

VOLPI
BEVERAGE DISTRIBUTION

C A T A L O G O
V I N I



*Volpi Beverage è oggi un punto di riferimento
nella distribuzione bevande per il canale ho.re.ca.*

nelle zone di Viterbo, Terni e Rieti.

*Nata nel 2004, si è contraddistinta e consolidata nel tempo
per competenza, serietà e professionalità.*

*Diventando negli anni uno dei leader
della vendita all'ingrosso di prodotti per il beverage
come birra, vino, spirits, bevande alcoliche e analcoliche.*

*L'azienda conta una gamma di prodotti vasta e completa,
con un magazzino di 2000 mq coperti,
6000 mq scoperti e oltre 2600 referenze.*



CATALOGO VINI

INTRODUZIONE	4	MARCHE	
		Tenute san Sisto	72
ALTO ADIGE		UMBRIA	
Kaltern	6	Cesarini Sartori	74
Altemasi	10	Arnaldo Caprai	76
Cavit	12	Castello della sala	78
Ferrari	14	Cantine neri	80
		Decugnano dei barbi	82
FRIULI		Palazzone	84
Castello di spessa	16	Bussoletti	86
		Castello di Corbara	88
VENETO		Castello di Titignano	93
Malibran	19	Altarocca	94
Montelvini	20	Cotarella	96
Bertani	22		
Ca' di rajo	24	LAZIO	
Canel-Tor dell'elmo	26	Cotarella	98
Terre di rai	27	Paolo e Noemia	102
San Martino	30	Le Lase	106
Cinzano-Frattina	32		
Speri	33	ABRUZZO	
		Cascina del colle	108
LOMBARDIA		Casal Thaulero	110
Mosnel	34	Spinelli	112
Terre d'aenor	36		
Centinari	38	CAMPANIA	
Bellavista	40	Cavalier pepe	114
Viebullà	41		
C.Castaldi	42	PUGLIA	
Antinori	43	San marzano	116
		Talo'	118
PIEMONTE		Tormaresca	120
Vajra	44		
Ceretto	46	SICILIA	
Oddero	49	Mandrarossa	122
Prunotto	50		
		SARDEGNA	
EMILIA ROMAGNA		Punica	126
Terre forti	52	Cantina della vernaccia	128
Caviro	54		
		ESTERI	
TOSCANA		VINI FRANCESI	134
Terre del marchesato	56	ALSAZIA	134
Antinori	58	VALLE DELLA LOIRA	136
Argiano	63	BORGOGNA	138
Carpineto	64	CHABLIS	142
Bolgheri	68	BORDEAUX	144
SanLeonino-Mazzei	70	CHAMPAGNE	146
Cotarella-Domiziano-Piccolomini	71		



W
C
I
D
N
I



Il vino è una storia di amore e passione, che abbraccia l'umanità e attraversa millenni di storia. Nel corso dei secoli ha preso parte a vicende d'amore e d'amicizia, è stato il protagonista di culture e popoli, ha ispirato poeti, artisti e scienziati, diventando un patrimonio culturale condiviso. La storia del vino si perde nella notte dei tempi, al punto che la sua scoperta è avvolta da miti e leggende. Ad esempio, per la Bibbia lo scopritore fu proprio Noè, che piantò la prima vigna dopo il Diluvio Universale; per i Greci, invece, fu il Dio Dioniso, detto anche Bacco per i Romani, il vero fondatore del vino. Tuttavia, la sua invenzione è probabilmente più antica di quanto si pensi ed è strettamente legata alla storia culturale delle antiche civiltà del passato. Probabilmente il vino è nato in maniera fortuita, quando alcune uve vennero dimenticate in contenitori aperti o buche nella terra e iniziarono a fermentare naturalmente. Potrebbero essere stati proprio i primi popoli della Mesopotamia, più di 10mila anni fa, a sperimentare questa prima fermentazione alcolica. Sicuramente, come testimoniano i manoscritti, i Greci, gli Etruschi e i Romani conoscevano la vite e hanno perfezionato e sviluppato la tecnica produttiva. Nonostante tutte queste supposizioni, attualmente gli studiosi non sono ancora in grado di definire una data di inizio e indicare un inventore. In questo articolo intraprenderemo un lungo viaggio attraverso la storia del vino, partendo proprio dalle origini!

Attraverso secoli di storia, cambiamenti, scoperte, innovazioni e tecnologie, il vino arriva fino ai giorni nostri, consolidandosi come un settore ampio e diversificato. Tra varietà di stili produttivi, nuove aree produttive, filosofie di pensiero e approcci differenti, nasce un vero e proprio mondo del vino con un'offerta sempre più diversificata e in costante evoluzione. I consumatori sono sempre più incuriositi dal provare nuove frontiere perché proprio attraverso il vino si abbraccia un pezzo di storia del passato e ci si connette con un elemento che oggi sembra quasi dimenticato, la Natura.

Weine vom See
Vini del lago
Wines from the lake



Cantina Kaltern è una cooperativa storica che rappresenta tutto il comune e i suoi produttori vitivinicoli. È la portavoce dei vini che nascono a ridosso del lago di Caldaro e, in particolare,

della varietà Kalterersee. Vini che vengono prodotti da una grande comunità con sensibilità, passione e competenza: fini, complessi e meravigliosamente semplici da amare.



PINOT BIANCO

PINOT GRIGIO

MULLER THURGAU

Pinot Bianco 100%
 13% 10 - 12° 75cl
 Aperitivo

Pinot Grigio 100%
 13,5% 7 - 9° 75cl
 A base di funghi

Müller Thurgau 100%
 12,5% 10 - 12° 75cl
 Aperitivo

ALTO ADIGE



QUINTESSENZ DOC



GEWURZTRAMINER DOC



CHARDONNAY DOC

Pinot Bianco 100%
 14% 13 - 15° 75cl
 Antipasti, Formaggi freschi

Gewurztraminer 100%
 14,5% 11 - 13° 75cl
 Crostacei, Patè

Chardonnay 100%
 13,5% 10 - 12° 75cl
 Aperitivo



SAUVIGNON BLANC



CARNED KERNER - DOC



DOLOMITI BIANCO K

Sauvignon 100%
 13% 10 - 12° 75cl
 Verdure grigliate

Kerner 100%
 13,5% 10 - 12° 75cl
 Pesce alla griglia

Pinot Bianco -
Chardonnay - Sauvignon
 12,5% 8 - 10° 75cl
 Primi di pesce

Weine vom See
Vini del lago
Wines from the lake



FELD - **Riserva** - DOC

	Cabernet - Merlot
	13,5%
	16 - 18°
	75cl
	Carne rossa



SALTNER - **Riserva** - DOC

	Pinot Nero 100%
	13,5%
	16 - 18°
	75cl
	Carne rossa



LAREITH - **Riserva** - DOC

	Lagrein 100%
	13,5%
	16 - 18°
	75cl
	Cacciagione



CAMPANER - **Riserva** - DOC

	Cabernet - Sauvignon
	13,5%
	16 - 18°
	75cl
	Carne rossa

La Cantina Altemasi si sviluppa nel cuore di quella terra trentina che ha fatto delle uve bianche da spumante un'eccellenza riconosciuta in tutta Italia. Consapevole della qualità del territorio e dei vitigni


che prosperano su di esso, la Cantina Altemasi ha focalizzato la propria produzione enologica nella creazione di spumanti Metodo Classico di impareggiabile gusto e raffinatezza.







ALTEMASI - **Blanc de Noirs** - DOC


ALTEMASI- **Riserva Graal** - DOC




ALTEMASI - **Rose' Riserva** - DOC


 Pinot nero 100%


 12,5%  8 - 10°  75cl




 Crostacei


 Chardonnay - Pinot nero

 12,5%  8 - 10°  75cl

 Carne bianca

 Chardonnay - Pinot nero

 12,5%  8 - 10°  75cl


 Aperitivo







ALTEMASI - **Brut** - DOC


ALTEMASI - **Brut Rose'** - DOC




ALTEMASI - **Pas dose'** - DOC


 Chardonnay 100%


 12,5%  8 - 10°  75cl, 1,5lt, 3lt




 Carne rossa


 Chardonnay - Pinot nero

 12,5%  8 - 10°  75cl

 Pesce arrosto

 Chardonnay - Pinot nero

 12,5%  8 - 10°  75cl

 Crostacei

Nome di punta del comparto vitivinicolo italiano con sede a Ravina di Trento, nel cuore del Trentino, Cavit riunisce undici cantine sociali collegate ad oltre 5.200 viticoltori distribuiti su tutto il territorio. Esempio unico in Italia di

know-how delle più avanzate tecniche di viticoltura e di ricerca enologica d'avanguardia, Cavit firma un'ampia gamma di vini e spumanti ai quali assicura uno sviluppo commerciale e promozionale in Italia e nel mondo.



TERRAZZE DELLA LUNA - **Chardonnay**

	Chardonnay 100%
	12,5%
	10 - 12°
	75cl
	Carne bianca



TERRAZZE DELLA LUNA - **Pinot Grigio**

	80% Pinot Grigio 20% Chardonnay
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Primi di pesce



TERRAZZE DELLA LUNA - **Gewurztraminer**

	Traminer 100%
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Crostacei



TERRAZZE DELLA LUNA - **Muller thurgau**






	Muller thurgau 100%
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Antipasto

Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Fondata nel 1902 a Trento, è la

cantina metodo classico leader in Italia. La famiglia Lunelli, che ne è alla guida dal 1952, controlla ogni fase della produzione: dalla terra alla tavola.








BRUNO LUNELLI - **Riserva**

 Chardonnay 100%
 12,5%  7 - 10°  75cl
 Antipasti, primi di pesce








GIULIO FERRARI - **Rose' Riserva**

 Chardonnay-Pinot nero
 12,5%  8 - 10°  75cl
 Aperitivo








FERRARI **MAXIMUM** -
Blanc de Blancs

 Chardonnay 100%
 12,5%  10 - 12°  75cl-1,5lt
 Prosciutto - Formaggi








FERRARI **PERLE'**

 Chardonnay 100%
 12,5%  11 - 13°  75cl
 Aperitivo, Pesce








FERRARI **PERLE' BIANCO**

 Chardonnay 100%
 12,5%  10 - 12°  75cl, 1,5lt
 Prosciutto-Formaggi



FERRARI **PERLE' NERO**

 Pinot nero 100%
 12,5%  10 - 12°  75cl
 Carne 7 Formaggi








FERRARI **RISERVA LUNELLI**

 Chardonnay 100%
 12,5%  7 - 9°  75cl
 Salumi- Aperitivi



GIULIO FERRARI

 Chardonnay 100%
 12,5%  10 - 12°  75cl
 Pesce- Carni bianche



I vini del Castello di Spessa si affinano nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale ma scoperto solo nel 1987 durante la ristrutturazione del castello.



CASTELLO DI SPESSA - JOY
Pinot grigio

CASTELLO DI SPESSA - RASSEUER - Friulano

CASTELLO DI SPESSA - YELLOW - Ribolla gialla

Pinot grigio 100%

12,5% 12 - 14° 75cl

Formaggi, primi di pesce

Friulano 100%

13,5% 12-14° 75cl

Antipasti, Minestrone

Ribolla gialla 100%

13% 12-14° 75cl

Salumi - Aperitivi



CASTELLO DI SPESSA - SAGRE' - Sauvignon

Sauvignon 100%

14% 10-12° 75cl

Scampi - Aragosta



CASTELLO DI SPESSA - SANTAROSA - Pinot bianco

Pinot bianco 100%

14% 11-13° 75cl

Antipasti di pesce



LA BOATINA - Pinot grigio

Pinot grigio 100%

14,5% 10-12° 75cl

Pesce di vapore



LA BOATINA - Friulano

Friulano 100%

12,5% 10-12° 75cl

Pollo, coniglio, formaggi



LA BOATINA - Ribolla gialla

Ribolla gialla 100%

13% 10-12° 75cl

Aperitivo



LA BOATINA - Sauvignon

Sauvignon 100%

12,5% 6 - 8° 75cl

Pollo, Formaggi



Quali sono i migliori vini veneti? Tra i migliori vini veneti si possono menzionare importanti vini come Amarone della Valpolicella, Soave, Lugana, Lessini Durello, Colli Euganei, Bardolino e Prosecco.

Sono inoltre prodotti innumerevoli vini da vitigni internazionali come Sauvignon, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère. Quest'ultimi vengono vinificati sia come monovarietali

che come vini d'assemblaggio in stile bordolese. Il Veneto si contende ogni anno il primato di regione vitivinicola più estesa e più produttiva del paese. La composizione eterogenea dei terreni (basaltici, sabbiosi, argillosi, vulcanici e calcarei) permette una produzione variegata e identitaria, che arriva a toccare vette qualitative molto alte.

Con più di 200 ettari di vigneto nelle aree più vocate del Veronese, oggi la Bertani è un'azienda solida con un costante aumento di distribuzione in Europa e nel mondo. Due le cantine storiche, quella di Grezzana, attuale sede e cuore

pulsante dell'azienda dove si svolgono le attività di vinificazione, imbottigliamento e di spedizione, e Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica, culla di grandi rossi come l'Amarone e il Valpolicella Classico Superiore.



BERTANI - LUGANA -
"Le quaiare"

	Turbiana
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Aperitivi, pesce



BERTANI - Amarone -
Valpantena - DOCG

	Rondinella-Corvina V.
	15,5%
	Amb.
	75cl
	Formaggi stagionati



BERTANI - Valpolicella -
Ripasso

	Corvina - Merlot - Rondinella
	13,5%
	18 - 20°
	75cl, 1,5lt
	Carne - Formaggi



SECCO - BERTANI -
Vintage

	80% Corvina, 10% Sangiovese Grosso, 5% Sirah, 5% Cabernet Sauvignon
	13%
	18 - 20°
	75cl, 1,5lt
	Affettati - Salumi



SOAVE - BERTANI
Vintage

	Garganega
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Pesce - Crostacei



Da sempre attenta all'elevata qualità della propria proposta, la cantina Speri produce un numero limitatissimo di etichette, esclusivamente DOC o DOCG, tra cui è possibile trovare alcuni tra i vini rossi più noti e apprezzati dagli

appassionati. È ad esempio il caso del Valpolicella Classico Superiore, vinificato con raccolta manuale delle uve, è invecchiato in botti di rovere, ha un colore rosso rubino intenso, ampio bouquet e aromi di frutta ed erbe aromatiche.

VENETO



SPERI - VALPOLLICELLA St.Urbano -

SPERI - AMARONE Sant'urbano - DOCG

SPERI - VALPOLLICELLA Ripasso

Corvina, Rondinella, Molinara
 13,5% 16-18° 75cl
 Manzo, Vitello, Pollame

70% Corvina veronese e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara
 13% 16 - 18° 75cl, 1,5lt
 Tagliata - Bistecca

Corvina, Rondinella
 13,5% 16, 18° 75cl
 Carne arrosto

VENETO



CINZANO - G.Collezione - EXTRA DRY

PROSECCO FRATTINA - DOC

TOSO - Brut - Millesimato

Extra dry
 11% 10 - 15° 75cl
 Aperitivo

DOC
 11% 6 - 8° 75cl
 Antipasti

Dolce
 7% 10° 75cl
 Antipasti



Malibràn vini, il passato di un'azienda racconta la Sua storia e determina il presente. L'equilibrio tra modernità e tradizione, un continuo dialogo tra passato e presente, contraddistinguono non solo l'edificio

ma anche le tecniche di vinificazione e spumantizzazione della famiglia, dando origine a vini equilibrati che non perdono mai il loro legame con la terra e le loro origini.

