



dalleVigne®

SELEZIONE 2026

C A S A
PRIMIS

oio
PERGENTINA

RÆTICUS

TENUTA
SAN LEO

VIVERA

KA·LEI·DO·SCOPE


Pier Paolo Grasso


DANIMI


MIRIZZI


GAGLIO
vignaioli dal 1910

— ◆ —
FISCHETTI
— ◆ —


Mustilli

W O | F T A L

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

CAVE VINICOLE
HUNAWIHR

3
CHAMPAGNE
Ployez-Jacquemart

 MAISON
BONNOT



Domaine des Morts-vivants


DOMAINES
PAUL MAS
LE LUXE RURAL DEPUIS 1992


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

Wolftal	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

Tenuta L'Ariosa	pag. 136
Domini Gregu	pag. 144

Europa

FRANCIA

CHAMPAGNE	Ployez-Jacquemart	pag. 148
	Heidsieck Héritage	pag. 154
	Lheureux-Plekhoff	pag. 158
	Collery	pag. 162

...

LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaines Paul Mas	pag. 166
-------------------	----------

...

ALSAZIA

Cave Vinicole Hunawihr	pag. 174
------------------------	----------

...

VALLE DELLA LOIRA

Château de Miniere – Château de Suronde	pag. 178
---	----------

...

BORGOGNA

Marsigny	pag. 182
Domaine Henri Delagrange et fils	pag. 184
Domaine des Monts Luisants	pag. 188
Jean Durup Père et Fils	pag. 192

...

JURA

Maison Bonnot	pag. 196
---------------	----------

...

BORDEAUX

Château Reglat	pag. 200
Domaines Rollan de By – Château Tour Perey	pag. 202

GERMANIA

MOSELLA	Moselland Goldschild	pag. 208
---------	----------------------	----------

SPAGNA

CATALOGNA	Mont Marçal – Palau Gazo	pag. 212
-----------	--------------------------	----------

...

RIOJA

Marques del Puerto	pag. 214
--------------------	----------

Mondo

SUDAFRICA

Bergsig	pag. 218
---------	----------

NUOVA ZELANDA

Misty Cove Wines	pag. 224
------------------	----------

Amari & Distillati

dalleVigne

FOND.  1936
CESARI
FUMANE - VERONA

ANIMA CONTEMPORANEA:
L'ESALTAZIONE DEL
CLASSICO PER RENDERLO
CONTEMPORANEO

ITALIA — VENETO — VALPOLICELLA

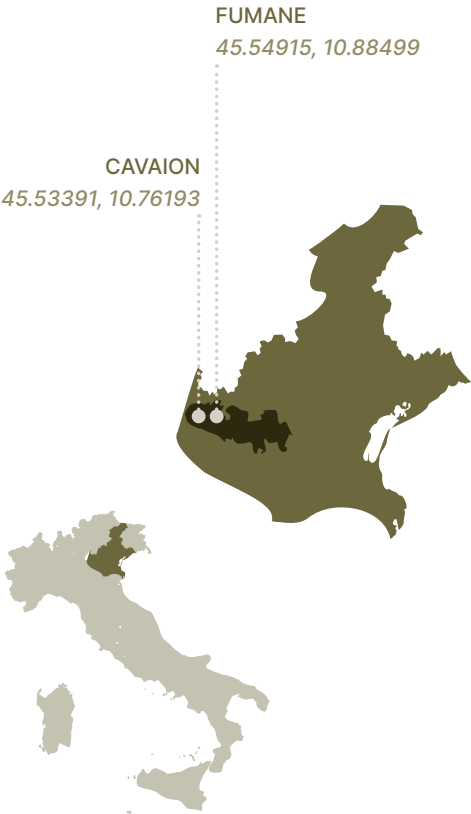


Fondata nel 1936, la cantina **Gerardo Cesari** è divenuta sinonimo di eccellenza, portando i vini veronesi in tutto il mondo. Nel 1973, il suo Amarone è stato tra i primi a conquistare i mercati internazionali, esportando la propria visione: creare grandi vini capaci di competere con i migliori rossi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



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

Uvaggio

55% Corvina
25% Corvinone
20% Rondinella

Affinamento

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

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO

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



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
44000220	0,375 l	€	-	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



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

ITALIA — VENETO — VALPOLICELLA

Gambero Rosso, Bere Bene
James Suckling – 90 punti

Uvaggio

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

Affinamento

In acciaio per 6 mesi

VALPOLICELLA
CLASSICO DOC

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



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

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

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.



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



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

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
carne rosse, salumi e formaggi mediamente
stagionati. Ideale a 16-18°C.*



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



JUSTO
VENETO IGT (BIANCO)

*Vino fresco e fragrante, con spiccata acidità
e delicati profumi floreali. Al palato emergono
elegant 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

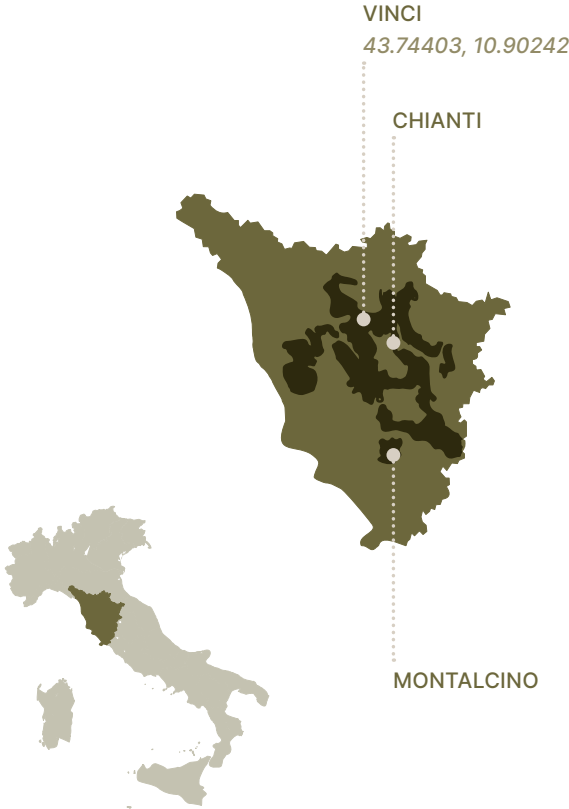


Vitigni: Chardonnay, Colorino, Merlot, Sangiovese, Sangiovese Grosso, Syrah, Trebbiano, Vermentino
Caratteristiche pedoclimatiche: A Vinci, le brezze tirreniche e le correnti notturne del Montalbano garantiscono ventilazione e freschezza costanti. I suoli pliocenici, ricchi di argilla e minerali, favoriscono 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

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.



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

Uvaggio

Sangiovese
altre uve a bacca rossa

Affinamento

In acciaio

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40102524	0,75 l	€	-	6

CHIANTI CLASSICO DOCG

Rosso rubino intenso con riflessi brillanti, profumi eleganti di ciliegia matura, frutti rossi e delicate note speziate. Al palato è armonioso e strutturato, con tannini morbidi e finale persistente. Perfetto con salumi, formaggi stagionati, primi saporiti e carni rosse. Ideale a 16-18 °C.



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

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

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.





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 rosticciarie (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 mesi

GLI 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

*James Suckling - 90 punti
Berline Wein Trophy, Oro*

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 - 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

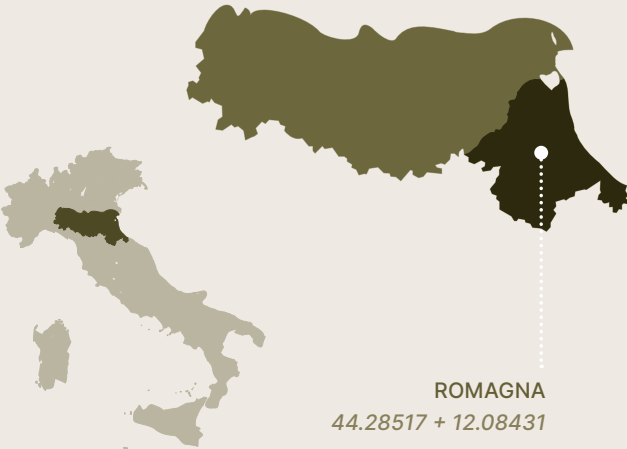


Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
40100220	0,75 l	€	-	6

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



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

Affinamento
In acciaio

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.

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



James Suckling - 92 punti
Luca Maroni - 96 punti

Uvaggio
85% Sangiovese
15% Syrah

Affinamento
In tonneaux e barrique

ROCCA DI CESENA
SANGIOVESE SUPERIORE
ROMAGNA DOC
RISERVA

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

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



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% Charodonnay

Affinamento

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

MONNALISA
CHARDONNAY
RUBICONE IGT

Giallo dorato con riflessi verdognoli, profumi di fiori gialli, frutta tropicale e vaniglia. Al palato è strutturato, minerale, complesso 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

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

TOSCANA

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

LAZIO

Tenuta San Leo pag. 86

PUGLIA

Casa Primis pag. 104

CAMPANIA

Urciuolo – Danimi pag. 90
Mustilli pag. 96

CALABRIA

Tenuta del Conte pag. 114

SARDEGNA

Tenuta l'Ariosa pag. 136
Domini Gregu pag. 144

SICILIA

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

LEGENDA VINI

-  BOLLICINE
-  VINO BIANCO
-  VINO ROSATO
-  VINO ROSSO
-  VINO DOLCE
-  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 arrosti 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



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

PAJUN
BARBERA D'ALBA
SUPERIORE DOC

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



TERRE DEI RU
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
100% Nebbiolo
Affinamento
In grandi botti di rovere

Codice	41067718
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

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		

James Suckling – 92 punti

PICCOLA EMMA
BARBARESCO DOCG
RISERVA

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



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		

I CRU

PierPaoloGrasso



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:

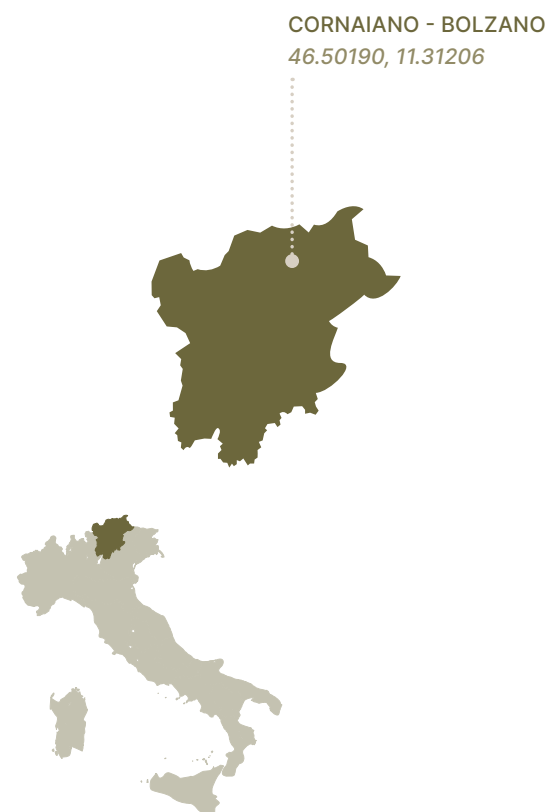
Fusione delle due cooperative Kellerei Gries e la Cantina S. Maddalena

Anno di fondazione:

2001

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile





MULLER THURGAU
ALTO ADIGE DOC

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

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



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



SAUVIGNON
ALTO ADIGE DOC

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



CHARDONNAY
ALTO ADIGE DOC

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

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



GEWURZTRAMINER
ALTO ADIGE DOC

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

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



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



PINOT NERO
ALTO ADIGE DOC

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



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.

