

CATALOGO 2026 VINI





CANTINA

LIQ5090 CAMPI FLEGREI
FALANGHINA DOC 75 CL
SETTE VULCANI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%,
Campania, DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi
e fiori bianchi, gusto
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
antipasti



CANTINA

VIN7696 CAMPI FLEGREI
PIEDIROSSO DOC CL 75
SETTE VULCANI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Campania,
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pizza, carni
bianche



CANTINA

VIN8295 CANTINA DEL
TABURNO DELIUS AGLIANI-
CO 1.5 LT ASTUCCIO LEGNO
docg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
DOCG, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie dolci, tannini
strutturati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN8296 CANTINA DEL
TABURNO DELIUS AGLIANICO
3 LT ASTUCCIO LEGNO docg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
DOCG, doppio Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
arrosti





CANTINA

VIN8294 CANTINA DEL
TABURNO DELIUS AGLIANI-
CO ROSSO CL 75 docg

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8297 CANTINA DEL
TABURNO PIEDIROSSO
BENEVENTANO CL 75 igp

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso, Campania, IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi freschi, gusto leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pizza, carni
bianche



CANTINA

VIN0563 CANTINA DEL
TABURNO FIANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN0289 CANTINA DEL
TABURNO FIDELIS AGLIANI-
CO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VINO562 CANTINA DEL
TABURNO GRECO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VINO174 CANTINA DEL
TABURNO AMINEO CODA DI
VOLPE 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
delicati di frutta e fiori,
gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VINO288 CANTINA DEL
TABURNO FALANGHINA DOP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina, Campania, DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VINO031 MARISA CUOMO
COSTA D'AMALFI BIANCO
DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,
Campania, DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi e fiori, gusto minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0095 MARISA CUOMO
COSTA D'AMALFI ROSATO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN0037 MARISA CUOMO
COSTA D'AMALFI ROSSO
DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania, DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN1284 MARISA CUOMO
BIANCO CAMPANIA CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
freschi e floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0104 MARISA CUOMO
COSTA D'AMALFI FIORDUVA
1.5 LT BIANCO AST.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ripoli + Fenile + Ginestra,
Campania, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di
frutta matura e miele, gusto
complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei





CANTINA

VIN7592 MARISA CUOMO
ROSSO CAMPANIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti
rossi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0043 MARISA CUOMO
COSTA D'AMALFI RAVELLO
BIANCO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0008 MARISA CUOMO
FIORDUVA BIANCO DOC
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ripoli + Fenile + Ginestra,
Campania, DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi
complessi, gusto struttura-
to

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN0040 MARISA CUOMO
FURORE BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
note marine, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0009 MARISA CUOMO
FURORE ROSSO DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania, DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0007 MARISA CUOMO
FURORE ROSSO RISERVA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania, Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti maturi,
spezie, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
selvaggina



CANTINA

VIN8001
PAGANO FALANGHIN
I PONTI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi, gusto fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0276
PAGANO AGLIANICO
LE FOGLIE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie leggere,
tannini equilibrati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi





CANTINA

VIN0304 PAGANO FIANO LE
PIETRE 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi
delicati



CANTINA

VIN0302
PAGANO GRECO I TUFi
IGT 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di
mare



CANTINA

VIN0314 QUINTODECIMO
GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO
DOC 2018 LT 1.5

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve bianche seleziona-
te, Campania, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi
complessi di frutta matura e
miele, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crosta-
cei, piatti elaborati



CANTINA

VIN0313 QUINTODECIMO
GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO
DOC 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
aromi eleganti, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7129
QUINTODECIMO TERRA
D'ECLANO AGLIANICO
1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie, tannini
eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN0318 QUINTODECIMO
VIGNA QUINTODECIMO
TAURASI 1.5 LT AST.2019

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, spezie, grande struttura

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
selvaggina



CANTINA

VIN8114 QUINTODECIMO
GRAND CRU LUIGI MOIO
TAURASI CL 75 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, note balsamiche,
tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7416 QUINTODECIMO
GRANDE CERZITO TAURASI
CL75 DOCG 2019

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo, frutti
neri, spezie dolci, grande
struttura

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse
importanti





CANTINA

VIN1042 QUINTODECIMO
TAURASI RISERVA CL 75
VIGNA QUINTODECIMO
2017

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note
complesse di frutti
maturi e spezie, tannini
evoluti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0922
QUINTODECIMO TERRA
D'ECLANO AGLIANICO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
rossi e neri, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8328 TERESA MINICONE
NULLA E' PER CASO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve autoctone,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, note speziate, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN8329 TERESA MINICONE
SABBIE AL VENTO CL 75
PALLEGRELLO NERO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pallagrello Nero 100%,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
rossi e neri, spezie, tannini
morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
selvaggina





CANTINA

VIN8343 AGRIFLEGREA
MADAMA 891 CAMPANIA
BIANCO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina + altre uve,
Campania IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi, gusto fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8118
ANTONIO MAZZELLA ALEMA
VINO ROSATO ISCHIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso, Campania,
rosato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi
freschi, gusto leggero e
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce, antipasti



CANTINA

VIN8117
ANTONIO MAZZELLA CALA
DEI SASSI VINO ROSATO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, aromi di frutti
rossi, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0375
ANTONIO MAZZELLA ISCHIA
BIANCOLELLA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e agrumate, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0371
ANTONIO MAZZELLA ISCHIA
FORASTERA DOC 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Forastera 100%, Ischia DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, aromi
delicati di frutta bianca,
gusto fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0373 ANTONIO MAZZELLA
ISCHIA PER' E PALUMMO DOC
75 CL PIEDIROSSO

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Piediroso 100%, Ischia
DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto fresco e leggero

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pizza, carni bianche,
antipasti



CANTINA

VIN8116
ANTONIO MAZZELLA
STELLA DEL MARE VINO
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Blend uve bianche, Campania

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, aromi
freschi e floreali, gusto
leggero

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0376
ANTONIO MAZZELLA VIGNA
DEL LUME 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Biancolella + Forastera,
Campania

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, note
agrumate e minerali, gusto
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7936
ANTONIO MAZZELLA VILLA
CAMPAGNANO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend uve rosse, Campania
IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7914 BENITO FERRARA
CAMPANIA ROSATO IG
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Aglianico, Campania IGP,
rosato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di frutti
rossi freschi, gusto fresco e
delicato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce



CANTINA

VIN0791 BENITO FERRARA
DUE CHICCHI CAMPANIA
GRECO IGP CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco 100%, Campania IGP

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note
agrumate e minerali, gusto
fresco e sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN6803 BENITO FERRARA
FIANO DI AVELLINO DOCG
SEQUENZA 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Fiano 100%, Campania
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino intenso,
aromi di frutta bianca e
nocciola, gusto strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce importante, crostacei





CANTINA

VIN6802 BENITO FERRARA
GRECO DI TUFO TERRA
D'UVA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
minerali e agrumati,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN7098 BENITO FERRARA
GRECO DI TUFO VIGNA
CICOGNA DOCG 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo intenso, note minerali
e fruttate, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN7446 BENITO FERRARA
IRPINIA AGLIANICO DOC
VIGNA 4 CONFINI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie, tannini
equilibrati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7447 BENITO FERRARA
TAURASI DOCG VIGNA 4
CONFINI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
spezie, grande struttura

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
selvaggina





CANTINA

VIN1258 BENITO FERRARA
GRECO DI TUFO VIGNA
CICOGNA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
minerali e agrumati, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7973
BOCCELLA AGLIANICO
RASOTT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7974 BOCCELLA
TAURASI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie, tannini
importanti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8200
BOSCO DE MEDICI DRESSSEL
19.2 AFFINATO IN ANFORA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve locali, Campania,
affinamento in anfora

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note minerali
e frutti maturi, gusto
complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
strutturati





CANTINA

VIN8202
BOSCO DE MEDICI POMPEI
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8201
BOSCO DE MEDICI POMPEI
ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse



CANTINA

VIN0878
CANTINE ASTRONI AGLIANICO
SANNIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN6946
CANTINE ASTRONI CODA DI
VOLPE 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
delicati di frutta e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce





CANTINA

VIN7177 CANTINE ASTRONI
COLLE IMPERATRICE CAMPI
FLEGREI FALANGHINA DOP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina, Campania DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi,
mineralità gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7178 CANTINE ASTRONI
COLLE ROTONDELLA CAMPI
FLEGREI PIEDIROSSO DOP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso, Campania DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pizza, antipasti



CANTINA

VIN7175 CANTINE ASTRONI
CRATERE BIANCO LACRYMA
CHRISTI DOP 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe + Falanghina,
Vesuvio DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e floreali, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7176 CANTINE ASTRONI
CRATERE ROSSO LACRYMA
CHRISTI DOP 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso + Aglianico,
Vesuvio DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7174 CANTINE ASTRONI
DAMA BIANCA RADICI VIVE
IGP 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend uve bianche,
Campania IGP

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
freschi e floreali

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0788 CANTINE ASTRONI
GRAGNANO PENISOLA
SORRENTO 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Piediroso + Aglianico,
Campania DOC frizzante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino vivace, frutti
rossi, leggermente frizzante

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pizza, salumi



CANTINA

VIN0879
CANTINE ASTRONI GRECO DI
TUFO DOCG 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco 100%, Campania
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7173
CANTINE ASTRONI STORICO
891 ROSSO IGP CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend uve rosse, Campania
IGP

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse





CANTINA

VIN8182
CANTINE ASTRONI STRIONE
FALANGHINA 2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
intensi di agrumi e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8181 CANTINE ASTRONI
TENUTA CAMALDOLI CAMPI
FLEGREI PIEDIROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
freschi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pizza



CANTINA

VIN8184 CANTINE ASTRONI
TENUTA JOSSA CAMPI
FLEGREI FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi
e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8183 CANTINE ASTRONI
VIGNA ASTRONI CAMPI
FLEGREI FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce





CANTINA

VIN7742 CANTINE ASTRONI
VITIS AMINEA GRECO DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7741
CANTINE ASTRONI VITIS
APIANUS FIANO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8226
CANTINE DELL'ANGELO
MINIERE GRECO DI TUFO CL
75 DOCG

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali intense, gusto
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0821
CANTINE OLIVELLA KATA
CATALANESCA IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Catalanesca, Campania IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
fruttati e floreali, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce





CANTINA

VIN7896 CANTINE SULLO
IRPINIA CAMPI TAURASINI
IMPERFETTO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8000
CANTINE SULLO TAURASI
ROSSORIBELLE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Taurasi DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
spezie, tannini importanti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina



CANTINA

VIN0327
CASA D'AMBRA CAMPANIA
AGLIANICO IGT 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0538
CASA D'AMBRA FORASTERA
EUPOSIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Forastera 100%, Ischia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN8123 CASA D'AMBRA
FRASSITELLI 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella, Campania,
Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e floreali, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0539 CASA D'AMBRA
ISCHIA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve locali, Ischia DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
freschi, gusto leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0180
CASA D'AMBRA LE NINFE cl
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella + Forastera,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
agrumate e floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0023
CASA D'AMBRA MILLE ANNI
PER E PALUMMO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pizza, carni bianche





CANTINA

VIN8314 CASA D'AMBRA
PIETRA MARTONE BIANCO-
LELLA CL 75 AST LEGNO
2023

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
eleganti, gusto minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0020 CASA D'AMBRA
CAMPANIA FALANGHINA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN1210 CASA D'AMBRA
COMPLICITÀ BIANCOLELLA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e agrumate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0325
CASA D'AMBRA FRASSITEL-
LI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
minerali e floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN0323
CASA D'AMBRA ISCHIA
BIANCOLELLA CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
fresche e minerali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0324
CASA D'AMBRA ISCHIA PER'E
PALUMMO CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Ischia
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pizza, antipasti



CANTINA

VIN8197
CENATIEMPO BIANCOLELLA
2023 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8196
CENATIEMPO BIANCOLELLA
KALIMERA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
fresche e minerali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0811 CENNERAZZO
SPHERA GRECO DI TUFO
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali intense, gusto
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8312 CIRO PICARIELLO
VINO SPUMANTE BRUT
CONTADINO L'EDUCATO
NON SBOCCATO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano, Campania, metodo
ancestrale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino velato,
perlage fine, note di lievito e
agrumi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti



CANTINA

VIN8043 CIRO PICARIELLO
FIANO DI AVELLINO 906
DOCG/DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
complessi di frutta e
nocciola

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN7436
CIRO PICARIELLO FIANO DI
AVELLINO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e frutta bianca

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN7534 COLLE DEL
CORSICANO FURANO
ROSATO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi
freschi, gusto leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN0810
COLLE DEL CORSICANO
LICOSA FIANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN6721
COLLE DEL CORSICANO
PATRINUS ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7758
DANIMI MERAVIA AGLIANICO
2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, note speziate,
tannini equilibrati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7751
DANIMI VATALE GRECO DI
TUFO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7757
DANIMI VOTIVA CAMPI
TAURASINI DOC 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
spezie, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7754
DANIMI VOTIVA IRPINIA
BIANCO DOC 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano + Greco, Campania
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8199
DE BEAUMONT MACCHIU-
SANELLE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN8164 DELITE CANTINE
GENEROSO AGLIANICO
IRPINIA CL 75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglanico 100%, Campania
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8014 DI MEO FIANO
ALESSANDRA DOCG CL 75
RISERVA 2013

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi
complessi di frutta matura e
miele, gusto evoluto

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN8016
DI MEO FIANO ERMINIA
2004 RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato intenso, note
evolute, miele e frutta secca

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Formaggi stagionati, piatti
complessi



CANTINA

VIN8015
DI MEO GRECO VITTORIO
RISERVA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
note minerali e fruttate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA
VIN8013
DI MEO SALZA AGLIANICO
IGT CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Aglianico 100%, Campania
IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso rubino, frutti rossi,
spezie leggere