VENETO



MALIBRAN - 5 grammi



MALIBRAN - Ruio



MALIBRAN - Gorio

	Glera 100%
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Risotto al radicchio

	Glera 100%
	11,5%
	8 - 10°
	75cl
	Aperitivi

	Glera 100%
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Dolci veneti



L'azienda si avvale delle più innovative tecnologie di vinificazione, con uno spirito imprenditoriale moderno, dinamico e sostenibile. Nel corso degli ultimi anni, grazie ad un controllo meticoloso di

tutti i processi produttivi lungo l'intera filiera, Ca' di Rajo è oggi una realtà solida e attenta ai trend del mercato internazionale, in grado di garantire standard di produzione sicuri e certificati FSSC 22000.



CA' DI RAJO - DOC Treviso



CA' DI RAJO - VALDOBBIADENE SUPERIORE - DOCG

	Glera 100%
	12,5%
	6 - 8°
	1,5lt
	Verdure - Fritture - Formaggi

	Glera 100%
	12,5%
	6 - 8°
	75cl, 1,5lt, 3lt, 6lt
	Paste fredde, Formaggi



CA' DI RAJO - Tappo spago
PROSECCO - DOC - Friz-

CA' DI RAJO - NINA
Manzoni - Piave - DOC

CA' DI RAJO - IGT
Traminer

	Glera 100%
	11%
	6 - 8°
	75cl
	Antipasti

	Incrocio manconi 100%
	13%
	10°
	75cl
	Primi di pesce

	Traminer
	12,5%
	8 - 10°
	75cl
	Aperitivi

1897
Canel

TORDELLELMO



CANEL - **Spumante -**
EXTRA DRY

TOR DELL'ELMO - **Brut**

TOR DELL'ELMO - **Dolce**

	Extra dry
	13%
	6 - 8°
	75cl
	Aperitivo

	Brut
	7%
	10°
	75cl
	Antipasti

	Dolce
	7%
	10°
	75cl
	Antipasti



BUONBOSCH - Prosecco DOC

	Extra Dry 100%
	11%
	6 - 8°
	75cl
	Pesce



BUONBOSCH - Cuvée

	Extra dry 100%
	11%
	6 - 8°
	75cl
	Pesce



TERRE DI RAI - Icone

	Extra dry
	11%
	6 - 8°
	75cl
	Antipasto - aperitivo



TERRE DI RAI - Doc

	Glera 100%
	11,5%
	6 - 8°
	75cl
	Aperitivi



TERRE DI RAI - Valdobbiadene - DOCG

	Glera 100%
	12,5%
	6 - 8°
	75cl
	Dolci veneti



TERRE DI RAI - Chardonnay IGT

Chardonnay 100%
 12% 6-8° 75cl
 Crostacei



TERRE DI RAI - Sauvignon Blanc IGT

Sauvignon Blanc 100%
 12% 6-8° 75cl
 Dolci veneti



TERRE DI RAI - Merlot IGT

Merlot 100%
 12% 18-20° 75cl
 Cacciagione



TERRE DI RAI - Cabernet-Sauvignon IGT

Cabernet Sauvignon 100%
 12% 18-20° 75cl
 Affettati - Salumi



TERRE DI RAI - Pinot Grigio IGT

Pinot grigio 100%
 12% 6-8° 75cl
 Pesce



TERRE DI RAI - Ribolla Gialla IGT

Ribolla gialla 100%
 12% 6-8° 75cl
 Pesce



TERRE DI RAI - Cabernet franc IGT

Cabernet Franc 100%
 12% 6-8° 75cl
 Arrosto



SALARIS - Refosco DOC

Refosco 100%
 12,5% 18-20° 75cl
 Dolci veneti



In queste terre l'azienda Montelvini continua la produzione del vino con metodi tradizionali affiancati da una moderna ed attuale gestione aziendale, tenendo sempre chiaro l'obiettivo

di ottenere un vino che conservi il più possibile le note aromatiche e fruttate caratteristiche dei nostri vitigni glera, e non quello di ottenere un prodotto standard.

VENETO



VALDINEVOLA - **Vino Frizzante**

	-
 11%	 8-10°  20lt
	Aperitivi - pesce



La casa spumantistica Mosnel costituisce un indiscusso punto di riferimento per la Franciacorta, areale di cui la famiglia Barboglio ha decisamente contribuito all'affermazione. I Franciacorta

firmati Mosnel, siano cuvée oppure millesimati, colpiscono per classe e raffinatezza. Le bollicine prodotte sono 8 e abbracciano diverse tipologie, dal classico Brut fino al cremoso Satèn.



MOSNEL - **Brut**
Franciacorta - DOCG



MOSNEL - **BioNature**
Franciacorta - DOCG

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%

12,5% 6 - 8° 75cl, 1,5lt

Verdure - Fritture

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

12% 8 - 10° 75cl

Antipasti di pesce



MOSNEL - **PasDOSE**
Franciacorta - DOCG

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

12% 8 - 10° 75cl

Antipasti di pesce



MOSNEL - **BrutROSE'**
Franciacorta - DOCG

Chardonnay 40%, Pinot Nero 40%, Pinot Bianco 20%

12% 8 - 10° 75cl

Aperitivo



MOSNEL - **Saten**
Franciacorta - DOCG

Chardonnay 100%

12% 8 - 10° 75cl

Aperitivi






Terre d'Aenòr è una nuova azienda vinicola della Franciacorta. Nata di recente nel 2018 Terre d'Aenòr prevede una strategia di allocazione che permette ad ogni vigna di ricevere la giusta cura e attenzione, sfruttando le condizioni pedoclimatiche più favorevoli per la sua crescita



TERRE D'AENOR - Franciacorta
BRUT

TERRE D'AENOR - Franciacorta
SATEN

 Chardonnay - Pinot Nero
Pinot Bianco
 12%  6 - 8°  75cl
 Primi piatti - Pasta ripiena

 Chardonnay 100%
 12%  6 - 8°  75cl
 Antipasti




TERRE D'AENOR - Franciacorta
EXTRA BRUT - Docg

 Chardonnay - Pinot nero
 12%  6 - 8°  75cl
 Antipasti - Pesce



TERRE D'AENOR - Franciacorta
ROSE' - Docg

 Chardonnay/Pinot Nero
Pinot Bianco.
 12%  6 - 8°  75cl
 Primi piatti







TERRE D'AENOR - Franciacorta
PAS DOSE' - Docg

 Chardonnay 85%, Pinot
Nero 15%
 12%  6 - 8°  75cl
 Antipasti



TERRE D'AENOR - Franciacorta
DEMI SEC - Docg

 chardonnay - pinot nero
 12,5%  6 - 8°  75cl
 Dolci veneti



Il brand Centinari Franciacorta nasce nel 2018, un nuovo capitolo di una storia che da 70 anni fa impresa con lo spumante. Una produzione unica che esprime l' eccellenza italiana del metodo classico.



CENTINARI - Franciacorta
ROSE' - Docg

CENTINARI - Franciacorta
SATEN - Docg

Chardonnay 100%

12% 6 - 8° 75cl

Antipasti

Chardonnay 100%

12% 6 - 8° 75cl

Antipasti



CENTINARI - Franciacorta
BRUT - Docg

CENTINARI - Franciacorta
PAS DOSE' - Docg

Chardonnay 100%

12% 6 - 8° 75cl

Piatti elaborati

chardonnay - pinot nero

12,5% 6 - 8° 75cl

Dolci veneti


In un angolo della Lombardia di rara bellezza, tra il lago d'Iseo e la Pianura Padana, si trovano i 190 ettari di vigne che danno vita ai famosi Franciacorta Bellavista, un nome storico che rappresenta l'eccellenza delle




bollicine italiane. Il Franciacorta Alma Cuvée Brut nasce dall'unione di circa 60 selezioni di vendemmie provenienti dalle proprietà distribuite in 10 differenti comuni della Franciacorta

LOMBARDIA



BELLAVISTA - Alma Cuvée'

 80% Chardonnay, 19% Pinot Nero e 1% Pinot Bianco

 12,5%  8 - 10°  75cl, 1,5lt

 Aperitivo, Stuzzichini, Verdure in pastella

VieBulla racchiude in sé il saper fare di un' antica e storica tradizione e la contemporaneità di un' eleganza senza tempo. Identità, selezione ed eccellenza sono i valori fondanti di una gamma esclusiva di bollicine realizzate secondo il nobile Metodo Classico e lo storico Metodo Martinotti.

LOMBARDIA



VIEBULLA - Metodo classico BRUT

 Metodo Classico

 12%  4 - 6°  75cl

 Risotto ai funghi

Contadi Castaldi, Franciacorta, una zona vinicola storica, una fabbrica di mattoni in disuso, un'infanzia felice. Da questi elementi, negli anni '80, è nato uno degli spumanti e delle cantine più innovativi e moderni della

regione. Il nome dell'azienda richiama la storia millenaria della Franciacorta, i Contadi erano le contee medievali rinomate per i loro eccellenti prodotti agricoli, i Castaldi erano gli amministratori dei conti di queste terre.

LOMBARDIA



CONTADI CASTALDI *BRUT* - Franciacorta -
DOCG

80% Chardonnay – 10% Pinot nero – 10% Pinot bianco
12,5% 8 - 10° 75cl
Aperitivo

Tenuta Montenisa si trova nel cuore della Franciacorta, intorno al borgo di Calino, gioiello di questa dolce parte d'Italia, dove antichi palazzi, conventi, abbazie e chiesette sparse nel verde delle colline e delle valli

moreniche, hanno visto scorrere secoli di storia. Alcuni affermano che "Franciacorta" abbia origine da "Petite France", nome affettuoso che le diede Carlo Magno.

LOMBARDIA



MARCHESI ANTINORI -
CUVÉE ROYALE -
Franciacorta DOCG

Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%.
12,5% 8 - 10° 75cl, 1,5lt
Antipasti di pesce, Piatti vegetariani, Primi di pesce



MARCHESI ANTINORI -
DONNA CORA SATEN -
Franciacorta DOCG






Chardonnay 100%
12,5% 8 - 10° 75cl
Antipasti e primi di pesce

La cantina Vajra si trova nella frazione Vergne del borgo di Barolo, nel cuore del territorio delle Langhe. Si tratta di una tenuta di carattere familiare. Oggi Vajra è uno dei nomi più prestigiosi della denominazione, che

ha saputo mettersi in luce con una gamma di vini dal volto classico, che interpreta con estrema finezza ed eleganza le caratteristiche di uno straordinario terroir, da secoli vocato alla viticoltura.








VAJRA - **BAROLO - Bricco delle viole** - DOCG

	Nebbiolo 100%
	14%
	12 - 14°
	75cl
	Carne - Selvaggina




VAJRA - **BAROLO - Albe** - DOCG

	Nebbiolo 100%
	14,5%
	12 - 14°
	75cl
	Carne - Selvaggina



VAJRA - **LANGHE - Bianco Dragon** - DOC

	46% Chardonnay, 25% Sauvignon, 24% Nascetta, 5% Riesling
	14%
	8 - 10°
	75cl
	Pesce al vapore








VAJRA - **Moscato d'asti** - DOCG

	Moscato 100%
	5.5%
	8 - 10°
	75cl
	Dessert



VAJRA - **Barbera d'alba** - DOC

	Barbera 100%
	15%
	10 - 12°
	75cl
	Carne - Selvaggina








VAJRA - **Clare' - LANGHE NEBBIOLO** - DOC

	Nebbiolo 100%
	13,5%
	12 - 14°
	75cl
	Pollo - Coniglio








VAJRA - **Langhe - NEBBIOLO** - DOC

	Nebbiolo 100%
	14%
	12 - 14°
	75cl, 1.5lt
	Selvaggina



VAJRA - **DOLCETTO D'ALBA** - DOC

	Dolcetto 100%
	13,5%
	16 - 18°
	75cl
	Pollo - Formaggi

La famiglia Ceretto oggi, è uno dei maggiori proprietari di vigneti del Piemonte, con più di 160 ettari di proprietà situati principalmente nelle aree più pregiate di Langhe e Roero, comprese le DOCG Barolo e Barbaresco.



CERETTO - Barolo

CERETTO - Barbaresco
DOCG

Nebbiolo 100%

14,5% 12-14° 75cl

Affettati e salumi

Nebbiolo 100%

14% 16 - 18° 75cl

Pasta al sugo di carne



LANGHE ARNEIS - Blange
DOC

MOSCATO D'ASTI - Vignaioli di
S.Stefano - DOC

Arneis 100%

13% 10 - 12° 75cl

Antipasti di mare

Moscato 100%

5,5% 10-12° 75cl

Dolci al cucchiaino, Frutta








ODDERO

PIEMONTE



**ODDERO - Barolo classico
DOCG**

	Nebbiolo 100%
	14,5%
	18-20°
	75cl
	Carne - Formaggi

Prunotto

Prunotto si trova ad Alba, il centro più importante delle Langhe, equidistante da Barbaresco e Barolo, sulla riva destra del fiume Tanaro, su una morbida pianura circondata dai vigneti delle Langhe e del Roero. È immersa in un paesaggio che seduce per la naturalezza delle colline che si alternano con le piccole valli degradanti in filari a giro poggio.

