

FUORI DI VIGNA





BEVANDE CUNI SRL

Via Aldo Kupfer, 54
25036 Palazzolo Sull'Oglio (BS)
C.F. e P.IVA: 01579120989



TELEFONO

+39 030 740 2856
+39 348 251 3569



EMAIL

info@bevandecuni.it
ordini@bevandecuni.it



WEB & SOCIAL

www.bevandecuni.it
@cunibevande



**Dal 1990 al servizio del mondo Horeca nelle
province di Bergamo, Brescia, Cremona e
Mantova.**

Birre, vini, spirits: una vasta selezione in continuo
aggiornamento per soddisfare tutte le esigenze
del tuo locale, il tutto consegnato col nostro
servizio di alta qualità.

Distribuiamo i migliori marchi per il mercato
Horeca, creando valore per i punti di consumo e
per i produttori.

Forniamo al punto di consumo prodotti
profittevoli, con un servizio completo di alta
qualità.

Favoriamo l'arrivo di tutto il valore potenziale dei
prodotti, fino al bicchiere del consumatore.

È necessario conoscere i limiti per oltrepassarli,
le novità per anticiparle, le aspettative più alte per
superarle.

È in questo contesto che nasce Cuni Academy,
la scuola di formazione dedicata al mondo
beverage, un laboratorio multifunzionale e
all'avanguardia dove i professionisti di oggi
e di domani possono migliorare le proprie
conoscenze e competenze in ambito Beer, Wine,
Mixology e Management.

L'obiettivo? Accendere una scintilla! Partendo
dalla consapevolezza che un'attività di successo
fonda le proprie basi su professionalità e scelte
manageriali consapevoli e sostenibili, ma
anche sulla conoscenza del valore dei prodotti
e dalla sapienza nel trasmetterlo al meglio al
consumatore.

ACUNIACADEMY

Caveau

Scopri il nostro Caveau:
un luogo silenzioso dove il
vino incontra il tempo e ne
custodisce la memoria.

Tra temperature perfette
e attese pazienti, riposano
etichette rare e annate preziose.

Un tesoro segreto, pronto a
rivelare emozioni autentiche a
chi sceglie di varcarne la soglia.

Champagne	103
Borgogna.....	106
Franciacorta.....	108
Trentino	111
Toscana.....	112
Piemonte.....	114
Veneto.....	116

FUORI DI VIGNA

Storie di vini. Storie di persone. Storie da scoprire.

Benvenuti in Fuori di Vigna, un catalogo pensato per chi cerca
etichette che abbiano qualcosa da raccontare.

Qui non troverai classificazioni rigide o gerarchie scolpite, ma
una selezione attenta di vini capaci di sorprendere, emozionare
e lasciare il segno.

Ogni vino di questo catalogo è una scelta precisa: frutto di
territori unici, di interpretazioni originali e di stili che sanno
andare oltre le mode passeggere.

Vini che parlano di paesaggi, di tradizioni rivisitate e di visioni
personali, con la sola ambizione di restare autentici.

Fuori di Vigna è un invito a lasciarsi guidare dalla curiosità, a
esplorare nuove strade del gusto, a riconoscere il valore della
diversità.

Sfoggia, scegli, assaggia: ogni etichetta è un incontro, ogni sorso
un racconto.

Italia

Franciacorta

Terre D'Aenòr	6
Ferghettina	9
Barone Pizzini	12
Vigna Dorata	16
Turra	18
Quadra	20

Lugana

Ottella	22
Citari	24
Tenuta La Presa	25

Lombardia

Il Cipresso	26
Podere Cavaga	28
Eligio Magri	30
Tenuta Belvedere	31
Triacca	32

Veneto

Rubinelli Vajol	34
Corteforte	36
Calalta	38

Piemonte

La Fusina	40
Orlando Rocca	42
Lodali	44

Trentino

Aldeno	47
Pedrotti	50

Alto Adige

Kornell	52
Egger-Ramer	54

Friuli Venezia Giulia

Sturm	56
Tenuta Luisa	58

Liguria

Lunae	60
-------------	----

Toscana

Talenti	62
Poderi Di Ghiaccioforte	63
Tenuta di Bibbiano	64

Romagna

San Biagio Vecchio	66
--------------------------	----

Abruzzo

Tollo	67
-------------	----

Marche

Borgo Paglianello	68
Pievalta	70

Lazio

Villa Simone	72
--------------------	----

Campania

Luciano Ercolino	74
------------------------	----

Puglia

Schola Sarmenti	76
-----------------------	----

Sicilia

Pellegrino	80
------------------	----

Sardegna

Su'entu	82
---------------	----

Francia

Champagne

Mondet	84
Michel Henriet	86
Jaillant	88
Menuel Bonnet	89

Alsazia

Cave De Cleebourg	90
-------------------------	----

Borgogna

Clos De Somméré	92
Domaine du Colombier	94

Bordeaux

Château Bastor Lamontagne ...	96
Château Cantin	97

Valle Della Loira

Regis & Sylvain	98
Sauvion	100



TERRE D'AENÒR

**Lombardia
Provaglio d'Iseo (Brescia)**

Terre d'Aenòr nasce come progetto innovativo e moderno in Franciacorta, a Provaglio d'Iseo, dove è stata allestita una cantina funzionale con le più moderne attrezzature. L'azienda applica un metodo biologico puro al 100%, in vigna e in cantina, utilizzando solo uve di proprietà. Pur essendo giovane, può contare sull'esperienza quarantennale del responsabile tecnico Ermes Vianelli, che guida la parte agronomica ed enologica insieme a un team di giovani collaboratori. La titolare, Eleonora Bianchi, ha intrapreso questa sfida imprenditoriale con entusiasmo, puntando a un progetto distintivo, basato su eccellenza qualitativa, innovazione e personalità, per offrire vini autentici e rappresentativi del territorio.



Terre D'Aenòr È Norì Curtefranca Bianco

Curtefranca DOC



Colore paglierino intenso, profumo invitante, il glicine e l'ibisco si alternano al taglio, continuando su toni di gelée all'arancia, miele e bergamotto. Il sorso è di buona struttura, mantiene fragranza, croccantezza, esprimendo grande salinità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

Terre D'Aenòr Spadone Sebino Rosso

Sebino IGT



Colore rosso rubino molto carico. Al naso delicati sentori di viola, ribes, ciliegia e spezie integrati dalla tostatura del pregiato legno in cui viene fatto maturare. Al palato colpisce l'importanza e l'eleganza, il sorso è morbido e vellutato.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Pinot Nero

Alcol: 14.0% vol.

Terre D'Aenòr Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG



Colore paglierino. Il profumo rimanda alla maturità, con sentori di miele, fieno, frutta bianca matura, seguiti da panificazione e spezie dolci, fusi in un insieme di fascino, delicatezza. La bocca evidenzia un grande equilibrio tra le varie componenti. Il finale sorprendentemente lungo.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 20 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 5 g/l

Terre D'Aenòr Franciacorta Ricciolina Saten

Franciacorta DOCG



Colore paglierino effervescenza minuta. Naso raffinato aromi di biancospino, fiori di sambuco, miele d'acacia, seguiti da pesca nectarina, mandorla fresca, un sussurro di balsamicità. Al palato conserva una viva freschezza. Chiude sui ritorni di frutta a guscio, mineralità gessosa, fiori bianchi.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Terre D'Aenòr Franciacorta Extra Brut

Franciacorta DOCG



Colore dorato con effervescenza finissima. Esordio con pasticceria, caramello al burro salato, polvere di cannella, scorza d'arancia amara. Chiude con frutta gialla matura ed esotica. Il lungo finale, sentori di biscotto, caramella al malto d'orzo, ananas allo sciroppo, miele di castagno.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 2 g/l

Terre D'Aenòr Franciacorta Pas Dosé

Franciacorta DOCG



Colore vivo, dal sottile perlage. Profumi di agrumi, cedro, ribes bianco, mela, pompelmo rosa, cui seguono pane, burro, confetture, camomilla. Bocca orientata verso acidità, salinità. Finale persistente con toni di wafer, arachidi salate.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 20 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Terre D'Aenor Franciacorta Demi Sec

Franciacorta DOCG



Effervescenza briosa, cremosa. Il naso è sottile, si esprime lentamente con aroma di vaniglia, pesca bianca, pera matura. In bocca cambia, l'acidità contrapposta alla dolcezza cremosa. Il finale chiude lungamente con aromi di confetto, crema pasticceria, lime.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Demi Sec - 40 g/l

Terre D'Aenor Franciacorta Rosè Millesimato

Franciacorta DOCG



Rosa tenue, sfumature di cipria. Naso invitante, fresco, delicato, con fragoline di bosco, pesca gialla, fiori macerati, si rafforza strada facendo, virando su zenzero, albicocca, infuso di rosa, con ricordi tostati. In bocca grande freschezza, eccellente cremosità dell'effervescenza.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 5 g/l



FERGHETTINA

Franciaacorta

Lombardia
Adro (Brescia)

Azienda storica della Franciaacorta, punto di riferimento per la produzione spumantistica Metodo Classico, si distingue per rispetto del territorio, salvaguardia dell'ambiente e continua innovazione finalizzata alla qualità. Notevoli novità sono state introdotte in cantina, in particolare per le bottiglie: Matteo Gatti, figlio di Roberto, ha brevettato la bottiglia quadrata, elegante e funzionale. Questa forma aumenta la superficie di contatto vino-lievito durante l'affinamento sui lieviti, favorendo un rilascio maggiore di componenti aromatiche e strutturali, arricchendo il profilo organolettico degli spumanti e valorizzando complessità, finezza e intensità dei vini.



Ferghettina Curtefranca Bianco

Curtefranca DOC



Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso esprime belle note floreali e fruttate impreziosite da richiami di mela golden. Fresco, sapido, deciso, in bocca spicca per equilibrio e finezza. Ottimo anche il finale, pulito e persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay, Pinot Bianco

Alcol: 12.5% vol.

Ferghettina Curtefranca Rosso

Curtefranca DOC



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta con note di frutti di bosco e sentori di tabacco e spezie. In bocca è fresco, morbido e vellutato. Tannicità leggera ed educata che invita al sorso. Buona la persistenza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Nebbiolo, Barbera

Alcol: 13.5% vol.

Ferghettina Merlot Baladello

Sebino IGT



Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso è ampio e complesso, con note di frutti di bosco, mora e lamponi, accompagnate da sentori speziati di cannella e pepe. Al palato è ricco e armonioso, con note di frutta rossa e liquirizia.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Merlot

Alcol: 14.0% vol.

Ferghettina Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino, perlage fine, persistente. Al naso esprime note agrumate che nel giro di pochi istanti lasciano spazio a sentori di frutta a polpa bianca, di crosta di pane. In bocca è fresco, deciso, lungo. Tracce di nocciola, di fiori bianchi, chiusura fine, persistente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 5 g/l

Ferghettina Franciacorta Saten

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino brillante, perlage fine, persistente. Al naso note di pompelmo, di crema pasticceria, impreziosite da leggeri sentori di mela, di fiori bianchi. In bocca è fine, setoso, delicato, di grande personalità. Elegante, chiude su una traccia di confetto, finale di ottima persistenza.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Ferghettina Franciacorta Extra Brut

Franciacorta DOCG



Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Il perlage fine, persistente. Al naso spicca un aroma molto intenso di mandorla, vaniglia, frutta candita. Al palato ottimo equilibrio tra delicatezza, persistenza. Lungo il finale.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 70 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 4 g/l

Ferghettina Milledì Franciacorta Brut Millesimato

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine, persistente. Al naso note agrumate, sentori di frutta a polpa bianca, di crosta di pane. Una traccia minerale apre ad un assaggio fresco, deciso, lungo. Tracce di gesso, di fiori bianchi, finale persistente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 4 g/l

Ferghettina Franciacorta Rosé Millesimato

Franciacorta DOCG



Colore rosa tenue, riflessi brillanti, effervescenza sottile, persistente. Al naso si percepiscono delicati sentori di crosta di pane, fragoline, bacche di bosco, mandorla, mentre in bocca risulta diretto, pulito ed elegante, di buona struttura, accesa freschezza.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 3 g/l



BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870

Lombardia
Provaglio d'Iseo (Brescia)

Una realtà storica della Franciacorta che vede nella sostenibilità un principio irrinunciabile. Nel 2002 nasce il primo Franciacorta biologico, nel 2007 l'architetto Claudio Gasparotti progetta, costruisce la nuova cantina seguendo criteri di bioedilizia d'avanguardia, con pannelli fotovoltaici, un sistema naturale di raffrescamento, un impianto di fitodepurazione delle acque che possono così essere riutilizzate. Un percorso tramite il quale distillare nel vino l'essenza più pura di questo bellissimo contesto a Sud del Lago d'Iseo. In cantina ci si avvale spesso di barrique in fase di maturazione delle basi, che infonde ai vini profondità ed equilibrio già in gioventù non precludendo la possibilità di lunghi affinamenti.



Barone Pizzini Polzina
Curtefranca Bianco

Curtefranca DOC



Dal colore giallo paglierino riflessi verdi, Giovane, fresco. Al naso non nasconde vivacità, croccantezza, con richiami alla mela golden, agrumi, sferzate minerali. Il sorso coniuga freschezza, materia, un vino armonico ed equilibrato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.

Barone Pizzini
Curtefranca Rosso

Curtefranca DOC



Colore rosso rubino. La piccola frutta rossa è sin da subito evidente al naso, dove si avvertono anche sensazioni che richiamano le spezie e il tabacco, assieme a sfumature più balsamiche. All'assaggio è di buon corpo, con un sorso contraddistinto da una buona freschezza e da una bella tannicità



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo

Alcol: 13.5% vol.

Barone Pizzini San Carlo Rosso Del Sebino

Sebino IGT



Rosso rubino intenso, a tratti impenetrabile. Al naso, profonde note di frutti di bosco, mora, lampone, ribes nero, seguite da sfumature vegetali, toni balsamici, da richiami al tabacco, al pepe nero. Il palato è morbido, di buon corpo, ben organizzato nella trama tannica, lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alcol: 14.5% vol.

Barone Pizzini Montenetto Di Brescia Bianco

Montenetto di Brescia IGT



Giallo paglierino con riflessi verdi. Montenetto di Brescia al naso sentori floreali, di frutti gialli, le uve Trebbiano apportano poi note speziate, di camomilla. In bocca una buona struttura, persistenza, sapidità, grassezza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Trebbiano, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Barone Pizzini Montenetto Di Brescia Rosso

Montenetto di Brescia IGT



Si caratterizza per i suoi delicati profumi floreali e di frutta gialla al naso, mentre le uve Trebbiano contribuiscono ad aggiungere note speziate e di camomilla. In bocca si apprezza una struttura solida, persistenza aromatica, una piacevole sapidità e un tocco di morbidezza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Marzemino, Merlot, Sangiovese

Alcol: 13.0% vol.

Barone Pizzini Cervo Volante Montenetto Di Brescia Rosso

Montenetto di Brescia IGT



Colore rosso rubino intenso. Al naso profumi di frutta rossa matura, fragole, more, mirtilli, confettura, delicate note di liquirizia. In bocca è secco, caldo, morbido, buona acidità, tannino ben integrato, finale persistente. Un vino di corpo equilibrato.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Marzemino, Merlot

Alcol: 13.5% vol.

Barone Pizzini Animante Franciacorta

Franciacorta DOCG



Di colore giallo paglierino, perlage fine, persistente. Al naso profumi floreali, con richiami di agrumi, albicocca, nuance di miele d'acacia, frutta secca. Gusto di medio corpo, profumato, di bella cremosità, buona sapidità.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, erbatat

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 20/30 m.s.l.

Dosaggio: Non Dosato - 1 g/l

Barone Pizzini Golf 1927 Franciacorta

Franciacorta DOCG



Nel calice ha un bel colore giallo paglierino, con un perlage contraddistinto da una grana fine, persistente. Al naso emergono profumi floreali, fruttati, allietati da leggeri tocchi minerali, di crosta di pane. Al palato è avvolgente, elegante, delicato, con un sorso fresco, ben strutturato.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 20/30 m.s.l.

Dosaggio: Extra Brut - 4 g/l

Barone Pizzini Franciacorta Saten Millesimato

Franciacorta DOCG



Colore giallo paglierino con riflessi d'orati, bollicine finissime, cremose. Al naso sfumature di agrumi, minerali. In bocca rivela una consistenza cremosa, serica che accarezza i sensi, li conquista, rinfrescante, energico, elegante, fine, persistente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 40 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 4 g/l

Barone Pizzini Franciacorta Nature Millesimato

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino, riflessi dorati, finissimo perlage. Al naso note floreali, di erbe aromatiche, da velature tostate, da rimandi fragranti. Al palato risulta fresco, carbonica ben integrata al sorso. Sorso salmastro, merito dei terreni calcarei, di bella struttura. Di persistente spessore.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 30/40 m.s.l.

Dosaggio: Non Dosato - 1 g/l

Barone Pizzini Franciacorta Rosé Millesimato

Franciacorta DOCG



Colore rosa delicato, brillante.
Al naso frutta rossa, lampone,
agrumato di pompelmo,
perfettamente integrati in uno
sfondo terroso che rimanda al
bosco ed ai suoi frutti. In bocca
la freschezza, sapidità, chiude
in un finale elegante, piacevole.
Una bolla di tutto succo, tanta
grinta.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 20 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 5 g/l



**Lombardia
Cazzago San Martino (Brescia)**

L'Azienda Agricola Vigna Dorata è una realtà medio-piccola che si dedica all'esaltazione del terroir franciacortino. La coltivazione di Chardonnay e Pinot Nero inizia nel 1980, quando la famiglia decide di dedicarsi al vino, abbandonando l'agricoltura mista dei primi del '900. Il marchio nasce nel 1995 con la produzione della prima bottiglia con rifermentazione in bottiglia. I vigneti si trovano sulle prime colline moreniche, in posizione soleggiata, mentre la cascina di famiglia ospita cantina e zone di vinificazione. I vini esprimono meticolosità, passione e profondo legame con la terra, interpretando con eleganza e autenticità il territorio franciacortino.



Vigna Dorata Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino con un perlage finissimo e molto gradevole, al naso sono netti i sentori fruttati di pesca e floreali di fiori bianchi. In bocca la bollicina è piacevole, il vino è equilibrato piacevolmente fresco e acido, ottima la mineralità e la persistenza



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Vigna Dorata Franciacorta Saten

Franciacorta DOCG



Colore giallo paglierino intenso, tendente all'oro. Al naso è intenso, complesso, fine, profumi di fiori d'albero da frutta, agrumi. Seguono quelli di piccola pasticceria. In bocca è cremoso buona mineralità, la buona acidità, privo di note amare, conclude con un ricordo di agrumi canditi.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 24/36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Vigna Dorata Franciacorta Nature

Franciacorta DOCG



Colore giallo paglierino. Al naso, fine, delicato, con profumi di scorza di agrumi, fiori, adorabili sferzate di mare. Molto eleganti, i sentori disegnano un bellissimo quadro d'insieme.

L'assenza buona acidità, mineralità. Persistente il ricordo, con aromi di cedro, bergamotto, mela.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Vigna Dorata Franciacorta Rosé

Franciacorta DOCG



Dal colore vivace, tono rosato, perlage fine, persistente. Profumo intenso, frutti rossi, con sentori di composta di frutta. Sapore di buon corpo, struttura fragrante, intenso, con buon equilibrio, persistente, piacevole vinosità.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 24/36 m.s.l.

