



dalleVigne®

SELEZIONE 2026

C A S A
PRIMIS

OYO
PERGENTINA

RÄTICUS

TENUTA
SAN LEO

■ X
PierPaoloGrasso

DANIMI

MIRIZZI

GAGLIO
vignaioli dal 1910

— ♦ —
FISCHETTI
— ♦ —

Mustilli

VIVERA

KA•LEI•DO•SCOPE

Leonardo da Vinci
VINI ISPIRATI DAL GENIO

FOND. 1936
CESARI

WOLF TAL

dalleVigne®
IL VALORE DEL VINO

DOMAINE VERGNES
A SAINT-HILAIRE

L'ARTISAN

CHÂTEAU
MARTINOLLES

CAV. MESTRELLI & C. S.p.A.

L

MARQUÉS
del PUERTO

PALAU
GAZO



Château
de Minière
a complete

Domaines
PAUL MAS
LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

MARSIGNY

GOLDSCHILD

MAISON
BONNOT

Château
de Minière
a complete

BERGSIG
ESTATE • LANDGOED
SINCE 1843 SEDERT

MISTY
COVE
WINES



SCARICA LA SELEZIONE
AGGIORNATA

dalleVigne®

dalleVigne è una rete di distribuzione di eccellenza a livello nazionale specializzata nella selezione e commercializzazione di vini italiani e stranieri di alta qualità, partendo dal mondo *Tenute Cavigli*, con Gerardo Cesari e Leonardo da Vinci.

La nostra selezione nasce da una ricerca continua di vini e cantine che non solo intercettino le ultime richieste del mercato, ma sappiano anche raccontare storie, territori ed emozioni, accompagnandosi al meglio alla cultura culinaria italiana, in costante evoluzione.

I vini che proponiamo alla ristorazione sono punti di riferimento per le denominazioni a maggior valore, pensati per ampliare l'assortimento degli operatori che scelgono di affidarsi a noi.

Per la distribuzione collaboriamo con una rete specializzata nel canale Ho.Re.Ca. e gestiamo, in esclusiva, le etichette di oltre 40 cantine italiane e internazionali. A supporto, possiamo contare su una struttura qualificata di oltre 80 agenzie che coprono in modo capillare l'intero territorio nazionale.

Dopo oltre vent'anni di attività, il nostro obiettivo resta quello di costruire un rapporto solido con i clienti: crediamo che collaborazioni durature siano la chiave per generare vero valore nel settore.

Chi lavora con noi continua a farlo grazie alla dedizione di un team esperto – dagli area manager al customer care – capace di offrire un servizio e un'assistenza precisa e costante.

dalleVigne



CESARI

FUMANE - VERONA

ANIMA CONTEMPORANEA



Fondata nel 1936, la cantina **Gerardo Cesari** è divenuta sinonimo di eccellenza, portando i vini veronesi in tutto il mondo. Nel 1973, il suo Amarone è stato tra i primi a conquistare i mercati internazionali, esportando la propria visione: creare grandi vini capaci di competere con i migliori rossi italiani e globali, simbolo di qualità e unicità.

L'azienda evolve nel tempo attraverso una costante ricerca dell'eccellenza qualitativa, dalla vigna alla bottiglia. Continua ad esprimere al meglio la storia della Valpolicella Classica, con l'esaltazione delle sue sottozone grazie alla linea Bosan - che nasce dal vigneto terrazzato sito a Marano di Valpolicella - e del Garda con la linea Centofilari.

Oggi, l'enologo Michele Gamba guida il progetto enologico delle due sedi dell'azienda: Fumane, visionaria, tecnologica e sostenibile, con il Fruttaio Cesari e il Caveau Bosan, e Cavaion Veronese, emblema della sede storica, dove il vino viene cullato nel tempo dalla Bottaia Cesari.

Vitigni:

Chardonnay, Corvina Veronese, Corvinone, Merlot, Negrara, Rondinella, Rossignola, Turbiana

Caratteristiche pedoclimatiche:

I venti delle Alpi e i caldi picchi estivi vengono temperati dalle brezze del Garda, offrendo caratteristiche climatiche ottimali alla coltivazione delle viti grazie anche al suolo di origine pedologica varia, calcareo e basaltico vulcanico

Fondatore:

Gerardo Cesari

Anno di fondazione:

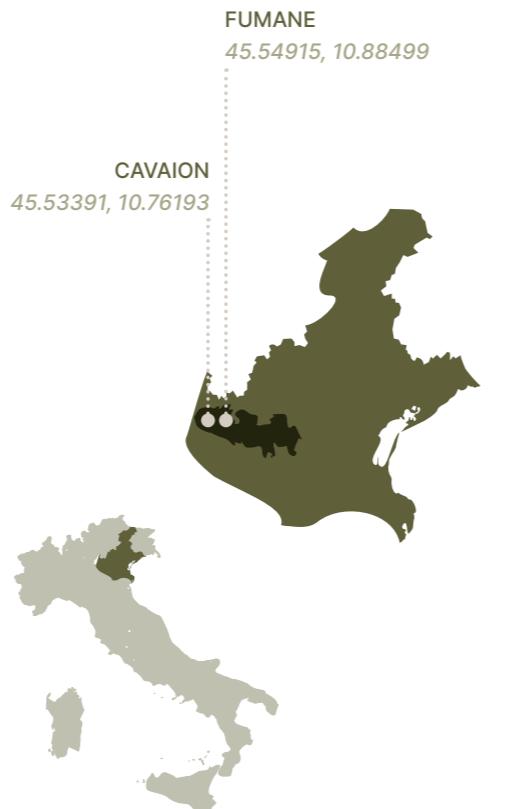
1936

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale e sostenibile

Bottiglie prodotte:

4.000.000



BOSAN



AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO RISERVA

Colore granato profondo, profumi intensi di frutta matura, cioccolato e spezie. Al palato è pieno, morbido, equilibrato, con finale lungo e complesso. Eccellente con carni rosse, brasati, arrosti e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44106015	0,75 l	48,86 €	-	6
44002216	1,5 l	95,40 €	in cassa di legno	1
44830016	3 l	188,80 €	in cassa di legno	1

Uvaggio

40% Corvina
40% Corvinone
20% Rondinella

Affinamento

In barrique per 3 anni
e 12 mesi in bottiglia



VALPOLICELLA
RIPASSO
SUPERIORE DOC

Colore viola intenso, profumi di frutti rossi e ciliegie speziate. Al palato è pieno, armonico, con lieve acidità e note finali di cacao e caffè. Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e risotti saporiti. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44378619	0,375 l	8,50 €	-	12
44107019	0,75 l	16,90 €	-	6
44002118	1,5 l	47,50 €	in cassa di legno	1
44838518	3 l	98,00 €	in cassa di legno	1

Uvaggio

40% Corvina
40% Corvinone
20% Rondinella

Affinamento

In barrique per 12 mesi,
poi in botti per 6 mesi
e in bottiglia per 8 mesi



VALPOLICELLA CLASSICO
SUPERIORE DOC

Armonico ed elegante, offre intensi profumi di ciliegia e frutti rossi maturi. Al palato è morbido, strutturato e avvolgente, con finale profondo e persistente. Ottimo con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e risotti. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio

40% Corvina
40% Corvinone
20% Rondinella

Affinamento

In acciaio e in bottiglia
per 3 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44108021	0,75 l	10,20 €	-	6

CLASSICS

Mundus vini Gold
Wine Advocate

Uvaggio
55% Corvina
25% Corvinone
20% Rondinella

Affinamento
Fermentazione malolattica
in acciaio, affinamento in
rovere per 12 mesi, in bottiglia
per 8 mesi

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO

*Colore rubino intenso con riflessi violacei,
profumi di frutta matura e ciliegia. Al palato
è elegante, caldo e pieno, con finale lungo e
sorprendente. Eccellente con brasati e stracotti,
carni alla brace, formaggi stagionati.
Ideale a 16-18°C.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44000220	0,375 l	10,20 €	-	12
44100120	0,75 l	26,52 €	-	6
44110318	1,5 l	65,80 €	in cassa di legno	1
44122318	3 l	135,70 €	in cassa di legno	1
44854016	5 l	219,40 €	in cassa di legno	1

Uvaggio
50% Corvina
20% Corvinone
20% Rondinella
10% Molinara

Affinamento
In acciaio per 6 mesi

VALPOLICELLA
CLASSICO DOC

*Colore rosso rubino brillante con riflessi
porpora. Profumi freschi di frutti rossi
e ciliegia. Al palato è secco, vellutato,
sapido e armoniosamente bilanciato.
Ottimo con formaggi, salumi, risotti,
tartare di pesce e tacos. Ideale a 12-14°C.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44102023	0,75 l	9,60 €	-	6
44102024	0,75 l	9,60 €	-	6

VALPOLICELLA
RIPASSO
SUPERIORE DOC

*Profumi intensi di frutta matura, confettura e
ciliegia. Al palato è caldo, elegante e potente, con
lunga persistenza che amplifica la sua armonia.
Perfecto con carni rosse, selvaggina, formaggi,
piatti vegetariani e dessert. Ideale a 16-18°C.*

Uvaggio
50% Corvina
25% Corvinone
20% Rondinella
5% Molinara

Affinamento
10 giorni divinificazione
'Ripasso', acciaio inossidabile
(2,5 anni)

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44101022	0,75 l	11,90 €	-	6

SOAVE
CLASSICO DOC
TREMENALTO

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumi di frutta matura e biancospino.
Al palato è secco, delicato, armonioso, con
piacevole struttura e persistenza. Eccezionale
con primi piatti, pesce, crostacei, carni bianche
e formaggi. Ideale a 10-12°C.*

Uvaggio
80% Garganega
20% Trebbiano Soave

Affinamento
In acciaio per 4 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44131524	0,75 l	10,00 €	-	6

CLASSICS

Uvaggio
Corvina Veronese
Corvinone
Rondinella

Affinamento
In appassimento per minimo 3 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Rosso porpora intenso, profumi di ciliegia sotto spirito, frutti di bosco, cacao, caffè e una nota balsamica di mirto. Al palato è vellutato, fresco, strutturato e con tannini setosi. Eccellente da dopo pasto, con dolci al cioccolato e formaggi erborinati. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44115020	0,50 l	€	18,10 €	6

James Suckling

PINOT GRIGIO GARDA DOC

Profumi intensi di frutti bianchi e banana. Al palato è fresco, saporito e ben equilibrato, con buona struttura, corpo armonioso e piacevole persistenza. Ottimo con piatti leggeri, insalate fresche, antipasti e aperitivi estivi. Ideale a 8-10°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44104024	0,75 l	10,00 €	-	6

CENTOFILARI

James Suckling
Wine Advocate

LUGANA DOC

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumi di fiori, agrumi e frutta tropicale. Al palato è minerale, saporito, armonioso e molto versatile. Perfetto con pesce, crostacei, risotti delicati e verdure di stagione. Ideale a 8-10°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44103024	0,75 l	10,60 €	-	6

Uvaggio

95% Turbiana
5% Chardonnay

Affinamento

In acciaio per 6 mesi

Uvaggio

80% Garganega
20% Chardonnay

Affinamento

In acciaio per 6 mesi

BIANCO GARDA DOC

Profumi di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi. Al palato è fresco, saporito e vivace, con acidità equilibrata che dona armonia e piacevole persistenza. Eccellente con piatti di pesce, verdure e tortelli di zucca. Ideale a 8-10°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44105023	0,75 l	10,00 €	-	6

I VIGNETI

Uvaggio

80% Corvina veronese
20% Rondinella

Affinamento

In acciaio per 2 anni,
poi in barrique e tonneaux
per 2 anni, e acciaio
per 1 anno

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44000620	0,75 l	33,50 €	in cassa di legno	6

IL BOSCO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

*Colore rosso intenso con riflessi granati.
Profumi di ciliegia, mora e spezie dolci.
Al palato è vellutato, caldo, complesso ed elegante, con finale armonioso. Perfetto da abbinare a carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.*



JUSTO

Uvaggio

60% Corvina veronese
40% Merlot

Affinamento

In acciaio per 1 anno

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44109021	0,75 l	8,00 €	-	6

JUSTO VENETO IGT (ROSSO)

Colore rosso intenso e brillante. Profumi freschi di frutta matura e ciliegia. Al palato è vivace, vellutato ed equilibrato, con piacevole freschezza e grande armonia. Perfetto per accompagnare carni rosse, salumi e formaggi mediamente stagionati. Ideale a 16-18°C.



JEMA CORVINA VERONESE IGT

Colore rosso porpora brillante. Profumi di frutti rossi, ciliegia macerata e note tostate di cacao e caffè. Al palato è pieno, morbido, armonico e persistente. Ottimo con cacciagione, carni grigliate o allo spiedo e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44000817	0,75 l	17,30 €	in cassa di legno	1
44810016	1,5 l	47,50 €	in cassa di legno	1

Uvaggio

100% Corvina veronese

Affinamento

In acciaio per 1 anno,
poi in barrique e tonneaux
18 mesi e in acciaio 1 anno



JUSTO VENETO IGT (BIANCO)

Vino fresco e fragrante, con spiccata acidità e delicati profumi floreali. Al palato emergono eleganti note di mandorla dolce e piacevole equilibrio complessivo. Ottimo con antipasti di mare, pesce alla griglia e verdure. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44139024	0,75 l	7,20 €	-	6

Uvaggio

85% Garganega
15% Riesling

Affinamento

In acciaio



dalleVigne

Leonardo da Vinci

VINI ISPIRATI DAL GENIO

L'unione di cantine italiane
impegnate a realizzare
le intuizioni geniali di
Leonardo da Vinci
per produrre vino



Le Cantine **Leonardo da Vinci** nascono nel 1961, quando trenta viticoltori decisero di unirsi a Vinci, città natale di Leonardo, per trasformare insieme le uve del territorio toscano in vini di qualità. Dai 70 ettari iniziali, la cooperativa è cresciuta fino a 600 ettari, estendendosi anche nel senese e a Montalcino, con 160 soci uniti dalla stessa passione per l'eccellenza.

Ispirata al genio di Leonardo, l'azienda ha sviluppato un metodo produttivo che fonde arte, scienza e natura, valorizzando la vocazione vitivinicola italiana.

Un capitolo importante è la collezione 1502 da Vinci in Romagna, dedicata ai vini romagnoli, che celebra il soggiorno di Leonardo in queste terre e interpreta il gusto contemporaneo attraverso il Metodo Leonardo, basato su rigore e creatività.

Le Cantine Leonardo da Vinci promuovono la cultura del vino italiano come un'arte condivisa: un progetto che unisce i territori di diverse regioni italiane, sostenibilità e innovazione, portando nel mondo il messaggio di una qualità collettiva e senza tempo.

Vitigni:

Chardonnay, Colorino, Merlot, Pinot Grigio, Sangiovese, Sangiovese Grosso, Syrah, Trebbiano, Vermentino

Caratteristiche pedoclimatiche:

A Vinci, le brezze tirreniche e le correnti notturne del Montalbano garantiscono ventilazione e freschezza costanti. I suoli plicenici, ricchi di argilla e minerali, favoriscono drenaggio e maturazioni equilibrate, offrendo uve sane e aromatiche per vini eleganti e armoniosi

Fondatori

30 viticoltori locali

Anno di fondazione:

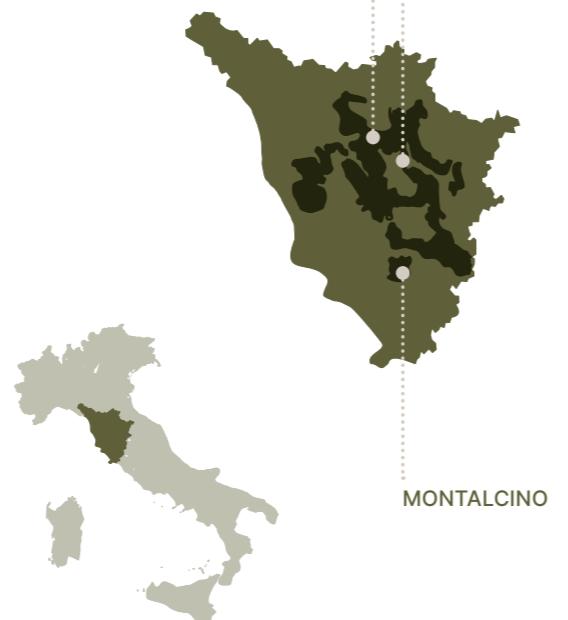
1961

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

Bottiglie prodotte:

5.000.000



LEONARDO DA VINCI



CHIANTI DOCG

Rosso porpora carico, profumi di ciliegia e leggere note di pepe nero. Al palato è intenso, strutturato, equilibrato, con piacevole lunghezza e armonia. Ottimo con antipasti di salumi e formaggi, e piatti di carne. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40105022	0,75 l	6,53 €	-	6
40114124	0,75 l	8,20 €	Fiasco	12
40104923	1,5 l	12,60 €	-	6
40103122	3 l	52,10 €	-	1
40103221	5 l	68,90 €	In astuccio	1

Uvaggio

85% Sangiovese
10% Merlot
5% altre uve rosse

Affinamento

In acciaio

VERMENTINO
TOSCANA IGT

Giallo paglierino brillante, profumi floreali ampi e fragranti con note minerali. Al palato è ricco, saporito ed equilibrato, con eleganza e persistenza armoniosa. Perfetto con primi piatti leggeri, pesce al forno e fritture. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40105324	0,75 l	7,80 €	-	6

Uvaggio

100% Vermentino

Affinamento

In acciaio

ROSSO
TOSCANA IGT

Rosso intenso dai profumi di frutta nera matura. Al palato è morbido, equilibrato e avvolgente, con struttura piena e finale lungo, persistente. Eccellente con pasta fresca, lasagne, carni, formaggi stagionati e salumi. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio

85% Sangiovese
15% altre uve a bacca rossa

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40118123	0,75 l	5,90 €	-	6

LEONARDO DA VINCI



CHIANTI DOCG
RISERVA

Rosso porpora limpido, profumi di ciliegia, ribes, vaniglia e cannella. Al palato è pieno, morbido ed equilibrato, con tannini setosi e finale persistente. Eccezionale con primi con sughi di carne e carni alla griglia. Ideale a 18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40105121	0,75 l	7,50 €	-	6

Uvaggio

85% Sangiovese
10% Merlot
5% altre uve rosse

Affinamento

In botte per 10 mesi



ROSSO DI MONTALCINO
DOC

Rosso porpora intenso e limpido, profumi di ciliegia e frutti rossi. Morbido e fine, equilibrio impeccabile, finale speziato, lungo e di notevole persistenza. Ottimo con primi con sugo di carne, funghi o tartufi, secondi di carne. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40101323	0,75 l	12,80 €	-	6

Uvaggio

100% Sangiovese

Affinamento

In acciaio e in bottiglia per 3 mesi



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Rosso porpora intenso e impenetrabile, profumi di mela, ribes e ciliegia. Al palato è strutturato, morbido, equilibrato, con tannini setosi e lunga persistenza. Perfetto se gustato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale a 18°C.

Uvaggio

100% Sangiovese

Affinamento

In botte per 24 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40101323	0,75 l	24,00 €	-	6

TOSCANA



*James Suckling - 92 punti
Mundus Vini - Medaglia d'oro*

STREDA
VERMENTINO TOSCANA IGT

Giallo paglierino brillante, profumi di pesca, fiori bianchi e sambuco. Al palato è pieno, sapido e minerale, con freschezza equilibrata e lunga persistenza. Eccellente con fritto di verdure e pesce e primi piatti. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40087724	0,75 l	9,00 €	-	6

Uvaggio
100% Vermentino

Affinamento
In botte per 3 mesi



SAN ZIO
TOSCANA IGT

Rosso brillante dai profumi di ciliegia, amarena e frutti rossi. Al palato è deciso ma morbido, di equilibrata eleganza e piacevole persistenza finale. È ottimo con sughi corpori e carni alla griglia. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40087822	0,75 l	8,67 €	-	6

Uvaggio
95% Sangiovese
5% Colorino

Affinamento
In acciaio e in barrique da 4 a 6 mesi



LINARIUS
TOSCANA IGT

Rosso intenso con riflessi violacei, profumi di spezie, vaniglia e frutta matura. Al palato è equilibrato, tannino setoso, struttura piena, finale lungo, elegante. Perfetto con primi e secondi piatti di cacciagione e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40087922	0,75 l	12,90 €	-	6

*Mundus Vini - Medaglia d'oro
Berline Wein Trophy - Oro*

Uvaggio
40% Sangiovese
30% Merlot
30% Syrah

Affinamento
In barrique da 12 a 18 mesi

**S.TO IPPOLITO
TOSCANA IGT**

Colore rubino intenso, note di confettura di mora e balsamiche. Al palato è pieno, caldo e rotondo, sostenuto da struttura solida ed eleganza finale. Eccezionale con salumi, peposo (spezzatino), arrosto di maiale e rosticciane (costine). Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40117522	0,75 l	12,90 €	-	1
40109521	1,5 l	33,20 €	in cassa di legno	1

Uvaggio
85% Sangiovese
10% Merlot
5% altre uve rosse

Affinamento
In acciaio

**VERGINE DELLE ROCCE
CHIANTI DOCG**

Rosso porpora limpido, profumi di pepe nero e ciliegia. Al palato è fragrante, corposo ed equilibrato, con tannini morbidi, intensa persistenza e finale fruttato. Eccellente con primi con sughi di carne, formaggi semistagionati e carni grigliate. Ideale a 18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40100021	0,75 l	7,44 €	-	6

James Suckling - 91 punti

**VERGINE DELLE ROCCE
CHIANTI DOCG
RISERVA**

Rosso porpora intenso, profumi di ciliegia, vaniglia e cannella. Al palato è morbido, equilibrato e speziato, con tannini setosi e finale lungo, armonioso. Ottimo con primi con sughi di carne e carne alla griglia. Ideale a 18°C.

Uvaggio

85% Sangiovese
10% Merlot
5% altre uve rosse

Affinamento

In barrique per 10 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40115021	0,75 l	8,40 €	in cassa di legno	6

**SAN GIOVANNI BATTISTA
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG**

Rosso porpora limpido tendente al granato, profumi di mora e ribes nero. Al palato è pieno, morbido, equilibrato da piacevole freschezza e lunga persistenza. Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale a 18°C.

Uvaggio

100% Sangiovese

Affinamento

In botte per 30 mesi
e in bottiglia per 6 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40100220	0,75 l	24,30 €	-	6

1502 LEONARDO IN ROMAGNA

1502 DA VINCI IN ROMAGNA

Vitigni:
Grechetto gentile, Sangiovese, Sauvignon, Trebbiano

Caratteristiche pedoclimatiche:
Suolo di origine alluvionale costituito prevalentemente da limo e argilla, caratterizzato da una buona fertilità che lo rende ottimale per la coltivazione della vite, anche grazie al clima mediterraneo temperato e ad una piovosità media



MAPPA DI IMOLA
PIGNOLETO
SPUMANTE DOC

Giallo paglierino con riflessi dorati, profumi di susina gialla e rosa canina. Al palato è fresco, equilibrato, con piacevoli ritorni vegetali e amaricanti. È perfetto se gustato con le capesante gratinate. Ideale a 10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1009723	0,75 l	€	-	6

ITALIA — EMILIA ROMAGNA

Uvaggio
85% Grechetto gentile
15% Chardonnay

Affinamento
Rifermentatione in autoclave per 1 mese

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1009723	0,75 l	€	-	6



DAMA CON L'ERMELLINO
PINOT GRIGIO
RUBICONE IGT

Verdolino con riflessi ramati, profumi di ginestra, gelsomino ed erbe fresche. Al palato è saporito, equilibrato, con elegante ritorno vegetale e piacevole armonia finale. Eccezionale in abbinamento con ravioli di baccalà burro e salvia. Ideale a 10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003724	0,75 l	5,70 €	-	6

Uvaggio
100% Pinot Grigio

Affinamento
In acciaio



DUOMO DI FAENZA
TREBBIANO DOC

Giallo paglierino luminoso, profumi di pesca gialla, ginestra ed erbe fresche. Al palato è saporito, equilibrato, avvolgente, con fresca acidità e grande bevibilità. Ottimo con grigliata di sardoncino, rucola, squacquerone e piadina romagnola DOP. Ideale a 10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40087922	0,75 l	6,10 €	-	6

Uvaggio
100% Trebbiano

Affinamento
In acciaio

Uvaggio
100% Sauvignon

Affinamento
In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003823	0,75 l	6,50 €	-	1

UVE PORTATE A CESENA
SAUVIGNON
RUBICONE IGT

Giallo paglierino con riflessi verdi, profumi di ginestra, eucalipto e agrumi. Al palato è saporito, pieno ed equilibrato, con acidità vibrante e finale lungo. Eccellente con pesce al forno, risotti di mare e formaggi. Ideale a 10-12°C.