PIEMONTE



PRUNOTTO - **Barolo**
DOCG

PRUNOTTO - **Barbaresco**
DOCG

	Nebbiolo 100%
	13,5%
	16 - 18
	75cl
	Carne rossa- Formaggi

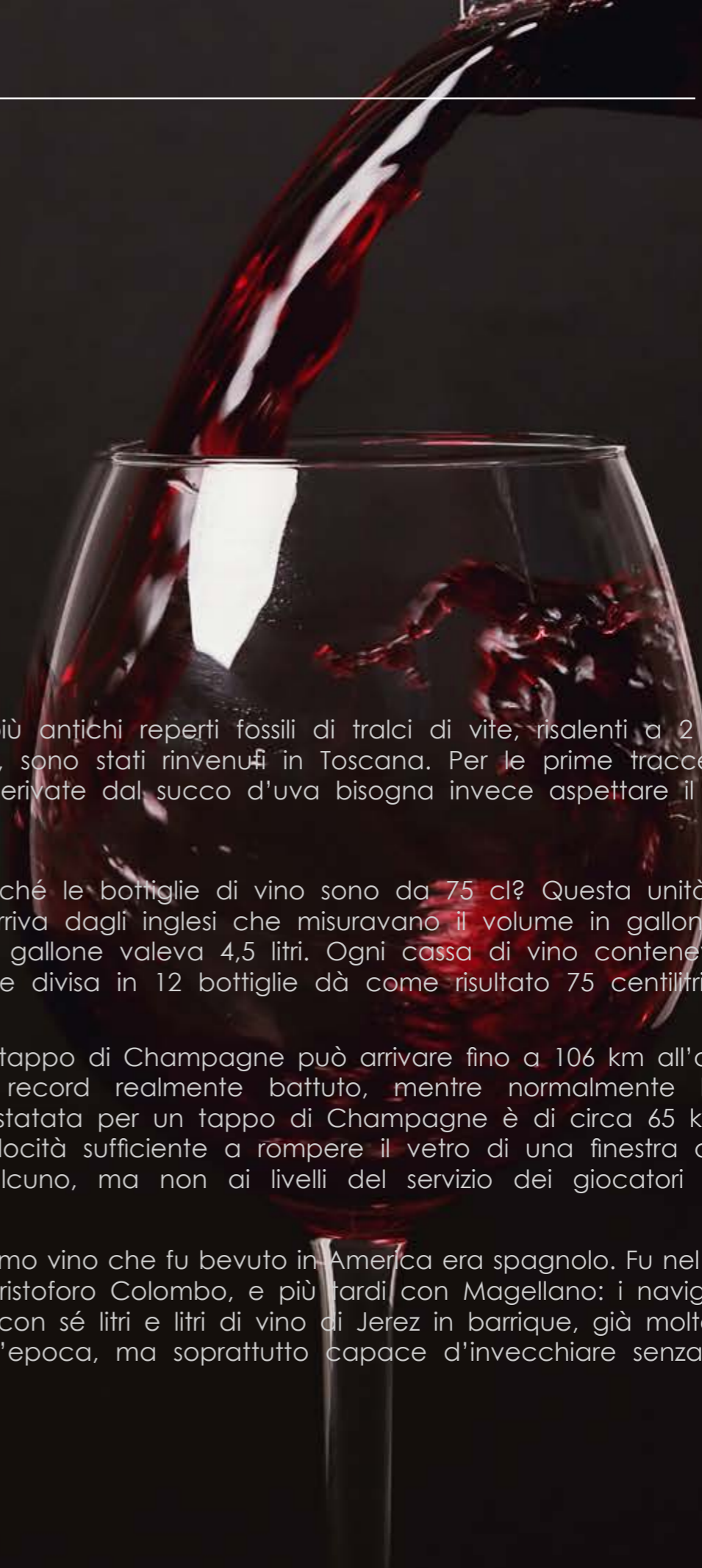
	Nebbiolo 100%
	14%
	16 - 18
	75cl
	Pasta al sugo di carne

1 – I più antichi reperti fossili di tralci di vite, risalenti a 2 milioni di anni fa, sono stati rinvenuti in Toscana. Per le prime tracce di bevande derivate dal succo d'uva bisogna invece aspettare il Neolitico.

2 – Perché le bottiglie di vino sono da 75 cl? Questa unità di misura ci arriva dagli inglesi che misuravano il volume in galloni imperiali. Ogni gallone valeva 4,5 litri. Ogni cassa di vino conteneva 2 galloni, che divisa in 12 bottiglie dà come risultato 75 centilitri ognuna.

3 – Un tappo di Champagne può arrivare fino a 106 km all'ora. È stato un record realmente battuto, mentre normalmente la velocità constatata per un tappo di Champagne è di circa 65 km all'ora. Una velocità sufficiente a rompere il vetro di una finestra o per ferire qualcuno, ma non ai livelli del servizio dei giocatori di tennis.

4 – Il primo vino che fu bevuto in America era spagnolo. Fu nel 1492 grazie a Cristoforo Colombo, e più tardi con Magellano: i navigatori portarono con sé litri e litri di vino di Jerez in barrique, già molto apprezzato all'epoca, ma soprattutto capace d'invecchiare senza ossidarsi.



Vino buono e onesto: Terre Forti lo porta Caviro, la cooperativa vinicola leader in Italia. Un classico vino quotidiano per gli italiani. I vini Terre Forti sono vibranti

e fruttati con una vivace acidità, tannini morbidi e un finale lungo e persistente, apprezzati in oltre 70 paesi.



TERRE FORTI -
Pignoletto - IGT



TERRE FORTI -
Trebbiano - Chardonnay - IGT

	Trebbiano, Uva Bianca
	10%
	10°
	75cl
	Aperitivo

	Chardonnay, Trebbiano
	12%
	10 - 12°
	75cl
	Aperitivo



TERRE FORTI - Montepulciano
d'Abruzzo - DOC



TERRE FORTI - **Merlot**
- IGT

	Sangiovese-Canaiolo
	13%
	15-18°
	75cl
	Antipasto Toscano

	Merlot 100%
	12%
	18 - 20°
	75cl
	Carne rossa



Caviro nasce nel 1966 a Faenza, nel cuore dell'Emilia-Romagna, per valorizzare le uve dei soci in una terra ricca di identità e ad alta vocazione vinicola. Oggi, a distanza di 50 anni dai primi

conferimenti, il Gruppo esporta in oltre 80 paesi e rappresenta con la realtà Caviro Sca la più grande Cantina d'Italia e la prima azienda per volumi di vino prodotti del nostro Paese.



CAVIRO - **Bianco**
Frizzante



CAVIRO - **Bianco**



CAVIRO - **Rosso**

	-
10,5%	10 - 12° 20lt
	Pesce

	-
10,5%	10 - 12° 20lt
	Pesce

	-
10,5%	10 - 12° 20lt
	Carne rossa



Nel cuore di Bolgheri a ridosso del famoso Viale dei Cipressi tanto amati dal Carducci, sorge Fattoria Terre del Marchesato, un'azienda artigiana dove la tradizione e l'amore per la terra portano la

famiglia Fuselli a produrre vini di qualità! La prima bottiglia di vino prodotta fu "Emilio Primo 2003" dedicata al nonno Emilio che ha ispirato e insegnato un'arte così umile e contadina a Maurizio.



TERRE DEL MARCHESATO
Tarabuso

🍇 100% Cabernet Sauvignon
🍷 14% 🌡️ 16 - 18° 🍷 75cl
🍴 Arrosto, Brasato, Formaggio



TERRE DEL MARCHESATO -
Papeo - IGT

🍇 100% Vermentino
🍷 14% 🌡️ 10 - 12° 🍷 75cl
🍴 Antipasti di pesce al vapore



TERRE DEL MARCHESATO -
Emilio Primo Bianco - DOC

🍇 100% Vermentino
🍷 13% 🌡️ 7 - 8° 🍷 75cl
🍴 Antipasti caldi di pesce



TERRE DEL MARCHESATO
Inedito

🍇 Merlot 50% e Syrah 50%
🍷 13% 🌡️ 16 - 18° 🍷 75cl
🍴 pasta alla amatriciana



TERRE DEL MARCHESATO -
Emilio Primo Rosso - DOC

🍇 Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah
🍷 13.5% 🌡️ 16 - 18° 🍷 75cl
🍴 Verdure - Fritture

Marchesi Antinori è sinonimo di storia e tradizione del vino italiano, un vero e proprio pioniere nella valorizzazione del vitigno Sangiovese, divenuto ormai parte integrante della cultura vitivinicola italiana, al cui sviluppo ha

collaborato in modo attivo, anno dopo anno. I vini Antinori sono tra le bottiglie più blasonate e ricercate al mondo, da sempre simbolo di lusso e nobiltà.



ANTINORI - Solaia

ANTINORI - Tignanello

ANTINORI - Guado al tasso

75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese, 5% Cabernet Franc

13.5% 16 - 18° 75cl

Arrosti di carne

Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 5%

13.5% 16 - 18° 75cl, 1.5lt

Arrosti di carne

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

14% 16 - 18° 75cl, 1.5lt

secondi a base di carne



VILLA ANTINORI - Bianco



ANTINORI - Vermentino - BOLGHERI - DOC



ANTINORI - PIAN DELLE VIGNE - Rosso di Montalcino

Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, Riesling

12% 8 - 10° 75cl, 37cl

Primi di pesce

100% Vermentino

12.5% 10 - 15° 75cl

Formaggio fresco

100% Sangiovese

13.5% 16 - 18° 75cl

Primi con sugo di carne



ANTINORI - Il Bruciato - DOC



ANTINORI - Peppoli



VILLA ANTINORI - Rosso

Vitigni: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

14% 18 - 20° 75cl

Carne alla griglia

90% Sangiovese, 5% Merlot e 5% Syrah

13.5% 18 - 20° 75cl

Affettati e salumi

Sangiovese 55%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15%, Syrah 5%

13% 14 - 16° 75cl, 37.5cl

Secondi di carne



VILLA ANTINORI - **Chianti classico RISERVA DOCG**

90% Sangiovese, 10% Cabernet
14% 18-20° 75cl, 1,5lt
Bistecca fiorentina, Arrosto



ANTINORI - **Badia a passignano**

100% Sangiovese
14% 16-18° 75cl
Secondi di carne



ANTINORI - **PIAN DELLE VIGNE - Brunello di montalcino**

100% Sangiovese
14,5% 16-18° 75cl
Carne alla brace, salumi



LA BRACCESCA - **Achelo DOC**

100% Syrah
14,5% 16-18° 75cl
Primi di terra



LA BRACCESCA - **Nobile di montepulciano**

90% Prugnolo Gentile, 10% Merlot
13,5% 18-20° 75cl, 1,5lt
Aperitivi



LA BRACCESCA - **Sabazio**

Merlot, Prugnolo Gentile
13% 16-18° 75cl
Carne, formaggi



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

TOSCANA



ARGIANO - Rosso di Montalcino
DOC

ARGIANO - Brunello di Montalcino
DOCG

	Sangiovese 100%
	14%
	15-18°
	75cl
	Antipasto Toscano

	Sangiovese 100%
	14%
	18-20°
	75cl
	Carne - Formaggi

Carpineto, nata nel 1967 su iniziativa di Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, fu fondata col proposito, per quei tempi rivoluzionario, di produrre un Chianti Classico, e altri grandi

vini, di livello internazionale, applicando quelle tecniche, che all'epoca, erano le più all'avanguardia. Carpineto, negli anni, è cresciuta fino a diventare un brand di grande successo.



CARPINETO - **Brunello di Montalcino** - DOCG

CARPINETO - **Brunello di Montalcino** - RIS. - DOCG

CARPINETO - **Farnito**

100% Sangiovese
 15% 15 - 18° 75cl
 Bistecca Fiorentina, Arrosto

100% Sangiovese
 12% 15 - 18° 75cl
 Arrosti - Cibo piccante

100% Cabernet sauvignon
 13,5% 16 - 18° 75cl
 Funghi al forno con patate



CARPINETO - **Valcolomba** DOC

Vermentino 100%
 13,5% 11 - 13° 75cl
 Verdure, formaggi



CARPINETO - **Dogajolo Bianco** - DOC

Chardonnay, Grechetto e Sauvignon Blanc
 12,5% 10 - 12° 75cl
 Antipasti caldi di pesce



CARPINETO - **Chianti classico** - RISERVA - DOCG

20% Canaiolo Nero, 80% Sangiovese
 14% 18 - 20° 75cl
 Arrosti, cacciagione



CARPINETO - **Chianti Castaldo** - DOCG

CARPINETO - **Chianti Classico** - DOCG

CARPINETO- **Rosso di Montalcino**

CARPINETO - **Rosso di Montepulciano** - DOC

CARPINETO - **Nobile di Montepulciano** - RIS.-DOCG

CARPINETO - **Dogajolo Rosso** - DOC

Sangiovese, Canaiolo
 13,5% 16 - 18° 75cl
 pasta alla amatriciana, pappardelle al ragù di lepre

Sangiovese, Canaiolo
 13% 18 - 20° 75cl
 Secondi di carne rossa, Selvaggina

Sangiovese 100%
 13% 16 - 18° 75cl
 Sughì di carne mista, bucatini alla amatriciana

Canaiolo, Sangiovese
 13,5% 16 - 18° 75cl
 Cacciagione

Canaiolo, Sangiovese
 13,5% 16 - 18° 75cl
 Carni rosse

Cab Sauvignon, Sangiovese
 12,5% 16 - 18° 75cl
 Cacciagione, Carni rosse



La tenuta prende il nome da San Guido della Gherardesca, vissuto tra l'XI e il XII secolo, e si estende nella Maremma toscana, nei territori compresi fra Livorno e Grosseto. possiede numerosi vigneti che differiscono

tra di loro per particolari caratteristiche di esposizione e di composizione del terreno. Uno tra tutti è il Sassicaia, vino con più di 50 anni di storia, considerato come uno dei primi SuperTuscan d'Italia.

Bolgheri SASSICAIA

La sua storia, la particolarità del terreno e ovviamente la qualità del prodotto finale hanno fatto ottenere un primato speciale al Sassicaia: si tratta infatti del primo vino italiano di una specifica cantina, che ha una DOC riservata. La denominazione Bolgheri Sassicaia spetta esclusivamente alla Tenuta San Guido della famiglia Incisa della Rocchetta. Il disciplinare prevede che la zona di produzione del Bolgheri Sassicaia DOC sia limitata al podere Sassicaia, proprio in prossimità del celebre viale alberato di Bolgheri e che l'uvaggio base sia costituita da un minimo dell'80% di cabernet sauvignon. E non può essere commercializzato prima di almeno 2 anni di invecchiamento.

Il frutto di questa storia, è un vino potente e raffinato, dal colore rosso granato intenso. A tavola, il Sassicaia si sposa perfettamente con la grande tradizione toscana di carni rosse, come una squisita tagliata di chianina, oltre a selvaggina e cacciagione.



TENUTA SAN GUIDO -
Sassicaia - DOC

TENUTA SAN GUIDO
- **Guidalberto - IGT**

TENUTA SAN GUIDO -
Le Difese IGT

85% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc

13% 18 - 20° 75cl, 1,5lt

Carni rosse

Cabernet Sauvignon 60%,
Merlot 40%

12,5% 18 - 20° 75cl

Affettati e salumi

70% Cabernet,
30% Sangiovese

14% 16 - 18° 75cl

Arrosti misti



TOSCANA



GOVERNO ALL'USO TOSCANO
- Sangiovese -

MAZZEI - **Belguardo** - Vermentino
IGT

Sangiovese 100%

14% 18 - 20° 75cl

Cacciagione, Carni rosse

Vermentino 100%

13% 8 - 10° 75cl

Aperitivo

TOSCANA



LE MACIOCHE - **Brunello di Montalcino** - DOCG

POLIZIANO - **Morellino di Scansano** - DOCG

CIACCHI PICCOLOMINI - **Brunello di Mont.** - DOCG

Sangiovese 100%

14% 16 - 18° 75cl

Carne rossa- Arrosto

Sangiovese 85% -
Canaiolo 15%

13,5% 16 - 18° 75cl

Carne, Selvaggina

Sangiovese 100%

13,5% 18 - 20° 75cl

Cacciagione



TENUTE SAN SISTO

Un luogo unico, perfetto per la coltivazione del verdicchio, grazie soprattutto all' esposizione che garantisce un clima decisamente più fresco, e a suoli calcareo - alcalini con una componente argillosa, caratteristiche che conferiscono struttura minerale, marcata acidità e freschezza aromatica, tali da rendere il Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva San Sisto molto adatto ai lunghi invecchiamenti.

MARCHE



TENUTA S.SISTO - Verdicchio cast. di Jesi' - DOCG

TENUTA S.SISTO - Verdicchio cast. di Jesi' - RISERVA Docg

TENUTA S.SISTO - Verdicchio cast. di Jesi' - CL.SUPERIORE

Verdicchio 100%

12,5% 8 - 10° 75cl

Aperitivo

Verdicchio 100%

12,5% 8 - 10° 75cl

Formaggi , Primi di pesce

Chardonnay 100%

12% 6 - 8° 75cl

Antipasti



L'Azienda Agricola Cesarini Sartori coltiva 55 ettari di terreno con 30 ettari di vigneto. L'intreccio di storia e tradizione assieme ad innovazione e tecnologie all'avanguardia, è la chiave del

successo della cantina. Non vengono utilizzati prodotti chimici né erbicidi e viene effettuata la selezione manuale di grappoli e acini.