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Carni rosse, arrosti



CANTINA
VIN7060 DI MEO SALZA
IRPINA CAMPANIA FALAN-
GHINA CL 75 IGT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Falanghina 100%, Campania
IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, antipasti



CANTINA
VIN7058 DI MEO SALZA
IRPINA FIANO DI AVELLINO
CL 75 DOCG

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Fiano 100%, Campania
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, crostacei



CANTINA
VIN7059 DI MEO SALZA
IRPINA GRECO DI TUFO CL
75 DOCG

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Greco 100%, Campania
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, note
minerali e agrumate

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, antipasti





CANTINA

VIN8087
ETTORE SAMMARCO COSTA
D'AMALFI RAVELLO BIANCO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,
Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati,
gusto fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8088
ETTORE SAMMARCO COSTA
D'AMALFI RAVELLO ROSATO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi
freschi, gusto delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN8089
ETTORE SAMMARCO COSTA
D'AMALFI RAVELLO ROSSO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8090 ETTORRE SAMMAR-
CO COSTA D'AMALFI VIGNA
GROTTA PIANA 2023 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
complessi, gusto elegante e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei





CANTINA

VIN8280
FAPPIANO BARBERA
SANNIO CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Barbera, Campania

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, gusto vivace

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche



CANTINA

VIN8279
FAPPIANO FALANGHINA
SANNIO CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi, gusto fresco

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8067
FLORAMI CONLEBUCCE
FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
freschi e floreali, gusto
leggero

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN8066
FLORAMI INDOLE
FALANGHINA IGP CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania IGP

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
agrumate e floreali

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0380
FONZONE FIANO
DI AVELLINO DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0384
FONZONE GRECO DI TUFO
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8128
FONZONE GRECO OIKOS
RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo intenso, aromi
complessi e minerali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN0383 FONZONE IRPINIA
AGLIANICO DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA
VIN0389
FONZONE IRPINIA CAMPI
TAURASINI DOC 75 L

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Aglianico, Campania DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso intenso, frutti neri,
spezie, gusto strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Carni rosse, arrosti



CANTINA
VIN0382
FONZONE IRPINIA ROSATO
DOC 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Aglianico, Campania DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosa tenue, frutti rossi
freschi, gusto leggero

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Aperitivo, pesce



CANTINA
VIN0385
FONZONE LE MATTINE
IRPINIA FALANGHINA DOC
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Falanghina 100%, Campania
DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, antipasti



CANTINA
VIN7871
FONZONE MATTODA'
IRPINIA CAMPI TAURASINI
DOC CL75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Aglianico, Campania DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso rubino intenso, frutti
neri e spezie

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN0317
FONZONE SCORZAGALLINE
TAURASI DOCG RISERVA
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG Riserva

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti
neri maturi, spezie,
tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
selvaggina



CANTINA

VIN0326
FONZONE SEQUOIA IRPINIA
FIANO DOC 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Fiano 100%, Campania DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN7852
GENNARO DENTE
GRECO DI TUFO DOCG
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco 100%, Campania
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate, gusto
fresco e sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8056
GIOSUE' COLELLA ISCHIA
BIANCOLELLA 375 ML

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Biancolella 100%, Ischia
DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati, gusto
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN8055
GIOSUE' COLELLA ISCHIA
BIANCOLELLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e floreali, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8022
I SATOLI FIANO RISERVA
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
aromi complessi, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN8195
IL VERRO CODA DI PECORA
BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Pecora 100%,
Campania BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN8338 LAURA DE VITO
FIANO DI AVELLINO ARIANIE
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
eleganti di frutta e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7946 LAURA DE VITO
FIANO DI AVELLINO ELLE
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e fruttate, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8163 LAURA DE VITO
SAURUNI FIANO DI AVELLINO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
complessi, gusto struttura-
to

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante



CANTINA

VIN7418 LE LUNE DEL
VESUVIO GRAGNANO
PENISOLA SORRENTINA
DOP 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso + Aglianico,
Campania frizzante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino vivace, frutti
rossi, leggermente frizzante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pizza, salumi



CANTINA

VIN7035 LE LUNE DEL
VESUVIO MUSCARI LACRI-
MA CHRISTI ROSSO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso + Aglianico,
Vesuvio DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7701 LE LUNE DEL
VESUVIO RISERVA VESBIUS
2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie, struttura
importante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse



CANTINA

VIN7818 MAFFINI CENITO
AGLIANICO DOP CILENTO
BIO 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Cilento DOP
BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
spezie, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN6774
MAFFINI DENAZZANO IGP
PAESTUM ROSATO
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi
freschi, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN1183 MAFFINI CENITO
AGLIANICO DOP CILENTO
2014 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Cilento DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso evoluto, frutti maturi
e spezie, gusto complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN1182 MAFFINI FIANO
PIETRAINCATENATA DOP
CILENTO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Cilento
DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
aromi complessi, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce importante,
crostacei



CANTINA

VIN1181
MAFFINI KLEOS AGLIANICO
PAESTUM 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN1171
MAFFINI KRATOS FIANO
DOP CILENTO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Cilento DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN7850
MARIANNA VENUTI FIANO
DOCG 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7851 MARIANNA
VENUTI IRPINIA CAMPI
TAURASINI 2016 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, spezie, gusto struttu-
rato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8037 MASSERIA
FRATTASI AGLIANICO
BENEVENTANO CAUDIUM
1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
IGP, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie, tannini
importanti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina



CANTINA

VIN7467 MASSERIA
FRATTASI CAPRI ROSSO
DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania
DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, primi



CANTINA

VIN0283 MASSERIA
FRATTASI CAUDIUM
AGLIANICO BENEVENTANO
IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7479
MASSERIA FRATTASI
CHARDONNAY CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Chardonnay 100%, Campa-
nia

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, aromi di
frutta tropicale e fiori

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Antipasti, pesce



CANTINA

VIN7477
MASSERIA FRATTASI CODA
DI VOLPE IGP CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Coda di Volpe 100%,
Campania IGP

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, aromi
delicati e floreali

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0046 MASSERIA
FRATTASI DONNALAURA
FALANGHINA DEL SANNIO
DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Falanghina 100%, Campania
DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8035 MASSERIA
FRATTASI DONNALAURA
TARDIVA FALANGHINA DEL
SANNIO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Falanghina 100%, vendem-
mia tardiva

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo dorato, aromi intensi,
gusto morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Formaggi, dessert





CANTINA

VIN7468 MASSERIA
FRATTASI FALANGHINA DEL
SANNIO DOP TABURNO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania
DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
fresche e agrumate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8040 MASSERIA
FRATTASI FALANGHINA DEL
SANNIO DOP TABURNO CL
75 BONEA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania
DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
minerali e floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0047 MASSERIA
FRATTASI FIANO BENEVEN-
TANO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e frutta bianca

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0048 MASSERIA
FRATTASI GRECO BENEVEN-
TANO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e agrumate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN0055 MASSERIA
FRATTASI IOVI TONANT
AGLIANICO DEL TABURNO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%,
Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti
neri, spezie, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0058 MASSERIA
FRATTASI KAPNIOS
AGLIANICO BENEVENTANO
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
note speziate e affumicate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, grigliate



CANTINA

VIN7478 MASSERIA
FRATTASI SAUVIGNON
SUG920 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
erbacei e agrumati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8036 MASSERIA FRATTASI
SPUMANTE EXTRA BRUT
METODO CLASSICO FALANGHINA
ZERO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina, metodo classico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, perlage
fine, note di lievito e agrumi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti





CANTINA

VIN8272 MASSERIA SESSA
PRIMUS 2020 PRIMITIVO
BIO 2020 CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Primitivo 100%, Campania
BIO

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
maturi, gusto pieno

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8271 MASSERIA SESSA
QÆSTIO FALERNO MASSI-
CO ROSSO BIO 2019 CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOC BIO

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
spezie, struttura importante

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina



CANTINA

VIN0994 MASSERIA FELICIA
FALERNO ROSSO ARIAPETRI

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOC

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0993
MASSERIA FELICIA
FALERNO ROSSO
ET.BRONZO 75 CL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOC

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti maturi,
spezie leggere

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse, formaggi





CANTINA

VIN0873 MOIO AGLIANICO
BENEVENTANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7105 MOIO ALOARA
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Campania

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, note floreali
e fruttate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0872
MOIO FALANGHINA
BENEVENTANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi e fiori bianchi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0941 VINO MOIO 57 LT
1,5 MAGNUM

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco/rosso,
Campania

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Colore variabile, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi, carni bianche





CANTINA
VIN0332 MOIO FALERNO
BIANCO 75cl

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Blend bianco, Campania DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, note
fruttate e floreali

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Pesce, antipasti



CANTINA
VIN0080 MOIO FALERNO
ROSSO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Aglianico + Piediroso,
Campania DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie leggere

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Carni rosse, arrosti



CANTINA
VIN0081 MOIO GAURANO
ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Blend rosso, Campania

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso intenso, frutti rossi e
spezie

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Carni rosse, formaggi
stagionati



CANTINA
VIN0096
VINO MOIO 57
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**
Blend bianco/rosso,
Campania

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Colore variabile, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**
Antipasti, primi





CANTINA

VIN7499 MIGLIOZZI
FALERNO DEL MASSICO BIO
DOP RAMPANIUCI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOC BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
frutti neri, tannini
morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7500 MIGLIOZZI
FALERNO DEL MASSICO
DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, formaggi



CANTINA

VIN7499 MIGLIOZZI
FALERNO DEL MASSICO BIO
DOP RAMPANIUCI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Campania
DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, tannini delicati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi
piatti saporiti



CANTINA

VIN7500 MIGLIOZZI FALERNO
DEL MASSICO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,
Campania DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, tannini equilibrati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7425 MUSTILLI PIEDI-ROSSO SANNIO DOP ARTUS SANT'AGATA DEI GOTI 2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Campania DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note di frutti rossi e spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi saporiti



CANTINA

VIN8054 NUMERO PRIMO FIANO DI AVELLINO RISERVA VENTITRÉFILARI DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso, note di frutta bianca e fiori, mineralit

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, formaggi freschi



CANTINA

LIQ5093 OTTO UVE GRAGNANO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Fresco, fruttato, note agrumate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, primi leggeri



CANTINA

LIQ5091 OTTO UVE LETTERE 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi piatti saporiti





CANTINA

VIN8049 PASSO DELLE
TORTORE CAMPANIA
FALANGHINA CAMPO DELLA
LUNA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania
IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi e fiori bianchi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7480 PASSO TORTORE
FIANO DI AVELLINO CL 75
BACIO DELLE TORTORE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
frutta bianca, mineralit

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7481 PASSO TORTORE
GRECO DI TUFO CL 75 LE
ARCAIE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e minerali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, molluschi, formaggi
freschi



CANTINA

VIN7482 PASSO TORTORE
IRPINIA AGLIANICO CL 75
SASSOSERRA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, tannini decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN7483 PASSO TORTORE
IRPINIA FALANGHINA CL 75
PIANO DEL CARDO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e
fiori bianchi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7889
PERRAZZO BIANCOLELLA
ISCHIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, fresco, note
floreali e fruttate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN7888
PERRAZZO LEPUS BIANCO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Fresco e fruttato, agrumi e
fiori bianchi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7892
PERRAZZO LEPUS ROSSO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
leggermente speziato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi, primi
saporiti





CANTINA

VIN7887 PERRAZZO PUNTA DEL FELICE BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di frutta bianca e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7893 PERRAZZO VILLA SPADARA ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7890 PERRAZZO VINO BIANCO CL 75 DON ALFONSO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Fresco, fruttato, note floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti delicati



CANTINA

VIN7891 PERRAZZO VINO ROSATO CL 75 DON ALFONSO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi freschi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti estivi





CANTINA

VIN8027 PODERI FOGLIA
GALLUCCIO CONCABIANCO
FALANGHINA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi e fiori bianchi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN8349 RADICI VIVE 10
MESI EXTRA BRUT VINO
SPUMANTE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Metodo classico, bianco
spumante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Fresco, bollicine fini, sentori
di mela e lievito

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, dessert
leggeri



CANTINA

VIN7433 RADICI VIVE
AGLIANICO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, tannini decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7430 RADICI VIVE
FALANGHINA IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi,
note floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei





CANTINA

VIN7431 RADICI VIVE FIANO
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
frutta bianca, mineralit

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, molluschi, primi
delicati



CANTINA

VIN7432 RADICI VIVE GRECO
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7434 RADICI VIVE
PIEDIROSSO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Campania
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi e note speziato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi, primi
saporiti



CANTINA

VIN7435 RADICI VIVE
PRIMITIVO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo 100%, Campania
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti rossi
maturi, speziato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7734 RAFFAELE DE
MARTINO PROFESSO' 2017
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Campania, Metodo
Naturale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
struttura equilibrata

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi saporiti,
formaggi mediamente
stagionati



CANTINA

VIN8375 ROCCA DEL
PRINCIPE FIANO AVELLINO
DOCG VERSANTE D'ERCOLE
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
note di frutta bianca e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
raffinati



CANTINA

VIN8376 ROCCA DEL
PRINCIPE FIANO DI AVELLI-
NO TOGNANO RISERVA
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG
Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi
complessi di frutta secca e
miele

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
piatti ricchi



CANTINA

VIN6718 ROMANO CLELIA
AGLIANICO IRPINIA CAMPI
TAURASINI DONNACHIARA
75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Irpinia DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, tannini decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, carni rosse,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN6716 ROMANO CLELIA
COLLI DI LAPIO ALEXAN-
DROS GRECO DI TUFO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
minerali e floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
antipasti



CANTINA

VIN6791 ROMANO CLELIA
COLLI DI LAPIO FIANO DI
AVELLINO DOCG 1,5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, molluschi, antipasti
eleganti