Dosaggio: Brut - 6 g/l



TURRA FRANCIACORTA

Lombardia
Cologne (Brescia)

L'azienda vitivinicola Turra sorge ai piedi del Monte Orfano, nel comune di Cologne. Situata nel cuore della Franciacorta, la cantina è una realtà piccola e in continua evoluzione, senza dubbio tra le più promettenti, grazie alla passione e alla dedizione che Roberto Turra, titolare e fondatore, mette quotidianamente in ciascuno dei passaggi necessari a trasformare il grappolo in un vino eccellente, che ha reso la Franciacorta grande nel mondo. Dalla creazione degli impianti con l'innesto delle barbatelle, alla potatura, fino alla vendemmia, proseguendo con tutte le scelte enologiche fino al design della bottiglia, tutto è orientato all'esaltazione del territorio, dei sentori speciali che il sottosuolo del Monte Orfano può sprigionare in un calice di Turra Franciacorta.



Turra Franciacorta Brut

Franciacorta DOCG



Finissima carbonica illumina la trama dorata. Bouquet di fiori d'acacia e ginestra arricchito da un fresco sentore di erbe aromatiche sfoggia fragranze di croissant salato, fiori bianchi e miele. Ingresso sapido perfettamente calibrato da corpo e rotondità.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 3 g/l

Turra Franciacorta Brut Millesimato

Franciacorta DOCG



Giallo tenue, brillante e vivace perlage. Ai profumi di pesca bianca, ananas, caprifoglio e fiori d'acacia seguono fresche note di rosmarino, menta ed agrume. Piacevolezza al sorso, fresco e sapido. Chiude rievocando pesca e nocciola.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 40 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Turra Franciacorta Saten

Franciacorta DOCG



Paglierino vivido, effervescenza persistente. Emergono note di cedro e pompelmo seguite da sfumature di fiori di tiglio con una tostatura sottile. Elegante progressione gustativa in equilibrio tra freschezza e cremosità che sfocia in note d'agrumi e sapidità.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 4 g/l

Turra Franciacorta Rosè

Franciacorta DOCG



Veste ramata e lucente dalla bollicina sottile. Quadro olfattivo piuttosto nitido di fragoline di bosco, lamponi e melagrana che giocano in sinergia con profumi di geranio, pompelmo e fiori selvatici. Assaggio terso di ottima struttura e piacevoli ritorni fruttati.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 4 g/l



**Lombardia
Cologne (Brescia)**

Quadra è nata nel 2003: un'idea di Ugo Ghezzi, imprenditore nel settore dell'energia rinnovabile che, sostenuto dai figli Cristina, Marco, decide di acquistare una piccola cantina che ristruttura completamente. Il progetto viticolo della famiglia Ghezzi era già stato avviato all'inizio degli anni '90 con l'impianto dei primi vigneti di Chardonnay, Pinot nero in località Marzaghette di Adro, dando vita all'omonima azienda agricola. Tra il 1999, il 2004, la proprietà si ingrandisce ulteriormente, portando la superficie agli attuali 20 ettari, dislocati in 5 siti differenti del territorio. Le vigne spaziano, infatti, dalla storica località di S. Eusebio, a Cologne, sede della cantina, sino a diverse parcelle impiantate a Pinot nero a Provaglio d'Iseo.



**Quadra
Q Black Franciacorta Brut**
Franciacorta DOCG



Oro pieno ravvivato da un perlage scattante. Al naso spiccano fiori di zagara ed erbe fini chiudendo con note di crosta di pane. L'assaggio è rotondo e di magistrale equilibrio con aromi ben bilanciati per la tipologia di prodotto.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 20 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 6 g/l

**Quadra
Franciacorta Saten
Millesimato**
Franciacorta DOCG



Giallo intenso, vivace e luminoso con una carbonica sottile. Naso festoso di fiori di campo, cenni di cannella, crosta di pane, pasticceria e lieve agrume. Bocca articolata, acidità ben bilanciata in proporzione a lunghezza e complessità.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay, Pinot Bianco

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 43 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 6 g/l

Quadra Franciacorta Dosaggio Zero

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso si apre con note di frutta matura, agrumi e lieviti, con sfumature di crosta di pane e mandorla. In bocca è secco, fresco e minerale, con una piacevole acidità e un finale lungo e avvolgente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 57 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Quadra Franciacorta Rosé Millesimato

Franciacorta DOCG



Luminoso rosa tenue, perlage finissimo. Articolato e gentile nei profumi al naso, tra frutta a buccia rossa, lampone, pera, arancio, chiudendo con sfumature di rosmarino. In bocca il vino è goloso, coerente e presenta un evidente equilibrio fresco sapido.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l

OTTELLA

Veneto
Peschiera del Garda (Verona)

L'azienda vinicola Ottella, di proprietà della famiglia Montresor ormai da 4 generazioni, fu avviata da Lodovico Montresor, colui che, insieme al Professor Michele Vescia dell'università di Brescia, l'Ingegner Turlini, ebbe l'intuizione di delimitare la zona di produzione del vino in terra di Lugana, gettando le basi per la creazione della denominazione di origine, istituita nel 1967. A metà anni ottanta i figli di Lodovico, Francesco, Michele entrano in azienda dando nuovo impulso all'attività che continua a crescere. Oggi Ottella è una realtà di 90 ettari a sud del Lago di Garda con una nuova cantina di design realizzata nel 2013, dove natura, arte, vino si fondono dando vita al racconto di un luogo attraverso un unico vitigno, il Trebbiano di Lugana, localmente denominato Turbiana.



**Ottella
Lugana**
Lugana DOC



Di colore giallo paglierino chiaro, scintillante. Al naso note esotiche, frutti canditi ed agrumi, minerale, fine ed elegante. Diffusa finezza espressiva, in bocca appare lo spessore autorevole della tipicità, caldo, persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Trebbiano di Lugana

Alcol: 13.0% vol.

**Ottella
Lugana Le Creete**
Lugana DOC



Colore paglierino intenso. Al naso avvolgente, sentori esotici immediati, ananas, pompelmo, notevole la sensazione minerale. Ottima finezza pur non rinunciando al carattere. Ricchezza, continuità, equilibrio appagano ampiamente l'aspetto gustativo. Vino caparbio, minerale, di polpa appagante.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Trebbiano di Lugana

Alcol: 13.0% vol.

Ottella Molceo Lugana Riserva

Lugana DOC



Dorato intenso. Ammalante al naso, si apre immediatamente con sentori di agrumi, fiori bianchi ed eleganti note minerali. Il palato è ricco, strutturato, complesso con avvolgenti sentori minerali, note di pietra focaia, idrocarburi. Finale persistente. Evoluzione delicata, pensato alla longevità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Trebbiano di Lugana

Alcol: 13.0% vol.

Ottella Rosè Rosesroses

Alto Mincio IGT



Rosa chiaro buccia di cipolla. Al naso avvolgente con sentori di pesca bianca, sviluppo piacevole, buona sensazione minerale. Vino di notevole finezza, carattere. Sostenuto da una bella spalla acida. Continuità ed equilibrio appagano l'aspetto gustativo.



Tipologia:
Rosato

Uve:
Corvina Veronese, Lagrein,
Rondinella

Alcol: 12.0% vol.

Ottella Back To Silence

Lugana DOC



Dorato intenso con sfumature aranciate. Naso ricco e complesso con chiari sentori di agrumi, frutta gialla matura, tabacco giallo ed eleganti note fumé e sulfuree. Bocca fine ed elegante di note agrumate, arancio, pompelmo e sfumature di lime.



Tipologia:
Orange Wine

Uve:
Trebbiano di Lugana

Alcol: 13.0% vol.

Ottella Gemei Rosso Alto Mincio

Alto Mincio IGT



Rubino granato. Interessante la spinta olfattiva, note di frutta matura a bacca rossa. Piacevole corrispondenza tra naso, bocca. Morbido, avvolgente, con una tessitura delicata ed un tannino raffinato che danno al vino una pienezza accattivante, facendone un vino vellutato al palato.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina Veronese, Merlot,
Cabernet Sauvignon

Alcol: 14.0% vol.



CITARI

**Lombardia
Desenzano sul Garda (Brescia)**

Cantina bresciana fondata da Francesco Gettulli nel comprensorio agricolo di Desenzano del Garda in prossimità del colle di San Martino della Battaglia. In quasi cinquant'anni di attività, oggi sono alla terza generazione, la produzione è cresciuta non solo come superficie vitata ma anche come proposta di etichette. Ceppi giovani, altri più vecchi, sistemati su suoli di natura morenica misti ad argille calcaree ricche di sali minerali, danno vita a vini dalle denominazioni più importanti della zona: Lugana, San Martino della Battaglia, Riviera del Garda nella linea Rosato, Rosso. La conduzione in vigna è affidata ad un sistema di agricoltura sostenibile con basso impatto ambientale. Una sola etichetta inviata per la degustazione, Il Lugana Conchiglia annata 2021.



Citari Lugana Terre Bianche

Lugana DOC



Il colore è giallo paglierino tenue con spiccati riflessi verdolini. Al naso presenta una buona intensità evidenziando note agrumate, di mela, pesca matura. In bocca è fresco ed equilibrato. Il nome deriva dal tipico terreno in cui si trovano le vigne.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Trebbiano di Lugana

Alcol: 13.0% vol.

Citari 18 Quarantacinque Chiaretto

Riviera del Garda Classico DOC



Il colore è rosa con riflessi rubino. Al naso è fine, piacevolmente intenso, fruttato, regala note di ciliegia, pesca, frutta esotica matura. In bocca è secco ed armonico, di ottima persistenza, carattere con leggero retrogusto di mandorla amara, una caratteristica sapidità.



Tipologia:
Rosato

Uve:
Groppello, Marzenino, San Giovese, Barbera

Alcol: 13.0% vol.



TENUTA LA PRESA

Veneto
Caprino Veronese (Verona)

Nel 1995 la famiglia Dei Micheli, da decenni impegnata nella viticoltura locale, acquista la Tenuta La Presa, ai piedi del Monte Baldo, con al centro un'antica dimora del 1400 oggi trasformata in accogliente bed & breakfast circondato dai vigneti. Accanto ai capostipiti Adelino e Marilena, operano con passione i figli Fabio, enologo, e Serena, hospitality manager, eredi della tradizione e della vocazione familiare. Gli oltre 100 ettari di vigneti circostanti, coltivati con cura e attenzione, producono vini veronesi tradizionali di alta qualità, esprimendo perfettamente il legame con il territorio, la dedizione e la passione che la famiglia Dei Micheli mette ogni giorno nella viticoltura.



Tenuta La Presa Lugana

Lugana DOC



Il colore è giallo paglierino con intensi riflessi dorati. Il profumo è un bouquet elegante di frutta a polpa bianca matura, fiori bianchi ed agrumi accompagnati da fini aromi iodati. Al palato è ampio e dotato di grande sapidità e freschezza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Trebbianco di Lugana

Alcol: 13.0% vol.



IL CIPRESSO

Lombardia
Scanzorosciate (Bergamo)

Si conferma la buona qualità dei vini plasmati dall'azienda di Angelica Cuni, inaugurata nel 2003, già capace di esprimere il meglio della cultura enologica di questa bellissima area bergamasca. Basse rese in vigna, perizia nella vinificazione, dedizione, fiducia per il raro Moscato di Scanzo: con questi presupposti, l'azienda mette in mostra un quartetto di notevole livello. Tra le novità segnaliamo l'imminente vinificazione di un vigneto di Incrocio Terzi, reimpiantato nel 2017 per riportare in auge questo storico vitigno caduto nel dimenticatoio. Nel prossimo futuro l'azienda inizierà a cimentarsi con le prime vinificazioni in anfora, mentre il prossimo anno esordirà un Cabernet in purezza da uve appassite. Vini del produttore.



Il Cipresso Melardo Valcalepio Bianco

Valcalepio DOC



Si presenta di un colore giallo tenue. Fiori bianchi come giglio e magnolia, erbe mediterranee, margherita e pesca bianca sono i protagonisti dello spettro olfattivo. Al palato è rotondo e morbido. Buona sapidità chiudendo con un finale agrumato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Pinot Bianco, Pinot Grigio,
Chardonnay

Alcol: 14.0% vol.

Il Cipresso Dionisio Valcalepio Rosso

Valcalepio DOC



Vino rosso robusto dal profumo intenso e fruttato, con gusto morbido e persistente, ottenuto dalla selezione manuale dei migliori grappoli di Merlot e Cabernet Sauvignon delle nostre viti di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot, Cabernet Sauvignon

Alcol: 13.0% vol.

Il Cipresso Serafino Moscato Di Scanzo

Moscato di Scanzo DOCG



Prezioso vino di uve appassite ottenuto dalle nostre viti di Moscato di Scanzo di oltre 30 anni. Colore rosso rubino forte. I profumi sono molto complessi, con note di cannella, frutti di bosco, salvia, rosa appassita e pepe. Il gusto è aromatico, vellutato, di lunga persistenza.



Tipologia:

Rosso Dolce

Uve:

Moscato di Scanzo

Alcol: 14.5% vol.

PODERE CAVÀGA



Lombardia
Foresto Sparso (Bergamo)

Il Podere Cavaga è situato tra Brescia e Bergamo a sud del Lago di Iseo. Un costante venticello favorisce condizioni ideali per la crescita delle uve, mentre il bosco della tenuta rappresenta la più alta espressione della ricerca della natura. La vinificazione in alpeggio, l'uso di materie prime naturali e trattamenti rispettosi del patrimonio vitivinicolo garantiscono prodotti capaci di emozionare. I vini Podere Cavaga nascono dalla passione dell'ambassador Andrea Mazzucchelli, unendo tradizione locale, Franciacorta e influenze internazionali, in un perfetto equilibrio tra piacere, autenticità e qualità.



Podere Cavaga Chardonnay Bianco Del Sebino

Bergamasca IGT



Di colore giallo paglierino. Al naso profumi intensi persistenti, con note floreali, biancospino e frutta a polpa bianca, mela. Al palato grande freschezza e mineralità, con un leggero retrogusto sapido e fruttato. Buona la persistenza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.

Podere Cavaga Dharma Merlot

Bergamasca IGT



Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso è piacevolmente evoluto con sentori di frutta, frutti di bosco, marasca, sottobosco e spezie dolci, vaniglia. Il gusto è pieno deciso, fruttato, spezie dolci e tannini vellutati.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot

Alcol: 13.5% vol.

Podere Cavaga Franconia Vigne Alte Rosso

Bergamasca IGT



Vino profondo dal colore rubino intenso e profondo.

Profumi floreali e fruttati dominati, all'inizio, da note di viola seguite poi da lampone, ciliegia e fragola. Sul palato si percepiscono delle nette quanto inaspettate mineralità. Morbidezza ed eleganza legate ad una facilità di beva.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Franconia

Alcol: 13.0% vol.

Podere Cavaga Valcalepio Rosso Riserva

Valcalepio DOC



Colore rosso rubino con leggeri riflessi granata. Al naso offre un bouquet caratteristico e il suo aroma intenso e gradevole, con note fruttate, si armonizza con il sapore asciutto, pieno e persistente. Vino di grande eleganza e personalità nel rispetto della tipicità.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Merlot, Cabernet

Alcol: 14.0% vol.



ELIGIO MAGRI

Lombardia
Torre De' Roveri (Bergamo)

L'azienda vitivinicola Eligio Magri, in provincia di Bergamo, nasce negli anni '80 grazie all'impegno del Sig. Patrizio, insieme al figlio Eligio e alla moglie Luciana. Famiglia di agricoltori, i Magri hanno selezionato i migliori terreni della Valcalepio, in particolare a Torre De Roveri, per produrre vini di qualità pregiata. L'obiettivo è sempre stato puntare sulla qualità più che sulla quantità, con basse rese per ettaro. Attenzione alla vinificazione e alla maturazione in cantina all'avanguardia garantiscono vini eleganti, affidabili e rappresentativi del territorio, facendo di Eligio Magri un marchio d'eccellenza riconosciuto per costanza e qualità.



Eligio Magri Patrizio Rosso Della Bergamasca

Bergamasca IGT



Rosso rubino intenso con note violacee, l'olfatto si caratterizza per le spezie, cioccolato, note tostate, piccoli frutti. Al gustativo tannini morbidi sostenuti da una pregevole freschezza. Vino potente ed elegante al tempo stesso.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Alcol: 16.0% vol.

Eligio Magri Valcalepio Rosso Lyr

Valcalepio DOC



Di colore rosso rubino con riflessi violacei, mediamente intenso, al naso sentori floreali e di frutti a bacca rossa, ben integrati al ribes, alle spezie varietali. Di buon corpo. In bocca è morbido, vellutato e rotondo, fresco, giustamente tannico.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Merlot

Alcol: 13.5% vol.



Lombardia
Montecalvo Versiggia (Pavia)

L'azienda nasce nel 2013 quando Gianluca Cabrini ristruttura la cantina della moglie, situata sulle colline dell'Oltrepò Pavese. I vigneti, esposti a microclimi diversi, valorizzano vitigni autoctoni come Croatina, Barbera e Uva Rara, ma anche Pinot Grigio, Riesling Renano e Pinot Nero, su terreni argillosi e calcarei. La conduzione è biologica: nessun concime chimico, inerbimento spontaneo, trattamenti limitati a rame e zolfo, con interventi minimi in cantina. L'obiettivo è preservare l'espressione naturale del terroir, valorizzando freschezza, autenticità e tipicità varietale dei vini.



Tenuta Belvedere La Coccinea Croatina

Provincia di Pavia IGT



Rosso rubino intenso ed esprime all'olfatto note ricche, fruttate di ciliegie, violette appassite, piccoli frutti di bosco, rivelandosi in un sorso pieno, fruttato, giustamente tannico, rinfrescante, dalla lunga persistenza aromatica.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Croatina

Alcol: 14,0% vol.

Tenuta Belvedere Wai Rosato Frizzante Ancestrale

Provincia di Pavia IGT



Si veste di un color paglierino solcato da sfumature color pesca ed esprime all'olfatto note di fiori, polpa di mela golden, dettagli di pepe bianco, intensi rimandi a lievito, panificazione, rivelando un sorso effervescente, rinfrescante, succoso, decisamente appagante.



Tipologia:
Rosato Frizzante

Uve:
Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

TRIACCA

Lombardia
Villa di Tirano (Sondrio)

Nati da zone di produzione vitivinicola indipendenti, da vigne di proprietà, i vini a marchio Triacca sono il frutto di 125 anni di esperienza, di un processo unico, che accompagna il prodotto in ogni sua fase. L'azienda ha festeggiato il giubileo dei 125 anni di storia aziendale; anni che rappresentano cinque generazioni alla guida della tenuta, tantissimi anni di passione per la Valtellina, la vitivinicoltura. Per l'occasione è stato messo a punto un vino dedicato, che è frutto sia di uve valtelinesi sia di grappoli delle terre toscane di famiglia; una cuvée che distilla tutta la storia dei Triacca, dalle umili origini in Valtellina all'appassionante espansione in Toscana.



Triacca Inferno

Valtellina Inferno DOCG



Di colore rosso rubino intenso. Al naso presenta profumi intensi, arricchiti da toni di rosa appassita, di nocciola. Al gusto il sapore è asciutto, nervoso, leggermente tannico, austero a al tempo stesso vellutato, armonico. Lunga la persistenza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 12.5% vol.