Uvaggio
85% Sangiovese
15% Syrah

Affinamento
In tonneaux e barrique

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003421	0,75 l	6,70 €	-	6

ROCCA DI CESENA
SANGIOVESE SUPERIORE
ROMAGNA DOC
RISERVA

Rosso rubino brillante con riflessi violacei, profumi di frutti rossi, viola e vaniglia. Al palato è caldo, equilibrato, tannico, con finale lungo e armonioso. Eccezionale con tagliata di Chianina accompagnate da patate novelle al forno. Ideale a 18°C.



PORTOCANALE DI CESENATICO
SANGIOVESE RUBICONE IGT
ROSATO

Rosa delicato ed elegante, profumi di fiori, pesca bianca e albicocca. Al palato è fresco, equilibrato, croccante e saporito, di piacevole armonia finale. Perfetto per accompagnare i piatti di crudité di mare. Ideale a 10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003934	0,75 l	6,50 €	-	6

Uvaggio
100% Sangiovese

Affinamento
In acciaio



UVE PORTATE A CESENA
SANGIOVESE APPASSIMENTO
ROMAGNA DOC

Rosso rubino profondo tendente al malva, profumi di frutta matura, vaniglia e tabacco. Al palato è morbido, equilibrato, con tannini eleganti e lunga persistenza. Ottimo con piatti di carni alla griglia e patate arrosto. Ideale a 18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003522	0,75 l	11,00 €	-	6

Uvaggio
100% Sangiovese

Affinamento
In barrique da 10 a 12 mesi

MONNALISA

Uvaggio
100% Charodonnay

Affinamento
50% in barrique per 3 mesi
e acciaio per 6 mesi

MONNALISA
CHARDONNAY
RUBICONE IGT

Giallo dorato con riflessi verdognoli, profumi di fiori gialli, frutta tropicale e vaniglia. Al palato è strutturato, minerale, complesso, con elegante persistenza aromatica. Ottimo con piatti a base di pesce, pollame e verdure. Ideale a 8-10°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003523	0,75 l	8,40 €	-	1

Uvaggio
80% Sangiovese
10% Syrah
10% Merlot

Affinamento
In barrique per 4 mesi

MONNALISA
ROSSO TOSCANA
IGT

Rosso porpora con riflessi amaranto, profumi di ciliegia croccante e leggere spezie. Al palato è fresco, vivace, equilibrato, con lunga e verticale persistenza. Eccellente con secondi di carne rossa, selvaggina, arrosti e grigliate. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003424	0,75 l	8,70 €	-	6



MONNALISA
SANGIOVESE SUPERIORE
ROMAGNA DOC

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di ciliegia matura, vaniglia e whisky. Al palato è morbido, strutturato, rotondo, con elegante persistenza boisée. È perfetto con i piatti tradizionali della cucina romagnola. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1009022	0,75 l	8,40 €	-	6

Uvaggio
100% Sangiovese

Affinamento
In barrique da 6 a 8 mesi



MONNALISA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC

Rosso intenso con riflessi violacei, profumi di frutti rossi e pepe nero. Al palato è morbido, speziato, equilibrato, con struttura cremosa e armoniosa. Ottimo con piatti a base di carne rossa e primi al ragù. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40100220	0,75 l	7,50 €	-	6

Uvaggio
100% Montepulciano

Affinamento
In acciaio



TRENTINO-ALTO ADIGE

Pier Paolo Grasso pag. 22

Italia

TOSCANA

Contea di Bolgheri pag. 10
Pergentina pag. 10

LAZIO

Tenuta San Leo pag. 10

SARDEGNA

Tenute Gregu pag. 10

SICILIA

Fischetti pag. 10
Gaglio pag. 10
Vivera pag. 10
Vigne Alte pag. 10

LEGENDA VINI

- BOLLICINE
- VINO ROSSO
- VINO BIANCO
- VINO DOLCE
- VINO ROSATO
- BIO





PierPaoloGrasso

C'è una terra che parla attraverso le sue vigne, e un uomo che ha scelto di ascoltarla: Pier Paolo Grasso. Figlio di una famiglia profondamente radicata nel territorio di Barbaresco, eredita dal nonno la passione per la vigna, coltivata con rispetto e dedizione fin dagli anni '50. Per generazioni le uve di famiglia sono state destinate ad altri, fino a quando, nel 1997, decide di trasformarle in vino, dando voce alla sua terra.

Nel 2000 nasce ufficialmente la cantina **Pier Paolo Grasso**, che oggi conta 55 ettari di vigneti.

Accanto a Pier Paolo c'è Sara, moglie e compagna di visione. Insieme scelgono di rinnovare l'identità aziendale con un nuovo brand e un simbolo: uno scudo, emblema del "vignaiolo guerriero" che difende natura e autenticità, e una X, segno di Sara, dell'evoluzione e della connessione.

Da questa unione nasce il motto "Vinnoviamo": un gioco di parole che intreccia vino, innovazione e amore. Ogni bottiglia diventa così espressione viva di energia, armonia e rispetto per la terra.

Vitigni:

Arneis, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo

Caratteristiche pedoclimatiche:

Sulle colline delle Langhe e dell'Alto Alfieri, il clima è di tipo continentale con estati calde e ventilate e inverni freddi.

I terreni, ricchi di marne calcaree, argille, limi e sabbie, contribuiscono a dare ai vini eleganza, struttura e longevità

Fondatore:

Pier Paolo Grasso

Anno di fondazione:

2000

Tipo di vitivinicoltura:

Innovativa

NEIVE
44.71204, 8.11998



ITALIA ↗ PIEMONTE ↗ LANGHE



I CLASSICI

Uvaggio
100% Arneis

MOROSO
LANGHE ARNEIS DOC

Affinamento
In acciaio

Colore paglierino brillante. Profumi di albicocca, camomilla, erbe aromatiche e incenso. Al palato è vellutato, saporito, fresco e floreale, con lungo finale elegante. Ottimo come aperitivo, da abbinare a crostacei, pesci e pollame. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41067124	0,75 l	-		6



Uvaggio
100% Barbera D'Alba

MOROSA
BARBERA D'ALBA DOC

Affinamento
In acciaio

Colore rubino intenso e limpido. Profumi di frutti rossi, eucalipto e spezie. Al palato è fresco, vellutato, con tannino fine e finale di liquirizia. Eccellente con primi piatti, carne alla brace e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41067321	0,75 l	€	-	6

MAICARIN
DOLCETTO D'ALBA DOC

Colore rosso porpora brillante. Al naso si sentono viola, prugna, amarena e spezie. Al palato è pieno, saporito, con tannini morbidi e finale di frutti rossi. Perfetto con carni arrosto e alla griglia, salumi e formaggi. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41067222	0,75 l	-		6

Uvaggio
100% Dolcetto d'Alba

Affinamento
In acciaio

RIVA
LANGHE NEBBIOLO DOC

Colore granato limpido. Profumi freschi di menta, eucalipto, anice e frutti rossi. Al palato è saporito, equilibrato e persistente, con elegante finale speziato. Ottimo con arrosti di vitello, carne alla griglia e formaggi. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41067421	0,75 l	€	-	6
41067521	1,5 l	€	-	1

LA SELEZIONE



PierPaoloGrasso

Codice	41067621	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Barbera D'Alba
Listino	14,80 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento In acciaio e in grandi botti di rovere

PAJUN
BARBERA D'ALBA
SUPERIORE DOC

Colore rubino profondo e impenetrabile. Profumi di prugna, mora, amarena e spezie. Al palato è fresco, equilibrato, saporito, con lungo e raffinato finale di liquirizia. Perfetto con primi piatti succulenti, carne alla griglia e formaggi caprini. Ideale a 16-18°C.



TERRE DEI RU
NEBBIOL D'ALBA DOC

Colore rosso granato trasparente. Profumi di pepe nero, ginepro, frutti di bosco ed eucalipto. Al palato è elegante, fresco, saporito, con tannini fini e armoniosi. Eccellente con primi piatti con ragù di selvaggina e carne alla griglia. Ideale a 16-18°C.

ITALIA — PIEMONTE — LANGHE

Uvaggio	Codice	41067718
100% Nebbiolo	Formato	0,75 l
	Listino	15,30 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In grandi botti di rovere		

LA FENICE
BARBARESCO DOCG

Colore granato luminoso. Profumi di rosa, amarena, prugna e note balsamiche. Al palato è fresco, pieno e saporito, con tannino giovane e finale speziato. Ottimo con salumi, formaggi piemontesi e carni rosse speziate. Decantare per un'ora.

Wine Enthusiast – 92 punti

LA SELEZIONE

Uvaggio	Codice	41067819
100% Nebbiolo	Formato	0,75 l
	Listino	23,00 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In grandi botti di rovere		

James Suckling – 92 punti

PICCOLA EMMA
BARBARESCO DOCG
RISERVA

Colore granato limpido. Profumi di fiori, erbe aromatiche, tè nero e tabacco. Al palato è fresco, elegante, saporito, con tannini vellutati e lungo finale speziato. Perfetto con carni in umido, formaggi stagionati, erborinati e caprini. Decantare per un'ora.



Codice	41067917	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Nebbiolo
Listino	25,50 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento In grandi botti di rovere

BARBIS
BAROLO DOCG

Colore granato brillante e intenso. Profumi di amarena, prugna, balsamico e cacao leggero. Al palato è fresco, elegante, con tannini fini e piacevole equilibrio. Eccellente con brasato di manzo, ossobuco, stufati e formaggi importanti. Decantare un'ora prima.

Uvaggio	Codice	41068020
100% Nebbiolo	Formato	0,75 l
	Listino	26,00 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In grandi botti di rovere		



ITALIA — PIEMONTE — LANGHE



James Suckling – 91 punti

CÀ GROSSA
BARBARESCO DOCG

Colore rosso granato luminoso. Profumi di lavanda, mora, prugna e pepe nero. Al palato è fresco, morbido, saporito, con tannini levigati e finale di liquirizia. Ottimo con carni rosse in umido, formaggi di capra ed erborinati. Decantare un'ora prima.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068119	0,75 l	26,10 €	-	6

Uvaggio

100% Nebbiolo

Affinamento

In grandi botti di rovere



The Wine Hunter Award, Gold
James Suckling – 93 punti

PAJORE
BARBARESCO DOCG

Colore rosso granato brillante. Profumi di cacao, viola, frutti di bosco ed eucalipto. Al palato è pieno, fresco, saporito, con tannini levigati e finale balsamico. Perfetto con grandi carni rosse e formaggi a lunga stagionatura. Decantare un'ora prima.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068219	0,75 l	28,60 €	-	6

Uvaggio

100% Nebbiolo

Affinamento

In grandi botti di rovere

The Wine Hunter Award, Gold
James Suckling – 93 punti

RIO SORDO
BARBARESCO DOCG
RISERVA

Colore granato brillante. Profumi di frutti di bosco, spezie, cuoio e liquirizia. Al palato è morbido, saporito, con tannini vellutati e lungo finale aromatico. Eccellente con carni in umido, brasati, formaggi stagionati, caprini ed erborinati. Decantare un'ora prima.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068309	0,75 l	42,90 €	-	6



WOLF TAL

La **Cantina Produttori Bolzano** (Kellerei Bozen) è una delle realtà più prestigiose dell'Alto Adige, nata dall'unione di viticoltori locali che condividono un'unica filosofia: valorizzare l'identità del territorio attraverso vini autentici, eleganti e riconoscibili. Con oltre 220 soci conferitori, la cantina segue ogni fase della produzione, dal vigneto alla bottiglia, garantendo qualità, sostenibilità e rispetto per l'ambiente.

La moderna sede di Bolzano, esempio di architettura d'avanguardia e prima CasaClima Wine d'Italia, simboleggia il perfetto equilibrio tra innovazione e tradizione vitivinicola.

Da questa visione nasce la linea Wolfthal, "Valle del Lupo", che racchiude l'anima più autentica della cooperativa. Ogni etichetta è il risultato della dedizione dei viticoltori altoatesini e della loro costante ricerca della perfezione.

I vini Wolfthal si distinguono per freschezza, precisione e armonia, raccontando la purezza dell'Alto Adige e l'eleganza di un territorio unico. Una linea pensata per chi cerca vini moderni ma profondamente legati alle proprie radici.

Vitigni:

Chardonnay, Gewürztraminer, Müller thurgau, Sauvignon, Lagrein, Pinot nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti altoatesini si estendono dai terreni alluvionali di fondovalle ai pendii fino a 1000 m. I suoli vari e minerali e le correnti meridionali creano microclimi ideali, permettendo a ogni vitigno di esprimere al meglio la propria identità

Fondatore:

Fusione delle due cooperative Kellerei Gries e la Cantina S. Maddalena

Anno di fondazione:

2001

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile

CORNIAIANO - BOLZANO
46.50190, 11.31206




**MULLER THURGAU
ALTO ADIGE DOC**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di melone, fieno e noce moscata. Al palato è fresco, elegante e aromatico, perfetto esempio di finezza altoatesina. Ottimo come aperitivi, con pesce e piatti leggeri e pollame. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41065024
100% Muller Thurgau	Formato	0,75 l
	Listino	11,30 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio		


**GEWÜRZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC**

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di fiori, litchi e miele. Al palato è ricco, speziato e complesso, con raffinata dolcezza finale. Ottimo con crostacei, piatti speziati, speck, formaggi semi-stagionati. Ideale a 11-13°C.

Uvaggio	Codice	41055424
100% Gewürztraminer	Formato	0,75 l
	Listino	13,10 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio		

Codice	41065124	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Sauvignon
Listino	12,20 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio

**SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di erbe aromatiche, agrumi e fiori bianchi. Al palato è fresco, strutturato e persistente, con elegante vivacità. Eccellente con piatti alle erbe aromatiche, asparagi, pesce e verdure. Ideale a 10-12°C.



Codice	41054924	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Pinot Nero
Listino	13,30 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio e una parte in legno

**PINOT NERO
ALTO ADIGE DOC**

Colore rosso rubino brillante. Profumi di ciliegia, lampone e violetta con lievi note speziate. Al palato è fruttato, vellutato, armonico e di media struttura. Perfetto con carne di manzo, selvaggina da piuma e formaggi semi-stagionati. Ideale a 16-18°C.


**CHARDONNAY
ALTO ADIGE DOC**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di ananas, mango e melone. Al palato è elegante, fresco e armonioso, con equilibrata acidità e finezza. Perfetto per l'aperitivo, abbinato ad antipasti, pesce, piatti leggeri o vegetariani. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41055324
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	11,00 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio		

**LAGREIN
ALTO ADIGE DOC**

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi di ciliegie mature, more e spezie. Al palato è strutturato, elegante, saporito e piacevolmente persistente. Eccellente con speck, salumi misti, carne rossa e selvaggina. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio	Codice	41054824
100% Lagrein	Formato	0,75 l
	Listino	12,80 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in bottiglia		



KA·LEI·DO·SCOPE

Il progetto **Kaleidoscope** nasce nel 2020 dall'incontro tra l'enologo Stefan Donà (Eisacktaler Kellerei) e Raffaele Fischetti, con l'obiettivo di creare una linea di vini orange capace di valorizzare i vitigni autoctoni dell'Alto Adige e l'unicità della Valle Isarco. La filosofia dei fondatori unisce tradizione e innovazione, esaltando il carattere autentico dei vini di montagna attraverso una vinificazione attenta e rispettosa del territorio.

I vigneti, situati tra i 250 e i 1000 metri di altitudine, beneficiano del clima fresco e delle escursioni termiche che donano ai vini intensità aromatica e grande freschezza. Grazie ai 150 ettari dei viticoltori conferitori, la produzione è dedicata quasi esclusivamente alle uve a bacca bianca, espressione della vocazione del territorio.

Kaleidoscope interpreta i vitigni altoatesini con la tecnica della macerazione, tipica degli orange wines, per ottenere vini puri, equilibrati e fedeli all'identità locale. Ogni etichetta viene rilasciata dopo almeno due anni di affinamento, a testimonianza di una visione enologica fondata su precisione, autenticità e rispetto per la natura.

Vitigni:

Gewürztraminer, Grüner Veltliner, Kerner

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti, tra 250 e oltre 1000 metri, poggiano su suoli di roccia sedimentaria con quarzo, scisto e mica. Il clima fresco e le ampie escursioni termiche favoriscono uve bianche di qualità, dando origine a raffinati vini di montagna

Fondatore:

Stefan Donà e Raffaele Fischetti

Anno di fondazione:

2020

Tipo di vitivinicoltura:

Innovativa



GEWÜRZTRAMINER ORANGE
ALTO ADIGE DOC
VALLE ISARCO

Colore giallo dorato brillante. Profumi di frutta tropicale, rosa selvatica e note balsamiche. Al palato è ricco, complesso, fresco e sapido, con tannini delicati. Perfetto con pesce, molluschi, crostacei e fritture di mare; ottimo con verdure e formaggi freschi. Ideale a 10-12°C.

Codice	41058721	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Gewürztraminer
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

In barrique e tonneaux per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi



GRÜNER VELTLINER ORANGE
ALTO ADIGE DOC
VALLE ISARCO

Colore giallo paglierino brillante e luminoso. Profumi di pompelmo, fiori bianchi, mela verde e mandorla. Al naso è minerale, fresco, elegante e piacevolmente complesso. Perfetto con piatti asiatici, carni aromatiche, pesce, crostacei e formaggi stagionati. Ideale a 12-14°C.

Uvaggio	Codice	41067022
100% Grüner Veltliner	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
	Bott/collo	6

In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi



KERNER ORANGE
ALTO ADIGE DOC
VALLE ISARCO

Colore giallo paglierino brillante. Profumi di fiori di sambuco, miele, mela e susina bianca. Delicate note di zenzero e noce tostata completano il bouquet aromatico. Ottimo con primi piatti, carni bianche spezziate, pesce e formaggi erborinati. Ideale a 12-14°C.

Codice	41058821	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Kerner
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi



LEVIDE

RÆTICUS

dalleVigne

La cantina è nata dall'esperienza di famiglie di produttori trentini e altri che hanno attraversato i loro confini regionali per investire anche in Trentino, terra dalla spiccatissima e storica vocazione vitivinicola. Le prime bottiglie erano state prodotte nel 2013 grazie al prezioso lavoro di Paola Zadra e dell'enologo Massimo Azzolini partendo da 10 ettari di vigneti coltivati a Chardonnay e Pinot Nero, situati sulla collina ad est di Trento e nei pressi di Ala. Successivamente, con l'intervento di Valperto Degli Azzoni, che ha preso in mano l'attività, è nato il progetto **LeVide**.

La linea **Ræticus** di Cantina LeVide rappresenta l'eccellenza degli spumanti Metodo Classico Trento DOC, una collezione di bollicine eleganti e dinamiche che raccontano la freschezza, la finezza e il carattere autentico del territorio trentino.

Le bollicine metodo classico a denominazione Trento Doc sono un'eccellenza con la loro qualità, ottenuta grazie a realtÀ produttive medio-piccole come questa che si impegnano in vigna e in cantina, curando ogni dettaglio.

Vitigni:
Chardonnay, Pinot nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il suolo, il clima e l'esposizione sono ideali e consentono di far crescere uve sane ed impeccabili. L'intera cintura montana è costituita da rocce cristalline, scistose e metamorfiche. I vigneti si trovano ad un'altezza di 200-300 metri sul livello del mare

Fondatore:

Valperto degli Azzoni

Anno di fondazione:

2015

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

PREDAIA - TRENTO
46.34825, 11.08641



RAETICUS
BRUT
TRENTO DOC



Colore brillante e perlage fine. Profumi eleganti di crosta di pane e pasticceria. Al palato è pieno, equilibrato, con struttura solida e raffinata persistenza. Perfetto dall'aperitivo al pasto, esalta carni bianche e pesci delicati. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio	Codice	41055619
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	16,90 €
	Note	-
	Bott/collo	6



RAETICUS
EXTRA BRUT
TRENTO DOC



Colore luminoso e perlage fine. Profumi di fiori bianchi e pasticceria. Al palato è fresco, vivace, minerale e complesso, con lunga persistenza finale. Perfetto come aperitivo, esalta piatti di pesce e taglieri di salumi. Ideale a 6-8°C.

Codice	41055718	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Chardonnay
Listino	17,30 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

In acciaio inox,
rifermentazione in
bottiglia a contatto
con i lieviti per 30 mesi



RAETICUS
BRUT ROSÈ
TRENTO DOC



Colore rosa antico brillante. Perlage fine e persistente. Profumi di frutti rossi e fragolina di bosco. Al palato è setoso, saporito, strutturato e armonioso. Eccellente con piatti di pesce, crostacei delicati e primi alle verdure. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio	Codice	41055800
Chardonnay e Pinot nero	Formato	0,75 l
	Listino	17,50 €
	Note	-
	Bott/collo	6





VILLA VARD A

Vitigni:

Cabernet Franc, Chardonnay, Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Gialla

Caratteristiche pedoclimatiche:

Lungo il fiume Livenza, i vigneti sorgono su suoli ghiaiosi, argillosi e calcarei della Denominazione Grave. Il clima equilibrato, tra venti alpini e brezze adriatiche, assicura maturazioni armoniose e dona ai vini eleganza, equilibrio e finezza, espressione autentica del territorio

Fondatore:

Alex Maccan e Marta Paladin

Anno di fondazione:

2012

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

Villa Varda è un luogo dove bellezza e natura si fondono in perfetta armonia. Situata nella valle del Livenza, tra Veneto e Friuli, incarna l'eleganza delle ville venete: pietra bianca, architettura classica e un parco ispirato ai giardini all'inglese. Sorta nel XV secolo come dimora della famiglia Mazzoleni, ha attraversato i secoli mantenendo intatto il suo fascino, diventando un simbolo del territorio friulano.

Dopo un periodo di abbandono, Villa Varda è rinata grazie alla famiglia Maccan, che nel 2012 ha avviato un accurato restauro, riportandola al suo splendore originario. Oggi la tenuta rappresenta un equilibrio tra tradizione e innovazione, dove rispetto per la terra e sostenibilità guidano ogni scelta produttiva.

La filosofia della famiglia Maccan si fonda su etica, rispetto e consapevolezza ambientale, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e garantire un futuro sostenibile ai propri vini. In ogni bottiglia di Villa Varda si ritrovano eleganza, autenticità e un profondo legame con la sua terra d'origine.

PRATA DI PORDENONE
45.86064, 12.55397



VILLA VARDA



CHARDONNAY
FRIULI DOC

Giallo paglierino brillante. Al naso caratteristico, elegante, con note fruttate e un aroma di fiori bianchi. Fresco, vivace e di grande piacevolezza con ottima persistenza. Ottimo con zuppe, risotti, piatti di carne bianca e pesce. Ideale a 8-10°C.



VILLA VARDA

Uvaggio	Codice	41066724
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	9,80 €
	Note	-
	Affinamento	Bott/collo
In acciaio e in botte		6

Codice	41066524	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Fiolano
Listino	9,90 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio

FRIULANO
FRIULI DOC

Giallo paglierino, tendente al verde. Fine, delicatamente intenso, caratterizzato da note di frutta e fiori. Fresco, asciutto e morbido al palato con sapore deciso. Eccellente come aperitivo, con zuppe, salumi, pesce e cucina orientale. Ideale a 8-10°C.



CABERNET FRANC
FRIULI DOC

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, bouquet ricco, persistente con intenso sentore di confettura. Al palato è fresco, equilibrato, tannico, con lunga persistenza aromatica. Perfetto con carni rosse, carni bianche e selvaggina. Ideale a 16-18°C.



Codice	41066822	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Cabernet Franc
Listino	10,20 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio e in botte per oltre 12 mesi



REFOSCO
FRIULI DOC

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Avvolgenti, eleganti fragranze di muschio con sentori di frutti di bosco. Aristocratico e molto elegante. Perfetto con carni rosse, carni bianche e selvaggina. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio	Codice	41066922
100% Refosco dal Peduncolo Rosso	Formato	0,75 l
	Listino	9,60 €
	Note	-
	Affinamento	Bott/collo
In acciaio e in botte per oltre 12 mesi		6

RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGT

Giallo paglierino brillante. Al naso è intenso e segnato da note floreali e fruttate. Al palato è fresco ed elegante, retrogusto minerale di buona persistenza. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a zuppe e carni bianche. Ideale a 8-10°C.





PRAPIAN



Vitigni:

Glera

Caratteristiche pedoclimatiche:

Le colline di Conegliano-Valdobbiadene e dei Colli Asolani, tra 100 e 500 metri, godono di clima mite e ventilato. Le correnti dolomitiche e l'influsso marino creano microclimi ideali, mentre i suoli marnosi e sabbio-argillosi donano freschezza, eleganza e complessità ai vini.

Fondatore:

Sisto Sacchetto

Anno di fondazione:

1920

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile

La Tenuta **Propian** sorge nel cuore delle colline trevigiane, dove vino, arte e cultura si fondono da sempre in perfetta armonia. Guidata da Filiberto Sacchetto, erede di una storica famiglia di viticoltori veneti, la tenuta rappresenta l'equilibrio tra tradizione, innovazione e rispetto per il territorio. Con l'acquisto di nuovi terreni, Filiberto ha intrapreso un percorso di crescita orientato alla sostenibilità e alla produzione biologica, ispirato all'amore per la terra e alla visione di un futuro da tramandare ai figli.