CANTINA

VIN6715 ROMANO CLELIA
COLLI DI LAPIO FIANO DI
AVELLINO DOCG 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e minerali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN6717 ROMANO CLELIA
TAURASI D.O.C.G. ANDREA CL
75 2015

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, frutti
rossi e spezie, tannini
strutturati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7485 SALICERCHI
ROSATO COSTA D'AMALFI
CL 75 PALMA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato da uve autoctone,
Costiera Amalfitana, circa
12%, vino fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore rosa tenue, profumi di
fragoline e agrumi, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, crudi,
insalate, piatti estivi



CANTINA

VIN8141 SALVATORE
MAGNONI PRIMALATERRA
AGLIANICO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
circa 13,5%, vino struttura-
to con affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi, spezie e liquirizia,
tannini decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8142 SALVATORE
MAGNONI ROSSO DEL
CIGLIO AGLIANICO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Campania, circa
13%, vino giovane e
versatile

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, sentori di
ciliegia e prugna, gusto
equilibrato e leggermente
speziato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, salumi, carni alla
griglia



CANTINA

VIN7694 SALVATORE
MOLETTIERI IRPINIA
AGLIANICO CINQUE QUERCE
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Irpinia, circa
14%, affinato in legno, vino
strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso profondo, note di
amarena, spezie e tabacco,
tannini importanti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi
stagionati





CANTINA

**VIN0028 SALVATORE
MOLETTIERI IRPINIA ISCHA
PIANA DOC CL**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico, Irpinia DOC, circa
13,5%, vino elegante e
strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta matura, spezie e
tabacco, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, primi
piatti strutturati



CANTINA

**VIN7695 SALVATORE
MOLETTIERI TAURASI CINQUE
QUERCE CL 75**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, circa 14,5%, lungo
affinamento, vino da
invecchiamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, note di
ciliegia nera, cuoio e spezie,
gusto complesso e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
brasati, selvaggina



CANTINA

**VIN7693 SALVATORE
MOLETTIERI TAURASI
RISERVA CINQUE QUERCE
2017 CL 75**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG Riserva, circa 14,5%,
lungo invecchiamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
sentori di cacao, tabacco e
frutta matura, gusto ampio e
profondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, piatti elaborati,
formaggi molto stagionati



CANTINA

**VIN0665 SALVATORE
MOLETTIERI FIANO DI
AVELLINO 75CL**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, DOCG, circa
13%, bianco aromatico ed
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di fiori
bianchi, agrumi e nocciola,
gusto fresco e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani





CANTINA

VIN924 SALVATORE
MOLETTIERI GRECO DI TUFO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

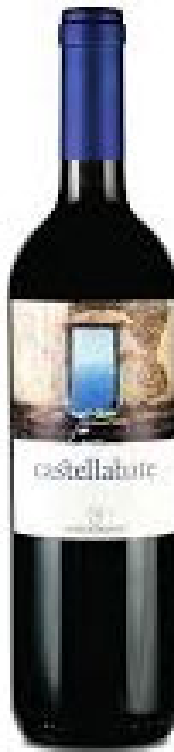
Greco 100%, DOCG, circa
12,5%, vino minerale e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e mela verde, gusto
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti



CANTINA

VIN8229 SAN GIOVANNI
CASTELLABATE 2016 CL 75
(80% aglianico/20% piedi-
rosso)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 80% Piedirosso
20%, Campania, 13,5%,
affinamento in legno medio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi e
spezie, gusto equilibrato e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8228 SAN GIOVANNI
FIANO TRESINUS CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania,
13%, bianco aromatico ed
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi, fiori bianchi e mela,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi piatti
leggeri



CANTINA

VIN8203 SCALA FENICIA
CAPRI BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone bianche, Isola
di Capri, circa 12,5%, vino
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori
e frutta bianca, gusto
delicato e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate,
pesce alla griglia





CANTINA

VIN7025 STEFANIA BARBOT
TAURASI FREN 75CL DOCG
2015

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, 14%, lungo
affinamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, note di
ciliegia matura, spezie e
cuoio, gusto complesso
e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina



CANTINA

VIN7688 LUIGI TECCE
MAMAM BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve bianche locali, Irpinia,
12,5%, fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e frutta tropicale,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti vegetariani,
aperitivi



CANTINA

VIN7961 TECCE LUIGI
DIAVOLO PAZZO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Irpinia, circa
14%, vino rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa matura e
spezie, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7165 TECCE LUIGI LA
CYCLOPE IRPINIA ROSATO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Irpinia Rosato da uve locali,
circa 12%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto fresco
e leggermente sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate,
piatti estivi





CANTINA

VIN7167 TECCE LUIGI
POLIPHEMO TAURASI 2015
CL 75 RISERVA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG Riserva, 14,5%, lungo
invecchiamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
sentori di frutta nera, spezie
e cuoio, gusto profondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, piatti
importanti



CANTINA

VIN7166 TECCE LUIGI
SATYRICON CAMPI TAURA-
SINI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, 14%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo, note
di frutta matura e spezie,
gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7687 TECCE PURO
SANGUE 2016 TAURASI
RISERVA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
Riserva DOCG, 14,5%, lungo
invecchiamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi
complessi di cacao, tabacco
e frutti rossi, gusto struttu-
rato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, piatti elaborati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8185 TENUTA MERIGGIO
FIANO COLLE GIENSTRE
2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania,
13%, fresco e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
sapido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri





CANTINA

VIN8186 TENUTA MERIGGIO
GRECO DI TUFO COLLE DEI
LAURI CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco 100%, Campania,
12,5%, minerale e sapido

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
mela verde e agrumi, gusto
fresco e minerale

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti



CANTINA

VIN8364 TERRE DI VALTER
FALANGHINA CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, Campania,
12,5%, vino bianco fresco e
aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di fiori
bianchi e agrumi, gusto
fresco e sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, primi
leggeri



CANTINA

VIN8362 TERRE DI VALTER
FIANO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Fiano 100%, Campania,
13%, aromatico ed elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e frutta bianca, gusto
armonico e sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN8363 TERRE DI VALTER
GRECO DI TUFO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco 100%, Campania,
12,5%, minerale e sapido

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
mela verde e fiori bianchi,
gusto fresco e minerale

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti





CANTINA

VIN7448 TORA COSTA SAN
ROCCO AGLIANICO IGT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglanico 100%, IGT
Campania, circa 14%,
affinamento in legno medio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
sentori di frutti rossi maturi,
spezie e liquirizia, tannini
eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7451 TORA TABURNO
FALANGHINA DEL SANNIO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania,
12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VIN8221 TRAMONTI ALISEO
REALE DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone bianche,
Tramonti DOC, circa 12%,
vino fresco e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
frutta bianca e fiori, gusto
delicato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce alla griglia,
piatti leggeri



CANTINA

VIN8224 TRAMONTI GETIS
ROSATO REALE DOC 2023
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato da uve locali,
Tramonti DOC, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e piccoli frutti
rossi, gusto leggero e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate,
piatti estivi





CANTINA

VIN8222 TRAMONTI ROSSO
REALE CARDAMONE ROSSO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve rosse locali,
Tramonti DOC, circa
13,5%, affinamento
breve

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di
frutta rossa matura e
spezie leggere, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche
e rosse, salumi



CANTINA

VIN8191 VADIAPERTI
APIERTI FIANO DI AVELLINO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, DOCG, 13%,
aromatico ed elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
fiori bianchi, agrumi e frutta
secca, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri, piatti vegetariani



CANTINA

VIN8188 VADIAPERTI
TORAMA CODA DI VOLPE CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%,
Campania, 12,5%, fresco e
leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di mela e
fiori bianchi, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN8189 VADIAPERTI
TORNANTE GRECO DI TUFO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, DOCG, 12,5%,
minerale e sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e frutta a polpa
bianca, gusto fresco e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti





CANTINA

VIN0807 VESTINI CAMPAGNANO CASAVECCHIA RISERVA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Casavecchia 100%, DOC Campania, 13,5%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti rossi, spezie e vaniglia, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1196 VESTINI CAMPAGNANO KAJANERO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve locali rosse, IGT Campania, circa 13%, fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di frutti rossi, gusto morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e rosse



CANTINA

VIN1195 VESTINI CAMPAGNANO PALLAGRELLO BIANCO CL 75 IGT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pallagrello Bianco 100%, IGT Campania, 12,5%, aromatico ed elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di fiori e frutta bianca, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN1194 VESTINI CAMPAGNANO PALLAGRELLO NERO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pallagrello Nero 100%, IGT Campania, 13%, rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note di frutti rossi e spezie, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN8227 VILLA DIAMANTE
CLOD D'HAUT FIANO IGT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, IGT Campania,
13%, aromatico e struttura-
to

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, fiori bianchi e
nocciola, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani, antipasti



CANTINA

VIN8313 VILLA DIAMANTE
VIGNA CONGREGAZIONE
FIANO DI AVELLINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano di Avellino DOCG,
100%, 13%, aromatico ed
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, note di frutta
bianca e miele, gusto
avvolgente e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
raffinati, formaggi freschi



CANTINA

VIN8047 VILLA DORA
CAPRETTONE CAMPITELLI
VESUVIO SPUMANTE DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Caprettone 100%, Vesuvio
DOC, spumante brut, 12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, bollicine fini,
profumi di fiori e frutta
bianca, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti di mare,
fritti leggeri



CANTINA

VIN8046 VILLA DORA
FORGIATO LACRYMA
CHRISTI ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Lacryma
Christi del Vesuvio DOC,
12,5%, affinamento breve

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutta
rossa, ciliegia e spezie
leggere, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e
rosse, salumi





CANTINA

VIN8044 VILLA DORA
LACRYMA CHRISTI BIANCO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe e Falanghina,
DOC Vesuvio, 12,5%, fresco
e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce alla
griglia, insalate



CANTINA

VIN8045 VILLA DORA
LACRYMA CHRISTI ROSSO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso e Aglianico, DOC
Vesuvio, 12,5%, fresco e
armonico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie leggere, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi
al rag, formaggi freschi



CANTINA

VIN8048 VILLA DORA VIGNA
DEL VULCANO LACRYMA
CHRISTI BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina e Coda di Volpe,
DOC Vesuvio, 13%, minerale
e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti di
mare, insalate



CANTINA

VIN0053 VILLA MATILDE
CECUBO 2014 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
14%, lungo affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi di
frutta rossa matura, spezie
e tabacco, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7584 VILLA MATILDE
MATA FALANGHINA
MET.CLASS. CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%,
Campania, spumante
metodo classico, 12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino,
bollicine fini, profumi di
fiori bianchi e frutta,
gusto fresco e elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti,
pesce, piatti leggeri



CANTINA

VIN0087 VILLA MATILDE
VIGNA CAMARATO 2011 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania,
13%, vino bianco struttura-
to

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato intenso,
profumi di agrumi, miele e
frutta secca, gusto
complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
piatti raffinati



CANTINA

VIN0995 BALESTRIERI
GRAGNANO D.O.P CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Campania,
13%, vino rosso fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutta
rossa e spezie leggere,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN8225 BAMBINUTO PICOLI
GRECO DI TUFO 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco di Tufo DOCG, 100%,
12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela verde, fiori bianchi e
agrumi, gusto sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare,
antipasti, primi leggeri





CANTINA

VIN1073 BAMBINUTO
GRECO DI TUFO DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco di Tufo DOCG, 100%,
12,5%, minerale e aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino intenso,
note di agrumi, mela e fiori
bianchi, gusto fresco e
persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, piatti
vegetariani, antipasti



CANTINA

VIN0559 CAGGIANO ROSA
SALAE CAMPANIA ROSATO
75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Rosato da uve locali,
Campania, 12%, fresco e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di
fragoline e piccoli frutti
rossi, gusto fresco e
leggermente sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, insalate,
piatti estivi



CANTINA

VIN1048 CAGGIANO GRECO
DI TUFO DEVON DOCG CL75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Greco di Tufo DOCG, 100%,
12,5%, minerale e aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VIN1045 CAGGIANO IGT
FIAGRE 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Uve bianche locali, IGT
Campania, 12,5%, fresco e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di
frutta bianca e fiori, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, insalate,
piatti leggeri





CANTINA

VIN1049 CAGGIANO
TAURASI DOCG MACCHIA
DEI GOTI 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, 14%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, note di frutta
rossa matura e spezie,
tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1046 CAGGIANO TAURI
IRPINIA DOC AGLIANICO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Irpinia DOC,
circa 13,5%, vino struttura-
to

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
ciliegia, prugna e spezie,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, primi
piatti strutturati



CANTINA

VIN1180 CASA SETARO
CAPRETTONE SPUMANTE
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Caprettone 100%, Campa-
nia, spumante brut, 12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, bollicine fini,
profumi di frutta e fiori
bianchi, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti di mare,
fritti leggeri



CANTINA

VIN1009 CONTRADA
SALANDRA CAMPI FLEGREI
FALANGHINA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campi
Flegrei, 12,5%, fresco e
minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi e fiori bianchi, gusto
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri, antipasti





CANTINA

VIN1008 CONTRADA
SALANDRA CAMPI FLEGREI
PIEDIROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Campi
Flegrei, 13%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e fragoline, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN1074 CONTRADA
SANT'ANIELLO FIANO DI
AVELLINO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano di Avellino DOCG,
100%, 13%, aromatico ed
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di fiori
bianchi e agrumi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN8075 FEUDI DUBL BRUT
EDITION CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve bianche locali, spuman-
te brut, 12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, bollicine fini,
profumi di fiori e frutta,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce,
piatti leggeri



CANTINA

VIN8115 FEUDI S.GREGORIO
SAN GREG ROSATO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato da uve autoctone,
Campania, 12%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e frutta rossa,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate,
piatti estivi