Triacca Sassella

Valtellina Sassella DOCG



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



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 13.0% vol.

Triacca Sforzato San Domenico

Valtellina Sforzato DOCG



Rosso rubino intenso, tendente al granato. Profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati, floreali, ma anche di note di cuoio, tabacco, avvolgente, profondo. Corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere, di grande struttura.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 15.5% vol.

RUBINELLI VAJOL

Veneto
San Pietro in Cariano (Verona)

Gaetano Rubinelli è il capostipite della famiglia Rubinelli, che vive da sempre in Valpolicella. Dopo aver progettato e costruito la diga del Chievo sul fiume Adige, che fornì energia elettrica alle industrie di Verona nel primo Novecento, acquistò la campagna del Vajol, per la sua perfetta conformazione a conca, situata esattamente nel cuore della Valpolicella storica. Nel corso degli anni si concretizza la volontà della famiglia Rubinelli di produrre un cru del Vajol in cui possa esprimersi compiutamente l'eccellenza del prodotto di questa terra: uva di altissima qualità, frutto di un'ideale esposizione al sole e di un perfetto appassimento nel clima ventilato e temperato della Conca del Vajol.



Rubinelli Vajol Valpolicella Classico

Valpolicella DOC



Brillante rubino chiaro. Al naso varietale sia nel colore, sia nei profumi. Spiccano i frutti rossi come la melagrana, la ciliegia croccante e il ribes con fiori di glicine e roselline rosse. Al sorso ritorna il frutto fresco, gustoso, equilibrato, morbido e persistente nel finale.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Alcol: 12.5% vol.

Rubinelli Vajol Valpolicella Classico Superiore

Valpolicella DOC



Rosso rubino intenso. Emergono note olfattive intense di amarena, frutti rossi e spezie. Vino di carattere e di buon corpo. Tannico, pulito ed elegante. Grande piacevolezza al sorso, morbido e avvolgente, delicato ed equilibrato, levigato nei tannini sa coniugare il tutto con grande freschezza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

Alcol: 13.5% vol.

Rubinelli Vajol Ripasso Della Valpolicella Classico Superiore

Valpolicella Ripasso DOC



Rosso rubino carico. Bouquet intenso con note di amarena, frutti rossi, mirtillo, sentori di spezie e rabarbaro. Al gusto risulta armonico. Emerge il corpo del frutto, la marasca fresca, un perfetto equilibrio fra succosità e zuccheri.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Oseleta

Alcol: 14.5% vol.

Rubinelli Vajol Amarone Della Valpolicella Classico

Amarone della Valpolicella DOCG



Rosso purpureo con riflessi brillanti di rubino. Colpisce l'esplosione dei profumi di ciliegia, amarena e frutti rossi. Avvolgente ed equilibrato regala al palato una sensazione calda e vellutata. Il corpo è pieno, il sorso è solido, sostenuti entrambi da una vena fresca e da tannini morbidi.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Oseleta

Alcol: 16.0% vol.



**Veneto
Fumane (Verona)**

L'azienda Corteforte si dedica a valorizzare il territorio di Fumane, nel cuore della Valpolicella, noto per la qualità dei suoi frutti. I 3 ettari di vigneti, su terreni calcareo-argillosi con microclima soleggiato e ventilato, producono uve pregiate dai profumi intensi. Le piante hanno al massimo venti anni e, grazie a un rigoroso controllo produttivo, vendemmia manuale e vinificazione immediata, si ottengono vini di alta qualità. L'Amarone della Valpolicella Classico esprime lo splendore del territorio, mentre l'Amarone Vigneti di Osan richiede ulteriore attesa per raggiungere piena complessità ed eleganza.



**Corteforte
Concentus Rosso
Veronese**
Veronese IGT



Di colore rosso rubino intenso. Al naso il profumo è pulito, fruttato di frutti a bacca nera, frutti di bosco, frutta matura e spezie, cuoio, pepe. Al gusto il corpo robusto, complesso, armonioso con ritorno degli aromi del frutto, lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella

Alcol: 14.0% vol.

**Corteforte
Rubro Rosso Veronese**
Veronese IGT



Di colore rosso rubino intenso. Al naso il bouquet è raffinato, con fragranze limpide, vinose, dolci, complesse note di frutti di bosco, prugne, ciliegia, rosa che risaltano nei suoi freschi, vividi tannini, accenni di spezie, buona la persistenza gusto olfattiva.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Cabernet, Merlot, Syrah

Alcol: 14.0% vol.

Corteforte Valpolicella Ripasso

Valpolicella Ripasso DOC



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso il profumo è pulito, di frutti del sottobosco, amarene, prugne, speziato leggero di cuoio, pepe. Il corpo, robusto, complesso, ricorda armoniosamente i sentori dell'olfatto. Il Finale è lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Rondinella, Molinara

Alcol: 14.0% vol.

Corteforte Terre Di San Zeno Amarone Della Valpolicella Classico

Amarone della Valpolicella DOCG



Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi complessi ma puliti ed eterei, di amarene sotto spirito, di frutti di bosco, liquirizia, anice, spezie, che si fondono con grande eleganza ed un retrogusto lungo ed intenso.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

Alcol: 15.5% vol.

Corteforte Recioto Della Valpolicella Classico

Recioto della Valpolicella DOCG



Profumi estremamente complessi, di frutti di bosco, confetto, di marmellata di ciliegie, prugne, di amarene sotto spirito, con leggero sentore di spezie, vaniglia, cioccolato, cannella, liquirizia. Il corpo è dolce, delicato, armonico, morbido come velluto.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Rondinella, Molinara

Alcol: 14.5% vol.

Corteforte Recioto Della Valpolicella Classico Amandorlato

Recioto della Valpolicella DOCG



Rosso granato intenso, con orli aranciati per la maturazione. Profumi puliti, complessi, di frutti di bosco, confetto, ciliegie ed amarene sotto spirito, spezie, vaniglia, cioccolato, cannella, liquirizia. Nella sua giovinezza emergono anche profumi di viola, giaggiolo, fiori selvatici.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara

Alcol: 14.0% vol.



**Veneto
Mussolente (Vicenza)**

Calalta sorge sulle colline di Mussolente, alle porte di Bassano del Grappa, e si estende su 5 ettari vitati tra i 150 e i 200 metri di altitudine. I vigneti si inseriscono in un ambiente unico, circondato da ulivi, prati, boschi e un laghetto, un'oasi di biodiversità protetta dal massiccio del Grappa. L'azienda coltiva vitigni atipici per la zona, come riesling, syrah, bronner, cabernet franc, tai rosso e merlot, scelti per la loro armonia con il terroir. Dal 2017 è guidata da Nicola Brunetti e dalla moglie Giulia, con certificazione biologica, ispirandosi alla filosofia che vede il vitigno come strumento per raccontare territorio e annata.



**Calalta
Sehnsucht**
Veneto IGT



Si presenta di un colore rosa pallido con riflessi arancioni. Al naso si percepisce un gradevole profumo floreale e di piccoli frutti rossi. Al palato risulta fresco e vellutato con una spinta acida che bilancia il sorso. Chiusura con sfumature di frutti rossi.



Tipologia:
Rosato

Uve:
Syrah

Alcol: 11.5% vol.

**Calalta
Davvero**
Veneto IGT



Colore è giallo paglierino ambrato brillante. Al naso gli intensi profumi sprigionati ricordano la frutta matura a polpa gialla, sensazioni balsamiche. Il sorso è ampio, complesso, fresco, sapido, dal finale lungo, leggermente tannico.



Tipologia:
Orange Wine

Uve:
Riesling Renano

Alcol: 12.0% vol.

Calalta Onbria

Veneto IGT



Onbria è un Cabernet Franc tutto sprint. Lavorato in solo acciaio, rende un'interpretazione del vitigno giocata su un frutto fresco, acido, succoso.

Il lampone e il ribes si accompagnano a note vegetali, lievemente chinate, per una beva che scivola via rapida e divertente.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Cabernet Franc

Alcol: 12.0% vol.

La Fusina

Azienda Agricola

Piemonte
Dogliani (Cuneo)

Fin dal lontano 1792, come testimonia un'antica mappa ritrovata nella cascina, l'azienda La Fusina coltivava la vite, il frumento. Dal 1914 è di proprietà della famiglia Abbona, attualmente gestita da Luigi, i suoi figli. Insieme decidono tutte le scelte aziendali condividendo il lavoro in vigna, in cantina. 20 gli ettari di proprietà coltivati secondo un regime di agricoltura a difesa integrata, senza l'utilizzo di diserbanti.

Tutti i vini vengono prodotti nella cantina di Dogliani, tranne il Barolo Perno che viene vinificato ed invecchiato in una piccola cantina a Monforte d'Alba. Con l'annata 2021 esce per la prima volta sul mercato, il Langhe Sauvignon Il futuro nelle mani, presentato quest'anno in Guida.



La Fusina
Chardonnay Langhe
Langhe DOC



Alla vista il colore risulta giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Al naso spiccano fragranze floreali oltre che sensazioni molto delicate, frutta a pasta gialla. Al palato risulta molto equilibrato con un sapore sottile, fruttato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

La Fusina
L'Angelina Barbera Delle
Langhe
Langhe DOC



Dal colore rosso rubino tendente al porpora. Al naso sentori di frutta, frutti di bosco, sentori di spezie. Il gusto è quello di un vino suadente, di grande armonia, corposità, sentori di lampone ad un retrogusto leggermente forte, deciso.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Barbera

Alcol: 13.5% vol.

La Fusina L'Alteno Dolcetto Delle Langhe

Langhe DOC



Dal colore rosso rubino tendente al violaceo. Questo vino è caratterizzato da una gradazione alcolica contenuta, da un corpo leggero. È un vino fresco, al naso prevale il profumo di frutta fresca. Al gusto il sapore è leggermente erbaceo.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Dolcetto

Alcol: 13.0% vol.

La Fusina Nebbiolo Langhe

Langhe DOC



È un vino di grande struttura con grande longevità, potenza. Dal colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi amaranto, con un profumo intenso con note superbe di frutti rossi maturi. Il suo sapore è pieno, si sentono note eccellenti di cacao, burro fuso con retrogusto di frutta matura.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.5% vol.



ORLANDO
ROCCA

Piemonte
Monforte

Orlando Rocca rappresenta il volto giovane e appassionato delle Langhe. A soli 16 anni, nel 2020, ha scelto di trasformare una piccola vigna di famiglia a Bussia nel punto di partenza del suo progetto. Durante la pandemia ha dedicato tempo ed energie a coltivare la terra, facendo di quei filari un laboratorio dove sperimentare e crescere. Con uno stile artigianale e un'attenzione profonda alla sostenibilità, Orlando racconta attraverso la sua cantina un legame autentico con il territorio. Oggi accoglie gli ospiti nella sede di Monforte d'Alba, in località Manzoni Cucchi, per condividere la sua giovane storia fatta di passione e visione.



**Orlando Rocca
La Furiosa Barbera
D'Alba**

Barbera d'Alba DOC



Si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso, offre profumi di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, accompagnati da note speziate e un accenno di vaniglia. In bocca, rivela una struttura robusta ma ben bilanciata, con tannini setosi che accompagnano una freschezza energica.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Barbera

Alcol: 14.0% vol.

**Orlando Rocca
Langhe Nebbiolo**

Langhe DOC



Colore rosso carminio, al naso emergono profumi delicati di viola essicata, ciliegia e frutti di bosco, con una leggera speziatura. In bocca fresco e snello, con tannini delicati e un finale armonico che unisce eleganza e immediatezza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Orlando Rocca Sprun Barolo Bussia

Barolo DOCG



Rubino intenso con riflessi granati, al naso ciliegia, lampone, ribes e mora, accompagnati da spezie e note di sottobosco. Al palato elegante e avvolgente, tannini setosi sostengono una freschezza vibrante e un finale lungo, profondo e persistente.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

LODALI

DAL 1939

**Piemonte
Treiso (Cuneo)**

Fra le colline di Langa nasce la storia della famiglia Lodali, iniziata con Giovanni, contadino e ristoratore a Treiso, che decise di produrre vini per i suoi clienti già nel 1939. Dopo il dopoguerra, con il supporto della moglie Rita, il figlio Lorenzo realizza i primi cru di Barolo e Barbaresco. Alla sua scomparsa, la moglie porta avanti l'attività, mentre Walter, diplomato alla scuola enologica di Alba, introduce nuova energia per valorizzare i vigneti Bricco Ambrogio e Rocche dei Sette Fratelli. Le ripide vigne bianche dei cru consentono vini eleganti, fini e con grande potenziale di evoluzione. Attualmente è in corso la ristrutturazione di una parte della cantina per completare il progetto.



**Lodali
Roero Arneis**
Roero DOCG



Colore giallo paglierino tenue e con un profumo delicato con sentori erbacei molto pungenti e persistenti, di grande gradevolezza e tipicità. Al sapore è gradevole, armonioso e pieno, presenta anche una vena acidula e un lieve retrogusto amarognolo tipico della vinificazione di uve Arneis.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Arneis

Alcol: 14.0% vol.

**Lodali
Barbera D'Alba**
Barbera d'Alba DOC



Di colore rosso rubino pieno, luminoso. Il profumo intenso, persistente con note di frutta rossa come la prugna, note floreali, violetta e spezie dolci. Al gusto grande pienezza, rotondità, sapido buona tannicità. Finale lungo.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Barbera

Alcol: 14.5% vol.

Lodali Dolcetto D'Alba

Dolcetto d'Alba DOC



Rosso rubino con riflessi porpora. Il profumo è fragrante, con note di prugna, pesca, e mandorla. Gli stessi aromi caratterizzano il gusto, che è ricco, intenso ma suadente con un finale di bocca piacevolmente ammandorlato. Gusto pieno ed armonico, morbido con retrogusto piacevolmente amarognolo.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Dolcetto

Alcol: 12.5% vol.

Lodali Nebbiolo D'Alba

Nebbiolo d'Alba DOC



Alla vista il colore è rosso rubino luminoso con sfumature granata. Al naso si sente un bouquet composto e ben espresso con sentori di viola, lampone e liquirizia. Al palato si presenta asciutto, di buon corpo, giustamente tannico diventando con il tempo molto armonico e vellutato.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Lodali Barbaresco Rocche Dei 7 Fratelli

Barbaresco DOCG



Di colore rosso granata pieno e luminoso, al naso è di grande complessità e finezza, con evidenti note eleganti di prugna matura, di rosa e viola ben armonizzate tra loro. Al palato è armonico, di grande struttura, pieno, persistente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Lodali Barolo Bricco Ambrogio

Barolo DOCG



Colore rosso granata pieno e luminoso. Il profumo è ampio e persistente con note di frutta rossa matura, fiori secchi e tabacco, note speziate. Il gusto armonico, di grande struttura, pieno, persistente, ottima la parte tannica.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.5% vol.

Lodali Moscato D'Asti

Moscato DOCG



Vino dolce, dall'inconfondibile profumo e dal moderato tenore alcolico. Al naso si distinguono rosa e fiori d'arancio, salvia, limone, pesca e albicocca. Il palato, fresco e gradevole, rispecchia le medesima ricchezza di suggestioni floreali e fruttate.



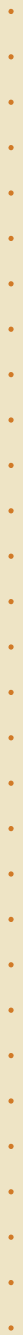
Tipologia:

Bianco Dolce

Uve:

Moscato

Alcol: 5.0% vol.





CANTINA
ALDENO
DAL 1910

**Trentino
Aldeno (Trento)**

La storia della viticoltura aldenese risale a secoli fa, quando bastavano un pezzo di terreno, passione e pazienza. Nell'Ottocento si affinano le tecniche di coltivazione: le colline si coprono di pergole, mentre nel fondovalle, dopo il nuovo taglio dell'Adige, le cesure delimitano i vigneti migliori affiancati da terreni sabbiosi e fertili. Nel 1910 un gruppo di produttori fonda la Cantina Sociale di Aldeno e, pochi anni dopo, nasce l'Unione Vinicola Aldeno. Le due cooperative accompagnano per oltre mezzo secolo la vita del paese, fino alla fusione del 1972, che dà origine all'odierna Cantina Aldeno, con l'obiettivo di valorizzare nel tempo la tradizione vitivinicola e il legame tra Aldeno e le sue uve.



**Aldeno
Chardonnay**
Trentino DOC



Colore tipicamente paglierino. Lo spettro olfattivo ruota intorno ad aromi varietali, con note tropicali importanti che, pian piano, cedono il passo a sfumature erbacee e minerali. All'assaggio è di corpo snello e sottile, con un sorso caratterizzato da un gusto sapido e da una beva rinfrescante.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

**Aldeno
Müller Thurgau**
Trentino DOC



Colore giallo paglierino brillante. I profumi richiamano note di fiori bianchi e aromi fragranti di frutta. Al palato è intenso e ricco, con una buona aromaticità e un sorso molto armonioso ed equilibrato. Il finale è di bella persistenza e buona freschezza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Müller thurgau

Alcol: 12.0% vol.

Aldeno Gewürztraminer

Trentino DOC



Colore giallo dorato. All'olfatto esprime una tavolozza olfattiva che spazia dai profumi floreali di petalo di rosa ai fiori bianchi, con aromi di frutta gialla, ananas, litchi, frutto della passione e morbide spezie orientali. Il sorso è caldo, ricco, denso e complesso, notevole persistenza finale.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Gewürztraminer

Alcol: 13.5% vol.

Aldeno Pinot Nero

Trentino DOC



Colore rosso rubino brillante. Il bouquet esprime aromi fragranti di piccoli frutti di bosco, su un sottofondo delicatamente floreale. Il sorso è piacevolmente fresco, dinamico e scorrevole, con frutto maturo e ancora croccante, tannini sottili e una buona persistenza finale.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Pinot nero

Alcol: 13.5% vol.

Aldeno Merlot

Trentino DOC



È ricco di colore rosso porpora, con profumo di more e prugna. Invecchiando nelle botti di rovere il profumo si affina acquistando profumi speziati che ricordano il tabacco e la vaniglia, mentre il gusto diventa asciutto e abbastanza tannico, che aiuta a sviluppare un fine retrogusto tostato.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot

Alcol: 13.0% vol.

Aldeno Lagrein Dunkel

Trentino DOC



Rosso rubino, molto concentrato. Al naso si avvertono sensazioni variegata, frutta, note floreali di viola a recitare la parte delle protagoniste. All'assaggio è di corpo medio, equilibrato, con un sorso che si allinea agli aromi fruttati già avvertiti durante l'esame olfattivo.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Lagrein

Alcol: 12.5% vol.

Aldeno Teroldego

Vigneti delle Dolomiti IGT



Colore rubino. L'esame olfattivo, note variegata, dal fruttato al floreale, arrivando sino a presentare leggeri tocchi terrosi. All'assaggio è di buon corpo, con un sorso di carattere e personalità pur presentando una trama tannica vellutata e rotonda. Termina con un gusto rinfrescante.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Teroldego

Alcol: 13.0% vol.

