

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

FUORI DI VIGNA

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

Il Catalogo

Fuori di Vigna è il catalogo di Bevande Cuni dedicato ai professionisti della ristorazione e dell'accoglienza che cercano una carta dei vini distintiva e non omologata.

Non una semplice raccolta di etichette, ma una selezione mirata e in esclusiva di zona: cantine e vignaioli scelti direttamente da noi per garantire qualità costante, autenticità produttiva e un reale valore aggiunto per il tuo locale.

Ogni vino in catalogo risponde a requisiti precisi: coerenza con il territorio d'origine, unicità del profilo organolettico e un forte appeal per il cliente finale.

La Nostra Selezione

• Piccoli Vignaioli & Progetti Artigianali •

Realtà indipendenti e produzioni a tiratura limitata, dove la cura manuale e l'attenzione al dettaglio garantiscono un prodotto unico e lontano dalle logiche industriali.

• Espressioni Territoriali •

Etichette che interpretano in modo schietto e riconoscibile il proprio terroir, valorizzando i vitigni autoctoni e la tradizione enologica delle zone vocate.

• Visioni Fuori dagli Schemi •

Vitigni riscoperti, vinificazioni particolari e scelte produttive coraggiose: la proposta ideale per incuriosire i clienti alla ricerca di novità e sorsi fuori dal comune.

• Oltreconfine & Terroir Internazionali •

Una ricerca attenta dedicata ai vini esteri e alle grandi denominazioni internazionali, per dare un respiro prestigioso alla tua carta.

Il Caveau

Un'area riservata e custodita, dedicata alle vecchie annate, alle grandi riserve e alle tirature limitate.

Il Progetto Caveau nasce per offrire alle carte dei vini più ambiziose l'opportunità di proporre bottiglie rare, grandi formati e pezzi da collezione conservati in condizioni di affinamento perfette, pronti per stupire i clienti e gli intenditori più esigenti.

Perché scegliere Fuori di Vigna

• Esclusività distributiva •

Etichette ricercate e distribuite in esclusiva territoriale, al fine di garantire massima identità alla tua carta vini.

• Consulenza dedicata •

Ti guidiamo nella scelta dei vini più adatti al tuo format e al tuo target.

• Affidabilità Bevande Cuni •

La garanzia di un servizio di logistica e consegna puntuale e capillare.

Italia

Lombardia

Franciacorta

Barone Pizzini	4
Ferghettina	7
Quadra	10
Turra	12
Vigna Dorata	14
Terre D'Aenòr.....	16

Valcalepio

Eligio Magri	19
Podere Cavaga	20
Tenuta Rabaiona	22

Botticino

Noventa	24
---------------	----

Capriano del Colle

Lazzari.....	26
--------------	----

Valtellina

Alfio Mozzi.....	28
------------------	----

Lugana

Citari.....	30
-------------	----

Veneto

Lugana

Ottella	32
Tenuta La Presa.....	35

Valpolicella

Corteforte	36
Rubinelli Vajol.....	38

Piemonte

Colli Tortonesi

Claudio Mariotto	40
------------------------	----

Rocero

Ermanno Costa	42
---------------------	----

Dogliani

La Fusina.....	44
----------------	----

Barolo

Boasso	46
Orlando Rocca.....	49

Barbaresco

Lodali	50
--------------	----

Trentino Alto Adige

Trentino

Aldeno	53
Pedrotti	56

Alto Adige

Egger-Ramer.....	58
Kornell.....	60

Friuli Venezia Giulia

Collio

Sturm.....	62
Tenuta Luisa	64

Liguria

Colli di Luni

Lvnae.....	66
------------	----

Toscana

Chianti

Tenuta di Bibbiano	68
--------------------------	----

Maremma

Col di Bacche	70
Podere di Ghiaccioforte	72

Centro Italia

Abruzzo

Tollo	73
-------------	----

Marche

Borgo Paglianetto.....	76
Pievalta	78

Lazio

Villa Simone.....	80
-------------------	----

Sud Italia

Campania

Luciano Ercolino	82
------------------------	----

Puglia

Schola Sarmenti	84
-----------------------	----

Isole

Sicilia

Tenute dei Ciclopi.....	88
Pellegrino	90

Sardegna

Su'Entu	92
---------------	----

Francia

Champagne

Montagne de Reims

Michel Henriet 94

Vallée de la Marne

Mondet 96

Côte des Blancs

Gimonnet Gonet..... 98

Côte des Bar

Jaillant 100

Alsazia e Jura

Alsazia

Cave de Cleebourg 102

Jura

Jean-Louis Tissot 104

Borgogna

Chablis

Domaine du Colombier 106

Maconnais

Clos de Somméré 108

Beaujoulais

Domaine de Colette..... 110

Valle del Rodano

Labadens 112

Valle della Loira

Regis & Sylvain 114

Caveau

Un luogo silenzioso dove il vino incontra il tempo e ne custodisce la memoria.

Tra temperature perfette, condizioni di conservazione controllate e attese pazienti, riposano etichette rare e annate preziose, selezionate nel corso degli anni con cura, passione e attenzione alla qualità.

Bottiglie che raccontano territori, produttori e stagioni irripetibili, custodite perché possano esprimere, nel momento giusto, tutta la profondità e l'eleganza che il tempo sa donare.

Il Caveau è un patrimonio enologico da preservare e, al tempo stesso, un invito alla scoperta: un luogo in cui ogni bottiglia conserva una storia e ogni annata porta con sé il carattere di un tempo passato.

Champagne 116

Bordeaux.....120

Borgogna..... 120

Franciacorta122

Piemonte 126

Toscana.....128

Veneto 130



BARONE PIZZINI

FRANCIACORTA 1870

Lombardia Franciacorta

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 Animante Franciacorta Brut

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,
Herbamat

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: Da 20 a 30 mesi
sui lieviti
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: Da 20 a 30 mesi
sui lieviti
Dosaggio: Extra Brut / <4 g/l

Barone Pizzini Franciacorta Saten

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

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: Da 30 a 40 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato / <1 g/l

Barone Pizzini Franciacorta Rosé

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: Da 30 a 40 mesi sui lieviti
Dosaggio: Extra Brut / 4 g/l

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, Pinot Nero

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
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.

FERGHETTINA *Franciacorta*

Lombardia
Franciacorta
Adro (Brescia)

Azienda storica della Franciacorta, 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 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 Franciacorta Saten

Franciacorta DOCG



Giallo paglierino brillante, perlage fine, persistente. Al naso note di pompelmo, di crema pasticcera, 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

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

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: Extra Brut / 4 g/l

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.



**Lombardia
Franciacorta**
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 Marzaghetta 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**

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

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



TURRA FRANCIACORTA

**Lombardia
Franciacorta**
Cologne (Brescia)

L'azienda vitivinicola Turra sorge a Cologne, ai piedi del Monte Orfano, nel cuore della Franciacorta. Una realtà familiare in continua evoluzione, guidata da Roberto Turra con passione e grande attenzione a ogni fase produttiva. Dalla cura dei vigneti alla vendemmia, fino alle scelte enologiche e all'affinamento, ogni dettaglio è seguito con l'obiettivo di valorizzare al meglio il territorio. I suoli del Monte Orfano, unici per origine e composizione, conferiscono ai Franciacorta Turra carattere, eleganza e una precisa identità territoriale, espressione autentica di questa particolare zona della denominazione.



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 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 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 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 Franciacorta

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: Da 24 a 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: Da 24 a 36 mesi
sui lieviti

Dosaggio: Brut / 6 g/l

Vigna Dorata Curtefranca Rosso

Curtefranca DOC



Vino dal colore rosso vivo con riflessi rubini all'unghia. Al naso il profumo è intenso, fruttato, con sentori di frutta secca, vaniglia, leggere note speziate. Al gusto il sapore pieno, consistente, con tannini pieni ma garbati.



Tipologia:

Rosso



Uve:

Cabernet
Sauvignon,
Cabernet Franc,
Merlot, Nebbiolo,
Barbera

Alcol: 13.5% vol.



TERRE D'AENÒR

**Lombardia
Franciacorta**

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'Aenor 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'Aenor Ricciolina Franciacorta Saten

Franciacorta DOCG



Colore paglierino effervescenza minuta. Naso raffinato aromi di biancospino, fiori di sambuco, miele d'acacia, seguiti da pesca nettarina, 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'Aenor Franciacorta Extra Brut

Franciacorta DOCG



Colore paglierino con riflessi dorati, 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'Aenor 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: 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Terre D'Aenor Franciacorta Rosè

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

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
E' Nori Curtefranca
Bianco**

Curtefranca DOC



Colore paglierino intenso, profumo invitante, glicine, l'ibisco si alternano al tiglio, 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'Aenor
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.



**Lombardia
Valcalepio**

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.

PODERE CAVÀGA



**Lombardia
Valcalepio**
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'ambascador Andrea Mazzucchelli, unendo tradizione locale, Franciacorta e influenze internazionali, in un perfetto equilibrio tra piacere, autenticità e qualità.