Ogni scelta produttiva nasce dall'ascolto del territorio, dalla cura costante dei vigneti e da una filosofia che valorizza la qualità e la naturalità delle uve. L'architettura moderna della cantina incarna lo spirito innovativo dell'azienda.

Dotata di impianti all'avanguardia per la vinificazione, la spumantizzazione e l'imballaggio, Propian unisce uomo, natura e tecnologia in un perfetto equilibrio. Ogni bottiglia racconta un dialogo autentico tra passione, famiglia e territorio, espressione di un sapere che si rinnova nel tempo senza perdere le proprie radici.



COL DE L'UTIA

Uvaggio
100% Glera

VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG SUPERIORE
BRUT

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumi freschi di agrumi e mela verde.
Al palato è armonico, aromatico, con finale fine
e asciutto. Eccellente come aperitivo, con piatti
delicati e a base di pesce. Ideale a 6-8°C.*

Affinamento
In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41050000	0,75 l	9,40 €	-	6



Mundus Vini – Medaglia d'oro

Uvaggio
100% Glera

VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG SUPERIORE
EXTRA DRY

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumi fruttati e floreali di glicine.
Al palato è fresco, saporito, morbido ed
elegantemente equilibrato. Ottimo come
aperitivo e con piatti di pesce, o come fine
pasto con biscotti. Ideale a 6-8°C.*

Affinamento
In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41049800	0,75 l	9,40 €	-	6



VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG SUPERIORE
BRUT BIOLOGICO

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumi di fiori d'acacia e mela golden.
Al palato è deciso, fresco, asciutto, con piacevole
retrogusto. Perfetto con antipasti di pesce e
verdure e piatti di pesce. Ideale a 6-8°C.*

Uvaggio
100% Glera da agricoltura
biologica

Affinamento
In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41049900	0,75 l	10,00 €	-	6



VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG SUPERIORE
EXTRA DRY BIOLOGICO

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumi di fiori d'acacia e mela golden.
Al palato è vivace, fresco e piacevolmente
equilibrato. Eccellente come aperitivo, con primi
delicati, pesce, crostacei e antipasti.
Ideale a 6-8°C.*

Uvaggio
100% Glera da agricoltura
biologica

Affinamento
In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41049700	0,75 l	10,10 €	-	6

3 VOLTE

Uvaggio

100% Glera

Affinamento

In acciaio

3 VOLTE ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT

Colore giallo paglierino brillante. Profumi delicati di mela e fiori d'acacia. Al palato è fruttato, deciso e al tempo stesso delicato ed equilibrato. Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce e formaggi mediamente stagionati. Ideale a 8-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41049600	0,75 l	8,70 €	-	6

3 VOLTE ASOLO PROSECCO DOCG SUPERIORE BRUT BIOLOGICO

Colore giallo paglierino brillante. Profumi fruttati di mela. Al palato è pieno, deciso e piacevole, con note di frutta e finale lievemente mandorlato. Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e crudité di mare e formaggi. Ideale a 8-12°C.

Uvaggio

100% Glera da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41049500	0,75 l	9,50 €	-	6





La Contea di Bolgheri nasce nel cuore dell'anfiteatro bolgherese come omaggio alla storia e alla nobiltà di un territorio unico, dove natura, cultura e tradizione convivono in armonia. Fondata da Giuliano Frollani insieme alla sorella Gessica, già proprietari della Fattoria Casa di Terra, l'azienda rappresenta una nuova generazione di vignaioli bolgheresi, capaci di unire esperienza, passione e spirito innovativo.

La filosofia produttiva si fonda su qualità, autenticità e rispetto per il territorio, con un approccio spontaneo e sincero che interpreta al meglio l'essenza di Bolgheri. I vigneti, distribuiti in diverse aree della piana bolgherese, godono di un microclima ideale.

La vinificazione, seguita con precisione dall'enologo Emiliano Falsini, nasce da un lavoro meticoloso in vigna e in cantina. La struttura, moderna e funzionale, si sviluppa su due livelli, accogliendo l'intero ciclo produttivo, dalla vinificazione all'imbottigliamento.

La Contea di Bolgheri si distingue per uno stile produttivo elegante e coerente, capace di esprimere la finezza, l'intensità e l'identità autentica del territorio bolgherese.

Vitigni:

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Vermentino

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il terroir di Bolgheri è estremamente complesso: è profondo, sabbioso-argilloso, alcalino, con uno scheletro di origine marina e alluvionale. Il clima è mediterraneo, caratterizzato da inverni miti, estati calde e secche mitigate dai venti marini, e scarsa piovosità in autunno e primavera

Fondatore:

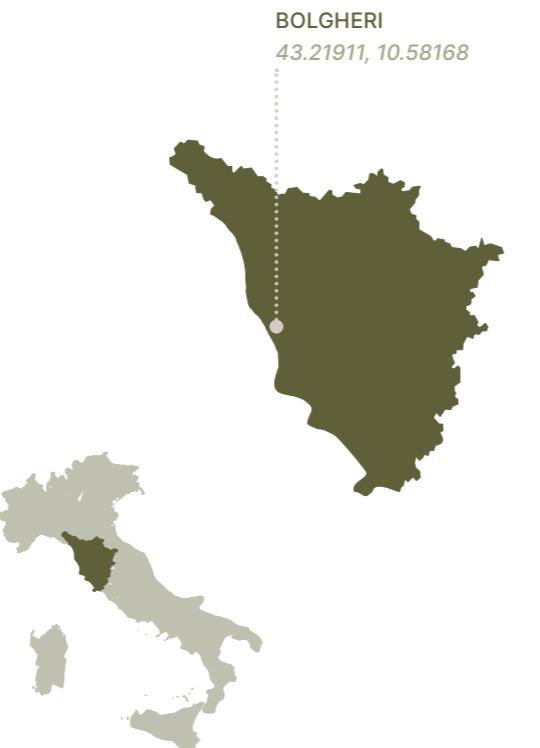
Giuliano e Gessica Frollani

Anno di fondazione:

2002

Tipo di vitivinicoltura:

Convenzionale



CONTEO

Uvaggio

Merlot, Cabernet sauvignon
e Cabernet franc

Affinamento

In acciaio per 6 mesi
e in bottiglia per 3 mesi

**TOSCANA
ROSSO IGT**

*Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta
fresca, spezie leggere e fiori. Al palato è succoso,
morbido, con tannini dolci e grande piacevolezza.
Ottimo come aperitivo, con antipasti toscani,
pesce con salse al pomodoro. Ideale a 14°C.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069424	0,75 l	12,20 €	-	6

Uvaggio

Cabernet sauvignon,
Merlot e Syrah

Affinamento

In legno e in bottiglia
per 6 mesi

**BOLGHERI
ROSSO DOC**

*Profumi di frutta rossa, vaniglia e spezie. Al
palato è intenso, ricco e armonioso, con tannini
setosi, lieve acidità e grande piacevolezza di
beva. Ottimo con tagliere di affettati, ragù di
carne e carni alla griglia. Ideale a 16-18°C.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069323	0,75 l	16,30 €	-	6


**BOLGHERI
VERMENTINO DOC**

*Profumi di fiori d'acacia, frutta a polpa bianca e
delicate note di pepe bianco. Al palato è elegante,
morbido e saporito, con finale fresco e persistente.
Perfetto ad aperitivo, con piatti a base di pesce,
pizza e frittura. Ideale a 8-12°C.*

Uvaggio

100% Vermentino

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069624	0,75 l	16,30 €	-	6


**BOLGHERI
SUPERIORE DOC**

*Colore rosso intenso e profondo. Profumi di
frutta matura, caffè e tartufo. Al palato è ricco,
concentrato ed elegante, con struttura tipica dei
grandi Cabernet. Eccellente con carne rossa,
cacciagione e piccione. Ideale a 16-18°C.*

Uvaggio

Cabernet sauvignon
e Cabernet franc

Affinamento

In barriques e in
bottiglia per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069522	0,75 l	35,20 €	-	6



La cantina **Pergentina** nasce dal recupero di una storica proprietà acquistata dalla famiglia negli anni Ottanta e riportata al suo antico splendore attraverso un'attenta opera di ristrutturazione. Il piccolo vigneto originario è oggi una realtà moderna e in espansione, con 4,5 ettari di viti situati tra i 450 e i 500 metri di altitudine, esposti a Sud e Sud-Ovest, in una posizione ideale per garantire equilibrio, finezza e autenticità ai vini.

Fondata da Federico e Francesco Vezzosi, insieme ai figli di quest'ultimo, Camilla e Giorgio, la cantina rappresenta una nuova generazione di vignaioli unita da passione e competenza. Inaugurata nella primavera del 2023, la cantina ospita la zona di fermentazione con tini in acciaio e vasche in cemento, una barrique cellar con circa 80 barriques, un magazzino di affinamento e nella parte superiore si apre una terrazza panoramica che domina la vallata, la struttura è stata progettata secondo principi di funzionalità, eleganza e integrazione con il paesaggio.

Vitigni:

Manzoni Bianco, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Sangiovese

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il microclima ed il terroir del Casentino, caratterizzati da terreni argillo-calcarei. Il clima è caratterizzato da un'importante escursione termica consente alle uve di sviluppare un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidi, ottenendo vini con ottimi profumi e spiccata eleganza

Fondatore:

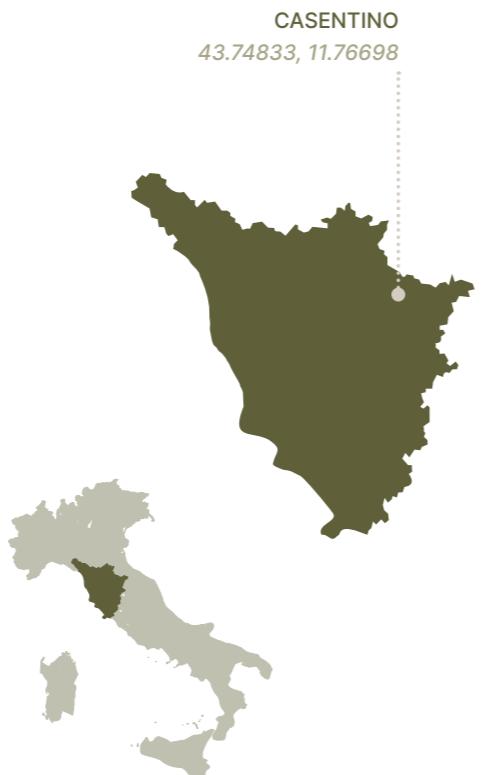
Federico e Francesco Vezzosi

Anno di fondazione:

2018

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



CASENTINO
43.74833, 11.76698





**INCROCIO
IGT TOSCANA
MANZONI BIANCO**

*Colore giallo paglierino intenso.
Profumi di agrumi, erbe aromatiche e pesca
gialla. Al palato è fresco, equilibrato e
persistente, con elegante armonia gusto-olfattiva.
Perfetto con piatti di pesce, formaggi, primi
alle erbe e funghi. Ideale a 10-12°C.*

Uvaggio
100% Manzoni Bianco

Codice 41069924

Formato 0,75 l

Listino 16,30 €

Note -

Affinamento Bott/collo 6

In acciaio inox sulle
fecce fini per 6 mesi
e in bottiglia per 3 mesi



**PASSUMENA
IGT TOSCANA
PINOT NERO**

*Colore rubino brillante e limpido.
Profumi di mora, mirtillo e spezie delicate.
Al palato è elegante, con tannino fine, acidità
vivace e ottimo equilibrio. Perfetto con ragù
di cervo, anatra, risotto ai funghi e formaggi.
Ideale a 14-18°C.*

Uvaggio
100% Pinot Nero

Codice 41070122

Formato 0,75 l

Listino 22,50 €

Note -

Affinamento Bott/collo 6

In barrique per 12 mesi,
poi in vasche di cemento
e in bottiglia per 12 mesi

Codice	41069824	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Manzoni Bianco
Listino	18,40 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In barrique per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi

**225
IGT TOSCANA
MANZONI BIANCO**

*Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumi di frutta esotica, vaniglia e spezie
orientali. Elegante e complesso, con raffinata
intensità aromatica e grande equilibrio.
Eccellente con piatti a base di tartufo bianco,
crudità di mare. Ideale a 10-12°C.*



Codice	41070222	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Sangiovese
Listino	23,00 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In barrique per 15 mesi, poi in vasche di cemento e in bottiglia per 12 mesi

**MAESTA
IGT TOSCANA
SANGIOVESE**

*Colore rubino con riflessi porpora.
Profumi eleganti di violetta, amarena
e spezie dolci. Al palato è fruttato,
equilibrato e persistente, con tannino fine.
Eccellente con primi piatti al ragù, carni
alla griglia e cacciagione. Ideale a 16-18°C.*



ROSATO IGT TOSCANA ROSATO	Uvaggio	Codice 41070024
	100% Merlot	Formato 0,75 l
		Listino 14,30 €
		Note -
		Affinamento Bott/collo 6
		In acciaio inox sulle fecce fini per 6 mesi e in bottiglia per 1 mese

Uvaggio
100% Merlot

Codice 41070024

Formato 0,75 l

Listino 14,30 €

Note -

Affinamento Bott/collo 6

In acciaio inox sulle
fecce fini per 6 mesi
e in bottiglia per 1 mese

**TRIO
IGT TOSCANA
ROSSO**

*Colore rosso rubino luminoso. Profumi di frutti
rossi, spezie delicate e note tostate. Al palato è
morbido, equilibrato e piacevolmente persistente.
Ottimo con primi piatti sostanziosi, carni in
umido e formaggi. Ideale a 16-18°C.*



Uvaggio	Codice 41070322
65% Sangiovese	Formato 0,75 l
30% Merlot	Listino 18,90 €
5% Cabernet Sauvignon	Note -
	Affinamento
	Bott/collo 6
	In barrique per 12 mesi, poi in vasche di cemento e in bottiglia per 6 mesi

**Vitigni:**

Chardonnay, Grechetto, Merlot, Sangiovese, Trebbiano

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è mediterraneo, con estati calde e fine stagione più fresca, ideale per sviluppare aromi e maturazione fenolica equilibrata delle uve. I suoli di Montepulciano derivano da sedimenti marini pliocenici, ricchi di sabbie e argille. I terreni, variabili tra 250 e 600 metri favoriscono drenaggio, finezza aromatica ed eleganza nei vini.

Fondatore:

Vecchia Cantina di Montepulciano

Anno di fondazione:

1988

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

MONTEPULCIANO
43.11247, 11.79192

CANTINA DEL
REDI

La **Cantina del Redi**, marchio d'eccellenza della Vecchia Cantina di Montepulciano dal 1988, rende omaggio a Francesco Redi, illustre medico ed erudito aretino che celebrò il territorio poliziano e i suoi vini, considerati tra i migliori d'Italia. Il Vino Nobile di Montepulciano della Cantina del Redi è tra i più storici della denominazione.

La cantina di invecchiamento, situata nella sede storica di Montepulciano e recentemente rinnovata, accoglie nuove botti in rovere da 10 hl e tonneaux dedicati all'affinamento. Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate del territorio, i veri "Cru" poliziani: Ascianello, Il Geppo, Sanguinetto, San Savino, Terrarossa, Nottola e Le Caggiole. Un rigoroso controllo agronomico e un'attenta selezione delle uve garantiscono vini di autentica espressione territoriale.

"La Pieve" rappresenta una nuova tipologia di Nobile, frutto di un percorso di valorizzazione del vitigno e delle storiche circoscrizioni ecclesiastiche che un tempo definivano il territorio, oggi riportate in etichetta come segno di identità e tradizione.

*I Vini di Veronelli - 2 stelle
Luca Maroni - 90 punti*



RICCIO
TOSCANA BIANCO IGT

Giallo paglierino dorato, profumi intensi di pesca, albicocca, fiori e note tostate. Al palato è saporito, equilibrato e persistente, armonioso e invitante ad ogni sorso. Ottimo con grigliate, zuppe di pesce, carni bianche e formaggi. Ideale a 12-14°C.

Uvaggio	Codice	41072124
Chardonnay	Formato	0,75 l
Grechetto	Listino	9,00 €
Trebbiano	Note	-
	Affinamento	Bott/collo
	In acciaio e in tonneaux per alcuni mesi	6

ORBAIO
TOSCANA ROSSO IGT



Rosso vivo con sfumature color granato, profumi ampi di frutti di bosco, vaniglia e liquirizia. Al palato è asciutto e vellutato, armonioso, saporito e intenso. Perfetto con carni rosse elaborate, formaggi stagionati e selvaggina. Ideale a 16-18°C.

Codice	41071921	Uvaggio
Formato	0,75 l	Sangiovese
Listino	11,30 €	Merlot
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In legno e in bottiglia

PLEOS
TOSCANA SANGIOVESE IGT



Intensamente violaceo con riflessi porpora, profumi pieni di frutta rossa. Al palato mostra buon corpo, tannini morbidi e consistenti, equilibrio piacevole e avvolgente. Eccellente con primi piatti, carni rosse e formaggi mediamente stagionati. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio	Codice	41072021
100% Sangiovese	Formato	0,75 l
	Listino	10,50 €
	Note	-
	Affinamento	Bott/collo
	In legno e in bottiglia	6

I Vini di Veronelli - 2 stelle

Uvaggio

Sangiovese

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Rosso rubino brillante con riflessi violacei, profumi ampi di frutta rossa e sottobosco. Al palato è pieno, sapido ed equilibrato, con piacevole chiusura tannica tradizionale. Eccezionale accompagnatore per le carni rosse e i formaggi mediamente stagionati. Ideale a 16-18°C.



Affinamento

In acciaio e in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41071823	0,75 l	15,00 €	-	6

*Vini Buoni d'Italia - 3 stelle
Gambero Rosso - 2 bicchieri*

BRIAREO
VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO DOCG
RISERVA

Rosso rubino intenso con riflessi granato, profumi ricchi di frutta rossa matura e vaniglia. Al palato è concentrato, elegante e armonico, con piacevole chiusura tannica. Perfetto con carni rosse, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.



Uvaggio

Sangiovese

Affinamento

Totale 30 mesi, in legno per minimo 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41071619	0,75 l	16,50 €	-	6

*Vini Buoni d'Italia - 3 stelle
Gambero Rosso - 2 bicchieri*VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO DOCG

Rosso rubino con sfumature viola, profumi di ciliegia, frutti rossi, note tostate e spezie. Al palato è pieno, con tannini ottimi e finale lungo, fruttato e vanigliato. Ottimo con carni di tutti i tipi, salumi toscani e formaggi. Ideale a 16-18°C.



Uvaggio

Sangiovese

Affinamento

In botte per 18 mesi, in un altro contenitore e in bottiglia per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41071721	0,75 l	15,00 €	-	6

*Gambero Rosso - 3 bicchieri
Doctor Wine - 95 punti*PIEVE CERVOGNANO
VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO DOCG

Profumi di arancia rossa con sfumature di ciliegia, rosa e liquirizia. In bocca la struttura è importante, elegante ed equilibrato, il finale è intenso ed il tannino vellutato. Eccellente con picci al ragù, carni rosse e formaggi toscani. Ideale a 16-20°C.



Uvaggio

100% Sangiovese, da Pieve

Affinamento

In botte per 18 mesi di varia capacità e in bottiglia per minimo 14 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41071521	0,75 l	45,80 €	-	6



MIRIZZI



Vitigni:

Grenache, Verdicchio

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il vigneto sorge a 300 metri di altitudine sulla riva destra dell'Esino. Il terreno, di origine marnoso-arenacea, è sabbioso e ben drenante. Il clima è mite e ventilato, con estati calde, inverni moderati e forti escursioni termiche che favoriscono un'ottima maturazione dei vini

Fondatore:

Gianluca Mirizzi

Anno di fondazione:

2015

Tipo di vitivinicoltura:

Eroica e biologica

L'Azienda **Mirizzi** nasce nel 2015 per volontà di Gianluca Mirizzi, figura di riferimento nel panorama enologico marchigiano e già alla guida della storica Montecappone. Dopo oltre vent'anni di esperienza, Gianluca decide di creare una realtà autonoma capace di esprimere la sua personale visione di qualità, autenticità e rispetto per la terra. La nuova azienda rappresenta l'evoluzione naturale di una tradizione familiare portata avanti insieme al fratello Alessandro.

Fin dalla sua fondazione, l'azienda ha scelto di operare in agricoltura biologica, perseguendo un modello produttivo sostenibile e consapevole. Mirizzi è inoltre la prima azienda marchigiana riconosciuta dal CERVIM per la viticoltura eroica, un riconoscimento che testimonia l'impegno e la dedizione con cui vengono condotte le vigne situate su pendii impervi e terreni difficili da lavorare.

L'identità di Mirizzi si fonda su una costante ricerca di eccellenza e autenticità, traducendo il carattere del Verdicchio e delle Marche in vini di personalità, eleganza ed espressività, capaci di coniugare innovazione, tradizione e rispetto per la natura.



MONTE ROBERTO
43.48229, 13.13722



MIRIZZI



'68
SPUMANTE EXTRA BRUT
METODO CLASSICO

Perlage fine e brillante, riflessi verdi. Profumi di crosta di pane e vaniglia. Al palato è agrumato, elegante e vivace, con equilibrio armonioso. È un ottimo spumante da abbinare a tutto pasto. Ideale a 8°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41058321	0,75 l	39,80 €	-	6



MIRIZZI

Uvaggio

100% Verdicchio,
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 10 mesi, presa
di spuma in bottiglia, dopo 60
mesi si effettua la sboccatura

MILLESIMÈ
PAS DOSE
METODO CLASSICO

Colore paglierino dorato e luminoso. Profumi intensi di ginestra e note marine. Al palato è elegante, complesso e avvolgente, con finale lungo e raffinato. Perfetto con piatti a base di crostacei, molluschi e crudità di mare. Ideale a 8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41058518	0,75 l	39,80 €	-	6



*Concours International des produits biologiques
et en conversion – Medaglia d'oro*



COGITO A.
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

Colore giallo paglierino luminoso. Profumi intensi di biancospino, bergamotto e ananas. Al palato è pieno e morbido, con freschezza equilibrata e raffinata. Eccellente con tagliatelle ai frutti mare, vincisgrassi e rana pescatrice. Ideale a 12-14°C.

Uvaggio
100% Verdicchio,
da agricoltura biologica

Affinamento
In cemento per 8 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41057624	0,75 l	11,20 €	-	6



KUM
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOCG CLASSICO RISERVA

Colore giallo paglierino brillante. Profumi di ginestra, zafferano e prugna gialla, con un aroma di petrolio. Al palato è pieno, vivace ed elegante, dal finale armonioso. È il perfetto abbinamento per lo stoccafisso all'anconetana. Ideale a 12-14°C.

Uvaggio

100% Verdicchio,
da agricoltura biologica

Affinamento

In cemento per 12 mesi,
in bottiglia da 48 a 60 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41072520	0,75 l	62,80 €	-	6



ERGO
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOC CLASSICO SUPERIORE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di frutta tropicale, agrumi e miele. Al palato è pieno, fresco e saporito, di perfetto equilibrio. Ottimo con vincisgrassi, coniglio in porchetta, brodetto e terrina di agnello. Ideale a 12-14°C.

Uvaggio

100% Verdicchio,
da agricoltura biologica

Affinamento

Una parte in anfora e una
parte in tonneaux per 12 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41057722	0,75 l	23,40 €	-	6

Guida Bio - 5 foglie



COGITO R
MARCHE IGT
GRENACHE

Colore rosso rubino vivace. Profumi di mirtillo, petali di rosa e macchia mediterranea. Al palato è equilibrato tra calore e morbidezza, persistente e tannino vellutato. Eccellente con vincisgrassi della tradizione, pollame nobile e carni rosse. Ideale a 14-16°C.

Uvaggio

100% Grenache,
da agricoltura biologica

Affinamento

In cemento



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41058022	0,75 l	16,30 €	-	6

Italy' Finest Wines - Golden glass 95 punti



T.T. TOTUS TUUS
MARCHE IGT
ROSSO

Colore rubino profondo e luminoso. Profumi di rosa, mora e pepe nero. Al palato è setoso, elegante e morbido, con struttura equilibrata e avvolgente. Ottimo con carni alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi. Ideale a 18-20°C.

Uvaggio

100% Grenache,
da agricoltura biologica

Affinamento

In uovo di legno e in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41058120	0,75 l	85,70 €	-	6

TENUTA SAN LEO


Vitigni:

Aleatico, Cesanese, Grechetto, Incrocio Manzoni, Malvasia
Puntinata, Merlot, Montepulciano

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è mediterraneo, con estati calde, secche e inverni miti, moderatamente piovosi. Le colline di Ariccia beneficiano di una buona ventilazione e di escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il territorio è caratterizzato da suoli vulcanici ricchi di minerali

Fondatore:

Vito Miceli

Anno di fondazione:

2018

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile

La **Tenuta San Leo** nasce nel 2018 dalla visione di Vito Miceli, che ha trasformato la proprietà in una realtà vinicola moderna e sostenibile, fondata su qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente. Fin dall'inizio, l'obiettivo è stato quello di produrre vini di alto valore gastronomico, frutto di una viticoltura attenta e di una tecnica di cantina raffinata.