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



KA•LEI•DO•SCOPE

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

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

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

Vitigni:
Gewürztraminer, Grüner Veltliner, Kerner

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

Fondatore:
Stefan Donà e Raffaele Fischetti

Anno di fondazione:
2020

Tipo di vitivinicoltura:
Innovativa

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	-
Affinamento	Bott/collo	6

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.



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	



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
Formato	0,75 l	100% Chardonnay
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.

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

Uvaggio	Codice	41055619
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
	Bott/collo	6
		Affinamento
		In acciaio inox, rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti per 24 mes



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



VILLAVARDA

Vitigni:

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

Caratteristiche pedoclimatiche:

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

Fondatore:

Alex Maccan e Marta Paladin

Anno di fondazione:

2012

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

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

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

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

PRATA DI PORDENONE
45.86064, 12.55397



VILLA VARD



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

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



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.



Codice	41066822
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Affinamento
In acciaio e in botte
per oltre 12 mesi

CABERNET FRANC FRIULI DOC

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



Codice	41066624
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

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.





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



Mundus Vini – Medaglia d'oro

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
pasto con biscotti. Ideale a 6-8°C.*



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



VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG SUPERIORE
BRUT BIOLOGICO

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

Uvaggio

100% Glera da agricoltura
biologica

Affinamento

In acciaio



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

ITALIA — VENETO



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 crudité di mare e formaggi. Ideale a 8-12°C.

Uvaggio

100% Glera da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio



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





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

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

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

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

Vitigni:

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Vermentino

Caratteristiche pedoclimatiche:

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

Fondatore:

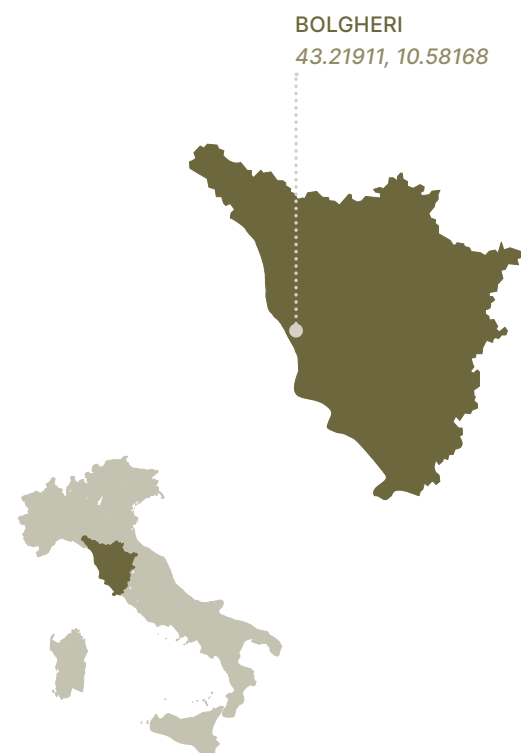
Giuliano e Gessica Frollani

Anno di fondazione:

2002

Tipo di vitivinicoltura:

Convenzionale



CONTEO

Uvaggio

Merlot
Cabernet Sauvignon
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 frittture. Ideale a 8-12°C.

Uvaggio

100% Vermentino

Affinamento

In acciaio

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

BOLGHERI
SUPERIORE DOC

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

Uvaggio

Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Affinamento

In barriques e in
bottiglia per 6 mesi

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



PERGENTINA

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:

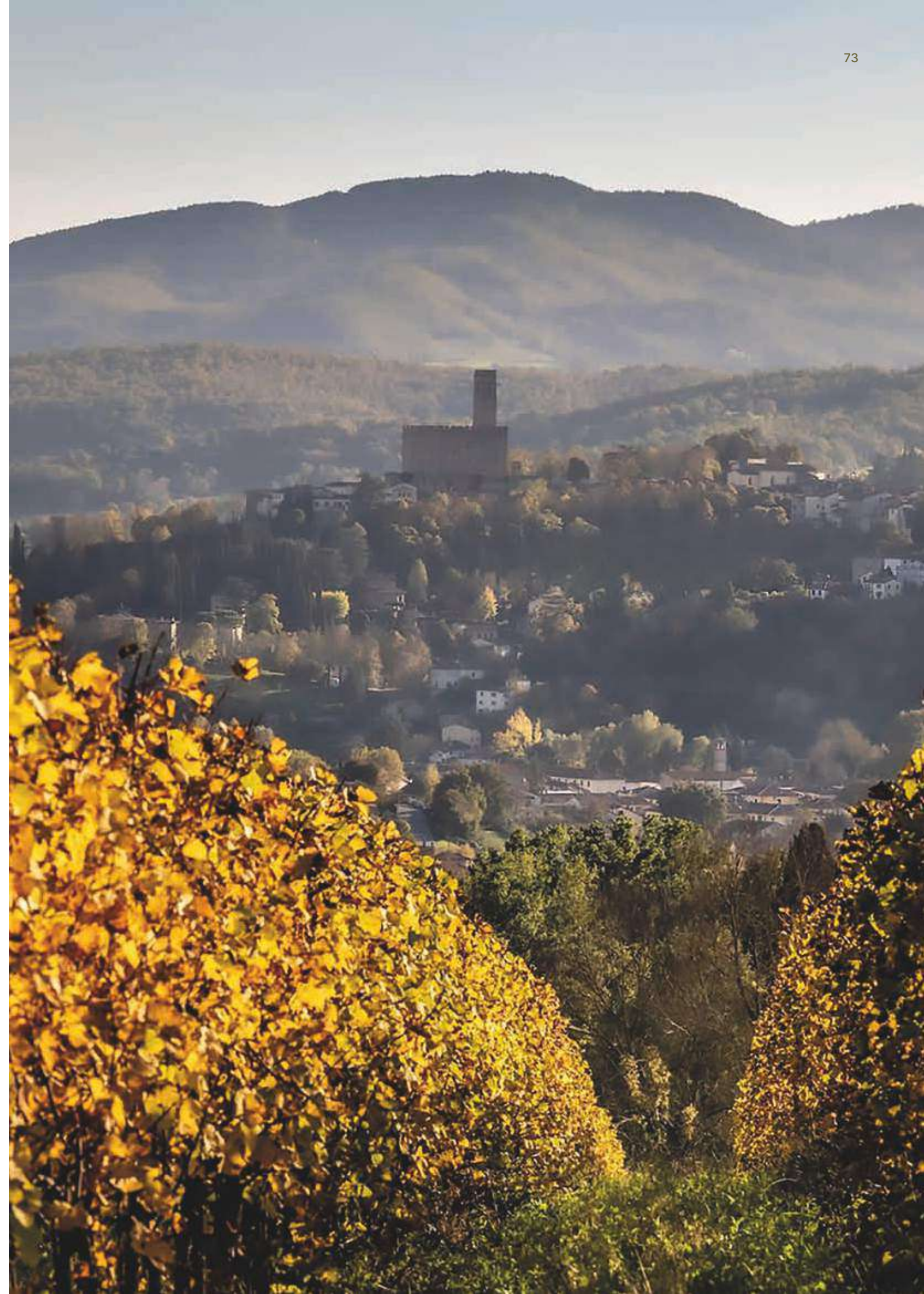
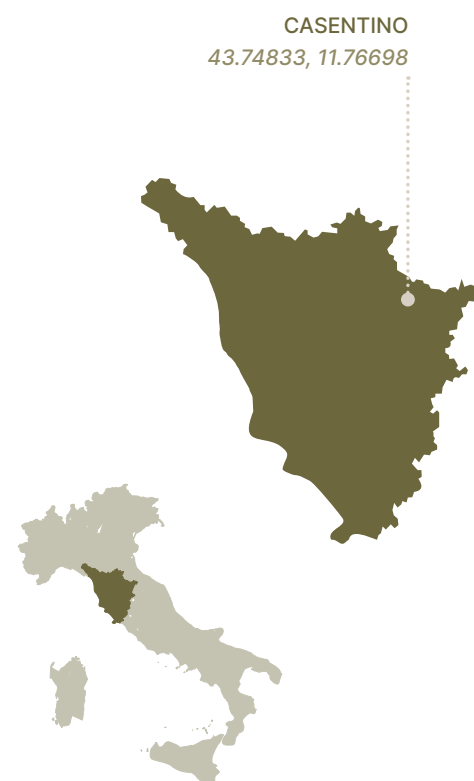
Federico e Francesco Vezzosi

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.

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

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



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

In barrique per 6 mesi
e in bottiglia per 6 mesi



225
IGT TOSCANA
MANZONI BIANCO

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



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.

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

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



PASSUMENA
IGT TOSCANA
PINOT NERO

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

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

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



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

In barrique per 15 mesi,
poi in vasche di cemento
e in bottiglia per 12 mesi



MAESTA
IGT TOSCANA
SANGIOVESE

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



TRIO
IGT TOSCANA
ROSSO

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

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

In barrique per 12 mesi,
poi in vasche di cemento
e in bottiglia per 6 mesi





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	



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

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



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.