Podere Cavaga Quintaessenza Extra Brut

Vino Spumante di Qualità



Giallo paglierino chiaro, con perlage fine e persistente. Il bouquet è caratterizzato da profumi floreali, aromi di frutta bianca, note di pasticceria, crosta di pane e bacche di vaniglia. Il sorso è sapido, con un frutto fragrante e appagante, che accompagna verso un finale fresco e minerale.



Tipologia:
Bianco Metodo
Classico



Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 100 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 3 g/l

Podere Cavaga Franconia Rosè

Vino Spumante di Qualità



Di colore rosa antico, perlage fine e persistente. Il profumo è intenso complesso e fine, appaiono sentori di frutta di bosco come lampone e fragoline selvatiche. Il gusto è fresco, sapido di piacevole acidità, abbastanza equilibrato.



Tipologia:
Rosato Metodo
Classico



Uve:
Franconia

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 100 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / <3 g/l

Podere Cavaga Chardonnay Bianco Del Sebino Volpe

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 Valcalepio Rosso Riserva Orso

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.

Podere Cavaga Franconia Rosso Vigne Alte Cervo

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.



TENUTA
RABAIONA

Lombardia
Valcalepio
Mozzo (Bergamo)

Nel territorio di Mozzo, a Bergamo, Tenuta Rabaiona interpreta la vocazione vitivinicola della Valcalepio con uno stile contemporaneo e artigianale. La cantina nasce da un progetto fondato sulla cura dei vigneti, sul rispetto dell'ambiente e sulla valorizzazione delle caratteristiche del territorio. La produzione ricerca equilibrio, freschezza e riconoscibilità, dando vita a vini eleganti e piacevoli.

Ogni etichetta esprime il carattere della Valcalepio attraverso vinificazioni rispettose della materia prima e uno stile pulito. Una realtà dinamica del panorama bergamasco, capace di raccontare un territorio ricco di potenziale con vini autentici, equilibrati e distintivi, frutto di passione, attenzione e rispetto per la vigna.



Tenuta Rabaiona Franconia Rosè

Vino Spumante di Qualità



Rosa tenue e brillante, con perlage fine e persistente. Al naso è elegante e fragrante, con profumi di piccoli frutti rossi, lampone e ribes, accompagnati da delicate note floreali e agrumate. Al palato è fresco, teso e sapido, con una piacevole cremosità e un finale pulito, minerale e persistente.



Tipologia:
Rosato Metodo
Classico



Uve:
Franconia

Alcol: 12.0% vol.

Affinamento: 48 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Tenuta Rabaiona Franconia Rosso

Bergamasca IGT



Rubino intenso e luminoso. Al naso è fragrante, con profumi di ribes, mora e ciliegia, accompagnati da delicate note floreali, speziate ed erbacee. Al palato è succoso e dinamico, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole vena sapida. Finale persistente, dai richiami fruttati e speziati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Franconia

Alcol: 13.0% vol.

Tenuta Rabaiona Valcalepio Rosso

Valcalepio DOC



Rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fresco e vinoso, con profumi di ciliegia, mora e piccoli frutti rossi, accompagnati da delicate note speziate. Al palato è equilibrato e piacevolmente strutturato, con tannini fini, buona freschezza e una vena sapida. Finale pulito e fruttato.



Tipologia:

Rosso



Uve:

Merlot, Cabernet
Sauvignon

Alcol: 13,0% vol.

NOVENTA

**Lombardia
Botticino**

Botticino Mattina (Brescia)

Nel cuore del Botticino DOC, incastonata tra le colline calcaree bresciane, Cantina Noventa è sinonimo di passione, tradizione e viticoltura biologica. Da generazioni, la famiglia Noventa coltiva vitigni autoctoni come Barbera, Sangiovese, Marzemino e Schiava Gentile, dando vita a vini rossi di straordinaria struttura, eleganza e longevità. Il terroir unico, caratterizzato dal famoso marmo di Botticino, regala alle uve una mineralità inconfondibile. Ogni bottiglia garantisce un'esperienza sensoriale autentica, frutto di una lavorazione artigianale rispettosa dell'ambiente e del territorio. Scegliere Noventa significa portare in tavola l'eccellenza e l'anima più vera del territorio bresciano.



**Noventa
Mia**

Vino Bianco



Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso esprime profumi di agrumi, pesca bianca e fiori di campo, arricchiti da delicate note aromatiche. Al palato è fresco, equilibrato e sapido, con una piacevole mineralità e un finale persistente che ne esalta l'eleganza.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Invernenga,
Trebiano

Alcol: 13.0% vol.

**Noventa
L'Aura**

Vino Rosato



Rosa tenue e brillante. Al naso offre delicati profumi di fragolina di bosco, lampone, melograno e petali di rosa. Al palato è fresco, sapido e armonioso, con una piacevole vivacità e un finale elegante che richiama le sensazioni fruttate e floreali.



Tipologia:
Rosato



Uve:
Sangiovese,
Schiava gentile

Alcol: 13.0% vol.

**Noventa
Gnaro**

Vino Rosso



Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso si apre con note di frutti rossi maturi, mora e amarena, accompagnate da delicati sentori speziati. Al palato è pieno, morbido e ben equilibrato, con tannini setosi, piacevole freschezza e un finale lungo che invita al sorso successivo.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo,
Barbera,
Sangiovese

Alcol: 13.0% vol.**Noventa
Colle Degli Ulivi**

Botticino DOC



Rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso esprime profumi di ciliegia, mora e piccoli frutti rossi, arricchiti da delicate sfumature speziate. Al palato è morbido, equilibrato e avvolgente, con tannini ben integrati e un finale lungo e armonioso.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Barbera,
Sangiovese,
Schiava,
Marzemino

Alcol: 13.5% vol.**Noventa
Pià Della Tesa**

Botticino DOC



Rosso rubino brillante. Al naso esprime intensi sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi e delicate note speziate, con lievi richiami balsamici. Al palato è elegante e armonioso, con tannini fini, buona struttura e un finale persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Barbera,
Sangiovese,
Schiava,
Marzemino

Alcol: 13.5% vol.**Noventa
Gobbio**

Botticino DOC



Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso sprigiona profumi di frutti di bosco maturi, prugna e ciliegia, arricchiti da eleganti note speziate e balsamiche. Al palato è strutturato, avvolgente e persistente, con tannini vellutati e un finale armonioso di grande equilibrio.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Barbera,
Sangiovese,
Schiava,
Marzemino

Alcol: 14.0% vol.



LAZZARI

NARRATORI DEL CAPRIANO DEL COLLE DOC

**Lombardia
Capriano del Colle**

Capriano del Colle (Brescia)

Nel cuore della provincia di Brescia, a Capriano del Colle, Lazzari è una realtà familiare profondamente legata al territorio e alla tradizione vitivinicola della zona. Un progetto che unisce esperienza, cura dei vigneti e una visione contemporanea, con l'obiettivo di valorizzare le caratteristiche uniche di questo piccolo areale. I vigneti, situati sulle colline di Capriano del Colle, beneficiano di un microclima favorevole e di terreni capaci di esprimere vini di buona struttura, freschezza e personalità. La cantina lavora nel rispetto della materia prima, privilegiando vinificazioni precise e interventi misurati per mantenere intatta l'identità delle uve e del territorio.



**Lazzari
Fausto**

Capriano del Colle DOC



Giallo paglierino brillante. Al naso è fresco e fragrante, con profumi di agrumi, mela e fiori bianchi, accompagnati da delicate note erbacee e minerali. Al palato è fresco e sapido, con buona struttura e una piacevole tensione. Finale pulito, agrumato e persistente.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Turbiana

Alcol: 13.0% vol.

**Lazzari
Fausto Origini**

Capriano del Colle DOC



Giallo paglierino luminoso. Al naso è elegante e complesso, con profumi di frutta a polpa bianca, agrumi e fiori, accompagnati da delicate note minerali e speziate. Al palato è pieno e avvolgente, sostenuto da freschezza e sapidità. Finale lungo e persistente, con richiami fruttati e minerali.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Turbiana

Alcol: 13.0% vol.

Lazzari Bastian Contrario

Capriano del Colle DOC



Giallo dorato brillante. Al naso è intenso e fragrante, con profumi di pesca bianca, agrumi e fiori, accompagnati da note minerali. Al palato è fresco e dinamico, con buona struttura e sapidità. Finale pulito e persistente, dai richiami fruttati e agrumati.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Turbiana

Alcol: 13.0% vol.

Lazzari Berzami

Capriano del Colle DOC



Rosso rubino intenso e brillante. Al naso è fresco e fragrante, con profumi di ciliegia, mora e piccoli frutti rossi, accompagnati da delicate note floreali e speziate. Al palato è agile e succoso, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole vena sapida. Finale pulito e fruttato.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Marzemino

Alcol: 13.0% vol.

Lazzari Adagio

Capriano del Colle DOC



Rosso rubino intenso. Al naso è elegante e avvolgente, con profumi di ciliegia, prugna e piccoli frutti scuri, accompagnati da delicate note speziate e balsamiche. Al palato è morbido e strutturato, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole sapidità. Finale lungo e armonico.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Marzemino,
Sangiovese,
Merlot, Barbera

Alcol: 13.0% vol.