Tutti i vini della tenuta sono certificati biologici, risultato di una gestione agricola consapevole e di un costante investimento in pratiche sostenibili.

Nel 2024 è stata inaugurata la nuova cantina, un impianto moderno dotato delle più recenti tecnologie di vinificazione e imbottigliamento, con spazi dedicati all'invecchiamento in legno, acciaio e cemento.

La tenuta si estende su 20 ettari, di cui la metà coltivati a vigneto, immersi in un contesto di grande biodiversità. Tenuta San Leo rappresenta oggi un perfetto equilibrio tra tradizione, innovazione e sostenibilità, producendo vini autentici che raccontano con eleganza l'identità dei Castelli Romani.

ARICCIA
41.66205, 12.64954



Luca Maroni - 95 punti

**DRUSILLA
BIANCO
LAZIO IGT**

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi minerali e aromatici si fondono in un sorso pieno, morbido e persistente, con eleganti note di mandorla e miele. Ottimo per accompagnare antipasti di pesce e crostacei. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41063722
Grechetto e Incrocio Manzoni	Formato	41063723 0,75 l
	Listino	9,00 € 9,00 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in bottiglia		



**COMMODO
BIANCO
ROMA DOC**

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi di albicocca, frutta esotica e pepe bianco. Al palato è fresco, asciutto e vivace, di buon corpo. Ottimo come aperitivo, con minestre, risotti e piatti a base di pesce. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41064022
100% Malvasia Puntinata	Formato	0,75 l
	Listino	12,70 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in bottiglia		

Luca Maroni - 93 punti

Codice	41064222	Uvaggio
Formato	0,75 l	Montepulciano e Aleatico
Listino	9,20 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio e in bottiglia

**DRUSILLA
ROSATO
LAZIO IGT**

Colore rosa brillante. Profumi intensi di fiori bianchi e frutta fresca. Al palato è morbido, equilibrato e persistente, con raffinata eleganza e freschezza. Eccellente con primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi giovani. Ideale a 10-12°C.



Codice	41063919	Uvaggio
Formato	0,75 l	Montepulciano e Cesanese
Listino	13,80 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In tonneaux, in barrique per 15 mesi e in bottiglia per 6 mesi

**COMMODO
ROSSO
ROMA DOC**

Colore rosso rubino profondo con riflessi porpora. Profumi intensi di frutta matura, spezie e vaniglia. Al palato è robusto, armonico e persistente, di grande eleganza. Eccellente con carni rosse, abbacchio, formaggi stagionati e salumi. Ideale a 16-18°C.



DRUSILLA ROSSO LAZIO IGT	Uvaggio	Codice	41063822
Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumi di amarena, ciliegia e cacao. Al palato è caldo, elegante e armonioso, con struttura fine e persistente. Perfetto con formaggi e salumi della tradizione locale. Ideale a 16-18°C.	Formato	100% Merlot	0,75 l
	Listino		9,00 €
	Note		-
Affinamento	Bott/collo	6	
In acciaio e in bottiglia			

DRUSILLA ALEATICO PASSITO LAZIO IGT	Uvaggio	Codice	41064122
Colore rosso intenso e profondo. Profumi di fiori, frutta passita e macchia mediterranea. Al palato è complesso, equilibrato e saporito, con lungo finale fruttato. Perfetto con formaggi erborinati, e a fine pasto con biscotti e pasticcini. Ideale a 12-14°C.	Formato	100% Aleatico	0,5 l
	Listino		16,30 €
	Note		-
Affinamento	Bott/collo	6	
In acciaio per 12 mesi			



Danimi nasce come progetto familiare di Ciro Urciuolo e Caterina Tammaro, frutto di una lunga esperienza maturata nell'azienda Urciuolo Vini, in provincia di Avellino. Con determinazione e visione, la coppia ha raccolto l'eredità vitivinicola delle proprie famiglie trasformandola in un progetto dal respiro più ampio, capace di unire le eccellenze del Sud Italia sotto un'unica identità. Il nome *Danimi* è una dedica d'amore ai figli, le cui iniziali compongono il marchio e ne incarnano la forza e l'ispirazione.

Danimi rappresenta una nuova concezione del vino: un viaggio tra valori, sapori e tradizioni mediterranee, dove la cultura del territorio si intreccia con la ricerca dell'eccellenza.

La massima espressione del progetto è la linea Votiva, ispirata al culto della dea Mefite, simbolo di prosperità e abbondanza, con etichette iconiche dedicate ai Cru di Taurasi, Irpinia Campi Taurasini e Irpinia Bianco. Danimi è passione, cultura e dedizione: un omaggio autentico alla famiglia e alla terra del Sud.

Vitigni:

Aglianico, Falanghina, Fiano, Greco, Nero d'Avola, Primitivo

Caratteristiche pedoclimatiche:

Nel cuore dell'Irpinia, i vigneti godono di clima continentale-mediterraneo con ampie escursioni termiche. I suoli vulcanici, ricchi di argilla, tufo e calcare, assicurano ottimo drenaggio e donano ai vini eleganza, mineralità e complessità aromatica, espressione autentica del territorio campano

Fondatore:

Ciro Urciuolo e Caterina Tammaro

Anno di fondazione:

1996

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

CELZI DI FORINO
40.85851, 14.75329




**FLORIS
FIANO DI AVELLINO DOCG**

Colore giallo paglierino brillante. Profumi di tiglio, acacia e miele. Al palato è minerale, elegante e persistente, con un irresistibile finale di nocciola tostata. Ottimo con piatti di pesce o crostacei, risotti alle verdure e carni bianche. Ideale a 10-12°C.

Codice	41059322	Uvaggio
Formato	41059323	100% Falanghina
Listino	0,75 l	
Note	10,20 €	
Bott/collo	10,20 €	
	-	
	6	

Uvaggio	Codice	41059023
100% Fiano di Avellino	Formato	0,75 l
	Listino	11,00 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 3 mesi e in bottiglia da 3 a 4 mesi		


**PIESCO
IRPINIA ROSATO DOC**

Colore rosa scuro con riflessi violacei. Profumi delicati di mela e ciliegia. Al palato è secco, fresco e fragrante, con note di fragola. Ottimo con carni bianche e piatti a base di pesce speziato. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41059424
100% Aglianico	Formato	0,75 l
	Listino	8,20 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 1 mese		


**VATICALE
GRECO DI TUFO DOCG**

Colore giallo oro intenso. Profumi di frutta matura, mandorla e salvia. Al palato è morbido, saporito ed equilibrato, con freschezza elegante e persistente. Eccellente con minestre di legumi, carni bianche, crostacei e pesce. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41059123
100% Greco di Tufo	Formato	0,75 l
	Listino	11,20 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 3 mesi e in bottiglia da 3 a 4 mesi		


**REDIVIVO
TAURASI DOCG**

Colore rosso rubino con riflessi granato. Profumi di tabacco, legno e caffè tostato. Al palato è asciutto, strutturato e deciso, con tannini eleganti. Perfetto con arrosti, selvaggina, piatti speziati o tartufati e formaggi. Ideale a 18-20°C.

Uvaggio	Codice	41059718
100% Aglianico	Formato	0,5 l
	Listino	24,00 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In botte da 24 a 25 mesi e in bottiglia da 10 a 12 mesi		

VOTIVA

Uvaggio

Fiano, Greco e Falanghina

Affinamento

In acciaio per 6 mesi, in barrique per 5 mesi e in bottiglia per 4 mesi

**VOTIVA
IRPINIA BIANCO DOC**

Colore giallo dorato brillante. Profumi di tiglio, acacia e miele. Al palato è minerale, elegante e complesso, con lungo e raffinato finale di nocciola tostata. Ottimo con pesce elaborato, crostacei, risotti alle verdure e carni bianche. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41059521	0,75 l	28,10 €	-	6

Uvaggio

100% Aglianico

Affinamento

In botte per 30 mesi e in bottiglia da 10 a 12 mesi

**VOTIVA
TAURASI DOCG
RISERVA**

Colore rosso profondo con riflessi granato. Profumi avvolgenti di tabacco e caffè tostato. Al palato è potente, caldo e armonioso, con tannini fitti e vellutati. Eccellente con carni arrosto, selvaggina, piatti speziati, tartufi e formaggi. Ideale a 18-20°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41059615	0,75 l	€	-	6


**VOTIVA
IRPINIA CAMPI TAURASINI DOC**

Colore rosso intenso con riflessi granato. Profumi di tabacco, legno e caffè tostato. Al palato è asciutto, strutturato e deciso, con tannini eleganti. Perfetto con carni arrosto, selvaggina, piatti speziati, tartufi e formaggi. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio

100% Aglianico

Affinamento

In botte da 17 a 18 mesi e in bottiglia da 10 a 12 mesi


**DANNAMI
VINO ROSSO D'ITALIA**

Colore rosso porpora intenso. Profumi di viola, frutti di bosco, tabacco e cuoio. Al palato è morbido, pieno e avvolgente, con finale elegante e tannico. Ottimo con primi piatti elaborati, carni arrosto e formaggi stagionati. Ideale a 16-20°C.

Uvaggio

Aglianico, Primitivo e Nero d'Avola

Affinamento

In botte per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41059820	0,75 l	43,90 €	-	6

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41058900	0,75 l	33,70 €	-	6



Mustilli

Vitigni:

Aglianico, Falanghina, Greco, Piedirocco

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è tipicamente mediterraneo, le estati sono calde e secche, mentre gli inverni sono lunghi e freddi. Il terreno è di origine vulcanica e prevalentemente tufacea, in particolare i vigneti sono situati in collina su terreno calcareo ricco di argilla.

Fondatore:

Leonardo e Mariù Mustilli

Anno di fondazione:

1960

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

La Famiglia **Mustilli**, originaria di Ravello, si trasferì nel XV secolo a Sant'Agata de' Goti, borgo medievale del Beneventano, dove da secoli coltiva la vite e tramanda l'arte del vino. Negli anni '70 Leonardo e Mariù Mustilli rinnovarono la tradizione familiare reimpiantando i vitigni autoctoni campani, restituendo valore a varietà allora quasi dimenticate.

Nel 1979, Leonardo realizzò un'impresa storica: fu il primo a vinificare e imbottigliare la Falanghina in purezza, dando vita alla prima bottiglia al mondo di questo vitigno, nata nelle affascinanti cantine tufacee di Sant'Agata de' Goti.

Oggi la vinificazione si svolge in una moderna struttura, mentre le cantine storiche, visitabili, custodiscono il racconto di questa straordinaria eredità. Alla guida dell'azienda ci sono Paola e Anna Chiara Mustilli, eredi di una lunga tradizione che unisce innovazione, territorio e ospitalità: Paola segue la parte commerciale e l'accoglienza, Anna Chiara cura con passione la produzione, affiancata dalla nuova generazione che porta avanti con entusiasmo il nome Mustilli.



SELEZIONI



*Gambero Rosso - 3 bicchieri
Bibenda - 5 grappoli*

VIGNA SEGRETA
FALANGHINA DEL SANNIO
BIANCO DOC
S. AGATA DEI GOTI

Giallo dorato e luminoso, regala profumi avvolgenti di frutta esotica e miele. Al palato è vellutato, fresco e saporito, di straordinaria eleganza e persistenza. Eccellente con risotti, spaghetti alla Nerano o spaghetti alle vongole. Ideale a 12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41065622	0,75 l	17,90 €	-	6

Uvaggio
100% Falanghina

Affinamento
In acciaio per 10 mesi e
bottiglia per 12 mesi

Uvaggio
100% Piedirocco

Affinamento
In anfora per 12 mesi
e in bottiglia per 12 mesi

Mustilli



*Doctor Wine - 95 punti
Wines Critics - 92 punti*

ARTUS
PIEDIROSSO SANNIO
ROSSO DOC
S.AGATA DEI GOTI

Rosso rubino profondo e luminoso, svela profumi eleganti di frutti rossi e fiori mediterranei. Al palato è fine, saporito e persistente, di rara armonia. Ottimo con antipasti di carne cruda o piatti a base di pesce. Ideale a 13°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41065919	0,75 l	18,40 €	-	6

Wines Critics - 92 punti

Uvaggio

100% Aglianico

Affinamento

In botte per 18 mesi
e in bottiglia per 12 mesi

CESCO DI NECE
AGLIANICO SANNIO
ROSSO DOC
S.AGATA DEI GOTI

Rubino intenso dai riflessi granato, sprigiona profumi avvolgenti di marasca e spezie. Al palato è armonioso, vellutato e complesso, con finale elegante e persistente. Eccellente con brasati, spezzatini di selvaggina e carni alla brace. Ideale a 16°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41066121	0,75 l	18,40 €	-	6



CLASSICI

Wines Critics - 93 punti

Uvaggio
100% Falanghina

**FALANGHINA
DEL SANNIO BIANCO DOC**

Affinamento
In acciaio per 3 mesi
e in bottiglia per 2 mesi

Giallo paglierino brillante, sprigiona profumi raffinati di mela, frutta tropicale e fiori bianchi. Al palato è secco, armonico e sapido, di straordinaria freschezza. Perfetto con antipasti di pesce fresco, frutti di mare e secondi con pollo. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41065523	0,75 l	9,20 €	-	6
41065524	0,75 l	9,20 €	-	6

Wines Critics - 91 punti

Uvaggio
100% Piedirocco

**PIEDIROSSO
SANNIO ROSSO DOC**

Affinamento
In acciaio da 5 a 10 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Rosso rubino brillante, profuma di frutti rossi e fiori freschi. Al palato è vivace, sapido e irresistibilmente scorrevole, capace di conquistare ad ogni sorso. Straordinario con paste al ragù, timballi di pasta e zuppe di pesce. Ideale a 13°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41065822	0,75 l	9,30 €	-	6

**GRECO
SANNIO BIANCO DOC**

Paglierino dorato e luminoso, regala profumi complessi di frutta matura e mandorla. Il sorsò, fresco e minerale, è elegante, armonioso e incredibilmente persistente. Ottimo con i piatti di baccalà, risotti e sulla genovese. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio
100% Greco

Affinamento
In acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41065724	0,75 l	10,70 €	-	6

**AGLIANICO
SANNIO ROSSO DOC**

Rosso rubino profondo, sprigiona profumi intensi di amarena e spezie scure. Al palato è deciso, pieno e avvolgente, con un finale lungo e vigoroso. Eccellente con lasagne, paste con ragù e formaggi stagionati. Ideale a 15°C.

Uvaggio
100% Aglianico

Affinamento
In acciaio da 5 a 10 mesi
e in bottiglia per 3 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41066022	0,75 l	9,30 €	-	6

SPUMANTE



SPUMANTE DI QUALITÀ
ROSATO EXTRA BRUT
METODO CLASSICO

Rosa tenue e luminoso, seduce con profumi di fragoline e petali di rosa. Il sorso è setoso, minerale e raffinato, di impeccabile eleganza. Ottimo con pesce anche crudo, come aperitivo ed a tutto pasto. Ideale a 8-10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41066400	0,75 l	24,50 €	-	6

Uvaggio
50% Aglianico e 50%
Piedirocco

Affinamento
In acciaio e in bottiglia
per 24 mesi

FRIZZANTI

Uvaggio
100% Falanghina

Affinamento
In acciaio e in bottiglia

REGINA ISABELLA SUI LIEVITI
FALANGHINA FRIZZANTE
BENEVENTANO IGT

Giallo paglierino intenso e luminoso, regala profumi freschi di pera e fiori gialli. Al palato è cremoso, avvolgente e vivace, di grande armonia. Eccellente come aperitivo, con pizze tradizionale napoletane e frittura all'italiana. Ideale a 10°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41066200	0,75 l	€	-	6



REGINA SOFIA SUI LIEVITI
ROSATO FRIZZANTE
BENEVENTANO IGT

Rosa melograno brillante, sprigiona profumi intensi di ciliegia, fragola e rosa. Al palato è fresco, morbido e persistente, di irresistibile piacevolezza. Perfetto come aperitivo, con la pizza, pesce crudo e frittura. Ideale a 10°C.

Uvaggio
100% Aglianico

Affinamento
In acciaio e in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41066300	0,75 l	14,30 €	-	6

CASA PRIMIS



Vitigni:

Bombino Bianco, Chardonnay, Ciliegiolo, Fiano, Greco, Negroamaro, Nero di Troia, Susumaniello, Vermentino

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è mediterraneo con tratti continentali, le estati sono calde e secche, gli inverni freschi e piovosi, con rare nevicate.

Il suolo su cui vengono coltivate le vigne è ricco di ossidi di ferro su strati di arenaria

Fondatore:

Gianni Mauriello e Nicola Selano

Anno di fondazione:

2003

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



CLASSIQUE

Tot. tradizionale media

CASA
PRIMIS



ROSATO

CASA
PRIMISMONROSE
PUGLIA IGT ROSATO

Rosa luminoso dai riflessi violacei, sprigiona profumi floreali e fruttati. Il sorso è fresco, vivace e piacevolmente acidulo, dal fascino immediato. Eccellente come aperitivo, con antipasti di pesce e pizza. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062624	0,75 l	€	-	6



Uvaggio

100% Nero di Troia
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 2 mesi
e in bottiglia per 2 mesi

BOLLICINE

Uvaggio

100% Bombino Bianco,
da agricoltura biologica

Affinamento

Metodo Martinotti,
con 4 mesi sur lies
e in bottiglia per 2 mesi

CHARMAT BRUT
SPUMANTE BIOLOGICO

Giallo paglierino luminoso, profuma di ginestra e frutta dorata. Il sorso è vivace, fresco e saporito, con bollicine fini che accendono i sensi. Perfetto come aperitivo, con piatti a base di crostacei e frittura di pesce. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063423	0,75 l	12,70 €	-	6

CHARMAT BRUT ROSE
SPUMANTE BIOLOGICO

Cerasuolo brillante e seducente, profuma di lampone e fragola matura. Il sorso è fresco, brioso e saporito, una carezza fruttata irresistibile. Perfetto come aperitivo, con piatti a base di crostacei e frittura di pesce. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

100% Nero di Troia,
da agricoltura biologica

Affinamento

Metodo Martinotti,
con 4 mesi sur lies
e in bottiglia per 2 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063523	0,75 l	12,60 €	-	6

BIANCHI

Uvaggio

100% Fiano
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 2 mesi
e 2 mesi in bottiglia

FIANO
PUGLIA IGT

Giallo paglierino luminoso, regala profumi intensi di fiori e frutta matura. Al palato è fresco, equilibrato e vivace, con un'eleganza irresistibile. Straordinario come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062423	0,75 l	7,80 €	-	6
41062424	0,75 l	7,80 €	-	6



Uvaggio

100% Chardonnay
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 2 mesi
e 2 mesi in bottiglia

CHARDONNAY
PUGLIA IGT

Giallo paglierino intenso e brillante, regala profumi di frutta matura e freschezza vivace. Il sorso è armonioso, lungo e di raffinata complessità. Eccellente come aperitivo, con carni bianche, aperitivi e piatti di pesce. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062523	0,75 l	7,80 €	-	6
41062524	0,75 l	7,80 €	-	6

GRECO
PUGLIA IGT

Giallo paglierino brillante, sprigiona note di pera e mela su fondo minerale. Il sorso è fresco, armonioso, con elegante chiusura di mandorla amara. Ottimo con verdure grigliate, piatti di pesce e crostacei. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio

100% Greco
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 2 mesi
e 2 mesi in bottiglia

BOMBINO BIANCO
PUGLIA IGT

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli, sprigiona profumi intensi di mela verde. Il sorso è fresco, pieno e vivace, di irresistibile equilibrio. Perfetto come aperitivo, con risotti, antipasti e piatti di pesce. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

100% Bombino Bianco
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 2 mesi
e 2 mesi in bottiglia



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062223	0,75 l	7,80 €	-	6
41062224	0,75 l	7,80 €	-	6

ROSSI

Uvaggio

100% Susumaniello
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 6 mesi
e in bottiglia per 2 mesi

SUSUMANIELLO
PUGLIA IGT

*Rosso rubino brillante dai riflessi violacei,
profuma di ciliegia matura e spezie delicate.
Il sorso è morbido, armonioso, con elegante tocco
tannico. Eccellente con zuppe, piatti a base di
carni bianche e formaggi. Ideale a 16-18°C.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069724	0,75 l	8,70 €	-	6



Uvaggio

100% Primitivo
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 6 mesi
e in bottiglia per 3 mesi

PRIMITIVO
PUGLIA IGT

*Rosso rubino profondo e avvolgente, regala
aromi di more in confettura, pepe nero e tabacco.
Il sorso è armonico, corposo e seducente.
Ottimo con zuppe, formaggi, primi piatti
al sugo e carni rosse. Ideale a 16-18°C.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062923	0,75 l	7,80 €	-	6

NERO DI TROIA
PUGLIA IGT

*Violaceo intenso e brillante, conquista con
profumi di piccoli frutti rossi. Il sorso è succoso,
fresco e pieno, perfettamente equilibrato
e invitante. Perfetto con zuppe, primi piatti
al sugo e carni rosse. Ideale a 16-18°C.*

Uvaggio

100% Nero di Troia
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 6 mesi
e in bottiglia per 3 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062723	0,75 l	7,80 €	-	6

NEGROAMARO
PUGLIA IGT

*Rosso rubino intenso e luminoso, sprigiona
profumi di piccoli frutti rossi. Il sorso è pieno,
armonico e fragrante, di autentica eleganza.
È eccellente in abbinamento con arrosti,
carni rosse e formaggi. Ideale a 16-18°C.*

Uvaggio

100% Negroamaro

Affinamento

In acciaio per 6 mesi
e in bottiglia per 2 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062824	0,75 l	7,80 €	-	6

GIOVANILI

Uvaggio
100% Vermentino

Affinamento
In acciaio per 3 mesi
e in bottiglia per 2 mesi

VERMENTINO
PUGLIA IGT

Giallo paglierino chiaro e brillante, sprigiona profumi freschi e fruttati. Il sorso è sapido, minerale ed equilibrato, dal carattere autentico e vivace. Perfetto con antipasti di pesce, piatti di crostacei e pesce fresco. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063223	0,75 l	7,60 €	-	6
41063224	0,75 l	7,60 €	Biologico	6



BARRICATI

Uvaggio
100% Chardonnay
da agricoltura biologica

Affinamento
30% in barrique per 1 mese
e 70% in acciaio, assemblato
e in bottiglia per 4 mesi

CENERATA
PUGLIA IGT

Giallo paglierino intenso e luminoso, regala profumi di banana e albicocca matura. Il sorso è ricco, complesso e perfettamente equilibrato. Perfetto con carni bianche, zuppe e piatti di pesce. Ideale a 12-14°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063022	0,75 l	10,40 €	-	6



CIGLIEGOLO
PUGLIA IGT

Rosso rubino luminoso e brillante, sprigiona profumi di ciliegia e fragola. Il sorso è fresco, delicato e irresistibilmente piacevole da bere. È ottimo con formaggi freschi, zuppe e carni bianche. Ideale a 14-16°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063323	0,75 l	10,40 €	-	6

Uvaggio
100% Ciliegiolo

Affinamento
In acciaio per 3 mesi
e in bottiglia per 2 mesi



CRUSTA
PUGLIA IGT

Rosso rubino con riflessi granato, intenso e profondo nei profumi di spezie, cioccolato e catrame. Il sorso è strutturato, equilibrato e persistente. Eccellente con primi piatti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063119	0,75 l	19,20 €	-	6

Uvaggio
100% Nero di Troia

Affinamento
In barrique per 15 mesi
e in bottiglia per 6 mesi

TENUTA DEL CONTE®


Vitigni:

Gaglioppo, Greco Bianco, Trebbiano toscano

Caratteristiche pedoclimatiche:

I suoli argillosi, variabili per composizione — rossi e ferrosi, calcarei, calcareo-sabbiosi o bianchi — conferiscono ai vini una struttura solida, eleganza e note minerali. La vicinanza al mare, l'influenza dell'alta collina e la ventilazione costante, mitigano il clima spiccatamente meridionale

Fondatore:

Francesco Parrilla

Anno di fondazione:

1998

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

Tenuta del Conte nasce a Cirò Marina, nel cuore della Calabria vitivinicola, dove la famiglia Parrilla coltiva la vite da quattro generazioni. L'azienda affonda le proprie radici, quando Francesco Parrilla impiantò i primi vigneti, inizialmente destinati alla cooperativa locale. Nel tempo, la famiglia ha trasformato quella tradizione contadina in un progetto identitario, e dal 2004 ha scelto di imbottigliare l'intero raccolto, dando vita a una produzione fedele all'anima del territorio.

Oggi la cantina è guidata dai figli di Francesco — Mariangela, Giuseppe e Caterina — che portano avanti la filosofia paterna con un approccio moderno e consapevole. Dal 2010 i quindici ettari di vigneti sono certificati biologici, coltivati senza concimi organici e con l'uso esclusivo di rame e zolfo.