PLEOS
TOSCANA SANGIOVESE IGT

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

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



I Vini di Veronelli - 2 stelle

Uvaggio

Sangiovese

Affinamento

In acciaio e in bottiglia

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

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

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



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

Uvaggio

Sangiovese

Affinamento

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

BRIAREO
VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO DOCG
RISERVA

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

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



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



Vitigni:

Grenache, Verdicchio

Caratteristiche pedoclimatiche:

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

Fondatore:

Gianluca Mirizzi

Anno di fondazione:

2015

Tipo di vitivinicoltura:

Eroica e biologica

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

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

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

MONTE ROBERTO
43.48229, 13.13722



MIRIZZI



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

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

Guida Bio - 5 foglie

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



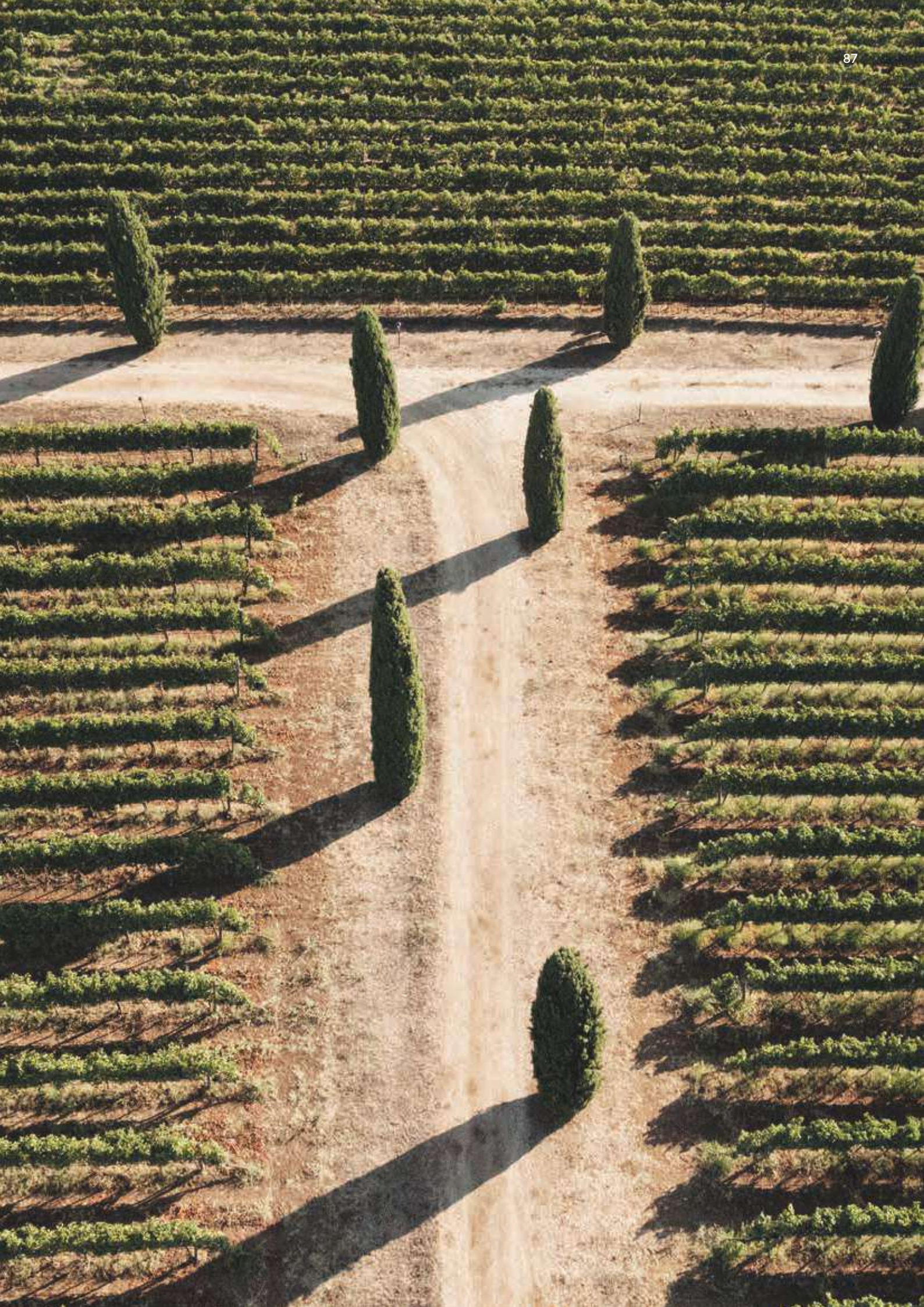
Vitigni: Aleatico, Cesanese, Grechetto, Incrocio Manzoni, Malvasia Puntinata, Merlot, Montepulciano
Caratteristiche pedoclimatiche: Il clima è mediterraneo, con estati calde, secche e inverni miti, moderatamente piovosi. Le colline di Ariccia beneficiano di una buona ventilazione e di escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il territorio è caratterizzato da suoli vulcanici ricchi di minerali
Fondatore: Vito Miceli
Anno di fondazione: 2018
Tipo di vitivinicoltura: Sostenibile

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

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

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

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



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



COMMODO
BIANCO
ROMA DOC

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

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



Luca Maroni - 93 punti

Codice	41064222
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6



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



Uvaggio	Montepulciano Cesanese
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 erborinati 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.

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

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



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



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.



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.

Uvaggio	Codice	41059123
100% Greco di Tufo	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

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



PIESCO
IRPINIA ROSATO DOC

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

Uvaggio	Codice	41059424
100% Aglianico	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

In acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 1 mese



Codice	41059220	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Aglianico
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento

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.



REDIVIVO
TAURASI DOCG

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

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

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 Marili 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, Piedirosso

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 Marili Mustilli

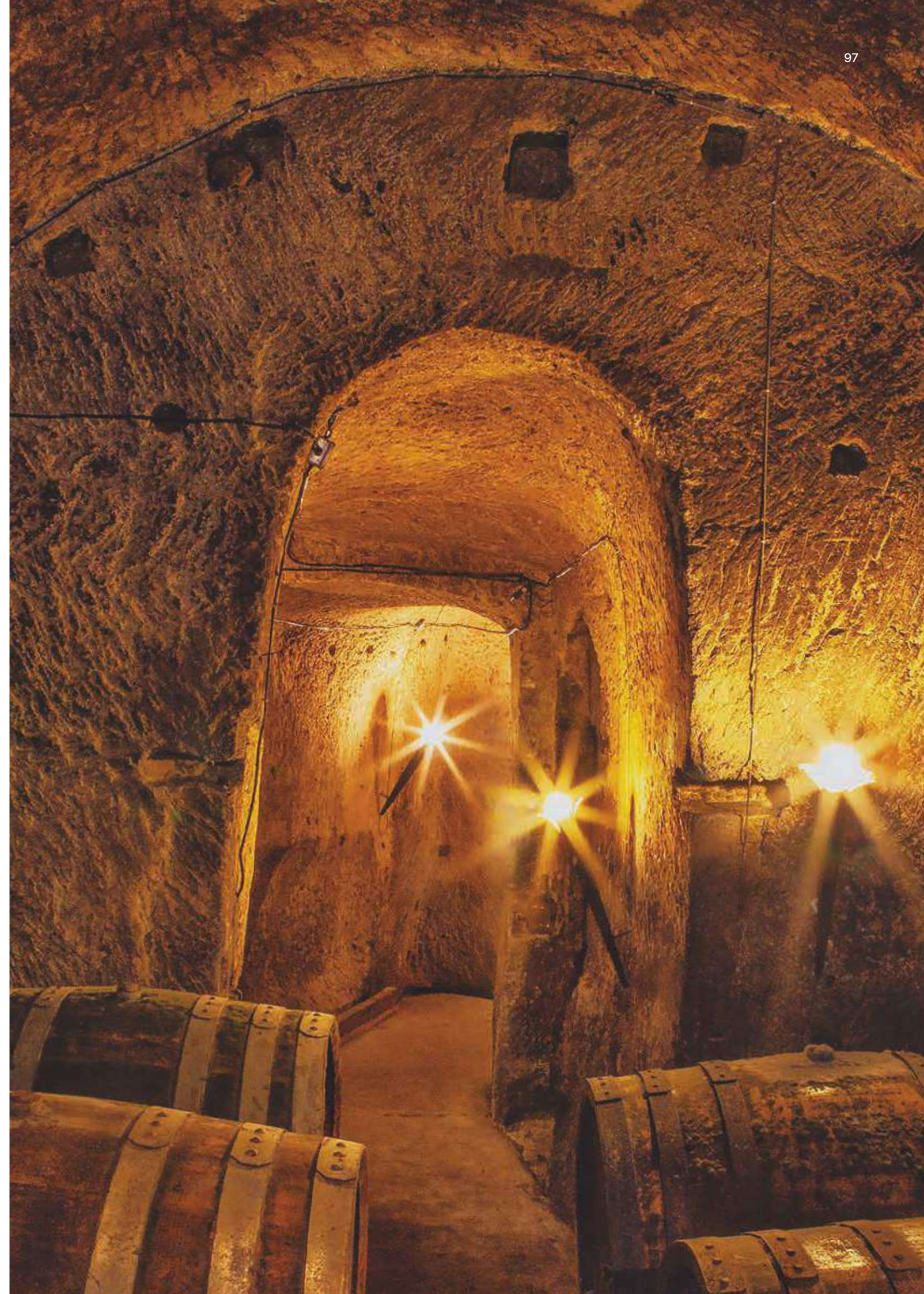
Anno di fondazione:

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% Piedirosso

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

Uvaggio

100% Falanghina

Affinamento

In acciaio per 3 mesi
e in bottiglia per 2 mesi

FALANGHINA
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



Wines Critics - 91 punti

Uvaggio

100% Piedirosso

Affinamento

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

PIEDIROSSO
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 frittture 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 frittture. 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.