CANTINA

VIN0445 FEUDI FALANGHINA BRUT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%,
Campania, spumante
brut, 12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino,
bollicine fini, profumi di
fiori e agrumi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti di
mare, piatti leggeri



CANTINA

VIN0444 FEUDI DUBL
SPUMANTE BRUT ROSE'
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve rosate, spumante brut,
12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, bollicine fini,
profumi di frutti rossi e fiori,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, insalate,
piatti estivi



CANTINA

VIN8078 FEUDI FIANO DI
AVELLINO PIETRACALDA
RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano di Avellino DOCG
Riserva, 100%, 13%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di fiori
bianchi, frutta secca e miele,
gusto armonico e persisten-
te

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
piatti raffinati



CANTINA

VIN8077 FEUDI GRECO DI
TUFO CUTIZZI RISERVA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco di Tufo DOCG Riserva,
100%, 12,5%, minerale e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
note di agrumi e fiori, gusto
fresco e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti





CANTINA

VIN1145 FEUDI CAMPANARO FIANO DI AVELLINO
DOCG RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano di Avellino DOCG
Riserva, 100%, 13%,
aromatico e complesso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di fiori
bianchi, agrumi e frutta
secca, gusto persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
piatti raffinati



CANTINA

VIN0701 FEUDI DI SAN
GREGORIO TAURASI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, 14%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, note di frutta
rossa, spezie e tabacco,
gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN1143 FEUDI FALANGHI-
NA SERROCIELO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania,
12,5%, fresco e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VIN0581 FEUDI LACRIMA
CHRISTI BIANCO 750ML

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina e Coda di Volpe,
DOC Vesuvio, 12,5%, fresco
e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti di
mare, insalate





CANTINA

VIN0580 FEUDI LACRIMA
CHRISTI ROSSO 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Piedirosso e Aglianico, DOC
Vesuvio, 12,5%, vino rosso
armonico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie leggere, gusto
morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, primi
al rag, formaggi freschi



CANTINA

VIN1144

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Piedirosso 100%, Campania,
13%, fresco e fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e fragoline, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN0440 FEUDI S.GREGORIO
FIANO DI AVELLINO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Fiano di Avellino DOCG,
100%, 13%, aromatico ed
elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
fiori bianchi e agrumi, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN0255 FEUDI S.GREGORIO
AGLIANICO RUBRATO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Aglianico 100%, Campania,
14%, affinamento in legno

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, profumi di
frutti rossi maturi e spezie,
gusto strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VINO256 FEUDI S.GREGORIO
FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania,
12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VINO438 FEUDI S.GREGORIO
GRECO DI TUFO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco di Tufo DOCG, 100%,
12,5%, minerale e sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela verde e fiori, gusto
fresco e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti



CANTINA

VINO697 FEUDI SAN
GREGORIO PRIMITIVO DI
MANDURIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo 100%, Puglia IGP,
14%, vino rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa matura e
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
elaborati



CANTINA

VINO696 FEUDI SAN
GREGORIO ROS'AURA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico e Piediroso,
Campania, 13,5%, armonico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, sentori di
frutti rossi e spezie, gusto
morbido e elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e
rosse, salumi





CANTINA

VIN1146 FEUDI SERPICO
2014 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, 14%, lungo
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
note di ciliegia, prugna,
spezie e cuoio, gusto
complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1163 I BORBONI CODA
DI VOLPE IGP BENEVENTANO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%, IGP
Campania, 12,5%, fresco e
leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela e fiori, gusto delicato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0985 JOAQUIN DALL'ISOLA
CAMPANIA BIANCO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve bianche locali, Campa-
nia, 12,5%, aromatico e
fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di agrumi
e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7884 FONTANAFREDDA
CARDENIO GRECO DI TUFO
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco di Tufo DOCG, 100%,
12,5%, minerale e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
note di agrumi e fiori bianchi,
gusto persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti





CANTINA

VIN7885 FONTANAFREDDA
DULCINEA FIANO DI
AVELLINO AMARANO DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano di Avellino DOCG,
100%, 13%, aromatico e
complesso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di fiori
bianchi, frutta secca e miele,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
piatti raffinati



CANTINA

VIN7883 FONTANAFREDDA
LICINDA IRPINIA CODA DI
VOLPE AMARANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%, Irpinia,
12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate,
primi leggeri



CANTINA

VIN7087 LE PERGOLE
TORTE ROSSO 2018 IGT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, IGT
Campania, 13,5%, affina-
mento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa matura e
spezie, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7528 LE PERGOLE
CRATECA CRASTULA IGP
EPOMEO 2015 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, IGP
Campania, 14%, lungo
affinamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, sentori di
frutta nera, spezie e cuoio,
gusto complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina





CANTINA

VINO899 ANTICHE TORRI
AGLIANICO BEVENTANO
250ML X 24

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, IGP
Beneventano, 13%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa, ciliegia e spezie
leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni rosse,
salumi



CANTINA

VINO552 ANTICHE TORRI
AGLIANICO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, IGP
Campania, 13,5%, vino
rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta rossa
matura e spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
elaborati



CANTINA

VINO900 ANTICHE TORRI
FALANGHINA BENEVENTA-
NA 250 ML X 24

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, IGP
Beneventana, 12,5%, fresco
e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VINO553 ANTICHE TORRI
FALANGHINA IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, IGP
Campania, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di fiori
bianchi e agrumi, gusto
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare, piatti
leggeri





CANTINA

VINO421 ANTICHE TORRI
SOLOPACA SANNIO BIANCO
DOP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano e Falanghina,
Sannio DOP, 12,5%, fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto
armonico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate,
primi leggeri



CANTINA

VINO420 ANTICHE TORRI
SOLOPACA SANNIO ROSSO
DOP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico e Piediroso,
Sannio DOP, 13%, fruttato e
morbido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutta
rossa e spezie leggere,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e
rosse, salumi



CANTINA

VINO689 ENODELTA
AGLIANICO BENEVENTANO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, IGP
Beneventano, 13%, vino
rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta rossa e
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VINO074 ENODELTA
AGLIANICO IRPINIA D.O.P CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Irpinia DOP,
14%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, note di
ciliegia e spezie, gusto
elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
importanti





CANTINA

VIN0030 ENODELTA
AGLIANICO POMPEIANO IGT
CL 375 X 24

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, IGT
Campania, 13%, vino
rosso giovane

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e spezie
leggere, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN0687 ENODELTA
AGLIANICO SANNIO DOP CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Sannio DOP,
13,5%, strutturato e
armonico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa matura e
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
elaborati



CANTINA

VIN0076 ENODELTA CODA
DI VOLPE BIANCO CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%,
Campania, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate,
primi leggeri



CANTINA

VIN7867 ENODELTA FALAN-
GHINA CAMPANIA 375 ML X
24 FRIZZANTE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania,
frizzante, 12%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, bollicine fini,
profumi di agrumi e fiori,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce
leggero





CANTINA

VIN0075 ENODELTA
FALANGHINA DEL SANNIO
DOP 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, Sannio
DOP, 12,5%, fresco e
minerale

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di
agrumi e fiori bianchi, gusto
sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VIN0029 ENODELTA
FALANGHINA POMPEIANA
IGT CL 375 X 24

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, IGT
Campania, 12,5%, frizzante
e fresco

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN0417 ENODELTA FIANO
DI AVELLINO DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Fiano di Avellino DOCG,
100%, 13%, aromatico ed
elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi di fiori
bianchi e agrumi, gusto
armonico e persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei,
piatti raffinati



CANTINA

VIN7010 ENODELTA
GRAGNANO PENISOLA
SORRENT 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Piediroso 100%, Campania,
13%, fruttato e morbido

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di frutti
rossi e ciliegia, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,
salumi





CANTINA

VIN8165 ENODELTA
GRAGNANO PENISOLA
SORRENTINA CL 375 X 24
TAPPO A VITE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Campania,
13%, vino rosso giovane

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi, gusto morbido e
fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN0488 ENODELTA GRECO
DI TUFO D.O.C.G. CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco di Tufo D.O.C.G., 100%,
12,5%, minerale e sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti



CANTINA

VIN0654 ENODELTA
LACRYMA CRISTI ROSE' 75
CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piediroso e Aglianico,
Campania, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto
armonico e leggermente
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti estivi,
insalate



CANTINA

VIN0072 ENODELTA
LACRYMA CHRISTI BIANCO
DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina e Coda di Volpe,
DOC Vesuvio, 12,5%, fresco
e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti di
mare, insalate





CANTINA

VIN0073 ENODELTA
LACRYMA CHRISTI ROSSO
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso e Aglianico, DOC
Vesuvio, 13%, affinamento
breve

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie leggere,
gusto morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
freschi



CANTINA

VIN0049 ENODELTA
LACRYMA CHRISTI BIANCO
CL 375X 24

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina e Coda di Volpe,
100%, fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0056 ENODELTA
LACRYMA CHRISTY ROSE CL
375X24

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

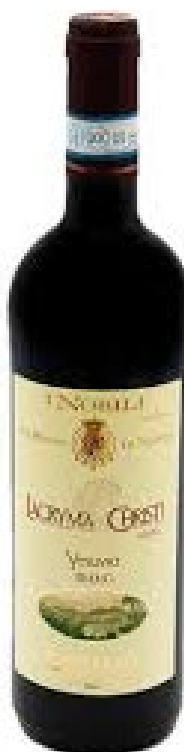
Piedirosso e Aglianico,
fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti estivi,
insalate



CANTINA

VIN0051 ENODELTA
LACRYMA CHRISTY ROSSO
CL 375 X 24

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piedirosso e Aglianico, rosso
giovane

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa, gusto morbido
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, salumi





CANTINA

VINO127 MASTROBERARDI-
NO FALANGHINA SANNIO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOC, 100%
Falanghina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
fiori bianchi e frutta a
polpa gialla, fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
antipasti, risotti delicati



CANTINA

VINO042 MASTROBERARDI-
NO FIANO AVELLINO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOCG, 100%
Fiano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
frutta esotica e fiori, corpo
medio e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di
pasta delicati



CANTINA

VINO135 MASTROBERARDI-
NO GRECO DI TUFO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOCG, 100%
Greco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
aromi di frutta a polpa
bianca, agrumi e note
minerali, fresco e struttura-
to

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti di
mare e carni bianche



CANTINA

VINO532 MASTROBERARDI-
NO LACRIMA ROSA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGT, blend rosato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa chiaro, profumi di
fragola, ciliegia e note
floreali, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pasta al pomodo-
ro, piatti estivi, pesce alla
griglia





CANTINA

VINO533 MASTROBERARDINO LACRYMA CHRISTI BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOC, blend bianco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di fiori e frutta, fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri della cucina campana



CANTINA

VINO531 MASTROBERARDINO LACRYMA CHRISTI ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOC, 100% Piedirosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, profumi di frutti rossi e spezie leggere, corpo morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti tipici campani, formaggi semi-stagionati



CANTINA

VINO443 MASTROBERARDINO MASTRO BIANCO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGT, blend bianco selezionato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta bianca, agrumi e note floreali, fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti e risotti delicati



CANTINA

VINO442 MASTROBERARDINO MASTRO ROSSO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGT, blend rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi e spezie, corpo medio-pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al rag, formaggi stagionati





CANTINA

VIN0137 MASTROBERARDINO TAURASI DOCG RADICI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOCG, 100% Aglianico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, aromi complessi di frutta rossa, spezie e cacao, corpo pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8023 MOLETTIERI ADELINA CAMPANIA AGLIANICO BIOLOGICO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGT, 100% Aglianico biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi e spezie, struttura elegante e tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti della tradizione campana, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0356 MOLETTIERI ADELINA TAURASI DOCG CL 75 2013

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOCG, 100% Aglianico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi complessi di frutti rossi, spezie, tabacco, corpo pieno e tannini decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse, piatti importanti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1250 FARRO DEPIEROSE' CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGT, rosato da uve locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di fragola, ciliegia e fiori, fresco e fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi, cucina mediterranea





CANTINA

VIN1253 FARRO LE CIGLIA-
TE FALANGHINA CAMP.FLEG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOC, 100%
Falanghina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, frutta a polpa bianca
e note minerali, fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti di
mare, risotti



CANTINA

VIN6772 FP VAGABONDO
AGLIANICO BENEVENTANO
IGP 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGP, 100%
Aglianico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, spezie
e leggere note balsamiche,
corpo pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6773 FP VAGABONDO
FALANGHINA BENEVENTA-
NO IGP 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGP, 100%
Falanghina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, frutta bianca e fiori,
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
piatti leggeri



CANTINA

VIN8281 VINOSIA TAURASI
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOCG, 100%
Aglianico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino con riflessi
granati, aromi complessi di
frutta rossa, spezie e cuoio,
struttura robusta

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrostiti, selvaggina,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN1135 ENODELTA
PALLAGRELLO BIANCO
TERRE DEL VOLTURNO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pallagrello Bianco
100%, Campania,
12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di fiori bianchi e agrumi,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi
leggeri



CANTINA

VIN0932 ENODELTA
PALLAGRELLO NERO TERRE
DEL VOLTURNO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pallagrello Nero 100%,
Campania, 13%, fruttato e
morbido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi maturi, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, salumi

CANTINA

VIN0690 ENODELTA
PRIMITIVO DI MANDURIA CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo 100%, Puglia,
14%, vino rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa e spezie,
gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
elaborati



CANTINA

VIN0988 ENODELTA ROSSO
POMPEIANO PER'E PALUMMO
C

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico e Piediroso,
Campania, 13%, fruttato e
armonico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e ciliegia, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e
rosse, salumi





CANTINA

VIN0489 ENODELTA
TAURASI CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Aglianico 100%, Taurasi
DOCG, 14%, affinamento in
legno

