



dalleVigne®

SELEZIONE 2026

CASA  
PRIMIS

PERGENTINA

RÆTICUS

TENUTA  
SAN LEO

VIVERA

KA·LEI·DO·SCOPE

PierPaoloGrasso

DANIMI

MIRIZZI

GAGLIO  
vignaioli dal 1910

FISCHETTI

Mustilli

WOLFAL

LEONARDO  
DA VINCI

FOND. 1936  
CESARI  
FUMANE - VERONA

CHÂTEAU DES CRÉS RICARDS

L'ARTISAN

CHÂTEAU  
MARTINOLLES

dalleVigne®  
IL VALORE DEL VINO

Château  
de Minière  
a complete

DOMAINE VERGNES  
À SAINT-HILAIRE

MARQUÉS  
del PUERTO

PALAU  
GAZO



CHAMPAGNE  
Ployez-Jacquemart

MAISON  
BONNOT

La

Domaine des  
Morts vivants

DOMAINES  
PAUL MAS  
LE LUXE RURAL DEPUIS 1592

MARSIGNY

GOLDSCHILD

BERGSIG  
ESTATE • LANDGOED  
SINCE 1843 SEDERT

MISTY  
COVE  
WINES

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 Caviro*, 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.

# Sommario

## TENUTE CAVIRO

Cesari	pag. 6
Leonardo da Vinci	pag. 20

## Italia

### PIEMONTE

Pier Paolo Grasso	pag. 42
-------------------	---------

• • •

### TRENTINO-ALTO ADIGE

Wolfal	pag. 50
Kaleidoscope	pag. 54
Levide – Raeticus	pag. 56

• • •

### FRIULI-VENEZIA GIULIA

Villa Varda	pag. 58
-------------	---------

• • •

### VENETO

Prapian	pag. 62
---------	---------

• • •

### TOSCANA

La Contea di Bolgheri	pag. 68
Pergentina	pag. 72
Cantina del Redi	pag. 76

• • •

### MARCHE

Mirizzi	pag. 80
---------	---------

• • •

### LAZIO

Tenuta San Leo	pag. 86
----------------	---------

• • •

### CAMPANIA

Urciuolo – Danimi	pag. 90
Mustilli	pag. 96

• • •

### PUGLIA

Casa Primis	pag. 104
-------------	----------

• • •

### CALABRIA

Tenuta del Conte	pag. 114
------------------	----------

• • •

### SICILIA

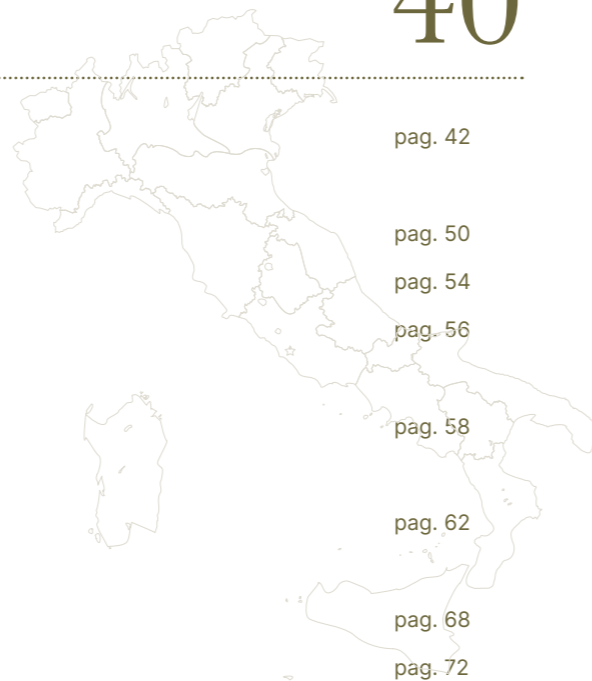
Fischetti	pag. 120
Gaglio	pag. 124
Vivera	pag. 128
Vigne Alte	pag. 134

• • •

### SARDEGNA

Domini Gregu	pag. 136
--------------	----------

# 40



## Europa

### FRANCIA

#### CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart	pag. 140
Heidsieck Héritage	pag. 146
Lheureux-Plekhoff	pag. 150
Collery	pag. 154

• • •

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaines Paul Mas	pag. 158
-------------------	----------

• • •

#### ALSAZIA

Cave Vinicole Hunawihr	pag. 166
------------------------	----------

• • •

#### VALLE DELLA LOIRA

Château de Miniere – Château de Suronde	pag. 170
-----------------------------------------	----------

• • •

#### BORGOGNA

Marsigny	pag. 174
Domaine Henri Delagrangre et fils	pag. 176
Domaine des Monts Luisants	pag. 180
Jean Durup	pag. 184

• • •

#### JURA

Maison Bonnot	pag. 188
---------------	----------

• • •

#### BORDEAUX

Château Reglat	pag. 192
Domaines Rollan de By – Château Tour Perey	pag. 194

### GERMANIA

#### MOSELLA

Moselland Goldschild	pag. 200
----------------------	----------

### SPAGNA

#### CATALOGNA

Mont Marçal – Palau Gazo	pag. 204
--------------------------	----------

• • •

#### RIOJA

Marques del Puerto	pag. 206
--------------------	----------

## Mondo

### SUDAFRICA

Bergsig	pag. 210
---------	----------

### NUOVA ZELANDA

Misty Cove Wines	pag. 216
------------------	----------

# 138



# 208



dalleVigne.



FOND.

1936

**CESARI**

FUMANE - VERONA

ANIMA CONTEMPORANEA:  
L'ESALTAZIONE DEL  
CLASSICO PER RENDERLO  
CONTEMPORANEO

ITALIA — VENETO — VALPOLICELLA



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:

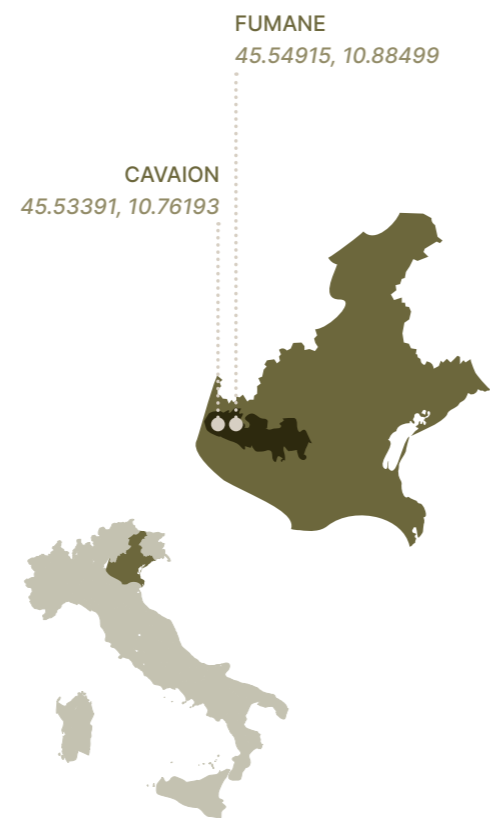
1936

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale e sostenibile

#### Bottiglie prodotte:

4.000.000



## BOSAN

FOND.



1936

# CESARI

FUMANE - VERONA



**Gambero Rosso – 3 bicchieri**  
**Bibenda – 5 grappoli**

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.*

**Uvaggio**

40% Corvina  
40% Corvinone  
20% Rondinella

**Affinamento**

In barrique per 3 anni  
e 12 mesi in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44106016	0,75 l	€	in cassa di legno	6
44002216	1,5 l	€	in cassa di legno	1
44830016	3 l	€	in cassa di legno	1

**Wine Enthusiast – 91 punti**



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.*

**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

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44378619	0,375 l	€	-	12
44107020	0,75 l	€	-	6
44002118	1,5 l	€	in cassa di legno	1
44838518	3 l	€	in cassa di legno	1

**Uvaggio**

40% Corvina  
40% Corvinone  
20% Rondinella

**Affinamento**

In acciaio e in bottiglia  
per 3 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.*

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



## CLASSICS

*James Suckling – 90 punti  
Wine Advocate – 92 punti*

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.*



Uvaggio

55% Corvina  
25% Corvinone  
20% Rondinella

Affinamento

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



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44000220	0,375 l	€	-	12
44100121	0,75 l	€	-	6
44110318	1,5 l	€	in cassa di legno	1
44122318	3 l	€	in cassa di legno	1
44854016	5 l	€	in cassa di legno	1

*Gambero Rosso, Bere Bene  
James Suckling – 90 punti*

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.*



Uvaggio

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

Affinamento

In acciaio per 6 mesi



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

*James Suckling – 90 punti*

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. Perfetto 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	€	-	6

*Berliner Wine Trophy, Grand Gold*

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	€	-	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	€	-	6

*James Suckling – 90 punti*

## PINOT GRIGIO GARDA DOC

*Profumi intensi di frutti bianchi e banana. Al palato è fresco, sapido 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	€	-	6

## Uvaggio

100% Pinot Grigio

## Affinamento

In acciaio per 6 mesi

## CENTOFILARI

*James Suckling – 90 punti*

## LUGANA DOC

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

## Uvaggio

95% Turbiana  
5% Chardonnay

## Affinamento

In acciaio per 6 mesi



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

## 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, sapido 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	€	-	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

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.*



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

## JUSTO

## Uvaggio

60% Corvina Veronese  
40% Merlot

## Affinamento

In acciaio per 1 anno

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.*



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



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.*

## Uvaggio

100% Corvina Veronese

## Affinamento

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

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44000817	0,75 l	€	in cassa di legno	6
44810016	1,5 l	€	in cassa di legno	1

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.*

## Uvaggio

85% Garganega  
15% Riesling

## Affinamento

In acciaio

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



dalleVigne

# LEONARDO DA VINCI

Vini ispirati dal Genio,  
messaggio di una qualità  
senza tempo



La cantina toscana **Leonardo da Vinci** nasce nel 1961, quando trenta viticoltori decisero di unirsi a Vinci, città natale di Leonardo, per trasformare insieme le uve del territorio in vini di qualità. Dai pochi ettari iniziali, la cooperativa è cresciuta fino a 600 ettari, con 160 soci uniti dalla stessa passione per l'eccellenza. Ispirata al genio di Leonardo, l'azienda 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, interpretandone il gusto contemporaneo.

Oggi l'azienda è parte del Gruppo Caviro e si impegna a promuovere la cultura del vino italiano come un'arte condivisa: un progetto che unisce i territori di diverse regioni, sostenibilità e innovazione, portando nel mondo il messaggio di una qualità collettiva e senza tempo.