Le fermentazioni spontanee e l'intervento minimo in cantina valorizzano l'espressività dei vitigni autoctoni.

Tenuta del Conte rappresenta oggi una delle realtà più autentiche del Sud Italia, dove tradizione, rispetto e purezza si fondono per raccontare la verità della vite e del territorio.

CIRÒ MARINA
39.37597 17.12309



TENUTA DEL CONTE®



Guida AIS - 3 viti

MANERE
CALABRIA IGT BIANCO
BIOLOGICO

Dorato e luminoso, seduce con profumi di pesca e ananas canditi. Il sorso è vellutato, armonioso e avvolgente, un'esplosione di eleganza dorata. Perfetto con crostacei, risotti di mare, carni bianche e formaggi. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069000	0,75 l	18,40 €	-	6

Uvaggio

50% Greco Bianco
e 50% Trebbiano Toscano

Affinamento

In acciaio per 10 mesi
e in bottiglia 7 anni

**Uvaggio**

100% Greco bianco

Affinamento

In acciaio per 3 mesi

Codice**Formato****Listino****Note****Bott/collo**

41068724

0,75 l

10,20 €

-

6

BIANCO CIRÒ
DOC BIOLOGICO

Giallo paglierino delicato, sprigiona profumi di erbe mediterranee, agrumi e salsedine. Il sorso è elegante, saporito e fresco: un'autentica carezza di mare. Ottimo con piatti della cucina di mare e ricette con verdure. Ideale a 8-10°C.



Slow Wine - Vino Slow Top Wine
Doctor Wine - 90 punti



DIVERSAMENTE CIRÒ
GRECO BIANCO DOC
BIOLOGICO

Ambrato e luminoso, conquista con profumi intensi di miele, agrumi canditi e macchia mediterranea. Un vino sorprendente, vibrante, che ridefinisce l'anima di Cirò. Eccellente con ortaggi, uova, carni bianche e formaggi freschi. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio

100% Greco bianco

Affinamento

In acciaio per 24 mesi
e in bottiglia per 6 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068921	0,75 l	11,30 €	-	6

*Slow Wine - Vino Slow Top Wine
Guida AIS - 3 viti*

Uvaggio
100% Gaglioppo

MANI CONTADINE CIRÒ
ROSATO DOC BIOLOGICO

Rosa cerasuolo luminoso, profuma di melograno, agrumi ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, saporito e avvolgente, con un finale lungo e vibrante di mare. Perfetto con zuppe di mare, insaccati e piatti della tradizione cirotana. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068824	0,75 l	10,80 €	-	6

Uvaggio
100% Gaglioppo

ROSSO CLASSICO
SUPERIORE CIRÒ DOC
BIOLOGICO

Rosso rubino intenso, sprigiona profumi di macchia mediterranea, liquirizia e frutti rossi. Il sorso è generoso, fresco e dinamico, dal carattere solare. Straordinario con primi piatti con sughi, carne di maiale e pecorino. Ideale a 18-20°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068521	0,75 l	11,30 €	-	6

CIRÒ
ROSSO CLASSICO DOC

Rosso rubino luminoso, profuma di frutta rossa matura e fiori delicati. Il sorso è secco, caldo e armonico, di piacevole equilibrio. Ottimo con carni rosse, primi piatti al forno e formaggio stagionato. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41069124	0,75 l	11,30 €	-	6

Uvaggio
100% Gaglioppo

Affinamento
In acciaio per 10 mesi
e in bottiglia per 2 mesi

Doctor Wine - 95 punti

DALLA TERRA CIRÒ
ROSSO CLASSICO SUPERIORE
RISERVA
DOC BIOLOGICO

Rosso rubino tendente al granato, sprigiona note di frutta rossa e spezie delicate. Il sorso è caldo, fresco e tannico, piacevolmente avvolgente. Eccellente con carni ovine, caprine, di cinghiale e formaggi stagionati. Ideale a 18-20°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068618	0,75 l	16,90 €	-	6

Uvaggio
100% Gaglioppo

Affinamento
In acciaio per 24 mesi
e in bottiglia per 36 mesi

FISCHETTI

Vitigni:

Carricante, Catarratto, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Caratteristiche pedoclimatiche:

I terreni di origine vulcanica, composti da sabbie grigio-cineree, ghiaia e ciottoli lavici, raccontano la forza primordiale dell'Etna. Le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, che possono raggiungere i 25°C, impronano alle uve profondità aromatica, eleganza e mineralità

Fondatore:

Michela e Guido Fischetti

Anno di fondazione:

2008

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

CASTIGLIONE DI SICILIA-ROVITTELLO
37.86122 15.09816



FISCHETTI

Uvaggio
100% Nerello Mascalese

Affinamento
Metodo classico, in barrique e in bottiglia per 6 mesi

LIVRATO SPUMANTE ETNA DOC

Giallo paglierino vivace, dal perlage fine e continuo, regala profumi di fiori, frutta tropicale e crosta di pane. Il sorso è fresco, morbido e persistente. Ottimo con crudi di mare, pesce alla griglia e carni bianche. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062120	0,75 l	32,60 €	-	6

Uvaggio
80% Nerello Mascalese e 20% Nerello Cappuccio

Affinamento
In botte per 16 mesi e in bottiglia per 3 mesi

MUSCAMENTO ROSSO ETNA DOC

Rosso rubino brillante, avvolge con profumi di fiori, spezie e frutti di bosco. Il sorso è equilibrato, fresco e morbido, con finale elegante. Eccellente con piatti di carne, cibi speziati o formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41061819	0,75 l	28,60 €	-	6

MUSCAMENTO BIANCO ETNA DOC

Colore giallo paglierino vivace, al naso è fruttato con sentori floreali e frutta tropicale, in bocca è fresco, equilibrato, abbastanza morbido e persistente. Perfetto come aperitivo, con antipasti, piatti di pesce e formaggi mediamente stagionati. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41061724	0,75 l	28,60 €	-	6

Uvaggio
60% Carricante e 40% Catarratto

Affinamento
In acciaio per 6 mesi

GRAN CONTE ETNA DOC ROSSO RISERVA

Rosso rubino luminoso, profuma di frutti di bosco e spezie dolci. Il sorso è armonioso, fresco e vellutato, di raffinata persistenza. Straordinario con piatti di carne, cibi speziati o formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062014	0,75 l	145,90 €	-	6

Uvaggio
100% Nerello Mascalese

Affinamento
In botte per 48 mesi e in bottiglia per 4 mesi



La storia dell'Azienda Vinicola **Gaglio** affonda le sue radici nei primi anni del Novecento, a Tindari, in provincia di Messina, quando il bisnonno di Flora avviò la coltivazione della vite e l'esportazione delle uve in Francia. Una tradizione familiare che, di generazione in generazione, ha saputo evolversi nel segno della qualità e del rispetto per il territorio.

Il vero punto di svolta arrivò con Francesco Gaglio, che impiantò il primo vigneto a spalliera e avviò la produzione di uve autoctone pregiate come Calabrese e Nocera, ponendo le basi della moderna filosofia produttiva dell'azienda.

Oggi la passione e la competenza si tramandano attraverso Maria Teresa e la figlia Flora, che con determinazione e visione hanno trasformato la cantina in una realtà dinamica e riconosciuta a livello internazionale.

L'azienda, inoltre, produce olio extravergine di oliva biologico Valdemone DOP e promuove l'autenticità della Sicilia attraverso un agriturismo di charme, simbolo dell'ospitalità e della cultura enogastronomica che animano da sempre la famiglia Gaglio.

Vitigni:

Grillo, Inzolia, Nero d'Avola, Nocera

Caratteristiche pedoclimatiche:

I terreni si distinguono per un carattere marcatamente mediterraneo: un clima caldo, ventilato e baciato dal mare, unito a suoli calcareo-argillosi dal medio impasto. Questa combinazione conferisce eleganza e struttura, dando origine a bottiglie che raccontano l'autenticità del territorio

Fondatore:

Famiglia Gaglio

Anno di fondazione:

1910

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale




**FLORA
MAMERTINO BIANCO DOC**

Giallo luminoso, profumi delicati e freschi di frutta matura. Al palato è morbido, equilibrato e armonioso, con una piacevole sensazione di leggerezza finale. Eccellente con antipasti di pesce crudo, verdure crude e crostacei. Ideale a 10-12°C.

Codice	41064522	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Nero d'Avola
Listino	12,00 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio e in bottiglia per 6 mesi

Uvaggio	Codice	41064724
60% Grillo e 40% Inzolia	Formato	0,75 l
	Listino	11,90 €
	Note	-
	Bott/collo	6


**GRILLO
SICILIA DOC**

Giallo paglierino luminoso, profumi delicati e freschi di frutta matura. Al palato è morbido ed equilibrato, con piacevole armonia e sottile freschezza finale. Perfetto in abbinamento con verdure, crudità di pesce e crostacei. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio	Codice	41064823
100% Grillo	Formato	41064824
	Listino	0,75 l
	Note	8,80 €
	Bott/collo	8,80 €
	Affinamento	-
	In acciaio e in bottiglia per 2 mesi	


**DON TINDARO
MAMERTINO
ROSSO DOC**

Rosso rubino brillante, profumi intensi di frutti di bosco e spezie. Al palato è armonico, equilibrato, con tannini morbidi e una piacevole persistenza finale. Ottimo in abbinamento con piatti di carne e formaggi. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio	Codice	41064421
60% Nero d'Avola e 40% Nocera	Formato	0,75 l
	Listino	8,80 €
	Note	-
	Bott/collo	6
	Affinamento	
	In acciaio e in bottiglia per 8 mesi	


**NOCERA
SICILIA DOC**

Rosso rubino intenso, profumi avvolgenti di frutti di bosco e spezie. Al palato è armonico, strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi e persistenti. Eccellente con primi piatti a base di carne, arrosti e formaggi. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio	Codice	41064622
100% Nocera	Formato	0,75 l
	Listino	13,20 €
	Note	-
	Bott/collo	6
	Affinamento	
	In acciaio e in bottiglia per 8 mesi	

VIVERA

Vivera è un'azienda siciliana a conduzione familiare che unisce tradizione, creatività e rispetto per l'ambiente in un progetto autentico e visionario. Situata a Linguaglossa, Corleone e Chiaramonte Gulfi, coltiva vigneti e uliveti interamente secondo i principi dell'agricoltura biologica certificata. Ogni scelta riflette un senso di responsabilità verso l'ambiente e una visione moderna della viticoltura siciliana.

La filosofia produttiva di Vivera è fondata sull'equilibrio tra innovazione e tradizione, con una vinificazione che rispetta l'identità varietale dei vitigni autoctoni e privilegia processi naturali e non invasivi. L'attenzione alla sostenibilità si riflette in pratiche quotidiane: utilizzo di bottiglie leggere, fitodepurazione delle acque, riduzione dei consumi energetici e tutela della biodiversità.

La cantina, pensata come spazio armonico tra estetica e funzionalità, esprime l'idea che lavorare in un ambiente sano e luminoso migliora la qualità del vino e la vita di chi lo produce.

I vini e Vivera raccontano la Sicilia con autenticità, eleganza e personalità, offrendo un'esperienza sensoriale che unisce cultura, territorio e passione.



Vitigni:

Cabernet Sauvignon, Carricante, Catarratto, Chardonnay, Insolia, Merlot, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Petit Verdot, Syrah

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti si estendono su territori unici per microclima e suoli vulcanici o argillosi, che regalano vini di straordinaria eleganza e complessità. Il clima siciliano è mediterraneo: estati calde e secche, inverni miti e piovosi, che regala ai vini una maturazione uniforme e aromatica

Fondatore:

Nino e Armida Vivera

Anno di fondazione:

2002

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile



CORLEONE

VIVERA



ALTROVE
TERRE SICILIANE IGP
BIANCO

Giallo paglierino brillante, sprigiona profumi di pesca, agrumi e fiori bianchi. Al palato è fresco, minerale e armonioso, con un finale lungo e raffinato. Perfetto con frittata dell'orto, casarecce al pesce spada e frittura mista. Ideale a 12°C.

Uvaggio	Codice	41071024
44% Catarratto 28% Chardonnay 28% Inzolia da agricoltura biologica	Formato	0,75 l
	Listino	9,60 €
	Note	-
	Affinamento	Bott/collo
In acciaio sur lies per 5 mesi e in bottiglia per 3 mesi		6



Guida Bio - 4 foglie



C'ERA UNA VOLTA...
TERRE SICILIANE IGP
ROSATO

Colore petalo di rosa luminoso, evoca profumi di fragola e violetta, delicati e avvolgenti. Al palato è fresco, leggermente tannico e sorprendentemente persistente. Straordinario come aperitivo, accompagna torte salate, focacce, pesci e pollame. Ideale a 12°C.

Codice	41071123	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Merlot
Listino	9,60 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio sur lies per 5 mesi e in bottiglia per 3 mesi



ITALIA — SICILIA



TERRA DEI SOGNI
TERRE SICILIANE IGP
ROSSO

Rosso rubino intenso e vibrante, profuma di ribes, lavanda e spezie dolci. Al palato è armonioso, fresco e vellutato, con un finale elegante e persistente. Ottimo con lasagne al forno, tagliatelle al ragù e carne alla griglia. Ideale a 18°C.

Uvaggio	Codice	41071221
53% Cabernet Sauvignon 20% Merlot, 17% Syrah 10% Petit Verdot da agricoltura biologica	Formato	0,75 l
	Listino	16,90 €
	Note	-
	Affinamento	Bott/collo
80% in acciaio, 20% in botte per 24 mesi e in bottiglia		6



OUTSIDER

Bibenda - 4 grappoli
Guida Bio - 4 foglie



A'MAMI
TERRE SICILIANE IGP
BIANCO

Giallo paglierino luminoso, seduce con profumi floreali, agrumati e speziati. Al palato è armonioso, morbido e fresco, con un finale lungo e avvolgente. Perfetto con molluschi, aragosta e astice, piatti di pesce e carni bianche. Ideale a 12°C.

Codice	41070921	Uvaggio
Formato	0,75 l	50% Carricante 50% Chardonnay da agricoltura biologica
Listino	16,90 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio sur lies per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi



ITALIA — SICILIA

ETNA

VIVERA

Guida Bio - 5 foglie

SALISIRE
CONTRADA MARINELLA
ETNA DOP BIANCO

Giallo paglierino brillante, sprigiona profumi agrumati e minerali con eleganti note balsamiche. Il sorso è fresco, sapido e intenso, di straordinaria persistenza. Eccellente con cous cous con verdure, frittura di pesce e torte salate. Servire a 12°C.

Uvaggio	Codice	41070718
100% Carricante da agricoltura biologica	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 36 mesi e in bottiglia per 12 mesi		

Bibenda - 4 grappoli
James Suckling - 94 puntiVIVERA
ETNA DOP BIANCO

Giallo paglierino luminoso, avvolge con profumi di agrumi, pesca e note iodate. Al palato è fresco, succoso e sapido, con un finale lungo e vibrante. Ottimo come aperitivo, con carpaccio di pesce e involtini di carne. Ideale a 12°C.

Codice	41070423	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Carricante da agricoltura biologica
Listino	14,30 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio per 4 mesi



ITALIA ~ SICILIA

Bibenda - 4 grappoli
James Suckling - 92 puntiROSATO DI MARTINELLA
ETNA DOP ROSATO

Rosa corallo brillante, conquista con profumi di lampone, melograno e fiori delicati. Al palato è fresco, minerale ed equilibrato, con un finale lungo e raffinato. Eccellente con frittura mista, pesci e carni impanate e torte salate. Ideale a 14°C.

Bibenda - 4 grappoli
James Suckling - 93 puntiVIVERA
ETNA DOP ROSSO

Rosso rubino luminoso, sprigiona profumi di frutti rossi e spezie delicate. Il sorso è succoso, sapido e dinamico, con tannini fini e persistenza elegante. Perfetto con pasta alla Norma, risotti, anatra all'arancia e pollame. Ideale a 14°C-16°C.

Uvaggio	Codice	41070521
100% Nerello Mascalese da agricoltura biologica	Formato	0,75 l
	Listino	13,20 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 16 mesi e in bottiglia per 1 mese		

Bibenda - 4 grappoli
James Suckling - 94 puntiMARTINELLA
ETNA DOP ROSSO

Rosso rubino elegante, seduce con profumi di rosa, ciliegia e cioccolato nero. In bocca è fresco, setoso e profondo, con un finale lunghissimo e nobile. Ottimo con zuppe e tartare di pesce, funghi e filetto. Ideale a 14-16°C.



ITALIA ~ SICILIA



Fondata nel 2021 da Massimiliano Sapienza, **Vigne Alte** è una giovane e ambiziosa realtà vitivinicola che nasce sul maestoso vulcano Etna, uno dei territori enologici più affascinanti al mondo. L'azienda coltiva vitigni autoctoni e internazionali tra i 700 e i 1000 metri di altitudine, su circa 5 ettari di vigneti distribuiti sui versanti nord-ovest, sud e sud-est del vulcano attivo più alto d'Europa.

L'obiettivo di Vigne Alte è quello di interpretare, con rispetto e passione, la straordinaria varietà dei suoli e dei microclimi etnei, dando vita a vini che raccontano la purezza e la forza di questa terra vulcanica.

Ogni bottiglia nasce da una viticoltura attenta e sostenibile, che unisce tradizione e innovazione. Ma il progetto Vigne Alte guarda già oltre: presto verrà realizzata una cantina con spazi dedicati all'accoglienza e alla degustazione, per offrire esperienze immersive e sensoriali che permettano ai visitatori di vivere da vicino la magia del vino etneo e la filosofia che anima l'azienda.

Vitigni:

Carricante, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti sull'Etna godono di un clima montano con forte escursione termica, che preserva acidità e aromi. I suoli vulcanici, ricchi di minerali e ben drenanti, derivano da colate di età diverse, dando vini minerali, complessi e longevi.

Fondatore:

Massimiliano Sapienza

Anno di fondazione:

2021

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



Uvaggio

100% Carricante

CONVIVIO ETNA BIANCO DOC

Un bianco dal fascino vulcanico: giallo paglierino luminoso, profuma di ginestra e pesca matura. Fresco, minerale e armonioso, regala eleganza e versatilità ad ogni sorso. Perfetto con pesce, crostacei, primi di mare, formaggi freschi, verdure. Ideale a 10-12°C.



Affinamento

In acciaio per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41071324	0,75 l	17,40 €	-	6

CONVIVIO ETNA ROSSO DOC

Un rosso rubino elegante e vibrante, dal profumo di piccoli frutti e fiori freschi. Al palato avvolge con armonia, freschezza e un tannino setoso. Perfetto con carni bianche, primi mediterranei, funghi, formaggi, pesce. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio

80% Nerello Mascalese
20% Nerello Cappuccio



Affinamento

In acciaio per 9 mesi
e in bottiglia per 3 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41071423	0,75 l	17,90 €	-	6





Vitigni:
Cannonau, Vermentino

Caratteristiche pedoclimatiche:

Domini Gregu si trova nel Nord-Est della Sardegna, area caratterizzata da un clima mediterraneo secco con estati luminose ed escursioni termiche che favoriscono freschezza e complessità aromatica. Il Maestrale, vento dominante, mantiene l'aria asciutta e sana, contribuendo alla qualità delle uve. I suoli granitici e sabbiosi, poveri e ben drenati, conferiscono ai vini eleganza, mineralità e forte identità territoriale.

Fondatore:

Famiglia Gregu

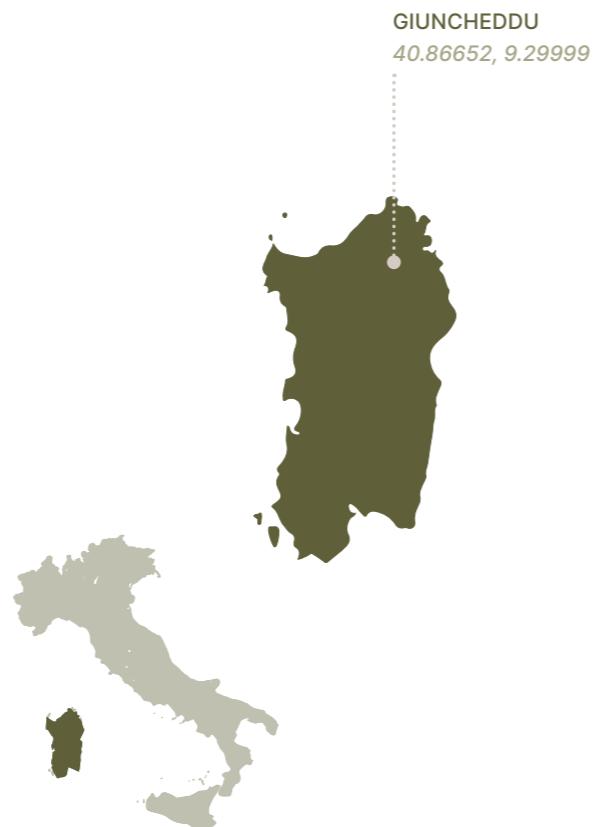
Anno di fondazione:
1903

Tipo di vitivinicoltura:
Sostenibile

Domini Gregu è una realtà vitivinicola indipendente che affonda le radici nella tradizione della Famiglia Gregu, impegnata nella produzione di vino sin dal 1903. La tenuta riunisce un mosaico di vigneti posti su suoli granitici e sabbiosi, modellati dal tempo e dal Maestrale, che donano ai vini finezza minerale e autentica personalità. La filosofia produttiva unisce l'esperienza di generazioni alle pratiche della Produzione Integrata, per creare vini moderni, rispettosi dell'ambiente e fedeli alla natura del luogo.

Prende vita Domini Gregu, una linea creata per Dalle Vigne e dedicata ai vini che raccontano la Gallura con eleganza e contemporaneità. Un emblema che non rappresenta solo un marchio, ma l'anima stessa della visione enologica della famiglia Gregu.

Il logo Domini Gregu nasce come un segno antico della Gallura: quattro petali che si sfiorano, evocando le geometrie che il vento scolpisce sul granito. Richiama la luce dorata che avvolge le colline del Limbara al tramonto, simbolo di origine e appartenenza, che custodisce eleganza, misura e identità.



Codice	41072324	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Vermentino
Listino	10,20 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

In acciaio sui lieviti
e in bottiglia

LISSURA
VERMENTINO DI GALLURA
DOCG

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, profumi eleganti di agrumi, frutta bianca e fiori mediterranei. Al palato è fresco, saporito, armonico e con impronta minerale. Ottimo con antipasti di mare, spaghetti alle vongole, frittura di pesce e insalate. Ideale a 10-12°C.



LIARA
VERMENTINO DI GALLURA
DOCG SUPERIORE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, profumi intensi di frutta gialla, agrumi e fiori bianchi. Al palato è equilibrato, fresco, strutturato e dal finale minerale persistente. Perfetto con crudi di mare, crostacei, risotti di pesce e formaggi. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice	41072224
100% Vermentino	Formato	0,75 l
	Listino	13,50 €
	Note	-
	Bott/collo	6

In acciaio sui lieviti
e in bottiglia

NURALE
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC

Rubino brillante, profumi di frutti rossi maturi, frutti di bosco e macchia mediterranea. Al palato è morbido, fresco, equilibrato, con tannino vellutato e finale balsamico. Eccellente con grigliate di carne, primi al ragù, salumi e formaggi sardi. Ideale a 16-18°C.



Europa

Ployez-Jacquemart pag. 10
 Lheureux-Plekhoff pag. 10
 Collery pag. 10
 Domaine Paul Mas pag. 10
 Cave de Vinicole Hunawhir pag. 10
 Château de Miniere – Château de Suronde pag. 10
 Marsigny pag. 10
 Delagrange pag. 10
 Domaine des Monts Luisants pag. 10
 Jean Durup pag. 10
 Maison Bonnot pag. 10
 Château Reglat pag. 10
 Domaines Rollan de By – Château Tour Perey pag. 10

FRANCIA

SPAGNA

Mont Marçal – Palau Gazo pag. 10
 Marques del Puerto pag. 10



LEGENDA VINI

- | | |
|---------------|--------------|
| ● BOLLICINE | ● VINO ROSSO |
| ● VINO BIANCO | ● VINO DOLCE |
| ● VINO ROSATO | ● BIO |

DEPLIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart**Vitigni:**

Chardonnay, Meunier, Pinot Nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti di Ployez-Jacquemart, godono di pendii esposti e suoli argilloso-calcarei che favoriscono Pinot Nero, Meunier e Chardonnay. Il clima fresco e ventilato assicura maturazioni lente ed eleganti, mentre ogni parcella, come la AB390, esprime un'identità unica del terroir champenois.