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, note
di ciliegia e spezie, gusto
complesso e strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1522 GUARDIENSE
1986 FALANGHINA BRUT
75CL SPUMANTE

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, Campania,
12%, spumante brut

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, bollicine fini,
profumi di agrumi e fiori,
gusto fresco e sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, frutti di
mare



CANTINA

VIN0085 LA GUARDIENSE
AGLIANICO DOP CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Aglianico 100%, DOP
Campania, 13%, affinamen-
to in legno

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa e spezie,
gusto pieno e strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0065 LA GUARDIENSE
FALANGHINA DOP CL75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, DOP
Campania, 12,5%, fresco e
aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
fiori bianchi e agrumi, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN0898 LA GUARDIENSE
FALANGHINA FRIZZ. CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, frizzante
leggero, 12%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, bollicine fini,
profumi di agrumi e fiori,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, insalate, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN0091 LA GUARDIENSE
FIANO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, DOC Campania,
13%, aromatico ed elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
primi leggeri



CANTINA

VIN0086 LA GUARDIENSE
GRECO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco 100%, DOC Campa-
nia, 12,5%, minerale e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela verde e agrumi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla
griglia, antipasti



CANTINA

VIN0496 LA GUARDIENSE
GUARDIOLO BIANCO
SANNIO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di Falanghina e
Trebiano, Sannio DOP,
12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di fiori
e frutta bianca, gusto fresco
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate





CANTINA

VIN0495 LA GUARDIENSE
GUARDIOLO ROSSO SANNIO
DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di Aglianico e Piediroso, Sannio DOP, 13%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e spezie
leggere, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
freschi



CANTINA

VIN0422 LA GUARDIENSE
SANNIO CODA DI VOLPE
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%, DOC
Sannio, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate

CANTINA

VIN8301 LA GUARDIENSE
VINO BIANCO FUSTO 25 LT
FALANGHINA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania,
fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, ristorazione, grandi
eventi

CANTINA

VIN8302 LA GUARDIENSE
VINO ROSSO FUSTO 25 LT
AGLIANICO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,
vino rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa e spezie,
gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, ristora-
zione





CANTINA

VIN0679 VINO GRAGNANO
D.O.C MARIANO SABATINI
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania DOC, blend
tipico locale di uve
rosse

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
aromi di frutta rossa,
spezie delicate, corpo
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni
bianche e rosse, formaggi
semi-stagionati



CANTINA

VIN0602 SCUGNIZZO VINO
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino bianco italiano, blend di
uve locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, fresco e
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti di pesce,
insalate, primi piatti delicati



CANTINA

VIN7032 SCUGNIZZO VINO
ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino rosso italiano, blend di
uve locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa matura e
spezie, corpo morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, salumi, formaggi
semi-stagionati



CANTINA

VIN8158 DRENGOT ASPRI-
NIUM VINO BIANCO ASPRINIO
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania, Asprinio 100%,
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro, aromi
freschi di agrumi e fiori
bianchi, aciditavace e gusto
secco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, frittura di
pesce, mozzarella di bufala,
piatti leggeri estivi





CANTINA

VIN7486 MONTECORVO
ROSSO COSTA D'AMALFI
2013 CL 75 PALMA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve locali autoctone; Campania Costa d'Amalfi DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso con riflessi granato, aromi di frutti rossi maturi, ciliegia, spezie dolci e note terrose, gusto pieno, elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7784 POLVANERA
MARCHESANA AGLIANICO
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%; Campania IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, prugna, spezie dolci e leggere note tostate, gusto pieno, strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati, piatti robusti



CANTINA

VIN6970 SAKURA SUSHI
WINE VINO ROSE' CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone e internazionali; Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue brillante, aromi di fragola, ciliegia e fiori freschi, gusto fresco, leggero e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Sushi, sashimi, antipasti leggeri, piatti estivi, pesce delicato



CANTINA

VIN8162 SCILLICAMPANIA
FIANO DI AVELLINO CL 75
RISERVA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%; Campania Fiano di Avellino DOCG Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso, aromi di fiori bianchi, nocciola e frutta matura, gusto elegante, fresco e persistente con buona struttura

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di mare strutturati, carni bianche, formaggi freschi e semi-stagionati





CANTINA

VIN1124 SPUMANTE
FERDINANDUS I EXTRA
BRUT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone e internazio-
nali; Italia Metodo Classico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro,
perlage fine e persistente,
aromi di mela verde, agrumi e
fiori bianchi, gusto fresco,
secco ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti leggeri,
pesce, crostacei, piatti
estivi





BARBI

VIN0145 BARBI BRUNELLO
DI MONTALCINO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,
Toscana, 14-14,5%,
vino da invecchiamento

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino/granato,
note di ciliegia e
tabacco, gusto elegante
e persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati



BARBI

VIN7417 BARBI CHIANTI
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
13,5%, rosso classico
toscano

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,
erbe aromatiche, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi stagionati



BARBI

VIN0261 BARBI MORELLINO
DI SCANSANO ETIC ROSSA
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
13-13,5%, rosso giovane

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e frutti rossi, gusto
morbido e fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,
pizza, piatti mediterranei



FRESCOBALDI

VIN7652 FRESCOBALDI ALIE'
AMMIRAGLIA ROSE'
1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, 12-12,5%,
formato Magnum, fresco e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di
fragola e lampone, gusto
fresco e fruttato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce e
piatti leggeri





FRESCOBALDI

VIN0771 FRESCOBALDI
TERRE MORE CABERNET CL
75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon 100%,
Toscana, 13,514%, rosso
strutturato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri,
spezie, tannini morbidi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, grigliate



FRESCOBALDI

VIN8277 FRESCOBALDI
AUREA GRAN ROSE'
1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, 12-12,5%,
Magnum elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa chiaro, profumi di
fragole e fiori, gusto fresco e
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti leggeri,
pesce



FRESCOBALDI

VIN8276 FRESCOBALDI
AUREA GRAN ROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, 12-12,5%,
formato classico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa chiaro, fragole e fiori
bianchi, gusto armonico e
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce e
insalate



FRESCOBALDI

VIN6761 FRESCOBALDI
CALA FORTE MORELLINO DI
SCANSANO 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
13-13,5%, rosso armonico e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di ciliegia
e piccoli frutti rossi, gusto
morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche, piatti
mediterranei





FRESCOBALDI

VIN0794 FRESCOBALDI
CASTELGIOCONDO RIPE AL
CONV. BRUNELLO DI
MONTALCINO 2018 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, 75 cl,
annata 2018, equilibrato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino/granato, frutti
rossi, spezie dolci, elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN7826 FRESCOBALDI
CASTELGIOCONDO RIPE AL
CONV. BRUNELLO DI MONTAL-
CINO DOCG 2017 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,
Magnum, DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di
ciliegia, spezie e cacao,
gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
arrosti



FRESCOBALDI

VIN7942 FRESCOBALDI
CASTIGLIONE CHIANTI
1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,
Magnum, Chianti DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
note floreali, gusto equilibra-
to

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi



FRESCOBALDI

VIN8150 FRESCOBALDI
LEONIA POMINO BRUT
METODO CLASSICO 1.5 LT
ASTUCCIATO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Spumante Metodo Classico,
Toscana, Magnum 1,5 L

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela e agrumi, perlage fine

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce e
crostacei





FRESCOBALDI

VIN8149 FRESCOBALDI
LEONIA POMINO BRUT
METODO CLASSICO CL 75
ASTUCCIATO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Spumante Metodo Classico,
Toscana, 75 cl

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di fiori
e frutta, gusto fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce e
crostacei



FRESCOBALDI

VIN7823 FRESCOBALDI
LUCE BRUNELLO 2018
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot,
Toscana, 75 cl

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, spezie dolci, gusto
potente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN0306 FRESCOBALDI
LUCE BRUNELLO DI
MONTALCINO DOC 2021
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot,
Toscana, annata 2021, 75 cl

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
spezie dolci, elegante e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN0305 FRESCOBALDI
LUCE DELLA VITE TOSCANA
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Sangiovese + Merlot,
Toscana, 75 cl

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
rossi maturi e spezie dolci,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





FRESCOBALDI

VIN7830 FRESCOBALDI
MASSO VIVO VERMENTINO
AMMIRAGLIA CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vermentino 100%,
Toscana, bianco
aromatico e fresco

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi
di agrumi e fiori bianchi,
gusto fresco e minerale

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei,
antipasti leggeri



FRESCOBALDI

VIN7827 FRESCOBALDI
MORMORETO 2020
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana, rosso
strutturato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri,
spezie e tannini morbidi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
selvaggina



FRESCOBALDI

VIN7828 FRESCOBALDI
POMINO BENEFIZIO
RISERVA 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Chardonnay + Pinot
Nero, Toscana, Riserva

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi di
frutta matura e nocciola,
gusto complesso

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce importante, crosta-
cei, antipasti elaborati



FRESCOBALDI

VIN8053 FRESCOBALDI
POMINO BIANCO
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Chardonnay + Pinot Bianco,
Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, gusto
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate
estive





FRESCOBALDI

VIN8151 FRESCOBALDI
SPUMANTE ETERNELLE DOC
2014 CL 75 ASTUCCIATO

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Metodo Classico, Toscana,
spumante elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, perlage
fine, profumi di mela e
agrumi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce e
crostacei



FRESCOBALDI

VIN6982 FRESCOBALDI
TENUTA PERANO CHIANTI
CLASS 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti Classico DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie leggere, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi



FRESCOBALDI

VIN0891 FRESCOBALDI
ALIE' AMMIRAGLIA ROSE'
CL75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, fresco e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di
fragole e frutti rossi, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce
leggero



FRESCOBALDI

VIN0209 FRESCOBALDI
CAMPONE BRUNELLO DI
MONTALCI 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti rossi
maturi, spezie dolci, gusto
strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
selvaggina





FRESCOBALDI

VIN0835 FRESCOBALDI
CASTELGIOCO BRUNELLO
MONTALC 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino/granato, frutti
rossi, tabacco, tannini
morbidi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, piatti
importanti



FRESCOBALDI

VIN0731 FRESCOBALDI
CASTIGLIONE CHIANTI CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
note floreali, gusto equilibra-
to

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi



FRESCOBALDI

VIN0487 FRESCOBALDI
CHIANTI I LECCIONI DOCG
CL75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti DOCG Classico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e spezie, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni arrosto,
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN0769 FRESCOBALDI
NIPOZZANO CHIANTI
RUFINA CL RISERVA CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti Rufina Riserva
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, note di vaniglia e
spezie

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, arrosti





FRESCOBALDI

VIN0923 FRESCOBALDI
NIOPZZANO VECCHIE VITE
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
selezione Vecchie Viti

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, profumi di
frutti rossi maturi e spezie,
gusto pieno e armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



FRESCOBALDI

VIN0011 FRESCOBALDI
ROSSO MONTALCINO
CAMPO AI SASSI 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
rosso elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,
ciliegia, note speziate, gusto
morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



FRESCOBALDI

VIN0328 FRESCOBALDI
ST.MARIA MORELLINO CL75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Morellino di Scansano DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto morbido e
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche,
antipasti mediterranei



IT'S A GAME

VIN7134 IT'S A GAME
ROSSO TOSCANA IGT CL 75
BIB GRAETZ

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese + Merlot,
Toscana, Bag-in-Box

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto morbido e
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti
toscani





PIAN DEL CIAMPOLO

VIN7086 PIAN DEL
CIAMPOLO ROSSO IGT 2019
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Sangiovese +
Merlot, Toscana, annata
2019

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di
frutti rossi maturi,
spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



TENUTA GUIDALBERTO

VIN0633 TENUTA
GUIDALBERTO 2019 ROSSO
1.5 LT AST. LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot + Cabernet Sauvi-
gnon, Toscana, Magnum,
affinamento legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
spezie e vaniglia,
gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, arrosti



TENUTA GUIDALBERTO

VIN0627 TENUTA
GUIDALBERTO ROSSO
SANGIOVESE 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot + Cabernet Sauvi-
gnon, Toscana, 75 cl

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
importanti



ALBORENE

VIN7160 ALBORENE
MORELLINO DI SCANSANO
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,
Morellino DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi, gusto morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche,
antipasti mediterranei





ANTINORI

VIN8153 ANTINORI A
ROSATO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, fresco e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, fragole e piccoli
frutti, gusto fresco e
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce
leggero



ANTINORI

VIN7100 ANTINORI BADIA
A PASSIGNANO CHIANTI
CLASSICO DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti Classico DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie leggere, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi



ANTINORI

VIN8359 ANTINORI
BOLGHERI VERMENTINO CL
75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vermentino 100%, Toscana,
bianco fresco e aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi
agrumi e fiori bianchi, gusto
minerale

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



ANTINORI

VIN8109 ANTINORI
CASTELLO DELLA SALA
PINOT NERO 75 CL 2021

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Pinot Nero, Umbria, elegante
e fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, note di
ciliegia e fragola, gusto
morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, risotti,
formaggi freschi





ANTINORI

VIN7728 ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG PEPPOLI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Chianti Classico DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti rossi, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, arrosti, carni bianche e rosse



ANTINORI

VIN7013 ANTINORI CONTE DELLA VIPERA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot, Toscana, rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti rossi, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN7487 ANTINORI CONT'UGO BOLGHERI DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Merlot, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri, spezie e tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN8347 ANTINORI IL BRUCIATO BOLGHERI DOC 1.5 LT ASTUCCIO LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Cabernet Sauvignon + Merlot + Syrah, Toscana, Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di frutta nera e spezie, gusto pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati





ANTINORI

VIN8321 ANTINORI PIAN
DELLE VIGNE ROSSO DI
MONTALCINO 1.5 LT AST

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Magnum

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi, spezie dolci

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



ANTINORI

VIN0077 ANTINORI SOLAIA
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Sangiovese + Cabernet
Franc, Toscana, annata
2017