Aldeno Alinum Trento Brut

Trento DOC



Alla vista un colore giallo paglierino, perlage fine, persistente. Al naso profumo intenso con sentori di fiori di campo, melo, miele, mandorle. Gusto pieno, elegante, con un fondo delicato di mandorla, lievito. Finale lungo, persistente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 7 g/l

Aldeno Alinum Trento Pas Dosé

Trento DOC



Giallo paglierino, perlage persistente. Il profumo è complesso ed elegante, con buoni sentori di lievito. Al gusto risulta fresco, asciutto, di buona struttura, note minerali. La leggera sensazione acidica viene perfettamente equilibrata dalla nota cremosa data dalla lunga permanenza sui lieviti.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l



PEDROTTI

Trentino Nomi (Trento)

Pedrotti Spumanti è una storica cantina situata a Nomi, nella Vallagarina, fondata nel 1901 da Emanuele Pedrotti. Oggi è guidata dalle sorelle Donatella e Chiara, rappresentanti della quarta generazione familiare, che continuano a produrre esclusivamente spumanti Trento DOC metodo classico, espressione autentica del territorio trentino. La cantina è rinomata per la "Grotta dello Spumante", un ambiente naturale acquisito nel 1978 e utilizzato per l'affinamento delle bollicine. Luigi Veronelli la definì "Cattedrale dello Spumante" per l'atmosfera speciale e unica che offre al prodotto e ai visitatori.



Pedrotti Trento Brut

Trento DOC



Paglierino brioso con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Al naso note floreali e fruttate di frutta bianca fresca, con leggere sfumature minerali. In bocca è secco, fresco e sapido, con una piacevole acidità che ne esalta la freschezza.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 32 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 8 g/l

Pedrotti Trento Brut Nature

Trento DOC



Giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Al naso note floreali e fruttate di mela matura, susina gialla e lievi sentori di crosta di pane. In bocca è secco, fresco, sapido e minerale, con una piacevole vena acida e un finale lungo e armonioso.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 32 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato - 1,5 g/l

Pedrotti Trento Brut Millesimato

Trento DOC



Giallo brillante con riflessi verdi e perlage fine e persistente. Al naso profumi eleganti di frutta gialla matura, mela, note di crosta di pane e mandorla tostata. Al palato è fresco, sapido e strutturato, con un'acidità vivace che bilancia la morbidezza, chiudendo con un finale lungo e armonioso.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 50 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Pedrotti Trento Rosé Millesimato

Trento DOC



Rosato tenue con perlage fine e persistente. Al naso bouquet elegante di piccoli frutti rossi come ciliegia e lampone, con delicate note di crosta di pane. In bocca è vellutato, rotondo e ben bilanciato nell'acidità, con finale fresco e armonioso.



Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 9 g/l

Kornell

WEINGUT | TENUTA

Alto Adige Settequerce (Bolzano)

La Tenuta Kornell, con origini nel XIV secolo e di proprietà della famiglia Brigl dal 1927, si trova a Settequerce ed è oggi guidata da Florian Brigl. I vigneti si estendono su 22 ettari tra i 270 e i 550 metri di altitudine, nei comuni di Settequerce, Appiano Monte e Gries, dove terreni ricchi di porfido e quarzo garantiscono condizioni ideali per uve di qualità. La cantina unisce tradizione e modernità con fermentazioni in acciaio e affinamenti in legno, seguiti da ulteriori periodi di maturazione in bottiglia. I vini esprimono eleganza, struttura e legame profondo con il territorio altoatesino.



Kornell Pinot Bianco Eich

Alto Adige DOC



Giallo paglierino brillante e luminoso con leggeri riflessi verdolini. Al naso lievi accenni di frutta tropicale quali ananas mango e papaya. Sorso dominato da una vibrante freschezza, ed una buona sapidità che si allunga verso una finale fruttato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Pinot Bianco

Alcol: 12.5% vol.

Kornell Sauvignon Cosmas

Alto Adige DOC



Colore giallo paglierino, esordio fruttato di uva spina e un tocco floreale di petali di rosa, fiori di sambuco e menta piperita. Sorso appagante, grazie alle ottime doti di freschezza e sapidità, con finale di piacevole lunghezza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Sauvignon

Alcol: 12.5% vol.

Kornell Gewürztraminer Damian

Alto Adige DOC



Paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso si percepiscono nitide sfumature di rosa, pompelmo e pepe bianco. Sorso avvolgente e caldo, tenuto in equilibrio da una moderata ma mai doma freschezza. Sul finale note di speziate e floreali.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Gewürztraminer

Alcol: 13.5% vol.

Kornell Zeder Rosso

Vigneti delle Dolomiti IGT



Rosso rubino intenso, eleganti sentori fruttati di ciliegie e lamponi, note balsamiche su sfumature vegetali e cioccolato fondente. Sorso ricco ed invitante, succoso con tannini eleganti e ben integrati. Finale persistente e pulito che chiude su rintocchi speziati.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Lagrein

Alcol: 13.0% vol.

Kornell Pinot Nero Marith

Alto Adige DOC



Rubino delicato e sfumato. Ventaglio olfattivo improntato sul frutto a bacca rossa, ribes, mora, lampone, chiodi di garofano, foglie di tabacco e pepe nero. Sorso avvolgente di garbata struttura dal finale appagante di frutta scura macerata.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Pinot Nero
Alcol: 13.0% vol.

Kornell Greif Lagrein

Alto Adige DOC



Rosso rubino scuro e compatto. Al naso spiccano note tostate, caffè, cioccolato, spezie e sfumature di cardamomo. L'assaggio è vibrante e corposo, con tannini vellutati e ben integrati. Nel finale riemerge un frutto deciso e avvolgente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Lagrein
Alcol: 13.0% vol.

EGGER RAMER — SÜD TIROL

ITALIA

Alto Adige
Bolzano

La Tenuta Egger-Ramer, situata nel cuore di Bolzano, è una storica azienda vinicola che dal 1880 si dedica alla produzione di vini di alta qualità, con un focus particolare sul Lagrein, vitigno autoctono dell'Alto Adige. Attualmente gestita dalla quinta generazione della famiglia Egger-Ramer, l'azienda si estende su circa 15 ettari di vigneti situati a circa 250 metri sul livello del mare, in terreni sabbiosi e ghiaiosi ideali per la viticoltura.

La filosofia produttiva dell'azienda si basa sull'attenzione alla qualità e alla sostenibilità, con un approccio che unisce tradizione e innovazione. I vigneti sono coltivati secondo pratiche integrate, rispettando l'ambiente e valorizzando le varietà autoctone come Lagrein, Pinot Bianco, Gewürztraminer e Schiava.



Egger-Ramer Moscato Giallo

Alto Adige DOC



Giallo paglierino con sfumature verdoline. Al naso si percepiscono note di agrumi, pesca bianca, melissa e sambuco, a cui si uniscono sfumature di noce moscata e spezie dolci. La spiccata acidità e la discreta struttura minerale regalano a questo vino un'eccellente freschezza e piacevolezza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Moscato Giallo

Alcol: 13.0% vol.

Egger-Ramer Gewürztraminer

Alto Adige DOC



Dorato sfumato e lucente. Riconoscimenti nitidi di petali di rosa, pompelmo e agrumi si alternano a pepe bianco e vaniglia. Sorso caldo e morbido, tenuto in equilibrio da una buona freschezza. In chiusura di bocca avvolgente con una piacevole speziatura.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Gewürztraminer

Alcol: 14.5% vol.

Egger-Ramer Santa Maddalena Classico

Alto Adige DOC



Rubino intenso con riflessi violacei. Primeggiano netti sentori fruttati di ciliegia e di arancia sanguinella, seguono spunti floreali di viola e nigritella. Sorso beverino e fresco, con finale speziato e piacevolmente avvolgente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Schiava, Lagrein

Alcol: 13.0% vol.

Egger-Ramer Kristan Lagrein Gries

Alto Adige DOC



Rosso amaranto compatto. Bouquet dominato da sentori di prugna e ciliegia, seguite da marcate scie speziate e tostate di chiodi di garofano cioccolato e caffè. Buona struttura e sorso complesso e avvolgente mitigato da tannini ben integrati.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Lagrein

Alcol: 13.5% vol.

STURM

COLLIO

Friuli Venezia Giulia Cormons (Gorizia)

L'Azienda Agricola Sturm, a Cormons nel cuore del Collio Friulano, è una realtà familiare con radici dal 1850, fondata dalla famiglia Sturm giunta dall'Austria. Oggi è gestita dai fratelli Denis e Patrick su circa 20 ettari vitati, raddoppiati negli ultimi venti anni. Dal 2014 l'azienda segue un percorso di conversione biologica, con attenzione alla sostenibilità e alla biodiversità, testimoniata anche da un apiario con dieci arnie. La produzione unisce fermentazioni spontanee, affinamenti in legno e acciaio, rispettando freschezza, eleganza e tipicità varietale, limitando ossidazione e uso di solfiti.



Sturm Chardonnay

Friuli DOC



Giallo paglierino brillante. Al naso emergono note intense e cremose di frutta esotica matura e crosta di pane, con sfumature di mela golden, vaniglia e mandorla delicata. In bocca è corposo ed elegante, fresco e minerale, con agrumi e vaniglia ben bilanciati e una complessità decisa ed armoniosa.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

Sturm Friulano

Collio Goriziano DOC



Giallo paglierino lucente con riflessi dorati. Al naso note eleganti di fiori d'acacia, pera e timo. In bocca si presenta deciso, raffinato e persistente: secco, fresco, sapido, con perfetta corrispondenza tra profumi e gusto e un finale ammandorlato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Friulano

Alcol: 13.0% vol.

Sturm Ribolla Gialla

Collio Goriziano DOC



Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso emergono fresche note di mela verde, fiori di campo e foglia di limone, sostenute da una lieve mineralità. In bocca è secco e sapido, con acidità vibrante e finale armonico.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Ribolla Gialla

Alcol: 12.0% vol.

Sturm Sauvignon

Collio Goriziano DOC



Giallo dorato brillante. Al naso è ricco e complesso: note balsamiche di sambuco, erbe fresche, foglia di pomodoro, salvia, seguite da frutta tropicale (mango, ananas) ed agrumi. In bocca è morbido, sapido e strutturato, con acidità vivace e finale lungo e persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Sauvignon

Alcol: 13.0% vol.

Sturm Refosco Dal Peduncolo Rosso

Venezia Giulia IGT



Terra, grafite, vino di territorio, vino grasso, di spessore. Dal colore rosso rubino intenso, all'olfatto caldo di mora selvatica, marasca, e violetta selvatica. Dal sapore pieno e deciso. Retrogusto lungo e persistente, fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Refosco dal Peduncolo Rosso

Alcol: 14.0% vol.

Sturm Cabernet Franc

Friuli DOC



Sincero e suadente. Rosso amarena intenso, di ottimo impatto visivo. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note leggermente erbacee e pepate. Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Franc

Alcol: 13.5% vol.



**Friuli Venezia Giulia
Mariano del Friuli (Gorizia)**

I fratelli Eddi, Michele e Davide Luisa valorizzano una terra unica tra il Mar Adriatico e le Alpi Carniche, con terreni ricchi di ferro e alluminio. Grazie ad alta densità d'impianto, basse rese, inerbimento, defogliatura manuale e irrigazione a goccia, ottengono uve di qualità superiore, espressione autentica del territorio. La gamma, interamente in bianco, propone vini freschi, equilibrati e tipici, con il Friulano della selezione I Ferretti a confermare il primato qualitativo della cantina. Parte dei grappoli subisce un leggero appassimento in pianta per circa dieci giorni, arricchendo profumo, struttura e complessità dei vini.



**Tenuta Luisa
Friulano**

Isonzo del friuli DOC



Di colore giallo paglierino intenso. Aroma floreale, fruttato con una nota tipica che ricorda il sentore di mandorla amara. Al gusto rigorosamente secco ma la moderata acidità che lo contraddistingue lo fa sempre apparire rotondo, ampio, vellutato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Friulano

Alcol: 13.0% vol.

**Tenuta Luisa
Ribolla Gialla**

Venezia Giulia IGT



Giallo paglierino, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori intensi di mela, lievemente citrino, cenni di miele millefiori. Al palato rivela un bel corpo. È fresco, di buona mineralità ed armonico. Presenta un bouquet piacevole, delicato con note floreali che ricordano l'acacia.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Ribolla Gialla

Alcol: 12.5% vol.

Tenuta Luisa Sauvignon

Isonzo del Friuli DOC



Alla vista si presenta di colore giallo paglierino dorato. Al naso un bouquet molto fine, tipico del sauvignon che ricorda la salvia, il peperone, la foglia di pomodoro. Vino di grande struttura, nel contempo dotato di ottima acidità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Sauvignon

Alcol: 14.0% vol.

Tenuta Luisa Cabernet Sauvignon

Isonzo del Friuli DOC



Colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono aromi di frutti rossi e fiori freschi, combinati a piacevoli sensazioni erbacee tipicamente varietali. Assaggio rotondo e saporito, dall'elegante trama tannica levigata che guida il finale persistente sulle note olfattive.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet sauvignon

Alcol: 13.5% vol.

Tenuta Luisa Refosco Dal Peduncolo Rosso

Isonzo del Friuli DOC



Antico vitigno autoctono friulano, molto diffuso in tutta la regione. Profumo intenso, vinoso, con note che ricordano la mora selvatica, i frutti di bosco. Al gusto è deciso, vivace, tipicamente tannico, piacevolmente amarognolo.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Refosco dal Peduncolo Rosso

Alcol: 13.5% vol.

LVNAE

Liguria
Castelnuovo Magra (La Spezia)

La tradizione vitivinicola di questa terra affonda le proprie radici nella storia millenaria, già nel 177 a.C. una colonia romana fu fondata alle foci del fiume Magra e denominata "Portus Lunae". Plinio il Vecchio, nella sua opera "Naturalis Historia" a proposito del vino di questo luogo scriveva: "Etruriae Luna palma habet..."(65 d.C.) : "...dell'Etruria, quello di Luni ha la palma...". Questa è stata l'origine e l'ispirazione per la scelta del nostro nome, racchiudendo in sé tutti i principi che hanno guidato e che guidano tutt'ora il lavoro in vigna e in cantina. La famiglia Bosoni è infatti da sempre legata a questo territorio. Da quattro generazioni per lavoro e per vocazione facciamo tre cose: coltiviamo la vigna, produciamo vino e preserviamo la cultura del nostro territorio.



**Lunae
 Labianca**
 Liguria di Levante IGT



Giallo paglierino intenso e lucente che richiama la natura, la macchia mediterranea e la frutta matura. Le stesse note si manifestano al naso vivacizzate dalla pietra focaia. In bocca è di buon carattere, armonico, caldo, sapido e persistente.



Tipologia:
 Bianco

Uve:
 Vermentino, Malvasia

Alcol: 12.5% vol.

**Lunae
 Vermentino Etichetta
 Grigia**
 Colli di Luni DOC



Giallo verdolino chiaro. Bouquet intenso articolato su note agrumate di scorza di limone e lime. Sentori di pesca bianca, foglie di mirto e camomilla ne completano l'aroma. Al palato è morbido e rotondo, equilibrato tra acidità e una piacevole sapidità. Finale fruttato di straordinaria persistenza.



Tipologia:
 Bianco

Uve:
 Vermentino, Malvasia

Alcol: 12.5% vol.

Lunae Vermentino Etichetta Nera

Colli di Luni DOC



Colore giallo paglierino. Il naso si apre con sentori di frutta matura a pasta gialla, come albicocca e pesca. In bocca la freschezza è verticale e vibrante, la sapidità bilancia un corpo ampio e rotondo. Finale ammandorlato lungo e persistente con un ritorno di piacevoli note di frutta matura.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Vermentino

Alcol: 13.0% vol.

Lunae Vermentino Cavagino

Colli di Luni DOC



Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emergono note complesse di albicocca matura, pesca, frutta tropicale, miele di acacia, macchia mediterranea, arancia candita e camomilla. In bocca è complesso, ricco e bilanciato, con acidità e sapidità in equilibrio e una struttura calda e cremosa.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Vermentino

Alcol: 14.0% vol.



TALENTI

MONTALCINO

Toscana
Sant'Angelo In Colle (Siena)

Negli anni Cinquanta Pierluigi Talenti, romagnolo di origine, si innamora delle colline di Montalcino e acquista l'antico podere Pian di Conte, a Sant'Angelo in Colle, sul versante sud del comune. Si dedica alla ricerca clonale del Sangiovese, creando vini di altissimo livello qualitativo. Oggi il nipote Riccardo continua con passione il lavoro del nonno, gestendo quaranta ettari tra vigneti, oliveti, frutteti e seminativi, circondati da secolari boschi di leccio. I ventidue ettari vitati comprendono 16 di Sangiovese e 6 di Merlot, Cabernet e Petit Verdot, suddivisi in undici appezzamenti. I vini Talenti sono complessi, eleganti e profondi, espressione autentica del territorio di Montalcino.



Talenti Rosso Di Montalcino

Rosso di Montalcino DOC



Si presenta di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Profumo intenso fresco fruttato, con le caratteristiche note di ciliegia, prugna e amarena. Al gusto morbido e minerale, di buona struttura con tannini bene bilanciati.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese

Alcol: 14.0% vol.

Talenti Brunello Di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG



Elegante e raffinato, esprime tutto il carattere del Sangiovese di Montalcino, con un colore rubino e aromi di ciliegia matura, lampone, sfumature floreali e speziate. Al palato è armonioso, con aromi complessi, tannini cesellati e un finale fresco e minerale.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese

Alcol: 14.5% vol.

PODERI GHIACCIOFORTE

**Toscana
Scansano (Grosseto)**

Agli inizi degli anni 2000, affascinati da quel meraviglioso lembo di terra ricco di storia, cultura, tradizioni che è la Maremma, Barone

Pizzini acquista una piccola proprietà che volge lo sguardo al mare, le spalle al Monte Amiata. Da subito vengono piantati nuovi vigneti che hanno permesso di ottenere la certificazione Bio per tutta la produzione. La tenuta si trova a Scansano, nel cuore della Maremma, vicino al sito etrusco di Ghiaccio Forte del IV sec. a.c. che le attribuisce il nome, dove la coltivazione della vite era una risorsa vitale. Il vitigno principe è il Sangiovese, localmente chiamato Morellino, ma è presente anche il Carignano Nero, recentemente è stato piantato anche il Vermentino.



Poderi Di Ghiaccioforte Rosso Dei Poderi

Toscana IGT



Rosso rubino luminoso con sfumature violacee. Al naso note di piccoli frutti rossi, scuri, terra si intrecciano a sentori speziati, di tabacco. Gusto è vivace, fresco, dinamico, dai tannini molto fini. Buona la persistenza gusto olfattiva.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese

Alcol: 14,5% vol.

Poderi Di Ghiaccioforte Estatatura Rosso Toscana

Toscana IGT



Rosso rubino intenso, molto scuro. Emergono intensi profumi di frutti scuri, sottobosco, note di anice, liquirizia, tocchi balsamici. Al sorso è corposo, avvolgente, tannico, dai sentori speziati, tostati, dalla lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese, Carignano

Alcol: 15,0% vol.

BIBBIANO



Toscana
Castellina in Chianti (Siena)

Immersa nelle dolci colline del Chianti Classico a Castellina, la Tenuta di Bibbiano è un cuore antico e vivente della tradizione toscana. Dal 1865 la famiglia Marrocchesi Marzi, oggi guidata da Tommaso e Federico, custodisce vigneti e oliveti affacciati sulla Val d'Elsa e sui profili del castello di Monteriggioni. L'azienda coniuga agricoltura biologica e metodi moderni, rispettando il suolo e le radici tramandate. La vigna di Sangiovese Grosso, introdotta dall'enologo Giulio Gambelli, è diventata simbolo identitario. Oltre ai vigneti, ampi uliveti con oltre 3.000 piante testimoniano l'impegno verso biodiversità, identità e armonia del territorio.