Lazzari Riserva degli Angeli

Capriano del Colle DOC



Rosso rubino intenso e profondo. Al naso è ampio e complesso, con profumi di frutti rossi maturi, prugna e ciliegia, accompagnati da note speziate e balsamiche. Al palato è strutturato e avvolgente, con tannini morbidi, buona freschezza e sapidità. Finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Marzemino,
Merlot,
Sangiovese,
Cabernet
Sauvignon

Alcol: 14.0% vol.



Alfio Mozzi

Azienda Agricola

Lombardia
Valtellina

Castione Andevenno (Sondrio)

La cantina nasce alla fine degli anni '90 dalla scelta del produttore di dedicarsi completamente alla viticoltura, dopo un passato da artigiano, riportando in vita vigneti di famiglia terrazzati su ripidi pendii.

L'azienda lavora principalmente Nebbiolo (Chiavennasca) coltivato su muretti a secco tra i 350 e i 600 metri di altitudine, in un contesto montano estremamente vocato.

La filosofia produttiva è artigianale e legata al territorio: interventi ridotti in cantina, vinificazioni tradizionali e grande attenzione all'espressione dell'annata. I vini risultano eleganti, verticali e fortemente identitari, con tipica impronta minerale e montana.



Alfio Mozzi Rosso Valtellina

Valtellina Rosso DOC



Di colore rosso rubino scarico. Al naso offre profumi di piccoli frutti rossi, ciliegia e note floreali, con leggere sfumature speziate. Al palato è fresco, agile e scorrevole, con tannino delicato, buona acidità e finale sapido tipico dei vini di montagna.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 13.0% vol.

Alfio Mozzi Sassella Grigione

Valtellina Superiore DOCG



Si presenta con colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso esprime profumi di piccoli frutti rossi, note floreali, spezie leggere e sfumature minerali. Al palato è elegante, teso e ben equilibrato, con tannino fine, buona freschezza e finale lungo e sapido.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 13.5% vol.

Alfio Mozzi Sassella Grise Riserva

Valtellina Superiore D.O.C.G.



Rosso granato. Al naso è complesso ed elegante, con note di frutti di bosco maturi, rosa appassita, spezie dolci, tabacco e leggere sfumature balsamiche. Al palato è strutturato ma fine, con tannino vellutato, grande equilibrio e lunga persistenza sapida e minerale, tipica dei grandi vini di montagna.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 13.5% vol.

Alfio Mozzi Sassella Vigna Mossino

Valtellina Superiore D.O.C.G.



Di un colore rosso rubino tenue. Al naso è fine ed elegante, con profumi di piccoli frutti rossi, rosa, erbe di montagna e marcate note minerali. Al palato è teso, verticale e sapido, con tannino fine, grande freschezza e lunga persistenza, tipica dei grandi Nebbiolo di montagna.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Alfio Mozzi Sforzato

Sforzato della Valtellina D.O.C.G.



Rosso granato intenso. Al naso è ricco e complesso, con note di frutta rossa e nera matura, frutta secca, spezie dolci e sentori balsamici e leggermente tostati. Al palato è potente ma equilibrato, caldo e avvolgente, con tannini vellutati, grande profondità e lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.



CITARI

**Lombardia
Lugana**

Desenzano sul Garda (Brescia)

Cantina bresciana fondata da Francesco Gettulli nel comprensorio agricolo di Desenzano del Garda, vicino al colle di San Martino della Battaglia. In quasi cinquant'anni di attività, oggi alla terza generazione, la produzione è cresciuta sia nella superficie vitata sia nella proposta di etichette. Vigneti giovani e vecchi, radicati su suoli morenici misti ad argille calcaree ricche di sali minerali, danno vita a vini delle principali denominazioni della zona: Lugana, San Martino della Battaglia e Riviera del Garda, con le linee Rosato e Rosso. La conduzione della vigna segue un'agricoltura sostenibile e a basso impatto ambientale. In degustazione una sola etichetta: Lugana Conchiglia 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

Alcol: 13.0% vol.

Citari 18 Quarantacinque Chiaretto

Riviera del Garda Classico DOC



Il colore è rosa tenue. 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,
Marzemino,
Sangiovese,
Barbera

Alcol: 13.0% vol.

Citari **Bigoncio Rosso**

Garda Classico DOC



Vino dai brillanti riflessi rubino, fresco all'olfatto, con gradevoli note di piccoli frutti rossi, mela, pompelmo. Goloso al palato, con sentori di composta di frutta fresca, marasca, retrogusto finemente speziato. Ottimo anche servito fresco ad accompagnare piacevoli grigliate estive.



Tipologia:
 Rosso



Uve:
 Groppello,
 Marzemino,
 Sangiovese,
 Barbera

Alcol: 13.5% vol.

OTTELLA

**Veneto
Lugana**

Peschiera del Garda (Verona)

L'azienda vinicola Ottella, di proprietà della famiglia Montresor da quattro generazioni, nasce dall'intuizione di Lodovico Montresor che, insieme al Professor Michele Vescia dell'Università di Brescia e all'Ingegnere Turlini, contribuì a delimitare la zona di produzione del Lugana, gettando le basi per la denominazione di origine istituita nel 1967. A metà degli anni Ottanta i figli Francesco e Michele entrano in azienda, dando nuovo impulso alla crescita. Oggi Ottella conta 90 ettari a sud del Lago di Garda e una cantina di design, realizzata nel 2013, dove natura, arte e vino si fondono nel racconto di un territorio attraverso il Trebbiano di Lugana, localmente chiamato 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. Ammalianti 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 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 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 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.

Ottella
Passito Prima Luce

Veronese IGT



Giallo carico con riflessi dorati.
Al naso spiccano note calde
di albicocca disidratata, uva
sultanina e miele. Al palato
si presenta caldo cremoso e
avvolgente con piacevoli note di
albicocca. Una sensazione dolce,
abilmente dosata.



Tipologia:

Bianco Dolce



Uve:

Trebbiano
di Lugana,
Garganega,
Sauvignon

Alcol: 10,5% vol.



TENUTA LA PRESA

Veneto Lugana

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:
Trebbiano Di
Lugana

Alcol: 13.0% vol.

Tenuta La Presa Custoza Superiore

Custoza DOC



Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso sprigiona profumi di fiori bianchi, pesca e agrumi. Al palato è sapido, equilibrato e di buona struttura, con finale armonioso e piacevolmente minerale.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Garganega,
Bianca Fernanda,
Pinot Bianco,
Trebbiano

Alcol: 13.0% vol.



Veneto
Valpolicella
 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 pezie, 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
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

Amarone della Valpolicella DOCG



Di colore rosso intenso con riflessi granati. 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

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 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.

RUBINELLI VAJOL

**Veneto
Valpolicella**

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 Valpolicella Ripasso

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

Amarone della Valpolicella DOCG



Rosso intenso con riflessi granati. 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.



Piemonte
Colli Tortonesi
Vho (Tortona)

Claudio Mariotto è una storica azienda vitivinicola dei Colli Tortonesi, in Piemonte, con sede a Vho, tra le realtà più rappresentative del territorio. La cantina, a conduzione familiare, è considerata un punto di riferimento assoluto per la valorizzazione del Timorasso, vitigno autoctono bianco che grazie al suo lavoro ha conosciuto una vera rinascita qualitativa e commerciale. La filosofia produttiva è fortemente legata al vigneto: agricoltura rispettosa, basse rese e interventi minimi in cantina per esaltare l'identità del terroir. I vini si distinguono per struttura, complessità aromatica, mineralità marcata e grande capacità di evoluzione nel tempo, con uno stile essenziale ma profondamente territoriale.



Claudio Mariotto
Piccolo Derthona
Colli Tortonesi DOC



Si presenta con colore giallo paglierino e profumi di agrumi, frutta a polpa gialla e note floreali. Al palato è fresco, sapido e minerale, con buona struttura e finale pulito.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Timorasso

Alcol: 13.0% vol.

Claudio Mariotto
Dethona
Colli Tortonesi DOC



Di colore giallo dorato, al naso offre note di agrumi maturi, frutta a polpa gialla, fiori e sfumature minerali che virano sull'idrocarburo. Al palato è ricco, sapido e molto persistente, con grande tensione e notevole capacità di evoluzione nel tempo.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Timorasso

Alcol: 14.0% vol.

Claudio Mariotto Derthona Pitasso

Colli Tortonesi DOC



Incantevole giallo dorato brillante. Al naso è complesso e stratificato, con note di agrumi maturi, frutta gialla, erbe aromatiche e una marcata impronta minerale. Al palato è ricco e strutturato, teso e sapido, con grande profondità e un finale lungo e verticale.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Timorasso

Alcol: 14.5% vol.

Claudio Mariotto Freisa Braghè

Colli Tortonesi DOC



Colore rosso rubino brillante, al naso offre profumi di frutti rossi croccanti, ciliegia, viola e leggere note speziate. Al palato è fresco, vivace e leggermente tannico, con buona acidità, struttura equilibrata e finale sapido.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Freisa

Alcol: 13.0% vol.

Claudio Mariotto Barbera Monleale

Colli Tortonesi DOC



Rosso rubino intenso, al naso esprime frutti rossi maturi, amarena, spezie e leggere note balsamiche. Al palato è potente, strutturato e avvolgente, con acidità viva, tannino ben integrato e lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Barbera

Alcol: 14.0% vol.