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, spezie dolci,
tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN1530 ANTINORI TENUTA
TIGNANELLO CHIANTI
CLASSICO RISERVA 75 CL
DOCG

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Cabernet
Sauvignon + Cabernet Franc,
Toscana, Riserva DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, note speziate, gusto
pieno

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ANTINORI

VIN7878 ANTINORI
TIGNANELLO IGT
75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +
Cabernet Sauvignon +
Cabernet Franc, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina





ANTINORI

VIN8039 ANTINORI
TIGNANELLO IGT
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +
Cabernet Sauvignon +
Cabernet Franc,
Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,
aromi di frutti neri e
spezie, gusto pieno

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti
strutturati



ANTINORI

VIN8322 ANTINORI
TIGNANELLO IGT
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +
Cabernet Sauvignon +
Cabernet Franc, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti rossi e
spezie, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti
importanti



ANTINORI

VIN7767 ANTINORI
TORMARESCA CALAFURIA
ROSATO 1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosPuglia, fresco e fruttato,
Magnum

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di fragola
e frutti rossi, gusto armonico
e fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce
leggero



ANTINORI

VIN7766 ANTINORI
TORMARESCA CALAFURIA
ROSATO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosPuglia, fresco e fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa chiaro, frutti rossi,
gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce
leggero





ANTINORI

VIN1504 ANTINORI VILLA
ANTINORI CHIANTI RISERVA
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot +
Cabernet Sauvignon,
Toscana, Riserva

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi maturi, spezie dolci,
gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ANTINORI

VIN8107 ANTINORI VILLA
CIGLIANO CHIANTI
CLASSICO 1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Magnum, Chianti Classico
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,
note floreali, gusto equilibra-
to

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, arrosti, carni
bianche e rosse



ANTINORI

VIN8106 ANTINORI VILLA
CIGLIANO CHIANTI
CLASSICO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti Classico DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,
spezie leggere, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta, arrosti, formaggi
stagionati



ANTINORI

VIN7768 VILLA ANTINORI
BIANCO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Trebbiano + Malvasia
+ Chardonnay, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
floreali e fruttati, gusto
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate
estive





ANTINORI

VIN7488 VILLA ANTINORI
ROSSO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +
Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi, note speziate, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ANTINORI

VIN1029 ANTINORI
PIAN DELLE VIGNE ROSSO
DI MONTALCINO 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Brunello di Montalcino DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti rossi
maturi, spezie dolci, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
selvaggina



ANTINORI

VIN1032 ANTINORI
BRAMITO DELLA SALA
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Umbria,
bianco elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, frutta
matura e note di nocciola,
gusto armonico e morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti
raffinati



ANTINORI

VIN1031 ANTINORI
CERVARO DELLA SALA
BIANCO IGT 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Chardonnay + Grechetto,
Umbria, bianco strutturato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi di frutta
matura, note burrose, gusto
complesso

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce importante, crosta-
cei, antipasti elaborati





ANTINORI

VIN1028 ANTINORI CHIANTI
CLASSICO DOCG PEPPOLI
1.5 lt

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Magnum, Chianti Classico
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi, spezie dolci

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, arrosti, carni
bianche e rosse



ANTINORI

VIN1036 ANTINORI GUADO
AL TASSO BOLGHERI DOC
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie dolci, tannini
armonici

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti
importanti



ANTINORI

VIN1037 ANTINORI
IL BRUCIATO BOLGHERI
75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Merlot + Syrah, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti neri e
spezie dolci, gusto morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ANTINORI

VIN1033 ANTINORI
MUFFATO DELLA SALA
50 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend bianco dolce (Trebbia-
no + Malvasia + Semillon),
Umbria

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Dorato, aromi di frutta secca
e miele, gusto dolce e
complesso

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dessert, formaggi erborinati,
pasticceria





ANTINORI

VIN1030 ANTINORI PIAN
DELLE VIGNE BRUNELLO DI
MONTALCINO 75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,
Toscana, Brunello di
Montalcino DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
frutti rossi maturi, note
speziate, tannini
eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
selvaggina, formaggi
stagionati



ANTINORI

VIN1019 ANTINORI SANTA
CRISTINA LE MAESTRELLE
IGT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot,
Toscana, Rosso strutturato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi maturi, note speziate

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti
importanti



ANTINORI

VIN1035 ANTINORI SCALA-
BRONE BOLGHERI ROSATO
75 CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, Bolgheri DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di frutti
rossi, gusto fresco e
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce
leggero



ANTINORI

VIN7978 ANTINORI SOLAIA
2020 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Sangiovese + Cabernet
Franc, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri
maturi, spezie dolci, tannini
eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina





ANTINORI

VIN8353 ANTINORI SOLAIA
2021 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Sangiovese + Cabernet
Franc, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
neri, spezie dolci, gusto
pieno

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN8354 ANTINORI TIGNA-
NELLO 1.5 LT ASTUCCIO
LEGNO MAGNUM 2022

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Cabernet
Sauvignon + Cabernet Franc,
Toscana, Magnum

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, spezie dolci,
tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN8377 ARGIANO BRUNEL-
LO DI MONTALCINO 2020
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello di Montalcino DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, spezie dolci,
tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN8378 ARGIANO ROSSO
DI MONTALCINO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
rosso elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, note floreali, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi





ANTINORI

VIN7391 BACCI VENTO
TESO IGT BIO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot,
Toscana, biologico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie leggere, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, arrosti, pasta



ANTINORI

VIN7390 BACCI VENTO
VERMENTINO IGT BIO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vermentino 100%, Toscana,
bianco biologico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
agrumati e floreali, gusto
fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



ANTINORI

VIN0664 BANFI BRUNELLO
DI MONTALCINO LT 1,5
ASTUCC LEGNO

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello di Montalcino DOCG,
Magnum

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, spezie dolci,
tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN6954 BANFI NOVELLO
SANTA COSTANZA 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese giovane,
Toscana, vino novello

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, gusto leggero e
fruttato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, piatti leggeri,
formaggi freschi





ANTINORI

VIN0772 BANFI ROSA
REGALE BRACHETTO
D'ACQUI LT 1,5 ASTUCC

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Brachetto d'Acqui, Piemonte,
dolce frizzante, Magnum

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di fragola
e rosa, dolce e aromatico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,
cioccolato



ANTINORI

VIN0124 BANFI ROSSO DI
MONTALCINO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
rosso elegante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, gusto morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi



ANTINORI

VIN0707 BANFI ROSSO
REGALE BRACHETTO
D'ACQUI ML 375

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Brachetto d'Acqui, Piemonte,
dolce frizzante

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa chiaro, aromi di fragola
e rosa, gusto dolce e
leggermente frizzante

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,
cioccolato



ANTINORI

VIN0572 BANFI BRACHETTO
D'ACQUI ROSA REGALE
75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Brachetto d'Acqui, Piemonte,
dolce aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, fragole e frutti
rossi, gusto dolce

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dessert, cioccolato,
pasticceria





BANFI

VIN0157 BANFI BRUNELLO
MONTALCINO DOCG
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,
Toscana, Brunello di
Montalcino DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
frutti rossi maturi,
spezie dolci, tannini
eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
selvaggina



BANFI

VIN0026 BANFI CHIANTI
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,
Chianti DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie leggere, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta, arrosti, carni bianche
e rosse



BERLUCCHI G.

vin7792 BERLUCCHI G.
GROTTAIA ROSSO IGT cl 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Toscana, rosso IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,
gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi



BERLUCCHI G.

VIN8236 BERLUCCHI
PALAZZO LANA FRANCIACORTA
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Spumante metodo classico,
Lombardia, Franciacorta
DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di
lievito e frutta bianca,
perlage fine

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, pesce, antipasti
raffinati





BIONDI

VIN7579 BIONDI-SANTI
BRUNELLO DI MONTALCINO
TEN. GREPPO RISERVA 2012
CL 75 BT 006430

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,
Riserva DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, spezie dolci,
tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati



BIONDI

VIN7578 BIONDI-SANTI
ROSSO DI MONTALCINO
TENUTA FREPPOO 2017
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Rosso
di Montalcino DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi



CAPARZO

VIN6742 CAPARZO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati



CASTELLO DEL T.L.

VIN0034 CASTELLO DEL
TERRICCIO LUPICAIA 2015
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +
Merlot + Cabernet Franc,
Toscana

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina





CASTELLO DEL T.L.

VIN0045 CASTELLO DEL
TERRICCIO TASSINAIA
ROSSO 2016 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri e
spezie, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CASTELLO DEL T.L.

VIN0284 CASTELLO DEL
TERRICCIO TOSCANA 2015
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Toscana, Rosso IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,
gusto morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi



CASTELLO DEL T.L.

VIN7743 CASTELLO DEL
TERRICCIO TOSCANA 2016
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend Toscana, Rosso IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi, note speziate

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, pasta



CASTELLO DEL T.L.

VIN8368 CASTIGLIONE DEL
BOSCO CAMPO DEL DRAGO
BRUNELLO MONTALCINO
2021 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina





CATIGLIONI DEL B.

VIN8366
CASTIGLIONI DEL BOSCO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi e spezie, gusto pieno

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CATIGLIONI DEL B.

VIN8367
CASTIGLIONI DEL BOSCO
GAUGGIOLE ROSSO DI
MONTALCINO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Rosso di Montalcino DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi



ANTINORI

VIN7773
CIACCHI PICCOLODOMINI
BRUNELLO PIANROSSO
2017 1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello di Montalcino DOCG,
Magnum

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



ANTINORI

VIN7577
CIACCHI PICCOLODOMINI
BRUNELLO PIANROSSO
2017 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
selvaggina





CIACCI P.

VIN7968
CIACCI PICCOLODOMINI
BRUNELLO PIANROSSO
2018 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,
Toscana, Brunello DCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti
rossi maturi, tannini
eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CIACCI P.

VIN8170
CIACCI PICCOLODOMINI
BRUNELLO PIANROSSO
2019 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi maturi, gusto pieno

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CIACCI P.

VIN7775
CIACCI PICCOLODOMINI
BRUNELLO PIANROSSO
RISERVA 2016 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello Riserva DCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi, spezie dolci, tannini
eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



CIACCI P.

VIN0163
CIACCI PICCOLODOMINI
D'ARAGONA BRUNELLO DI
MONTALCINO DCG 2017
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi maturi, note speziate

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CIACCI P.

VIN7772 CIACCI PICCOLO-
DOMINI D'ARAGONA
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti rossi,
spezie dolci

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CIACCI P.

VIN7576 CIACCI PICCOLO-
DOMINI D'ARAGONA
BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA 2016 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello Riserva DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti
rossi maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



CIACCI P.

VINO162
CIACCI PICCOLOMINI
D'ARAGONA ROSSO DI
MONTALCINO DOC 2019
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Rosso
di Montalcino DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
freschi, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi



CIACCI P.

VIN7154
CIACCI PICCOLOMINI
D'ARAGONA ROSSO DI
MONTALCINO DOC 2020
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Rosso
di Montalcino DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
rossi freschi, gusto equili-
brato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi





LAMOLE

VIN8369 LAMOLE CHIANTI
CLASSICO MAGGIOLO CL 75
DOCG

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,
Chianti Classico DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, arrosti, carni
bianche e rosse



LAMOLE

VIN8058 LAMOLE MAGGIOLO
CHIANTI CLASSICO DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,
Chianti Classico DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
rossi, tannini armonici

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, arrosti, formaggi
stagionati



LE CHIANTIGIANE

VIN0448 LE CHIANTIGIANE
MORELLINO DI SCANSANO
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,
Morellino di Scansano DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi



LA RAGNAIE

VIN7790 LE RAGNAIE
BRUNELLO DI MONTALCINO
2018 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, frutti
rossi, spezie dolci, tannini
eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina





LE RAGNAIE

VINO285 LE RAGNAIE
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOC 2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
rossi maturi, note spezzate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



LE RAGNAIE

VIN7791 LE RAGNAIE
BRUNELLO DI MONTALCINO
V.V. 2018 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,
Brunello di Montalcino
Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, frutti rossi
maturi, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



LE RAGNAIE

VINO282 LE RAGNAIE
ROSSO DI MONTALCINO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Rosso
di Montalcino DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
rossi freschi, gusto armoni-
co

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi morbidi



MICHELE SATTA

VIN7834 MICHELE SATTA
BOLGHERI ROSSO DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana, Bolgheri
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina





MICHELE SATTA

VIN7835 MICHELE SATTA
COSTA GIULIA BOLGHERI
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vermentino + Sauvignon
Blanc, Toscana, Bianco
Bolgheri DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati,
gusto fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



MICHELE SATTA

VIN7833 MICHELE SATTA
PIASTRAIA BOLGHERI
SUPER. DOC CL 75 2023

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana, Bolgheri
Superiore DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri e
spezie, gusto pieno e
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



MONTEVERTINE

VIN7085 MONTEVERTINE
ROSSO 2018 IGT CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
Rosso IGT

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, pasta
con sughi ricchi



ORNELLAIA

VIN7855 ORNELLAIA
BOLGHERI ROSSO DOC SUP.
2020 CL 75 ETIC CLASSICA

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +
Merlot + Cabernet Franc +
Petit Verdot, Toscana,
Bolgheri Superiore DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, spezie, tannini
morbidi e avvolgenti

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,
selvaggina, arrosti





ORNELLAIA

VIN7856 ORNELLAIA
BOLGHERI ROSSO DOC SUP.
2020 CL 75 ETIC.LA
PROPORZIONE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Bolgheri Superiore,
Toscana

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti rossi e
neri, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ORNELLAIA

VIN8105 ORNELLAIA
BOLGHERI ROSSO DOC SUP.
2021 CL 75 ETIC. CLASSICA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Bolgheri Superiore,
Toscana