#### Vitigni:

Chardonnay, Colorino, Merlot, 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 pliocenici, 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:

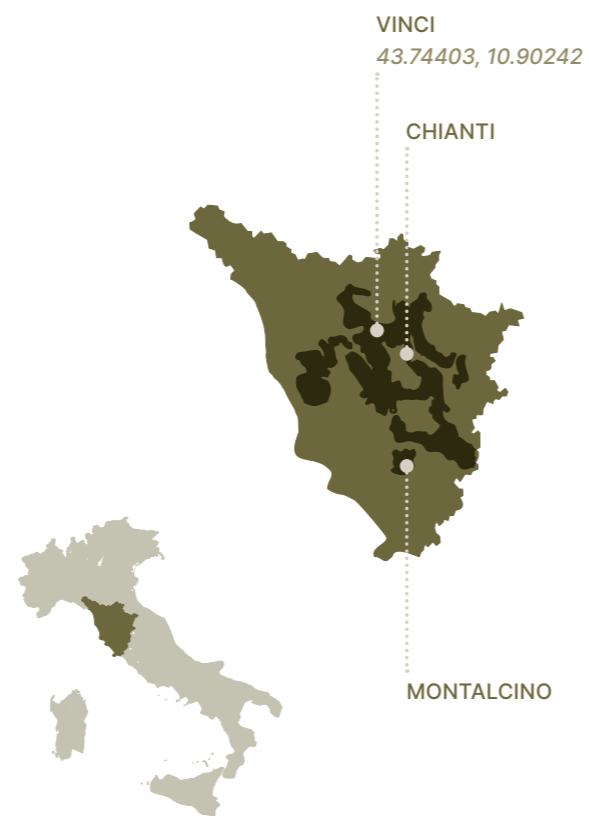
1961

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

#### Bottiglie prodotte:

5.000.000



# UOMO VITRUVIANO



## 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.*

### Uvaggio

85% Sangiovese  
10% Merlot  
5% altre uve rosse

### Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40102623	0,375 l	€	-	24
40105023	0,75 l	€	-	12
40104923	1,5 l	€	-	6
40103122	3 l	€	In cassa di legno	1
40103221	5 l	€	In astuccio	1



## CHIANTI DOCG

*Il fiasco è l'espressione più autentica della tradizione vitivinicola toscana: nato per proteggere il vino e facilitarne il trasporto, rappresenta la tradizione contadina, la convivialità e un modo autentico e senza tempo di stare a tavola.*

### Uvaggio

85% Sangiovese  
10% Merlot  
5% altre uve rosse

### Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40114124	0,75 l	€	Fiasco	12

### Uvaggio

100% Vermentino

### Affinamento

In acciaio

## VERMENTINO TOSCANA IGT

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

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





### ROSSO TOSCANA IGT

*Rosso intenso dai profumi di frutta nera matura. Al palato è morbido, equilibrato e avvolgente, con struttura piena, e con finale lungo e 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	€	-	6



### 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.*

#### Uvaggio

100% Sangiovese

#### Affinamento

In acciaio e in bottiglia  
per 3 mesi

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

#### Uvaggio

85% Sangiovese  
10% Merlot  
5% altre uve rosse

#### Affinamento

In botte per 10 mesi

### 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	€	-	6



#### Uvaggio

100% Sangiovese

#### Affinamento

In botte per 24 mesi e in  
bottiglia per 4 mesi

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

*Rosso porpora intenso e impenetrabile, profumi di mora, 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.*

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068420	0,75 l	€	-	6



## TOSCANA

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

## Uvaggio

100% Vermentino

## Affinamento

In botte per 3 mesi

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	€	-	6

## Uvaggio

95% Syrah  
5% Sangiovese  
Colorino

## Affinamento

In acciaio e in barrique da 2 a 4 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 ed 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	€	-	6

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 corposi e carni alla griglia. Ideale a 16-18°C.*

## Uvaggio

95% Sangiovese  
5% Colorino

## Affinamento

In acciaio e in barrique da 4 a 6 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40119022	0,75 l	€	-	6



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

S.TO IPPOLITO  
TOSCANA IGT

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

## Uvaggio

40% Sangiovese  
30% Merlot  
30% Syrah

## Affinamento

In barrique da 12 a 18 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40117522	0,75 l	€	-	6
40109521	1,5 l	€	In cassa di legno	1

## Uvaggio

100% Sangiovese

## Affinamento

In acciaio e in bottiglia  
per 3 mesiGLI ANGELI  
ROSSO  
DI MONTALCINO DOC

Rosso porpora intenso, molto fitto e con archetti stretti. Intense note fruttate. Ben equilibrato, corposo e ricco, con un lungo e persistente finale. Perfetto con primi ai sughi di carne, tartufo, maiale e vitello. Ideale a 18°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40100321	0,75 l	€	Disponibile dall'estate	6

## 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
40100022	0,75 l	€	-	6

James Suckling - 90 punti  
Berline Wein Trophy, Oro

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 con finale lungo ed 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	€	-	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	€	-	6

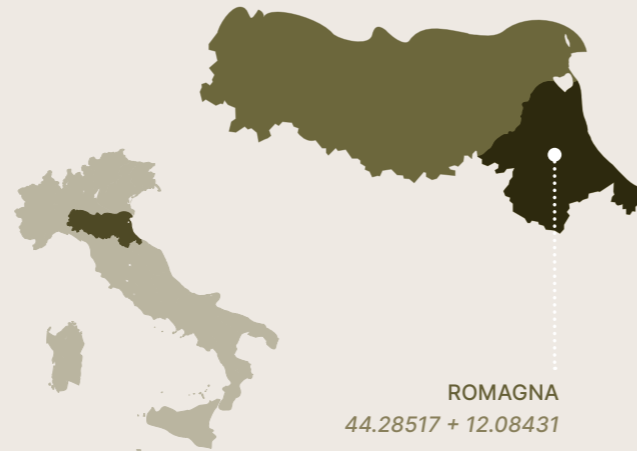
# ROMAGNA 1502

## Vitigni:

Grechetto Gentile, Pinot Grigio, 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



ROMAGNA  
44.28517 + 12.08431



FONTE DI RIMINI  
PINOT GRIGIO  
RUBICONE IGT

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

## Uvaggio

100% Pinot Grigio

## Affinamento

In acciaio

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



MAPPA DI IMOLA  
PIGNOLETTO  
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.*

## Uvaggio

85% Grechetto Gentile  
15% Chardonnay

## Affinamento

Rifermentazione in autoclave per 1 mese

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

ITALIA — EMILIA ROMAGNA

## Uvaggio

100% Trebbiano

## Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
1003944	0,75 l	€	-	6

DUOMO DI FAENZA  
TREBBIANO DOC

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



## Uvaggio

100% Sauvignon

UVE PORTATE A CESENA  
SAUVIGNON  
RUBICONE IGT

*Rosso rubino profondo tendente al colore 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.*

## Affinamento

In acciaio



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

## Uvaggio

85% Sangiovese  
15% SyrahROCCA 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.*

## Affinamento

In tonneaux e barrique



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

*James Suckling - 92 punti  
Luca Maroni - 96 punti*

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 sapido, di piacevole armonia finale. Perfetto per accompagnare i piatti di crudité di mare. Ideale a 10°C.*

## Uvaggio

100% Sangiovese

## Affinamento

In acciaio



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

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.*

## Uvaggio

100% Sangiovese

## Affinamento

In barrique da 10 a 12 mesi



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

# MONNALISA

## Uvaggio

100% Chardonnay

## 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 e 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	€	-	6

## 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
40113020	0,75 l	€	-	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 e con elegante persistenza boisée. È perfetto con i piatti tradizionali della cucina romagnola. Ideale a 16-18°C.*

## Uvaggio

100% Sangiovese

## Affinamento

In barrique da 6 a 8 mesi

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



## 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.*

## Uvaggio

100% Montepulciano

## Affinamento

In acciaio

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



# Italia

## PIEMONTE

Pier Paolo Grasso pag. 42

## SARDEGNA

Tenute Gregu pag. 136

## TOSCANA

La Contea di Bolgheri pag. 68

Pergentina pag. 72

Cantina del Redi pag. 76

## LAZIO

Tenuta San Leo pag. 86

## SICILIA

Fischetti pag. 120

Gaglio pag. 124

Vivera pag. 128

Vigne Alte pag. 134

## TRENTINO-ALTO ADIGE

Wolftal pag. 50

Kaleidoscope pag. 54

Raeticus pag. 56

## FRIULI-VENEZIA GIULIA

Villa Varda pag. 58

## VENETO

Prapian pag. 62

## MARCHE

Mirizzi pag. 80

## PUGLIA

Casa Primis pag. 104

## CAMPANIA

Urciuolo – Danimi pag. 90

Mustilli pag. 96

## CALABRIA

Tenuta del Conte pag. 114

### LEGENDA VINI

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





## Pier Paolo Grasso

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



## I CLASSICI

## Uvaggio

100% Arneis

## Affinamento

In acciaio

MOROSO  
LANGHE ARNEIS DOC

*Colore paglierino brillante. Profumi di albicocca, camomilla, erbe aromatiche e incenso. Al palato è vellutato, sapido, 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

## Affinamento

In acciaio

MOROSA  
BARBERA D'ALBA DOC

*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
41067322	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, sapido, con tannini morbidi e finale di frutti rossi. Perfetto con carni arrosto e alla griglia, salumi e formaggi. Ideale a 16-18°C.*

## Uvaggio

100% Dolcetto d'Alba

## Affinamento

In acciaio

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

RIVA  
LANGHE NEBBIOLO DOC

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

## Uvaggio

100% Nebbiolo

## Affinamento

In acciaio

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

## LA SELEZIONE



Pier Paolo Grasso

Codice	41067621	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Barbera D'Alba
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
<hr/>		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, sapido, con lungo e raffinato finale di liquirizia. Perfetto con primi piatti succulenti, carne alla griglia e formaggi caprini. Ideale a 16-18°C.



## Wine Enthusiast – 92 punti

LA FENICE  
BARBARESCO DOCG

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

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

## James Suckling – 92 punti

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

PICCOLA EMMA  
BARBARESCO DOCG  
RISERVA

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

TERRE DEI RU  
NEBBIOLO D'ALBA DOC

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

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

BARBIS  
BAROLO DOCG

Colore granato brillante e intenso. Profumi di amarena, prugna, balsamici 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	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In grandi botti di rovere	<hr/>	

## I CRU



# Pier Paolo Grasso



*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, sapido, con tannini levigati e finale di liquirizia. Ottimo con carni rosse in umido, formaggi di capra ed erborinati. Decantare un'ora prima.*

### Uvaggio

100% Nebbiolo

### Affinamento

In grandi botti di rovere

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



*The Wine Hunter Award, Gold  
James Suckling – 93 punti*

## PAJORÈ BARBARESCO DOCG

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

### Uvaggio

100% Nebbiolo

### Affinamento

In grandi botti di rovere

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

*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, sapido, con tannini vellutati e lungo finale aromatico. Eccellente con carni in umido, brasati, formaggi stagionati, caprini ed erborinati. Decantare un'ora prima.*

### Uvaggio

100% Nebbiolo

### Affinamento

In grandi botti di rovere

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068309	0,75 l	€	-	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 Wolfstal, "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 Wolfstal 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

CORNAIANO - 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.

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41065024</b>
100% Muller Thurgau	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In acciaio



<b>Codice</b>	<b>41065124</b>	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Sauvignon
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>

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.



<b>Codice</b>	<b>41054924</b>	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Pinot Nero
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>

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.

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41055324</b>
100% Chardonnay	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	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, sapido e piacevolmente persistente. Eccellente con speck, salumi misti, carne rossa e selvaggina. Ideale a 16-18°C.

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41054824</b>
100% Lagrein	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	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

CHIUSA - BOLZANO  
46.64496, 11.56801



## Bibenda – 4 grappoli

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

## 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 frittiture di mare; ottimo con verdure e formaggi freschi. Ideale a 10-12°C.*



## 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

### Affinamento

In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 6 mesi

## Bibenda – 5 grappoli

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

## 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 speziate, pesci e formaggi erborinati. Ideale a 12-14°C.*





LEVIDE  
RAETICUS

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 spiccata 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 **Raeticus** 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

PREDAlA - 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.*

Codice	41055718	Uvaggio	100% Chardonnay
Formato	0,75 l		
Listino	€		
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, sapido, strutturato e armonioso. Eccellente con piatti di pesce, crostacei delicati e primi alle verdure. Ideale a 8-10°C.*

Uvaggio	100% Chardonnay	Codice	41055619
		Formato	0,75 l
		Listino	€
		Note	-
Affinamento	In acciaio inox, rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per 24 mes	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.*



Uvaggio	Chardonnay Pinot nero	Codice	41055800
		Formato	0,75 l
		Listino	€
		Note	-
Affinamento	In acciaio inox, rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per 36 mesi	Bott/collo	6





## VILLAVARDA

**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.

### 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

PRATA DI PORDENONE  
45.86064, 12.55397



## VILLA VARDA



VILLAVARDA

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.*

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In acciaio e in botte

## Codice

41066724

## Formato

0,75 l

## Listino

€

## Note

-

## Bott/collo

6

## Codice

41066524

## Formato

0,75 l

## Listino

€

## Note

-

## Bott/collo

6

## Uvaggio

100% Friulano

## 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.*

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

100% Refosco dal  
Peduncolo Rosso

## Affinamento

In acciaio e in botte  
per oltre 12 mesi

## Codice

41066922

## Formato

0,75 l

## Listino

€

## Note

-

## Bott/collo

6

## Codice

41066822

## Formato

0,75 l

## Listino

€

## Note

-

## Bott/collo

6

## Uvaggio

100% Cabernet Franc

## Affinamento

In acciaio e in botte  
per oltre 12 mesiCABERNET 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

41066624

## Formato

0,75 l

## Listino

€

## Note

-

## Bott/collo

6

## Uvaggio

100% Ribolla Gialla

## Affinamento

In acciaio

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

La Tenuta **Prapian** 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'imbottigliamento, Prapian 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.