Fondatore:

Marcel Ployez e Yvonne Jacquemart

Anno di fondazione:

1930

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

LUDES
49.15997, 4.108055



Fondata nel 1930 da Marcel Ployez e Yvonne Jacquemart, la Maison **Ployez-Jacquemart** nasce a Ludes, nel cuore della Montagne de Reims, come omaggio all'amore per il vino e all'arte del dettaglio. Architetto e visionario, Marcel ridiede vita alla dimora di rue Astoin, creando l'identità e il simbolo ancora oggi legati alla Maison. Dopo di lui, il figlio Gérard Ployez e la moglie Claude ampliarono l'azienda, affinando lo stile e diffondendo la reputazione dei loro Champagne nel mondo.

Dagli anni Ottanta, la figlia Laurence Ployez porta avanti l'eredità familiare, divenendo Chef de Cave e custode del savoir-faire tramandato da tre generazioni. Oggi, insieme a Christophe Prieux, guida la Maison con rigore e sensibilità, unendo tradizione, innovazione e rispetto per l'ambiente.

Le certificazioni HVE e VDC attestano l'impegno verso una viticoltura sostenibile. Ogni cuvée Ployez-Jacquemart matura a lungo nelle cantine di gesso di Ludes e riflette la purezza, l'eleganza e la precisione di uno Champagne che racconta oltre novant'anni di passione familiare.



Uvaggio
100% Chardonnay

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
EXTRA QUALITY BRUT
AOC**

Effervesienza fine e brillante, profumi delicati di tostatura. Al palato la cremosità dello Chardonnay domina, regalando equilibrio, eleganza e un finale raffinato. Si abbina meravigliosamente a piatti di pesce e crostacei. Ideale a 6-8°C.

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42019900	0,75 l	38,80 €		6
42002100	0,75 l	40,70 €	in astuccio	6

Uvaggio
43% Pinot Noir
41% Chardonnay
16% vini rossi Mailly
Grand Cru

**CHAMPAGNE
EXTRA BRUT ROSÉ
AOC**

Spuma fine e persistente, colore rosa brillante. Profumi freschi e fruttati, palato diretto ed equilibrato, con dosaggio impercettibile e piacevole freschezza finale. Eccellente con salumi, primi di mare e piatti al pomodoro. Ideale a 6-8°C.

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42014400	0,75 l	46,10 €		6
42014500	0,75 l	50,60 €	in astuccio	6

*Top 100 Wine Spectator, n° 38
Wine Spectator - 93 punti*

**CHAMPAGNE
EXTRA QUALITY BRUT
AOC**

Bollicina elegante e colore dorato brillante. Profumi maturi con note mielate, palato ricco ed equilibrato, con buona lunghezza e raffinata persistenza finale. Ottimo champagne per accompagnare aperitivi, cocktails e momenti di festa. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

33% Pinot Noir
33% Meunier
34% Chardonnay

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42013800	0,75 l	35,60 €		6
42013900	0,75 l	38,40 €	in astuccio	6
42014000	1,5 l	76,70 €		6
42014100	1,5 l	84,00 €	in astuccio	6

**CHAMPAGNE DOSAGE ZERO
BLANC DE BLANC
AOC**

Spuma dorata con riflessi verdi, profumi ricchi e complessi. Al palato emergono mineralità, freschezza e fine acidità dello Chardonnay, per un equilibrio perfetto. Perfetto con antipasti di mare, carni bianche, piatti di pesce e vegetariani. Ideale a 8-10°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42023913	0,75 l	69,70 €	-	6

Uvaggio

100% Chardonnay

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia


**CHAMPAGNE PARCELLE
AB 390 AOC**

Giallo dorato con delicata effervesienza, profumi di mandorla, fiori bianchi e pesca di vigna. Al palato è complesso, profondo, con elegante freschezza acida. Ottimo come aperitivo, con frutti di mare e prelibatezze di pesce. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

100% Meunier

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032518	0,75 l	73,50 €	-	6


**CHAMPAGNE GRANITE
EXTRA BRUT AOC**

Giallo dorato con fine effervesienza, profumi di marzapane, fiori bianchi e pesca. Al palato è complesso, profondo, equilibrato da elegante freschezza acida. Perfetto come aperitivo, con piatti a base di pesce. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

60% Chardonnay
30% Pinot Noir
10% Meunier
blend di grandi annate

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42022100	0,75 l	118,00 €	in astuccio	6

Prague Wine Trophy, Champion

**CHAMPAGNE VINTAGE
EXTRA BRUT AOC**

L'elegante spuma rivela un bellissimo giallo dorato. Al naso si sentono le note intense di agrumi. Al palato è pieno e svela una grande intensità. Elegante con antipasti delicati, pesce magro, crostacei e formaggi raffinati. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

50% Chardonnay
25% Pinot Noir
25% Meunier

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42015009	0,75 l	118,00 €	-	6

Uvaggio

66% Chardonnay
17% Pinot Noir
17% Meunier

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

**CHAMPAGNE CUVÉE LIESSE
D'HARBONVILLE BRUT**

Champagne prestigioso dal colore dorato e spuma fine. Naso complesso e ricco, palato pieno e fresco, di grande equilibrio e straordinaria lunghezza. È uno champagne eccezionale da solo o con piatti strutturati. Ideale a 6-8°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42015304	0,75 l	€ 153,0	in astuccio	6





Une histoire, un blason.

LHEUREUX PLÉKHOFF

CHAMPAGNE

Vitigni:

Chardonnay, Meunier, Pinot nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

I territori su cui crescono i vigneti della Maison riflettono la ricchezza dei suoli gessosi e argillo-calcarei della Champagne.

Il clima oceanico temperato, con influssi continentali, garantisce maturazioni equilibrate. Pratiche sostenibili e certificazioni HVE 3 preservano l'autenticità del terroir

Fondatore:

Georges Lheureux e Stéphanie Plékhoff

Anno di fondazione:

2002

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

MUTIGNY
49.06598, 4.02628



Uvaggio
52% Pinot Noir
40% Meunier
8% Chardonnay

Affinamento
Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

CHAMPAGNE LE PAVILLON D'ARTÉMIS BRUT

Assemblaggio di Pinot Nero, Meunier e Chardonnay, Le Pavillon d'Artémis esprime eleganza e freschezza. Champagne fine, aromatico, equilibrato, dal perlage delicato e persistente. Perfetto con ostriche, risotti, sushi e salmone alla griglia. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42028000	0,75 l	33,70 €	-	6
42028100	1,5 l	75,80 €	-	3

Uvaggio
100% Chardonnay

Affinamento
Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

CHAMPAGNE À TRAVER LE MYTHE BRUT BLANC DE BLANCS

Blanc de Blancs puro e raffinato, lo Chardonnay esprime finezza e freschezza. Profumi eleganti e palato vivace si fondono in un insieme armonioso e delicato. Ottimo con carni bianche, formaggi, ostriche e aragosta alla griglia. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42028400	0,75 l	42,10 €	-	6



CHAMPAGNE NOBLESSE DE COEUR BRUT-PREMIER CRU

Cuvée Premier Cru di Pinot Nero e Chardonnay, espressione di finezza ed equilibrio. Champagne complesso, maturo, dal perlage fine e dagli aromi eleganti e persistenti. Eccellente con foie gras, formaggi, crudité e frittura di pesce. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

50% Chardonnay
45% Pinot Noir
5% Meunier

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42028300	1,5 l	41,70 €	-	6



CHAMPAGNE LE VERRE GALANT ROSÉ

Champagne color salmone dal bouquet intenso di more, lamponi e ribes nero. Elegante e conviviale, regala momenti di puro piacere, arte ed emozione. Straordinario con formaggi morbidi, ostriche, pesci al forno e pollame. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

90% Pinot Noir
10% Chardonnay

Affinamento

Metodo champenoise,
affinamento in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42028500	0,75 l	42,10 €	-	6



Vitigni:
Chardonnay, Pinot nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima oceanico-continentale di Aÿ alterna estati soleggiate e inverni rigidi, favorendo maturazioni lente e bilanciate. I suoli gessosi e calcarei, eredità di antichi sedimenti marini, garantiscono drenaggio ideale e conferiscono ai vini finezza, freschezza e mineralità uniche al mondo

Fondatore:

Jules-Anatole Collery

Anno di fondazione:

1893

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

Aÿ
49.05502, 4.00658




**CUVÉE NV BRUT
GRAND CRU**

Dorato intenso con riflessi ambrati, bollicine fini e vivaci. Profumi di pasticceria, agrumi e spezie. Elegante, complesso, fresco, armonioso, persistente e raffinato. Ottimo con frutti di mare, pesce al forno, formaggi, pollame e risotti. Ideale a 6-8°C.

Codice	42027100	Uvaggio
Formato	0,75 l	80% Pinot Noir 20% Chardonnay
Listino	53,60 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento


**CUVÉE NV EXTRA BRUT
GRAND CRU**

Dorato intenso con riflessi ambrati, bollicine fini e dinamiche. Profumi minerali, floreali e aromi di agrumi. Gusto ampio, fruttato e persistente. Perfetto con ostriche, frutti di mare crudi, scampi e sushi. Ideale a 6-8°C.


**NV ROSÉ BRUT
GRAND CRU**

Rosa corallo con riflessi ramati, bollicine fini e regolari. Profumi di rosa, limone, lampone e rabarbaro. Al palato è puro, saporito, vivace, persistente e seducente. Eccellente con piatti di mare, carni bianche, salumi e formaggi morbidi. Ideale a 6-8°C.


**CUVÉE BLANC DE BLANCS
GRAND CRU BRUT**

Dorato con riflessi verdi, bollicine fini e cremose. Profumi di fiori bianchi, frutta candita e nocciola tostata. Al palato è elegante, complesso, avvolgente, persistente e raffinato. Ottimo come aperitivo, a fine pasto e con piatti leggeri. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio	Codice 42027500
Formato	0,75 l
Listino	59,20 €
Note	-
Affinamento	Bott/collo 6


**CUVÉE BLANC DE NOIRS
GRAND CRU BRUT**

Dorato con riflessi verdi, bollicine fini e cremose. Profumi di lampone, ciliegia e mela. Al palato è fresco, con note di pera e miele, elegante, persistente e seducente. Perfetto con carni bianche, pesci grassi, risotti e fois gras. Ideale a 6-8°C.


**CUVÉE EMPYREUMATIC
GRAND CRU**

Dorato con riflessi ambrati, vivace e fine. Profumi di moka, nocciola e tabacco. Al palato è fruttato, con aromi di mandorla e vaniglia, complesso e persistente. Eccellente con ostriche, formaggi morbidi, insalate e crudité di pesce. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio	Codice 42027914
Formato	0,75 l
Listino	104,10 €
Note	-
Affinamento	Bott/collo 6



Uvaggio	Codice 42027300
Formato	0,75 l
Listino	59,20 €
Note	-
Affinamento	Bott/collo 6



**Vitigni:**

Chardonnay, Chenin, Grenache, Macabeu, Marsanne, Mauzac, Pinot Nero, Roussanne, Viognier

Caratteristiche pedoclimatiche:

I terroir condividono una varietà unica: dai suoli argillo-calcarei e sablo-argilosì di Château de Martinolles influenzati da un clima mediterraneo con influssi oceanico/pirennici, ai terreni alluvionali graveleosi e argillo-calcarei di Château Lauriga nel Roussillon, fino ai suoli limono-argillo-sabbiosi rossastri e caillouteux di Château des Crès Ricards esposti al clima mediterraneo

Fondatore:

Jean-Claude Mas

Anno di fondazione:

2000

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

La storia dei **Domaines Paul Mas** nasce nel cuore del Languedoc, a Château Paul Mas nella frazione di Conas a Pézenas, città natale di Molière. Da quattro generazioni la famiglia Mas tramanda la passione per il vino, iniziata nel 1892 con Auguste Mas. Nel 1987, suo nipote Paul Mas lasciò in eredità 35 ettari al figlio Jean-Claude, che tredici anni dopo fondò i Domaines Paul Mas. Visionario e innovatore, Jean-Claude ha unito tradizione e modernità, creando un gruppo simbolo dell'eccellenza del Sud de France.

Con oltre 940 ettari di vigneti proprietari e 1.500 ettari di viticoltori partner, l'azienda coltiva 45 vitigni diversi che raccontano la ricchezza del Languedoc. L'impegno per la sostenibilità è centrale: il 40% dei vigneti è biologico e il 100% certificato HVE 3, nel rispetto della natura e della biodiversità.

Tra le tenute più rappresentative spiccano Château Martinolles a Saint-Hilaire, Domaine Crès Ricards a Ceyras e Château Lauriga vicino Perpignan, luoghi che uniscono storia, autenticità e spirito mediterraneo.

CEYRAS
43.64429, 3.48543

SAINT-HILAIRE
43.10934, 2.33239

THUIR
42.65203, 2.79689



VERGNES



**BLANQUETTE DE LIMOUX
BLANC DE BLANCS AOC**

Giallo brillante con riflessi dorati e bollicine fini. Profumi intensi di pesca bianca e fiori. Al palato è fresco, equilibrato ed elegante. Delizioso come aperitivo, eccellente con piatti di pesce raffinati. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

90% Mauzac
10% Chardonnay

Affinamento

Metodo classico,
sui lieviti per 9 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42007900	0,75 l	€	-	6
42008000	1,5 l	€	-	6



**CHARDONNAY
BLANC DE BLANC MÉTHODE
TRADITIONNELLE BRUT AOC**

Giallo brillante e limpido, con bollicine fini e numerose. Profumi intensi di fiori bianchi, palato fresco, elegante e di raffinata armonia. Ottimo come aperitivo e con piatti di pesce freschi. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

100% Chardonnay

Affinamento

Metodo classico, sui lieviti per 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42008410	0,75 l	€	-	6



**CRÉMANT DE LIMOUX
BRUT-ROSÉ AOC**

Rosa con riflessi lampone e bollicine fini. Profumi di fiori e frutta candita. Al palato è morbido, vivace, con note di pompelmo e arancia rossa. Perfetto prima dei pasti, ideale con sushi, salmone, tonno e formaggi. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

70% Chardonnay
20% Chenin
10% Pinot Noir

Affinamento

Metodo classico, sui lieviti per 15 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42008700	0,75 l	€	-	6


**CRÉMANT DE LIMOUX
BRUT AOC**

Giallo pallido e limpido con bollicine fini e persistenti. Profumi di miele, acacia e agrumi canditi. Palato armonioso, equilibrato, fresco e di lunga persistenza. Perfetto come aperitivo e con piatti raffinati di pesce fresco. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio	Codice	42008600
60% Chardonnay	Formato	0,75 l
20% Chenin	Listino	€
10% Pinot Noir	Note	-
10% Mauzac	Affinamento	Bott/collo
Metodo classico, sui lieviti per 15 mesi e in bottiglia per 3 mesi		6

Uvaggio	Codice	42008600
60% Chardonnay	Formato	0,75 l
20% Chenin	Listino	€
10% Pinot Noir	Note	-
10% Mauzac	Affinamento	Bott/collo
Metodo classico, sui lieviti per 15 mesi e in bottiglia per 3 mesi		6


**ESPIRIT DE CRÈS RICARDS
MARSANNE ROUSSANNE PAYS
D'OC**

Colore chiaro e brillante, profumi di frutto della passione, fiori bianchi e caprifoglio. Al palato è persistente, con note di vaniglia e albicocca. Perfetto come aperitivo, con frutti di mare, pollame e formaggi erborinati. Ideale a 9-12°C.

Uvaggio	Codice	42022921
70% Marsanne	Formato	0,75 l
30% Roussanne	Listino	€
	Note	-
	Affinamento	In acciaio per 4 mesi

Uvaggio	Codice	42022921
70% Marsanne	Formato	0,75 l
30% Roussanne	Listino	€
	Note	-
	Affinamento	In acciaio per 4 mesi

Codice	42020023	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Viognier
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In botte per 4 settimane e in acciaio fino all'imbottigliamento

VIOGNIER PAYS D'OC


Dorato brillante, profumi eleganti di pesca, albicocca, miele e vaniglia. Al palato è ricco, fresco e morbido, con lungo finale di albicocca secca e brioche. Ottimo con rana pescatrice al curry e filetto di rombo. Ideale a 9-12°C.

Codice	42023024	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Viognier
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In botte per 4 mesi e in acciaio per 1 mese prima dell'imbottigliamento

**ESPIRIT DE CRÈS RICARDS
VIOGNIER PAYS D'OC**

Giallo brillante, profumi intensi di frutta secca, albicocca, spezie e vaniglia. Al palato è morbido, armonioso ed equilibrato, con lungo finale elegante. Eccellente con rana pescatrice alla thailandese, filetto di rombo e vitello. Ideale a 9-12°C.



Codice	42008523	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Pinot Noir
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In botte per 4 mesi

UVAGGIO
Codice

42008523

100% Pinot Noir

Formato

0,75 l

Listino

€

Note

-

Affinamento

Bott/collo

6

In botte per 4 mesi

**CHÂTEAU LAURIGA SOLEIL
BLANC COTES DU ROUSSILLON
AOP**

Giallo pallido con riflessi verdi, profumi tostati di pesca e pera. Al palato emergono liquirizia, fiori e spezie. Equilibrato, elegante e strutturato. Ottimo con pesci grigliati, carni bianche e formaggio di pecora. Ideale a 16°C.


UVAGGIO
Codice

42023720

85% Grenache
15% Macabeu
Formato

0,75 l

Listino

€

Note

-

Affinamento

Bott/collo

6

In botte per 8 mesi



ARTISAN

**L'ARTISAN
LE CHARDONNAY IGP
PAYS D'OC**

Giallo dorato brillante, profumi eleganti di frutta tropicale, nocciola, ananas e vaniglia. Al palato è ricco, morbido, equilibrato, con fresca acidità e lunga persistenza. Perfetto con pesce e frutti di mare, tartine e foie gras. Ideale a 10°C.

Codice	42032423	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Pinot Noir
Listino	8,70 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		30% in botte per 4 mesi

Uvaggio	Codice	42032224
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	8,70 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In botte per 4 mesi		

**L'ARTISAN
LE PINOT NOIR IGP
PAYS D'OC**

Colore brillante di media intensità, profumi eleganti di fragola, amarena e spezie dolci. Al palato è equilibrato, raffinato, con finale lungo e complesso. Eccellente con salumi, carni alla griglia, zuppe e formaggi morbidi. Ideale a 15°C.



Uvaggio	Codice	42032323
100% Grenache Noir	Formato	0,75 l
	Listino	8,70 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In botte per 5 mesi		

**L'ARTISAN
LE GRENACHE NOIR IGP
PAYS D'OC**

Rosso brillante con riflessi violacei, profumi intensi di mora, violetta e vaniglia. Al palato è equilibrato, morbido e generoso, con finale tostato persistente. Ottimo con carni rosse grigliate, primi piatti e lasagne. Ideale a 16-17°C.





Fondata nel 1954, la **Cave Vinicole de Hunawihr** nasce dall'unione di viticoltori visionari che, dopo la guerra, vollero ricostruire e valorizzare i vini d'Alsazia. Situata su splendidi terroir calcarei nei comuni di Hunawihr, Ribeauvillé e Riquewihr, la cantina vinifica esclusivamente le proprie uve, esprimendo con autenticità la ricchezza e la diversità dei suoli alsaziani. Sotto la guida dell'enologo Anthony Bondon, ogni vino nasce dal perfetto equilibrio tra tradizione e precisione moderna. Le uve, raccolte a grappolo intero e per lo più a mano — il 100% per Grands Crus e Lieux-dits — conservano intatti aromi e freschezza, dando vita a una gamma di vini riconosciuti e premiati a livello internazionale.

Con il 25% delle vendite all'estero, Hunawihr è una cantina a dimensione umana, capace di unire artigianalità e apertura globale. Flessibilità, reattività e supporto costante ai partner commerciali ne fanno un modello di cooperazione moderna. I suoi vini incarnano l'anima dell'Alsazia: purezza, eleganza e profondo rispetto per la terra e per chi la coltiva.

Vitigni:

Chardonnay, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling, Sylvaner

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti godono di un clima semicontinentale soleggiato, caldo e secco, con precipitazioni tra 500 e 600 mm l'anno. La geologia offre un mosaico di suoli: granito, calcare, argilla, scisto e arenaria, che donano grande varietà ai vini

Fondatori:

Viticoltori locali

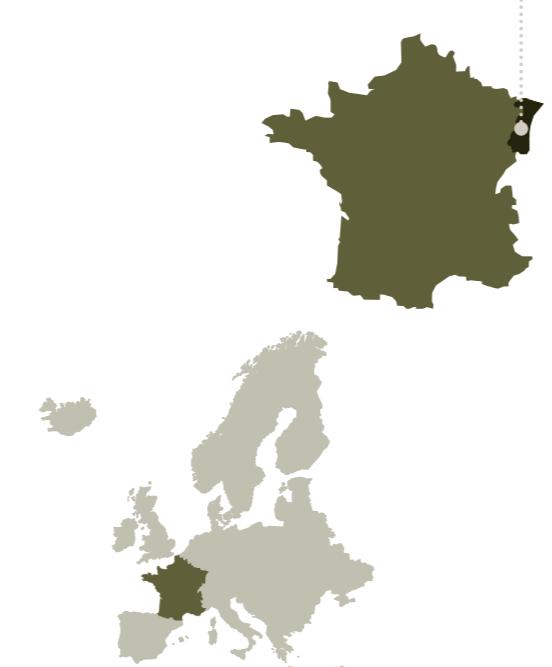
Anno di fondazione:

1954

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

HUNAWIHR
48.18064, 7.31250



CALIXTE 5
CREMANT D'ALSACE
BRUT AOC

Giallo brillante con riflessi rosati e bollicine fini. Profumi di pane e fiori bianchi, palato elegante e ricco, crémant complesso di grande personalità. Ottimo come aperitivo e da consumare al momento del dessert. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio	Codice	42012800
100% Pinot Bianco	Formato	0,75 l
	Listino	13,30 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
Metodo classico, sui livetti per 16 mesi		



PINOT BLANC
RÉSERVE ALSACE
AOC

Giallo paglierino chiaro e brillante, profumi di albicocca e prugna mirabella. Al palato è secco, strutturato, con acidità vivace e lungo finale. Eccellente come aperitivo e con piatti a base di asparagi. Ideale a 8-10°C.



Codice	42011923	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Pinot Bianco
Listino	8,40 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio



RIESLING
RÉSERVE ALSACE
AOC

Giallo paglierino brillante, profumi complessi di pera matura, limone e pompelmo. Al palato è pieno, vivace ed equilibrato, con finale lungo di albicocca fresca. Perfetto con piatti a base di carni bianche o di pesce. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio	Codice	42012123
100% Riesling	Formato	0,75 l
	Listino	9,10 €
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
	In acciaio	





**GEWÜRZTRAMINER
RÉSERVE ALSACE
AOC**

Giallo paglierino brillante, profumi complessi di litchi, frutto della passione e rosa. Al palato è pieno, fresco, armonioso, con lunga persistenza esotica. Ottimo come aperitivo, con la cucina esotica e formaggi stagionati. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

100% Gewürztraminer

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42012322	0,75 l	9,20 €	-	6



**RIESLING GRAND CRU
ROSACKER ALSACE
AOC**

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, profumi eleganti di tè e agrumi. Al palato è pieno, minerale, fresco e strutturato, di grande equilibrio. È eccezionale con piatti delicati a base di carni bianche e di pesce. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

100% Riesling

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42012523	0,75 l	16,30 €	-	6

Uvaggio

Sylvaner, Muscat e Pinot Bianco

**CUVÈE RÉSERVÉE
PRESTIGE
AOC**

Giallo paglierino chiaro e luminoso, profumi di limone, pera e fiori bianchi. Al palato è fresco, agrumato ed equilibrato, di piacevole vivacità. È eccellente come accompagnamento a frutti di mare e carni bianche. Ideale a 8-10°C.

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42012900	0,75 l	14,70 €	-	6



FRANCIA ~ ALSAZIA

Uvaggio

100% Gewürztraminer

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42012720	0,75 l	16,30 €	-	6



**GEWÜRZTRAMINER
GRAND CRU SCHOENENBOURG
ALSACE AOC**

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, profumi di spezie, mango e ananas. Al palato è pieno, vellutato, armonioso, con finale mielato ed esotico. Ottimo con piatti piccanti e agrodolci, come l'anatra alla pechinese. Ideale a 8-10°C.

Château de Minière

a complete

Château de Suronde



Vitigni:

Cabernet Franc, Chenin Blanc

Caratteristiche pedoclimatiche:

Al Château de Minière, le vigne crescono su pendii di tufo e terreni sabbiosi lungo la Loira, un mosaico di parcelle che unisce profondità e finezza aromatica, ideale per uve di grande qualità ed espressione territoriale. Al Château de Suronde, il clima oceanico temperato e i suoli argilloso-calcarei favoriscono maturazioni regolari e vini equilibrati, freschi e minerali.

Fondatore:

Kathleen Van den Berghe e Sigurd Mareels

Anno di fondazione:

2010

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile

Nel cuore della Valle della Loira, Kathleen Van den Berghe guida con passione due tenute emblematiche: **Château de Minière** e **Château de Suronde**.