Tenuta Di Bibbiano Passotasso

Toscana IGT



Rubino limpido. Al naso note di ribes rosso e ciliegia, sfumature di cuoio e un tocco di menta piperita. Al palato emerge deciso: corpo saldo, pieno, con una spinta che conduce a un finale leggermente tostato, caratterizzato da accenti verdi e un retrogusto persistente, autentico e coinvolgente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese, Colorino, Ciliegiolo,
Malvasia Nera

Alcol: 14.0% vol.

Tenuta Di Bibbiano Chianti Classico

Chianti Classico DOCG



Al naso sprigiona profumi di violetta e rosa intrecciati a ciliegia, prugna e amarena, con freschi accenti agrumati e sfumature speziate. Al palato si presenta armonico e vibrante, con tannini fini e una struttura solida ma agile, che conduce a un finale lungo e sapido.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese

Alcol: 14.0% vol.

Tenuta Di Bibbiano Chianti Gran Selezione Vigna Del Capannino

Chianti Classico DOCG



Rubino intenso e profondo. Al naso, note di amarena e prugna matura, abbracciate da dolci spezie balsamiche. Il sorso è potente ma raffinato: tannini fitti e decisi avvolgono una struttura vibrante, sostenuta da una sapidità elegante. Il finale è lungo, speziato e ricco di sfumature balsamiche.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese Grosso

Alcol: 14.5% vol.

Tenuta Di Bibbiano Chianti Classico Riserva Marzi

Chianti Classico DOCG



Al naso un bouquet di ciliegia matura, prugna e note fruttate, arricchito da sentori di spezie dolci, caffè tostato e cioccolato fondente. Al palato rivela una struttura potente e vibrante, tannini avvolgenti e un'acidità che sostiene l'intero sorso. Il finale è lungo, speziato e persistente.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese

Alcol: 14.0% vol.

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO



**Romagna
Faenza (Ravenna)**

La nostra azienda agricola si trova sulla collina di San Biagio Vecchio, vicino a Faenza, su 6 ettari che guardano la Torre medievale di Oriolo dei Fichi e la pianura fino al mare Adriatico. Coltiviamo solo vitigni autoctoni, come Albana, Sangiovese e Centesimino, e il grano locale Gentil Rosso. Andrea, subentrato a Don Antonio Baldassari, ha ereditato esperienza e passione per la viticoltura, mentre Lucia, dal mondo della ristorazione, si occupa di vendita e accoglienza in cantina. Insieme curiamo le vigne con dedizione, trasformando questo luogo speciale in un progetto che unisce lavoro, vita e sogni.



San Biagio Vecchio Sabbia Gialla

Ravenna IGT



Di colore giallo paglierino dorato. Al naso emana profumi ricchi, variegati dalla frutta a pasta gialla agli agrumi, fiori bianchi, miele ed erbe aromatiche. Il sorso è avvolgente, caldo, corposo, strutturato, di vibrante mineralità, freschezza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Albana

Alcol: 14.0% vol.

San Biagio Vecchio Porcaloca Sangiovese Superiore

Romagna DOC



Colore rosso rubino. Il bouquet è caratterizzato da estrema finezza, con delicate note floreali, di violetta, aromi di ciliegia, lampone e piccoli frutti a bacca rossa. Al palato ha grande freschezza, con corpo medio e un frutto succoso. I tannini sono solo una delicata sensazione



Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese

Alcol: 13.0% vol.

CANTINA TOLLO

Abruzzo Tollo (Chieti)

L'azienda Tollo, certificata Equalitas dal 2022, è tra le più consolidate realtà; è presente in tutti i paesi dell'Unione Europea, nel Nord America, nel Far East. La vasta gamma di prodotti adatti per ogni palato sia per il mercato nazionale che internazionale permette l'esportazione del 35% della produzione, con una crescente attenzione ai mercati emergenti di Russia, India, Cina. Estesa su 3000 ettari di vigneti, barrique, tonneaux, nuovi impianti di affinamento la cantina Tollo è tra le protagoniste assolute della cultura enologica italiana nel panorama mondiale. Un fiore all'occhiello del made in Italy.



Tollo Pecorino Terre Di Chieti Organic

Terre di Chieti IGT



Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Al naso fruttato, con agrumi e frutta tropicale, pesca ed eleganti note floreali. Al gusto è piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Pecorino

Alcol: 13.0% vol.

Tollo Passerina Terre Di Chieti Organic

Terre di Chieti IGT



Colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini. Al naso sentori di fruttato, con fini note agrumate e floreali di piccoli fiori bianchi. Al palato ha un sapore di medio corpo, fresco e delicato, leggermente sapido e minerale.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Passerina

Alcol: 13.0% vol.

BORGIO PAGLIANETTO

Marche
Matelica (Macerata)

Borgio Paglianetto, fondata nel 2008 a Matelica, nel cuore delle Marche, si estende su 29 ettari coltivati dal 2013 secondo agricoltura biologica. Inserita nella DOC Verdicchio di Matelica, l'azienda valorizza un territorio dalla tradizione antica, favorito da una valle chiusa con esposizione nord-sud che genera forti escursioni termiche, donando freschezza e complessità ai vini. Guidata dall'enologo Aroldo Bellelli, la produzione raggiunge circa 100.000 bottiglie l'anno, caratterizzate da struttura, equilibrio e finezza aromatica. L'uso misurato del legno esprime la volontà di esaltare l'identità del Verdicchio e il legame con il territorio.



Borgio Paglianetto Ergon

Verdicchio di Matelica DOC



Verdicchio di Matelica elegante e verticale. Al naso offre sentori di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. Il sorso è dinamico, fresco e minerale, con un finale sapido e persistente che ne valorizza la personalità territoriale.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Verdicchio

Alcol: 13.0% vol.

Borgio Paglianetto Petrara

Verdicchio di Matelica DOC



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso note di agrumi, frutta gialla e mandorla con sfumature minerali. Il sorso è avvolgente, in perfetto equilibrio con rilevanti doti di freschezza, la chiusura è persistente ed elegante.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Verdicchio

Alcol: 13.0% vol.

Borgo Paglianetto Vertis

Verdicchio di Matelica DOC



Colore paglierino luminoso.

Al naso spiccano note di tiglio, zagara, lime, nespolo e pompelmo. Al palato si rivela potente, in perfetto equilibrio con rilevanti doti di freschezza e morbidezza. Caldo e pieno chiude con aromi minerali e sulfurei.



Tipologia:

Bianco

Uve:

Verdicchio

Alcol: 13.5% vol.

Borgo Paglianetto Terravignata

Verdicchio di Matelica DOC



Lucente e pieno paglierino, si annuncia con note floreali di ginestra, biancospino e frutta a polpa bianca e mandorla. Sorso pieno, vibrante e saporito tutto giocato sulla verticalità con un'importante scia fresco-sapida che ne garantisce una certa longevità.



Tipologia:

Bianco

Uve:

Verdicchio

Alcol: 12.5% vol.

Borgo Paglianetto Terravignata Rosso

Marche Rosso IGT



Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso frutta rossa matura (ciliegia, lampone), violetta ed erbaceo su fondo speziato. Al palato è fresco, equilibrato, mediamente strutturato, con tannini dolci levigati con una chiusura avvolgente.



Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese, Merlot, Lacrima

Alcol: 13.0% vol.



Marche
Maiolati Spontini (Ancona)

L'azienda nasce nel 2002 per volontà della Barone Pizzini, storico produttore di Franciacorta. Pioniere della biodinamica in Lombardia, Silvano Brescianini invia l'enologo Alessandro Fenino a seguire cantina e vigneti, inizialmente in regime biologico e dal 2005 in biodinamico. Siamo a Maiolati Spontini, cuore della produzione di Verdicchio, con due appezzamenti su opposti pendii della Valle dell'Esino: Tenuta Pievalta a Monteschiavo, a Nord, e il vigneto a San Paolo di Jesi, a Sud. Terreni diversi, argilla e calcare i primi, sabbio-limosi su base arenaria i secondi, insieme a diverse altitudini, valorizzano complessità e tipicità dei vini.



Pievalta
Dominè Verdicchio Dei
Castelli Di Jesi

Verdicchio dei Castelli di Jesi
 DOC



Colore giallo paglierino con riflessi verdolino. Al naso una molteplicità di sensazioni che passano dal fruttato al salmastro, dal vegetale al minerale. In bocca è di buon corpo, con un sorso energico e vitale, che pulsa al palato grazie a una vena sapida. Finale dotato di ottima persistenza.



Tipologia:
 Bianco

Uve:
 Verdicchio

Alcol: 13.0% vol.

Pievalta
Tre Ripe Verdicchio Dei
Castelli Di Jesi

Verdicchio dei Castelli di Jesi
 DOC



Giallo paglierino, al naso regala un bouquet molto fragrante, delicato che richiama la frutta secca (mandorla), agrumi, frutta bianca, leggere essenze che ricordano il mare. Al palato risulta beverino, dinamico, di buona avvolgenza, con ritorni sapidi, fruttati.



Tipologia:
 Bianco

Uve:
 Verdicchio

Alcol: 13.0% vol.

**Pievalta
San Paolo Castelli Di Jesi
Verdicchio Riserva**

Castelli di Jesi Verdicchio
Riserva DOCG



Di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso un intenso bouquet dove spiccano note primarie di frutta gialla, note agrumate ed erbe aromatiche. Il sorso è fresco, sapido, con sfumature saline, minerali ben integrate.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Verdicchio

Alcol: 13.5% vol.

**Pievalta
Campo Del Noce Marche
Rosso**

Marche IGT



Di colore rosso rubino intenso. Al naso profumo di fiori rossi, macchia mediterranea, e frutta come l'amarene, erbe aromatiche, spezie, pepe, caffè. Il sorso è rotondo, snello, fresco, piacevole, saporito, dai tannini sottili. Buona la persistenza.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Montepulciano

Alcol: 13.5% vol.

**Pievalta
Perlugo Non Dosato**

V.S.Q. Vino Spumante di Qualità



Metodo classico di grande personalità. Profumi di erbe aromatiche, elicriso, mallo di mandorla per un gusto sapido, persistente. Dosaggio Zero dedicato ad Ugo, una delle persone che ha creduto fortemente in Pievalta, un omaggio alla Barone Pizzini ed alla sua storica tradizione spumantistica.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Verdicchio

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 15 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l



Villa Simone

Lazio
Monte Porzio Catone (Roma)

Nei primi anni '80 Piero Costantini acquista a Monteporzio Catone, nel cuore della tradizione viticola del Frascati, le vigne del Cardinal Pallotta con l'obiettivo di produrre vini di alto prestigio. Reimpianta nuovi vigneti privilegiando varietà minori come la Malvasia del Lazio, a scapito di Malvasia di Candia e Trebbiano meno pregiate. Oggi l'azienda è guidata da Lorenzo Costantini, enologo appassionato dei vini laziali, convinto delle potenzialità del Frascati. Il terreno del Vulcano Laziale e il clima favorevole esaltano la maturazione delle uve, con la Malvasia del Lazio a esprimere pienamente la vocazionalità pedoclimatica del territorio.



Villa Simone Frascati

Frascati DOC



Paglierino con filigrana verde. Note fresche di cedro e mela croccante si adagiano su accenni di acacia, erbe aromatiche e lievi note iodate. Equilibrato e di misurata struttura. Evidente l'impronta saporita che conduce ad un attraente epilogo indulgiando su richiami di timo.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano

Alcol: 13.5% vol.

Villa Simone Frascati Falconieri

Frascati Superiore DOCG



Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, limpido e brillante. Al naso si apre con profumi freschi e delicati di fiori bianchi, mela verde, mandorla amara e una leggera nota agrumata. In bocca è equilibrato, fresco e sapido, con corpo snello, buona acidità e persistenza aromatica piacevole.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Malvasia Del Lazio

Alcol: 13.0% vol.

Villa Simone Frascati Superiore Villa Dei Preti

Frascati Superiore DOCG



Giallo paglierino. Vivaci espressioni floreali e di erbe aromatiche, frutta bianca, vaniglia e suggestioni agrumate. L'assaggio è animato da una gustosa sapidità e freschezza. Ottima chiusura saporita con erbe aromatiche, biancospino e frutta esotica.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Bellone

Alcol: 13.5% vol.

Villa Simone Cesanese

Lazio IGP



Rosso rubino intenso, fine combinazione odorosa declinata sulla frutta rossa come ciliegia, ribes e more di rovo. Prosegue con chiodi di garofano e petali di rosa essiccati. Sorso fresco e volumico con un tannino smussato. Persistente negli aromi.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cesanese

Alcol: 13.5% vol.

Villa Simone La Torraccia

Lazio IGP



Carminio intenso. Esordisce con note di mora, di gelso, di rosa e di viola, nonché una velatura di pepe. Lascia spazio a una nuance balsamica della macchia mediterranea; al sorso una buona acidità è in sintonia con un tannino integrato. Chiude con sfumature di liquirizia.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cesanese, Nero Buono

Alcol: 14.0% vol.



LUCIANO ERCOLINO

Campania
Paternopoli (Avellino)

Fondata nel 2004 da Luciano Ercolino, Vinosia nasce a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia, con l'obiettivo di valorizzare le varietà autoctone e promuovere un'agricoltura sostenibile. L'ispirazione affonda le radici nel 1887, quando il nonno Francesco avviò la tradizione vitivinicola di famiglia. Oggi l'azienda gestisce circa 100 ettari di vigneti, un terzo di proprietà, situati nelle aree più vocate delle DOC e DOCG irpine, fino a 650 metri di altitudine. Aglianico, Fiano di Avellino e Greco di Tufo sono i protagonisti, interpreti autentici del territorio e della sua ricca identità enologica.



Luciano Ercolino Bianco Sintonia

Irpinia DOC



Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso si percepiscono note fresche di ananas, mela golden e melone maturo, arricchite da un tocco di erbe di campo e passion fruit. In bocca è scattante, bilanciato da polpa fruttata e vivace acidità. Finale lungo e sapido.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Greco, Fiano

Alcol: 13.5% vol.

Luciano Ercolino Falanghina Fontana

Irpinia DOC



Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso emergono fresche note agrumate di lime, pompelmo e kiwi, unite a sentori floreali di gelsomino e leggere sfumature minerali. Al palato è fresco, equilibrato, con buona acidità e mineralità, dal corpo medio e finale persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Falanghina

Alcol: 13.5% vol.

Luciano Ercolino Fiano Di Avellino Le Grade

Fiano di Avellino DOCG



Paglierino ipnotico con riflessi verdolini. Al naso si percepiscono note di pera Williams, albicocca candita, citronella, mandorla tostata e miele d'acacia. In bocca è aromatico, morbido, con un finale minerale e buona persistenza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Fiano

Alcol: 13.5% vol.

Luciano Ercolino Greco Di Tufo L'Ariella

Greco Di Tufo DOCG



Giallo dorato di grazioso brio. Olfatto netto e profondo, si percepiscono sentori di mela verde, spezie dolci e fiori di acacia. In bocca è cremoso, minerale e dal carattere aromatico inconfondibile. Vino di buona struttura e persistenza.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Greco

Alcol: 13.5% vol.

Luciano Ercolino Aglianico Neromora

Irpinia DOC



Di colore rosso rubino intenso, al naso prevalgono profumi di frutta rossa matura, liquirizia e paprika dolce. Il sorso è secco e avvolgente, con tannini ben integrati e con un finale persistente. Ideale in abbinamento alle carni rosse arrosto e alla griglia, oltre che all'arista al forno.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Aglianico

Alcol: 13.5% vol.



SCHOLA SARMENTI

Puglia
Nardò (Lecce)

L'azienda fondata nel 1999 a Nardò, dove i vigneti autoctoni di Susumaniello, Negramaro, Primitivo, coltivati ad alberello pugliese, godono degli influssi benefici del Mar Ionio. La produzione è condotta con amore, dedizione sintetizzata nei vini come grande espressione del terroir salentino. Generazioni di viti riempiono gli occhi, lo spirito, dagli esemplari più giovani che regalano freschezza, leggerezza, alle piante più mature che racchiudono nella loro linfa fino a 85 anni di storia. La selezione, la raccolta delle uve avviene manualmente, poi trasportata nella cantina di ultima generazione. L'egregio lavoro svolto ha portato alla produzione di un'eccellente gamma di vini rosato, rossi.



Schola Sarmenti Ambace

Salento IGT



Al naso, si apre con una fragrante esplosione di note fruttate, tra cui agrumi succosi e mela croccante, avvolte da una delicata sfumatura floreale. In bocca, si presenta equilibrato e avvolgente, con una piacevole freschezza che solletica il palato.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Fiano, Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.

Schola Sarmenti Candora Chardonnay

Salento IGT



Un bianco ricco, intenso. Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il bouquet olfattivo è ampio, si riescono a riconoscere frutti come l'ananas, la pesca. Al palato è piacevolmente fresco grazie alla spiccata acidità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 14.0% vol.

Schola Sarmenti Cillenza Bianco

Salento IGT



Giallo dorato lucente, sprigiona all'olfatto un bouquet complesso, intenso in cui sentori di pesca, di macchia mediterranea si susseguono a note di vaniglia, di pietra focaia. Al palato risulta suadente, ricco, con un tocco di sapidità nel finale che lo rende estremamente piacevole.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Fiano, Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Schola Sarmenti Malvasia Bianco

Salento IGT



Color giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è ampio ed elegante con sentori di frutta, in particolare di pere mature, miele, di spezie sul finale. In bocca è armonico ed equilibrato. Buona la persistenza gusto olfattiva.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Malvasia

Alcol: 13.0% vol.

Schola Sarmenti Masserei Rosato

Salento IGT



All'esame organolettico questo vino pugliese si presenta con un colore rosa carico. Al naso si riconoscono sentori di fiori, frutti rossi, netti, ben definiti. In bocca è gradevolmente fruttato, ben equilibrato con un piacevole finale.



Tipologia:
Rosato

Uve:
Negroamaro

Alcol: 13.5% vol.

Schola Sarmenti Opra Rosato

Nardò DOC



Colore rosa corallo intenso. Ha una buona nota di volatilità al naso mai eccessiva, misurata come il Negroamaro sa dare, ma esprime un buon bouquet di fiori freschi, frutta matura. Opra è un vino di grande corpo, strutturato, intenso, armonico ed equilibrato.



Tipologia:
Rosato

Uve:
Negroamaro

Alcol: 13.0% vol.

Schola Sarmenti Antieri Rosso

Salento IGT



Rosso rubino, sorprendente intensità, fresco intreccio di note di mirtilli, frutta matura. Gusto, straordinaria matrice tannica che esalta un vino potente, tracotante di sostanza, polpa. Una percentuale insolita che rispecchia un vino perfetto perchè il giusto è sempre nel mezzo.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Susumaniello

Alcol: 15.0% vol.

Schola Sarmenti Chiacchierino

Primitivo Di Manduria DOC



Rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi e neri maturi (prugna, mora, ciliegia) intrecciati a spezie dolci e tabacco da legno. Al palato è ricco, strutturato e vellutato, con tannini arrotondati e finale lungo su liquirizia e vaniglia.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Primitivo

Alcol: 15.0% vol.

Schola Sarmenti Criteri Primitivo

Salento IGT



Colore rosso rubino. Al naso sentori di frutta matura, prugna secca americana, marmellata di ciliegia. Profumi sinceri, tipici di un'uva ricca, preziosa. Al gusto, un forte richiamo alla polpa matura, piacevole freschezza, tannini vivaci avvolti da una dolce morbidezza, lungo finale.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Primitivo

Alcol: 13.5% vol.