#### 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

CONEGLIANO - VALDOBBIADENE  
45.97556, 12.23248



## COL DE L'UTIA

## Uvaggio

100% Glera

## Affinamento

In acciaio

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.*



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

## Uvaggio

100% Glera

## Affinamento

In acciaio

VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG SUPERIORE  
EXTRA DRY

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



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

Mundus Vini – Medaglia d'oro



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	€	-	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	€	-	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	€	-	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 crudités 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	€	-	6

ITALIA ~ VENETO





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

BOLGHERI

43.21911, 10.58168



## CONTEO

## Uvaggio

Merlot  
Cabernet Sauvignon  
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	€	-	6

## Uvaggio

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
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	€	-	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 sapido, con finale fresco e persistente. Perfetto ad aperitivo, con piatti a base di pesce, pizza e frittiture. Ideale a 8-12°C.*

## Uvaggio

100% Vermentino

## Affinamento

In acciaio

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

ITALIA — TOSCANA

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  
Cabernet Franc

## Affinamento

In barriques e in  
bottiglia per 6 mesi

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



P E R G E N T I N A

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





**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41069924
100% Manzoni Bianco	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6



<b>Codice</b>	41069824	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Manzoni Bianco
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>
		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.*



<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41070024
100% Merlot	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6



**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41070122
100% Pinot Nero	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6



<b>Codice</b>	41070222	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Sangiovese
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>
		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.*



<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41070322
65% Sangiovese 30% Merlot 5% Cabernet Sauvignon	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6



**ROSATO  
IGT TOSCANA  
ROSATO**

*Colore rosa cerasuolo brillante. Profumi di fiori rossi e frutti di bosco. Al palato è ricco, armonioso e piacevolmente fresco, con raffinata persistenza. Ottimo a tutto pasto e per aperitivi con salumi. Ideale a 10-12°C.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41070024
100% Merlot	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6



**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41070322
65% Sangiovese 30% Merlot 5% Cabernet Sauvignon	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6





# 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 tonneau 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.

**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



*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 sapido, equilibrato e persistente, armonioso e invitante ad ogni sorso. Ottimo con grigliate, zuppe di pesce, carni bianche e formaggi. Ideale a 12-14°C.*

Codice	41071921
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

<b>Uvaggio</b>	Sangiovese Merlot
<b>Affinamento</b>	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.*

<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese
----------------	-----------------

Codice	41072021
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

<b>Affinamento</b>	In legno e in bottiglia
--------------------	-------------------------

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay Grechetto Trebbiano	Codice	41072124
<b>Affinamento</b>	In acciaio e in tonneau per alcuni mesi	Formato	0,75 l
		Listino	€
		Note	-
		Bott/collo	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, sapido e intenso. Perfetto con carni rosse elaborate, formaggi stagionati e selvaggina. Ideale a 16-18°C.*



*I Vini di Veronelli - 2 stelle*

## Uvaggio

Sangiovese

## ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

## Affinamento

In acciaio e in bottiglia

*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.*



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

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

## Uvaggio

Sangiovese

BRIAREO  
VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO DOCG  
RISERVA

## Affinamento

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

*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.*



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

ITALIA — TOSCANA

*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 pici 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	€	-	6



# MIRIZZI

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.



#### 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

MONTE ROBERTO  
43.48229, 13.13722



## MIRIZZI



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.*

## Uvaggio

100% Verdicchio,  
da agricoltura biologica

## Affinamento

In acciaio per 10 mesi, presa  
di spuma in bottiglia, dopo 30  
mesi si effettua la sboccatura



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

MILLESIMÈ  
PAS DOSÈ  
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.*

## Uvaggio

100% Verdicchio,  
da agricoltura biologica

## Affinamento

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



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

Guida Bio - 5 foglie

## Uvaggio

100% Verdicchio,  
da agricoltura biologica

## Affinamento

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

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 sapido, di perfetto  
equilibrio. Ottimo con vincisgrassi, coniglio in  
porchetta, brodetto e terrina di agnello.  
Ideale a 12-14°C.*



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

## Uvaggio

100% Grenache,  
da agricoltura biologica

## Affinamento

In cemento

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.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41058024	0,75 l	€	-	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	€	-	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	€	-	6

# TENUTA SAN LEO

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.



#### 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:

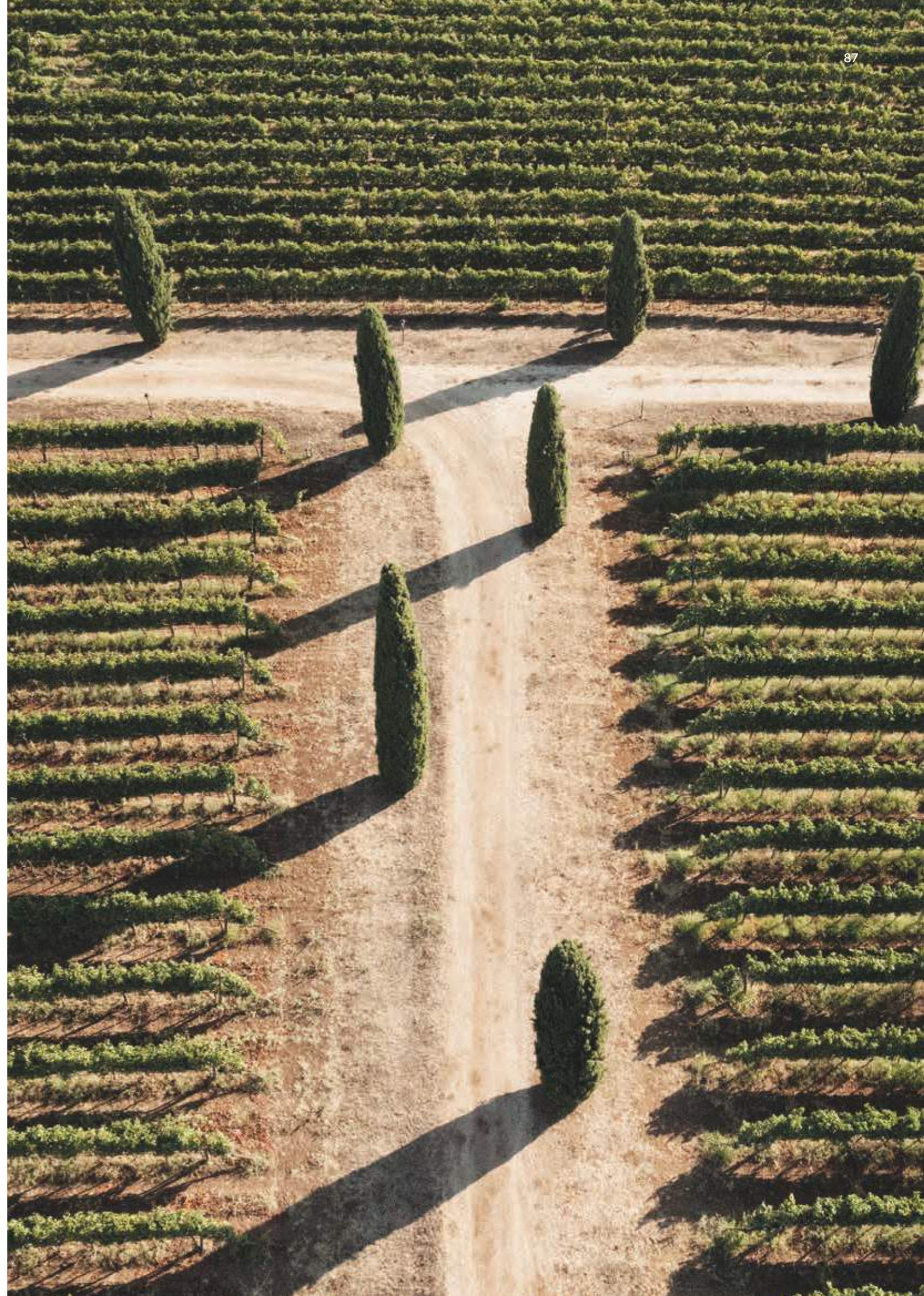
Vito Miceli

#### Anno di fondazione:

2018

#### Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile



## 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 Incrocio Manzoni	41063723	
	Formato	0,75 l
	Listino	€
		€
Affinamento	Note	-
In acciaio e in bottiglia	Bott/collo	6



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	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in bottiglia		



## Luca Maroni - 93 punti

Codice	41064222	Uvaggio
Formato	0,75 l	Montepulciano Aleatico
Listino	€	
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	41063920	Uvaggio
Formato	0,75 l	Montepulciano Cesanese
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In tonneaux, in barrique per 15 mesi e in bottiglia per 6 mesi



## Luca Maroni - 97 punti

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

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.

Uvaggio	Codice	41063822
100% Merlot	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in bottiglia		



DRUSILLA  
ALEATICO PASSITO  
LAZIO IGT

Colore rosso intenso e profondo. Profumi di fiori, frutta passita e macchia mediterranea. Al palato è complesso, equilibrato e sapido, con lungo finale fruttato. Perfetto con formaggi erborinati, e a fine pasto con biscotti e pasticcini. Ideale a 12-14°C.

Uvaggio	Codice	41064122
100% Aleatico	Formato	0,5 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 12 mesi		



# DANIMI

**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41059023
100% Fiano di Avellino	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In acciaio per 3 mesi e in bottiglia da 3 a 4 mesi



<b>Codice</b>	41059322	<b>Uvaggio</b>
	41059323	100% Falanghina
<b>Formato</b>	0,75 l	
<b>Listino</b>	€	
	€	
<b>Note</b>	-	<b>Affinamento</b>
<b>Bott/collo</b>	6	In acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 1 mese



**FAVELLA  
IRPINIA FALANGHINA DOC**

*Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumi vivaci di agrumi, ananas e fiori bianchi. Al palato è fresco, equilibrato e piacevolmente dinamico. Perfetto come aperitivo, con crostacei, pesce, carni bianche e formaggi. Ideale a 8-10°C.*



<b>Codice</b>	41059220	<b>Uvaggio</b>
		100% Aglianico
<b>Formato</b>	0,75 l	
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	<b>Affinamento</b>
<b>Bott/collo</b>	6	In botte per 6 mesi e in bottiglia da 10 a 12 mesi



**MERAVIA  
IRPINIA AGLIANICO DOC**

*Colore rosso intenso e luminoso. Profumi di more, ciliegie nere e liquirizia. Al palato è morbido, avvolgente e ricco di note di frutti di bosco. Eccellente con minestre, carni bianche e rosse, formaggi freschi e stagionati. Ideale a 16-18°C.*



**VATICALE  
GRECO DI TUFO DOCG**

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

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41059123
100% Greco di Tufo	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	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 arrostiti, selvaggina, piatti speziati o tartufati e formaggi. Ideale a 18-20°C.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	41059718
100% Aglianico	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In botte da 24 a 25 mesi e in bottiglia da 10 a 12 mesi



## VOTIVA

## Uvaggio

Fiano  
Greco  
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	€	-	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

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

ITALIA — CAMPANIA

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,  
carne arrosto e formaggi stagionati.  
Ideale a 16-20°C.*

## Uvaggio

Aglianico  
Primitivo  
Nero d'Avola

## Affinamento

In botte per 18 mesi e in  
bottiglia per 6 mesi

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



# Mustilli

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 Marilì 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.