CESARINI S. - **Montefalco rosso** - RISERVA - DOC

CESARINI S. - **Sagrantino di Montefalco** - DOCG

CESARINI S. - **Benozzo** IGT

Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon-Sagrantino
 14% 16 - 18° 75cl
 Carne, Selvaggina

Sagrantino 100%
 15% 16 - 18° 75cl
 Primi con sugo di carne

100% vitigno autoctono del territorio
 14% 16 - 18° 75cl
 Formaggi stagionati



CESARINI S. - **Rossobastardo** - IGT

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Sagrantino

14% 16 - 18° 75cl

Secondi di carne



CESARINI S. - **Montefalco rosso** - DOC

Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon-Sagrantino

14% 16 - 18° 75cl

Carni rosse - Formaggi



CESARINI S. - **Grechetto** - IGT

Grechetto 100%

13% 8 - 10° 75cl

Aperitivo



CESARINI S. - **Peperosa Rosato** - IGT

Sagrantino 100%

13,5% 10 - 15° 75cl

Formaggio fresco

Arnaldo Caprai è da sempre uno dei migliori rappresentanti del vino di Montefalco in Italia. Con i suoi 136 ettari di terreno vitato e le 800 000 bottiglie prodotte ogni anno, mantiene alto il livello dei vini Montefalco Rosso DOC e

Montefalco Sagrantino DOCG. La cantina è stata completamente rinnovata nel 1997 sia nella struttura di produzione, portando così ad alti livelli qualitativi e di produzione di questo vino, ma anche con un'ottima area ricettiva



CAPRAI - **Sagrantino di Montefalco** - DOCG

CAPRAI - **Montefalco rosso** - RISERVA - DOC

CAPRAI - **Montefalco rosso** - DOC

Sagrantino 100%
 15,5% 18 - 20° 75cl
 Carne arrosto

Sangiovese 70%, Merlot 15%, Sagrantino 15%
 14% 18 - 20° 75cl
 Formaggi - Carni rosse

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot
 14,5% 15 - 18° 75cl
 Tagliata di manzo



CAPRAI - **Montefalco bianco** - DOC

90% Grechetto, 10% Sauvignon
 13,5% 10 - 12° 75cl
 Carne Bianca



CAPRAI - **Grecante** - DOC

Grechetto 100%
 13% 10 - 12° 75cl
 Aperitivi



CAPRAI - **Anima umbra bianco** - IGT

85% Grechetto, 15% Trebbiano Spoletino
 13% 10 - 12° 75cl
 Antipasti



CAPRAI - **Anima umbra rosso** - IGT

85% Sangiovese, 15% Canaiolo
 13% 16 - 18° 75cl
 Carne rossa



Il Castello è una roccaforte medievale dei Monaldeschi del XIV secolo. Oggi appartiene alla famiglia Antinori, che ne ha fatto una delle perle della viticoltura nazionale. Qui

tradizione e innovazione coesistono in un circolo virtuoso che si traduce in vini di carattere, longevi e di ottima fattura. Vini famosi in tutto il mondo, il Cervaro della Sala in particolare.



CASTELLO DELLA SALA - **Cervaro** - IGT

CASTELLO DELLA SALA - **Conte della vipera** - IGT

CASTELLO DELLA SALA - **Pinot Nero** - IGT

Chardonnay 100%

13% 11 - 13° 75cl

Verdure - Frittura

80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon

13% 10 - 12° 75cl-1,5lt

Vari formaggi, Torte di frutta

Pinot nero 100%

13% 15 - 18° 75cl

Primi di carne



CASTELLO DELLA SALA - **San Giovanni** - DOC

50% Grechetto, 25% Procanico, 25% Pinot Bianco e Viognier

12,5% 8 - 10° 50cl

Crostacei



CASTELLO DELLA SALA - **Bramito** - IGT

Chardonnay 100%

12,5% 8 - 10° 75cl

Pesce al vapore



CASTELLO DELLA SALA - **Muffato** - IGT

58% Sauvignon Blanc, 2% 4% Grechetto, 10% Semillon, 3% Traminer e 5% Riesling

13% 16 - 18° 50cl

Vari formaggi, Torte di frutta

Siamo a Bardano, a pochi passi dalla storica Orvieto, in un luogo da sempre vocato alla viticoltura. Questa è una storia di famiglia appassionata di un territorio unico e di una tradizione

vitivinicola tra le più significative del centro Italia. Negli ettari vitati, di proprietà della famiglia Neri, viene effettuata una vendemmia esclusivamente a mano.



NERI - **Ca' viti** - Orvieto class. sup. - DOC

NERI - **Bianco dei neri** - IGP

NERI - **Rosso dei neri** - IGP

Grechetto, Procanico, Drupeggio, Verdello, Malvasia
 13,5% 10 - 12° 50cl
 Antipasti di carne

Chardonnay - Sauvignon
 13% 10 - 12° 75cl
 Formaggi - Pesce

Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano, Sangiovese
 13,5% 16 - 18° 75cl-37,5cl
 formaggi stagionati



NERI - **Americo** - IGP

Merlot
 14% 16 - 18° 75cl
 Primi di carne



NERI - **Vardano** - IGP

Grechetto
 14% 10 - 12° 75cl
 Primi piatti di pesce



NERI - **BAG IN BOX** - IGT

FORMATO: 5lt



NERI - **Passito Poggio forno** - IGP

Grechetto - Sauvignon
 13,5% 10 - 12° 50cl
 Formaggi Fresco - Dolci

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI
ORVIETO - UMBRIA

Decugnano dei Barbi è uno dei più importanti e classici produttori dell'orvietano. Le vigne si adagiano sul terreno sabbioso di Fossatello di Corbara, mentre

le cantine sono scavate nel tufo. Azienda e cantine meritano davvero una visita, luoghi senza tempo, di una bellezza struggente.



DECUGNANO DEI BARBI - **Frammento**

grechetto 55%, sauvignon 20%, vermentino 20%, trebbiano 5%

13% 8 - 10° 75cl

Antipasti di carne o pesce



DECUGNANO DEI BARBI - **Mare antico - DOC**

Chardonnay, Grechetto, Trebbiano, Vermentino

13,5% 10 - 12° 75cl

Aperitivo



DECUGNANO DEI BARBI - **Il rosso - DOC**

Sangiovese, Montepulciano, Shiraz/Syrah

14,5% 16 - 18° 75cl

Carne arrosto



DECUGNANO DEI BARBI - **Il bianco - DOC**

55% Grechetto, 20% Vermentino, 20% Chardonnay, 5% Procanico

13,5% 10 - 12° 75cl

Formaggi - Pesce



DECUGNANO DEI BARBI - **Metodo classico - BRUT**

Chardonnay - Pinot nero

13% 6 - 8° 75cl

Antipasti di pesce



DECUGNANO DEI BARBI - **Metodo classico - ZERO**

Chardonnay - Pinot nero

12,5% 6 - 8° 75cl

Antipasti di carne



DECUGNANO DEI BARBI - **Pouriture - NOBILE DOC**

Grechetto, Sauvignon Blanc e Procanico

14% 10 - 15° 50cl

Dolci

Ad Orvieto, in località Rocca Ripesana, si trova la tenuta Palazzone, acquistata nel 1969 dai Dubini Locatelli, che restaurarono la vecchia fattoria vicino alla Rocca, reimpiantarono le vigne, costruirono nuove cantine,

con le più moderne attrezzature, ed allargarono i possedimenti sino agli odierni 25 ettari di vigna L'Orvieto classico Superiore Terre Vineate ha ottenuto il premio qualità-prezzo nel 2011, assegnato dalla Guida l'Espresso.



PALAZZONE - **Campo del Guardiano** - DOC

PALAZZONE - **Piviere** - IGT

PALAZZONE - **Armaleo** - IGT

30% Grechetto,
50% Trebbiano Toscano,
10% Malvasia, 10% Verdello

13,5% 11 - 13° 75cl

Pesce - Crostacei

UVA: 100% Sangiovese

VOL: 13,5%

TEMPERATURA: 16 - 18 °

FORMATO: 75cl - 1,5lt

ABBINAMENTI: Primi/Secondi di carne

Cabernet Sauvignon 95%
Cabernet Franc 5%

12,5% 15 - 18° 75cl

Formaggi stagionati



PALAZZONE - **Grechetto** - IGT

PALAZZONE - **Vignarco** - IGT

PALAZZONE - **Terre Vineate** - DOC

Grechetto 100%

12,5% 8 - 10° 75cl

Zuppa di legumi

Sangiovese - Cabernet - Merlot

12,5% 18 - 20° 75cl

Primi di carne

Malvasia, Grechetto,
Verdelho, Procanico,
Drupeggio

13,5% 10 - 12° 75cl

Antipasti

La cantina si trova nel comune di Narni (provincia di Terni), nel sud della regione italiana dell'Umbria. È stata fondata nel 2008 da Leonardo Bussoletti. Si occupa in particolare della varietà Ciliegio ed è anche

presidente dell'Associazione Produttori Ciliegio di Narni. I vigneti si estendono per nove ettari con le varietà Ciliegio, Grechetto di Orvieto, Grechetto di Todi e Trebbiano Spoletino.



BUSSOLETTI - **Ramici ciliegio** - IGT

BUSSOLETTI - **Brecciaro ciliegio** - IGT

Ciliegio 100%
 13,5% 18 - 20° 75cl
 Arrostiti-Grigliate di agnello

Ciliegio 100%
 13,5% 16 - 18° 75cl
 Carni alla griglia



BUSSOLETTI - **Colleozio** - IGT

BUSSOLETTI - **05035 Bianco** - IGT

BUSSOLETTI - **05035 Ciliegio** - IGT

50% Grechetto di Orvieto, 50% Grechetto di Todi
 12,5% 10 - 12° 75cl
 Antipasti di pesce

70% Grechetto e 30% Trebbiano Spoletino
 13% 10 - 12° 75cl
 Aperitivo





Ciliegio 100%
 13,5% 16 - 18° 75cl
 Formaggi stagionati

La cantina Castello di Corbara, dedita alla produzione di vino di alta qualità in quantità limitate è un'azienda vitivinicola situata sulle sponde del lago di

Corbara (Orvieto), e beneficia delle denominazioni di origine "Orvieto" e "Lago di Corbara". I nostri vigneti godono di un'ottima esposizione a varie altitudini



CASTELLO DI CORBARA -
Orzalume - IGT

 Grechetto - Sauvignon Blanc
 14%  10 - 12°  75cl - 1,5lt
 Formaggi stagionati

CASTELLO DI CORBARA -
Calistri - IGT


 Sangiovese 100%
 14%  16 - 18°  75cl
 Formaggi stag.,Fiorentina

CASTELLO DI CORBARA -
De coronis - DOC

 Merlot in purezza
 14%  16 - 18°  75cl
 Selvaggina








CASTELLO DI CORBARA -
Piana grande - DOC

 Grechetto 90%,
Sauvignon Blanc 10%
 12,5%  10 - 12°  75cl
 Antipasti di pesce







CASTELLO DI CORBARA -
Grechetto - IGT

 100% Grechetto
 13,5%  8 - 10°  75cl
 Antipasti di salumi








CASTELLO DI CORBARA -
Maria Grazia - IGT

 Sangiovese in purezza
 12,5%  8 - 10°  75cl
 Aperitivi-Formaggio fresco








CASTELLO DI CORBARA -
Pas Dose' - Metodo Classico

 Metodo classico
 12,5%  8 - 10°  75cl
 Aperitivi



CASTELLO DI CORBARA -
Il Caio - IGT

 60% Sangiovese, 40% Merlot.
 13,5%  16 - 20°  75cl
 Carne alla brace



CASTELLO DI CORBARA -
Thybris - DOC

Sangiovese 100%
 14% 16-18° 75cl
 Salumi-Grigliata



CASTELLO DI CORBARA -
Pallianum - DOC

Cabernet Sauvignon 100%
 14% 18-20° 75cl
 Carne alla brace



CAMPO DELLA FIERA -
Sangiovese - IGT

Sangiovese 100%
 12,5% 16-18° 75cl
 Salumi-Grigliata



CAMPO DELLA FIERA -
Pallianum - DOC

50% Grechetto | 30%
Trebbianco | 20% Malvasia
 13% 6-8° 75cl
 Antipasto di pesce



CASTELLO DI TIGNANO - Orvieto classico superiore - DOC

SOLIDEO - Rosso - IGT

Sauv. Blanc, Grechetto, Procanico, Vermentino, Trebbiano
 13,5% 6 - 8° 75cl
 Antipasto di pesce

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah
 15% 18-20° 75cl
 Carni rosse grigliate

Una terra generosa, ricca di naturali fonti d'acqua che spingono la vite a cercare, nei suoli più profondi, il giusto apporto nutritivo essenziale per offrire un frutto di elevata qualità. e sono costantemente monitorati durante le

fasi fenologiche. Varietà autoctone, quali Grechetto, Procanico, Malvasia e Canaiolo, e varietà alloctone come Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.



ALTAROCCA - **Albaco**
- DOC

Grechetto, Chardonnay e Procanico
 13% 10 - 12° 75cl
 Zuppe di verdure



ALTAROCCA - **Arcosesto**
- DOC

Grechetto, Procanico e Malvasia.
 12.5% 10 - 12° 75cl
 Aperitivi



ALTAROCCA - **Lavico**
- DOC

Merlot, Cabernet Sauvignon
 14.5% 16 - 18° 75cl
 Selvaggina



ALTAROCCA - **Rosso d'altaroCCA** - IGT

Merlot 100%
 14% 16 - 18° 75cl
 Carne alla brace



ALTAROCCA - **Librato** - DOC

Cabernet Franc, Canaiolo
 13.5% 14 - 16° 75cl
 Carne alla brace



ALTAROCCA - **Mosaico** - IGT

Uve rosse vanificate bianco
 12.5% 6 - 8° 75cl
 Piatti a base di pesce



ALTAROCCA - **Rilievo** - Metodo classico - BRUT

Procanico-Chardonnay
 13.5% 8 - 10° 75cl
 Verdure fritte



ALTAROCCA - **Bianco d'altaroCCA** - IGT

Chardonnay 100%
 14% 12 - 14° 75cl
 Carne alla brace



IL legame di FAMIGLIA COTARELLA con il vino ha radici profonde. Da quando, negli anni sessanta, Antonio e Domenico Cotarella fondarono la loro prima azienda vinicola nel piccolo paese di Monterubiaglio in Umbria, l'azienda di famiglia

è cresciuta diventando un'impresa di successo. Nel 1979 fondano FALESCO mentre in occasione del passaggio della gestione nelle mani delle tre figlie Dominga, Marta ed Enrica, nasce il nuovo marchio COTARELLA.