Il Château de Minière, a Bourgueil, risale al XV secolo ed è da sempre legato alla figura femminile: per oltre due secoli, le "Signore di Minière" ne hanno custodito l'anima. Acquistato da Kathleen nel 2010, il castello si estende su 38 ettari, di cui 18 a vigneto con Cabernet Franc e Chenin Blanc. La tenuta, oggi certificata biologica, unisce tradizione e innovazione, rispettando la natura attraverso pratiche sostenibili e la protezione della biodiversità.

Il Château de Suronde, acquisito nel 2016, sorge sulle rive del Layon e produce raffinati vini bianchi, secchi e dolci, da viti di Chenin Blanc coltivate in biodinamica. Oltre alla produzione, la tenuta ospita una residenza d'artista.

Entrambe le proprietà uniscono la forza del terroir alla sensibilità umana, creando vini puri, equilibrati e vivi, che raccontano la magia senza tempo della Loira.

COTEAUX-SUR-LOIRE
47.28592, 0.25775

ROCHEFORT-SUR-LOIRE
47.31791, -0.64320



CHÂTEAU DE SURONDE

Uvaggio

100% Chenin Blanc
uve da coltivazione
biodynamica

Affinamento

In acciaio per 8 mesi

L'OEUVRE

Emblema dei bianchi secchi della tenuta, esprime purezza e mineralità. Profumi di fiori bianchi e frutta secca, al palato è equilibrato e di grande persistenza. Ottimo con insalate esotiche, formaggi, pesce e carni bianche al sugo. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42024219	0,75 l	38,30 €	-	6

Uvaggio

100% Chenin Blanc
uve da coltivazione
biodynamica

Affinamento

In acciaio per 8 mesi

L'ESQUISSE

Fresco e aromatico con note di pesca. Al palato si presenta un gusto pieno e avvolgente, risalta il sentore di nettarina e il finale rinfrescanti di agrumi. Eccezionale come aperitivo, con insalate, frutti di mare e pollame. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42024322	0,75 l	31,40 €	-	6

CHÂTEAU DE MINIERE

Uvaggio

100% Cabernet Franc

Affinamento

In acciaio da 6 a 9 mesi

ROUGE

Rosso rubino con riflessi granato, profumi di frutti rossi e menta. Al palato è pieno, rotondo, con tannini delicati e piacevole equilibrio. Perfetto con piatti esotici, pollame, insalate miste e carni grigliate. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42024522	0,75 l	€	-	6



VIGNES CENTENAIRES

Rosso cremisi profondo, profumi di menta, violetta e spezie. Al palato è pieno, dinamico, con tannini fini, note di vaniglia e finale minerale. Eccellente con carni rosse grigliate, stufati e piatti con salse concentrate. Ideale a 18-20°C.

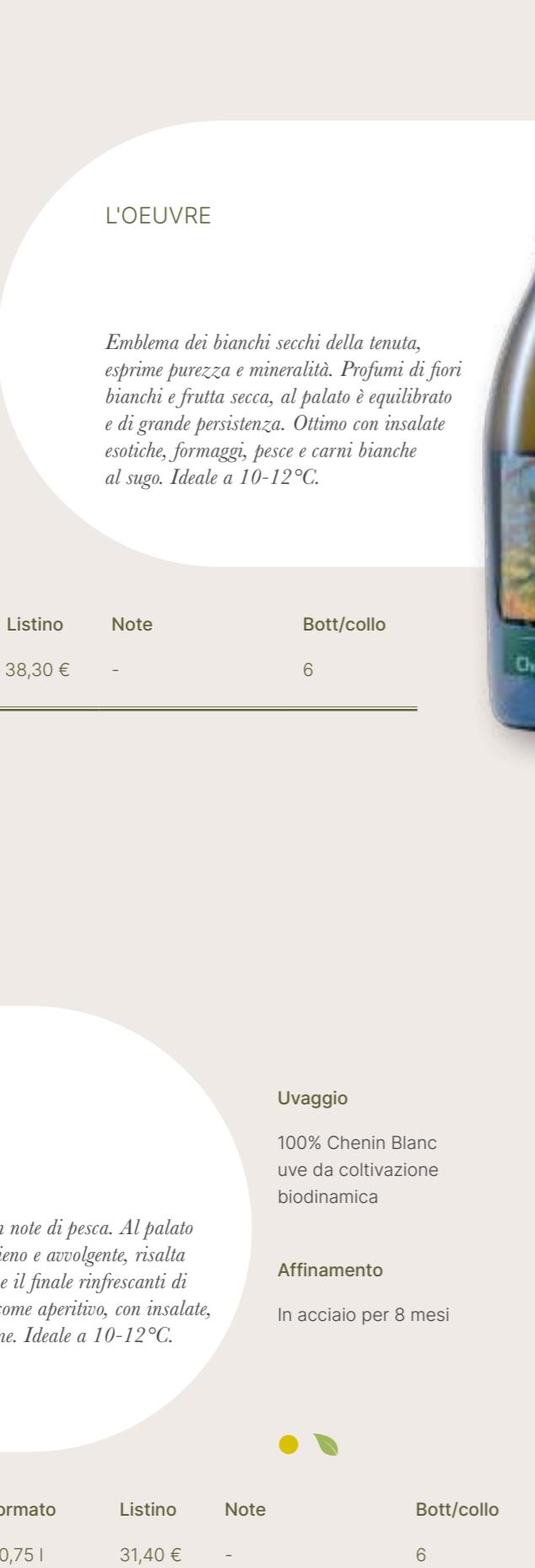
Uvaggio

100% Cabernet Franc

Affinamento

In botte per 12 mesi
e in acciaio per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42024418	0,75 l	€	-	6





MARSIGNY

Le Caves Bailly-Lapierre, fondate nel 1972 da 70 famiglie di viticoltori dell'Auxerrois, sono il cuore del Crémant de Bourgogne. Unite da una visione comune, queste famiglie diedero vita a una cooperativa che ha trasformato un'antica cava di pietra in una straordinaria cantina sotterranea, ad oggi sono 430 i viticoltori riuniti per fornire le uve alla cantina, e produrre i vini unici **Marsigny**.

A 50 metri sottoterra, i vini riposano in condizioni ideali, sviluppando finezza ed equilibrio. Ogni fase della vinificazione segue il metodo tradizionale: vendemmia manuale, pressatura delicata, doppia fermentazione e un lungo affinamento che conferisce eleganza e purezza a ogni cuvée.

Eredi di una lunga tradizione, i viticoltori coltivano i vitigni cardine della denominazione, preservando l'autenticità del terroir calcareo che affonda le radici nel Giurassico.

La sostenibilità è al centro del loro impegno: pratiche rispettose dell'ambiente, certificazioni ISO 9001, IFS ed ECOCERT, e la tutela della biodiversità testimoniano una filosofia basata su etica e armonia con la natura.

Vitigni:

Gamay, Pinot Nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti, sui suoli calcarei e limoso-argillosi della valle dell'Yonne, offrono mineralità e struttura. Il clima è continentale, e grazie alle gallerie sotterranee con 12°C costanti e 80% di umidità, le maturazioni sono lente e l'affinamento e la conservazione sono ottime

Fondatori:

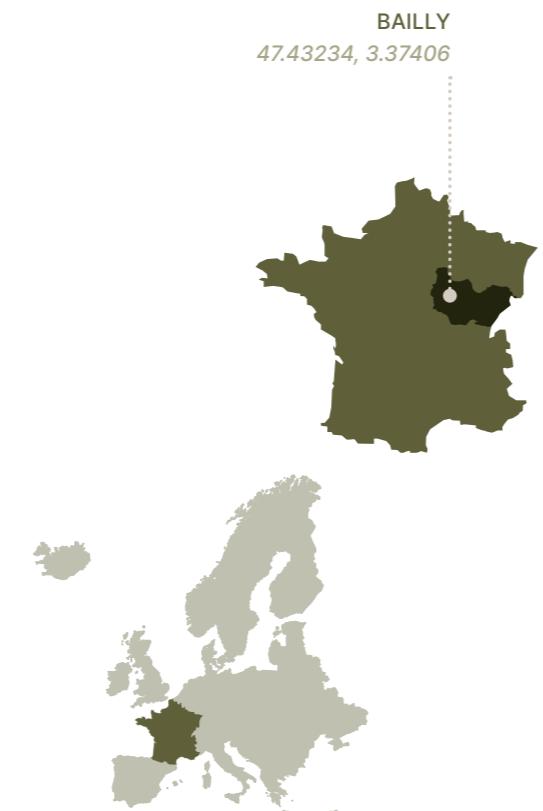
70 famiglie di viticoltori locali

Anno di fondazione:

1972

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



Uvaggio

90% Pinot Noir
10% Gamay

Affinamento

Metodo classico,
sui lieviti per 16 mesi

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR AOC

Vino dal perlage fine e armonioso, profumi freschi e fruttati. Al palato è vivace, equilibrato e preciso, con elegante persistenza e piacevole freschezza. Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce, tartine e formaggi. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42013100	0,75 l	13,10 €	-	6



CREMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÈ AOC

Rosa tenue, con un perlage delicato, fresco e raffinato. Al palato è arioso, equilibrato ed elegante, con persistenza armoniosa e note di grande finezza. Eccellente come aperitivo, con piatti di crostacei e formaggi mediamente stagionati. Ideale a 6-8°C.

Uvaggio

90% Pinot Noir
10% Gamay

Affinamento

Metodo classico,
sui lieviti per 16 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42013200	0,75 l	13,10 €	-	6

**DOMAINE
HENRI
Delagrange
*et Fils***

Il **Domaine Henri Delagrange** è una storica tenuta familiare di Volnay, nel cuore della Côte de Beaune, dove da sette generazioni si tramanda l'arte di fare vino con rispetto e dedizione. Tutto ebbe inizio nel 1947, quando René Delagrange imbottigliò il primo Volnay 1er Cru "Clos des Chênes". Negli anni '70, Henri e Gisèle ampliarono il vigneto, seguiti nel 1990 dal figlio Didier, che introdusse nuove parcelle nella Borgogna Hautes-Côtes de Beaune, portando la tenuta a 13,5 ettari. Dal 2003, con la moglie Hélène, ha continuato la crescita, aggiungendo terroir prestigiosi come Meursault, Aloxe-Corton, Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, fino agli attuali 15 ettari.

Oggi, con l'arrivo della settima generazione, la filosofia del Domaine si fonda su un profondo rispetto per la natura. L'approccio è sostenibile e poco interventista: lavoro manuale, uso di materia organica, arature controllate e vinificazioni delicate per preservare l'identità dei terroir. Ogni vino nasce da equilibrio e libertà, riflettendo con purezza l'anima dei cru.

Vitigni:
Chardonnay, Pinot Nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il terroir dei cru unisce suoli calcareo-marnosi e argillo-calcarei leggeri, perfetti per il Pinot Noir. Il clima continentale temperato favorisce maturazioni lente. Questo equilibrio tra drenaggio e mineralità consente di ottenere uve di grande finezza e vini eleganti e longevi

Fondatore:
René Delagrange

Anno di fondazione:
1947

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale

VOLNAY
47.00654, 4.77613



DOMAINE HENRI Delagrange et Fils



HAUTES COTES DE BEAUNE BLANC BOURGOGNE AOC

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumi di fiori bianchi e miele. Al palato è equilibrato, fresco e morbido, tipica eleganza dello Chardonnay. Ottimo con un piatto di lumache, wok di verdure e formaggi. Ideale a 10-13°C.

Codice	42028723	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Pinot Noir
Listino	34,20 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

40% in acciaio
60% in botte da 6
a 8 mesi

HAUTES COTES DE BEAUNE ROUGE BOURGOGNE AOC

Rosso porpora con sfumature violacee, profumi di amarena, lampone e violetta. Al palato è morbido, setoso e armonioso, dal carattere goloso e piacevole. Perfetto con il manzo alla borgognona, carni grigliate e formaggi freschi. Ideale a 14-16°C.



Codice	42028822	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Chardonnay
Listino	67,40 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

In botte per 12 mesi

MERSAULT AOC

Colore brillante con riflessi argentei, profumi floreali e minerali con note agrumate. Al palato è ricco, opulento e complesso, con elegante evoluzione mielata. Eccellente con piatti della cucina di mare, foie gras e brie. Ideale a 12-14°C.



VIEELLES VIGNES VOLNAY AOC

Rosso scuro con riflessi violacei, profumi di mora, mirtillo e ribes nero. Al palato è fine, equilibrato e seducente, con tannini setosi. Ottimo con il pollo di Bresse arrosto e formaggi morbidi. Ideale a 14-16°C.

Uvaggio	42028922
Formato	0,75 l
Listino	90,90 €
Note	-
Affinamento	

In botte per 12 mesi
e 4 mesi in acciaio



CHAMPANS VOLNAY 1^{ER} CRU MERSAULT AOC

Rosso profondo, il più intenso della tenuta. Profumi di frutti rossi maturi, palato ampio e bilanciato, finale puro, piacevolmente fruttato e di grande armonia. Perfetto con stufati, spezzatini di carne e formaggi cremosi. Ideale a 14-16°C.

Codice	42029022	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Pinot Noir
Listino	90,90 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

In botte per 15 mesi
e 2 mesi in acciaio



I **Domaine des Monts Luisants** si trova nel cuore della Côte de Nuits, a Morey-Saint-Denis, uno dei villaggi più prestigiosi della Borgogna. I 3,4 ettari di vigneti, interamente di proprietà, si estendono su pendii esposti a est, con suoli che donano profondità e finezza ai vini. Il Domaine coltiva esclusivamente Pinot Noir, suddiviso tra denominazioni Village, Premier Cru e Grand Cru, e produce esclusivamente vini rossi fermi.

Le viti, con oltre 50 anni di età, sono curate con un approccio artigianale e rispettoso della natura. Il lavoro del suolo, la potatura precisa e la resa limitata assicurano una maturazione ottimale. La vinificazione avviene con grappoli interi non diraspati, pigiati a piedi come un tempo. Dopo una leggera pressatura, i vini affinano in botti di rovere francese.

Ogni bottiglia del Domaine des Monts Luisants racchiude l'anima del Pinot Noir di Borgogna: aromi complessi, struttura setosa e un'eleganza autentica, pensata per essere condivisa e per raccontare la storia di un luogo unico.

Vitigni:
Pinot nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti crescono su suoli argillo-calcarei che garantiscono drenaggio e ottima ritenzione idrica. Il clima continentale temperato, con estati calde e inverni freddi, favorisce maturazioni equilibrate. Questo terroir dona uve concentrate, dall'elegante equilibrio tra finezza, struttura e complessità aromatica.

Fondatore:

Bernard Dufouleur

Anno di fondazione:

1965

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

MOREY SAINT DENIS
47.19831, 4.94912



Domaine des
Monts Luisants




MOREY SANT DENIS
AOP

Morey Saint Denis dal colore viola elegante, profumi intensi di bacche rosse. Al palato è fresco, morbido ed equilibrato, con tannini armoniosi e raffinati. Ottimo con costata di manzo grigliata, selvaggina, pollame e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42025922	0,75 l	79,10 €	-	6

Uvaggio

100% Pinot Noir

Affinamento

In botte per 10 mesi



MOREY SAINT
AOP DENIS VILLAGE
EN PIERRE VIRANT

Morey Saint Denis vivace e deciso, dal frutto rosso maturo e succoso. Al palato è rotondo, equilibrato, con elegante tensione e lunga persistenza. Perfetto con il manzo alla borgognona o alla griglia e formaggi. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42026118	0,75 l	79,10 €	-	6

Uvaggio

100% Pinot Noir

Affinamento

In botte per 10 mesi

Uvaggio

100% Pinot Noir

MOREY SAINT DENIS
AOP 1^{ER} CRU

Morey Saint Denis di finezza ed eleganza, con note speziate e delicate. Vino corposo, equilibrato e complesso, espressione autentica del suo prestigioso terroir Premier Cru. Eccellente con piatti a base di carni bianche, rosse e selvaggina. Ideale a 16-18°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42026015	0,75 l	109,20 €	-	6





JEAN DURUP PÈRE & FILS

La Maison **Jean Durup Père et Fils** è una storica azienda familiare che coltiva la vite da oltre quattro secoli, nel cuore dello Chablis. La moderna storia del dominio inizia nel 1968, quando Jean Durup eredita due ettari dal padre e decide di ampliare la tenuta con visione e determinazione, affrontando pendii ripidi e difficili da lavorare. La sua tenacia lo rende presto un punto di riferimento della regione e gli vale il soprannome di "il pazzo di Maligny".

Grazie al suo impegno e alla passione per la qualità, l'azienda è diventata il più grande produttore indipendente di Chablis e di tutta la Borgogna, riconosciuta per l'eccellenza dei suoi vini e la fedeltà allo stile tradizionale. Dopo essere riuscito a ricostituire il vigneto del castello di Maligny, lascia la sua eredità ai suoi figli Jean-Paul e Valérie Durup, che continuano l'opera di famiglia, mantenendo l'attenzione costante verso la purezza, la precisione e la freschezza che contraddistinguono i loro vini.

Vitigni:

Chardonnay

Caratteristiche pedoclimatiche:

La proprietà poggia su suoli sassosi, calcarei e ricchi di minerali che favoriscono drenaggio e mineralità. Il clima continentale fresco, con forti escursioni termiche, consente maturazioni lente, dando uve di grande freschezza e complessità aromatica, ideali per vini eleganti e longevi

Fondatore:

Jean Durup

Anno di fondazione:

1968

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

MALIGNY
47.86700, 3.76492



Uvaggio

100% Chardonnay

CHABLIS AOC**Affinamento**

In vetroresina o acciaio

Chablis dal colore dorato brillante, profumi floreali e fruttati, di mela e di pera. Al palato è minerale, agrumato, equilibrato da elegante rotondità e finezza. Ottimo con piatti di pesce fresco, come sashimi e ostriche. Ideale a 12-14°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42025523	0,75 l	28,50 €	-	6

Uvaggio

100% Chardonnay

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME AOC**Affinamento**

In vetroresina o acciaio

Chablis 1er Cru Fourchaume, elegante e fine, profuma di fiori bianchi, acacia e vaniglia. Al palato è roondo, minerale, equilibrato da fresca acidità. Eccellente con piatti di pesce fresco conditi con burro o panna. Ideale a 12-14°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42025723	0,75 l	37,30 €	-	6

PETIT CHABLIS AOC**Uvaggio**

100% Chardonnay

Giallo dorato con riflessi verdi, è un vino fresco e minerale. Profumi di mela e agrumi, palato rotondo, fine ed equilibrato, di piacevole aromaticità. Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce grigliato e crostacei. Ideale 12-14°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42025623	0,75 l	24,50 €	-	6

CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS AOC**Uvaggio**

100% Chardonnay



Sulle sponde sinistre del Serein nasce Chablis 1er Cru Montmains, vino minerale ed elegante, dal profumo floreale, raffinato e perfettamente armonizzato al terroir. Ottimo con pesce e frutti mare, pollame e carni bianche. Ideale a 12-14°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42025823	0,75 l	36,80 €	-	6



**MAISON
BONNOT**

Fondata nel 1936 da Xavier Bonnot, la **Maison Bonnot** è una storica azienda vinicola familiare della Jura, oggi guidata dalla quarta generazione. A partire dal 1952, André Bonnot ne ha ampliato la produzione e perfezionato lo stile, trasmettendo ai figli nel 1990 una cantina solida e riconosciuta. Produttori autentici, i Bonnot seguono ogni fase del lavoro, dalla vigna alla bottiglia. La cura quotidiana delle vigne, le vendemmie selettive e le vinificazioni controllate in cantina assicurano vini puri, equilibrati e fedeli alle tradizioni del territorio. Ogni annata è frutto di un impegno che coniuga know-how artigianale e tecnologie moderne, nel pieno rispetto dei ritmi naturali. La Maison Bonnot è oggi una delle realtà più rappresentative della Jura, con vini premiati al Concorso dei Vins du Jura e riconosciuti dalla Guida Hachette des Vins. La passione per il lavoro e il rispetto per la terra guidano ogni scelta, rendendo i loro vini espressione sincera di un patrimonio tramandato da quasi un secolo.



Vitigni:
Chardonnay, Trousseau

Caratteristiche pedoclimatiche:

Le viti crescono su suoli marnosi, argillo-calcarei e con fossili marini, che favoriscono drenaggio e mineralità. Il clima è semi-continentale, con inverni freddi ed estati soleggiate. Questo connubio dona uve concentrate, di grande freschezza e complessità, ideali per vini eleganti e longevi

Fondatore:

Xavier Bonnot

Anno di fondazione:

1936

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

SAIN-T-LOTHAIN
46.82417 5.64263



FRANCIA — JURA



Uvaggio
100% Chardonnay

**NUANCE
CÔTES DU JURA AOC
CHARDONNAY**

Affinamento
In botte per 11 mesi

Colore giallo paglierino, al naso note agrumate con un accenno di vaniglia. Al palato, leggermente burroso, rivela aromi di sesamo e pesca di vigna. Ottimo con pesce crudo, pollo al sugo e formaggi caprini. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032622	0,75 l	19,90 €	-	6



Uvaggio
100% Chardonnay

**MÉDIAN
CÔTES DU JURA AOC
CHARDONNAY**

Affinamento
In acciaio

Giallo verdolino brillante, profumi di mandarino, scorza d'agrumi e fiori d'arancio. Al palato è pieno, saporito e intenso, con freschezza vivace e luminosa. Perfetto con piatti di pesce, formaggi e pollo arrosto. Ideale a 10-12°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032823	0,75 l	16,90 €	-	6



**ARBOIS
AOC CHARDONNAY
BIO**

Uvaggio
100% Chardonnay

Affinamento
In botte

Giallo tenue con riflessi dorati, profumi di frutta bianca e agrumi canditi. Al palato è vivace, minerale e saporito, con elegante freschezza e persistenza. Eccellente come aperitivo, con trota al forno e formaggi caprini. Ideale a 10-12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032723	0,75 l	19,90 €	-	6



**TROUSSEAU AOC
COTES DU JURA**

Uvaggio
100% Trousseau

Affinamento
In acciaio

Rosso rubino profondo, profumi intensi di amarena e cuoio. Al palato è avvolgente, con tannini morbidi, equilibrio tra frutto e spezie e lunga persistenza. Ottimo con carni di selvaggina al sugo, salsiccia Morteau e Morbier. Ideale a 16°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032923	0,75 l	19,90 €	-	6

Château Lange-Réglat

Vitigni:

Sauvignon Blanc, Semillon

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima temperato oceanico è mitigato dalle correnti atlantiche e protetto dalle foreste circostanti. I terreni ghiaiosi e sabbioso-argillosi garantiscono un ottimo drenaggio e accumulo termico. Questo equilibrio favorisce la Botrytis cinerea e consente la produzione di vini dolci di straordinaria eleganza

Fondatore:

Bernard Réglat

Anno di fondazione:

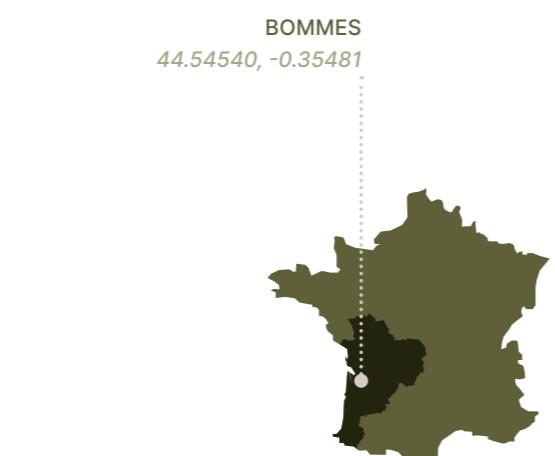
1970

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

La famiglia Réglat da cinque generazioni è conosciuta nel mondo vitivinicolo con le due tenute storiche: Château de la Mazerolle La Gravelière e **Château Lange Réglat**. Quest'ultima ha iniziato la sua nuova vita qualche anno fa grazie a Bernard Réglat, che ha deciso di ampliare e rinnovare i suoi vigneti. Oggi, la famiglia lavora secondo i principi di tradizione, passione e rispetto per la terra, che si tramandano con orgoglio. Su 67 ettari di vigneti, i Réglat uniscono savoir-faire ancestrale e innovazione tecnologica, lavorando un terroir eccezionale che conferisce ai vini eleganza, complessità e una fine mineralità.

I vitigni si esprimono pienamente in questo ambiente, producendo vini intensi, equilibrati e raffinati, che riflettono l'essenza autentica del territorio. Fedeli ai principi della viticoltura sostenibile, la famiglia promuove un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, per preservare il patrimonio naturale e garantire l'eccellenza nel tempo. Ogni bottiglia del Château Lange Réglat è un invito a scoprire un equilibrio perfetto tra tradizione, autenticità e passione.



Château Lange-Réglat

CHÂTEAU LANGE RÉGLAT SAUTernes AOC



Dorato brillante, profumi di frutta candita, miele e fiori d'acacia. Al palato è complesso, speziato, morbido e armonioso, con un'elegante freschezza finale. Eccellente come aperitivo, con piatti di pesce, formaggi stagionati e dessert. Ideale a 8-12°C.