Schola Sarmenti Cubardi Primitivo

Salento IGT



Rosso rubino intenso, al naso, note di frutta matura, sentori di tabacco, morbido finale di cioccolato, caffè. Gusto vellutato, avvolgente, tannini capaci di espandersi delicatamente. Dal tessuto spesso eppur leggero, indugia nel palato con caparbieta, lasciando presagire la sua forte personalità.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Primitivo

Alcol: 15.0% vol.

Schola Sarmenti Diciotto Primitivo

Salento IGT



Si presenta rosso rubino di ottima intensità. Al naso è intenso di buona complessità. Emergono spezie, frutta matura, ricordi di terra umida, tabacco. Palato saporito, corpo elegante, ben bilanciato. Buona morbidezza. Finale persistente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Primitivo

Alcol: 18.0% vol.

Schola Sarmenti Nerìo Rosso Riserva

Nardò DOC



Un vino dal colore rosso rubino con leggere sfumature granata. Intriga con il frutto, affascina con le sue note speziate, incuriosisce per una vaga dolcezza appena accennata. Gusto aromatico, vegetale, avvolge delicatamente, lasciando un retrogusto di frutto surmaturato, assolutamente piacevole.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Negroamaro, Malvasia Nera

Alcol: 14.0% vol.

Schola Sarmenti Roccamora Negroamaro

Salento IGT



Rosso rubino. Al naso note di spezie, tabacco, cuoio in un finale di frutto ben marcato. Il sorso intraprendente inebria il palato con una morbidezza, una struttura vellutata smorzata da un fine tannino che lascia una scia gradevolmente amarognola.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Negroamaro

Alcol: 13.5% vol.

Schola Sarmenti Viginti Negroamaro

Salento IGT



Il bouquet è travolgente, si distinguono prugne sott'aceto, more succose, ma anche fichi secchi. Denso, concentrato, incredibilmente aromatico. Stesso gioco al palato, la concentrazione, la densità dei profumi è travolgente. Un vino potente che rimane sul palato con i suoi intensi aromi fruttati.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Negroamaro

Alcol: 16.8% vol.

PELLEGRINO

1880

Sicilia Marsala (Trapani)

La cantina Pellegrino, celebre per il Passito di Pantelleria Nes premiato con l'Oscar del Vino 2022, vanta un fatturato di 18 milioni di euro nel 2021 e gestisce tre cantine a Marsala, Pantelleria e Cardilla, esportando in oltre 60 paesi. La famiglia Pellegrino cura con attenzione il patrimonio paesaggistico e culturale del territorio, con collezioni storiche di carretti siciliani e un archivio Ingham Whitaker che documenta la nascita del Marsala. Tra i nuovi progetti, la Tenuta Rakalia con vini da uve Malvasia di terraferma, la ristrutturazione della Cantina di Pantelleria, un'area dedicata all'enoturismo e iniziative artistiche, come il sostegno alla stagione teatrale nelle Saline di Marsala.



Pellegrino Tareni Inzolia

Terre Siciliane IGT



Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Viene ottenuto grazie a pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, completa il suo affinamento in bottiglia. Ha un gusto delizioso floreale, fruttato, morbido, secco. Un vino delicato che arricchisce la tavola di aromi.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Inzolia

Alcol: 12.0% vol.

Pellegrino Tareni Nero D'Avola

Sicilia DOC



Rosso rubino intenso su riflessi violacei. Si percepiscono al naso eleganti note floreali di rosa che preludono ad una traccia fruttata composta di mora, marasca. Al palato spiccano sentori di visciola matura per un sapore nel complesso caldo, armonico.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Nero d'Avola

Alcol: 13.5% vol.

Pellegrino Nes Passito Di Pantelleria Naturale

Passito di Pantelleria DOC



Colore ambrato con riflessi oro. All'olfatto aromi di scorza d'arancia, frutta gialla matura, frutta candita, cenni tropicali, sfumature di miele e frutta secca. Il sorso è ricco e intenso, dolce e morbido, con un finale equilibrato di grande complessità e persistenza gustativa.



Tipologia:

Bianco Dolce

Uve:

Zibibbo

Alcol: 14.5% vol.

Pellegrino Passito Di Pantelleria Liquoroso

Passito di Pantelleria DOC



Di colore giallo paglierino dorato intenso tendente al colore dell'ambra. Il profumo dolce con evidenti note di albicocca, frutta candita, fico secco. Gusto mielato, con piacevoli note di albicocca secca, fico secco, pera cotta.



Tipologia:

Bianco Dolce

Uve:

Zibibbo

Alcol: 15.0% vol.

su'entu

**Sardegna
Sanluri (Cagliari)**

La famiglia Pilloni affonda le proprie radici in una tradizione contadina iniziata con il nonno Ernesto, produttore di Nuragus e Monica negli anni '50. Il richiamo della terra ha spinto Salvatore, terzogenito di Ernesto e fondatore della cantina, a tornare alle origini, trasformando un sogno in un progetto familiare. Oggi la cantina è guidata da Valeria e Roberta Pilloni, affiancate da un team di viticoltori e cantinieri formato da agronomo ed enologo. Insieme coltivano con passione e competenza le vigne, valorizzando il territorio e le varietà autoctone, consolidando una storia di famiglia e tradizione vitivinicola.



**Su'Entu
Su'Aro Marmilla Bianco**
Marmilla Bianco IGT



Fulgido oro verde intenso e complesso sfoggia sentori di frutta a polpa bianca, melone e zagara chiudendo con una nuance di miele e fiori gialli. Gusto invitante e piacevolmente fresco caratterizzato da raffinate note minerali e lunga sapidità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Nasco, Moscato, Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

**Su'Entu
Su'Imari Vermentino Di
Sardegna**
Vermentino di Sardegna DOC



Paglierino luminoso. Note agrumate dove spiccano fiori, frutta tropicale, sentori di pesca gialla e melone che chiudono su sfumature di cedro candito. All'assaggio si contraddistingue per la piacevole sapidità e la grande freschezza accompagnate da note fruttate con una chiusura ammandorlata.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Vermentino

Alcol: 13.0% vol.

Su'Entu Su'Orma Vermentino Superiore

Vermentino di Sardegna DOC



Paglierino con riflessi oro verdi. Impatto olfattivo ricco con note di melone giallo, fieno, rosmarino, camomilla e frutta matura. Gustosi ritorni fruttati e speziati si distendono su una piacevole nota salina. Vino di buona longevità e profondità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Vermentino

Alcol: 13.5% vol.

Su'Entu Su'Diterra Bovale Marmilla Rosso

Bovale Marmilla Rosso IGT



Carminio vivace con sfumature porpora. Ottima intensità olfattiva, note di prugna, mirtillo ginepro e cacao vengono supportate da sentori di arancia sanguinella e vaniglia. Buona avvolgenza, tannino suadente, buona corrispondenza gusto-olfattiva. Chiude con piacevoli note agrumate e sapide.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Bovale

Alcol: 13.5% vol.

Su'Entu Su'Nico Bovale

Bovale Marmilla IGT



Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso ricorda visciole in confettura, prugne, mirto e sottobosco, con note speziate di pepe nero, chiodi di garofano e un lieve accenno di cuoio. In bocca è pieno, avvolgente, con tannini morbidi, grande struttura e finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Bovale

Alcol: 14.5% vol.

Su'Entu Su'Anima Cannonau

Cannonau di Sardegna DOC



Carminio vivace. In prima battuta sentori di frutta rossa, ciliegia marasca, bacche di mirto e legno di ginepro supportate da note balsamiche. All'assaggio sprigiona una buona struttura ingentilita da una buona freschezza e saporiti ritorni fruttati che marcano il finale di resina dolce.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Cannonau

Alcol: 14.0% vol.



CHAMPAGNE
MONDET
VIGNERONS DEPUIS 1926 À CORMOYEUX

**Champagne
Cormoyeux**

Champagne Mondet, fondata nel 1926 a Cormoyeux nella Vallée de la Marne, è oggi guidata da Line e Laurent Beaupuits e da Laurence e Frédéric Bernardin, quarta generazione di vigneroni. Il vigneto si estende su 11 ettari tra Cormoyeux e Romery, con età media delle vigne di circa 30 anni. Suoli calcarei e gessosi, insieme a un clima favorevole, valorizzano Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay. La vinificazione avviene in loco, con pressatura lenta dei grappoli raccolti a mano. I vini maturano in cantine naturali scavate nel gesso per 3-7 anni, con temperatura costante che garantisce evoluzione, finezza e armonia.



**Mondet
Champagne Brut Reserve**
Champagne AOC



Paglierino profondo con riflessi dorati, perlage sottile e persistente. Al naso esprime frutta matura (ribes, frutta gialla) e note di miele, spezie e sottobosco. Al palato è morbido, sapido e minerale, con freschezza agrumata, corpo elegante e finale lungo e armonioso.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Pinot Meunier, Chardonnay,
Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 36 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 8 g/l

**Mondet
Champagne Brut Nature**
Champagne AOC



Giallo oro brillante con perlage fine e continuo. Al naso emergono note floreali, agrumate e di frutta a polpa bianca, con accenti minerali. Al palato è secco, teso e salino, con acidità marcata e grande pulizia. Finale lungo e verticale.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Pinot Meunier, Chardonnay,
Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 48 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Mondet Champagne Blanc De Noirs

Champagne AOC



Giallo dorato brillante con cordone di bollicine finissime. Al naso frutta rossa cotta, cedro, mela cotogna, pesca sciroppata e toni mielati. In bocca rotondo, teso e minerale, ottimo equilibrio gustativo con acidità vibrante e finale lungo e speziato.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut - 2 g/l

Mondet Champagne Prestige Millesimè Brut

Champagne AOC



Giallo dorato brillante con perlage fine e persistente. Al naso note di frutta matura (pesca, albicocca), agrumi e lievi sentori di nocciola tostata e vaniglia. In bocca è fresco, elegante e ben strutturato, con acidità equilibrata e finale avvolgente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Meunier, Chardonnay,
Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 96 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 7 g/l

DEPUIS 1965 **MH**

CHAMPAGNE
MICHEL HENRIET
RÉCOLTANT MANIPULANT

GRAND CRU

**Champagne
Verzenay**

La Maison Michel Henriet, a Verzenay nella Montagne de Reims, è un'azienda familiare presente dal XIX secolo, con vinificazioni proprie dal 1965. Guidata da Magali Henriet, quinta generazione, il vigneto si estende su 5 ettari tra Verzenay e Verzy, su suoli gessosi-calcarei che garantiscono mineralità e drenaggio. Il microclima fresco e soleggiato favorisce Pinot Noir e Chardonnay, esprimendo finezza e longevità. La filosofia aziendale valorizza il terroir, vinificazioni separate per parcella e rifiuto della malolattica, conferendo freschezza e verticalità. La maison è interprete autentico dei Grand Cru della Montagne de Reims.



**Michel Henriet
Champagne Blanc De
Blancs Grand Cru**
Champagne AOC



Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e perlage fine. Al naso note fumé di meringa, nocciola e caramello al burro salato. In bocca è fragrante, croccante, fresco e dinamico, con buona complessità finale salino e gessoso.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 36 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 7 g/l

**Michel Henriet
Champagne Tradition
Brut Grand Cru**
Champagne AOC



Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso note di frutta bianca (pesca, ananas, albicocca) con toni minerali. In bocca perlage fine, freschezza vibrante e struttura elegante: frutta cotta, scorza di limone e mandorla dolce. Finale lungo con sorsi sapidi e punte di radice di liquirizia.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 7 g/l

Michel Henriet Champagne Blanc De Noirs Grand Cru

Champagne AOC



Giallo dorato luminoso con perlage fine. Al naso note intense di pane tostato, biscotti, ribes nero, mandorla tostata, miele di biancospino e composte di frutta scura. Al palato è cremoso, ricco, con sapidità vibrante, acidità netta e finale persistente su spezie e frutta nera.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 7 g/l

Michel Henriet Champagne Arthemise Extra Brut Grand Cru

Champagne AOC



Giallo dorato antico con riflessi paglierino. Al naso note fresche di albicocca, petali di rosa e fragoline di bosco, accompagnate da un tocco floreale. In bocca è potente, dritto e lungo, con agrumi maturi, acidità netta e finale speziato e salino.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l



**Champagne
Montgueux**

Le origini della maison risalgono al 1860, quando Eunésime Cadet produceva vini locali a Torvilliers, vicino a Troyes. Solo nel 1927 la Côte de Montgueux entrò a far parte della zona della Denominazione Champagne. Nel 1975 Jean-Pierre Jaillant, figura visionaria e perfezionista, piantò le prime viti sui terreni di famiglia, segnando l'avvio della produzione. Negli anni 2000 avvenne un passaggio decisivo: la trasmissione dei saperi tradizionali e l'apertura a un approccio moderno. Anne-Françoise Jaillant, affiancata dal padre, ha proseguito il percorso con rinnovata energia, dando vita a cuvée che riflettono eleganza, identità e contemporaneità.



**Jaillant
Champagne City Brut**
Champagne AOC



Color oro pallido dal perlage splendidamente persistente. Il naso rivela un'estasi floreale cui si aggiungono stuzzicanti accenni di miele e di erbe aromatiche. Palato risoluto, teso e compatto caratterizzato da un'elegante sapidità.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 30 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 8,5 g/l

**Jaillant
Champagne Lady Brut
Millesimè**
Champagne AOC



Uno scintillante colore giallo paglierino con riflessi dorati valorizzato da una generosa effervescenza. Attacco al naso floreale con sentori di frutta a pasta gialla. Palato vellutato con una bella freschezza che sboccia in note di brioche e frutta secca.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico

Uve:
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 48 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut - 9,5 g/l



**Champagne
Oger**

La maison Menuel Bonnet, a conduzione familiare, si trova a Oger, nel cuore dei vigneti Grand Cru. Da sei generazioni, la famiglia coltiva esclusivamente Chardonnay nella rinomata Côte des Blancs, con profondo rispetto per il terroir. I vigneti si estendono nei villaggi di Cramant, Avize, Oger e Mesnil-sur-Oger, luoghi simbolo di eccellenza vitivinicola. La coltivazione segue pratiche ragionate e sostenibili, con l'obiettivo di produrre uve di qualità superiore. La vinificazione, eseguita con cura e delicatezza, mira a esaltare la purezza e la finezza dello Chardonnay, offrendo calici espressivi, freschi e strutturati, che riflettono al meglio l'identità della Côte des Blancs e la passione tramandata da generazioni.



**Menuel Bonnet
Champagne Blanc De
Blancs Grand Cru Brut**

Champagne AOC



Giallo paglierino brillante dal perlage splendidamente persistente. Al naso sentori di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Freschissimo in bocca con aromi delicati di frutta a pasta bianca e una spiccata mineralità che lo rende quasi croccante.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 8 g/l

**Menuel Bonnet
Champagne Blanc De
Blancs Grand Cru Brut
Millesimè**

Champagne AOC



Un millesimato dal color oro paglierino. Al naso spiccano toni di pesca, nespola e timo limonato chiudendo su note di miele e profumi di pasticceria. In bocca una delicata effervescenza con aromi di agrumi, miele e burro. Gusto ricco e morbido.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 96 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 6 g/l



**Alsazia
Cleebourg**

La Cave de Cleebourg, cooperativa fondata nel 1946 nell'Outre-Forêt a nord di Strasburgo, riunisce 174 viticoltori su circa 200 ettari, con una produzione che supera i 2 milioni di bottiglie annue, tra cui spiccano i Crémant d'Alsace. La viticoltura locale, già praticata dai monaci benedettini nel IX secolo, fu rilanciata dopo la fillossera e le distruzioni belliche grazie alla cooperativa. I vigneti si trovano su pendii esposti a sud nei comuni di Cleebourg, Rott, Steinseltz, Wissembourg e dintorni, con suoli vari e vocati. Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir e Muscat sono i vitigni principali, espressione di un forte legame con il patrimonio naturale e culturale dell'Alsazia settentrionale.



**Cave De Cleebourg
Auxerrois**

Alsace AOC



Giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido e brillante. Al naso delicate note fruttate e floreali, agrumi e fiori bianchi. Al palato è intenso, fresco, ben bilanciato da un'acidità elegante che regala piacevole persistenza finale.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Auxerrois

Alcol: 13.0% vol.

**Cave De Cleebourg
Riesling**

Alsace AOC



Colore giallo tenue con riflessi verdolini, limpido e brillante. Al naso eleganti note di agrumi e fiori bianchi, con buona freschezza e finezza. In bocca secco, vivace, raffinato, con persistenza agrumata e ottima tipicità del Riesling.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Riesling

Alcol: 13.0% vol.

Cave De Cleebourg Gewürztraminer

Alsace AOC



Colore giallo sostenuto con riflessi dorati, limpido e brillante. Al naso intensa aromaticità di frutta esotica (litchi), e spezie dolci. In bocca è avvolgente, rotondo, bilanciato da una freschezza sottile e con finale lungo e speziato.



Tipologia:

Bianco

Uve:

Gewürztraminer

Alcol: 13.5% vol.

Cave De Cleebourg Cremant D'Alsace

Cremant d'Alsace AOC



Giallo paglierino brillante con bollicine fini e persistenti. Al naso fiori bianchi, tangerina, pane tostato e frutta a pasta gialla matura. Al palato è fresco, floreale, sapido, con acidità vivace e finale armonico e persistente.



Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Auxerrois, Pinot Nero, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling

Alcol: 13.0% vol.

Affinamento: 12 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut - 9 g/l

CLOS DE SOMMÉRÉ

Famille Santé - Régis & Sylvain

Borgogna La Roche-Vineuse

Nel cuore della Borgogna, tra le colline della Roche-Vineuse, nasce una nuova realtà che unisce storia, passione e visione: Clos de Somméré. Frutto dell'incontro tra la famiglia Santé (vignaioli da cinque generazioni) e i cugini marsigliesi Régis e Sylvain. La famiglia Santé, custode di una tradizione vitivinicola che risale al 1848, coltiva oggi oltre dieci ettari di vigneti distribuiti su cinque prestigiose denominazioni della Borgogna meridionale: Saint-Véran, Mâcon La Roche-Vineuse, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Blanc e Bourgogne Rouge. Con l'ingresso di Régis e Sylvain, che dal 2017 hanno portato il loro amore per il vino al centro di un percorso professionale iniziato a Marsiglia il Clos de Somméré si apre a una nuova energia. .



Clos De Somméré Bourgogne Blanc

Bourgogne AOC



Giallo chiaro luminoso con riflessi dorati. Al naso sentori eleganti di fiori bianchi, acacia e miele d'acacia su fondo gesso e minerale/crayeux. In bocca è fresco, franco, longilineo, con un gradevole equilibrio tra frutto e vivacità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

Clos De Somméré Chardonnay Macon Vineuse Noyerets

Macon La Roche-Vineuse AOC



Giallo oro brillante, apertura fruttata con sentori di frutta esotica, mela cotogna, fiori d'arancio e lievito fresco. Al palato è fresco, intenso, minerale e complesso, con spezie delicate per poi congedarsi con un finale lungo e persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Clos De Somméré Chardonnay Saint Veran Les Montceau

Saint-Verand AOC



Giallo dorato brillante, con riflessi verdolini. Al naso esprime note di frutta bianca matura, fiori di acacia e un accenno di miele. In bocca è fresco, minerale e ben equilibrato, con una struttura elegante e un finale persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Clos De Somméré Bourgogne Rouge Concises

Bourgogne AOC



Rosso carminio brillante con riflessi luminosi. Al naso esprime frutta rossa fresca (ciliegia, lampone) e violetta. In bocca è morbido, fruttato, leggermente speziato, mitigato da una buona dose di freschezza e sapidità con finale persistente.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Pinot Nero

Alcol: 13.0% vol.