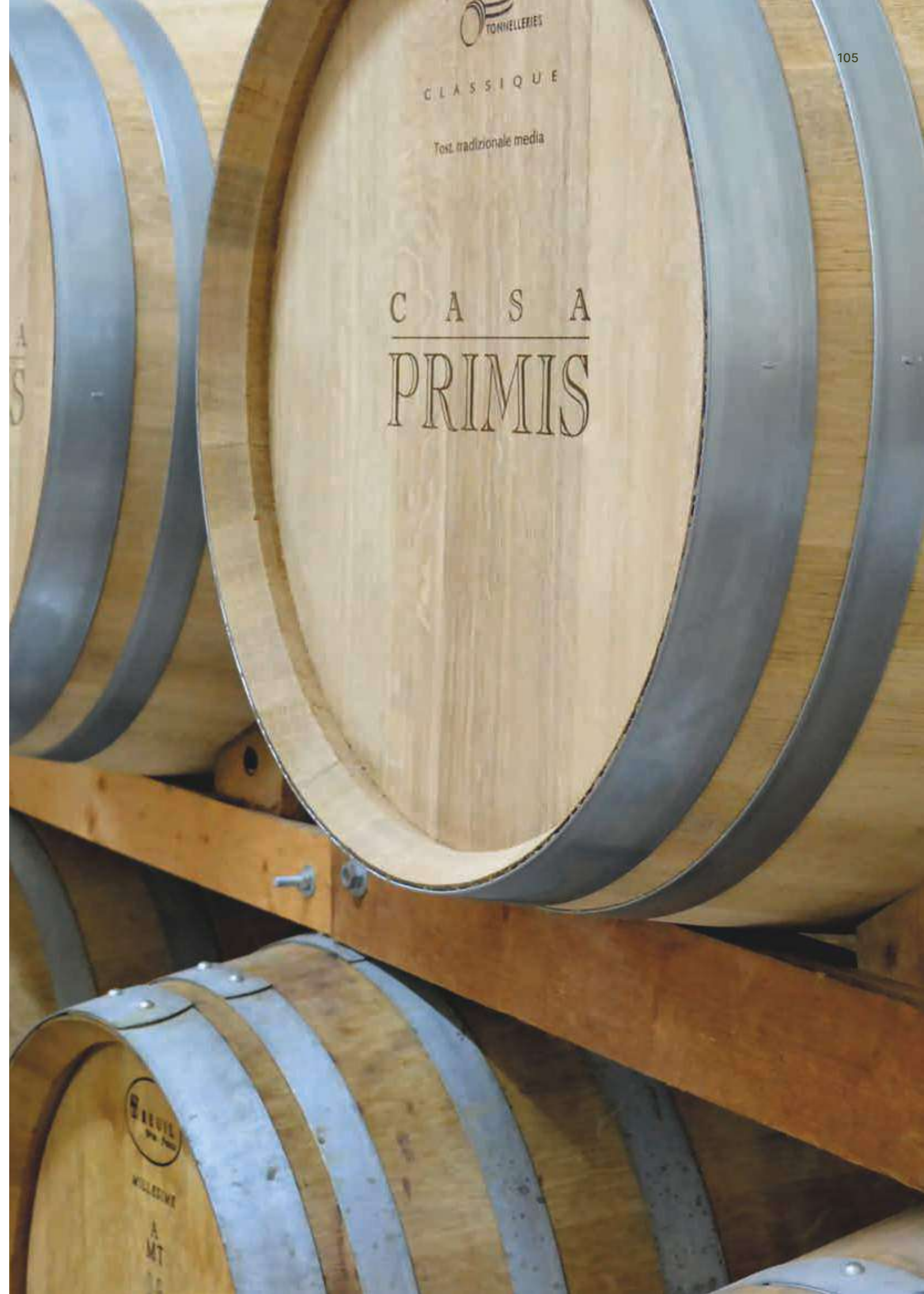
Oggi Casa Primis conta 14 ettari di vigneti coltivati nel rispetto dell'ambiente, tutti certificati biologici, dove convivono varietà autoctone e vitigni internazionali.

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



ROSATI

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

MONROSE
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.



SUMAROSE
PUGLIA IGT ROSATO

Rosa cerasuolo brillante dai riflessi corallo, profuma di fragole, lampone e rosa canina; al palato fresco e sapido, con morbidezza fruttata ed equilibrio elegante. Ottimo con formaggi, zuppe di legumi e carni bianche. Ideale a 10-12°C.

Uvaggio
Susumaniello,
da agricoltura biologica

Affinamento
In acciaio per 4 mesi e in
bottiglia per due mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41074425	0,75 l	€	-	6

ITALIA — PUGLIA

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



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

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



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



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

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.*



Uvaggio

100% Primitivo
da agricoltura biologica

Affinamento

In acciaio per 6 mesi
e in bottiglia per 3 mesi



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

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.*



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 mesi

VERMENTINO
PUGLIA IGT

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



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

Affinamento

In acciaio per 3 mesi
e in bottiglia per 2 mesi



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

BARRICATI

Uvaggio

100% Chardonnay
da agricoltura biologica

Affinamento

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

CENERATA
PUGLIA IGT

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



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41063022	0,75 l	€	-	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®



Vitigni:

Gaglioppo, Greco Bianco, Trebbiano toscano

Caratteristiche pedoclimatiche:

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

Fondatore:

Francesco Parrilla

Anno di fondazione:

1998

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

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

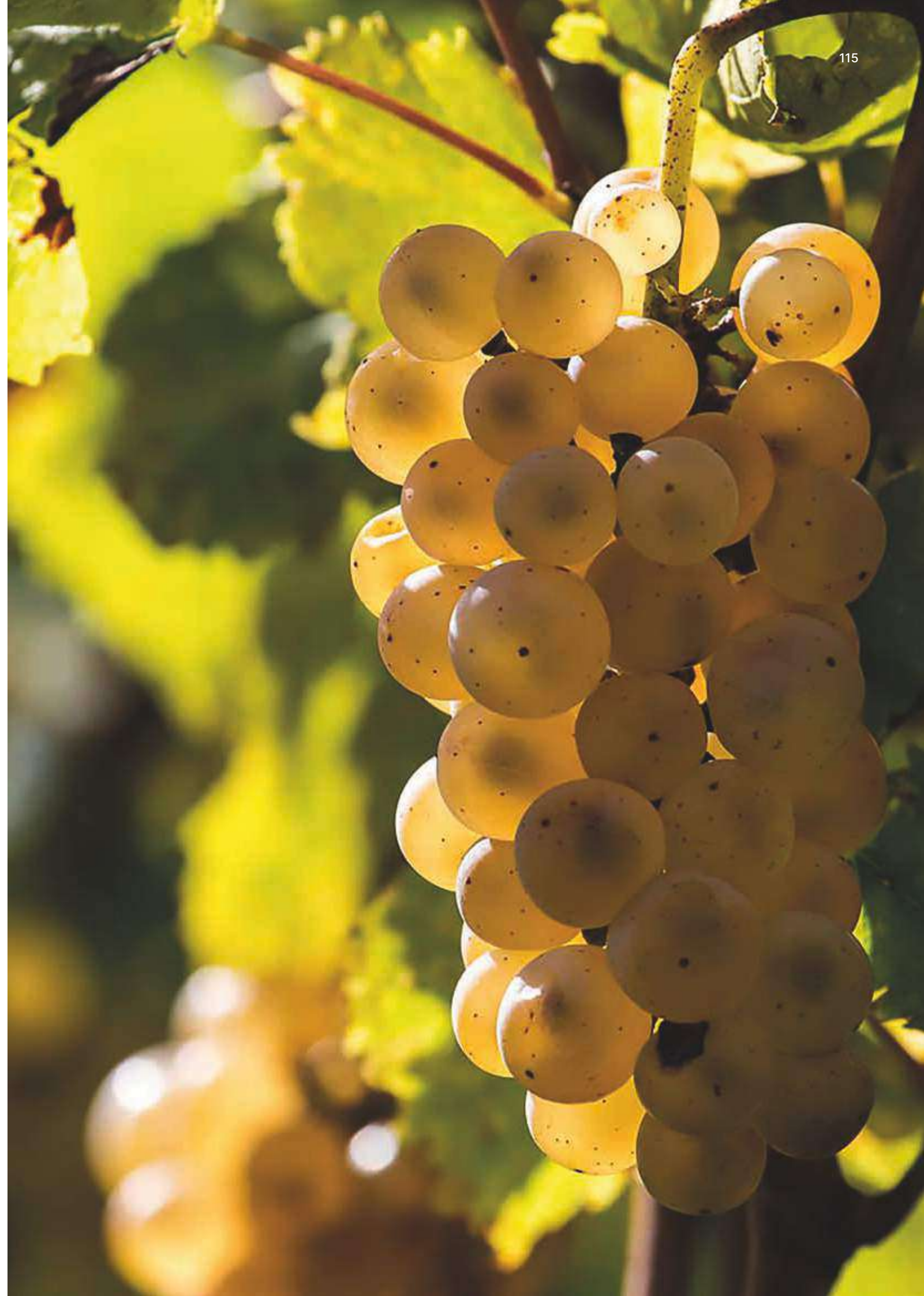
Oggi la cantina è guidata dai figli di Francesco — Mariangela, Giuseppe e Caterina — che portano avanti la filosofia paterna con un approccio moderno e consapevole. Dal 2010 i quindici ettari di vigneti sono certificati biologici, coltivati senza concimi organici e con l'uso esclusivo di rame e zolfo.

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

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



CIRÒ MARINA
39.37597 17.12309



TENUTA DEL CONTE®



Guida AIS - 3 viti

MANERE
CALABRIA IGT BIANCO
BIOLOGICO

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

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



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.

Uvaggio
100% Greco Bianco

Affinamento
In acciaio per 3 mesi



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

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

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

ITALIA

CALABRIA

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

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 interramento 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.

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

CASTIGLIONE DI SICILIA-ROVITTELLO
37.86122 15.09816



FISCHETTI

Uvaggio

100% Nerello Mascalese

Affinamento

Metodo classico, in barrique e in bottiglia per 6 mesi

LIVRATO
SPUMANTE ETNA DOC

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



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



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

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

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

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

Vitigni:
Grillo, Inzolia, Nero d’Avola, Nocera

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

Fondatore:
Famiglia Gaglio

Anno di fondazione:
1910

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale





FLORA
MAMERTINO BIANCO DOC

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

Uvaggio	Codice	41064724
60% Grillo 40% Inzolia	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio e in bottiglia per 3 mesi		



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



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

Uvaggio	Codice	41064421
60% Nero d'Avola 40% Nocera	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	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, arrosti e formaggi. Ideale a 16-18°C.

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



CORLEONE

VIVERA



ALTROVE
TERRE SICILIANE IGP
BIANCO

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

Uvaggio

44% Catarratto
28% Chardonnay
28% Inzolia
da agricoltura biologica

Affinamento

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

Codice	41071024
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6



Guida Bio - 4 foglie

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



Affinamento

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

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.



TERRA DEI SOGNI
TERRE SICILIANE IGP
ROSSO

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

Uvaggio

53% Cabernet Sauvignon
20% Merlot, 17% Syrah
10% Petit Verdot
da agricoltura biologica

Affinamento

80% in acciaio,
20% in botte per 24 mesi
e in bottiglia

Codice	41071221
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6



OUTSIDER

Codice	41070921
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Uvaggio

50% Carricante
50% Chardonnay
da agricoltura biologica

Affinamento

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



Bibenda - 4 grappoli
Guida Bio - 4 foglie

A'MAMI
TERRE SICILIANE IGP
BIANCO

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



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.



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.