COTARELLA - **Marciliano**
- IGT

COTARELLA - **Trentanni**
- IGT

COTARELLA - **Vitiano Bianco**- IGP

COTARELLA - **Vitiano Rosso** - IGP

Cabernet Sauvignon 70%,
Cabernet Franc 30%

Merlot 50%,
Sangiovese 50%

70% Grechetto e
30% Trebbiano Spoletino

33% Cabernet Sauvignon,
33% Merlot, 34% Sangiovese

15% 18 - 20° 75cl

14.5% 16 - 18° 75cl

12.5% 10 - 12° 75cl

13.5% 18 - 20° 75cl

Arrostiti e grigliate

Carni alla griglia

Pesce bianco

Antipasti di terra



IL legame di FAMIGLIA COTARELLA con il vino ha radici profonde. Da quando, negli anni sessanta, Antonio e Domenico Cotarella fondarono la loro prima azienda vinicola nel piccolo paese di Monterubigliano in Umbria, l'azienda

di famiglia è cresciuta diventando un'impresa di successo. Nel 1979 fondano FALESCO mentre in occasione del passaggio della gestione nelle mani delle tre figlie Dominga, Marta ed Enrica, nasce il nuovo marchio COTARELLA.



COTARELLA - **Montiano**
- IGT

	100% Merlot
	14,5%
	18 - 20°
	75cl
	Carne arrosto

COTARELLA - **Ferentano**
- IGP

	100% Roschetto
	12%
	10 - 12°
	75cl
	Formaggi, primi

COTARELLA - **Soente**
- IGP

	100% Viogner
	13,5%
	10 - 12°
	75cl
	Crostacei



FALESCO - **Poggio dei
gelsi** - EST EST EST - DOC

	Trebbiano Giallo, Malvasia, Roschetto
	12,5%
	10 - 12°
	75cl
	Prima di pesce



FALESCO - **Tellus
Chardonnay** - IGP

	100% Chardonnay
	12%
	10 - 12°
	75cl
	Primi di pesce



FALESCO - **Tellus
Rosato** - IGP

	Syrah 90%, Aleatico 10%
	12%
	10 - 12°
	75cl
	Primi di pesce, Formaggi



FALESCO - **Anita Aleatico**
- Spumante - IGP

100% Aleatico
6% 8 - 10° 75cl
Primi di pesce



FALESCO - **Best Brut**
- Spumante -

Trebbiano, Malvasia, Roschetto
12% 8 - 10° 75cl
Aperitivo



FALESCO - **Tellus Syrah** - IGP

100% Syrah
13,5% 18 - 20° 75cl, 37,5cl, 1,5lt
Formaggi, Secondi di carne



FALESCO - **Rospiglioso**
- DOCG

100% Cesanese
13,5% 16 - 18° 75cl
Carne rossa



FALESCO - **Sodale**
- IGP

100% Merlot
14,5% 16 - 18° 75cl
Selvaggina



FALESCO - **Pomele Aleatico**
- IGP

100% Aleatico
10,5% 6 - 8° 50cl
Dessert



COTARELLA - **Passito Passirò**
- IGP

100% Roschetto
12,5% 10-12° 37,5cl
Dolci

Situata nel cuore della Toscana, in una zona che si estende al confine fra Lazio, Umbria e Toscana. La gamma di vini proposta è vasta e varia, nonché qualitativamente eccellente. Ne è un chiaro esempio il Falesia, uno Chardonnay davvero delizioso,

lavorato al cesello e arricchito da un passaggio di dieci mesi in barrique di rovere francese, avvolgente e dotato di un sorso caldo ed esotico, specchio fedele del varietale da cui nasce e del territorio di appartenenza.



PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Falesia** - IGP

PAOLO E NOEMIA D'AMICO -
Terre di ala - IGP

PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Notturmo** - IGP

	100% Chardonnay
	13,5%
	10 - 12°
	75cl
	Crostacei

	Semillon, Sauvignon Blanc
	11,5%
	8 - 10°
	75cl
	Primi piatti di pesce

	100% Pinot nero
	14,5%
	18 - 20°
	75cl
	Carne alla brace



PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Calanchi di Vaiano** - IGP

	100 Chardonnay
	12,5%
	10 - 12°
	75cl
	Primi piatti di pesce



PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Agylla** - IGP

	100% Grechetto
	13,5%
	10 - 12°
	75cl
	Primi di pesce, Crostacei

Paolo e Noemia D'Amico



PAOLO E NOEMIA D'AMICO -
Noe - DOP

PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Seiano** - IGT

PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Seiano** - IGT

PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Atlante** - IGT

PAOLO E NOEMIA D'AMICO
- **Villa tirrena** - IGP

Grechetto, Trebbiano,
Pinot grigio

13,5% 10 - 12° 75cl

Aperitivo

Grechetto
Sauvignon blanc

12,5% 10 - 12° 75cl

Aperitivo

Merlot
Sangiovese

14% 16 - 18° 75cl

Secondi carne rossa

Cabernet Franc 100%

13% 16 - 18° 75cl

Carne alla griglia

Merlot - syrah

14% 16 - 18° 75cl-1,5lt

Carne - formaggi



Le Lase sono spiriti femminili alati, di natura semi-divina, appartenenti alla mitologia etrusca. Giada, Marta, Chiara e Benedetta Ceccarelli da appena cinque anni tengono

le redini della piccola cantina familiare ubicata tra Orte e Vignanello, nel cuore dell'antica Tuscia. È azienda vinicola, country-house e fulcro di iniziative culturali, musicali e gastronomiche.

LAZIO



LE LASE - **Thesan**
- IGP

Canaiolo Nero 100%
 15% 18 - 20° 75cl
 arrosti, brasati, cacciagione



LE LASE - **Fiamma**
- IGP

100% Merlot
 14% 16 - 18° 75cl
 Secondi di carne



LE LASE - **Cautha**
- IGP

70% Cabernet Sauv. 30% Petit Verdot
 13,5% 18 - 20° 75cl
 Primi piatti strutturati



LE LASE - **Zefiro**
- IGP

Incrocio Manzoni 100%
 14% 12 - 14° 75cl
 Antipasti



LE LASE - **Evan**
- IGP

70% Pinot Bianco 30% Incrocio manzoni
 13,5% 10 - 12° 75cl
 Antipasti delicati



LE LASE - **Goccia**
- IGP

Chardonnay 100%
 13,5% 10 - 12° 75cl
 Crostacei



LE LASE - **Semia**
- IGP

70% Pinot Bianco 30% Pinot Grigio
 13,5% 10 - 12° 75cl
 Antipasti



LE LASE - **Satres**
- IGP

Pinot Grigio 100%
 14% 8 - 10° 75cl
 Verdure grigliate



LE LASE - **Terra**
- IGP

60% Violone 40% Sangiovese
 13,5% 14 - 16° 75cl
 Carne alla griglia



L'azienda La Cascina del Colle nasce nel 1997 con Nazario d'Onofrio: la sua esperienza vitivinicola e una eredità paterna lo portarono a volersi dedicare con anima e corpo al vino. Tale è l'attaccamento alla natura e

alle sue fasi, che la cantina si fregia del certificato di agricoltura biologica. Il risultato sono vini che rappresentano quello che è il pensiero e la filosofia aziendale, portata avanti oggi da Alessio D'Onofrio, figlio di Nazario e attuale proprietario.



CASCINA DEL COLLE - **Aimè** - DOC

CASCINA DEL COLLE - **Mammut** - DOC

CASCINA DEL COLLE - **Negus** - DOC

	100% Pecorino
	14%
	10-12°
	75cl
	Pietanze a base di pesce

	100% Montepulciano
	15%
	18-20°
	75cl-1,5lt
	Carni alla griglia

	100% Montepulciano
	15,5%
	18-20°
	75cl
	Primi di carne-Selvaggina



CASCINA DEL COLLE - **Ducaminimo Treb.** - DOC

	100% Trebbiano
	12%
	10-12°
	75cl
	Antipasti



CASCINA DEL COLLE - **Pecorino** - IGT

	100% Pecorino
	13%
	10-12°
	75cl
	Antipasti



CASCINA DEL COLLE - **Passerina** - IGT

	100% Passerina
	12,5%
	10-12°
	75cl
	Crostacei



CASCINA DEL COLLE - **Cerasuolo d'Abruzzo.** - DOC

	100% Montepulciano
	13,5%
	8 - 20°
	75cl
	Antipasti



CASCINA DEL COLLE - **Ducaminimo Mont.** - DOC

	100% Montepulciano
	13%
	18-20°
	75cl
	Carni rosse



CASCINA DEL COLLE - **Villamagna.** - DOC

	100% Montepulciano
	14%
	16-18°
	75cl
	Affettati e salumi

La Cantina Casal Thaulero affonda le sue radici nella più antica e autentica tradizione enologica abruzzese di fine '800. L'Amore per la nostra terra, la continua ricerca e l'esperienza degli

infaticabili vignaioli ci contraddistinguono da sempre per la creazione di vini di alta qualità, quali: il Montepulciano, il Trebbiano, il Cerasuolo, La Cococciola, il Pecorino e la Passerina



ORSETTO ORO
- Pecorino - DOP

ORSETTO ORO
- Passerina - IGP

ORSETTO ORO
- Montepulciano - DOC

	100% Pecorino
	13%
	10-12°
	75cl
	Pietanze a base di pesce

	100% Passerina
	13%
	10-12°
	75cl
	Antipasti

	100% Montepulciano
	13,5%
	16-18°
	75cl
	Menu di carne



CASAL THAUERO -
Trebbiano d'Abruzzo - DOC

	100% Trebbiano
	12%
	10-12°
	75cl
	Affettati e salumi



CASAL THAUERO -
Passerina - IGT

	100% Passerina
	13%
	10-12°
	75cl
	Antipasti



CASAL THAUERO -
Pecorino - IGT

	100% Pecorino
	13%
	10-12°
	75cl
	Antipasti



CASAL THAUERO -
Montepulciano - DOC

	100% Montepulciano
	13%
	16-18°
	75cl
	Pasta-carni in umido



CASAL THAUERO -
Sangiovese. - IGT

	100% Sangiovese
	13%
	18-20°
	75cl
	Carni rosse



Le Cantine Spinelli producono vini Abruzzesi DOC e IGT, (5 milioni di bottiglie all'anno) per il 65% destinati all'esportazione. La tradizione contadina, quella che voleva l' uva pigiata con i piedi, è rimasta nel rapporto di amore



SPINELLI - **Bianco** - BOX



SPINELLI - **Rosso** - BOX

	-	
11%	8-10°	Box 5lt
	Aperitivo	

	-	
13%	18-20°	Box 5lt
	Antipasti misti di Salumi	

Desta molta curiosità e un po' di diffidenza il Bag in Box, questo nuovo formato, approdato da qualche anno sulle tavole degli italiani. Il Bag in Box, letteralmente sacca nel cartone, è un rivoluzionario contenitore di liquidi, nella fattispecie di vino, che non permette l'ossidazione del prodotto anche se viene tolto solamente un bicchiere. Il sistema è molto semplice, quando si spilla il vino dal comodo rubinetto, la sacca si asciuga

senza far entrare l'aria, lasciando il vino sempre intatto. I vantaggi del Bag in Box sono molteplici, la confezione è infrangibile e si può tenere comodamente nel frigo, è facile e divertente da spillare, il vino si mantiene anche una volta aperta la confezione, si smaltisce facilmente nella plastica e nella carta, si può scegliere tra 3, 5, 10 e 20 litri, il prezzo è molto conveniente rispetto alle bottiglie e molto altro ancora!

La tenuta è intitolata ad Angelo Pepe, il quale dopo averla ereditata dai genitori (i quali a loro volta la ereditarono dai nonni) l'ha trasformata in una realtà agricola di alto livello con grande attenzione alla sostenibilità e alla varietà delle coltivazioni. Oggi

l'azienda agricola vanta 7 ettari di uliveti e 60 ettari di vigneti ottimamente esposti su terreni di origine vulcanica con trame di argilla e calcare. Premesse ideali, insieme al clima irpino particolarmente favorevole alla vite, per dare luogo a vini di grande struttura.



CAVALIER PEPE
- **Opera mia** - DOCG

	100% Aglianico
	14%
	18-20°
	75cl
	Selvaggina

CAVALIER PEPE -
Santo Stefano - DOC

	100% Aglianico
	11,5%
	18-20°
	75cl
	Formaggi-Pesce

CAVALIER PEPE - Refiano
Fiano di Avellino - DOCG

	100% Fiano
	12%
	10-12°
	75cl
	Verdure e minestre di legumi



CAVALIER PEPE
- **Falanghina** - IGT

	100% Falanghina
	12,5%
	10-12°
	75cl
	Formaggi di pesce



CAVALIER PEPE
- **Coda di volpe** - BRUT

	100% Coda di volpe
	13%
	10-12°
	75cl
	Sushi e tartare



CAVALIER PEPE
- **Irpina Falanghina** - DOC

	100% Falanghina
	12,5%
	10-12°
	75cl
	Antipasti di pesce



CAVALIER PEPE
- **Greco di tufo** - DOCG

	100% Greco
	13%
	10-12°
	75cl
	Pasta e fagioli, carni bianche

Nel cuore del Salento, sulle piane che dall'Adriatico portano allo Ionio e al golfo di Taranto, la cultura enologica è parte viva e fondante dell'economia locale. È in questo territorio che nel 1962 le cantine San Marzano

cominciano a produrre e commerciare vini di alta qualità, partendo dalla coltivazione e la valorizzazione di vigneti tradizionali, ben conosciuti e già parte del proprio bagaglio di conoscenze.




SANTORO - **Sessantanni**
- DOC




SANTORO - **Edda bianco**
- IGP

 100% Primitivo

 14,5%  18-20°  75cl

 Carne rossa, Formaggi

 Chardonnay con vitigni autoctoni a bacca bianca

 13,5%  10-12°  75cl

 Frutti di mare



DOMODO - **Chardonnay**
- IGP

DOMODO - **Primitivo**
- IGT



DOMODO - **Negroamaro**
- IGT


 100% Chardonnay

 12,5%  10-12°  75cl-Box 3lt

 Aperitivo

 100% Primitivo

 12,5%  18-20°  75cl-Box 3lt

 Carni d'agnello

 100% Negramaro

 13,5%  16-18°  75cl

 Formaggi stagionati



TALO' - **Fiano**
- IGP



TALO' - **Negroamaro**
- IGP












TALO' - **Malvasia Nera**
- IGP








TALO' - **Primitivo**
- DOP

	100% Fiano
	13%
	10-12°
	75cl
	Branzino, Vitello tonnato

	100% Negroamaro
	13,5%
	16-18°
	75cl
	Arrosti e formaggi

	100% Malvasia nera
	13,5%
	16-18°
	75cl
	Primi con sughi di carne

	100% Primitivo
	14%
	16-18°
	75cl
	Arrosti e grigliate



La storia, il coraggio, la passione e la cultura sono sicuramente gli elementi che hanno spinto e convinto l'azienda toscana Marchesi Antinori ad investire in Puglia, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. Qui la tradizione vitivinicola dei maestri

del vino in cantina è secolare. L'idea su cui è basata la filosofia aziendale di Tormaresca, è produrre grandi vini, partendo da vitigni autoctoni pugliesi. Molte delle piantagioni coltivate da Tormaresca sono attive addirittura dal periodo della Magna Grecia.



MARCHESI ANTINORI -
Calafuria - IGT

	100% Negroamaro				
	12,5%		10-12°		75cl
	Pesce, Carni bianche				

I vini rosati sono prodotti a partire da uve a bacca nera, riducendo i tempi di macerazione a contatto con le bucce e i vinaccioli al minimo in modo che solo una piccola frazione delle sostanze coloranti e dei tannini venga ceduta al vino. Per far questo si utilizzano particolari tecniche di vinificazione (vinificazione in rosato). L'unica eccezione è quella delle cuvées degli spumanti rosati ottenuti mediante il metodo classico, che possono essere ottenute anche mescolando vini base bianchi e rossi. Se il vitigno e la zona di origine sono importanti per definire un vino rosato, la durata del periodo di macerazione svolge la parte preponderante per determinare le caratteristiche del vino ottenuto,

in particolare l'intensità delle colorazione e la struttura del corpo.