#### Vitigni:

Aglianico, Falanghina, Greco, Piediroso

#### 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 Marilì Mustilli

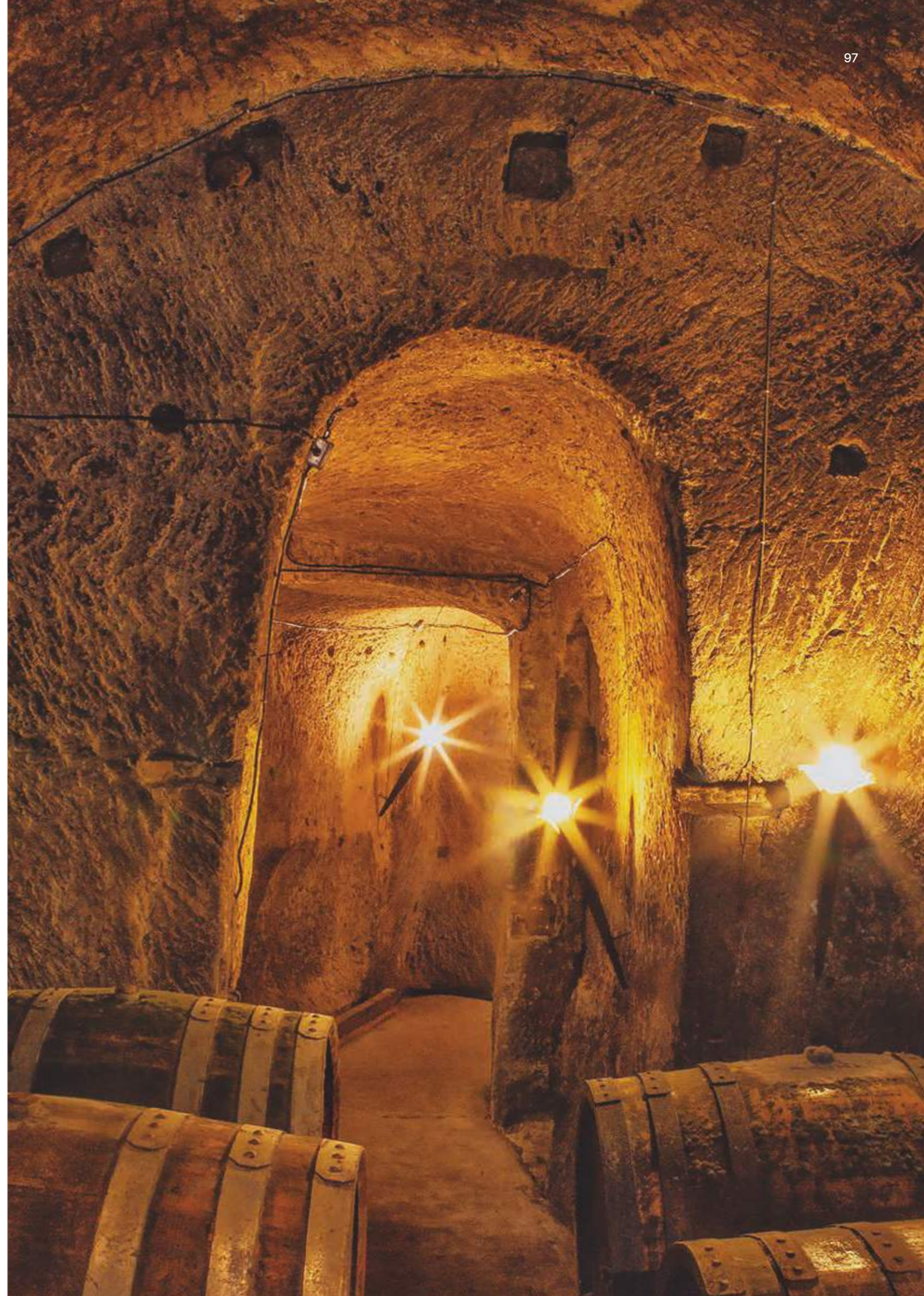
#### Anno di fondazione:

1960

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

SANT'AGATA DE' GOTI  
41.09016 14.50489



## SELEZIONI



Mustilli



**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 sapido, di straordinaria eleganza e persistenza. Eccellente con risotti, spaghetti alla Nerano o spaghetti alle vongole. Ideale a 12°C.*

**Uvaggio**

100% Falanghina

**Affinamento**In acciaio per 10 mesi e  
bottiglia per 12 mesi

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



**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, sapido e persistente, di rara armonia. Ottimo con antipasti di carne cruda o piatti a base di pesce. Ideale a 13°C.*

**Uvaggio**

100% Piediroso

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

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

**Wines Critics - 92 punti**



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

*Rubino intenso dai riflessi granato, sprigiona profumi avvolgenti di marasche 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.*

**Uvaggio**

100% Aglianico

**Affinamento**In botte per 18 mesi  
e in bottiglia per 12 mesi

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

## CLASSICI

Wines Critics - 93 punti

Wines Critics - 91 punti

## Uvaggio

100% Falanghina

## Affinamento

In acciaio per 3 mesi  
e in bottiglia per 2 mesiFALANGHINA  
DEL SANNIO BIANCO DOC

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
41065524	0,75 l	€	-	6

## Uvaggio

100% Piediroso

## Affinamento

In acciaio da 5 a 10 mesi e in  
bottiglia per 3 mesiPIEDIROSSO  
SANNIO ROSSO DOC

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	€	-	6

GRECO  
SANNIO BIANCO DOC

Paglierino dorato e luminoso, regala profumi complessi di frutta matura e mandorla. Il sorso, 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	€	-	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	€	-	6

## SPUMANTE



# Mustilli



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.*

## Uvaggio

50% Aglianico  
50% Piediroso

## Affinamento

In acciaio e in bottiglia  
per 24 mesi

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

## 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 frittiture 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 frittiture. Ideale a 10°C.*

## Uvaggio

100% Aglianico

## Affinamento

In acciaio e in bottiglia

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

**Casa Primis** nasce nel 2003 a Stornarella, nel cuore del Tavoliere delle Puglie, dall'intuizione di Gianni Mauriello e Nicola Selano, giovani agricoltori desiderosi di trasformare le proprie uve in vini capaci di raccontare la terra d'origine. Con la guida dell'enologo Angelo Mauriello, scelgono di rinnovare completamente i vigneti di famiglia, abbandonando i vecchi impianti a tendone per introdurre la coltivazione a spalliera, più sostenibile e qualitativa.

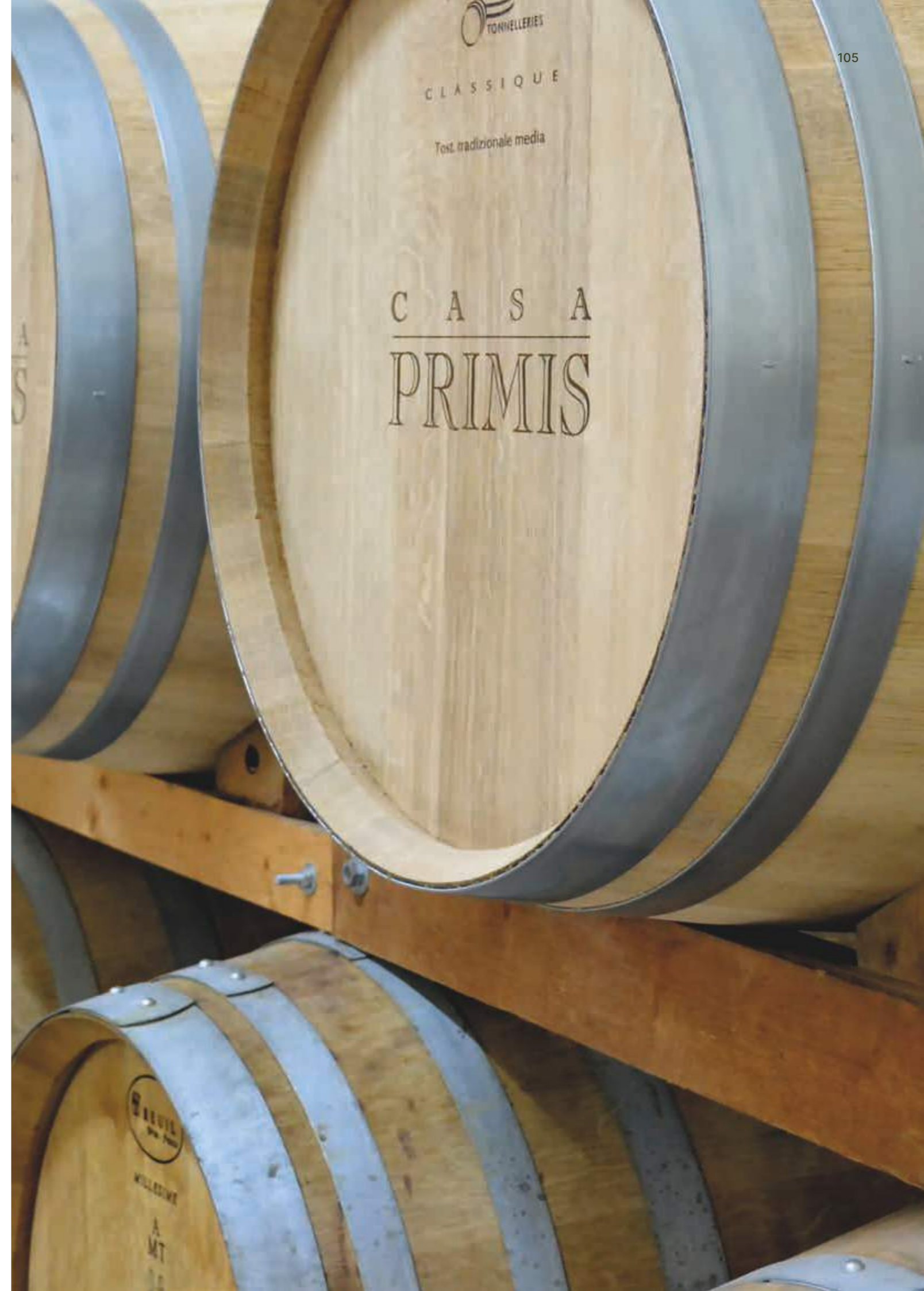
Oggi Casa Primis conta 14 ettari di vigneti coltivati nel rispetto dell'ambiente, tutti certificati biologici, dove convivono varietà autoctone e vitigni internazionali.

La filosofia della cantina è chiara: vinificare e imbottigliare in purezza, per preservare la personalità di ogni vitigno e il carattere autentico del territorio pugliese.

La moderna struttura produttiva, ospita serbatoi in acciaio inox termocondizionati e tecnologie all'avanguardia, ma è la tradizione a guidare ogni gesto.

Casa Primis è oggi una realtà dinamica e coerente, dove innovazione e rispetto per la natura si fondono per dare vita a vini sinceri, armoniosi e profondamente identitari.

STORNARELLA  
41.26529, 15.72997



## 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.*

## Uvaggio

100% Nero di Troia  
da agricoltura biologica

## Affinamento

In acciaio per 2 mesi  
e in bottiglia per 2 mesi



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

## BOLLICINE

## Uvaggio

100% Bombino Bianco,  
da agricoltura biologica

## Affinamento

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



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

CHARMAT BRUT  
SPUMANTE BIOLOGICO

*Giallo paglierino luminoso, profuma di ginestra e frutta dorata. Il sorso è vivace, fresco e sapido, 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.*

CHARMAT BRUT ROSÈ  
SPUMANTE BIOLOGICO

*Cerasuolo brillante e seducente, profuma di lampone e fragola matura. Il sorso è fresco, brioso e sapido, 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	€	-	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	€	-	6
41062424	0,75 l	€	-	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	€	-	6
41062524	0,75 l	€	-	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



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41062323	0,75 l	€	-	6
41062324	0,75 l	€	-	6

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	€	-	6
41062224	0,75 l	€	-	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	€	-	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	€	-	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	€	-	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
41062823	0,75 l	€	-	6

## GIOVANILI

## Uvaggio

100% Vermentino

## Affinamento

In acciaio per 3 mesi  
e in bottiglia per 2 mesiVERMENTINO  
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	€	-	6
41063224	0,75 l	€	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 mesiCENERATA  
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	€	-	6

CIGLIEGIOLO  
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.*

## Uvaggio

100% Cigliegiolo

## Affinamento

In acciaio per 3 mesi  
e in bottiglia per 2 mesi

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

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.*

## Uvaggio

100% Nero di Troia

## Affinamento

In barrique per 15 mesi  
e in bottiglia per 6 mesi

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

# TENUTA DEL CONTE®

**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.



#### 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



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.*

### Uvaggio

50% Greco Bianco  
50% Trebbiano Toscano

### Affinamento

In acciaio per 10 mesi  
e in bottiglia 7 anni

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

### Uvaggio

100% Greco Bianco

### Affinamento

In acciaio per 3 mesi

## BIANCO CIRÒ DOC BIOLOGICO

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



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41068724	0,75 l	€	-	6



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	€	-	6

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

**Uvaggio**

100% Gaglioppo

**Affinamento**

In acciaio per 6 mesi  
e in bottiglia per 1 mese

**MANI CONTADINE CIRÒ  
ROSATO DOC BIOLOGICO**

*Rosa cerasuolo luminoso, profuma di melograno, agrumi ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, sapido 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	€	-	6

*Doctor Wine - 90 punti*

**Uvaggio**

100% Gaglioppo

**Affinamento**

In acciaio per 24 mesi  
e in bottiglia per 6 mesi

**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	€	-	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 stagionati. Ideale a 16-18°C.*

**Uvaggio**

100% Gaglioppo

**Affinamento**

In acciaio per 10 mesi  
e in bottiglia per 2 mesi



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

*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.*

**Uvaggio**

100% Gaglioppo

**Affinamento**

In acciaio per 24 mesi  
e in bottiglia per 36 mesi



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

# FISCHETTI

Ai piedi dell'Etna, nella frazione di Rovittello, a Castiglione di Sicilia, sorge la **Cantina Fischetti**, nata dal paziente recupero di un antico palmento dell'Ottocento da parte della famiglia Fischetti. La storica tenuta Moscamento, interamente costruita in pietra lavica, è oggi un perfetto equilibrio tra fascino antico e tecnologia moderna, mantenendo le caratteristiche originarie come le spesse mura, il parziale interrimento e l'esposizione a nord, che assicurano condizioni ideali per la vinificazione.