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.





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

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

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

Vitigni:
Carricante, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese

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

Fondatore:
Massimiliano Sapienza

Anno di fondazione:
2021

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale



Uvaggio

100% Carricante

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



**TENUTA
L'ARIOSA**
Fratelli Rau dal 1926

La storia e la tradizione familiare dell'azienda dei Fratelli RAU hanno inizio nel 1926; da allora, tre generazioni si sono succedute alla guida, dando vita a un'azienda moderna specializzata nella produzione di vini, liquori e distillati autoctoni. Oggi può contare sulle più avanzate tecnologie, pur conservando con orgoglio la passione per la genuinità e uno stretto legame con la propria terra.

La **Tenuta L'Ariosa** è una boutique winery incentrata sulla massima qualità, che nasce dalle vigne della propria tenuta, distribuite su circa 20 ettari nel Nord-Ovest della Sardegna. Le vigne, allevate a spalliera o ad alberello, producono vini da cultivar autoctone, di rara intensità e complessità, come il Vermentino e il Cannonau, ma anche piccole gemme quali il Cagnulari o il Carignano.

Un percorso enologico ispirato dal desiderio di esplorare le grandi potenzialità della produzione di vini nobili: basse rese per ettaro, vendemmia manuale e rigorosi controlli dei grappoli. Le fasi di pigiatura, fermentazione e affinamento di ciascun vino seguono regole e tempi che uniscono moderne tecnologie e antica sapienza.

Vitigni:

Cagnulari, Cannonau, Carignano, Vermentino

Caratteristiche pedoclimatiche:

Nel Nord Ovest della Sardegna, le caratteristiche principali sono quelle di un costante vento di maestrale che aiuta i vigneti e dona sapidità e freschezza a quasi tutti i nostri vini. Le uve provengono da diversi vigneti, tutti molto vicino al mare e principalmente su terreni calcarei, argillosi e sabbiosi

Fondatore:

Lucrezio Rau

Anno di fondazione:

1926

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

PREDDA NIEDDA
40.73092, 8.53336



CALICI DI SARDEGNA

Uvaggio

Vermentino

Affinamento

In acciaio per 5 mesi
con periodici batonnage

ARENU
VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli; profumi floreali, macchia mediterranea e frutti estivi; sorso morbido, fresco e minerale, equilibrato, con finale elegante e persistente. Perfetto con prodotti di mare, piatti leggeri e formaggi stagionati. Ideale a 12°C.



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41072925	0,75 l	€	-	6



SASS'ANTICO
CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI
IGT

Rosso rubino brillante e limpido, al naso giovane di frutti di bosco e confetture, leggermente speziato; al palato caldo, morbido, equilibrato, con tannini soffici e lunga persistenza. Ottimo con carni rosse, arrosto, selvaggina e formaggi stagionati. Ideale a 18-20°C.

Uvaggio

Cagnulari

Affinamento

In barrique per 2 mesi e in
acciaio per 6 mesi



Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41073223	0,75 l	€	-	6



LE COLLEZIONI



TENUTA
L'ARIOSA
Fratelli Rau dal 1926



GALATEA
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Giallo paglierino dai riflessi dorati; profumi di fiori d'arancio, lavanda e macchia mediterranea; sorso intenso, agrumato, caldo, persistente, con richiami a frutti a polpa bianca. Ottimo con piatti di mare, piatti leggeri e formaggi di media stagionatura. Ideale a 12°C.

Uvaggio
Vermentino

Affinamento
In acciaio per 5 mesi
con periodici batonnage

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41072825	0,75 l	€	-	6



PEDRASTELLA
CARIGNANO ISOLA DEI NURAGHI
IGT

Rosso rubino intenso e brillante, profuma di frutti rossi, ciliegia e mora, con note speziate di pepe e cuoio; al palato morbido, con tannini eleganti, di grande corpo. Eccellente con carni rosse, primi piatti saporiti e formaggi stagionati. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio
Autoctono della Sardegna
Carignano

Affinamento
In barrique per 6 mesi
e in acciaio per 4 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41073123	0,75 l	€	-	6



LLUNES
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC RISERVA

Rosso rubino brillante con riflessi granati, profuma di macchia mediterranea e frutti maturi; al palato avvolgente e strutturato, con tannini eleganti, lieve speziatura e lunga persistenza. Eccezionale con primi piatti saporiti, carni grigliate, brasate e arrostiti. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio
Cannonau

Affinamento
In legno per 6 mesi
e successivo affinamento
per 6 mesi

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41073422	0,75 l	€	-	6



I SUPREME



TENUTA
L'ARIOSA
Fratelli Rau dal 1926



ALBALENA
VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC

Profumo intenso di miele, fiori gialli e pesca matura; al palato minerale di buona acidità, con note dolci di ananas e mango, tipica nota di mandorla amara. Ottimo come aperitivo, o con piatti di prodotti di mare. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio
Vermentino

Affinamento
In acciaio con periodici batonnage e in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41075125	0,75 l	€	-	6



NINNALUNA CANNONAU
ROSATO DI SARDEGNA
DOC

Rosa chiaro, profuma di ciligia e di rosa con sentori freschi e vivaci; al palato sapido e intenso, accompagnato da un buon corpo e una grande struttura. Perfetto come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio
Cannonau

Affinamento
In acciaio con periodici batonnage e in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41075025	0,75 l	€	-	6



CAVALLEGGERO
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC

Elegante e avvolgente, richiama macchia mediterranea e frutta rossa matura; al palato leggermente sapido e fresco, persistente, con note di ribes e tannini equilibrati. Eccezionale con piatti saporiti e piccanti, carni grigliate e arrosti. Ideale a 16-18°C.

Uvaggio
Cannonau

Affinamento
In acciaio con periodici batonnage e in bottiglia

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41074924	0,75 l	€	-	6





Vitigni:
Cannonau, Vermentino

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

Fondatore:
Famiglia Gregu

Anno di fondazione:
1903

Tipo di vitivinicoltura:
Sostenibile

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

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

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



Codice	41072324	Uvaggio
Formato	0,75 l	100% Vermentino
Listino	€	
Note	-	
Bott/collo	6	Affinamento
		In acciaio sui lieviti e in bottiglia



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.

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



Uvaggio	Codice	41072224
100% Vermentino	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio sui lieviti e in bottiglia		

NURALE
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC

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



Ployez-Jacquemart	pag. 148
Heidsieck Héritage	pag. 154
Lheureux-Plekhoff	pag. 158
Collery	pag. 162
Domaine Paul Mas	pag. 166
Cave Vinicole Hunawihr	pag. 174
Château de Minière – Château de Suronde	pag. 178
Marsigny	pag. 182
Domaine Henri Delagrangé et fils	pag. 184
Domaine des Monts Luisants	pag. 188
Jean Durup Père et Fils	pag. 192
Maison Bonnot	pag. 196
Château Reglat	pag. 200
Domaines Rollan de By – Château Tour Perey	pag. 202

FRANCIA

SPAGNA

Mont Marçal Palau Gazo	pag. 212
Marques del Puerto	pag. 214

GERMANIA

Moselland Goldschild	pag. 208
----------------------	----------

LEGENDA VINI

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



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

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

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

Vitigni:

Chardonnay, Meunier, Pinot Nero

Caratteristiche pedoclimatiche:

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

Fondatore:

Marcel Ployez e Yvonne Jacquemart

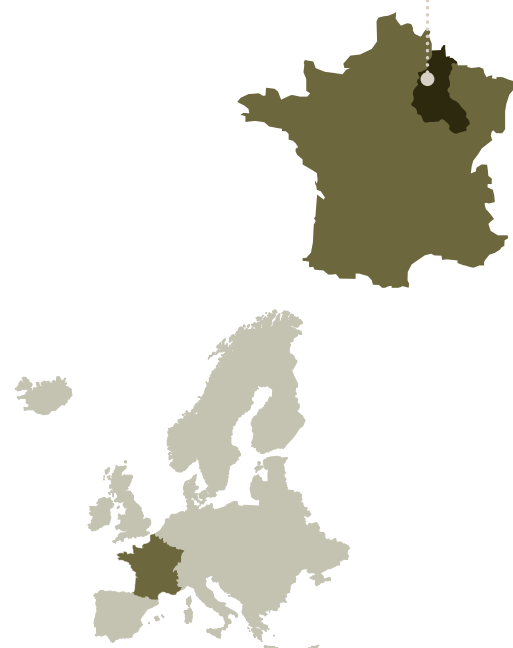
Anno di fondazione:

1930

Tipo di vitivinicoltura:

Tradizionale

LUDES
49.15997, 4.108055



Uvaggio

100% Chardonnay

Affinamento

Metodo champenoise, affinamento in bottiglia

CHAMPAGNE 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 Mailly Grand Cru

Affinamento

Metodo champenoise, affinamento in bottiglia

CHAMPAGNE
EXTRA BRUT ROSÉ
AOC

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



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



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

CHAMPAGNE VINTAGE
EXTRA BRUT AOC

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



Uvaggio
66% Chardonnay
17% Pinot Noir
17% Meunier

Affinamento
Metodo champenoise, affinamento in bottiglia



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

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.





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

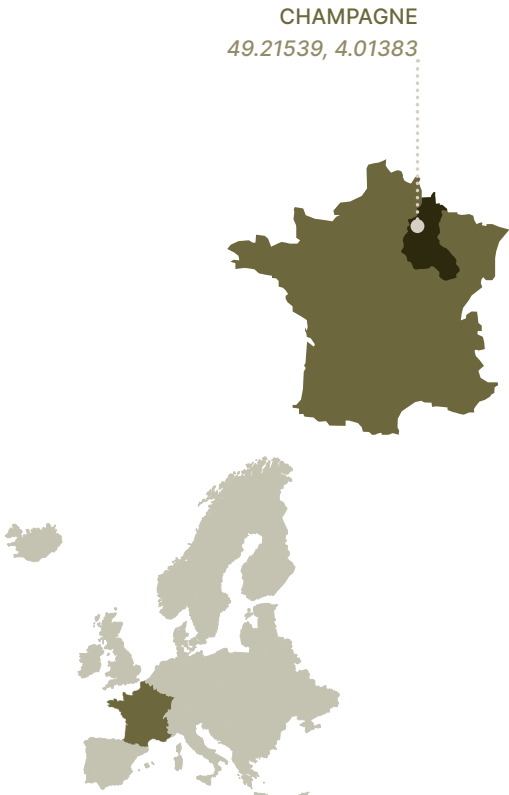
Vitigni:
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

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





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



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.