Uvaggio

90% Semillon
10% Sauvignon Blanc

Affinamento

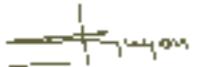
In botte per 12 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42019720	0,75 l	17,40 €	-	6



DOMAINES ROLLAN DE BY



Vitigni:

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon Blanc

Caratteristiche pedoclimatiche:

A Domaines Rollan de By, i suoli ghiaiosi e diversificati, con il clima oceanico temperato assicurano ai vini con grande complessità aromatica. A Domaine Tour Perey, i suoli argilloso-ghiaiosi e il clima marittimo temperato, favoriscono maturazioni equilibrate e uve concentrate, ricche di aromi e struttura

Fondatore:

Jean Guyon

Anno di fondazione:

1989

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile

La storia dei **Domaines Rollan de By** – Jean Guyon comincia nel 1989 con soli due ettari di vigneto a Bégadan, nel Médoc. Da quel piccolo appezzamento è nata una delle più affascinanti avventure della regione Bordeaux moderna. Nel corso degli anni, Jean Guyon, appassionato d'arte e figlio di un antiquario, riesce a coniugare la passione per il vino e l'arte all'interno delle sue cantine trasformando il suo sogno in una collezione di tenute d'eccellenza, che oggi coprono oltre 185 ettari.

Con la stessa visione di autenticità e passione, Jean-Luc e Céline Marteau, enologo di fiducia dei Domaines Rollan de By, guidano il Domaine Tour Perey, alle porte di Saint-Emilion, dove tradizione e famiglia sono il cuore del progetto. Insieme alle figlie, continuano a perfezionare lo stile della tenuta, unendo esperienza, sensibilità ed entusiasmo per creare vini eleganti, equilibrati e profondamente identitari. Due realtà diverse ma unite dallo stesso spirito: eccellenza, arte e passione al servizio dei grandi vini di Bordeaux.

SAINT-SULPICE-DE-FALEYRENS

44.86716, -0.17439

BÉGADAN

45.37412, -0.86629



CHÂTEAU TOUR PEREY



CHÂTEAU TOUR PEREY SAINT-ÉMILION GRAN CRU

Su un terroir che unisce potenza ed eleganza, Château Tour Perey esprime al meglio Saint-Émilion: frutti rossi maturi, vaniglia, tannini setosi ed equilibrio armonioso. Perfetto con carni rosse alla griglia e paté d'anatra. Ideale a 14-16°C.



Codice	42029317	Uvaggio
	42029320	
Formato	0,75 l	90% Merlot 10% Cabernet Franc
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento In botte per 18 mesi

**CHÂTEAU LA FLEUR PEREY
CUVÈE PRESTIGE
SANT-ÉMILION
GRAND CRU**
Château La Fleur Perey riflette i concetti di eleganza, piacevolezza e complessità. Frutto maturo e fresco in perfetto equilibrio, espressione autentica del suo terroir. Ottimo con piatti a base di manzo, agnello e selvaggina. Ideale a 14-16°C.



FRANCIA — BORGOGNA

DOMAINES ROLLAN DE BY



DOMAINES ROLLAN DE BY
Guyon

*James Suckling - 92 punti
Decanter - 91 punti*



CHÂTEAU HAUT CONDISSAS MEDOC AOC

Fiore all'occhiello di Rollan de By, Château Haut Condissas unisce eleganza e precisione. Vino di straordinaria qualità, nato da un terroir selezionato e curato con rigore. Ottimo con formaggi, roast beef e omelette di funghi e pancetta. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio	Codice	42029519
Formato	0,75 l	
Listino	43,90 €	
Note	-	
Affinamento	Bott/collo	6
	In botte per 18 mesi	

Decanter - 90 punti



CHÂTEAU TOUR SERAN MEDOC AOC

Su un antico terroir fluviale del Médoc, Château Tour Seran esprime struttura ed eleganza. Merlot dominante, profumi di frutti rossi, carattere preciso, generoso e autentico. Eccellente come aperitivo con salumi e formaggi, e risotti ai funghi. Ideale a 16-18°C

Codice	42029619	Uvaggio
Formato	0,75 l	65% Merlot 15% Cabernet Sauvignon
Listino	26,60 €	10% Cabernet Franc 10% Petit Verdot
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento In botte



Uvaggio

65% Merlot
29% Cabernet Sauvignon
3% Petit Verdot
3% Cabernet Franc

Affinamento

In botte

**CHÂTEAU GREYSAC
MEDOC AOC**

Château Greysac offre un'elegante espressione di prugne e frutti di bosco. Al palato è arricchita da note floreali, con tannini setosi e una finale nota speziata. Perfetto con carni come roastbeef, pollame arrosto e coscia d'agnello. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42029720	0,75 l	22,50 €	-	6

Uvaggio

70% Merlot
10% Petit Verdot
10% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Affinamento

In botte

**CHÂTEAU ROLLAN DE BY
MEDOC AOC**

Château Rollan de By unisce tradizione e modernità. Vino potente e setoso, equilibrato e raffinato, autentica espressione del Médoc: libero, elegante e indimenticabile. Ottimo con stufati, pollo fritto, lombo e torta di cioccolato. Ideale a 16-18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42029920	0,75 l	26,70 €	-	6

**CHÂTEAU LA CLARE
MEDOC AOC**

Château La Clare, nel cuore del Médoc settentrionale, offre vini eleganti dal colore rosso brillante, profumi di frutto e legno, struttura armoniosa ed equilibrio raffinato. Eccezionale come aperitivo con tapas, omelette, salumi e formaggi morbidi. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio

45% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

Affinamento

In botte

**LE BLANC DU CHÂTEAU
ROLLAN DE BY
MEDOC AOC**

Bianco ricco e pieno, dal frutto generoso e fresco. Vinificazione in anfora e legno per un vino aromatico, complesso, elegante, di autentico carattere marino. Perfetto come aperitivo, con risotti, piatti di pesce e carni bianche. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In botte e anfora

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42030021	0,75 l	30,60 €	-	6



GOLDSCHILD

Vitigni:
Riesling

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è caratterizzato da estati piacevolmente calde e da inverni moderatamente freddi, con poche gelate e le escursioni termiche sono minime. I terreni sono costituiti da calcare e Keuper nell'alta Mosella, e da ardesia e argilla nella Mosella media e bassa

Fondatori:

Fusione delle cooperative di Cochem, Mittelmosel e Saar Wiltingen

Anno di fondazione:

1968

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale

Moselland è una delle più grandi cooperative vitivinicole della Germania, punto di riferimento per la produzione di vini provenienti da Mosel, Nahe, Pfalz e Rheinhessen.

Con circa 1.750 viticoltori associati e oltre 2.000 ettari coltivati, la cooperativa unisce tradizione regionale e competenze condivise, garantendo una produzione annuale di grande qualità. Il Riesling è il protagonista assoluto, grazie ai circa 780 ettari dedicati che fanno di Moselland, il più grande produttore tedesco di questa varietà. Nel corso della storia di questa cooperativa, le acquisizioni e integrazioni strategiche hanno consolidato un modello imprenditoriale forte e innovativo. L'impegno verso la qualità è certificato dagli standard IFS e supportato da un controllo completo della filiera: dalla vigna al prodotto finale. Grande attenzione è rivolta alla sostenibilità, con una produzione biologica avviata nel 2004 e oggi tra le più significative del Paese.

Goldschild è una linea di vini bianchi tedeschi, principalmente a base di uva Riesling, prodotta dalla cantina Moselland.

BERNKASTEL-KUES
49.928887, 7.06079





GOLDSCHILD


**MODENER FUNKENBERG
RIESLING SPÄTLESE**

Al palato si presenta con un gusto impressionante, è maturo ed elegantemente succoso. Corposo e fresco, con una bella concentrazione e un finale lungo. Ottimo come aperitivo, dessert di frutta e dolci. Ideale a 8-10°C.

Codice	42031123	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Riesling
Listino	15,70 €	da Urziger Wurzgarten
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio sur lies

**ÜRZIGER WÜRZGARTEN
RIESLING KABINETT**

Si presenta aromatico con profumi di frutti gialli maturi. Al palato è di medio corpo e speziato, delicato e frutta con un finale saporito. Perfetto come aperitivo e con piatti piacevolmente piccanti. Ideale a 8-10°C.


GERMANIA — MOSELLA

Codice	42031223	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Riesling
Listino	15,70 €	da Erdener Treppchen
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio sur lies

**ERDENER TREPPCHEN
RIESLING KABINETT**

Aromi di pera, melone ed erbe aromatiche. Al palato è di medio corpo, con note di scorza di limone e un finale che rinfresca. È eccellente con gli antipasti e le carni bianche. Ideale a 8-10°C.



Uvaggio	Codice	42031322
100% Riesling	Formato	0,75 l
	Listino	14,80 €
	Note	-
	Affinamento	
	Bott/collo	6
		In acciaio sur lies

**MOSEL RIESLING FEINHERB
QUALITÄTSWEIN**

Al naso presenta sentori di erbe aromatiche, pera e melone. Al palato è di medio corpo, fresco, un finale croccante e un pizzico di dolcezza. Eccezionale per accompagnare antipasti, piatti delicati e piatti piccanti. Ideale a 8-10°C.


**SAAR RIESLING TROCKEN
QUALITÄTSWEIN**

Aromi di agrumi, pompelmo e mela con una nota minerale. Al palato è speziato, con una struttura elegante, ben bilanciato e di facile beva. Ottimo con piatti di pesce, frutti di mare e piatti delicati. Ideale a 8-10°C.



Codice	42031423	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Riesling
Listino	14,60 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio sur lies

PALAU

GAZO

Mont Marçal Vinícola nasce nel 1975 per volontà di Manuel Sancho, che dopo una carriera nel mondo della musica decide di dedicarsi all'arte del vino. Nel 2015 la cantina entra a far parte del gruppo Bardinet, che ne valorizza l'identità originaria affiancandola a un approccio moderno e dinamico, capace di rispondere alle esigenze del mercato contemporaneo. La cantina ha sede in una masia del XIV secolo, un edificio di grande fascino situato nella zona Penedès, oggi perfettamente restaurato nel rispetto della sua architettura storica.

Mont Marçal coltiva 40 ettari di vigneti propri, dove convivono varietà autoctone e alcune internazionali, dove la qualità è garantita da certificazioni riconosciute a livello internazionale, e per completare le sue linee, il marchio **Palau Gazo** è dedicato a spumanti di alta qualità prodotti secondo il metodo tradizionale.

L'obiettivo è di rimanere ancorati al passato mantenendo sempre gli occhi aperti verso un futuro fiducioso e in continua evoluzione, per domare un'impronta di rigenerazione e modernità quando ne convenga.

Vitigni:

Garnacha, Macabeo, Parellada, Pinot Noir, Trepat, Xarel-lo

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti e piovosi. La presenza delle montagne della Serra del Montmell e della Serra de l'Ordal crea un ambiente fresco e ventilato.

Il suolo è principalmente calcareo, con una miscela di argilla e sabbia

Fondatore:

Manuel Sancho

Anno di fondazione:

1975

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



*Decanter Awards, Medaglia d'oro
Concourse Mondial de Bruxelles, Medaglia d'oro*

Uvaggio

Xarel-lo
Macabeo
Parellada

Affinamento

In bottiglia, sui lieviti per 12 mesi

PALAU GAZO
BRUT

Giallo pallido con bollicine delicate, profumi di pasticceria, ananas e banana. Al palato è fine, leggermente dolce, fresco, equilibrato ed elegantemente cremoso. Ottimo con piatti ricchi di grassi, con note amare, sushi e fois gras. Ideale a 6-8°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42000900	0,75 l	7,9 €	-	6
42001000	1,5 l	7,9 €	-	6



PALAU GAZO
BRUT ROSÉ

Colore rosa intenso, bollicine fini. Profumi di ciliegia, mora, lampone e note di prugna matura e lieviti. Al palato è vibrante, fruttato, e pienamente mediterraneo. Perfetto con insalate, primi piatti delicati e frutti di mare. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

Garnacha
Pinot Noir
Trepat

Affinamento

In bottiglia, sui lieviti per 9 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42001200	0,75 l	8,2 €	-	6

MARQUÉS del PUERTO

Fondata nel 1972 nel cuore della Rioja Alta, **Marqués del Puerto** è una cantina che unisce tradizione e innovazione per creare vini dal carattere autentico. Fin dagli esordi, l'azienda si è distinta per la qualità, valorizzando le tecniche classiche della Rioja e integrandole con pratiche moderne che esaltano l'eleganza dei suoi vini. Situata in un territorio privilegiato, beneficia di un clima ideale e di suoli ricchi di minerali che conferiscono personalità alle sue etichette più rappresentative, come Crianza e Reserva.

Nel 2022 la cantina entra a far parte del gruppo Bardinet, un passo che rafforza ulteriormente l'impegno verso l'eccellenza, ampliando le possibilità di crescita e innovazione senza rinunciare all'identità originaria. Marqués del Puerto vanta una solida presenza nei mercati internazionali — tra cui Belgio, Finlandia, Svizzera e Giappone — grazie allo stile riconoscibile e alla costanza qualitativa.

Oggi la cantina continua a evolversi, mantenendo vive le radici della Rioja e offrendo vini che raccontano passione, esperienza e uno sguardo aperto al futuro.

Vitigni:

Tempranillo

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il suolo è calcareo e argilloso, rigorosamente coltivato a secco, poco profondo e bassa resa di produzione, producendo poche uve ma più concentrate. Predomina il clima atlantico con temperature miti e precipitazioni moderate, preservando freschezza, acidità e finezza aromatica dell'uva

Fondatori:

Team di Riojanos, viticoltori locali

Anno di fondazione:

1972

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale


Uvaggio

100% Tempranillo

RIOJA DOC CRIANZA

Rosso ciliegia intenso, profumi di frutti rossi, liquirizia e vaniglia. Palato avvolgente, tannini maturi, note di pesca, spezie e mineralità, con freschezza balsamica finale. Ottimo con stufati con verdure, formaggi, carni rosse e arrosti. Ideale a 16-18°C.


Affinamento

In botte per 12 mesi
e in bottiglia per 4 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42033021	0,75 l	15,30 €	-	6


**RIOJA DOC
RESERVA**

Rosso ciliegia con riflessi violacei, profumi di frutti rossi, spezie e vaniglia. Al palato è elegante, lungo, con tannini maturi, note balsamiche e frutta in confettura. Perfetto con carni rosse, formaggi stagionati e dessert al cioccolato. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio

100% Tempranillo

Affinamento

In botte per 22 mesi
e in bottiglia per 12 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42033117	0,75 l	15,30 €	-	6

dalleVigne®

Mondo



SUD AFRICA

Bergsig

pag. 10

NUOVA ZELANDA

Misty Cove Wines

pag. 10

LEGENDA VINI

- BOLLICINE
- VINO ROSSO
- VINO BIANCO
- VINO DOLCE
- VINO ROSATO
- BIO

BERGSIG ESTATE • LANDGOED

S I N C E 1 8 4 3 S E D E R T

Vitigni:

Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc,
Gewürztraminer, Sauvignon Blanc

Caratteristiche pedoclimatiche:

Il clima è mediterraneo con ± 980 mm di pioggia all'anno.
Gli inverni sono freddi con neve fino a tarda primavera.
I vigneti si trovano sui pendii della valle del fiume Breede,
dove trovano un terroir ottimale per ottenere ottimi vini

Fondatore:

Willem Hendrik Lategan

Anno di fondazione:

1843

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



SUDAFRICA

WESTERN CAPE



BREERIVER

-33.51846, 19.19255

Bergsig Estate è una delle rarissime realtà sudafricane rimaste nelle mani della stessa famiglia per quasi due secoli. Fondata nel 1843 da Willem Hendrik Lategan ai piedi delle montagne del Western Cape, la tenuta è oggi guidata dalla settima generazione, che continua a coltivare la terra con la stessa dedizione dei suoi antenati. Tra le figure più emblematiche spicca Wilhelm "Oom Prop" Lategan, visionario e innovatore, che dagli anni Sessanta trasformò l'azienda ampliando i vigneti, introducendo nuove tecniche e imbottigliando nel 1978 i primi vini a nome Bergsig Estate. La sua leadership, unita al sostegno della moglie Miemie, ha segnato profondamente l'identità della cantina. La famiglia Lategan vanta inoltre una lunga storia di impegno civile e culturale, eredità che affonda le radici anche nella figura storica di "Tant Anna", simbolo di ospitalità e umanità.

Oggi Bergsig Estate unisce tradizione, viticoltura moderna e un profondo rispetto per il territorio, producendo vini premiati che raccontano l'anima autentica di una famiglia e della sua terra.



THE LATEGAN RESERVE WINE RANGE

Uvaggio
100% Chenin Blanc

**PATMOS
CHENIN BLANC
RESERVE**

Affinamento
In botte per 9 mesi

Ricco aroma di albicocche secche e agrumi maturi, completato da un tocco di legno. È un vino elegante ma complesso, con un eccellente potenziale di maturazione. Eccellente con piatti di pesce, frutti di mare e insalate. Ideale a 11-13°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42031821	0,75 l	29,50 €	-	6



THE BERGSIG ESTATE WINE RANGE

Uvaggio
100% Gewurztraminer

GEWURZTRAMINER

Affinamento
In acciaio

Profumo aromatico di petali di rosa, esaltato dagli aromi di litchi e di delizia turca. Al palato è fresco, fruttato, equilibrato e con finale morbido. Ottimo con piatti di pesce, sushi, formaggi e dolci di frutta. Ideale a 8-10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42005823	0,75 l	12,80 €	-	6



**TANT ANNA
CHARDONNAY
RESERVE**

Corposo, complesso con un'elegante consistenza cremosa. Buon equilibrio tra l'aroma agrumato e alcune note speziate di rovere tostato. Ottimo con piatti rustici, pesce alla griglia e insalate. Ideale a 11-13°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032121	0,75 l	29,50 €	-	6

Uvaggio
100% Chardonnay

Affinamento
In botte per 12 mesi



SAUVIGNON BLANC

Questo vino è molto fresco, vivo e saporito, dal corpo leggero, e caratterizzato da note di lime fresco e ha un ottimo finale minerale. Perfetto con pesce alla griglia, insalate e piatti in stile thailandese. Ideale a 8-10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42031623	0,75 l	12,80 €	-	6

Uvaggio
100% Sauvignon Blanc

Affinamento
In acciaio

BERGSIG

ESTATE • LANDGOED

SINCE 1843 SEDERT



CHENIN BLANC

Offre un emozionante bouquet di lime con tracce di frutta tropicale. Questo vino è di medio corpo, presenta sapori di ananas schiacciato e litchi. Eccellente con piatti a base di pollo, pesce e pasta. Ideale a 8-10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42031724	0,75 l	12,80 €	-	6

SUDAFRICA — WESTERN CAPE

Uvaggio

100% Chardonnay

CHARDONNAY

Presenta un equilibrio tra i freschi aromi agrumati e le spezie della vaniglia di rovere. La sensazione al palato è ben rotonda insieme alla buona acidità. Ottimo con sushi, piatti di pasta cremosi e formaggi. Ideale a 8-10°C.



Affinamento

In botte per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42031922	0,75 l	15,30 €	-	6

Uvaggio

100% Chenin Blanc

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42031724	0,75 l	12,80 €	-	6



CABERNET SAUVIGNON

Un vino elegante dal colore rubino intenso, prugna e frutti di bosco rossi con tannini setosi, la sua struttura si arricchisce dopo 4 anni di invecchiamento. Perfetto con arrosti, carne di cervo e formaggi stagionati. Ideale a 15-18°C.

Uvaggio
100% Cabernet Sauvignon

Affinamento

In botte per 24 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032019	0,75 l	15,30 €	-	6

MISTY COVE WINES

Misty Cove non è una semplice cantina, ma un modo nuovo di vivere il vino. Ogni sorso racconta una storia, un carattere audace e autentico. Fondata nel 2008 dalla passione per il vino di Marlborough, nasce dal desiderio di fare le cose in modo diverso. Dopo aver messo radici in Europa, il marchio è tornato in Nuova Zelanda nel 2012, evolvendosi in un simbolo di innovazione, qualità e anticonformismo.

Le sue vigne, tra i paesaggi spettacolari dei Marlborough Sounds e altri terroir privilegiati, rappresentano il cuore pulsante della produzione. Misty Cove unisce la saggezza della viticoltura tradizionale allo spirito pionieristico neozelandese, sperimentando varietà insolite, miscele originali e tecniche di vinificazione coraggiose.

Ogni vino nasce per essere condiviso: è espressione di libertà, amicizia e autenticità. "Wine for good times" non è solo uno slogan, ma un mantra di vita che celebra il piacere dello stare insieme. Misty Cove è vino, passione e creatività che trasformano ogni momento in un ricordo indelebile.

MARLBOROUGH SOUNDS

-41.51175, 173.75215



Vitigni:

Albariño, Chardonnay, Grüner veltliner, Pinot gris, Pinot nero, Riesling, Sauvignon Blanc

Caratteristiche pedoclimatiche:

Le viti crescono su terreni diversi, che vanno dai terreni alluvionali a substrati argillosi e rocciosi, questo contribuisce alla complessità e alla profondità dei vini. Il clima è continentale, caratterizzato da estati calde e secche e inverni freschi con giornate miti e occasionali gelate

Fondatore:

Andrew Bailey

Anno di fondazione:

2008

Tipo di vitivinicoltura:

Innovativo



NUOVA ZELANDA

— MARLBOROUGH



LIMITED RELEASE SERIES

MISTY COVE WINES



TAMAHINE

Profumi di agrumi, mela verde e frutti tropicali anticipano un palato cremoso e minerale, con note di citronella e un elegante finale affumicato e persistente. Abbinamento eccezionale con aragosta al burro, bisque di granchio e anatra arrosto. Ideale a 8-10°C.

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42034222	0,75 l	19,40 €	-	6

ESTATE SERIES

Uvaggio

100% Sauvingnon
Blanc dealcolato

0% ALCOHOL
SAUVIGNON BLANC

Fresco e vibrante, sprigiona profumi di frutto della passione, lime e frutta estiva. Al palato è succoso, aromatico, leggero, con equilibrio rinfrescante. Perfetto con pesce, insalate agrumate, formaggi freschi e piatti asiatici. Ideale a 6-8°C.

Affinamento

-

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42033500	0,75 l	12,20 €	-	6



PINOT GRIS

Profumi di pesca matura, pera e zenzero anticipano un palato succoso e corposo, con note di pompelmo e caprifoglio, finale fresco e persistente. Eccellente con piatti aromatici, pollo alla citronella e barbecue alla coreana. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio

100% Pinot Gris

Affinamento

In acciaio e in barrique di acacia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42033624	0,75 l	12,80 €	-	6

LANDMARK SERIES

MISTY COVE WINES

Codice	42033924	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Riesling
Listino	14,30 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento In acciaio per 3 mesi

RIESLING



Profumi floreali e di lime fresco anticipano un palato equilibrato, tra dolcezza fruttata e acidità vivace. Finale pulito, minerale ed elegantemente rinfrescante. Ottimo con pad thai, sushi speziato, anatra all'arancia e formaggi freschi. Ideale a 8-10°C.



GRUNER VELTLINER

Profumi di pesca matura, limone e fiori bianchi introducono un palato cremoso e vibrante, con note di agrumi e pepe bianco, chiusura minerale e fresca. Perfetto con risotti primaverili, curry verde, maiale arrosto e salumi. Ideale a 8-10°C.

NUOVA ZELANDA

MARLBOROUGH

CHARDONNAY



Profumi di albicocca, limone e mandorla tostata anticipano un palato rotondo e raffinato, equilibrato da acidità vivace e finale lungo e persistente. Ottimo con aragosta al burro, capesante, risotti e frutti di mare. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio	Codice 42034023
100% Chardonnay	Formato 0,75 l
	Listino 13,20 €
	Note -
Affinamento	Bott/collo 6
In barrique per 8 mesi	

Medaglia d'oro al mundus vini 2024
Wine orbit 95 punti

SAUVIGNON BLANC



Profumi di agrumi e frutta tropicale anticipano un palato fresco, vivace e croccante, con note di frutto della passione, citronella e finale rinfrescante. Eccellente con ostriche, gamberi alla griglia, risotti e pollo al limone. Ideale a 8-10°C.

Codice	42033723	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Sauvingnon Blanc
Listino	19,40 €	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento In acciaio

PINOT NERO



Profumi di ciliegia, lampone e violetta si fondono con note speziate e terrose. Palato setoso, strutturato ed elegante, con tannini morbidi e finale persistente. Perfetto con agnello al rosmarino, anatra arrosto e manzo Wellington. Ideale a 14-16°C.

Uvaggio	Codice 42034124
100% Pinot nero	Formato 0,75 l
	Listino 19,40 €
	Note -
Affinamento	Bott/collo 6
In botte per 10 mesi	

dallevigne.com