A 650 metri sul livello del mare, il vigneto circonda la cantina in uno scenario unico, inondato dal sole di Sicilia e protetto dal respiro del vulcano. Le viti, coltivate ad alberello tradizionale, hanno in media 80 anni, con numerosi esemplari ultracentenari pre-fillosserici, da cui nascono vini Etna D.O.C. autentici e identitari.

Ogni intervento in vigna è manuale, per rispettare del territorio, per preservare l'armonia tra uomo e natura.

La Cantina Fischetti rappresenta un vero frammento di vulcano, capace di trasformare la forza dell'Etna in vini eleganti, intensi e indimenticabili.

CASTIGLIONE DI SICILIA-ROVITTELLO  
37.86122 15.09816

#### 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, imprimono alle uve profondità aromatica, eleganza e mineralità

#### Fondatore:

Michela e Guido Fischetti

#### Anno di fondazione:

2008

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



## 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	€	-	6

## Uvaggio

80% Nerello Mascalese  
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	€	-	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.*

## Uvaggio

60% Carricante  
40% Catarratto

## Affinamento

In acciaio per 6 mesi



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

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.*

## Uvaggio

100% Nerello Mascalese

## Affinamento

In botte per 48 mesi e in bottiglia per 4 mesi



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



# GAGLIO

*vignaioli dal 1910*

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

OLIVERI – SCALA DI PATTI  
38.12054, 15.05945





**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41064724</b>
60% Grillo 40% Inzolia	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In acciaio e in bottiglia per 3 mesi



<b>Codice</b>	<b>41064522</b>	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Nero d'Avola
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	

**Affinamento**  
In acciaio e in bottiglia per 6 mesi



**ESDRA  
MAMERTINO  
DI NERO D'AVOLA DOC**

*Giallo paglierino brillante, profumi delicati e fruttati. Al palato è morbido, equilibrato e armonioso, con una fresca eleganza che invita al sorso successivo. È perfetto con piatti a base di carne e formaggi. Ideale a 16°C.*



**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41064823 41064824</b>
100% Grillo	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In acciaio e in bottiglia per 2 mesi



<b>Codice</b>	<b>41064323</b>	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Nero d'Avola
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	

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



**NERO D'AVOLA  
SICILIA DOC**

*Rosso rubino con riflessi violacei, profumi vivaci di frutti rossi. Al palato è fresco, equilibrato e intenso, con piacevole armonia e buona persistenza. È ottimo in abbinamento con piatti a base di carni rosse. Ideale a 15-16°C.*



**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41064421</b>
60% Nero d'Avola 40% Nocera	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

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, arrostiti e formaggi. Ideale a 16-18°C.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	<b>41064622</b>
100% Nocera	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

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 migliori 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

LINGUAGLOSSA  
37.85000, 15.13831



## 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.*

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



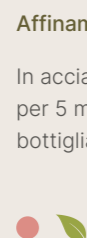
## Guida Bio - 4 foglie

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.*



<b>Codice</b>	41071123	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Merlot
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	



**Affinamento**  
In acciaio *sur lies*  
per 5 mesi e in  
bottiglia per 3 mesi

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.*

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



## OUTSIDER

<b>Codice</b>	41070921	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	50% Carricante 50% Chardonnay da agricoltura biologica
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	

**Affinamento**  
In acciaio *sur lies*  
per 24 mesi e in  
bottiglia per 6 mesi

Bibenda - 4 grappoli  
Guida Bio - 4 foglieA'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.*



## 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

100% Carricante  
da agricoltura biologica

## Affinamento

In acciaio per 36 mesi  
e in bottiglia per 12 mesi

Codice 41070718

Formato 0,75 l

Listino €

Note -

Bott/collo 6



Bibenda - 4 grappoli  
James Suckling - 94 punti

VIVERA  
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

Formato 0,75 l

Listino €

Note -

Bott/collo 6

## Uvaggio

100% Carricante  
da agricoltura biologica

## Affinamento

In acciaio per 4 mesi



Bibenda - 4 grappoli  
James Suckling - 92 punti

ROSATO 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.



Codice 41070623

Formato 0,75 l

Listino €

Note -

Bott/collo 6

## Uvaggio

100% Nerello Mascalese

## Affinamento

In acciaio sur lies  
per 4 mesi e in bottiglia  
per 1 mese



Bibenda - 4 grappoli  
James Suckling - 93 punti

VIVERA  
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

100% Nerello Mascalese  
da agricoltura biologica

## Affinamento

In acciaio per 16 mesi  
e in bottiglia per 1 mese

Codice 41070521

Formato 0,75 l

Listino €

Note -

Bott/collo 6



Bibenda - 4 grappoli  
James Suckling - 94 punti

MARTINELLA  
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.



Codice 41070817

Formato 0,75 l

Listino €

Note -

Bott/collo 6

## Uvaggio

90% Nerello Mascalese  
10% Nerello Cappuccio  
da agricoltura biologica

## Affinamento

70% in barrique e  
30% in tonneaux  
per 5 anni





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

SANT'ALFIO  
37.75096, 15.11354



#### Uvaggio

100% Carricante

#### Affinamento

In acciaio per 6 mesi

### 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.*



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



**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 Maestrone, 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.



#### 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 Maestrone, 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:

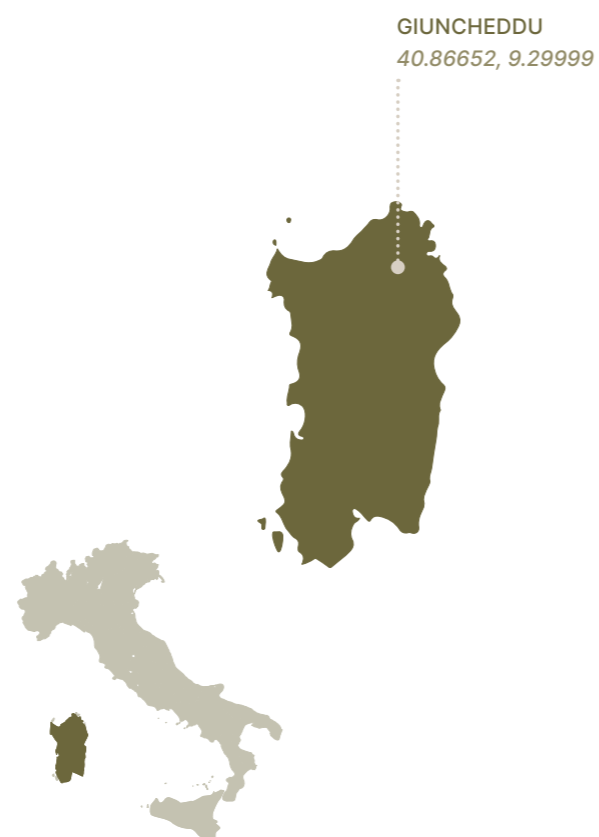
Famiglia Gregu

#### Anno di fondazione:

1903

#### Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile



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

#### Affinamento

In acciaio sui lieviti e in bottiglia

Codice	41072423	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Cannonau
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	

#### Affinamento

In acciaio 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.*



Ployez-Jacquemart	pag. 140
Heidsieck Héritage	pag. 146
Lheureux-Plekhoff	pag. 150
Collery	pag. 154
Domaine Paul Mas	pag. 158
Cave Vinicole Hunawühr	pag. 166
Château de Minière – Château de Suronde	pag. 170
Marsigny	pag. 174
Domaine Henri Delagrangé et fils	pag. 176
Domaine des Monts Luisants	pag. 180
Jean Durup	pag. 184
Maison Bonnot	pag. 188
Château Reglat	pag. 192
Domaines Rollan de By – Château Tour Percy	pag. 194

FRANCIA

SPAGNA

Mont Marçal Palau Gazo	pag. 204
Marques del Puerto	pag. 206

GERMANIA

Moselland Goldschild	pag. 200
----------------------	----------



LEGENDA VINI

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



Fondata nel 1930 da Marcel Poyez e Yvonne Jacquemart, la Maison **Poyez-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 Poyez 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 Poyez 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 Poyez-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.

#### Vitigni:

Chardonnay, Meunier, Pinot Nero

#### Caratteristiche pedoclimatiche:

I vigneti di Poyez-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 Poyez e Yvonne Jacquemart

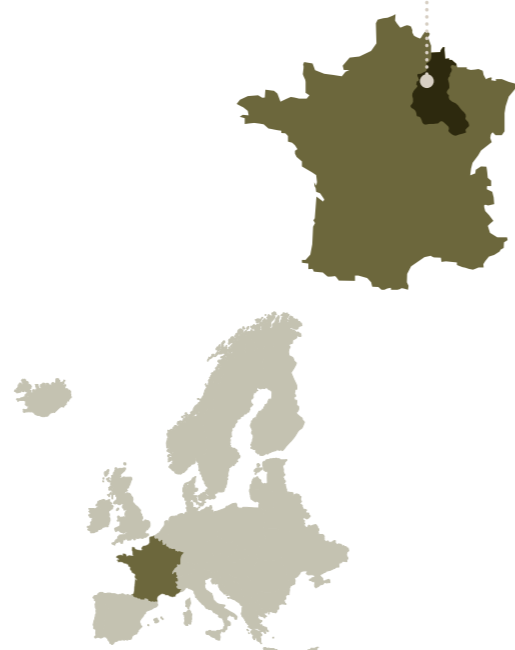
#### Anno di fondazione:

1930

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

LUDES  
49.15997, 4.108055



## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

Metodo champenoise,  
affinamento in bottigliaCHAMPAGNE BLANC DE BLANCS  
EXTRA QUALITY BRUT  
AOC

*Effervescenza 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.*



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

*Vinous A. Galloni - 91 punti  
Japan Women's Wine Award, Double Gold*

## Uvaggio

43% Pinot Noir  
41% Chardonnay  
16% vini rossi Maily  
Grand Cru

## Affinamento

Metodo champenoise,  
affinamento in bottigliaCHAMPAGNE  
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.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42014400	0,75 l	€		6
42014500	0,75 l	€	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	€		6
42013900	0,75 l	€	in astuccio	6
42014000	1,5 l	€		6
42014100	1,5 l	€	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.*

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

Metodo champenoise,  
affinamento in bottiglia

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



### CHAMPAGNE PARCELLE AB 390 AOC

*Giallo dorato con delicata effervescenza, 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	€	-	6



### Prague Wine Trophy, Platinum Japan Women's Wine Award, Gold

### CHAMPAGNE GRANITE EXTRA BRUT AOC

*Giallo dorato con fine effervescenza, 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	€	in astuccio	6

### Prague Wine Trophy, Champion

#### Uvaggio

50% Chardonnay  
25% Pinot Noir  
25% Meunier

#### Affinamento

Metodo champenoise, affinamento in bottiglia

### 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.*

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42015009	0,75 l	€	-	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 eccellente da solo o con piatti strutturati. Ideale a 6-8°C.*

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





Fondata nel 1834, **Heidsieck Héritage** rappresenta ancora oggi un punto di riferimento indiscusso nel mondo dello Champagne, grazie a uno stile che coniuga tradizione e precisione contemporanea. Questa linea nasce dall'assemblaggio dei tre vitigni simbolo della regione – Chardonnay, Pinot Nero e Meunier – selezionati con cura e provenienti dai terroir di tutta la Champagne, per esprimere al meglio l'identità della linea.