Ermanno Costa

CASCINA SPAGNOLO

**Piemonte
Roero**

Canale (Cuneo)

Nel cuore del Roero, a Canale, Ermanno Costa porta avanti una viticoltura familiare profondamente legata al territorio. Una piccola realtà artigianale che interpreta le colline del Roero con cura della vigna, rispetto per la natura e attenzione alla qualità. Protagonista è il Nebbiolo, elegante, profumato e dinamico, affiancato da altre varietà piemontesi. I terreni sabbiosi, ricchi di arenarie, donano ai vini finezza, freschezza ed espressività aromatica. In cantina si lavora nel rispetto dell'uva, con vinificazioni attente e affinamenti mirati a preservare l'identità del territorio. Tradizione e artigianalità danno così vita a vini autentici, eleganti e riconoscibili



**Ermanno Costa
Roero Arneis
San Defendente**

Roero Arneis DOCG



Giallo paglierino brillante. Al naso è fresco e fragrante, con profumi di pera, pesca bianca e agrumi, accompagnati da delicate note floreali. Al palato è fresco e sapido, equilibrato e piacevole, con un finale pulito e persistente, dai richiami fruttati e agrumati.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Arneis

Alcol: 13.0% vol.

**Ermanno Costa
Barbera D'Alba
Superiore**

Barbera d'Alba DOC



Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso è ricco e avvolgente, con profumi di ciliegia matura, mora e note speziate. Al palato è strutturato e fresco, con tannini morbidi e una piacevole sapidità. Finale lungo e persistente, dai richiami fruttati e speziati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Barbera

Alcol: 16.0% vol.

Ermanno Costa Alba

Alba DOC



Rosso rubino brillante. Al naso è fresco e fragrante, con profumi di ciliegia, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnati da delicate note floreali. Al palato è snello e armonico, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole sapidità. Finale pulito e fruttato.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo,
Barbera

Alcol: 14.0% vol.

Ermanno Costa Roero San Defendente

Roero DOCG



Rosso rubino. Al naso è fine, con profumi di ciliegia, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnati da delicate note floreali e speziate. Al palato è fresco e armonico, con tannini fini e ben integrati, buona struttura e una piacevole vena sapida. Finale lungo, dai richiami fruttati e speziati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 13.0% vol.

Ermanno Costa Roero Riserva San Defendente

Roero Riserva Docg



Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso è fine e complesso, con sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi arricchiti da note speziate e balsamiche. Al palato è strutturato e armonico, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole sapidità. Finale lungo, elegante e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

La Fusina

Azienda Agricola

**Piemonte
Dogliani**
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'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 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 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.

AZIENDA AGRICOLA BOASSO

**Piemonte
Barolo**

Serralunga d'Alba (Cuneo)

Nel cuore di Serralunga d'Alba, la famiglia Boasso coltiva da generazioni una visione del vino profondamente legata al territorio. Una realtà familiare di circa 7 ettari, dove tradizione, cura della vigna e rispetto dei tempi naturali guidano ogni scelta. Protagonista è il Nebbiolo, interpretato nelle Menzioni Geografiche più vocate di Serralunga, tra cui Gabutti e Margheria. Il cru Gabutti, vigneto simbolo dell'azienda, dona al Barolo struttura, profondità e longevità. In cantina si segue un approccio artigianale, con fermentazioni in acciaio e affinamento in botti di rovere. Ne nascono vini territoriali, austeri ed eleganti, capaci di raccontare con autenticità il carattere di Serralunga e la personalità del Nebbiolo.



**Boasso
Dolcetto D'Alba**
Dolcetto d'Alba DOC



Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso è fresco e fragrante, con profumi di ciliegia, piccoli frutti rossi, note floreali e una delicata sfumatura di mandorla. Al palato è fresco e snello, con tannini fini e buona sapidità. Finale avvolgente, e di grande bevibilità.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Dolcetto

Alcol: 13.0% vol.

**Boasso
Barbera D'Alba
Superiore**

Barbera d'Alba Superiore DOC



Rosso rubino intenso e luminoso, con riflessi violacei. Al naso è ricco e avvolgente, con profumi di ciliegia matura, mora e piccoli frutti scuri, accompagnati da note speziate e balsamiche. Al palato è ricco e fresco, con frutto succoso, tannini morbidi e finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Barbera

Alcol: 14.0% vol.

Boasso Nebbiolo Langhe

Langhe DOC



Rosso rubino brillante con riflessi granati. Al naso è fine ed elegante, con profumi di ciliegia, lampone, piccoli frutti rossi, rosa e violetta. Al palato è fresco e armonico, con tannini fini e una piacevole vena sapida. Finale asciutto, pulito e persistente, con richiami floreali e speziati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Boasso Barolo

Barolo DOCG



Rosso granato intenso e luminoso. Al naso esprime eleganti profumi di ciliegia, rosa, viola e spezie, con delicate note balsamiche e di liquirizia. Al palato è strutturato e armonico, con tannini fini, buona freschezza e una lunga persistenza. Un Barolo dal carattere deciso, elegante e profondo.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Boasso Barolo Lazzarito

Barolo DOCG



Rosso granato intenso e luminoso. Al naso è elegante e complesso, con profumi di ciliegia, rosa e violetta, accompagnati da note speziati, balsamiche e di liquirizia. Al palato è strutturato e profondo, con tannini fini e grande equilibrio. Finale lungo e persistente, dai raffinati richiami speziati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 15.0% vol.

Boasso Barolo Margheria Riserva

Barolo Riserva DOCG



Rosso granato intenso e luminoso. Al naso è ampio e complesso, con profumi di ciliegia matura, rosa appassita e violetta, accompagnati da note di spezie, tabacco, cuoio e liquirizia. Al palato è strutturato e profondo, con tannini setosi, grande equilibrio e freschezza. Finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nebbiolo

Alcol: 15.0% vol.

**Boasso
Moscato D'Asti**

Moscato DOCG



Giallo paglierino brillante, con
delicata effervescenza. Al
naso è intenso e aromatico,
con profumi di pesca bianca,
albicocca, uva fresca e fiori
d'acacia. Al palato è dolce
e morbido, sostenuto da
una piacevole freschezza.
Finale fragrante, agrumato e
persistente.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Moscato

Alcol: 5.0% vol.



ORLANDO
ROCCA

**Piemonte
Barolo**

Monforte d'Alba (Cuneo)

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
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
Barbaresco
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
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 Barbera D'Alba

Barbera d'Alba DOC



Di colore rosso rubino pieno, luminoso. Il profumo intenso, persistente con note di frutta rossa come la di 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 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
Altinum 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
Altinum 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

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 Teroldego

Vigneti delle Dolomiti IGT



Colore rubino. L'esame olfattivo, note variegate, 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 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 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 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.



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, 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 dorati 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 Rosè 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

EGGER RAMER — SÜD TIROL ITALIA

Alto Adige
Bolzano

La Tenuta Egger-Ramer, nel cuore di Bolzano, è una storica azienda vinicola che dal 1880 produce vini di alta qualità, con un focus particolare sul Lagrein, vitigno autoctono dell'Alto Adige. Oggi gestita dalla quinta generazione della famiglia Egger-Ramer, si estende su circa 15 ettari di vigneti a 250 metri di altitudine, su terreni sabbiosi e ghiaiosi ideali per la viticoltura. La filosofia produttiva unisce tradizione, innovazione e attenzione alla sostenibilità, con pratiche integrate e rispettose dell'ambiente. Accanto al Lagrein, l'azienda valorizza varietà autoctone e tipiche come Pinot Bianco, Gewürztraminer e Schiava, esprimendo vini autentici e profondamente legati al territorio.



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 St Magdalener Classico

Alto Adige DOC



Rubino intenso con riflessi violacei. Primeggiano netti sentori fruttati di ciliegia e di arancia sanguinella, seguno 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.

Kornell

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 Eich Pinot Bianco

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 Cosmas Sauvignon

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 Damian Gewürztraminer

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 Marith Pinot Nero

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.

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.

STURM

COLLIO

Friuli Venezia Giulia
Collio
 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
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.

Surm Pinot Grigio

Collio Goriziano DOP



Giallo paglierino intenso. Al naso spiccano sentori di pera matura e banana, poi fiore di campo, albicocca e litchi. Al palato è intenso, elegante e morbido, perfettamente equilibrato e ricco con una trama setosa, finale lungo e succoso.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Pinot Grigio

Alcol: 13.0% vol.

Surm Sauvignon

Collio Goriziano DOC



Giallo paglierini con riflessi dorati. 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.

Surm 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.

Surm Cabernet Franc

Friuli DOC



Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso rivela eleganti note di piccoli frutti rossi e neri, peperone dolce, erbe aromatiche e leggere sfumature speziate. Al palato è strutturato e armonico, con tannini ben integrati, buona freschezza e un finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Cabernet Franc

Alcol: 14.0% vol.