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
arrosti



ORNELLAIA

VIN8214 ORNELLAIA LE
VOLTE 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot +
Cabernet, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,
arrosti



ORNELLAIA

VIN7854 ORNELLAIA
MASSETO 2019 IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
selvaggina, arrosti





ORNELLAIA

VIN7853 ORNELLAIA
POGGIO ALLE GAZZE IGT CL
75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Merlot 100%, Toscana, IGT

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, tannini morbidi

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ORNELLAIA

VIN1127 ORNELLAIA LE
SERRE NUOVE DELL' ORNEL-
LAIA BOLGHERI ROSSO 75 CL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Blend Bolgheri, Toscana

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, spezie dolci

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



ORNELLAIA

VIN1128 ORNELLAIA LE
VOLTE CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot +
Cabernet, Toscana, IGT

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,
gusto armonico

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,
arrosti



ORNELLAIA

VIN0102 ORNELLAIA
MASSETO 2021 CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Merlot 100%, Toscana, IGT

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri maturi, note speziate

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
selvaggina, arrosti





CANTINA

VIN8011 ROCCAFESTA
RIBEO MORELLINO DI
SCANSANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,
Morellino di Scansano DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi
maturi, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,
formaggi



CANTINA

VIN7469 TENUTA FERTUNA
BIO ROSE' DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot,
Toscana, RosOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti
rossi e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce
leggero



CANTINA

VIN7667 TENUTA FERTUNA
CELEO 2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri
maturi, note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN7470 TENUTA FERTUNA
DROPPELLO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti neri,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7668 TENUTA FERTUNA
MESSIO 2016 1.5 LT
ASTUCCIO LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +
Merlot, Toscana,
Magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti
neri maturi, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
arrosti, selvaggina



CANTINA

VIN0239 TENUTA FERTUNA
MESSIO MERLOT 2016
MAREMMA TOSCANA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7908 TENUTA FERTUNA
VERMENTINO ORANGE IGT
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vermentino, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi floreali e
fruttati, leggermente
tannico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crudi, antipasti



CANTINA

VIN7675 TENUTA SAN GUIDO
BOLGHERI SASSICAIA 2019
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +
Cabernet Franc, Toscana,
Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti
neri, spezie dolci, tannini
eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
arrosti





CANTINA

VIN0629 TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA 75 CL 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri maturi, spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7907 TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA 75 CL 2020

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti neri, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti, selvaggina, arrosti



CANTINA

VIN8177 TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA CL 75 2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri maturi, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7126 TENUTA SAN GUIDO LE DIFESE IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Sangiovese + Cabernet, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e neri, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta





CANTINA

VIN7789 VISCONTI LUPICAIA 2017 IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Merlot + Cabernet Franc, Toscana

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri maturi, spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti, selvaggina, arrosti



CANTINA

VIN7769 ZENATO AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA 2017 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto, Amarone DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti rossi e neri maturi, spezie dolci, corpo pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0766 ZENATO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto, Amarone DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti rossi e neri, spezie dolci, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0765 ZENATO RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Veneto, Valpolicella Ripasso DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e neri, gusto pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta con rag, formaggi stagionati





CANTINA

VIN0764 ZENATO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Veneto, Valpolicella Classico DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti rossi freschi, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche, salumi, formaggi morbidi



CANTINA

VIN1090 GATTAVECCHI CHIANTI COLLI SENESI DOCG 20

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Chianti Colli Senesi DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi, tannini morbidi e freschi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche e rosse, formaggi



CANTINA

VIN1040 LA BRACCESCA SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Rosso di Montepulciano DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi maturi, elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta, arrosti



CANTINA

VIN1038 LA BRACCESCA BRAMASOLE CORTONA DOC 2011

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Syrah, Toscana, Cortona DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri maturi, spezie dolci, tannini rotondi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti, arrosti, formaggi stagionati





BARBI

VINO145 BARBI BRUNELLO
DI MONTALCINO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,
Toscana, 14-14,5%,
vino da invecchiamento

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino/granato,
note di ciliegia e
tabacco, gusto elegante
e persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati



BARBI

VIN7417 BARBI CHIANTI
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
13,5%, rosso classico
toscano

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,
erbe aromatiche, gusto
equilibrato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi stagionati



BARBI

VINO261 BARBI MORELLINO
DI SCANSANO ETIC ROSSA
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,
13-13,5%, rosso giovane

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e frutti rossi, gusto
morbido e fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,
pizza, piatti mediterranei



FRESCOBALDI

VIN7652 FRESCOBALDI ALIE'
AMMIRAGLIA ROSE'
1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

RosToscana, 12-12,5%,
formato Magnum, fresco e
fruttato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di
fragola e lampone, gusto
fresco e fruttato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce e
piatti leggeri





CANTINA

VIN0871 CANTINE GUIDI
COL DI VENTO CHIANTI
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
aromi di ciliegia, prugna
e leggere note speziate,
equilibrato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0515
CECCHI CHIANTI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di
ciliegia, frutti rossi e leggere
note speziate, equilibrato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0449
CHIANTI
RUBENTINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, 100% Sangio-
vese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia, prugna e spezie,
gusto equilibrato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0828 CHIANTI
RUBENTINO FIASCHETTO
LT 1,5

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, 100% Sangio-
vese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta rossa e
spezie, corpo morbido e
piacevole

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Grigliate, arrosti, piatti della
cucina toscana tradizionale





CANTINA

VIN8176
BIBI GRAETZ BOLLAMATTA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di frutti rossi, ciliegia e
spezie, corpo morbido e
fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,
formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN7132 BIBI GRAETZ
COLORE ANNIVERSARIO IGT
2019 CL 75 AST LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend Sangio-
vese e varietà internazionali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di
frutta matura, ciliegia,
prugna e note speziate,
pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7699 BIBI GRAETZ
COLORE ANNIVERSARIO IGT
2020 CL 75 AST LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend Sangio-
vese e varietà internazionali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi maturi,
spezie dolci e vaniglia, corpo
pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti struttura-
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7840 BIBI GRAETZ
SCOPETO IGT BIANCO 2021
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend bianco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta bianca e fiori, fresco e
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri, risotti





CANTINA

VIN7131 BIBI GRAETZ
TESTAMATTA IGT 2019 AST
LEGNO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, Sangiovese in
purezza o blend selezionato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia, frutti rossi e
spezie, tannini morbidi e
persistenti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, piatti importanti



CANTINA

VIN7700 BIBI GRAETZ
TESTAMATTA IGT 2020
AST.LEGNO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, Sangiovese o
blend selezionato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di
frutta rossa matura, spezie
e cacao, corpo pieno e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti struttura-
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN045
CHIANTI
MONTAGNANA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia, prugna e leggere
note speziate, corpo
equilibrato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0977 CHIANTI
MONTAGNANA
RISERVA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%
Sangiovese selezionato,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso con
riflessi granato, aromi
complessi di frutta rossa
matura, spezie e leggere
note vanigliate, corpo pieno
e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati e
piatti strutturati





CANTINA

VIN8248 MAZZEI CASTELLO
FONTERUTOLI CHIANTI
2020 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, prevalenza
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia, frutti rossi e
leggere note speziate,
equilibrato e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,
salumi, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8250 MAZZEI
CONCERTO FONTERUTOLI
IGT CL 75 2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend Sangio-
vese e Cabernet Sauvignon

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi maturi,
spezie e note di vaniglia,
corpo pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti
importanti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8249 MAZZEI
VICOREGIO CHIANTI GRAN
SELEZIONE DOCG CL 75
2020

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo,
aromi complessi di ciliegia,
prugna, spezie e note
balsamiche, elegante e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, carni
rosse, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8059 MELINI CHIANTI
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, prevalenza
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia e frutti rossi,
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,
salumi, formaggi stagionati





CANTINA

VIN6984 MELINI MORELLINO DI SCANSANO DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100% Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi maturi e leggere note speziate, corpo medio e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi piatti saporiti, formaggi



CANTINA

VIN0069 PODERE 414 FLOWER POWER ROSATO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, rosato da uve Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di fragola, ciliegia e note floreali, fresco e fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi, insalate



CANTINA

VIN8246 PODERE 414 IL BADILANTE SANGIOVESE BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, 100% Sangiovese biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi maturi e spezie, corpo equilibrato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6811 LE ALTANE CHIANTI DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, prevalenza Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di ciliegia e frutti rossi, corpo armonico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse, salumi, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7997 BERUCCHI
G.CACCIA AL PIANO
BOLGHERI ROSSO RUIT
HORA 2020 DOC 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana, Bolgheri, blend
Merlot e Cabernet Sauvignon

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di
frutta nera, tabacco e
spezie, elegante e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti
della cucina toscana



CANTINA

VIN7969 FRATINI BOLGHERI
SUPERIORE LARGO TENUTA
HORTENSE 2018 DOC CL 75
AST LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc, Syrah;
Bolgheri Superiore DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo,
aromi complessi di frutti di
bosco, cuoio, spezie e
tabacco, corpo pieno e
tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, carni alla
griglia, formaggi stagionati e
piatti della cucina toscana
ricca



CANTINA

VIN6764 MONTAGNANA
MORELLINO DI SCANSANO
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%; Toscana
Maremma; DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, ciliegia
e note speziate, gusto
morbido, equilibrato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,
arrosti, formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN8057 SANTA TRINITA'
CHIANTI DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%; Toscana
Chianti Classico; DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia, prugna, violetta e
leggere note speziate, gusto
equilibrato, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, arrostiti, salumi e
formaggi semi-stagionati





CANTINA

VIN0958 SERRISTORI
CHIANTI CLASSICO DOCG
CL70

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%; Toscana
Chianti Classico DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia, frutti rossi e
leggere note speziate, gusto
equilibrato, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, arrosti, salumi e
formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN8238 TENUTA FRATINI
HARTE 2021 BOLGHERI
SUPER CL 75 DOC 2021
AST LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bordolese (Cabernet
Sauvignon, Merlot, Petit
Verdot); Toscana Bolgheri
Superiore DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
complessi di frutti neri
maturi, spezie, cioccolato e
note tostate, gusto pieno,
strutturato, elegante e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati,
piatti ricchi e raffinati





CANTINA

VIN7723 FALKESTEIN
SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Alto Adige, 12,5%,
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di erbe, agrumi e frutta
tropicale, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
insalate, antipasti



CANTINA

VIN6936 FALKESTEIN
BLAUBURGUNDER PINOT
NERO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7021 FALKESTEIN
GEWURZTRAMINER 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige, 13%, aromatico e
intenso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
rosa, litchi e spezie, gusto
pieno e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, cucina
asiatica, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7030 FALKESTEIN
RIESLING MAGNUM

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling 100%, Alto Adige,
12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi, fiori bianchi e note
minerali, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri





CANTINA

VIN6797 FALKENSTEIN
SUDTIROL DOC RIESLING
75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling 100%, DOC Alto
Adige, 12,5%, aromatico e
fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e note minerali, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri



CANTINA

VIN6937 FALKENSTEIN
WEISSBURGUNDER PINOT
BIANCO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela,
fiori bianchi e agrumi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN0316 KOLLERHOF
MAZON PINOT NOIR 2017
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Noir 100%, Alto Adige
DOCG, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa e spezie,
gusto elegante e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8285 MASO CANTAN-
GHEL TAJA PREDAL 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco autoctono,
Trentino Alto Adige, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
armonico e leggermente
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri





CANTINA

VIN7928 MASO CANTAGHEL
GEWURZTRAMINER
VIGNA CASELLE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%,
Trentino Alto Adige, 13%,
aromatico e intenso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
rose, spezie e frutta esotica,
gusto pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi
stagionati, cucina asiatica



CANTINA

VIN8166 MASO CANTAGHEL
PINOT GRIGIO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Trentino
Alto Adige DOC, 12,5%,
fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di mela e
fiori bianchi, gusto fresco e
delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN7547 ST.MICHAEL
EPPAN SAUVIGNON
FALLWIND CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe, agrumi e frutta
tropicale, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate,
antipasti



CANTINA

VIN6659 ST.MICHAEL
EPPAN MOSCATO GIALLO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Giallo 100%, Alto
Adige, 12%, aromatico e
leggermente dolce

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di fiori
e frutta, gusto aromatico e
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
aperitivi





CANTINA

VIN0860 ST.MICHAEL
EPPAN CABERNET DOC
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon 100%,
Alto Adige DOC, 13%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi e
spezie, gusto pieno e
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0859 ST.MICHAEL
EPPAN CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0855 ST.MICHAEL
EPPAN GEWURZTRAMINER
DOC CL 7

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige DOC, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
rose, litchi e spezie, gusto
pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi
stagionati, cucina asiatica



CANTINA

VIN0862 ST.MICHAEL
EPPAN LAGREIN SCURO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lagrein 100%, Alto Adige
DOC, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, note di
frutti neri e spezie, gusto
pieno e tannico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina





CANTINA

VIN0971 ST.MICHAEL
EPPAN LAHN SAUVIGNON
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Alto Adige, 12,5%,
fresco e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di erbe aromatiche,
agrumi e frutta tropica-
le, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
antipasti



CANTINA

VIN0856 ST.MICHAEL
EPPAN MULLER THURGAU
DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muller Thurgau 100%, Alto
Adige DOC, 12%, fresco e
leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori
e frutta, gusto delicato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti leggeri, aperitivi



CANTINA

VIN0858 ST.MICHAEL
EPPAN PINOT BIANCO DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela
e fiori bianchi, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0902 ST.MICHAEL EPPAN
PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela
verde e fiori bianchi, gusto
delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate