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





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



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

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
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

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

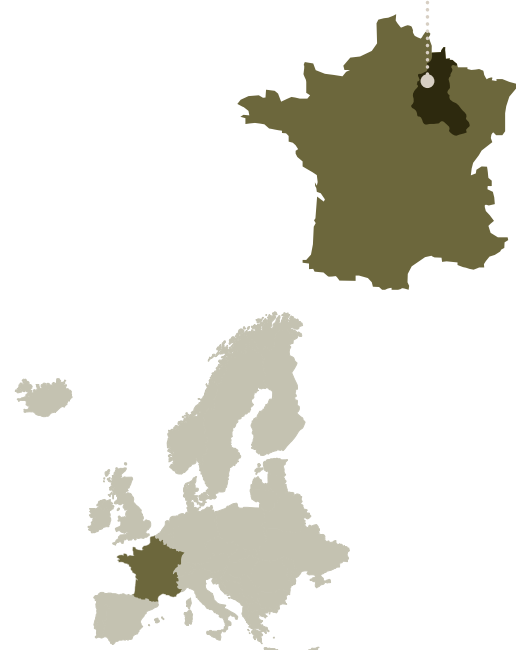
Fondata nel 1893 ad Aÿ, nel cuore della Champagne, la **Maison Collery** nasce dal talento visionario di Jules-Anatole Collery, tra i primi viticoltori a spumantizzare e commercializzare direttamente le proprie bottiglie, aprendo una nuova era per la regione. La sua passione e il suo spirito innovativo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

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.

Uvaggio	Codice	42026900
80% Pinot Noir 20% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

Metodo champenoise, in acciaio, 20% del blend in piccole botti da 40HI



Codice	42027100
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Uvaggio
80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Affinamento
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.



Codice	42027700
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Uvaggio
100% Pinot Noir

Affinamento
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.



CUVÉE BLANC DE BLANCS
GRAND CRU BRUT

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

Uvaggio	Codice	42027500
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

Metodo champenoise, in acciaio, 25% del blend in piccole botti da 25 HI



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.

Uvaggio	Codice	42027300
89% Pinot Noir (incluso 15% vino rosso) 11% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	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.

Uvaggio	Codice	42027914
100% Nocera	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

In acciaio e in bottiglia per 8 mesi





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

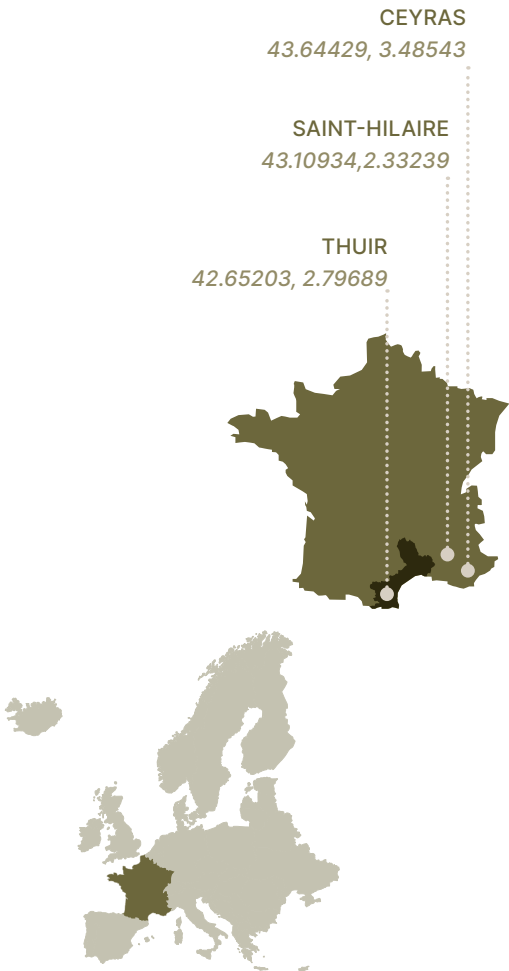
Anno di fondazione:
2000

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale

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.



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.

Uvaggio	Codice	42008600
60% Chardonnay 20% Chenin 10% Pinot Noir 10% Mauzac	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

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



Codice	42020023
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Uvaggio
100% Viognier

Affinamento
In botte per 4 settimane
e in acciaio fino
all’imbottigliamento



VIOGNIER PAYS D'OC

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



Codice	42034425
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Uvaggio
65% Viognier
15 % Vermentino
5% Pinot Gris
5%Macabeu
5% Sauvignon Blanc
5% Colombard

Affinamento
In acciaio per 4 mesi



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.

Uvaggio	Codice	42034500
100% Chardonnay	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

Metodo classico,
sui lieviti per 9 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.



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.

Uvaggio	Codice	42008524
100% Pinot Noir	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

In botte per 4 mesi



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, zucchine, e prosciutto crudo. Ideale a 8-10°C.

Uvaggio	Codice	42034325
35%Grenache Gris 30%Grenache Noir 20%Caladoc 15%Cinsault	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6

In cemento per 40 giorni





ESPIRIT DE CRÈS RICARDS
MARSANNE ROUSSANNE PAYS
D'OC

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

Uvaggio	Codice	42022921
70% Marsanne 30% Roussanne	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In acciaio per 4 mesi		



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



ESPIRIT DE CRÈS RICARDS
VIOGNIER PAYS D'OC

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



Uvaggio	Codice	42023720
85% Grenache 15% Macabeu	Formato	0,75 l
	Listino	€
	Note	-
Affinamento	Bott/collo	6
In botte per 8 mesi		



CHÂTEAU LAURIGA SOLEIL
BLANC COTES DU ROUSSILLON
AOP

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



L'ARTISAN
LE CHARDONNAY IGP
PAYS D'OC

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

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



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



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.

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

HUNAWIHR
48.18064, 7.31250



CALIXTE 5
CREMANT D'ALSACE
BRUT AOC

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

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



RIESLING
RÉSERVE ALSACE
AOC

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

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

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



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



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

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.



Uvaggio
100% Gewürztraminer

Affinamento
In acciaio



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

GEWÜRZTRAMINER
GRAND CRU SCHOENENBOURG
ALSACE AOC

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



Château de Minière

a complete

Château de Suronde



Vitigni:

Cabernet Franc, Chenin Blanc

Caratteristiche pedoclimatiche:

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

Fondatore:

Kathleen Van den Berghe e Sigurd Mareels

Anno di fondazione:

2010

Tipo di vitivinicoltura:

Sostenibile

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

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

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

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

COTEAUX-SUR-LOIRE

47.28592, 0.25775

ROCHEFORT-SUR-LOIRE

47.31791, -0.64320



CHÂTEAU DE SURONDE

Uvaggio

100% Chenin Blanc
uve da coltivazione
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



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



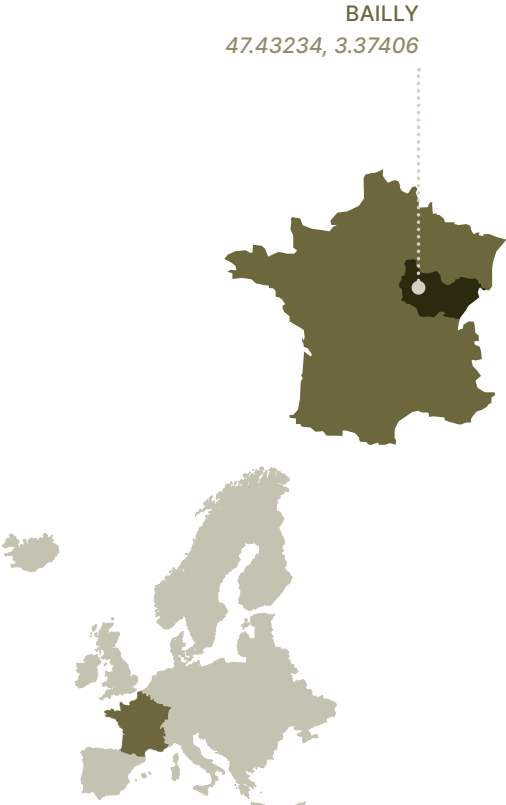
Le Caves Bailly-Lapierre, fondate nel 1972 da 70 famiglie di viticoltori dell’Auxerrois, sono il cuore del Crémant de Bourgogne. Unite da una visione comune, queste famiglie diedero vita a una cooperativa che ha trasformato un’antica cava di pietra in una straordinaria cantina sotterranea, ad oggi sono 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
Delagrang
et Fils

Il **Domaine Henri Delagrang** 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 Delagrang 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 Delagrang

Anno di fondazione:
1947

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale



DOMAINE
HENRI
Delagrang
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



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

Uvaggio
100% Pinot Noir

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



HAUTES COTES DE BEAUNE
ROUGE BOURGOGNE
AOC

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



Codice	42028822
Formato	0,75 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Uvaggio
100% Chardonnay

Affinamento
In botte per 12 mesi



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	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^{ER} CRU
MERSAULT AOC

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



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, fois 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.

Vitigni:
Pinot nero

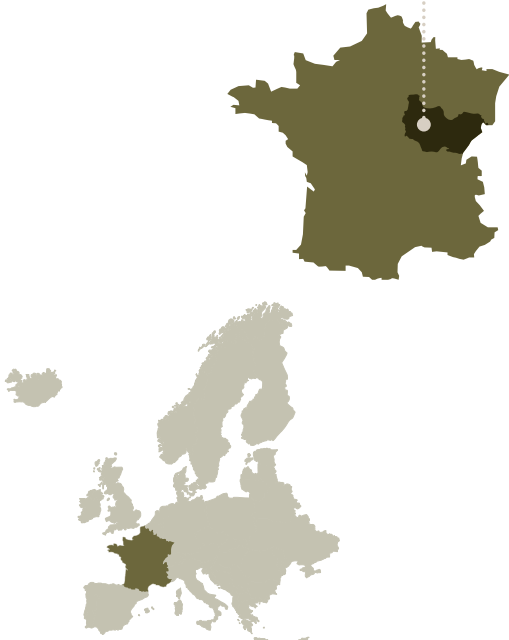
Caratteristiche pedoclimatiche:
I vigneti crescono su suoli argillo-calcarei che garantiscono drenaggio e ottima ritenzione idrica. Il clima continentale temperato, con estati calde e inverni freddi, favorisce maturazioni equilibrate. Questo terroir dona uve concentrate, dall'elegante equilibrio tra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

Fondatore:
Bernard Dufouleur

Anno di fondazione:
1965

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale

MOREY SAINT DENIS
47.19831, 4.94912



Domaine des 1 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

MOREY SAINT DENIS
AOP 1°ER CRU

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

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





JEAN DURUP PÈRE & FILS

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

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

Vitigni:
Chardonnay

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

Fondatore:
Jean Durup

Anno di fondazione:
1968

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale



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

FRANCIA — JURA

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.