Friuli Venezia Giulia Collio

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 Edmida Blanc

Venezia Giulia IGT



Fresco, fruttato, delicato, Edmida è l'ultimo nato di Tenuta Luisa. Adatto soprattutto all'aperitivo o per un pasto semplice ed informale. Di colore giallo paglierino, conquista per le note floreali e fruttate che ricordano i fiori di tiglio e la mela renetta.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Friulano,
Chardonnay,
Sauvignon

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. 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 Edmida Neri

Venezia Giulia IGT



Fresco, fruttato, delicato, Edmida è l'ultimo nato di Tenuta Luisa. Adatto soprattutto all'aperitivo o per un pasto semplice ed informale. Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al palato conquista per le note fruttate che ricordano i lamponi e piccoli frutti rossi.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Merlot, Cabernet

Alcol: 13.5% 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 Colli di Luni

Castelnuovo Magra (La Spezia)

La tradizione vitivinicola di questa terra affonda le radici nella storia millenaria di Luni, antica colonia romana fondata nel 177 a.C. alle foci del fiume Magra e celebre già in epoca romana per la qualità dei suoi vini. Plinio il Vecchio, nella Naturalis Historia, ne celebrava infatti il vino, definendolo il migliore dell'Etruria. Da questa storia nasce l'ispirazione per il nostro nome e per una filosofia che unisce vigna, vino e territorio. La famiglia Bosoni è da sempre legata a questa terra: da quattro generazioni, per lavoro e vocazione, 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 paglierino 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 intenso 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.

BIBBIANO



**Toscana
Chianti**

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 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.

Tenuta Di Bibbiano Chianti Classico Vigne Di Montornello

Chianti Classico DOCG



Rosso rubino intenso. Al naso esprime sentori di ciliegia, viola e piccoli frutti rossi, arricchiti da delicate note speziate e balsamiche. Al palato è armonico e ben strutturato, con tannini fini, piacevole freschezza e un finale lungo e persistente che valorizza l'autenticità del Sangiovese.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Sangiovese
Grosso

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.

AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE

Toscana
Maremma
Cupi (Grosseto)

Cantina situata a Cupi, nel cuore della Maremma grossetana, nasce con l'obiettivo di valorizzare un territorio ancora poco antropizzato ma fortemente vocato alla viticoltura di qualità, grazie alla vicinanza del Parco della Maremma e a suoli ricchi di sabbie, argille e scheletro calcareo. L'azienda lavora con grande attenzione in vigna, puntando su rese contenute e una gestione sostenibile. La produzione è focalizzata sul Sangiovese per il Morellino di Scansano e su varietà internazionali come Cabernet Sauvignon e Merlot per gli IGT Toscana. I vini hanno uno stile moderno ma territoriale, con frutto maturo, buona struttura e tannini levigati, sostenuti da una piacevole freschezza mediterranea.



Col Di Bacche
Ciliegiolo
Toscana IGT



Si presenta con colore rosso rubino brillante, profumi di ciliegia e frutti rossi freschi. Al palato è morbido, fresco, di media struttura, con tannino delicato e buona scorrevolezza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Ciliegiolo

Alcol: 13.0% vol.

Col Di Bacche
Campo Amarene
Toscana IGT



Di colore rosso rubino intenso, profumi di ciliegia matura e amarena, con note speziate e leggere sfumature boisé. Al palato è strutturato, caldo e avvolgente, con tannini maturi e buona persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Merlot, Syrah

Alcol: 14.0% vol.

Col Di Bacche Morellino Di Scansano

Morellino Di Scansano DOCG



Colore rosso rubino, profumi di ciliegia, piccoli frutti rossi e leggere note speziate. Al palato è secco, fresco e armonico, con tannino fine e buona persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Sangiovese,
Merlot, Cabernet

Alcol: 13.0% vol.

Col Di Bacche Cupinero

Toscana IGT



Di colore rosso intenso e profondo, al naso esprime frutti neri maturi, note speziate e leggere sfumature tostate. Al palato è strutturato, caldo e avvolgente, con buona freschezza e lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Merlot

Alcol: 14.0% vol.

Col Di Bacche Vermentino

Toscana IGT



Alla vista spicca un giallo paglierino brillante, profumi di agrumi, fiori bianchi e leggere note mediterranee. Al palato è fresco, sapido e avvolgente, con buona persistenza e finale leggermente salino.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Vermentino

Alcol: 13.0% vol.

PODERI GHIACCIOFORTE

**Toscana
Maremma**
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.



Podere 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,
Carignan

Alcol: 15.0% vol.

Podere 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.

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 Colle Cavalieri Trebbiano D'Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Nel calice si presenta con un giallo paglierino brillante. Al naso si esprime con delicati profumi floreali e fruttati, con note agrumate. Il sorso è di vibrante freschezza, che si distende con un frutto succoso verso una buona persistenza finale.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Trebbiano

Alcol: 12.0% vol.

Tollo Trebbiano D'Abruzzo Organic

Trebbiano d'Abruzzo DOC



Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è molto fresco, fruttato, con eleganti note floreali e minerali. Al palato è delicato, minerale e floreale con sentori di frutta bianca e fiori di campodi medio corpo, delicato, sapido, con retrogusto di mandorla.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Trebbiano

Alcol: 12.5% vol.

**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.

**Tollo
Colle Cavalieri
Cerasuolo D'Abruzzo**

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Colore rosato brillante. Note succose dei piccoli frutti rossi di bosco aromi più floreali e sfumature marine molto mediterranee. In bocca è di corpo leggero, giovane e conviviale, con un sorso da cui emerge un gusto floreale e fruttato, in equilibrio con i profumi già avvertiti al naso.



Tipologia:
Rosato



Uve:
Montepulciano

Alcol: 13.0% vol.

**Tollo
Colle Cavalieri
Montepulciano
D'Abruzzo**

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Il colore è rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Al naso esprime aromi di ciliegia, amarena, prugna, frutta rossa e delicate sfumature speziate. Al palato ha un medio corpo, con una bella trama tannica, un frutto ricco, croccante e un finale di buona freschezza e persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Montepulciano

Alcol: 13.0% vol.

Tollo Montepulciano D'Abruzzo Organic

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi di frutti rossi come l'amarena e la prugna, profumi floreal di viole e spezie, liquirizia. Al palato è pieno, rotondo, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Montepulciano

Alcol: 14.0% vol.

BORGOPAGLIANETTO

Marche
Matelica (Macerata)

Borgo 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.



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 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 Paglianello 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 Paglianello 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.

Borgo Paglianello 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 Perlugo Non Dosato

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

Pievalta Dominè Verdicchio Dei Castelli Di Jesi

Verdicchio 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 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.



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 dorati, 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.



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 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 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 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 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: Ro-
sato



Uve:
Negroamaro

Alcol: 13.0% vol.

Schola Sarmenti Antieri Rosso

Salento IGT



Rosso rubino, sorprendente intensità, fresco intreccio di note di mirtillo, 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 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 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 caparbia, lasciando presagire la sua forte personalità.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Primitivo

Alcol: 15.0% vol.

Schola Sarmenti Chiacchierino Primitivo

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 Diciotto Primitivo

Salento IGT



Si presenta rosso intenso con riflessi granati. 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 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.



TENUTE DEI CICLOPI

Sicilia

Castiglione di Sicilia (Catania)

Tenute dei Ciclopi è una realtà agricola che pratica una viticoltura eroica e sostenibile sui versanti nord ed est dell'Etna, con vigne tra Castiglione di Sicilia, Randazzo e Milo. I vigneti affondano le radici in terreni vulcanici millenari di sabbie nere e lave, raggiungendo quote elevate dove sopravvivono storici ceppi pre-fillossera allevati ad alberello siciliano. Guidata dall'esperienza dell'enologo Salvo Foti, l'azienda recupera vecchi vigneti risparmiati dalle eruzioni e valorizza le varietà autoctone etnee: Nerello Mascalese e Cappuccio per i rossi, Carricante e Catarratto per i bianchi. Ne nasce una produzione artigianale e identitaria di vini Etna DOC, espressione autentica della forza del vulcano.



Tenute Dei Ciclopi Etna Bianco Galatea

Etna DOC



Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso si apre con profumi di agrumi, pesca bianca e fiori mediterranei, accompagnati da eleganti note minerali tipiche del territorio etneo. Al palato è fresco, sapido e ben strutturato, con ottima tensione gustativa e un finale lungo e raffinato.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Carricante
Catarratto

Alcol: 13.0% vol.

Tenute Dei Ciclopi Etna Bianco Superiore

Etna DOC



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso esprime un bouquet elegante e complesso di agrumi maturi, frutta a polpa bianca, erbe mediterranee e note minerali vulcaniche. Al palato è avvolgente, fresco e sapido, con grande equilibrio, ottima persistenza e una raffinata chiusura minerale.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Carricante

Alcol: 13.0% vol.

Tenute Dei Ciclopi Etna Rosso Polifemo

Etna DOC



Rosso rubino con riflessi granati. Al naso sprigiona sentori di ciliegia, melograno e piccoli frutti rossi, accompagnati da note speziate e sfumature minerali tipiche dei suoli vulcanici. Al palato è fresco, armonico e raffinato, con tannini setosi, buona sapidità e un finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nerello
Mascalese,
Nerello
Cappuccio

Alcol: 13.0% vol.