I vini rosati sono molto versatili negli abbinamenti: quando un vino bianco è troppo leggero e un vino rosso è troppo strutturato, la risposta è spesso un vino rosato. Le scelte di abbinamento andrebbero pertanto estese sempre considerando vini bianchi, rosati e rossi e non solamente vini bianchi e vini rossi. I vini rosati rappresentano un mondo a parte in tutti i sensi, dalle modalità di produzione alle qualità organolettiche. La produzione dei vini rosati inizia come per i vini rossi e prosegue come per i vini bianchi. I vini ottenuti ricordano i vini rossi per il colore e i vini bianchi per le modalità di servizio.



Mandarossa è il marchio d'eccellenza delle Cantine Settesoli e raccoglie i vini prodotti dai migliori vigneti selezionati nella zona di Menfi, in provincia di Agrigento: un marchio che significa qualità, cultura, sperimentazione,

tipicità ed espressività siciliana.. I vini Mandrarossa sono il frutto di una particolare selezione delle eccellenze della produzione e sono destinati esclusivamente alla piccola distribuzione.



MANDRAROSSA - **Cartago** - DOC

MANDRAROSSA - **Cavadi serpe** - IGT

MANDRAROSSA - **Santannella** - IGT

	100% Nero d'avola
	14%
	18-20°
	75cl
	Caponata, Affettati e salumi

	Alicante Bouschet 60% Merlot 40%
	14%
	16-18°
	75cl
	Agnello

	70% Fiano, 30% Chenin Blanc
	13,5%
	8-10°
	75cl
	Crostacei



MANDRAROSSA - **Grecanico Dorato** - DOC

	100% Grecanico
	12%
	10-12°
	75cl
	Antipasti



MANDRAROSSA - **Grillo** - DOC

	100% Grillo
	13%
	10-12°
	75cl
	Verdure grigliate



MANDRAROSSA - **Fiano** - IGT

	100% Fiano
	13%
	10-12°
	75cl
	Crostacei



MANDRAROSSA - **Viogner** - DOC

	100% Viogner
	13,5%
	8-10°
	75cl
	Antipasti di pesce



MANDRAROSSA - **Chardonnay** - DOC

	100% Chardonnay
	13%
	8-10°
	75cl
	Antipasti di pesce



MANDRAROSSA - **Calamossa** - DOC

	Autoctone
	12%
	10-12°
	75cl
	Aperitivo



MANDRAROSSA - **Etna bianco** - DOC

	100% Carricante
	12%
	10-12°
	75cl
	Primi piatti di verdure



MANDRAROSSA - **Etna rosso** - DOC

	100% Nerello Mascarese
	13,5%
	16-18°
	75cl
	Carni alla griglia



MANDRAROSSA - **Urrà di mare** - DOC

	100% Sauvignon
	11,5%
	10-12°
	75cl
	Risotto ai frutti di mare



MANDRAROSSA - **Cabernet Sauvignon** - DOC

	100% Cabernet Sauvignon
	13,5%
	16-18
	75cl
	Affettati



MANDRAROSSA - **Merlot** - DOC

	100% Merlot
	13%
	16-18
	75cl
	Carni rosse in umido



MANDRAROSSA - **Syrah** - DOC

	100% Syrah
	13,5%
	16-18
	75cl
	Carni rosse



MANDRAROSSA - **Nero d'avola** - DOC

	100% Nero d'avola
	13,5%
	16-18°
	75cl
	Salumi e formaggi



MANDRAROSSA - **Bonera** - IGT

	nero d'avola 50%, cabernet franc 50%
	13,5%
	8-10°
	75cl-1,5lt
	Primi di terra



MANDRAROSSA - **Timperosse** - IGT

	100% Petit verdot
	13,5%
	18-22°
	75cl-1,5lt
	Carni rosse






Il "Barrua" Agripunica rappresenta l'unione tra la forza della Sardegna e il taglio bordolese. Nasce da una joint venture tra nomi di spicco nel mondo enologico: il Gruppo Tenuta San Guido

Sassicaia, la Cantina di Santadi e il fondatore Antonello Pilloni. "Barrua" nasce da un vitigno autoctono come il Carignano per l'85%, e da varietà internazionale per il restante 15%.

SARDEGNA



ISOLA DEI NURAGHI - **Barrua**
- IGT

	Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%
	15%
	16-18°
	75cl
	brasato al vino rosso



La Cantina della Vernaccia, nata nel 1953, è la realtà cooperativa più importante dell'Oristanese: 150 ettari di vigneto divisi tra 39 conferitori e una produzione di circa 300mila bottiglie. Dopo qualche anno un po' difficile, la produzione è tornata






su livelli eccellenti soprattutto per quanto riguarda il vino principe della zona, ossia la Vernaccia di Oristano, ormai a rischio di estinzione. Qui, per fortuna, ha trovato rifugio sicuro in tutte le sue declinazioni nel rispetto assoluto delle tradizioni.












CANTINA DELLA VERNACCIA
- **Corash** - DOC

CANTINA DELLA VERNACCIA
- **Ugone III** - DOCG

CANTINA DELLA VERNACCIA
- **Is Arutas** - DOCG

	100% Cannonau
	14,5%
	18-20°
	75cl
	Selvaggina

	100% Vermentino
	13%
	6-10°
	75cl
	Formaggi di pesce

	100% Vermentino
	13%
	8-10°
	75cl
	Pasta e ricci di mare






CANTINA DELLA VERNACCIA
- **Benas** - DOC

	100% Vermentino
	13,5%
	9-12°
	75cl-37,5cl
	Antipasti di mare








CANTINA DELLA VERNACCIA
- **S'inis** - IGT

	autoctoni della Valle del Tirso
	12%
	10-12°
	75cl
	Piatti non troppi strutturati








CANTINA DELLA VERNACCIA
- **Don Efsio** - DOC

	100% Monica
	13%
	14-16°
	75cl
	Antipasti di terra



CANTINA DELLA VERNACCIA
- **Maimone** - DOC

	100% Cannonau
	13,5%
	18-20°
	75cl
	Selvaggina, carni rosse



HARAS DE PIRQUE

Un progetto ambizioso, quello di Antinori, di realizzare una cantina nel Nuovo Mondo, e precisamente in Cile, con un territorio ad altissima vocazione vinicola e quindi dalle elevate

potenzialità. Qui i vitigni di tipo "internazionale" rendono veramente bene e in questa etichetta ne ritroviamo un fulgido esempio.

CILE



HARAS DE PIRQUE - **Chardonnay** -
MAIPO VALLEY WINE

	100% Chardonnay				
	13%		6-8°		75cl
	Antipasti di pesce				



CILE

VINI francesi

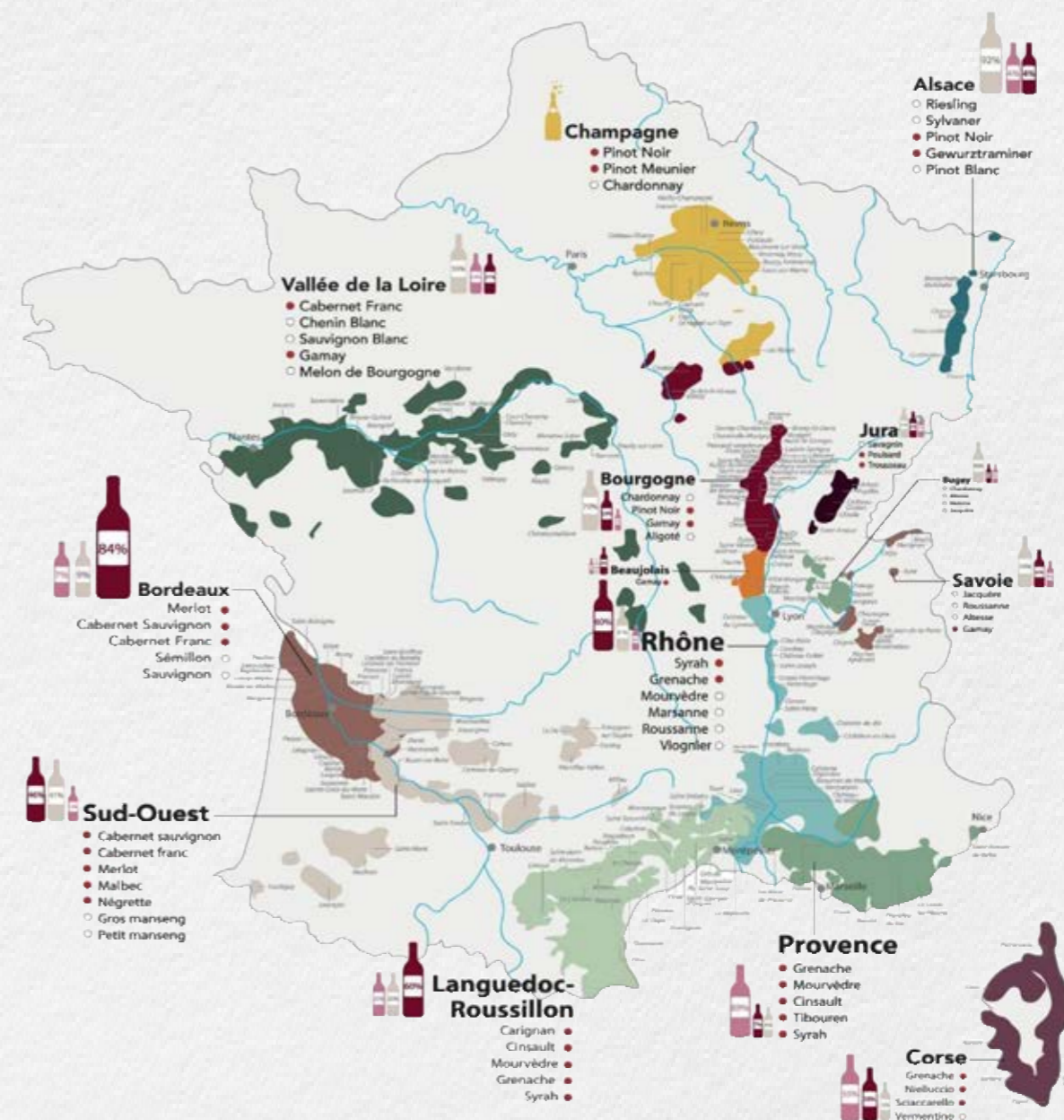
La Francia è il paese la cui cultura enologica ha avuto nel tempo la più grande influenza su tutte le altre nazioni dove viene prodotto il vino. Essa ha compreso e saputo mettere in pratica un modello di qualità senza uguali, che ha fornito le basi per ogni produzione enologica di livello superiore. La qualità del prodotto, dalla vigna alla cantina, e una capacità di comunicare tale qualità ai mercati, è sicuramente il segreto del successo della vitivinicoltura Francese. Le singole zone vinicole della Francia sono considerate da tutti il modello di riferimento per la tipologia di vini che le caratterizza: Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano per i vini rossi; la Borgogna, la Valle della Loira e l'Alsazia per i vini bianchi; la Champagne per gli spumanti.

La piramide della qualità dei vini Francesi, analogamente al sistema in uso in Italia, prevede tre livelli e precisamente:

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée): è il livello di qualità più alto e rigoroso del sistema. Una AOC può comprendere anche delle sottozone (analogamente a quanto avviene per le DOCG e le DOC Italiane). Dal 08/2009 ricade sotto l'ombrello della classificazione Europea come AOP (analogamente alle DOP in Italia).

Vin de Pays: prevede regole come per le categorie precedenti, tuttavia sono meno onerose e rigide, consentono, per esempio, rese più alte e titoli alcolici minimi più bassi. I vini appartenenti a questa categoria vengono solitamente prodotti in zone molto più estese rispetto alle AOC. E' il livello analogo alle IGT Italiane, e ricade dal 08/2009 sotto la classificazione Europea come IGP.

Vin de Table: è la categoria riservata a tutti quei vini che non rientrano, per mancanza o insufficienza di requisiti, nelle categorie superiori. Secondo la nuova classificazione Europea, in vigore per la Francia dal 08/2009, è stata rinominata in "Vin de France".



Alsazia

Alsace

ALSAZIA

Lo stile di produzione dei vini Alsatiani è diverso da quelli Tedeschi, anche se basato sugli stessi vitigni. I vini Alsatiani sono in generale più secchi e corposi anche perché, mentre i vini Tedeschi hanno sempre una certa quantità di zuccheri residui, tutto lo zucchero dell'uva dei vini Alsatiani viene fatto fermentare ad alcol.

I vitigni principali coltivati in Alsazia sono Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio e Moscato. Il Pinot Grigio localmente è chiamato Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace. Le varietà di Moscato presenti in Alsazia sono il Muscat à Petits Grains e il Muscat Ottonel. caratterizza: Bordeaux, la Borgogna e la Valle del Rodano per i vini rossi; la Borgogna, la Valle della Loira e l'Alsazia per i vini bianchi; la Champagne per gli spumanti.



DOMAINE NEUMEYER - **Riesling** - AOC

UVA: Riesling Renano
VOL: 13%
TEMPERATURA: 4 - 6°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Antipasti di pesce affumicato

Il Riesling Hospices, prodotto da Domaine Neumeyer, vignaioli indipendenti d'Alsazia, fa parte della linea classica dove le uve fermentano ed affinano solamente in acciaio, per essere libere di esprimere tutto il proprio corredo aromatico. Il risultato è un vino bianco dai profumi intensi e riconoscibili.



CREMANT D'ALSACE HUBERT - **Reyeser** - AOC BRUT

UVA: Altri vitigni, Chardonnay
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Aperitivo

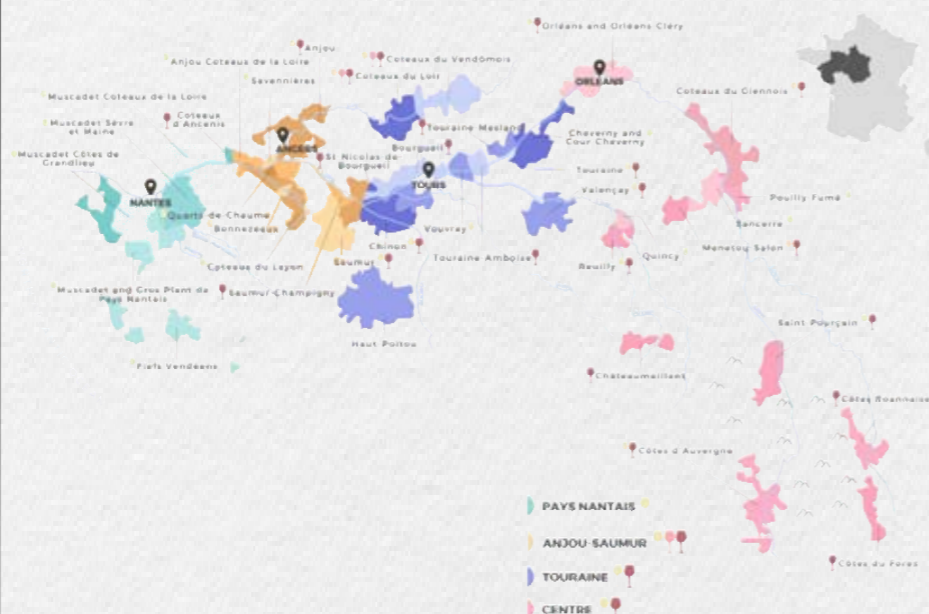
Il vino è composto prevalentemente da uve Chardonnay. Viene spumantizzato in bottiglia secondo il metodo champenoise e riposa sui lieviti per 3 anni. Di colore giallo paglierino e con un perlage delicato e persistente, si apre al naso con sentori di fiori bianchi, mela e agrumi. Il sorso è fresco e cremoso, di buona persistenza.