Nel calice si distingue per eleganza e luminosità, mentre al naso offre un profilo raffinato e armonioso, con aromi delicati e ben definiti. Il sorso rivela una splendida freschezza, sostenuta da una struttura ben equilibrata, capace di accompagnare ogni occasione con naturale versatilità.

Frutto del metodo champenoise, con rifermentazione in bottiglia ed affinamento sui lieviti, esprime la complessità e la finezza tipiche della regione, caratterizzata da suoli gessosi e clima unico.

Heidsieck Héritage interpreta così l'autenticità dello Champagne, proponendo vini dalla personalità distintiva, in cui finezza, intensità e coerenza stilistica si fondono in un'esperienza di degustazione completa e appagante

#### Vitigni:

Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

#### Caratteristiche pedoclimatiche:

Nella regione il clima è fresco con influssi oceanici, favorisce maturazioni lente e acidità vivace. I suoli sono calcarei e gessosi ed assicurano drenaggio e mineralità, mentre i vigneti collinari ben esposti donano eleganza, equilibrio e complessità

#### Fondatore:

Heidsieck

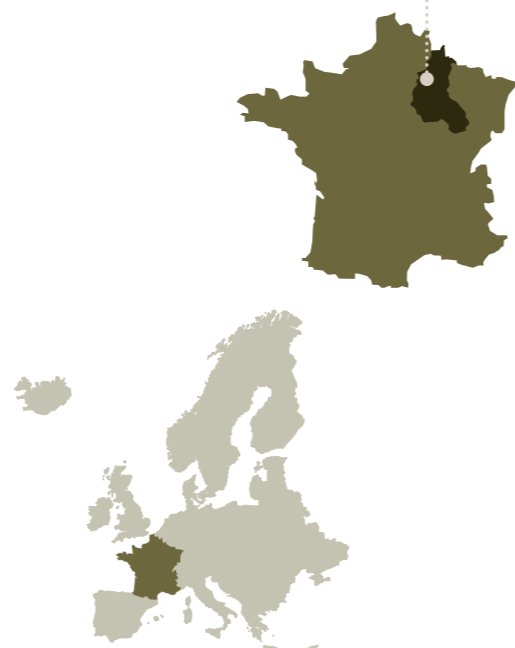
#### Anno di fondazione:

1834

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

CHAMPAGNE  
49.21539, 4.01383





#### HEIDSIECK HÉRITAGE BRUT

*Profumi delicati di pera e agrumi, con note di brioche. Al palato equilibrio tra freschezza e rotondità, finale elegante, vivace, armonioso e persistente. Perfetto per aperitivo, con ostriche, crostacei, pesce crudo e risotti. Ideale a 8-10°C.*

#### Uvaggio

15% Chardonnay  
45% Meunier  
40% Pinot Noir

#### Affinamento

Metodo champenoise



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42034600	0,75 l	€	-	6

#### Uvaggio

10% Chardonnay  
45% Meunier  
45% Pinot Noir

#### Affinamento

Metodo champenoise



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42034700	0,75 l	€	-	6

#### HEIDSIECK HÉRITAGE ROSÉ

*Profumi di frutti rossi maturi, ciliegia e agrumi; note floreali delicate. Al palato fresco, equilibrato, morbido, con acidità vivace e finale elegante, persistente e armonioso. Ottimo per aperitivi leggeri, con crudité di mare, sushi, e salmone. Ideale a 8-10°C.*





Une histoire, un blason.

# LHEUREUX PLÉKHOFF

CHAMPAGNE

Il Manoir de Montflambert, sede della Maison Lheureux e cuore della dinastia **Lheureux-Plékhoﬀ**, rappresenta la roccaforte di una tradizione vitivinicola che unisce passato e futuro. Situato nella Valle della Marna, il manoir custodisce l'eredità delle due storiche dimore di famiglia, Lheureux-Saintot a Mareuil-sur-Aÿ e Plékhoﬀ a Vandières, simboli dell'armonia tra storia e innovazione. I vigneti, che si estendono per 42 ettari, sono coltivati nei migliori terroir della Grande Vallée de la Marne e della Vallée de la Marne Rive Droite, si estendono oggi anche nella Montagne de Reims, nella Côte des Bar e nella Côte des Blancs, classificati come Grand Cru e Premier Cru. Qui prosperano i tre vitigni simbolo dello Champagne uniti dall'arte dell'assemblaggio che definisce lo stile raffinato della Maison. Ogni cuvée riposa nelle cantine sotterranee, sviluppando eleganza e complessità. Fedeli al rispetto della terra e delle tradizioni, gli eredi Lheureux-Plékhoﬀ preservano l'anima di Montflambert come fondamento della loro visione, coniugando storia, eccellenza e passione in ogni bottiglia.

#### 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

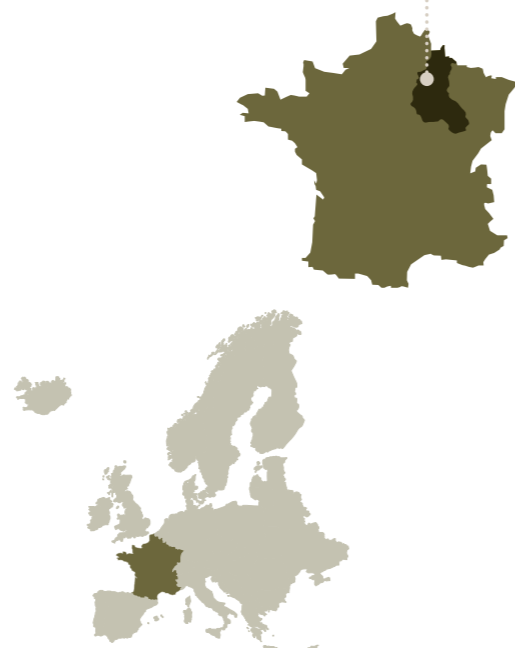
#### Anno di fondazione:

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	€	-	6
42028100	1,5 l	€	-	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	€	-	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	€	-	3

FRANCIA — CHAMPAGNE

**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	€	-	6

  
 CHAMPAGNE  
**COLLERY**  
*Depuis 1893*

Fondata nel 1893 ad Aÿ, nel cuore della Champagne, la **Maison Collery** nasce dal talento visionario di Jules-Anatole Collery, tra i primi viticoltori a spumantizzare e commercializzare direttamente le proprie bottiglie, aprendo una nuova era per la regione. La sua passione e il suo spirito innovativo furono premiati nel 1904 con una medaglia d'oro a Parigi.

Nel corso del tempo, la Maison è stata guidata da generazioni di pionieri: Pierre e Geneviève Collery, che portarono lo Champagne Collery nei più prestigiosi locali parigini, e Jean Collery, figura carismatica e innovatore, ideatore del Rosé e promotore del Parco Naturale della Montagna di Reims.

Negli anni Settanta, Alain Collery diede nuova linfa alla Maison, valorizzando la tradizione e anticipando il moderno enoturismo con la creazione del museo dello champagne.

Oggi, Collery continua a incarnare l'eleganza degli Champagne Grand Cru di Aÿ, unendo artigianalità e fascino contemporaneo. Ogni bottiglia racconta oltre un secolo di passione, autenticità e spirito festoso, simbolo della vera arte champenoise.

**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42026900
80% Pinot Noir 20% Chardonnay	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
Metodo champenoise, in acciaio, 20% del blend in piccole botti da 40HI		



### 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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42027500
100% Chardonnay	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
Metodo champenoise, in acciaio, 25% del blend in piccole botti da 25 HI		



<b>Codice</b>	42027100	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	80% Pinot Noir 20% Chardonnay
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>
Metodo champenoise, in acciaio, 20% del blend in piccole botti da 40HI		



### 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.*



<b>Codice</b>	42027700	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Pinot Noir
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>
Metodo champenoise, in acciaio, 25% del blend in piccole botti da 25 HI		



### 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 foie gras. 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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42027300
89% Pinot Noir (incluso 15% vino rosso) 11% Chardonnay	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
Metodo champenoise, in acciaio, vino rosso in piccole botti		



### 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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42027914
100% Nocera	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
In acciaio e in bottiglia per 8 mesi		



DOMAINES  
**PAUL MAS**  
 LE LUXE RURAL DEPUIS 1892

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.

#### 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-argillosi di Château de Martinolles influenzati da un clima mediterraneo con influssi oceanico/pirenici, 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:

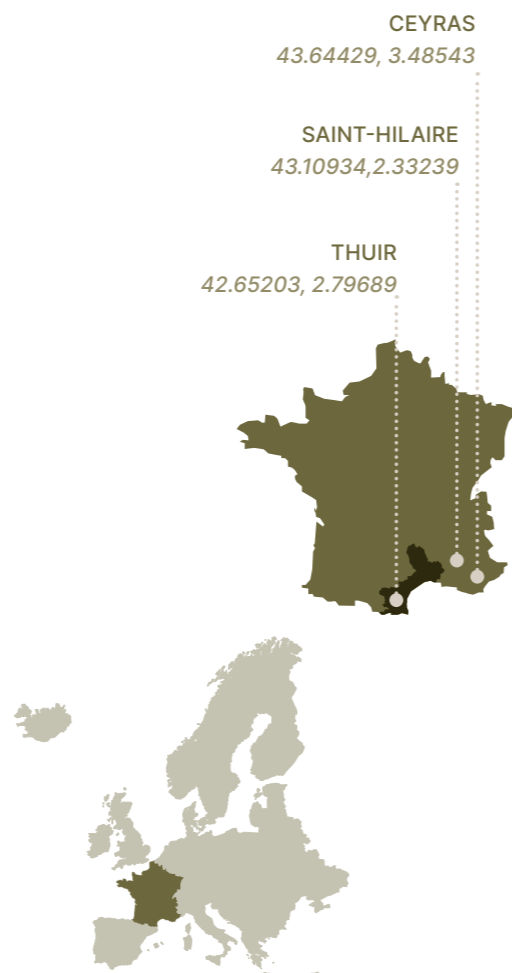
Jean-Claude Mas

#### Anno di fondazione:

2000

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



## 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  
TRADITIONELLE 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

**Uvaggio**

70% Chardonnay  
20% Chenin  
10% Pinot Noir

**Affinamento**

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

**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.*

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.*

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



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



### VIIGNIER 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.*



<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42008524
100% Pinot Noir	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
In botte per 4 mesi		



### PINOT NOIR PAYS D'OC

*Rosso tenue con riflessi lampone, profumi eleganti di fragola, ciliegia e spezie dolci. Al palato è fresco, equilibrato, persistente e delicatamente complesso. Eccellente con carni alla griglia, tapas e piatti delicati. Ideale a 14-15°C.*

### LE CHARDONNAY BLANC DE BLANC

*Colore giallo brillante e limpido, perlage fine, con profumi intensi di fiori bianchi, il sorso è fresco, vivace, con bollicine eleganti e finale pulito, armonioso. Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce o dessert. Ideale a 6-8°C.*



<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42034500
100% Chardonnay	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
Metodo classico, sui lieviti per 9 mesi		



<b>Codice</b>	42034425	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	65% Viognier 15% Vermentino 5% Pinot Gris 5% Macabeu 5% Sauvignon Blanc 5% Colombar
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>
In acciaio per 4 mesi		



### LE BLANC PAR PAUL MAS IGP OC

*Giallo oro brillante, al naso presenta frutti tropicali, pesca e fiori bianchi, al palato è ricco, con finale fruttato e minerale, armonioso e persistente. Perfetto con crostacei e molluschi, carni bianche e formaggi erborinati. Ideale a 10-12°C.*