Tenute Dei Ciclopi Etna Rosso Contrada Feudo Di Mezzo

Etna DOC



Rosso rubino con leggere sfumature granate. Al naso si distingue per l'eleganza e la complessità dei profumi di frutti rossi maturi, amarena, erbe aromatiche e intense note minerali vulcaniche. Al palato è strutturato e profondo, con tannini raffinati, vibrante freschezza e una lunga persistenza.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Nerello
Mascalese,
Nerello
Cappuccio

Alcol: 13.5% 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 Passito Di Pantelleria Liquoroso

Passito di Pantelleria DOC



Di colore giallo 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 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
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'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 marciano il finale di resina dolce.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Cannonau

Alcol: 14.0% vol.

DEPUIS 1965

MICHEL HENRIET

RÉCOLTANT MANIPULANT

GRAND CRU

Champagne
Montagne de Reims
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 Tradition
Brut Grand Cru

Champagne AOC



Colore giallo paglierino. 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
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 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 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: Extra Brut / 3 g/l



Champagne
Vallée de la Marne
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 Grande
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 dorato 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



CHAMPAGNE
**GIMONNET
GONET**

FAMILLE DE VIGNERONS

Champagne
Côte des Blancs
Le Mesnil Sur Oger

La Maison Gimonnet-Gonet, con sede a Le Mesnil-sur-Oger nel cuore della Côte des Blancs, rappresenta una storica realtà familiare specializzata nella valorizzazione dello Chardonnay. I vigneti, situati principalmente nei Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger e Oger, danno vita a Champagne eleganti, minerali e di grande precisione stilistica. La maison unisce tradizione e rigore produttivo attraverso vinificazioni attente e lunghi affinamenti sui lieviti, esaltando freschezza, verticalità e finezza aromatica. Una produzione artigianale che interpreta con autenticità uno dei terroir più prestigiosi della Champagne.



Gimonnet Gonet
Champagne L'Accord
Champagne AOC



Champagne elegante e armonioso che esprime al meglio la finezza dello Chardonnay della Côte des Blancs. Fresco, minerale e delicatamente agrumato, conquista per equilibrio, precisione aromatica e piacevole persistenza.



Tipologia:
Bianco Metodo
Classico



Uve:
Pinot Nero,
Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 18 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut / 6

Gimonnet Gonet
Champagne L'Origine
Blanc De Blanc Grand Cru
Champagne AOC



Champagne raffinato e identitario, caratterizzato da grande freschezza, note agrumate e una spiccata mineralità. Uno stile elegante e verticale che riflette con autenticità il terroir della Côte des Blancs.



Tipologia:
Bianco Metodo
Classico



Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut / 5

Gimonnet Gonet Champagne Terre du Mesnil Grand Cru

Champagne AOC



Champagne di forte impronta
gessosa, elegante e teso, con
aromi di agrumi, fiori bianchi e
leggere note tostate. Al palato è
verticale, sapido e molto lungo,
espressione pura del terroir
della Côte des Blancs.



Tipologia:

Bianco Metodo
Classico



Uve:

Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 60 mesi sui lieviti
Dosaggio: Extra Brut / 1

Gimonnet Gonet Champagne L'Éclat Rosé Grand Cru

Champagne AOC



Champagne fresco e seducente,
dal profilo fragrante e
delicatamente fruttato. Le note
di piccoli frutti rossi si uniscono
a una vivace mineralità,
regalando equilibrio, eleganza e
grande piacevolezza di beva.



Tipologia:

Rosato Metodo
Classico



Uve:

Chardonnay,
Pinot Nero

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 18 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut / 6



Champagne
Côte des Bar
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 giallo paglierino 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 Sy Brut
Champagne AOC



Un colore dorato con riflessi oro rosa. Una trama di bollicine fini. Un approccio olfattivo complesso e fruttato. In bocca grande freschezza messa in risalto da note agrumate. Il terroir gessoso conferisce a questa cuvée una forte identità aromatica con un finale salino.



Tipologia:
Bianco Metodo
Classico



Uve:
Pinot Nero,
Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.
Affinamento: 30 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut / 0 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 brioches 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

CAVE CLEEBOURG ALSACE

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 fillosera 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 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

Cave De Cleebourg Auxerrois

Alsace AOC



Giallo paglierino, 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 Gewurztraminer

Alsace AOC



Colore giallo paglierino 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:
Gewurztraminer

Alcol: 13.5% vol.

Cave De Cleebourg Riesling

Alsace AOC



Colore giallo paglierino, 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.

Domaine Jean-Louis TISSOT



Jura
Montigny-les-Arsures

Il Domaine Jean-Louis Tissot è una storica azienda agricola situata nel cuore del Jura, tra i comuni di Arbois e Montigny-les-Arsures.

Gestita oggi dalla terza generazione della famiglia, la tenuta si estende su circa 17 ettari vitati condotti a regime biologico, con vigne che hanno un'età media di 35 anni. Il terroir è unico, caratterizzato da marne blu e climi freschi. L'azienda valorizza i vitigni autoctoni della regione come Poulsard, Trousseau e Savagnin, accanto a Chardonnay e Pinot Nero. Nota per la sua filosofia artigianale e tradizionale, la cantina produce grandi vini identitari tra cui spiccano i celebri e complessi vini ossidativi come il Vin Jaune e il Vin de Paille, oltre a freschi spumanti Crémant du Jura.



Jean-Louis Tissot Crémant Du Jura Brut

Cremant De Jura AOC



Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso si apre con eleganti note di agrumi, mela verde e fiori bianchi, accompagnate da delicati sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, vivace e armonioso, con una piacevole sapidità e un finale pulito ed elegante.



Tipologia:
Bianco Metodo Classico



Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 12 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut / 6 g/l

Jean-Louis Tissot Arbois Chardonnay

Arbois AOC



Di un intenso giallo dorato. Al naso offre eleganti profumi di frutta a polpa gialla, agrumi maturi e delicati sentori floreali, arricchiti da sfumature minerali. Al palato è avvolgente, equilibrato e fresco, con una piacevole sapidità e un finale lungo e armonioso.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Chardonnay

Alcol: 14.0% vol.

Jean-Louis Tissot Arbois Cuvée Boutemple

Arbois AOC



Giallo luminoso dai riflessi dorati. Al naso esprime profumi fini di frutta bianca matura, agrumi e leggere note floreali, arricchite da sfumature minerali. Al palato è fresco, armonico e sapido, con buona struttura e un finale lungo ed elegante.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Chardonnay

Alcol: 14.0% vol.

Jean-Louis Tissot Arbois Vin Jaune

Arbois AOC



Giallo intenso e brillante. Al naso sprigiona un bouquet complesso di frutta secca, noci, spezie, curry e leggere note ossidative tipiche dello stile. Al palato è strutturato, profondo e avvolgente, sostenuto da una vibrante freschezza e da una lunghissima persistenza sapida.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Savagnin

Alcol: 15.0% vol.



**Borgogna
Chablis**

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 paglierino brillante. 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 Premier Cru Fourchaume

Chablis 1er Cru AOC



Giallo paglierino chiaro. 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.

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.

CLOS DE SOMMÉRÉ

Famille Santé - Régis & Sylvain

**Borgogna
Mâconnais**
La Roche-Vineuse

Nel cuore della Borgogna, tra le colline di La Roche-Vineuse, nasce Clos de Sommére, una realtà che unisce storia, passione e nuova visione. Il progetto nasce dall'incontro tra la famiglia Santé, vignaioli da cinque generazioni, e i cugini marsigliesi Régis e Sylvain. Custode di una tradizione vitivinicola che risale al 1848, la famiglia Santé coltiva oggi oltre dieci ettari distribuiti su cinque denominazioni della Borgogna meridionale: Saint-Véran, Mâcon La Roche-Vineuse, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Blanc e Bourgogne Rouge. Dal 2017, l'ingresso di Régis e Sylvain porta nuova energia al domaine, unendo eredità familiare, passione e visione contemporanea



**Clos De Sommére
Bourgogne Aligoté
Sur Le Carrere**
Bourgogne AOC



Giallo paglierino. Al naso esprime profumi di agrumi, mela verde e fiori bianchi, accompagnati da eleganti note minerali. Al palato è fresco, teso e sapido, con una vivace acidità e un finale lungo e raffinato che richiama le sensazioni agrumate e gessose.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Aligoté

Alcol: 13.0% vol.

**Clos De Sommére
Bourgogne Blanc
Les Nongelettes**
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 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 Macon La Roche-Vineuse Les 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 Bourgogne Rouge Le 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
Beaujolais
Lantignè

Domaine de Colette è una storica realtà familiare del Beaujolais, situata nel cru Brouilly, in Borgogna. Il domaine è specializzato nella coltivazione del Gamay, vitigno simbolo della regione, allevato su suoli granitici che conferiscono ai vini finezza, mineralità ed espressività aromatica. La gestione è artigianale e attenta al lavoro in vigna, con rese contenute e vendemmia manuale. In cantina si privilegiano vinificazioni tradizionali, spesso con macerazioni semi-carboniche, per preservare la fragranza del frutto e l'identità del cru. I vini si distinguono per freschezza, bevibilità e un profilo fruttato nitido, con note di piccoli frutti rossi, fiori e piacevole scorrevolezza.