Clos De Somméré Bourgogne Rouge Forets

Bourgogne AOC



Rosso rubino brillante con riflessi luminosi. Al naso sentori delicati di frutta rossa fresca ciliegia, ribes, lampone accompagnati da leggere note speziate e un accenno di sottobosco. Al palato è snello, vibrante, equilibrato, con tannini gentili e finale fresco e armonioso.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Pinot Nero

Alcol: 13.5% vol.

Clos De Somméré Bourgogne Rouge Le Clos

Bourgogne AOC



Manto rubino intenso con riflessi luminosi. Al naso esprime frutti rossi freschi come ciliegia e lampone, con note di violetta e un accenno di sottobosco. Al palato è snello, vibrante, con tannini delicati e finale fresco e armonioso.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Pinot Nero

Alcol: 13.5% vol.



**Borgogna
Fontenay pres Chablis**

Il Domaine du Colombier, fondato nel 1887 a Fontenay Près Chablis, è oggi guidato dai fratelli Mothe. Dal 1957 la famiglia si dedica esclusivamente ai vini di Chablis, con 55 ettari di vigneti piantati a Chardonnay, di età compresa tra 5 e 65 anni. I terreni "kimmeridgiani", ricchi di calcare e argilla, conferiscono mineralità e freschezza, preservate grazie a vinificazioni in acciaio termoregolato, salvo per il Grand Cru Bougros, parzialmente affinato in legno. Lo stile è classico, con pratiche di potatura Guyot e vinificazione attenta. I vini esprimono vivacità, note agrumate e frutta bianca, mentre le selezioni di vigne vecchie e i cru offrono maggiore complessità ed evoluzione.



**Domaine Du Colombier
Petit Chablis**

Petit Chablis AOC



Giallo paglierino chiaro, brillante. Al naso offre profumi speziati, fragranti e fruttati, con note di agrumi delicati e fiori bianchi. Al sorso secco e snello con una spiccata freschezza, chiusura di bocca verticale, minerale e sapida.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

**Domaine Du Colombier
Chablis**

Chablis AOC



Giallo paglierino chiaro e brillante. Al naso si percepiscono note di fiori bianchi, agrumi e frutta bianca, con un accenno minerale. In bocca è fresco, con una vivace acidità e una struttura equilibrata. Il finale è lungo e persistente, con una piacevole mineralità.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

Domaine Du Colombier Chablis Vieilles Vignes

Chablis AOC



Giallo dorato brillante dai riflessi verde-oro. Al naso intensi profumi fini di frutti a polpa bianca, agrumi e fiori bianchi con marcata mineralità iodica. Al palato è potente, fresco, caratterizzato da una vibrante acidità e lunga persistenza minerale.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

Domaine Du Colombier Chablis Grand Cru Bougros

Chablis AOC



Giallo dorato brillante, con riflessi verdolini. Al naso un tripudio di mela mango e albicocca, seguono note leggermente vanigliate e minerali. In bocca è fresco, elegante e strutturato, con un finale lungo piacevolmente persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Domaine Du Colombier Chablis Premier Cru Fourchaume

Chablis 1er Cru AOC



Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Al naso agrumi (limone, pompelmo e pesca bianca) e un carattere minerale marcato da pietra focaia ("gun-flint"). In bocca secco, fresco, minerale, con acidità vibrante e finale lungo e pulito.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.



**CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE**
SAUTERNES

**Bordeaux
Preignac**

L'albero genealogico dello Château Bastor-Lamontagne, a Preignac, cuore della produzione di Sauternes, risale a secoli fa: la cantina fu proprietà del Re di Francia e nel 1711 ceduta a Vincent de la Montaigne. Oggi appartiene alla società Foncier-Vignobles. Le vigne si estendono nel comune di Preignac, uno dei cinque villaggi della denominazione

Sauternes. Lo Château produce due vini, con protagonista il Sauternes AOC, celebre per finezza ed eleganza, affiancato dal Sauternes Les Remparts de Bastor, ottenuto da vigneti più giovani. Entrambi esprimono tipicità, equilibrio e raffinatezza, confermando la tradizione storica e qualitativa della proprietà.



**Château Bastor
Lamontagne Sauternes**

Sauternes AOC



Colore giallo dorato brillante. Al naso si percepiscono intensi sentori varietali di frutta candita, miele, caramello e spezie dolci, combinati a una piacevole sfumatura agrumata. Caldo e avvolgente il sorso, dalla spiccata dolcezza sostenuta da ottima vena sapido-minerale in un finale



Tipologia:
Bianco Dolce

Uve:
Sémillon, Sauvignon Blanc,
Muscadelle

Alcol: 13.5% vol.



Bordeaux
Saint-Christophe-des-Bardes

Esperti degustatori o semplici appassionati, nessuno può rimanere indifferente al cospetto di un calice di vino proveniente dalla regione francese di Bordeaux. Qui un mix irripetibile di clima, vicinanza con l'oceano, terreni, antica tradizione enologica, dà vita a vini di grande pregio. Château Cantin è un'azienda interessante della regione. I suoi 33 ettari di vigneto, tutti piantati a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, vitigni tipici del Bordeaux, si trovano in un unico appezzamento nel villaggio di Saint Émilion, uno dei più apprezzati della riva destra della Gironda. La proprietà prende il nome dal piccolo ruscello che scorre alla base della collina, il Cantin, che non si secca mai, contribuisce alla creazione di un microclima particolare per i vigneti aziendali.



Château Cantin
Vieux Chateau Des
Combes Saint Emilion
Gran Cru

Saint Emilion AOC



Colore rosso rubino intenso, brillante. Al naso è complesso, potente, fruttato, speziato. Offre aromi di frutti neri, pan di zenzero. Al palato è ben equilibrato, morbido, persistente, con note di confettura di mirtilli, moka.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

Alcol: 15.0% vol.



RÉGIS & SYLVAIN

**Valle Della Loira
Nantes**

Régis e Sylvain, cugini di Marsiglia, fondano nel 2017 Régis & Sylvain con l'obiettivo di offrire vini di alta qualità, autentici e prodotti in modo responsabile. Per valorizzare il terroir, selezionano uve da diverse regioni francesi, vinificandole e imbottigliandole localmente, senza possedere vigneti propri. Il marchio coniuga tradizione e innovazione, proponendo vini dal carattere distintivo, accessibili e pensati per soddisfare una crescente domanda di esperienze di degustazione raffinate. Con sede a Marsiglia, la distribuzione si è estesa su quattro continenti, garantendo identità territoriale e autenticità.



**Régis & Sylvain
Muscadet L'Huitre**

Muscadet Sèvre et Maine AOC



Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso note fresche di mela verde, agrumi e fiori bianchi, con un accenno minerale. In bocca è secco, fresco, con una piacevole acidità e un finale pulito rinfrescante con una trama sapida.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Melon De Bourgogne

Alcol: 12.0% vol.

**Régis & Sylvain
Muscadet Chateau
Thebaud**

Muscadet Sèvre et Maine AOC



Giallo paglierino con riflessi dorati. Profilo aromatico delicato: agrumi, mela verde e fiori bianchi che si fondono a nuance iodate e di pietra bagnata. Al palato domina la freschezza, bilanciata da una piacevole rotondità derivante dall'affinamento sui lieviti. Finale persistente e salino.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Melon De Bourgogne

Alcol: 12.0% vol.

Régis & Sylvain Sauvignon Blanc La Rascasse

Sauvignon Blanc VDF



Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Al naso note fruttate di pompelmo, pesca bianca e passion fruit, con marcata salinità minerale derivante dal suolo di sabbia, argilla e granito. In bocca è fresco, armonico e corposo, con acidità vibrante, texture avvolgente e finale persistente.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Sauvignon

Alcol: 12.0% vol.

Régis & Sylvain Coteaux Bourghignons Rouge

Coteaux Bourguignons AOC



Rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet al naso è fresco e diretto, con note di ciliegia croccante, lampone, violetta e un leggero accenno speziato. In bocca è snello, con acidità vivace, tannini morbidi e un finale pulito e goloso. Un vino conviviale, di grande bevibilità.



Tipologia:
Rosso

Uve:
Gamay

Alcol: 12.5% vol.



Valle Della Loira Vallet

Nato nel 1935 a Vallet, Château du Cleray è dove nascono i vini Sauvion. Nel 1935 Ernest Sauvion creò questa proprietà che si estende su circa 40 ettari di vigna quotidianamente attraversati dai venti oceanici. Siamo in Eolie, il paese dei venti, qui si producono vini rinomati per la loro eleganza. Un'attenzione particolare alle proprietà di Haut Poitou a nord di Poitiers nel dipartimento di Vienne, un terroir di Sauvignon, calcareo molto simile al più conosciuto Sancerre.

Un Sauvignon secco, fresco caratterizzato da persistenti note aromatiche. Vini da sempre caratterizzati da inconfondibile finezza .



Sauvion Les Ombelles Pouilly Fumé

Pouilly-Fumé AOC



Colore giallo paglierino luminoso, al naso profumi di scorza d'agrumi, zagara, pompelmo, frutta a polpa bianca, cenni di bosso, erbe officinali, sfumature minerali, iodate. Al sorso aromi di grande finezza, intensità verso un finale con una nitida vena minerale, una vivace freschezza citrina.



Tipologia:
Bianco

Uve:
Sauvignon Blanc

Alcol: 13.5% vol.

Caveau



Il nostro Caveau nasce come spazio esclusivo dedicato alla conservazione e alla valorizzazione delle migliori etichette selezionate nel corso degli anni.

È un luogo pensato per custodire con la massima cura i grandi vini, mantenuti a temperatura e umidità controllate, così da garantire condizioni ottimali e preservarne intatte le caratteristiche nel tempo.

All'interno del Caveau trovano posto bottiglie rare e preziose, testimonianze di territori e produttori che hanno fatto la storia dell'enologia.

Qui le annate più pregiate sono conservate con rigore e attenzione, rendendo possibile accedere a un patrimonio di esperienze che va oltre la singola degustazione: un viaggio nella memoria del vino, attraverso il valore del tempo.

Il Caveau rappresenta per noi non solo un deposito sicuro, ma un simbolo di eccellenza e affidabilità, uno spazio in cui la passione per la selezione incontra la responsabilità di preservare la qualità.

Accedere a questa collezione significa entrare in contatto con un'eredità enologica unica, capace di offrire emozioni raffinate e autentiche a chi cerca, nel vino, l'essenza più profonda del suo racconto.

Krug Champagne Grand Cuvée

Champagne AOC



Questo vino nasce dal sogno di Joseph Krug: offrire ogni anno lo Champagne migliore, senza compromessi, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Dal 1843, la Maison porta avanti questa missione, creando ogni nuova edizione con un blend di oltre 120 vini provenienti da più di 10 annate diverse. Questo assemblaggio sapiente regala ricchezza e sentori che nessun millesimo potrebbe esprimere.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 84

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Annate disponibili:

166ED, 168ED, 171ED, 173ED

Krug Champagne Rosé

Champagne AOC



Il Krug Rosé è senza dubbio uno dei più originali, atipici e sorprendenti Champagne Rosé, da considerare alla stregua di un'opera d'arte. Nasce dai tre vitigni tipici del territorio, da un'attenta selezione di vini di riserva e da un affinamento sui lieviti di almeno 5 anni. Si esprime in caleidoscopiche tonalità di agrumi, spezie tostate, frutti di bosco, pasticceria, miele, frutta secca e molto altro.

Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 84

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Annate disponibili:

27ED

Dom Pérignon Champagne

Champagne AOC



Prodotto solo nelle annate eccellenti da uve Chardonnay e Pinot Noir. Al naso è sottile, con una ricca complessità olfattiva. È caratterizzata da note verdi che evocano eucalipto, menta e vetiver, e note che ricordano prugna mirabella, albicocca e fiori d'arancio. Al palato, svela una personalità elegante, all'insegna di semplicità e precisione. Perfetto per l'evoluzione in cantina e per occasioni speciali.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 96

Dosaggio: Brut - 5 g/l

Annate disponibili:

2002, 2010, 2012, 2013, 2015

Dom Pérignon Champagne P2

Champagne AOC



P2 è un millesimato dalle enormi potenzialità evolutive. Al calice è radioso, con perlage molto sottile ed elegante. Lo spettro olfattivo è profondo, rivolto verso profumi burrosi, di nocciola, mandorla, spezie dolci, brioche, frutta bianca e agrumi. All'assaggio è maestoso, una vera delizia scandita da una pregevole trama salina, che approfondisce sempre più una dettagliata e finissima varietà aromatica.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 240

Dosaggio: Brut - 3 g/l

Annate disponibili:

2004

Dom Pérignon Champagne Rosé

Champagne AOC



Nato da un'accurata selezione di Pinot Noir e Chardonnay, Dom Pérignon Rosé si presenta rosa antico con riflessi ambrati e perlage finissimo. Il bouquet è complesso e profondo, con note di frutti rossi maturi, agrumi, spezie, cacao e sfumature minerali. Al palato è ampio, setoso ed energico, con freschezza vibrante, struttura avvolgente e un finale lunghissimo di eleganza straordinaria.

Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 120

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Annate disponibili:

2009

Dom Pérignon Champagne JMB Limited Edition

Champagne AOC



Dom Pérignon rende omaggio a Jean-Michel Basquiat con l'Edizione Speciale ispirata a In Italian (1983). Come nell'arte del maestro newyorkese, l'assemblaggio è essenziale: unire materie prime selezionate con cura crea un equilibrio unico. Ogni dettaglio, dalle caratteristiche organolettiche al tocco estetico, contribuisce a trasformare questo Champagne in un'opera d'arte sensoriale e irripetibile.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 96

Dosaggio: Brut - 5 g/l

Annate disponibili:

2015

Dom Pérignon Champagne Muramaki Limited Edition

Champagne AOC



Questa L.E. nasce dalla collaborazione tra la maison e l'artista giapponese Takashi Murakami, celebre per il suo linguaggio pop e i fiori sorridenti. L'etichetta e l'astuccio diventano vere opere d'arte, colorate e iconiche, mentre lo Champagne Vintage, con perlage finissimo, profumi floreali e fruttati, note minerali e struttura equilibrata e vibrante, si fonde con l'universo creativo di Murakami.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 96

Dosaggio: Brut - 5 g/l

Annate disponibili:

2015

Bollinger RD Champagne

Champagne AOC



Bollinger Extra Brut R.D. prodotto solamente nelle grandi annate è uno degli Champagne più importanti e noti e nasce da uve Pinot Nero e Chardonnay, lasciate affinare sui lieviti in bottiglia per almeno 10 anni. Il bouquet è ammaliante, ricco ed intenso e spazia da note di mela cotogna e miele sino a sentori di nocciola e anice stellato; il sorso è potente ed equilibrato, con un finale di bella freschezza e mineralità.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 120

Dosaggio: Extra Brut - 3 g/l

Annate disponibili:

2008

Bollinger La Grande Année

Champagne AOC



Un millesimato eccezionale, frutto di un assemblaggio dei migliori cru. Fermenta interamente in botti di rovere e affina sui lieviti per oltre 7 anni, sviluppando complessità e profondità. Colore giallo dorato intenso con bollicine sottili e persistenti. Al naso offre aromi eleganti di frutta rossa di bosco, spezie e leggere note minerali.

Al palato è ricco e vellutato, struttura generosa, freschezza e un finale lungo.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 84

Dosaggio: Brut - 8 g/l

Annate disponibili:

2015

Louis Roederer Cristal Champagne

Champagne AOC



Louis Roederer Cristal è lo Champagne emblematico della Maison, nato nel 1876 per lo Zar Alessandro II. Elegante e luminoso, unisce raffinatezza e complessità grazie a un blend di Pinot Noir e Chardonnay di annate eccellenti. La sua finezza, la freschezza vibrante e la struttura armoniosa regalano aromi di frutta matura, brioche e note minerali, rendendo ogni sorso un'esperienza di pura eccellenza.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 72

Dosaggio: Brut - 8 g/l

Annate disponibili:

2012, 2014, 2015, 2016

Perrier Jouët Belle Epoque Champagne

Champagne AOC



Perrier-Jouët Belle Epoque è lo Champagne iconico della Maison, simbolo di eleganza sin dal 1902. Celebre per il suo raffinato blend di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, si distingue per la delicatezza dei suoi aromi floreali, la freschezza armoniosa e la trama cremosa delle bollicine. Ogni sorso racconta l'arte e la poesia della Belle Époque, un'esperienza sensoriale di pura grazia e luminosità.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 72

Dosaggio: Brut - 9 g/l

Annate disponibili:

2014, 2015

Benoit Ente Chassagne-Montrachet Les Houilleres

Chassagne-Montrachet AOC



Benoît Ente Chassagne-Montrachet Les Houillères è un bianco di raffinata eleganza, espressione del terroir di Chassagne-Montrachet. Al naso, note delicate di frutta bianca, agrumi e fiori bianchi, accompagnate da eleganti sfumature minerali. Al palato mostra struttura equilibrata, freschezza e persistenza armoniosa, rivelando grande complessità e profondità.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol:
13,0% vol.

Annate disponibili:
2020

Albert Grivault Meursault Premier Cru Clos des Perrieres

Meursault 1er Cru AOC



Albert G. Meursault 1er Cru Clos des Perrières è un bianco di straordinaria raffinatezza, espressione autentica del terroir di Meursault. Caratterizzato da una vibrante mineralità e da aromi complessi di frutta bianca, agrumi e nocciola, si distingue per la sua struttura equilibrata, la finezza della trama e la persistenza elegante. Di grande profondità e armonia, incarna la quintessenza dei grandi 1er Cru della Borgogna.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol:
13,5% vol.

Annate disponibili:
2020

Jean Marc Boillot Puligny-Montrachet 1er Cru Sous Le Puits

Puligny-Montrachet 1er Cru AOC



J.M. Boillot Puligny-Montrachet 1er Cru Sous Le Puits è un bianco raffinato, espressione autentica del terroir. Al naso emergono aromi delicati di frutta bianca matura, agrumi e sottili note floreali, accompagnati da una vibrante mineralità. Al palato mostra struttura armoniosa, finezza e persistenza elegante, offrendo un'esperienza complessa e raffinata, tipica dei grandi 1er Cru della Côte de Beaune.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol:
13,0% vol.

Annate disponibili:
2020

Domaine Leflaive Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon

Puligny-Montrachet 1er Cru AOC



Bianco di straordinaria eleganza e precisione, espressione autentica del celebre terroir di Puligny-Montrachet. Al naso si apre con aromi di frutta bianca matura, agrumi delicati e fiori bianchi, arricchiti da una raffinata mineralità. Al palato mostra equilibrio perfetto, struttura armoniosa e persistenza elegante, incarnando la complessità e la finezza tipiche dei grandi Premier Cru della Borgogna.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Charodnnay

Alcol:
13,5% vol.

