaghetti alla norma, formaggi semi stagionati, grigliate di carne, agnello al forno.

VINI AUSTRIACI



ZELLERNDORF

WARTBERG RIESLING

SAUVIGNON BLANC

WEINVIERTEL DAC ALTE REBEN



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.

VINI SUDAFRICANI



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.

VINI NEOZELANDESI

HANS GREYL
NEW ZEALAND

MALBOROUGH

SAUVIGNON BLANC



SAUVIGNON BLANC

Vitigno: Sauvignon.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, elegante con note di frutta, melone giallo, pompelmo rosa e limone.

Abbinamento: verdure saltate con pesce, stufato di zucca.

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 BRUT PERLÈ NOIR



CREMANT D'ALSAZIA BRUT PERLÈ NOIR

Regione: Alsazia.
Villaggio: Marlenheim.
Superficie: 35 ettari.
Suolo: diversi suoli.
Vitigno: Auxerrois (cugino del Pinot Bianco).
Gradazione alcolica: 12% vol.
Metodo: classico, affinamento di almeno 48 mesi.
Zuccheri: 8 g/l.
Caratteristiche: giallo paglierino, dal perlage molto fine e persistente. Al naso esprime note di frutta bianca, agrumi e di fiori appena colti. Al palato è fresco e delicato, ampio e generoso.
Abbinamenti: ottimo a tutto pasto.

VINI FRANCESI

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
ALIGOTÈ
CHARDONNAY
PINOT NOIR



ALSAZIA

CREMANT D'ALSAZIA BRUT



CREMANT D'ALSAZIA BRUT

Regione: Alsazia.
Villaggio: Marlenheim.
Superficie: 11 ettari.
Suolo: diversi suoli.
Vitigno: Chardonnay-Riesling-Auxerrois.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Metodo: classico, affinamento 24 mesi sui lieviti.
Zuccheri: 7 g/l.
Caratteristiche: giallo paglierino, buona freschezza, note fruttate e agrumate. Al palato cremoso, elegante ed impreziosito da una gradita sapidità sul finale.
Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce.



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.

DEPUIS K 1858
KLIPFEL
VIN D'ALSACE

ALSAZIA

SYLVANER
PINOT BLANC
RIESLING



RIESLING

Regione: Alsazia.
Villaggio: Barr.
Superficie: 30 ettari.
Suolo: diversi suoli.
Vitigno: Riesling.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Caratteristiche: giallo paglierino, note fruttate e un'ottima struttura che accompagna un sorso fresco e secco con una giusta mineralità.

CHATEAU
BASTOR-LAMONTAGNE

BORDEAUX

SAUTERNES



SAUTERNES

Vitigno: Semillon, Sauvignon blanc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Caratteristiche: è un vino dolce, estremamente equilibrato, acidità e dolcezza si fondono in un sorso morbido e raffinato. Profumo che ricordano le uve passite e frutti maturi, albicocca e pesche, fiori delicati come l'acacia e caprifoglio.
Abbinamenti: perfetto con formaggi erborinati.

VINI FRANCESI



LOIRA

SAUMUR BRUT METHODE TRADITIONNELLE
SAUMUR BLANC



SAUMUR BRUT METHODE TRADITIONNELLE

Regione: Loira.
Villaggio: Anjou.
Suolo: argilloso, calcareo e scisti.
Vitigno: Chenin Blanc.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Metodo: classico, 18 mesi di affinamento.
Zuccheri: 7 g/l.
Caratteristiche: colore giallo paglierino intenso con profumi delicati e sentori di brioche. Chiude l'esperienza gustativa un palato complesso ma ben equilibrato.

VINI FRANCESI



LANGUEDOC

BLANQUETTE DE LIMOUX "CARTE BLANCHE"



BLANQUETTE DE LIMOUX "CARTE BLANCHE"

Regione: Languedoc.
Villaggio: Campagne Sur Aude.
Vitigno: Mauzac, chardonnay, chenin blanc.
Metodo: classico con un invecchiamento di almeno 10 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Zuccheri: 7 g/l.
Caratteristiche: una bottiglia dal temperamento energico e brillante, al naso è dominato dagli aromi di frutta, pesca e pompelmo rosa.