Domaine De Colette
Beaujolais Villages Blanc

Beaujolais AOC



Colore giallo paglierino brillante. Al naso esprime profumi delicati di agrumi, mela verde, frutta bianca e fiori freschi, accompagnati da leggere sfumature minerali. Al palato è fresco, equilibrato e scorrevole, con buona tensione acida, piacevole sapidità e un finale pulito ed elegante.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Domaine De Colette
Beaujolais Villages Rouge

Beaujolais AOC



Si presenta con colore rosso rubino brillante. Al naso offre profumi di ciliegia, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnati da leggere note floreali e speziate. Al palato è fresco, morbido e scorrevole, con tannini delicati, buona vivacità e finale fruttato ed elegante.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Gamay

Alcol: 13.0% vol.

Domaine De Colette Moulin À Vent

Moulin à Vent AOC



Di colore rosso rubino intenso. Al naso esprime note di frutti rossi maturi, viola, spezie e leggere sfumature minerali. Al palato è strutturato e raffinato, con tannini fini, buona freschezza e lunga persistenza, in uno stile più profondo e complesso rispetto ai Beaujolais più immediati.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Gamay

Alcol: 13.5% vol.

Domaine De Colette Morgon

Morgon AOC



Rosso rubino intenso. Al naso offre profumi di ciliegia matura, mora, viola e leggere note speziate e minerali. Al palato è ricco, morbido e avvolgente, con tannini fini, buona freschezza e lunga persistenza, esprimendo uno stile elegante ma di notevole profondità.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Gamay

Alcol: 13.5% vol.

LABADENS

Valle del Rodano
Travaillan

Labadens è un progetto giovane e artigianale nato nel cuore della Valle del Rodano dalla passione di Fanny e Thomas, due enologi che hanno scelto di mettere al centro vigna, territorio e libertà interpretativa. La produzione attraversa alcuni dei terroir più interessanti del Rodano, dal Ventoux al Vacqueyras, fino a Châteauneuf-du-Pape e Crozes-Hermitage. Piccole parcelle, rese contenute e vinificazioni mirate permettono di esprimere con precisione le diverse identità del territorio. Lo stile è diretto, energico e contemporaneo: vini autentici, freschi e profondi, capaci di unire carattere e bevibilità. Labadens racconta il volto dinamico del Rodano, tra tradizione e un approccio moderno, pulito e senza compromessi.



Labadens Garrigou Blanc

Vin de France



Giallo paglierino luminoso. Al naso è fresco, con profumi di agrumi, mela verde e fiori bianchi, accompagnati da delicate note erbacee e minerali. Al palato è teso e sapido, con una piacevole freschezza e una trama equilibrata. Finale pulito e persistente, dai richiami agrumati e minerali.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Sauvignon,
Viognier, Muscat
petits grains

Alcol: 13.0% vol.

Labadens Vacqueyras Thomas Blanc

Vacqueyras AOC



Giallo brillante. Al naso è elegante e delicato, con profumi di agrumi, pesca bianca e fiori di campo, accompagnati da fini note erbacee e minerali. Al palato è fresco e armonico, con una piacevole tensione e una vena sapida che ne valorizza la beva. Finale pulito, fragrante e persistente.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Clairette,
Grenache Blanc,
Viognier

Alcol: 13.5% vol.

Labadens Escartefigue Rouge

Vin de France



Rosso rubino intenso. Al naso è fresco e fragrante, con profumi di piccoli frutti rossi, ciliegia e mora, accompagnati da delicate note floreali, speziate ed erbacee. Al palato è agile e succoso, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole vena sapida. Finale equilibrato e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Merlot,
Grenache, Syrah,
Alicante

Alcol: 13.0% vol.

Labadens Crozes Hermitage Panisse Rouge

Crozes-Hermitage AOC



Rosso rubino brillante. Al naso è fresco e immediato, con sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia e lampone, accompagnati da leggere note floreali e speziate. Al palato è ricco e succoso, sostenuto da una piacevole freschezza e da tannini fini. Finale sapido, delicatamente fruttato e pulito.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Syrah

Alcol: 14.0% vol.

Labadens Chateauneuf Du Pape Cèsar Rouge

Chateauneuf du Pape AOC



Rosso rubino intenso e luminoso. Al naso è intenso e fragrante, con profumi di frutti rossi e neri, ciliegia e mora, accompagnati da note speziate, balsamiche ed erbacee. Al palato è succoso e strutturato, con tannini fini, buona freschezza e una piacevole vena sapida. Finale lungo e persistente.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Grenache,
Mourvèdre

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.



Regis & Sylvain
Cremant De Bourgogne
Blanc De Blancs Brut

Cremant De Bourgogne AOC



Giallo paglierino luminoso con perlage fine e persistente. Al naso emergono note di agrumi, mela golden e fiori gialli, accompagnate da delicati sentori di crosta di pane e pasticceria. Al palato è fresco, cremoso e ben equilibrato, con una piacevole mineralità e un finale lungo e persistente.



Tipologia:
Bianco Metodo
Classico



Uve:
Chardonnay

Alcol: 12.0% vol.
Affinamento: 12 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato / 0

Regis & Sylvain
Sauvignon Blanc La
Rascasse

Vin de France



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.

Regis & Sylvain Muscadet L'Oursin

Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie



Giallo paglierino tenue e brillante. Al naso si distingue per profumi freschi di agrumi, mela verde e fiori bianchi, arricchiti da evidenti note minerali e iodate. Al palato è secco, teso e sapido, con grande freschezza, ottimo equilibrio e un finale persistente dalle caratteristiche sfumature marine.



Tipologia:
Bianco



Uve:
Melon De
Bourgogne

Alcol: 12.0% vol.

Regis & Sylvain Melon de Bourgogne L'Huitre

Vin De France



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.

Regis & Sylvain Bourgogne Rouge

Bourgogne AOC



Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso esprime profumi fragranti di ciliegia, piccoli frutti rossi e leggere note speziate. Al palato è fresco, equilibrato e scorrevole, con tannini morbidi, buona vivacità e un finale elegante che richiama le sensazioni fruttate percepite all'olfatto.



Tipologia:
Rosso



Uve:
Pinot Nero

Alcol: 13.0% 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.

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.



Bollinger Champagne 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 8 g/l

Annate disponibili:

2015, 2018

Bollinger Champagne RD

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 3 g/l

Annate disponibili:

2008

Dom Perignon 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 5 g/l

Annate disponibili:

2012, 2013, 2015, 2017

Dom Perignon 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 5 g/l

Annate disponibili:

2015

Dom Perignon 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 5 g/l

Annate disponibili:

2015

Dom Perignon Champagne Damien Hirst Limited Edition

Champagne AOC



L'artista Damien Hirst firma la nuova edizione limitata di Dom Pérignon, reinterprestandone lo storico scudo. Il rinomato Vintage 2018 nasce da una vendemmia su misura: lo Chardonnay è spinto alla massima maturazione, mentre il Pinot Nero è raccolto con moderazione per garantirne l'equilibrio. Il vino si rivela ricco e profondo, con freschi sentori di frutti estivi, una sottile nota amara e un finale all'albicocca.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Nero

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 240 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 3 g/l

Annate disponibili:

2018

Dom Perignon Champagne Rosè

Champagne AOC



Nato da un'accurata selezione di Pinot Noir e Chardonnay, Dom Pérignon Rosé esprime al calice un colore rosa antico con riflessi ambrati. 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 6 g/l

Annate disponibili:

2009

Dom Perignon Champagne Rosè Lady Gaga Limited Edition

Champagne AOC



Dom Pérignon Rosé cattura la brillantezza e la potenza del Pinot Noir, affinate in dodici anni di lenta maturazione in cantina in un profilo raffinato, tra luce e ombra. Il percorso creativo del marchio incontra nuovamente l'universo di Lady Gaga: dopo l'inizio della loro collaborazione nel 2021, la celebre artista firma per il finale del 2022 un'innovativa confezione in edizione limitata dedicata allo straordinario Vintage 2008.

Tipologia:

Rosato Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 120 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 6 g/l

Annate disponibili:

2008

Krug Champagne Grand Cuvée

Champagne AOC



Krug Grande Cuvée 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 unico di oltre 120 vini provenienti da più di 10 annate diverse. Il sapiente assemblaggio regala ricchezza e aromi che nessun singolo millesimo potrebbe esprimere.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Alcol: 12.5% vol.

Affinamento: 84 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 6 g/l

Annate disponibili:

168ED, 171ED, 173ED

Krug Champagne Rosè

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 6 g/l

Annate disponibili:

27ED

Louis Roederer Champagne Cristal

Champagne AOC



Louis Roederer Cristal è lo Champagne emblematico della Maison, nato nel 1876 per lo Zar Alessandro II. Unisce raffinatezza e complessità grazie a un blend selezionato 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 8 g/l

Annate disponibili:

2012, 2015, 2016

Perrier Jouet Champagne Belle Epoque

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 9 g/l

Annate disponibili:

2014, 2015, 2016

Château Haut-Brion Premier Grand Cru Classé

Pessac-Léognan AOC



Château Haut-Brion sorge nel terroir d'eccellenza dell'AOC Pessac-Léognan. Il suo vigneto, caratterizzato da terreni di ghiaie multicolori, dona vita a vini eleganti, precisi e di straordinaria consistenza. Da un magnifico assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, nasce una trama tannica avvolgente, profonda morbidezza e un finale fragrante dal profilo inconfondibile.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Alcol: 15.0% vol.