Annate disponibili:
2005

Robert Groffier Gevrey Chambertin Les Seuvrees

Gevrey-Chambertin AOC



Il Gevrey-Chambertin Les Seuvrées di Domaine Robert Groffier è un vino che incarna l'eleganza e la complessità dei grandi Pinot Noir della Borgogna. Al naso, intensi aromi di moka e note di frutta come la ciliegia nera, accompagnate da un tocco di spezie. Al sorso, il tannino è deciso ma vellutato, creando una texture setosa che avvolge il palato promettendo un'esperienza di degustazione raffinata.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Pinot Nero

Alcol:

13,5% vol.

Annate disponibili:

2020

Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges Premier Cru Les Vaucrains

Nuits Saint Georges 1er Cru AOC



Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains è un rosso di straordinaria intensità e finezza, espressione autentica del terroir di Nuits-Saint-Georges. Al naso rivela aromi complessi di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere note terrose. In bocca si distingue per struttura solida, tannini eleganti e persistenza lunga, offrendo un equilibrio perfetto tra potenza e raffinatezza.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Pinot Nero

Alcol:

14,0% vol.

Annate disponibili:

2019

Barone Pizzini Bagnadore Franciacorta

Franciacorta DOCG



Il vino proviene da un singolo vigneto con piante di oltre 20-30 anni, protetto da un bosco che mitiga il clima e favorisce escursioni termiche tra giorno e notte. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in parte in barrique (circa 8 mesi) Dal colore Giallo paglierino dorato, profumi agrumati e tostati. Al palato è secco e deciso, con cremosità e struttura ben bilanciata, nel finale lungo e persistente.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12,0% vol.

Affinamento: 69

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Annate disponibili:

2015

Bellavista Vittorio Moretti Franciacorta

Franciacorta DOCG



Franciacorta Vittorio Moretti è la cuvée di prestigio di Bellavista, nata come omaggio al fondatore. È un Franciacorta millesimato di grande eleganza e struttura, ottenuto principalmente da Chardonnay con una quota di Pinot Nero, provenienti dai migliori cru aziendali. Affina a lungo sui lieviti, regalando complessità aromatica, finezza di perlage e armonia straordinaria, simbolo di eccellenza italiana.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 72

Dosaggio: Extra Brut - 0 g/l

Annate disponibili:

2013, 2016

Guido Berlucchi Palazzo Lana Extreme Franciacorta

Franciacorta DOCG



Colore paglierino intenso con riflessi dorati e ramati, più evidenti nelle annate mature. Perlage sottilissimo e di notevole persistenza. Profumo ampio e stratificato, con frutta gialla, albicocca e scorze d'arancia candita, unite a note di pasticceria, cenni minerali e leggere sfumature affumicate. Al palato coniuga struttura, freschezza e acidità vibrante, con grande equilibrio, persistenza e finale elegante.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 120

Dosaggio: Extra Brut - 3 g/l

Annate disponibili:

2009, 2013

Ca' Del Bosco Annamaria Clementi Franciacorta

Franciacorta DOCG



Un Franciacorta di rara eleganza e complessità. Giallo dorato intenso con riflessi ramati; perlage finissimo, elegante e molto persistente. Profumo ampio e complesso, con frutta a polpa gialla, albicocca, scorze d'arancia candita, note di pasticceria, mineralità e delicate sfumature affumicate. Al palato unisce struttura e freschezza, acidità vibrante, grande persistenza, equilibrio, armonia e finale lungo ed elegante.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Alcol: 13,0% vol.

Affinamento: 96

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Annate disponibili:

2014, 2015, 2016

**Ca' Del Bosco
Annamaria Clementi
Franciacorta Rosé**

Franciacorta DOCG



Colore rosa intenso con riflessi ramati e perlage finissimo, elegante e molto persistente.

Profumo complesso e avvolgente, con piccoli frutti di bosco, fragoline, ciliegie, note di violetta e fiori delicati, marzapane, panificazione e lievito. Al palato struttura e freschezza si fondono con acidità vibrante, sapidità, mineralità e grande persistenza, culminando in un finale lungo, armonioso, elegante e raffinato.

Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero

Alcol: 13,0% vol.

Affinamento: 96

Dosaggio: Extra Brut - 1 g/l

Annate disponibili:

2016

**Ca' Del Bosco
Annamaria Clementi
Franciacorta Riserva RS**

Franciacorta DOCG



Annamaria Clementi R.S. 1980 è una cuvée storica, simbolo dell'evoluzione del Metodo Classico italiano. Prodotto la prima volta nel 1980, da uve selezionate di sette vigneti attorno alla cantina. Composto da 40% Pinot Nero, 21% Pinot Bianco e 39% Chardonnay, è vinificato con pressatura manuale, affinato in botti di rovere da 205 litri e maturato sui lieviti per oltre 40 anni, con sboccatura nel luglio 2023.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco

Alcol: 12,9% vol.

Affinamento: 504

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Annate disponibili:

1980

**Monte Rossa
Cabochon Fuoriserie
Franciacorta**

Franciacorta DOCG



Frutto di una selezione accurata dei migliori cru della collina di Monte Rossa, 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, vinificato parte in barriques e affinato sui lieviti per oltre 36 mesi. Presenta un colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso note di fiori bianchi secchi, albicocca matura e un finale di erbe aromatiche selvatiche. Al palato è denso, con bollicine compatte e freschezza equilibrata.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 36

Dosaggio: Brut - 0 g/l

Annate disponibili:

FS24, FS25

**Monte Rossa
Cabochon Fuoriserie
Franciacorta Rosé**

Franciacorta DOCG



Prodotto solo nelle annate migliori, nasce da un uvaggio di Pinot Nero e Chardonnay, arricchito con il 20% di vini di riserva. Al naso è complesso, con profumi di tabacco biondo, menta, eucalipto, mandorla, praline e tisana di tiglio. Al palato è equilibrato di buona struttura, note di miele, ottimo bilanciamento tra acidità e corpo, e un richiamo agli agrumi, pompelmo.

Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 36

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Annate disponibili:

FS07

Monte Rossa Cabochoon Stellato Franciacorta

Franciacorta DOCG



Franciacorta millesimato di grande eleganza. Composto da 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero. Presenta un colore giallo paglierino e un perlage fine e persistente. Al naso offre profumi di miele, tiglio, bergamotto, spezie, cannella, frutta gialla matura, mango, albicocca. In bocca è morbido, corposo, intenso, cremoso, fresco e minerale, con buona persistenza. Un vino di grande eleganza e longevità.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 60

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Annate disponibili:

2012

Monte Rossa Cabochoon Milelsimato Franciacorta

Franciacorta DOCG



Franciacorta millesimato prodotto solo nelle migliori annate. Composto da 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, è vinificato in parte in barriques e affinato sui lieviti per oltre 54 mesi. Colore giallo oro con perlage fine e persistente. Profumi di nocciola, pasticceria, uva sultanina e caffè leggero. Al palato è generoso, equilibrato, con finale fresco, acidulo e leggermente salino, con ricordi di frutta esotica.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 54

Dosaggio: Brut - 6 g/l

Annate disponibili:

2016

Monte Rossa Cabochoon Doppio Zero Franciacorta

Franciacorta DOCG



Il Cabochoon Doppio Zero di Monte Rossa è un Franciacorta Brut Nature prodotto solo nelle migliori annate. Composto da 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero, è affinato sui lieviti per oltre 48 mesi. Presenta un colore giallo dorato con perlage fine e persistente. Al naso offre profumi di nespola, mandorla fresca e note floreali. In bocca è ricco, denso e di grande personalità, con finale minerale e sapido.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 48

Dosaggio: Non Dosato - 0 g/l

Annate disponibili:

2018

Uberti Quinque Franciacorta Extra Brut

Franciacorta DOCG



5 Vendemmie è un Franciacorta esclusivo, prodotto solo con uve 100% Chardonnay dalle nostre migliori vigne. Ogni vendemmia fermenta separatamente in tini di rovere per 6 mesi, poi le annate si assemblano fino alla quinta. Dopo il tiraggio, affina oltre 80 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi dopo la sboccatura. Giallo paglierino, al naso crosta di pane, cedro e frutta gialla; al palato fine, sapido, persistente e strutturato.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Affinamento: 80

Dosaggio: Extra Brut - 3 g/l

Annate disponibili:

07/11

Uberti Dequinque Franciacorta Extra Brut

Franciacorta DOCG



15 Vendemmie 100% Chardonnay, riserva perpetua delle nostre migliori vigne. Ogni vendemmia fermenta separatamente in tini di rovere per 6 mesi, poi si uniscono in un unico tino completando l'assemblaggio con la quindicesima annata. Dopo il tiraggio, affina oltre 70 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi dopo la sboccatura prima della vendita.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 13.0% vol.

Affinamento: 70

Dosaggio: Extra Brut - 2 g/l

Annate disponibili:

02/16

Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Trento DOC



Dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante, con perlage finissimo e persistente. Al naso bouquet intenso e complesso, dominato da mineralità, note esotiche, cioccolato bianco, nocciola, spezie delicate, cera d'api e miele. Al palato il vino è cremoso, vellutato, con fragranze di miele d'acacia e frutta esotica, finale lungo e raffinato, elegante, fresco e di grande complessità, frutto dell'invecchiamento.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 120

Dosaggio: Extra Brut - 2 g/l

Annate disponibili:

2012

Pedrotti Riserva Speciale 1988

Trento DOC



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, illuminato da un perlage finissimo e molto persistente, segno di lunga maturazione in bottiglia. Bouquet complesso e avvolgente di crosta di pane, lievito, avocado, frutta secca e tropicale. Al palato elegante e pieno, con perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, note di lievito e frutta secca armonizzate in un finale lungo, raffinato e persistente.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 360

Dosaggio: Extra Brut - 3 g/l

Annate disponibili:

1988

Marchesi Antinori Tignanello

Toscana IGT



Il Tignanello è una vera pietra miliare del vino italiano, un simbolo della rivoluzione dei Super Tuscan: primo Sangiovese affinato in barrique, primo rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali, essendo prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Elegante ed intenso, unisce struttura e complessità aromatica con note fruttate, speziate e balsamiche.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alcol:

14.0% vol.

Annate disponibili:

2018, 2019, 2020, 2021, 2022

Marchesi Antinori Solaia

Toscana IGT



Matura per circa 12 mesi in barrique di rovere francese, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia. Rosso rubino intenso, riflessi violacei luminosi. Bouquet complesso e avvolgente, con frutti rossi maturi, spezie dolci, cioccolato fondente e sottili tocchi di macchia mediterranea. Al palato pieno, vellutato e armonioso, con tannini setosi e finale lungo, elegante ed equilibrato.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Alcol:

14.0% vol.

Annate disponibili:

2021

Tenuta Masseto Masseto

Toscana IGT



Matura per circa 20 mesi in barrique di rovere francese con un ulteriore affinamento in bottiglia, che ne esalta struttura, complessità e profondità. Rosso rubino intenso con riflessi violacei luminosi. Bouquet complesso e avvolgente, con frutti rossi maturi, spezie dolci, cioccolato fondente e sottili tocchi di macchia mediterranea. Al palato pieno e vellutato, con tannini setosi, finale lungo, elegante e armonioso.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Merlot

Alcol:

14.5% vol.

Annate disponibili:

2011, 2012, 2015

Tenuta San Guido Sassicaia

Bolgheri Sassicaia DOC



Il Sassicaia affina per 24 mesi in barrique di rovere francese e poi in bottiglia, sviluppando tannini setosi e grande longevità. Al naso è elegante e complesso, con frutti rossi maturi, vaniglia, pepe e tabacco, arricchito da sfumature balsamiche e minerali. In bocca è pieno ed armonico, con tannini fini e vellutati. Il finale è lungo, persistente e sapido, con richiami della macchia mediterranea.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alcol:

13.5% vol.

Annate disponibili:

2016, 2019, 2021, 2022

Biondi Santi Il Greppo Brunello Di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG



Il Greppo Brunello di Montalcino colora il bicchiere di rosso rubino intenso, con delicate sfumature granate. Al naso è ampio e complesso: piccoli frutti rossi, rosa appassita, vaniglia, cenni tostati, polvere di caffè e suggestioni di sottobosco si fondono armoniosamente. Al palato esprime forza e potenza con eleganza: caldo, persistente, morbido, tannico ed equilibrato, integrato in una struttura armonica e raffinata.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese Grosso

Alcol:

14,5% vol.

Annate disponibili:

2015

Talenti Brunello Di Montalcino Riserva Pian Conte

Brunello di Montalcino DOCG



Il vino matura in tonneau di rovere francese da 500 litri e in botti di rovere di Slavonia da 15-25 Hl per almeno 24 mesi. Di colore rosso intenso, offre un profumo complesso e fresco, con frutta rossa matura come prugna, ciliegia, more e lamponi, arricchita da spezie di affinamento quali cioccolato, tabacco e liquirizia. Al palato è potente e tonico, equilibrato e morbido, con tannini dolci ed eleganti.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese Grosso

Alcol:

14,5% vol.

Annate disponibili:

2019

Talenti Brunello Di Montalcino Piero

Brunello di Montalcino DOCG



La Selezione Piero rende omaggio a Pierluigi Talenti, che ha selezionato con passione il Sangiovese. Il vigneto di 1,95 ha, a 410 m s.l.m., su terreno leggermente inclinato, ricco di galestro, esposto a sud-est e circondato da bosco, si distingue per qualità costante e selezione clonale personale. Il vino, intenso e persistente, rosso rubino, con tannini fini ed eleganti, affina in tonneau per 24 mesi prima della bottiglia.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Sangiovese Grosso

Alcol:

15,0% vol.

Annate disponibili:

2020

Gaja Rey Chardonnay

Langhe DOC



Affina per 6-8 mesi in legno e bottiglia, processo che gli conferisce struttura, complessità e ottima longevità. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdognoli. Al naso offre profumi complessi e raffinati, con aromi di agrumi come bergamotto e limone, frutta tropicale, note minerali. Al palato risulta pieno ed elegante, buona acidità che bilancia la ricchezza del frutto, finale lungo.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol:
14,5% vol.

Annate disponibili:
2022

Gaja Sauvignon Alteni

Langhe DOC



Vinificato in purezza, affina per 6-8 mesi in legno, acquisendo struttura, complessità e un'eleganza raffinata. Alla vista è luminoso e brillante. Al naso note minerali di pietra focaia, agrumi e fiori bianchi, che evolvono in delicate sfumature di salvia, cardamomo e lievi sentori erbacei. Al palato è fresco, sapido e persistente, con un equilibrio perfetto tra acidità e struttura, chiudendo con un finale lungo e armonioso.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Sauvignon

Alcol:
13,0% vol.

Annate disponibili:
2022

Gaja Barbaresco

Barbaresco DOCG



Il Gaja Barbaresco segue vinificazione tradizionale con fermentazione in acciaio e affinamento di 12 mesi in barrique nuove e 12 mesi in botti grandi di rovere, che gli conferiscono struttura elegante e complessità aromatica. Colore rosso granato intenso. Profumo di rose appassite, ciliegia nera, liquirizia, pepe, cuoio e note minerali. Gusto pieno, avvolgente, tannini setosi, finale lungo, sapido e persistente.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol:
14,0% vol.

Annate disponibili:
2021

Lodali Chardonnay Lorens

Langhe DOC



La fermentazione in barrique e tonneaux, regalando al vino complessità e struttura. Segue un affinamento negli stessi legni e un ulteriore riposo di 6 mesi in bottiglia, che contribuisce ad arrotondare e integrare al meglio le componenti aromatiche e gustative. Giallo intenso e brillante. Il profumo è ricco, complesso e minerale. Al palato si offre pieno ed elegante, con ottimo equilibrio tra struttura e finezza.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol:
13,5% vol.

Annate disponibili:
2023

Lodali Giacone Lorens Barbaresco

Barbaresco DOCG



Affina in botti di rovere da 25 hl, dove evolve lentamente, per poi proseguire con 12 mesi di riposo in bottiglia che ne completano l'armonia. Colore rosso granato intenso, luminoso e profondo. Al naso grande complessità e finezza, note eleganti di prugna matura, petali di rosa e viola, equilibrato. In bocca è riccamente strutturato, morbido e avvolgente, con una trama tannica ben integrata e un finale lungo.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Nebbiolo

Alcol:

15.0% vol.

Annate disponibili:

2021

Lodali Giacone Lorens Barolo

Barolo DOCG



Affina in botti di rovere da 25 hl, e 12 mesi di riposo in bottiglia, dove sviluppa equilibrio ed eleganza. Rosso granato intenso, luminoso e profondo. Al naso esprime grande complessità e finezza, con eleganti note di prugna matura, accompagnate da sentori floreali di rosa e viola, armoniosamente intrecciati. Al palato è pieno, riccamente strutturato e armonico, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Nebbiolo

Alcol:

15.0% vol.

Annate disponibili:

2019

Corteforte Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella DOCG



Corteforte Amarone Riserva nasce da uve Corvina, Rondinella e Molinara delle colline più vocate della Valpolicella Classica. Dopo il tradizionale appassimento, affina a lungo in botti di rovere, sviluppando struttura e profilo aromatico ricco. Rosso rubino profondo, profumo di frutti di bosco, ciliegia, prugna, pepe e cuoio. Gusto pieno, tannini morbidi, finale lungo e armonico con accenni di caffè tostato.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Corvina, Rondinella, Molinara

Alcol:

16.0% vol.

Annate disponibili:

2015

Corteforte Vigneti Di Osan Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella DOCG



Vigneti di Osan è un Amarone cru, prodotto nelle migliori annate con uve del vigneto omonimo. Dopo 4 mesi di appassimento su graticci, fermenta lentamente a basse temperature. Affina oltre due anni in botti di rovere da 500 litri. Rosso rubino intenso, profumo di frutti di bosco, ciliegia, prugna, cuoio e spezie. Gusto pieno, tannini morbidi, finale lungo e armonico.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Corvina, Rondinella, Molinara

Alcol:

15,5% vol.

Annate disponibili:

2003

Corteforte Dea Lualda Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella DOCG



Vino simbolo della cantina, prodotto solo nelle migliori annate. Nasce da un blend di uve selezionate: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara che subiscono il tradizionale appassimento su graticci. L'affinamento in botti di rovere conferisce struttura e complessità. Rosso rubino intenso, profumo di frutti di bosco, ciliegia, prugna, pepe e cuoio. Gusto pieno, finale lungo e armonico.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Corvina, Rondinella, Molinara

Alcol:

15,5% vol.

Annate disponibili:

2006

Rubinelli Vajol Amarone Classico Riserva

Amarone della Valpolicella DOCG



Dopo un appassimento naturale su graticci di bambù per 4 mesi, le uve fermentano lentamente a basse temperature, sviluppando complessità aromatica. Il vino affina oltre 36 mesi in botti grandi di rovere francese e slavoniano. Colore rosso rubino intenso, profumo di frutti di bosco, ciliegia, prugna, pepe, cuoio e spezie. Gusto pieno, tannini morbidi, finale lungo, armonico e persistente con note di caffè tostato.

Tipologia:

Rosso

Uve:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta

Alcol:

16.0% vol.

Annate disponibili:

2011

Note



BEVANDE CUNI SRL
Via Aldo Kupfer, 54
25036 Palazzolo Sull'Oglio (BS)
C.F. e P.IVA: 01579120989



TELEFONO

+39 030 740 2856
+39 348 251 3569



EMAIL

info@bevandecuni.it
ordini@bevandecuni.it



WEB & SOCIAL

www.bevandecuni.it
@cunibevande



 **CUNIBEVANDE**