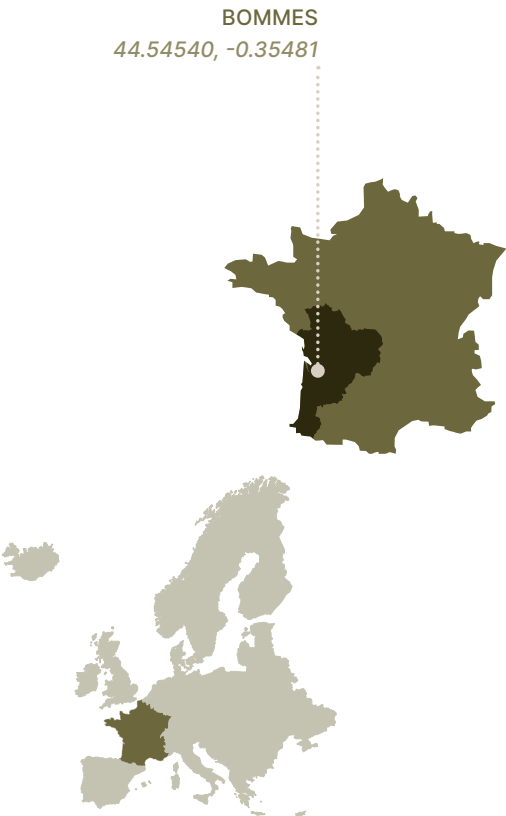
Vitigni:
Sauvignon Blanc, Semillon

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



Château Lange-Réglat



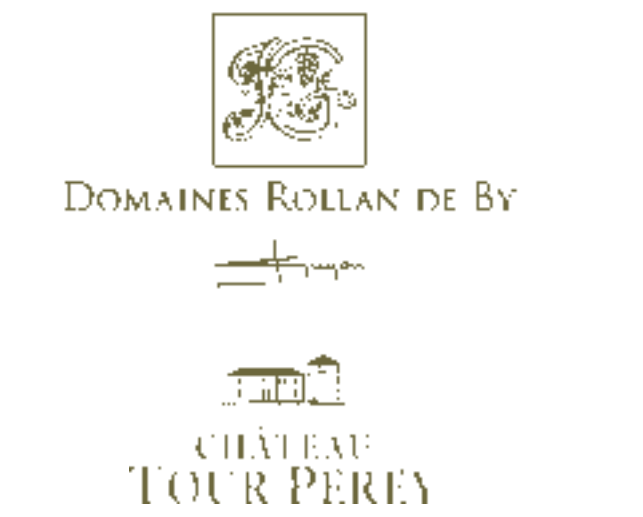
CHÂTEAU LANGE RÉGLAT
SAUTERNES AOC

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



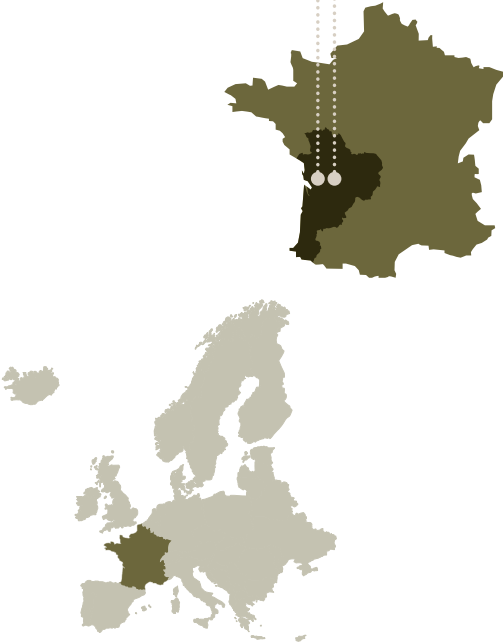
Vitigni:
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Sauvignon Blanc
Caratteristiche pedoclimatiche:
A Domaines Rollan de By, i suoli ghiaiosi e diversificati, con il clima oceanico temperato assicurano ai vini con grande complessità aromatica. A Domaine Tour Perey, i suoli argilloso-ghiaiosi e il clima marittimo temperato, favoriscono maturazioni equilibrate e uve concentrate, ricche di aromi e struttura
Fondatore:
Jean Guyon
Anno di fondazione:
1989
Tipo di vitivinicoltura:
Sostenibile

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

Con la stessa visione di autenticità e passione, Jean-Luc e Céline Marteau, enologo di fiducia dei Domaines Rollan de By, guidano il Domaine Tour Perey, alle porte di Saint-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



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.

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



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

CHÂTEAU LA FLEUR PEREY
CUVÉE PRESTIGE
SANT-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



*James Suckling - 92 punti
Decanter - 91 punti*

CHÂTEAU HAUT CONDISSAS
MEDOC AOC

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

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



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

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



Decanter - 90 punti



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

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

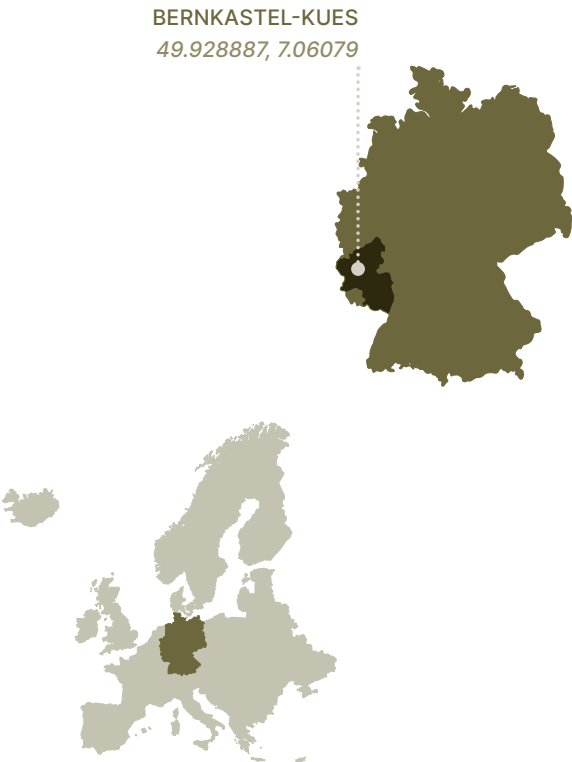


Vitigni: Riesling
Caratteristiche pedoclimatiche: Il clima è caratterizzato da estati piacevolmente calde e da inverni moderatamente freddi, con poche gelate e le escursioni termiche sono minime. I terreni sono costituiti da calcare e Keuper nell'alta Mosella, e da ardesia e argilla nella Mosella media e bassa
Fondatori: Fusione delle cooperative di Cochem, Mittelmosel e Saar Wiltingen
Anno di fondazione: 1968
Tipo di vitivinicoltura: Tradizionale

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

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

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



GOLDSCHILD



MODENER FUNKENBERG
RIESLING SPÄTLESE

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

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.



Codice

42031423

Formato

0,75 l

Listino

€

Note

-

Bott/collo

6

Uvaggio

100% Riesling

Affinamento

In acciaio *sur lies*

ERDENER TREPPCHEN
RIESLING KABINETT

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



Uvaggio

100% Riesling

Affinamento

In acciaio *sur lies*

Codice

42031322

Formato

0,75 l

Listino

€

Note

-

Bott/collo

6

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

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

Vitigni:
Tempranillo

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

Fondatori:
Team di Riojanos, viticoltori locali

Anno di fondazione:
1972

Tipo di vitivinicoltura:
Tradizionale



Uvaggio

100% Tempranillo

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





SUD AFRICA

Bergsig

pag. 218

NUOVA ZELANDA

Misty Cove Wines

pag. 224

LEGENDA VINI

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

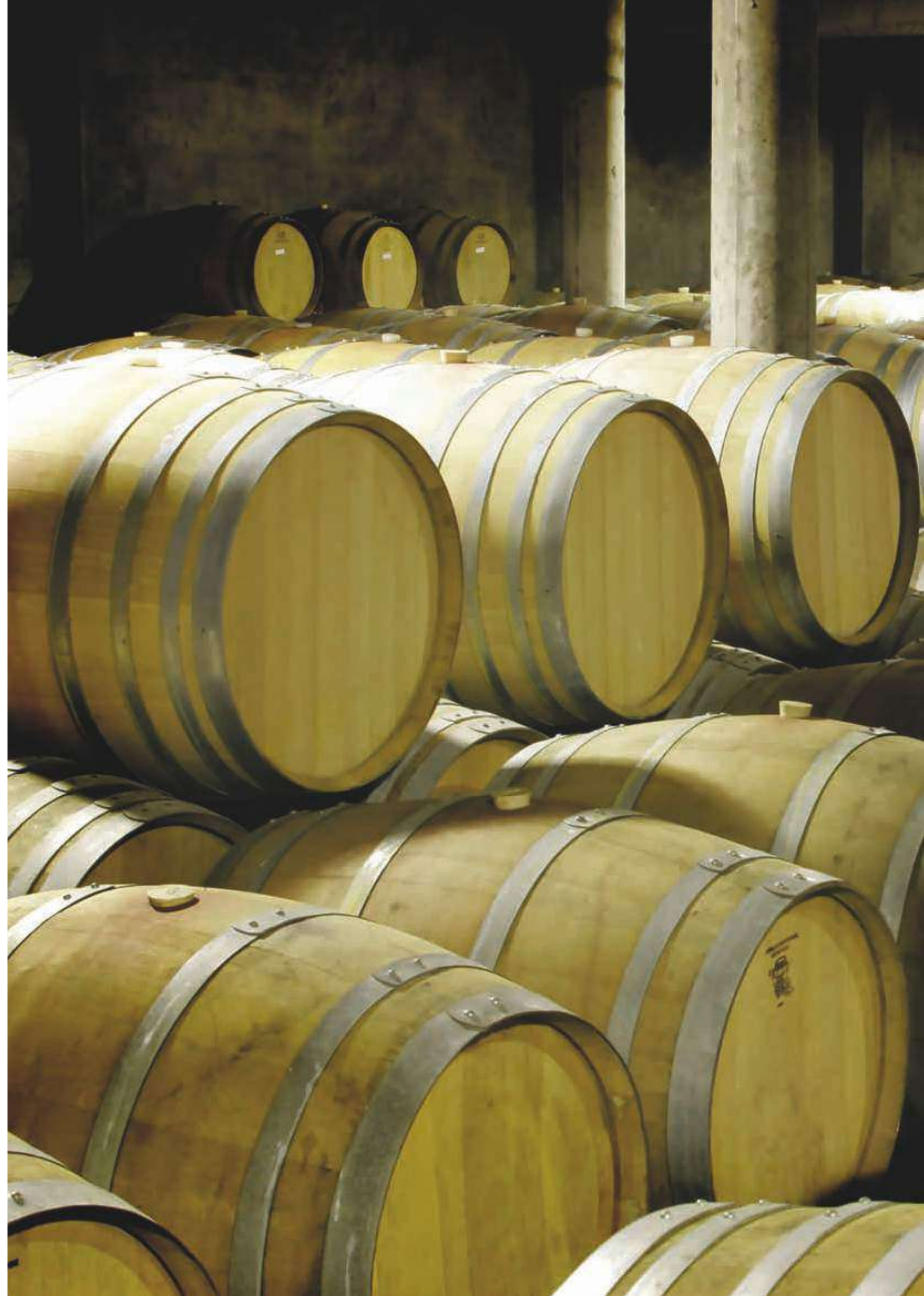
Tipo di vitivinicoltura:

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

Uvaggio

100% Sauvignon Blanc

Affinamento

In acciaio



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

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

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.