Valle della Loira

vallee de la Loire

La Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti della Francia, oltre a essere anche una delle più grandi. Vi si producono diverse tipologie di vini, sia bianchi che rossi e rosati, spumanti e anche vini dolci. La Valle della Loira è comunque famosa per i suoi vini bianchi, e in particolare da Sauvignon e Chenin Blanc, anche se possiede una produzione di vini rossi piuttosto interessante, basata soprattutto sui vitigni Cabernet Franc e Gamay. La Valle della Loira è inoltre celebre per il Muscadet, un vino famoso per il suo ideale abbinamento con i crostacei, prodotto con l'uva del vitigno Melon de Bourgogne, chiamato in questa regione Muscadet.



DAGUENEAU POUILLY FUMÉ - Sauvignon Blanc - AOC

UVA: Sauvignon Blanc 100%

VOL: 12,5%

TEMPERATURA: 8 - 10°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: frutti di mare, carni bianche

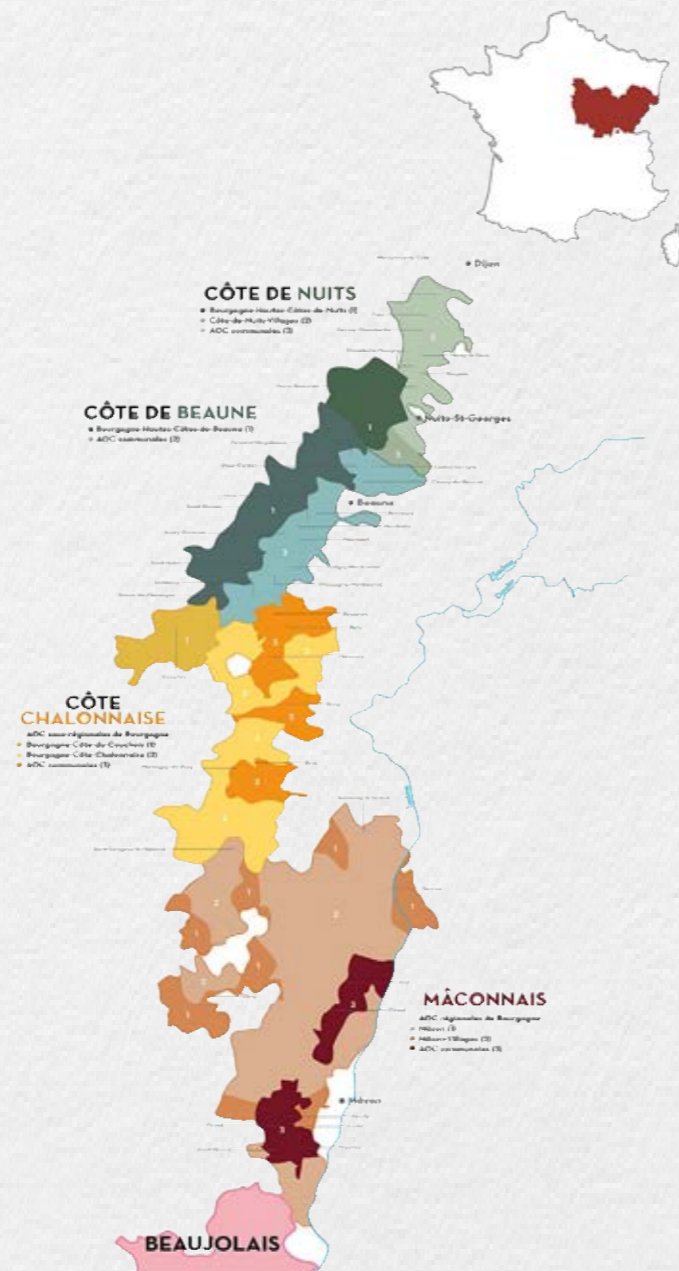
Il Pouilly-Fumé Tradition di Serge Dagueneau sorge da una selezione di vigneti coltivati a Sauvignon Blanc, varietà ribattezzata da Robert Mondavi per i vini secchi a partire da queste uve in Blanc-Fumé, proprio in onore dei grandi vini bianchi della Loira a denominazione Pouilly-Fumé e della sua nebbia mattutina densa come fumo.

Borgogna

Bourgogne

I vigneti della Borgogna sono una grande zona vinicola della regione francese della Borgogna-Franca Contea nei dipartimenti di Yonne, Côte-d'Or e Saona e Loira. Si estendono per oltre 250 km., dal nord di Chablis al sud di Mâconnais.

Frutto di una lunga storia, la Borgogna e i suoi vini sono conosciuti in tutto il mondo. Con dei vigneti fortemente frammentati e una qualità dei vini abbastanza eterogenea a seconda delle denominazioni, "climat" secondo il termine locale, ma anche delle tenute, delle case commerciali e delle cantine sociali[1], la Borgogna deve comunque affrontare la sfida della globalizzazione. Dal 2015 i "climat" dei vigneti di Borgogna sono iscritti nella lista del Patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.



VEUVE AMBAL - **Creman de Bourgogne** - AOC BRUT

UVA: Aligoté, Chardonnay, Gamay, Pinot Nero

VOL: 12%

TEMPERATURA: 4 - 6°

FORMATO: 75cl - 1,5lt

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, Risotti, Carni bianche alla brace, Pesce

Si compone di un blend di differenti uve: Pinot Nero, Chardonnay, Gamay e Aligoté. La vendemmia viene realizzata rigorosamente a mano, operando così una selezione delle migliori uve in campo. La vinificazione procede con una pressatura soffice, fermentazione alcolica ed un affinamento della Grande Cuvée che varia da 12 a 18 mesi.



DUBREUIL FONTAINE - **Bourgogne**

UVA: 100% Pinot nero

VOL: 13%

TEMPERATURA: 14 - 16°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: Cucina tradizionale / Costolette di agnello

Profumo gradevole di coulis di more e lamponi. Facile, gustoso con una bella struttura e tannini leggeri in bocca. Note speziate e frutti rossi nel finale. Si abbina bene con carni alla griglia e verdure al barbecue, sformati, maialino arrosto. offre al naso leggeri frutti rossi di rovo. Al palato è equilibrato con frutta rossa carnosa, leggermente rustica e un finale ferroso.



PIERRE PONELLE - **Pinot Noir** - VIN DE FRANCE

UVA: 100% Pinot Nero

VOL: 12,5%

TEMPERATURA: 16 - 18°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, Verdura alla griglia, Carni bianche

Questo Pinot Noir prende vita dalla maison di Pierre Ponelle, avamposto borgognone a Beaune dal 1875. Dopo la raccolta manuale selettiva di sole uve Pinot Nero, si ha una macerazione a bassa temperatura al fine di estrarre tutte le sostanze aromatiche. Segue fermentazione spontanea con lieviti indigeni che dona una lieve complessità.



PIERRE FERRAUD & FILS - **Chardonnay** - Vin de France

UVA: 100% Chardonnay

VOL: 12%

TEMPERATURA: 4 - 6°

FORMATO: 75cl - 1,5lt

ABBINAMENTI: Formaggi freschi

Uno Chardonnay di grande versatilità e piacevolezza, adatto ad ogni occasione anche nel consumo quotidiano. Piacevole, fruttato e con una giusta struttura, da avere sempre in cantina per la giusta occasione di convivialità! Uve sono state raccolte a maturazione ottimale. Pressato, diraspato e lasciato a contatto con la bucce per 6 ore. Fermentazione alcolica di tre settimane a temperatura controllata a 14-16°C.



DUBREUIL FONTAINE - **Bourgogne**

UVA: 100% Pinot nero

VOL: 13%

TEMPERATURA: 14 - 16°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: Cucina tradizionale / Costolette di agnello

Profumo gradevole di coulis di more e lamponi. Facile, gustoso con una bella struttura e tannini leggeri in bocca. Note speziate e frutti rossi nel finale. Si abbina bene con carni alla griglia e verdure al barbecue, sformati, maialino arrosto. offre al naso leggeri frutti rossi di rovo. Al palato è equilibrato con frutta rossa carnosa, leggermente rustica e un finale ferroso.



PIERRE FERRAUD & FILS - **Pinot Noir** - Vin de France

UVA: 100% Pinot nero

VOL: 13%

TEMPERATURA: 14 - 16°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: Carne di Manzo

Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso emergono aromi intensi e complessi di frutti rossi. Al palato è piacevole, fruttato e carnoso. Questo vino fresco e leggero seduce con le sue delicate note di frutti rossi. Perfetto per accompagnare le vostre carni di manzo e vitello, può essere gustato anche come aperitivo.

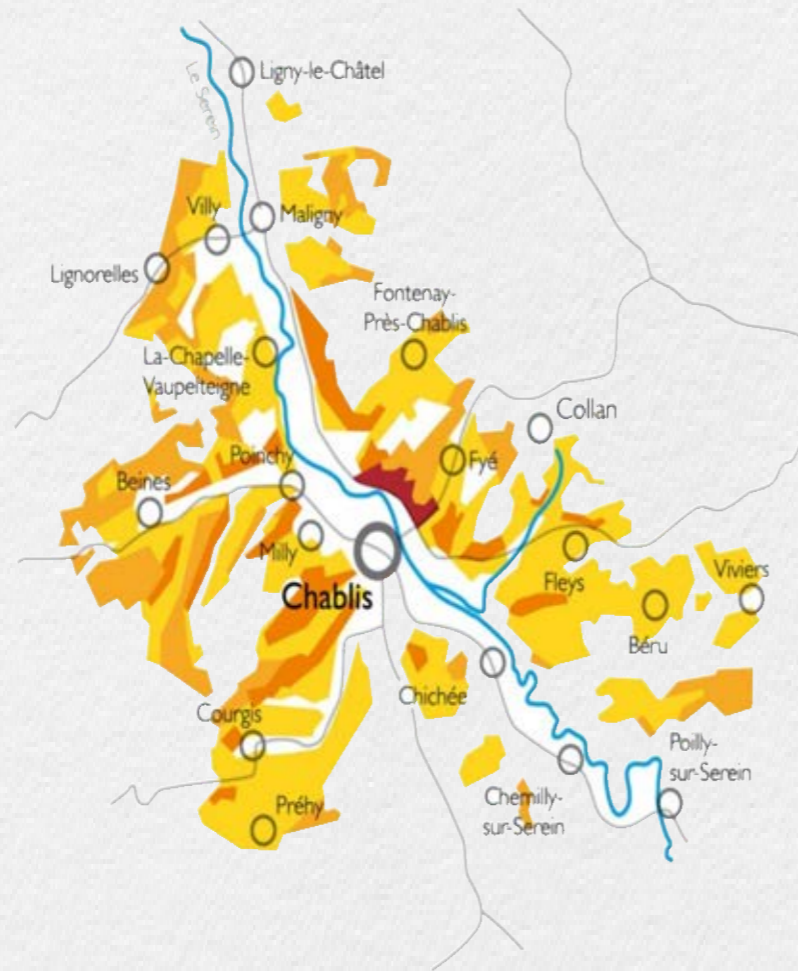
Chablis

Chablis

La denominazione Chablis, risalente al 1938, definisce un vino bianco secco, unico e di lunga durata prodotto con le uve Chardonnay nei vigneti settentrionali della Borgogna. La zona vinicola si estende sul territorio della cittadina di Chablis e interessa altri 19 comuni del Département Yonne ad Auxerre.

La denominazione Chablis è suddivisa in quattro livelli qualitativi. Chablis Grand Cru con le sette località Les Clos, Blanchots, Bougros, Vaudésir, Valmur, Preuses e Grenouilles si colloca nella fascia superiore. Seguono le Premiers Crus con le sue 40 località, seguite a loro volta da Chablis AC e Petit Chablis.

A causa del clima continentale, questi vigneti sono sempre molto esposti al rischio di gelate invernali e grandinate estive, da cui si cerca di proteggerli rispettivamente con il calore e il fumo di forni e con reti. Per questa ragione, la qualità e la quantità variano molto a seconda delle annate.



GILBERT PICQ - **Chablis** - AOC

UVA: 100% Chardonnay

VOL: 12,5%

TEMPERATURA: 10 - 12°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: Formaggi freschi, Risotti, Carni bianche alla brace, Pesce

Lo Chablis di Gilbert Picq nasce in vigneti situati nella prestigiosa regione vitivinicola di Chablis, in Borgogna. È prodotto interamente con uve Chardonnay, vendemmiate a mano tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre. La fermentazione avviene per lungo tempo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata che varia dai 18-20°C fino ai 24-25°C sviluppati nelle fasi finali del processo. Dopo la malolattica, il vino affina in acciaio sulle fecce fini per 8-12 mesi prima di essere imbottigliato.



LOUIS MOREAU - **Chablis** - AOC

UVA: 100% Chardonnay

VOL: 12,5%

TEMPERATURA: 10 - 12°

FORMATO: 75cl

ABBINAMENTI: Pesce alla griglia

Nobile vino bianco prodotto da sole uve Chardonnay raccolte nei vigneti di Beines e di Chablis. È un vino che fa solo acciaio. Prima nella fase fermentativa, avviata da lieviti indigeni e condotta ad una temperatura compresa tra i 15 e i 18°C, poi in affinamento, in cui il vino rimane a contatto con le fecce fini per almeno 4 mesi.



Bordeaux

La regione di Bordeaux è la zona che più di ogni altra ha reso i vini francesi famosi nel mondo. Questo successo è stato ottenuto grazie a secoli di tradizione e di ricerca della qualità. La fama del Bordolese è dovuta soprattutto ai vini rossi, l'80% della produzione, con la loro imponente struttura e potenza, ma anche per i vini muffati o bottrizzati. I famosi e costosi vini di Bordeaux costituiscono in realtà una minima percentuale della produzione totale, mentre la maggior parte dei vini prodotti nella regione (700 milioni di bottiglie l'anno) sono semplicemente dei buoni vini e spesso con prezzi molto accessibili. Bordeaux si trova sulla costa occidentale Francese, sull'oceano Atlantico. L'estuario della Gironda e dai due fiumi che vi si immettono, la Dordogna e la Garonna, rendono le caratteristiche ambientali e climatiche uniche nel loro genere



CHATEAU RICAUD - **Bordeaux Superior** - AOC

UVA: Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon e Merlot
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 14 - 16°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Selvaggina

Questo vino si presenta con un colore rubino intenso, rilascia al naso intriganti aromi di piccoli frutti neri in confettura, note di sottobosco ed erbe aromatiche, spezie scure, grafite, peperone, menta e cioccolato. Al palato è coerente ed equilibrato, con tannini pregevoli e con un lungo finale di frutta e spezie.