Annate disponibili:
2019

Albert Grivault Meursault Premier Cru Clos des Perrieres

Meursault 1er Cru AOC



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 Premier Cru della Borgogna.

Tipologia:
Bianco

Uve:
Chardonnay

Alcol: 13.5% vol.

Annate disponibili:
2020

Benoit Ente Chassagne-Montrachet Les Houilleres

Chassagne-Montrachet AOC



Benoit Ente Chassagne-Montrachet Les Houillères è un bianco di raffinata eleganza, espressione pura del terroir di Chassagne-Montrachet. Al naso si 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

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

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 mesi sui lieviti

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 3 g/l

Annate disponibili:

1988

Pedrotti Riserva 80 40 Extra Brut

Trento DOC



Solo uve Chardonnay, raccolte a mano, provenienti dal vigneto posto in località Le Gere in Vallagarina a 480 slm concorrono alla produzione di questa riserva celebrativa. Riserva 80 40 è un'etichetta Trentodoc esclusiva proposta nel 2019 per omaggiare gli 80 anni di Paolo Pedrotti ed i 40 anni del suo Metodo Classico. 80 40 è arricchito da 84 lunghi mesi di affinamento sui lieviti.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Charodnnay

Alcol: 12,5% vol.

Affinamento: 84 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 3,5 g/l

Annate disponibili:

2016

Barone Pizzini Franciacorta Bagnadore

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Annate disponibili:

2015

Bellavista Franciacorta Vittorio Moretti

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 0 g/l

Annate disponibili:

2016

Berlucchi Franciacorta Palazzo Lana Extreme

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 3 g/l

Annate disponibili:

2010, 2013

Ca' Del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi

Franciacorta DOCG



Un Franciacorta di rara eleganza e complessità. Colore 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, equilibrio, armonia e finale lungo ed elegante.

Tipologia:

Bianco Metodo Classico

Uve:

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Alcol: 13.0% vol.

Affinamento: 96 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Annate disponibili:

2014, 2015, 2016

Ca' Del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi Rosè

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 1 g/l

Annate disponibili:

2016

Ca' Del Bosco Franciacorta Annamaria Clementi RS

Franciacorta DOCG



Annamaria Clementi RS 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Annate disponibili:

1980

Monte Rossa Franciacorta Cabochon Doppio Zero

Franciacorta DOCG



Il Cabochon 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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Annate disponibili:

2018

Monte Rossa Franciacorta Cabochon Fuoriserie

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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut / 0 g/l

Annate disponibili:

FS26

**Monte Rossa
Franciacorta Cabochon
Fuoriserie Rosè**
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 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Annate disponibili:
FS07

**Monte Rossa
Franciacorta Cabochon
Millesimato**
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 mesi sui lieviti
Dosaggio: Brut / 6 g/l

Annate disponibili:
2016

**Monte Rossa
Franciacorta Cabochon
Stellato**
Franciacorta DOCG



Franciacorta millesimato di grande eleganza. Composto da 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero. Presenta un colore giallo con riflessi verdi e un perlage fine e persistente. Al naso offre profumi di miele, tiglio, bergamotto, spezie, frutta gialla matura, mango, albicocca e un accenno di caffè. 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 mesi sui lieviti
Dosaggio: Non Dosato / 0 g/l

Annate disponibili:
2012

**Uberti
Franciacorta Dequinque
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 mesi sui lieviti
Dosaggio: Extra Brut / 2 g/l

Annate disponibili:
02/16

Uberti
Franciacorta Quinque
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 mesi sui lieviti

Dosaggio: Extra Brut / 3 g/l

Annate disponibili:

07/11

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

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

Lodali Barbaresco Lorens

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. Il colore è un rosso granato intenso, luminoso e profondo. Al naso grande complessità e finezza, note eleganti di prugna matura, petali di rosa e viola. 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 Barbaresco Riserva Rocche Massalupo

Barbaresco DOCG



Vino che giunge da un cru sito nel territorio del comune di Alba. Fermenta in vasche di acciaio con lunga macerazione e affina in botti grandi per un minimo di 30 mesi. Rosso granato carico. Olfatto intenso, denso di lampone, arancia, rosa, cedro, mallo di noce, pepe nero, coriandolo. Sul finale una nota di sottobosco. Sorso pieno, con gusto olfattiva intensa e fine floreale, di noce e di nocciola. Tannino vibrante e affascinante.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.0% vol.

Annate disponibili:
2021

Lodali Barolo Lorens

Barolo DOCG



Affina in botti di rovere da 25 hl, e 12 mesi di riposo in bottiglia, dove sviluppa equilibrio ed eleganza. Alla vista 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.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 15.0% vol.

Annate disponibili:
2020

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

Bruno Giacosa Barolo Falletto Vigna Le Rocche

Barolo DOCG



Nebbiolo in purezza dalla celebre vigna Le Rocche a Castiglione Falletto, cuore battezzato della denominazione. Questo iconico Barolo nasce da fermentazione e macerazione tradizionali. Dal colore granato lucente, offre un naso complesso di ciliegia matura, rosa, liquirizia ed erbe aromatiche. Al palato si rivela potente, austero ed elegante, con tannini fitti. Votato a un lunghissimo invecchiamento.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Nebbiolo

Alcol: 14.5% vol.

Annate disponibili:
2019

Poggio Di Sotto Brunello Di Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG



Un vino che nasce nella zona di Castelnuovo dell'Abate, nella vallata del fiume Orcia, da vigne poste a 200, 300 e 450 metri con diverse esposizioni e su terreni ricchi di scheletro. In cantina tutto viene eseguito nel modo più tradizionale, dalla vinificazione in tini di legno alle fermentazioni spontanee e alle macerazioni molto prolungate. L'affinamento avviene in botti di rovere da 30 hl per 48 mesi e in bottiglia per 8 mesi.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese

Alcol: 14.0% vol.

Annate disponibili:
2020

Talenti Brunello Di Montalcino Pian Di 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

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 e vellutato, con tannini setosi e finale lungo, elegante ed equilibrato, espressione di potenza e raffinatezza.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Alcol: 14.0% vol.

Annate disponibili:
2021, 2022

Marchesi Antinori Tignanello

Toscana IGT



Una vera pietra miliare del vino italiano: primo Sangiovese affinato in barrique, primo rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali come Cabernet, e tra i primi vini del Chianti Classico a non utilizzare uve bianche. È prodotto con una selezione accurata di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, incarnando innovazione, eleganza e qualità, simbolo della rivoluzione dei Super Tuscan.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alcol: 14.0% vol.

Annote disponibili:
2019, 2020, 2021, 2022, 2023

Tenuta Dell'Ornellaia Ornellaia

Bolgheri DOC



Vino simbolo di Tenuta dell'Ornellaia, questo Bolgheri Superiore racconta l'essenza più ampia di quel grandioso territorio. Raccolta manuale con maniacale selezione delle uve. Fermentazione in tini di acciaio con macerazione di 10-15 giorni. Affinamento in barriques, per il 70% nuove, per circa 18 mesi, con assemblaggio delle uve dopo i primi 12 mesi di invecchiamento, e sosta finale in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Alcol: 14.0% vol.

Annote disponibili:
2022

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.

Annote disponibili:
2011, 2012, 2015

Tenuta San Guido Sassicaia

Bolgheri Sassicaia DOC



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 e neri maturi, note di vaniglia, pepe e tabacco, arricchite da sfumature balsamiche e minerali. In bocca è pieno, armonico ed equilibrato, con tannini fini e vellutati. Il finale è lungo e persistente, con richiami della macchia mediterranea.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alcol: 13.5% vol.

Annote disponibili:
2021, 2022, 2023

Corteforte Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



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. Colore 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, 2018

Corteforte Vigneti Di Osan Amarone Riserva

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



Prodotto nelle migliori annate con uve del vigneto omonimo. Dopo 4 mesi di appassimento su graticci, fermenta lentamente a basse temperature, sviluppando complessità aromatica. Affina oltre due anni in botti di rovere da 500 L. Colore 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:
2017

Corteforte Dea Lualda Amarone Della Valpolicella Classico

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



Di colore rosso granato intenso, quasi impenetrabile, spesso, con orli aranciati per la maturazione. Al naso sentori di frutti del bosco, prevalgono aromi di lampone, mirtillo, more con un sottofondo di prugne, ciliegie nere, cannella, pepe, liquirizia, zenzero, buona corrispondenza al gusto.

Tipologia:
Rosso

Uve:
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Alcol: 16,5% vol.

Annate disponibili:
2013, 2020

Rubinelli Vajol Amarone Classico Riserva

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.



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



Dal 1990 al servizio del mondo Horeca nelle provincie 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.



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



TELEFONO
+39 030 7402856
+39 348 251 3569



EMAIL
info@bevandecuni.it
ordini@bevandecuni.it



WEB & SOCIAL
www.bevandecuni.it
@cunibevande



 CUNIBEVANDE