Uvaggio

100% Chardonnay

Affinamento

In botte per 6 mesi

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



CABERNET SAUVIGNON

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

Uvaggio

100% Cabernet Sauvignon

Affinamento

In botte per 24 mesi

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

MISTY
COVE
WINES



TAMAHINE

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

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

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

Uvaggio

100% Pinot Gris

Affinamento

In acciaio e in barrique
di acacia

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

LANDMARK
SERIES

MISTY
COVE
WINES

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

RIESLING

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



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		

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		

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

SAUVIGNON BLANC

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



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

PINOT NERO

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



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



dalleVigne®

Amari
&
Distillati

Italia



SARDEGNA

Rau Distilleria

pag. 234

SICILIA

Disca Sartoria Alcolica

pag. 240

**Classificazione prodotti:**

Amaro, Liquore, Gin e Grappa

Metodo di produzione:

Distillazione a bagnomaria a vapore discontinuo, amari per infusione

Fondatore:

Lucrezio Rau

Anno di fondazione:

1926

Sito web:www.rau.it

La storia e la tradizione familiare dell'azienda dei Fratelli RAU hanno inizio nel 1926; da allora, tre generazioni si sono succedute alla guida, dando vita a un'azienda moderna specializzata nella produzione di vini, liquori e distillati autoctoni.

Tutelare e valorizzare le antiche tradizioni, con il sapiente uso dei frutti della propria terra. Con questo spirito, la famiglia Rau creò il primo laboratorio artigianale per la preparazione di liquori tipici da materie prime 100% sarde, benché si sia nel tempo evoluto in una realtà contemporanea, conserva con orgoglio tutta la passione ed il gusto per la genuinità.

Oggi, **Rau Distilleria** continua a produrre liquori e distillati con ricette storiche, come quella dell'Amaro o la ricerca delle botaniche migliori che vanno a creare il nostro Gin, senza dimenticare i classici, come il Mirto di Sardegna sia rosso che bianco, o i blasonati Filu e Ferru e Limoncello da limoni sardi. Le ricette risalgono in alcuni casi all'anno di fondazione e non sono cambiate nel tempo, cento anni di un percorso di qualità vero.

PREDDA NIEDDA
40.73092, 8.53336





MIRTO DI SARDEGNA
'926

Rosso porpora avvolgente, profuma di bacche di mirto e citronella; al palato caldo, intenso e delicato, con dolcezza finale e astringenza elegante, chiusura lunga e armoniosa. Perfetto a fine pasto o in abbinamento a dessert e formaggi. Ideale a 1-2°C.

Codice	41073900
Formato	0,70 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Botaniche

Attenta selezione di foglie di mirto selvatico, raccolte a mano

Produzione

Macerazione lenta delle foglie, infuse in alcool, senza l'uso di aromi e coloranti

Gradazione Alcolica

30% vol



Botaniche	Codice	41073800
Attenta selezione di bacche di mirto selvatico, raccolte a mano	Formato	0,70 l
	Listino	€
	Note	-
Produzione	Bott/collo	6

Gradazione Alcolica

30% vol

MIRTO DI SARDEGNA BIANCO
'926

Verde chiaro dalle sfumature intense, profuma di foglie di mirto e citronella, al palato caldo, floreale e persistente, equilibrato tra lieve amarezza iniziale e dolcezza. Ottimo come digestivo o in abbinamento a dessert e formaggi. Ideale a 1-2°C.



FILUFERRU
'926

Cristallino e brillante, sprigiona profumi eleganti di uva e frutti rossi; al palato caldo e aromatico, con note floreali, miele e frutta matura. Da sempre la grappa sarda più conosciuta. Eccellente a fine pasto. Ideale a 16-18°C.

Codice	41074000
Formato	0,70 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Botaniche

Limone della Sardegna

Produzione

Infusione fredda, lenta e controllata di scorze di limone in alcol, secondo la tradizione

Gradazione Alcolica

30% vol

LIMONCELLO
'926

Giallo intenso, profumo fresco di limone sardo e macchia mediterranea; al palato fresco, agrumato ed elegante, con vivace acidità bilanciata da dolcezza finale. Ottimo come digestivo o con acqua tonica o champagne a temperatura ambiente. Ideale a 1-2°C.





RAU

Distilleria



AMARO RAU

Colore caramello scuro, al naso intenso e fresco di erbe aromatiche, al palato vellutato ed equilibrato tra lieve amarezza e morbida dolcezza agrumata. Perfetto da servire dopo i pasti, liscio o con ghiaccio e scorza d’arancia. Ideale a 10-12°C.

Codice	41073600
Formato	0,70 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Botaniche
Radice della liquirizia
Produzione
Macerazione a freddo, in alcool puro, in tini di acciaio. Riposo per 20 giorni e leggera filtrazione
Gradazione Alcolica
21% vol

PECORANERA
LIQUORE DI LIQUIRIZIA

Aspetto limpido, colore bruno profondo; al naso intenso di radice di liquirizia, al palato morbido e vellutato, con dolcezza equilibrata e delicata nota tannica. Eccellente dopo i pasti o per la realizzazione di cocktail. Ideale a 10-14°C.



Codice	41074300
Formato	0,70 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Botaniche
Combinazione di grappa di uva fresca Cannonau e Vermentino
Produzione
Distillata a bagnomaria in lega di rame con metodo discontinuo a vapore. Affinato in barriques
Gradazione Alcolica
40% vol

SOL
GRAPPA INVECCHIATA

Ambra chiara e brillante, al naso fruttata, speziata con vaniglia e uva matura al palato morbida e rotonda, con eleganti note di vaniglia e mandorla amara. Eccellente dopo i pasti. Ideale a 16-18°C.



Codice	41073700
Formato	0,70 l
Listino	€
Note	-
Bott/collo	6

Botaniche
14 botaniche sarde raccolte a mano
Produzione
Ispirato a una storica ricetta di famiglia
Gradazione Alcolica
11% vol

APE RAU
APERITIVO SARDO

ApeRau è un aperitivo autentico, pensato, creato e imbottigliato in Sardegna. Dona un delicato retrogusto di miele. È perfetto miscelato con vino spumante, soda o seltz e ghiaccio.



Botaniche	Codice	41074200
14 botaniche selezionate, tra cui le bacche selvatiche di ginepro e di mirto	Formato	0,70 l
Produzione	Listino	€
Distillata a bagnomaria in alambicco di rame con metodo discontinuo a vapore	Note	-
Gradazione Alcolica	Bott/collo	6

42% vol

GENESI
GIN MEDITERRANEO

Cristallino e limpido, sprigiona ginepro e agrumi con tocchi di mirto, rosmarino, lavanda ed elicriso, al palato armonico, balsamico e speziato, con finale elegante e persistente. Ottimo liscio con ghiaccio o per la preparazione di cocktails. Ideale a 16-18°C.





Fondata da Alessandro Disca, la realtà **Disca Sartoria Alcolica** nasce da un desiderio profondo: trasformare un semplice assaggio in un'emozione vivida, capace di rievocare istanti che credevamo perduti.

Bere un distillato Disca non è solo degustare; è un volo pindarico che parte da un Gin Tonic o da un Amaro per atterrare direttamente nella nostalgia dell'infanzia. È il profumo di casa, è l'eco della voce di mamma che annuncia: "È pronto a tavola!".

Hanno voluto imbottigliare l'anima della Sicilia, esaltandone i toni erbacei e la mineralità distintiva. La loro scommessa più audace? Elevare il prezzemolo a protagonista assoluto. Domare il carattere deciso e spigoloso del prezzemolo non è stato semplice. È servita la precisione di un sarto e la pazienza di un artigiano: dopo innumerevoli prove, hanno trovato l'armonia perfetta tra le note erbacee, i sentori minerali e una morbidezza avvolgente.

Sono nati così i distillati che chiamano “quelli giusti per te”: l'equilibrio che non c'era, cucito su misura per il palato.

Classificazione prodotti:

Amaro, Gin

Metodo di produzione:

Distillazione discontinua, Amari per infusione

Fondatore:

Alessandro Disca

Anno di fondazione:

2023

Sito web:

www.discasartoriaalcolica.it





DISCA GIN

Trasparente e cristallino, profuma di erbe mediterranee, bergamotto e basilico; al palato morbido e vivace, tra zenzero, note minerali e delicata amarezza propria del prezzemolo. Perfetto con piatti della tradizione mediterranea, crostacei e formaggi stagionati. Ideale con la tonica e ghiaccio.

Botaniche

Prezzemolo, basilico, bergamotto, ginepro, angelica, zenzero

Produzione

Distillazione discontinua

Gradazione Alcolica

42% vol

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41074500	0,70 l	€	-	6

DISCA
SARTORIA
ALCOLICA



AMARO DISCA

Ambrato intenso e limpido, al naso agrumato e deciso; al palato morbido inizialmente, poi speziato e mentolato, con elegante vena bitter sul finale. Ottimo se degustato dopo i pasti, con ghiaccio o liscio, con una zeste di bergamotto.

Botaniche

Arance di Sicilia, zenzero, menta nepetella, prezzemolo

Produzione

Infusione

Gradazione Alcolica

30% vol

Codice	Formato	Listino	Note	Bott/collo
41074600	0,50 l	€	-	6

dalleVigne®
IL VALORE DEL VINO