CHATEAU GRESSINA - **Cuvee pierre blanche** - AOC

UVA: Cabernet Sauvignon, Merlot
VOL: 13%
TEMPERATURA: 14 - 16°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Carne rossa alla brace

Il colore è rosso rubino intenso. Al naso si dimostra un vino di carattere dove prevalgono sentori legnosi e di frutta a bacca nera. Al palato è equilibrato e persistente con un finale leggermente acidulo.



CHATEAU GRAVAS - **Sauternes**

UVA: 100% Semillon
VOL: 13,5%
TEMPERATURA: 10 - 12°
FORMATO: 37,5cl
ABBINAMENTI: Carni bianche

Chateau Graves sorge a Barsac nel 1850 in una piccolissima dimensione di 1 ettaro per poi allargarsi agli 8 ettari odierni. La qualità dei vini viene costruita sulle piccole dimensioni aziendali e sulla qualità di un terreno altamente calcareo. Il Sauternes di Chateau Graves affina per 18 mesi in barrique prima di essere messo in bottiglia.

Champagne

CHAMPAGNE

Lo Champagne come vino spumante, la sua eleganza e la sua indiscussa classe è intimamente legata alla sua zona di produzione, la Champagne. In questa zona nei secoli ha trovato la sua definizione il metodo di produzione "Champenoise" mediante rifermentazione in bottiglia, che poi si è diffuso in tutto il mondo, a partire da vitigni diversi ma anche con le stesse medesime uve usate nello Champagne. Tuttavia la classe, l'eleganza e la personalità dei vini prodotti nella zona di origine è tutt'oggi ineguagliata.

La zona si trova a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi. Sembra che la vite fosse presente nella zona già in epoca terziaria, tuttavia la storia enologica inizia con l'Impero Romano. Solamente a partire dal XVII secolo, grazie ad una serie di circostanze dovute alle particolari condizioni ambientali e climatiche dell'area, i produttori iniziano ad interpretare, sfruttare e controllare le varie fasi produttive, fino ad arrivare alla metà del 1800 a ciò che definiamo oggi "Champagne".



DE VENOGE - **Champagne** - AOC

DEPUIS 1827
de VENOGE

UVA: 35% Pinot Nero, 35% Chardonnay, 30% Meunier
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 12°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Selvaggina

Viene prodotto con grande meticolosità. È equilibrato, rotondo e piacevolmente complesso. I sentori che spiccano maggiormente sono quelli floreali che evolvono verso la crosta di pane e il burro. Ottimo come aperitivo ma anche a tutt' pasto. Può invecchiare per diversi anni.



JACQUART MOSAIQUE - **Champagne**
- BRUT AOC

CHAMPAGNE
JACQUART

UVA: Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 30%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 10 - 12°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Piatti di pesce, carne bianca e frutti di mare.

La maison Jacquart rappresenta una delle più grandi cantine della regione dello Champagne. Ed è proprio qui che vede la luce il Mosaique, elaborato con Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Ogni vitigno giunge alla sua massima espressione dopo ben 3 anni di invecchiamento in cantina, donando al vino un sapore fresco e intenso, caratterizzato da tocchi fruttati e speziati.



RUIPART - **Champagne** - BRUT

1729
Ruinart

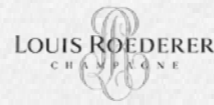
UVA: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Aperitivo

Frutto di un sapiente assemblaggio di vini prodotti con vitigni di Chardonnay (40%) e Pinot nero (60%), e con un quarto di vini riserva, R de Ruinart è uno champagne dorato, vivace e fruttato, con aromi delicati di frutti a polpa bianca che lo rendono perfetto sia all'aperitivo, sia come accompagnamento ideale di tutte le portate di un pasto.





LOUIS ROEDERER - **Champagne 244** - AOC

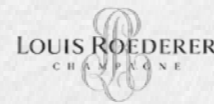


UVA: 41% Chardonnay ,33% Pinot noir ,26% Meunier
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Crostacei, Secondi di Pesce, Secondi di carne bianca

Questo 244o assemblaggio della Maison Louis Roederer si deve ai successi della vendemmia 2019, che ha battuto tutti i record di temperatura durante alcune ondate di caldo torrido di rara intensità. Arido e continentale, con una splendida maturazione, caratterizza vini intensi e freschi al tempo stesso, dall'equilibrio magistrale, pronti a rivelare nell'assemblaggio il carattere potente e raffinato di Collection.



LOUIS ROEDERER **CRISTAL** - Champagne



UVA: 60% Pinot noir, 40% Chardonnay
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 10 - 12°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Specialità quali ostriche, caviale, crostacei.

E' lo champagne Louis Roederer più famoso, noto anche come il vino dello zar perché fu creato nel 1876 appositamente per lo Zar Alessandro II, che desiderava ricevere ogni anno la migliore cuvée della maison. Per enfatizzare la trasparenza e la luminosità dello champagne fu concepita una bottiglia in cristallo a fondo piatto, e anche oggi l'immagine rende riconoscibile all'istante il Cristal Louis Roederer



DELAMOTTE - **Champagne - BRUT**



UVA: 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 5% Pinot Meunier
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Antipasto di pesce affumicato

Per questo champagne le uve vengono vinificate separatamente, attraverso pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata: trascorsi alcuni mesi di affinamento i vins clairs vengono quindi assemblati. Segue una seconda fermentazione in bottiglia sur lattes secondo quanto stabilito dal Metodo Champenoise.



BOLLINGER S.CUVEE - **Champagne** - AOC



UVA: Pinot Noir 60%,Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Secondi di carne bianca, Secondi di pesce

Lo Special Cuvée firmato Bollinger è l'espressione più pura dello stile di una delle più antiche Maison di champagne.L'assemblaggio di questa cuvée è di una costanza eccezionale e si distingue dagli altri champagne per un apporto di un 10% di vini riserva fermentati in botti di rovere, una peculiarità che le dona quell'aspetto vinoso tipico di Bollinger.



BOLLINGER LA G. ANNEE - **Champagne** - BRUT



UVA: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%
VOL: 12%
TEMPERATURA: 10 - 12°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: branzino mediterraneo, ravioli di scampi

Lo Champagne "Grande Année" di Bollinger è uno Champagne Millesimato corposo e intenso, di grande eleganza e complessità, affinato sui lieviti in bottiglia per almeno 60 mesi. Il bouquet è ricco di frutta, con note tostate, speziate e minerali. Il gusto è fresco e rotondo, avvolgente e persistente



BOLLINGER R.D. - **Champagne** - EXTRA BRUT



UVA: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Pesce crudo, al vapore o alla griglia

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



KRUG - Champagne - AOC

KRUG

UVA: Pregiato blend di 52% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 13% Meunier
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 10 - 12°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Salmone, Tartare di pesce

La Grande Cuvée è il cuore dell'identità Krug. Frutto di un assemblaggio minuzioso di 50-60 vini provenienti di 3 vitigni emblematici della Champagne (Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero), questi anche provenienti di 20-30 cru diversi di 7-10 annate differenti. Così, più di 20 anni sono necessari per elaborare una bottiglia di Krug Grande Cuvée.



VEUVE CLIEQUOT - Champagne - AOC

Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

UVA: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 10 - 12°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Formaggi, Pesce, Primi, Salumi

Lo Champagne Brut 'Cuvée Saint-Petersbourg' di Veuve Clicquot è nato per ricordare l'intraprendenza di Madame Clicquot che già nei primi anni dell'Ottocento esportava le sue prestigiose bottiglie in Russia. La cuvée nasce da una selezione delle uve di 50-60 parcelle, Grand Cru o Premier Cru, con una predominanza di Pinot Noir, che dona struttura e profondità espressiva, integrato da Chardonnay e Meunier.



DOM PERIGNON - Champagne - AOC

Dom Pérignon

UVA: Pinot Nero 49%, Chardonnay 51%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Pesci e crostacei

Dom Pérignon è solo raro e Millesimato. Ogni bottiglia è un autentico atto di creazione, ottenuto dalle migliori uve di Pinot Noir e Chardonnay di una singola vendemmia. Dom Pérignon si reinventa ad ogni annata e rifiuta i compromessi, rinunciando alla creazione del Millesimato quando il raccolto non è all'altezza.



LAURENT P. LA CUVE'E - Champagne - AOC

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
ESTABLISHED 1828

UVA: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 6 - 8°
FORMATO: 75cl - 1,5lt
ABBINAMENTI: Aperitivo, Carne, Formaggi, Pesce, Primi, Salumi

Questo vino è ottenuto dal succo d'uva più puro, che da solo permette a Laurent-Perrier di produrre "La Cuvée", uno champagne di grande finezza e freschezza ottenuto dopo un lungo invecchiamento nelle cantine della Maison.



LAURENT P. ROSE' - Champagne - AOC

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
ESTABLISHED 1828

UVA: Pinot Nero 100%
VOL: 12%
TEMPERATURA: 6 - 8°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Primi, Pesce, Salumi

Lo Champagne Rosé Brut di Laurent-Perrier è uno Champagne elegante e complesso prodotto da uve di Pinot Nero e affinato minimo 5 anni sui lieviti in bottiglia. È caratterizzato da piacevoli sentori aromatici di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche, uniti a una buona struttura, una vibrante freschezza e una lunga persistenza palatale



LAURENT P. MILLESIME' - Champagne - AOC

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
ESTABLISHED 1828

UVA: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Primi di pesce, Secondi di pesce

Lo Champagne Brut Millesimé di Laurent-Perrier è uno Champagne francese che affina per almeno 84 mesi sui propri lieviti in bottiglia. Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino leggero e di sfavillante brillantezza e sprigiona intensi profumi di erbe aromatiche, note minerali, susine gialle e albicocche, ricchi dettagli di scorza di agrumi.



**DAMIEN HUGOT HOMMAGE -
Champagne - AOC**



UVA: Chardonnay 50%, Pinot Nero 20%, Meunier 30%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Ottimo sia come aperitivo che con le crudità di pesce e il sushi.

Lo Champagne è un blend di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, proveniente da Monthelon e Chavot. La spumantizzazione avviene in bottiglia secondo il metodo champenoise e il vino affina sui propri lieviti per almeno 15 mesi.



**DAMIEN HUGOT - Champagne
- ROSE' - BRUT**



UVA: Chardonnay, Pinot Nero
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Aperitivo, Antipasti di salumi

Lo Champagne è un blend di uve Chardonnay e Pinot nero, provenienti da Chouilly e Cramant. La spumantizzazione avviene in bottiglie secondo il metodo champenoise e il vino affina sui propri lieviti per almeno 18 mesi.



**DAMIEN HUGOT - Champagne -
BLANC DE BLANCS - BRUT**



UVA: Chardonnay 100%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl - 1,5lt
ABBINAMENTI: Aperitivo, Primi di pesce, Ostriche

Damien produce uno champagne Grand Cru molto elegante esclusivamente da Chardonnay: Blanc de Blancs. Lo Champagne matura per circa 30-36 mesi sui lieviti. Finezza pura, morbido e rotondo in bocca. Uno Champagne ideale come aperitivo o con le ostriche. Damien Hugot è uno Champagne che potete trovare principalmente nei ristoranti gastronomici tra cui Alain Ducasse in Giappone



**DAMIEN HUGOT - Champagne
- M18 - BRUT NATURE**



UVA: Meunier 100%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 6 - 8°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Antipasti, primi di pesce



**DAMIEN HUGOT - Champagne
EPERNAY MILLESIME - EXTRA BRUT**



UVA: Chardonnay 100%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Aperitivo

Lo Champagne è composto da uve Chardonnay in purezza, provenienti da Cramant e Oiry. La spumantizzazione avviene in bottiglia secondo il metodo champenoise e il vino affina sui propri lieviti per almeno 15 mesi.



AYALA - Champagne - AOC BRUT MAJEUR



UVA: 30% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: da aperitivo per eccellenza

Pinot Noir conferisce a questo vino ricchezza e un finale lungo, mentre lo Chardonnay, con i migliori terreni della Cotes des Blancs, aggiunge delicatezza, vivacità e freschezza. Pinot Meunier, soprattutto dalla Valle della Marna, conferisce a questo vino un fruttato accattivante e rotondità.

CHAMPAGNE



PERRIER JOUET BELLE EPOQUE - Champagne AOC



UVA: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Cruditè di mare, carne bianca, verdure, dolci alla frutta

Perrier Jouet si è sempre distinta, a partire dalla sua fondazione nel 1811 per eleganza e raffinatezza, dando vita ad espressioni fresche, morbide e floreali, nate da cuvée di primissimo livello a forte presenza di Chardonnay



PERRIER JOUET GRAND BRUT - Champagne AOC



UVA: 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
VOL: 12%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Antipasti caldi di pesce, Aperitivo

Lo Champagne Grand Brut è il testimone di tutto il "savoir-faire" acquisito sin dal momento in cui, negli anni 1840, la Maison Perrier-Jouët decise di ridurre drasticamente il dosaggio, creando la prima vera cuvée brut della storia. È il risultato dell'assemblaggio dei migliori Chardonnay dei grandi e primi crù di Cramant, Avize, Le Mesnil e Chouilly, che apportano freschezza e mineralità.



MOËT & CHANDON - Champagne RESERVE IMPERIALE - EXTRA BRUT



UVA: Pinot Noir 50% Chardonnay 30% e Pinot Meunier 30%
VOL: 12,5%
TEMPERATURA: 8 - 10°
FORMATO: 75cl
ABBINAMENTI: Carni bianche

Champagne che può essere definito gastronomico, per la sua facilità di abbinamento a diversi piatti della cucina internazionale. Riserva è ottenuta da una percentuale di uve Pinot Noir che lo rendono ben strutturato e intenso.

Hai già sentito parlare della sboccatura dello Champagne, ma non hai mai ben capito di cosa si tratta? Si tratta di una delle fasi cruciali del cosiddetto metodo classico (in francese, méthode champenoise) di produzione dello Champagne e consiste nell'espulsione delle fecce che si vengono a concentrare nel collo della bottiglia. Una volta, tale processo rappresentava una vera e propria arte e, in assenza dei moderni macchinari, veniva realizzato a mano, anzi à la volée. Più precisamente, si stappava a mano la bottiglia da cui schizzavano fuori i residui

venutisi a creare e la si raddrizzava e ritappava rapidamente.

Oggi, invece, salvo per alcune poche cuvée per le quali si pratica ancora la sboccatura manuale, il procedimento è molto più agevole grazie ai cosiddetti "congelatori di colli". Questi macchinari fanno congelare i colli delle bottiglie (e quindi i residui in fecce) rivolte verso il basso; successivamente, le bottiglie vengono aperte e, per effetto della pressione interna, viene espulso il piccolo cilindro di ghiaccio contenente le fecce.



*La missione della Volpi Beverage
è essere sempre un punto di riferimento per il cliente,
sopportandolo a 360° dall'acquisto alla vendita,
dove il cliente deve poter trovare
e scoprire qualsiasi cosa stia cercando,
offrendo i migliori servizi
e soluzioni in base alle diverse necessità,
con corsi di formazione, consulenze,
offerte personalizzate e prodotti sempre disponibili.*

*Il nostro obiettivo è
la soddisfazione dei nostri clienti.*

*Per raggiungerla ogni giorno
ci mettiamo passione,
dedizione e determinazione.*



VOLPI_BEVERAGE  

Via degli artigiani,5 - Alviano (TR) - Tel: 0744/904754 - info@volpibeverage.it - www.volpibeverage.it