<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42034325
35% Grenache Gris 30% Grenache Noir 20% Caladoc 15% Cinsault	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6
In cemento per 40 giorni		



### LE ROSÉ BY PAUL MAS IGP OC

*Rosa ciliegia, con profumi floreali e di pesca bianca, il sorso è succoso e delicato, morbido, sostenuto da fresca acidità, elegante e con buona persistenza. Eccellente come aperitivo, con salmone, zucchini, e prosciutto crudo. Ideale a 8-10°C.*





**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42022921
70% Marsanne 30% Roussanne	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In acciaio per 4 mesi



<b>Codice</b>	42023024	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Viognier
<b>Listino</b>	€	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>

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.*



<b>Codice</b>	42032423	<b>Uvaggio</b>
<b>Formato</b>	0,75 l	100% Pinot Noir
<b>Listino</b>	8,70 €	
<b>Note</b>	-	
<b>Bott/collo</b>	6	<b>Affinamento</b>

30% 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.*



**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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42023720
85% Grenache 15% Macabeu	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In botte per 8 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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42032323
100% Grenache Noir	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	8,70 €
	<b>Note</b>	-
<b>Affinamento</b>	<b>Bott/collo</b>	6

In botte per 5 mesi





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:

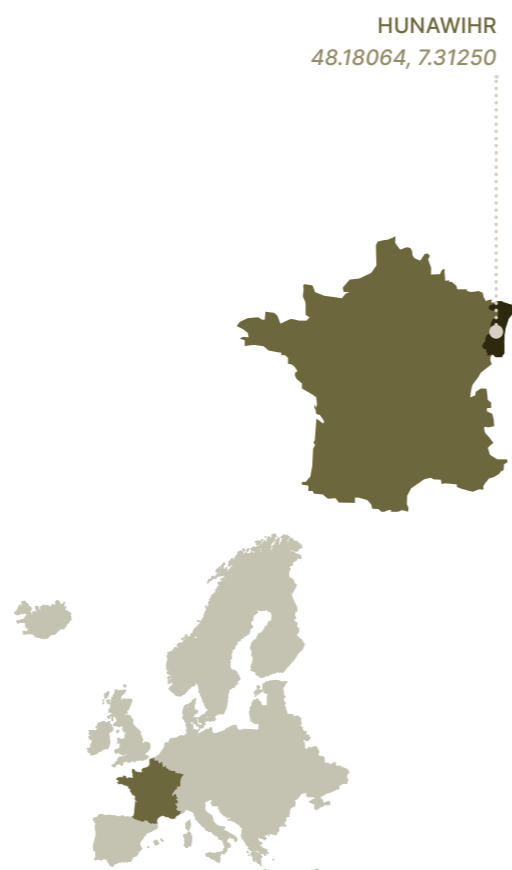
Viticoltori locali

#### Anno di fondazione:

1954

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale



#### 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, cremant complesso di grande personalità. Ottimo come aperitivo e da consumare al momento del dessert. Ideale a 8-10°C.*

<b>Uvaggio</b>	Codice	42012800
100% Pinot Bianco	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
<b>Affinamento</b>	Bott/collo	6
Metodo classico, sui lieviti per 16 mesi		

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

#### 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.*



#### 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.*

<b>Uvaggio</b>	Codice	42012123
100% Riesling	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
<b>Affinamento</b>	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	€	-	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	€	-	6

**Uvaggio**

Sylvaner  
Muscat  
Pinot Bianco

**Affinamento**

In acciaio

**CUVÉE 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.*

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



**Uvaggio**

100% Gewürztraminer

**Affinamento**

In acciaio

**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.*

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



## Château de Minière

a complete

## Château de Suronde

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.



### 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:

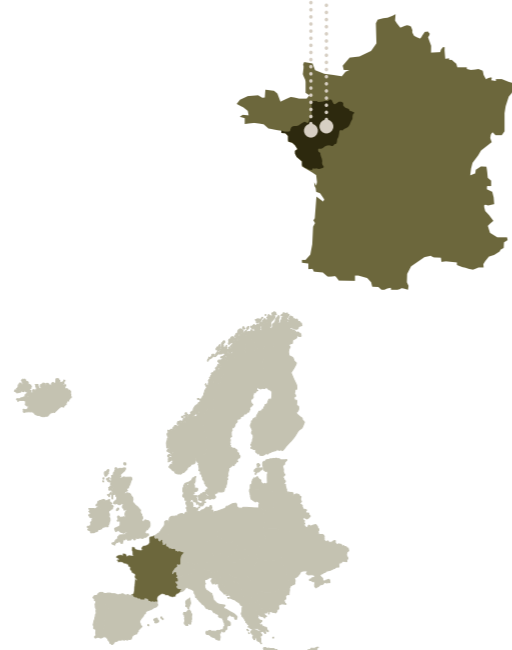
Sostenibile

COTEAUX-SUR-LOIRE

47.28592, 0.25775

ROCHEFORT-SUR-LOIRE

47.31791, -0.64320



# CHÂTEAU DE SURONDE

## Uvaggio

100% Chenin Blanc  
uve da coltivazione  
biodinamica

## Affinamento

In acciaio per 8 mesi

## L'OEUVRE ANJOU BLANC

*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	€	-	6

# CHÂTEAU DE MINIERE

## Uvaggio

100% Cabernet Franc

## Affinamento

In acciaio da 6 a 9 mesi

## ROUGE DE MINIÈRE

*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



## L'ESQUISSE ANJOU BLANC

*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.*

## Uvaggio

100% Chenin Blanc  
uve da coltivazione  
biodinamica

## Affinamento

In acciaio per 8 mesi



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

FRANCIA — VALLE DELLA LOIRA



## VIGNES CENTENAIRES DE MINIÈRE

*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



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:

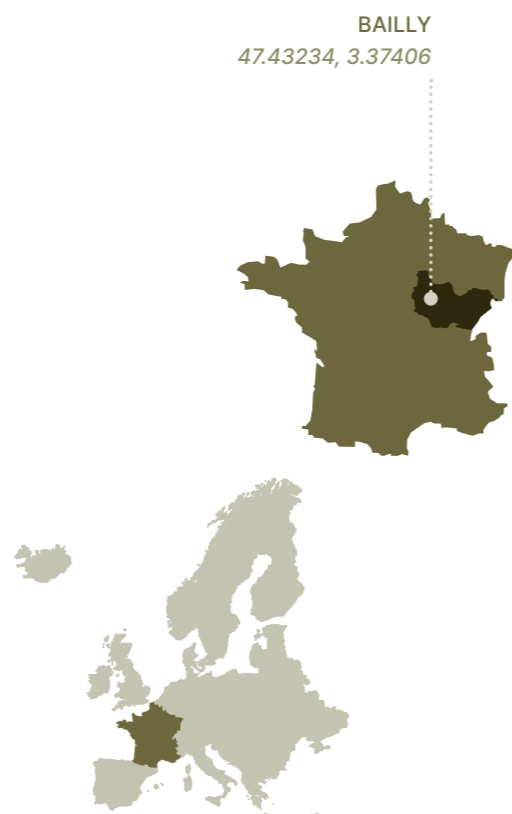
70 famiglie di viticoltori locali

#### 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	€	-	6



### CREMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ 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	€	-	6

DOMAINE  
HENRI  
*Delagrane*  
et Fils

Il **Domaine Henri Delagrane** 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 Delagrane 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.

VOLNAY  
47.00654, 4.77613



**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 Delagrane

**Anno di fondazione:**

1947

**Tipo di vitivinicoltura:**

Tradizionale



# 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.

**Uvaggio**  
100% Chardonnay

**Affinamento**  
In acciaio per 10 mesi

**Codice** 42028622  
**Formato** 0,75 l  
**Listino** €  
**Note** -  
**Bott/collo** 6

## VIELLES 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**  
100% Pinot Noir

**Affinamento**  
In botte per 12 mesi  
e 4 mesi in acciaio

**Codice** 42028922  
**Formato** 0,75 l  
**Listino** €  
**Note** -  
**Bott/collo** 6

**Codice** 42028723  
**Formato** 0,75 l  
**Listino** €  
**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** 42029022  
**Formato** 0,75 l  
**Listino** €  
**Note** -  
**Bott/collo** 6

**Uvaggio**  
100% Pinot Noir

**Affinamento**  
In botte per 15 mesi  
e 2 mesi in acciaio

## CHAMPANS VOLNAY 1<sup>ER</sup> 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** 42028822  
**Formato** 0,75 l  
**Listino** €  
**Note** -  
**Bott/collo** 6

**Uvaggio**  
100% Chardonnay

**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.



Il **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.

Domaine des Monts Luisants



MOREY SAINT DENIS  
47.19831, 4.94912

**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:**

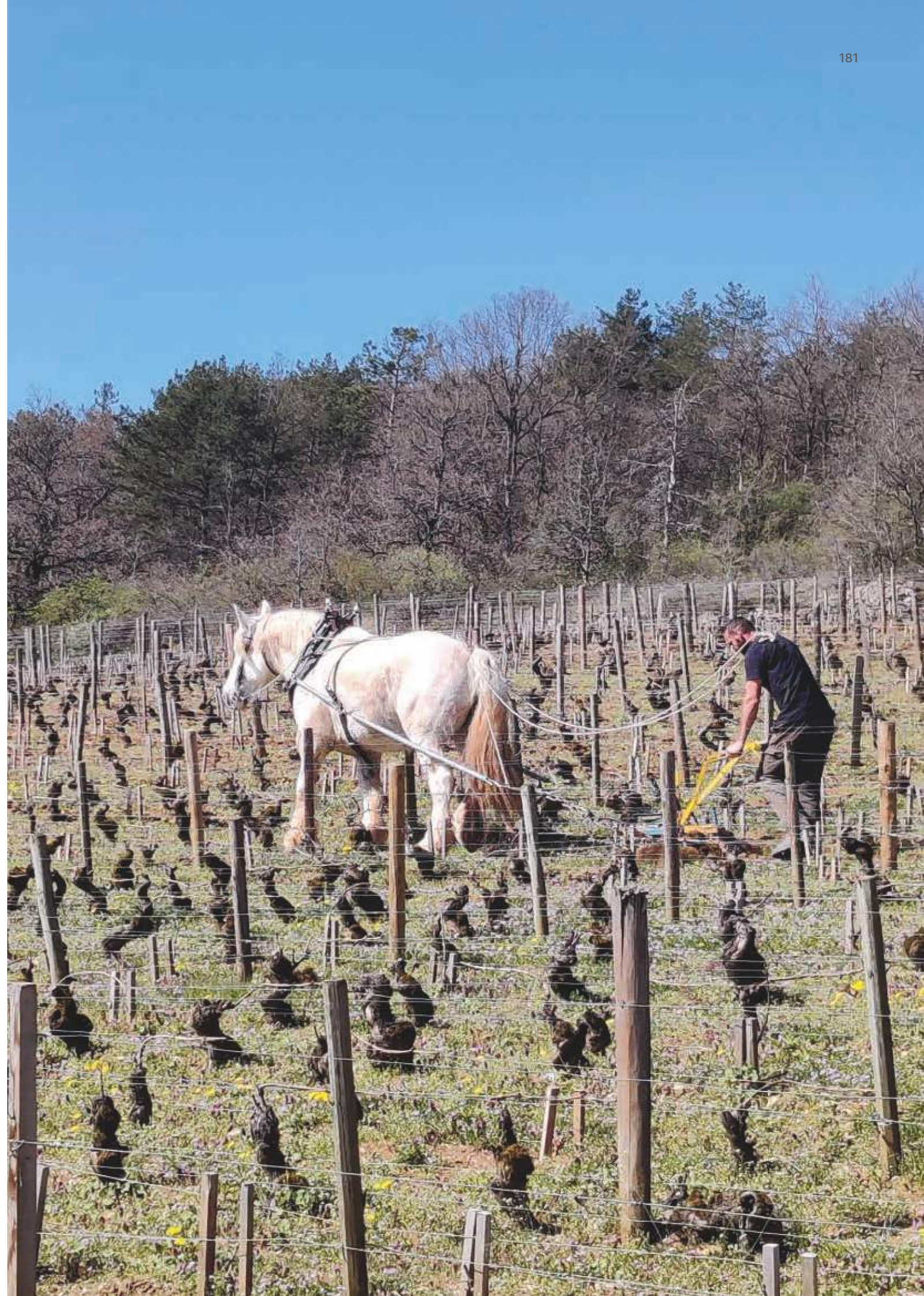
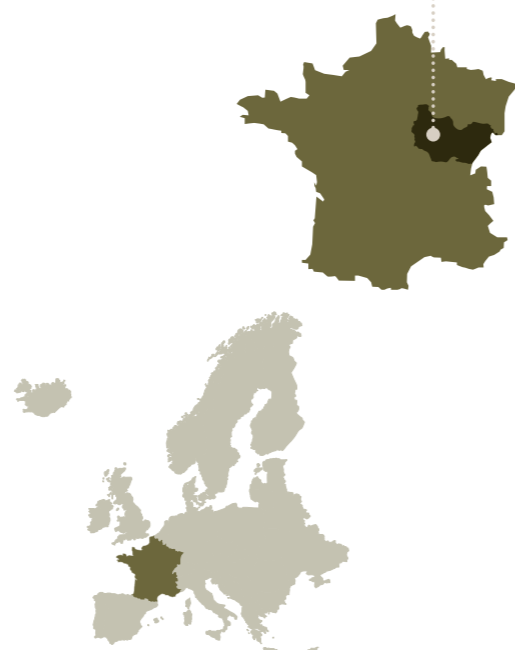
Bernard Dufouleur