LOIRA

MUSCADET SEVRE ET MAINE CRU "VALLET"



MUSCADET SEVRE ET MAINE CRU "VALLET"

Regione: Loira.
Villaggio: Vallet.
Superficie: 95 ettari.
Suolo: argilloso e calcareo.
Vitigno: melon de Bourgogne.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Metodo: classico, affinamento 24 mesi sui lieviti.
Caratteristiche: luminoso, dorato e profondo. Complesso, con aromi di frutta esotica e limone, albicocca, pesca gialla. Leggermente tostato.



VALLE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C BLANC DE BLANC BRUT
BRUT PREMIER CRU BRUT
BRUT RISERVA



LOIRA

POUILLY FUMÈ "LES OMBELLES"



POUILLY FUMÈ "LES OMBELLES"

Regione: Loira.
Villaggio: Vallet.
Superficie: 135 ettari.
Suolo: argilloso.
Vitigno: Sauvignon Blanc.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Caratteristiche: colore giallo paglierino, al naso spiccano le note floreali e vegetali tipiche del sauvignon. In bocca si rivela un vino fine ed elegante, con note di frutta fresca e una bella acidità.
Abbinamenti: pesce, formaggi leggeri.

CHAMPAGNE GRAND CRU A.O.C BLANC DE BLANC BRUT

Vitigno: Chardonnay.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Caratteristiche: giallo dorato, brillante, grande freschezza, interessante nota di pane e agrumi. Morbido fino e persistente.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, perfetto con piatti di pesce.



BRUT PREMIER CRU BRUT

Vitigno: 40% Pinot nero - 40% Pinot Meunier - 20% Chardonnay.
Affinamento: 36 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Caratteristiche: profumi intensi e fruttati, tra mela, albicocca e nocciola, con una piacevole nota di ananas a dare freschezza.
Abbinamenti: un vino per tutte le opportunità.



VINI FRANCESI



CHAMPAGNE PREMIER CRU

Vitigno: Chardonnay 100%.

Grado: 12,5% vol.

Caratteristiche: colore giallo dorato, al naso è molto floreale, note di agrumi come il limone, in bocca si presenta elegante e fresco.

Abbinamenti: perfetto per aperitivo, piatti di pesce, frutti di mare e sushi.



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



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.



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.



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 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
ROSÉ 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.



ROSÉ 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



KRUG

GRANDE CUVÉE



VINI FRANCESI



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

VINI FRANCESI



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

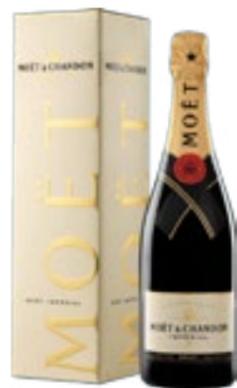
CHAMPAGNE BRUT



VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL
VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME



CHAMPAGNE MOSAIQUE BRUT



MOËT & CHANDON



CHAMPAGNE BRUT



NOTE



MARKETING DEL VINO

L'ESCLUSIVO SERVIZIO DI DI.AL. BEVANDE PER I SUOI CLIENTI

SELEZIONE DEI VINI

Consulenza per la creazione di una lista vini, che non sia mai banale. Capacità di un esperto di selezionare vini esclusivi, sapendone raccontare la storia, le peculiarità dei vini e dei loro produttori.

CIBO E VINO

Ricerca dell'abbinamento perfetto tra piatti del territorio e vini di tutto il mondo, per ottenere la migliore valorizzazione dei gusti e dei sapori durante una degustazione enogastronomica.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Condivisione di brevi e indispensabili regole guida, in grado di offrire un servizio migliore, supportando e coinvolgendo i clienti nella scelta del vino più adatto.

CONSULENTE VINI: ELISABETTA ZUMBO, SOMMELIER

www.dialbevande.com