**Anno di fondazione:**

1965

**Tipo di vitivinicoltura:**

Tradizionale



Domaine des Monts Luisants



**MOREY SAINT 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.*

**Uvaggio**

100% Pinot Noir

**Affinamento**

In botte per 10 mesi

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



**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.*

**Uvaggio**

100% Pinot Noir

**Affinamento**

In botte per 10 mesi

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

**Uvaggio**

100% Pinot Noir

**Affinamento**

In botte per 10 mesi

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

**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.*





## 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.

MALIGNY  
47.86700, 3.76492



### 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



## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In vetroresina o acciaio

## CHABLIS AOC

*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	€	-	6

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In vetroresina o acciaio

CHABLIS 1°ER CRU  
FOURCHAUME AOC

*Chablis 1er Cru Fourchaume, elegante e fine, profuma di fiori bianchi, acacia e vaniglia. Al palato è rotondo, 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	€	-	6



## PETIT CHABLIS AOC

*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.*

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In vetroresina o acciaio

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

CHABLIS 1°ER CRU  
MONTMAINS AOC

*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.*

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In vetroresina o acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42025823	0,75 l	€	-	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:

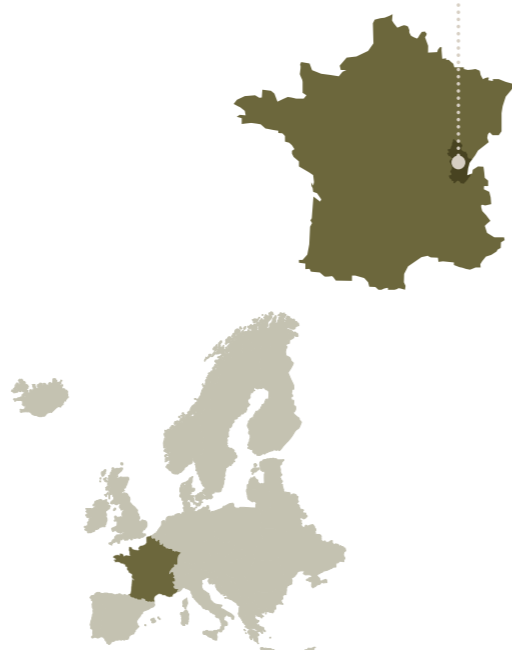
1936

#### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

SAINT-LOTHAIN

46.82417 5.64263



## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In botte per 11 mesi

**NUANCE**  
**CÔTES DU JURA AOC**  
**CHARDONNAY**

*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	€	-	6

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In acciaio

**MÉDIAN**  
**CÔTES DU JURA AOC**  
**CHARDONNAY**

*Giallo verdolino brillante, profumi di mandarino, scorza d'agrumi e fiori d'arancio. Al palato è pieno, sapido 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	€	-	6


**ARBOIS**  
**AOC CHARDONNAY**  
**BIO**

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

## Uvaggio

100% Chardonnay

## Affinamento

In botte



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

**TROUSSEAU AOC**  
**COTES DU JURA**

*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.*

## Uvaggio

100% Trosseau

## Affinamento

In acciaio



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

## Château Lange-Réglat

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.

### 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

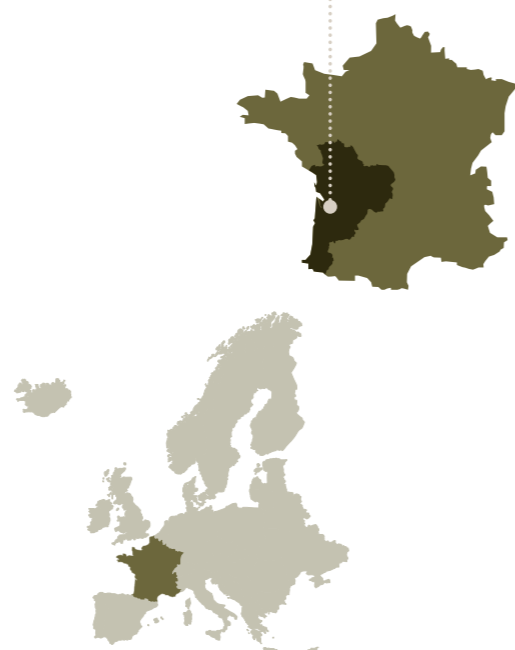
### Anno di fondazione:

1970

### Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

BOMMES  
44.54540, -0.35481



## 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 desserts. 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	€	-	6



DOMAINES ROLLAN DE BY



CHATEAU  
TOUR PEREY

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-Émilion, 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

#### 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:

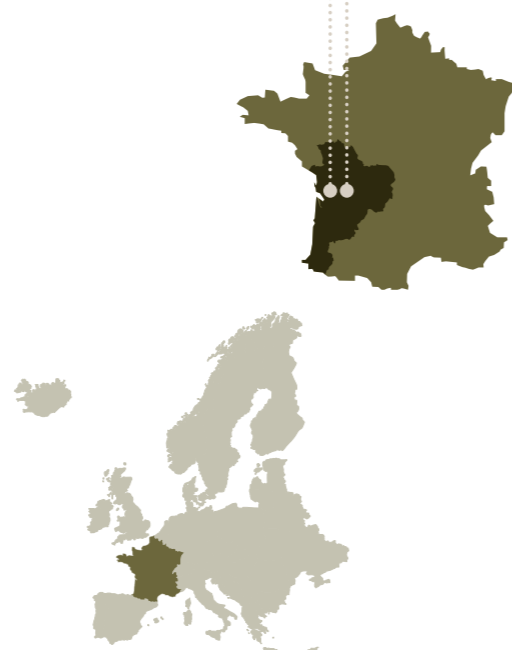
Jean Guyon

#### Anno di fondazione:

1989

#### Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile



# CHÂTEAU TOUR PEREY



## CHÂTEAU TOUR PEREY SAINT-EMILION 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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42029116 42029120
70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€ €
<b>Affinamento</b>	<b>Note</b>	-
In botte per 18 mesi	<b>Bott/collo</b>	6

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

## CHÂTEAU LA FLEUR PEREY CUVÉE PRESTIGE SAINT-EMILION 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.*



# DOMAINES ROLLAN DE BY



DOMAINES ROLLAN DE BY



*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.*

<b>Uvaggio</b>	<b>Codice</b>	42029519
60% Merlot 20% Petit Verdot 10% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc	<b>Formato</b>	0,75 l
	<b>Listino</b>	€
<b>Affinamento</b>	<b>Note</b>	-
In botte per 18 mesi	<b>Bott/collo</b>	6

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

## 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*



**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	€	-	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	€	-	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

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42029820	0,75 l	€	-	6

FRANCIA — BORDEAUX

**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	€	-	6

  
**MOSELLAND**<sup>®</sup>  
 WINZERGENOSSENSCHAFT  
 Die Rieslingexperten.

  
**GOLDSCHILD**

**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.

**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

**BERNKASTEL-KUES**  
49.928887, 7.06079





**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.*

**Uvaggio**

100% Riesling  
da Mudener  
Funkenberg

**Affinamento**

In acciaio *sur lies*

**Codice** 42031023

**Formato** 0,75 l

**Listino** €

**Note** -

**Bott/collo** 6

**Codice** 42031123

**Formato** 0,75 l

**Listino** €

**Note** -

**Bott/collo** 6

**Uvaggio**

100% Riesling  
da Urziger  
Wurzgarten

**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.*


**Codice** 42031223

**Formato** 0,75 l

**Listino** €

**Note** -

**Bott/collo** 6

**Uvaggio**

100% Riesling  
da Erdener  
Treppchen

**Affinamento**

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.*


**Uvaggio**

100% Riesling

**Affinamento**

In acciaio *sur lies*

**Codice** 42031322

**Formato** 0,75 l

**Listino** €

**Note** -

**Bott/collo** 6

**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.*


**Codice** 42031423

**Formato** 0,75 l

**Listino** €

**Note** -

**Bott/collo** 6

**Uvaggio**

100% Riesling

**Affinamento**

In acciaio *sur lies*

**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.*



# 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 masía 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 foie gras. Ideale a 6-8°C.*



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

#### Affinamento

In botte per 12 mesi  
e in bottiglia per 4 mesi

#### 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.*



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



# Mondo

SUD AFRICA

Bergsig

pag. 210



NUOVA ZELANDA

Misty Cove Wines

pag. 216



LEGENDA VINI

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

# BERGSIG

## ESTATE • LANDGOED

SINCE 1843 SEDERT

**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.

#### 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

BREERIVER  
-33.51846, 19.19255



SUDAFRICA — WESTERN CAPE



## THE LATEGAN RESERVE WINE RANGE

### Uvaggio

100% Chenin Blanc

### Affinamento

In botte per 9 mesi

### PATMOS CHENIN BLANC RESERVE

*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	€	-	6

## THE BERGSIG ESTATE WINE RANGE

### Uvaggio

100% Gewurtraminer

### Affinamento

In acciaio

### GEWURZTRAMINER

*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	€	-	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.*

### Uvaggio

100% Chardonnay

### Affinamento

In botte per 12 mesi

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

SUDAFRICA — WESTERN CAPE

### 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.*

### Uvaggio

100% Sauvignon Blanc

### Affinamento

In acciaio

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

# 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.*

### Uvaggio

100% Chenin Blanc

### Affinamento

In acciaio

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

## CHARDONNAY

### Uvaggio

100% Chardonnay

### Affinamento

In botte per 6 mesi

*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.*



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

## CABERNET SAUVIGNON

### Uvaggio

100% Cabernet Sauvignon

### Affinamento

In botte per 24 mesi

*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.*



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
42032019	0,75 l	€	-	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.

MARLBOTOUGH 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



LIMITED  
RELEASE  
SERIESMISTY  
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.*

## Uvaggio

100% Sauvignon Blanc

## Affinamento

In barrique per 7 mesi

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

## ESTATE SERIES

## Uvaggio

100% Sauvignon Blanc  
dealcolato

## Affinamento

-

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.*

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



## PINOT GRIS

## Uvaggio

100% Pinot Gris

## Affinamento

In acciaio e in barrique di acacia

*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.*

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



# LANDMARK SERIES

## MISTY COVE WINES

Codice	42033924	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Riesling
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
<hr/>		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.*



### 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	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In barrique per 8 mesi	<hr/>	

*Mundus Vini, Medaglio d'oro  
Wine Orbit – 95 punti*

Codice	42033723	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Sauvignon Blanc
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
<hr/>		In acciaio

### 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.*



### GRÜNER 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.*



Uvaggio	Codice	42033824
100% Grüner Veltliner	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in barrique di acacia	<hr/>	

### 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	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In botte per 10 mesi	<hr/>	

dalleVigne®  
IL VALORE DEL VINO