CANTINA

VIN0857 ST.MICHAEL
EPPAN PINOT NERO DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige
DOC, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN6748 ST MICHAEL
EPPAN CHARDONNAY DOC
SANCT VALENTIN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige DOC, 13%, affinen-
to in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
frutta matura e fiori, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0735 ST MICHAEL
EPPAN PINOT NERO DOC
SANCT VALENTIN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige
DOC, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi e
spezie, gusto elegante e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7794 ST MICHAEL
EPPAN SAUVIGNON SANCT
VALENTIN DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, aromati-
co

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe e frutta tropicale, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN7897 ST MICHAEL
EPPAN APPIUS BIANCO DOC
2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco aromatico, Alto
Adige DOC, 12,5%, fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi piatti
leggeri



CANTINA

VIN7899 ST MICHAEL EPPAN
PINOT NERO ROSATO
FALLWIND CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero Rosato 100%,
Alto Adige, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragole e frutti rossi, gusto
fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti
estivi



CANTINA

VIN7898 ST MICHAEL
EPPAN SCHULTHAUS PINOT
BIANCO DOC 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela
e fiori bianchi, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0861 T.MICHAEL EPPAN
MERLOT CABERNET DOC
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot e Cabernet Sauvi-
gnon, Alto Adige DOC, 13%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, gusto
morbido e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN1118 ST MICHAEL
EPPAN GEWÜRZTRAMINER
SANCT VALENTIN DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige DOC, 13%, aromatico
e intenso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
rosa, litchi e spezie, gusto
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi
stagionati, aperitivi



CANTINA

VIN8005 ABBAZIA DI
NOVACELLA GEWÜRZTRA-
MINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige, 13%, aromatico e
intenso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
rosa, litchi e spezie, gusto
pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi
stagionati, aperitivi



CANTINA

VIN8003 ABBAZIA DI
NOVACELLA GRÜNER
VELTLINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grüner Veltliner 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di agrumi
e spezie bianche, gusto
fresco e leggermente
piccante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate,
verdure grigliate



CANTINA

VIN8004 ABBAZIA DI
NOVACELLA KERNER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Kerner 100%, Alto Adige,
12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela e fiori bianchi, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti vegetariani,
antipasti





CANTINA

VIN8008 ABBAZIA DI
NOVACELLA PINOT GRIGIO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
mela verde e fiori, gusto
delicato e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti



CANTINA

VIN8007 ABBAZIA DI
NOVACELLA RIESLING CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling 100%, Alto Adige,
12,5%, minerale e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi e frutta, gusto fresco
e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
asiatici



CANTINA

VIN8006 ABBAZIA DI
NOVACELLA SAUVIGNON CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
tropicale, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8002 ABBAZIA DI
NOVACELLA SYLVANER CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sylvaner 100%, Alto Adige,
12%, fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori
e frutta fresca, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti
leggeri





CANTINA

VIN7798 CANTINA COLTERENZIO CHARDONNAY
ALT KIRCH CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto Adige, 13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di frutta matura e fiori bianchi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN1512 CANTINA COLTERENZIO CHARDONNAY
LAFOA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto Adige, 13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta matura e vaniglia, gusto morbido e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche, formaggi morbidi



CANTINA

VIN1514 CANTINA COLTERENZIO GEWURZTRAMINER
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto Adige, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di rose, litchi e spezie, gusto pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi stagionati, aperitivi



CANTINA

VIN1513 CANTINA COLTERENZIO GEWURZTRAMINER
LAFOA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto Adige, 13%, aromatico e intenso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta esotica e spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi stagionati, aperitivi





CANTINA

VIN7832 CANTINA COLTERENZIO LR DOC RISERVA
DOC 2019 CON RETE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco DOC, Alto Adige, 13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi complessi di frutta e fiori, gusto armonico e pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti di pesce elaborati, formaggi, antipasti gourmet



CANTINA

VIN1518 CANTINA COLTERENZIO MERLOT DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Alto Adige DOC, 13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note di frutta rossa e spezie, gusto morbido e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1516 CANTINA COLTERENZIO MULLER THURGAU
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muller Thurgau 100%, Alto Adige, 12,5%, fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori e frutta, gusto delicato e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti



CANTINA

VIN7799 CANTINA COLTERENZIO PINOT BIANCO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto Adige, 12,5%, fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela e fiori bianchi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri





CANTINA

VIN7800 CANTINA COLTERENZIO PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto Adige, 12,5%, fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela verde e fiori, gusto delicato e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti



CANTINA

VIN1517 CANTINA COLTERENZIO PINOT NERO DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige DOC, 13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti rossi e spezie, gusto elegante e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1511 CANTINA COLTERENZIO SAUVIGNON LAFOA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di erbe aromatiche e frutta tropicale, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN1515 CANTINA COLTERENZIO ST.DANIEL PINOT NERO RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige DOC Riserva, 13,5%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi e spezie, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN8342 COLTERENZIO
MOSCATO GIALLO SAND
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Giallo 100%,
Alto Adige, 12%,
aromatico e dolce

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
fiori e frutta esotica,
gusto morbido e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci, pasticceria,
aperitivi



CANTINA

VIN7924 COLTERENZIO
PFEFFER SUN BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Alto Adige,
12,5%, fresco e sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di frutta
fresca e fiori, gusto equili-
brato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN6800 COLTERENZIO
PFEFFERER MOSCATO
GIALLO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Giallo 100%, Alto
Adige, 12%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di fiori
e frutta esotica, gusto dolce
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
aperitivi



CANTINA

VIN7088 COLTERENZIO
PINOT NERO RISERVA LAFOA
CL 75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige
DOC Riserva, 13,5%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e spezie, gusto
pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7925 COLTERENZIO
PRAIL SAUVIGNON DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, aromati-
co

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
tropicale, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8273 DIPOLI SAUVI-
GNON VOGLAR DOC 2019
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Trentino-Alto Adige, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi e erbe, gusto fresco
e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7352 ELENA WALCH
CHARDONNAY CARDELLINO
DOC 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige DOC, 13%, affinamen-
to in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN7350 ELENA WALCH
EWA CUVEE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco aromatico, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
frutta e fiori, gusto equilibra-
to e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri





CANTINA

VIN7353 ELENA WALCH
GEWURZTRAMINER
CONCERTO GROSSO DOC
2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige DOC, 13%, aromatico
e elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi
di rosa, litchi e spezie dolci,
gusto morbido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti speziati, cucina
asiatica, formaggi erborinati



CANTINA

VIN7354 ELENA WALCH
PINOT NERO LUDWIND DOC
2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige
DOC, 13,5%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e spezie, gusto
elegante e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7355 ELENA WALCH
RIESLING VIGNA CASTEL
RINGBERG DOC 2020 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling 100%, Alto Adige
DOC, 12,5%, fresco e
minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di agrumi,
fiori e mineralità gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7347 ELENA WALCH
ROSE' IGT 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Alto Adige IGT,
12,5%, fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragola e piccoli frutti rossi,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti
estivi





CANTINA

VIN7356 ELENA WALCH
SCHIAVA DOC 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Schiava 100%, Alto Adige
DOC, 12,5%, leggero e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso chiaro, profumi di
ciliegia e fiori, gusto delicato
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti leggeri, salumi, primi
semplici



CANTINA

VIN0727 ELENA WALCH
CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN0725 ELENA WALCH
GEWURZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di rose
e frutta esotica, gusto
morbido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti speziati, piatti
asiatici, formaggi erborinati



CANTINA

VIN0728 ELENA WALCH
LAGREIN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lagrein 100%, Alto Adige,
13,5%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, profumi
di frutti di bosco e spezie,
gusto pieno e tannico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati





CANTINA

VINO724 ELENA WALCH
MERLOT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Alto
Adige, 13%, affinamen-
to in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di
ciliegia, prugna e spezie,
gusto morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CANTINA

VINO723 ELENA WALCH
MULLER THURGAU CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muller Thurgau 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi floreali
e frutta, gusto delicato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VINO726 ELENA WALCH
PINOT BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di mela
e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate



CANTINA

VINO722 ELENA WALCH
PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
frutta e fiori, gusto delicato
e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri





CANTINA

VIN0720 ELENA WALCH
PINOT NERO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0721 ELENA WALCH
SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7006 HOFSTATTER
KIRCHEGG MERLOT CABER-
NET 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige DOC, 13%, aromatico
e elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi
di rosa, litchi e spezie dolci,
gusto morbido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti speziati, cucina
asiatica, formaggi erborinati



CANTINA

VIN7097 HOFSTATTER
LAGREIN ALTO ADIGE 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige
DOC, 13,5%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e spezie, gusto
elegante e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7551 HOFSTATTER
PINOT BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling 100%, Alto Adige
DOC, 12,5%, fresco e
minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di agrumi,
fiori e mineralità gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7371 HOFSTATTER PINOT
NERO MAZON RISERVA DOC
2019 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Alto Adige IGT,
12,5%, fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragola e piccoli frutti rossi,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti
estivi



CANTINA

VIN1085 HOFSTATTER
CHARDONNAY DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Schiava 100%, Alto Adige
DOC, 12,5%, leggero e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso chiaro, profumi di
ciliegia e fiori, gusto delicato
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti leggeri, salumi, primi
semplici



CANTINA

VIN1089 HOFSTATTER
GEWURZTRAMINER JOSEPH
cl 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani





CANTINA

VIN1084 HOFSTATTER
MERLOT DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di rose
e frutta esotica, gusto
morbido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti speziati, piatti
asiatici, formaggi erborinati



CANTINA

VIN1088 HOFSTATTER
MULLER THURGAU DOC 75
CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lagrein 100%, Alto Adige,
13,5%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, profumi
di frutti di bosco e spezie,
gusto pieno e tannico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1087 HOFSTATTER
PINOT GRIGIO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Alto Adige,
13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di ciliegia,
prugna e spezie, gusto
morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1083 HOFSTATTER
PINOT NERO MECZAN DOC
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muller Thurgau 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi floreali
e frutta, gusto delicato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri





CANTINA

VIN1086 HOFSTATTER
SAUVIGNON CL.75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
mela e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
insalate



CANTINA

VIN8360 MONFORT
GEWURZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
frutta e fiori, gusto delicato
e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN8336 MONFORT LE
GENERAL BLANC TRENTO
DOC CL 5

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8334 MONFORT LE
GENERAL DALLEMAGNE CL
75 TRENTO DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN8335 MONFORT LE
GENERAL NOIR TRENTO DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Trentino
DOC, 13%, affinamento in
acciaio e legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e spezie
leggere, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN6820 ST. PAULS
GOLDMUSKATELLER
MOSCATO GIALLO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Goldmuskateller 100%, Alto
Adige, 12,5%, aromatico e
fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori
e frutta esotica, gusto dolce
e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, dessert, frutta
fresca



CANTINA

VIN6819 ST. PAULS
JUSTINA GEWURZTRAMI-
NER 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, note di rosa,
litchi e spezie dolci, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Cucina speziata, piatti
asiatici, formaggi erborinati



CANTINA

VIN8212 ST PAULUS LOSS
PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi delicati di
frutta e fiori, gusto leggero e
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate





CANTINA

VIN8212 ST PAULUS LOSS
PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta bianca e fiori, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN6823 ST.PAULS CHAR-
DONNAY 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Alto Adige,
12,5%, fresco e armonico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7863 ST.PAULS CUVÉE
PAUL BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Alto Adige,
13%, fruttato e morbido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie leggere, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7864 ST.PAULS CUVÉE
PAUL ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN6824 ST.PAULS GFILL
SAUVIGNON 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Alto Adige,
13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di
ciliegia e prugna, gusto
morbido e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN6821 ST.PAULS
HUBERFELD MERLOT 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, note di
frutti rossi e spezie, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN6822 ST.PAULS LUZIA
PINOT NERO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muller Thurgau 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi floreali
e frutta, gusto delicato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN6818 ST.PAULS MULLER
THURGAU 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Alto
Adige, 12,5%, fresco e
elegante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
mela e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate





CANTINA

VIN6817 ST.PAULS
WEISSBURGUNDER PINOT
BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige, 13%, affinamen-
to in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
frutta matura e fiori
bianchi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN7641 ST.PAULUS
FUXBERG CHARDONNAY CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN7637 ST.PAULUS
GEWURZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di rosa
e litchi, gusto morbido e
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, cucina
asiatica, formaggi erborinati



CANTINA

VIN7640 ST.PAULUS
LAGREIN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lagrein 100%, Alto Adige,
13,5%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti neri e spezie, gusto
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7638 ST. PAULUS PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Alto Adige, 12,5%, fresco e sapido

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi delicati di frutta e fiori, gusto leggero e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate



CANTINA

VIN7639 ST. PAULUS PINOT NERO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige, 13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, note di frutti rossi e spezie, gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7636 ST. PAULUS SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto Adige, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di erbe aromatiche e frutta esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7560 TENUTE LUNELLI PIETRAGRANDE BIANCO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Trentino, 12,5%, fresco e armonico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di agrumi e fiori bianchi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri





CANTINA

VIN0016 PFITSCHER
CHARDONNAY ARVUM DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto
Adige DOC, 13%, affinamen-
to in acciaio e legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta e fiori, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN0149 PFITSCHER GEWUR-
ZTRAMINER STOASS DOC
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto
Adige DOC, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, note di rosa,
litchi e spezie dolci, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Cucina speziata, formaggi
erborinati



CANTINA

VIN0243 PFITSCHER
LAGREIN RIVUS DOC CL 75
MEREGALLI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lagrein 100%, Alto Adige
DOC, 13,5%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti neri e spezie, gusto
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0214 PFITSCHER
MULLER THURGAU DOLA
DOC 2019CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muller Thurgau 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi floreali
e frutta, gusto delicato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri





CANTINA

VIN0123 PFITSCHER PINOT
NERO FUXLEITEN DOC 2019
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Alto Adige
DOC, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, aromi di
frutti rossi e spezie, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7135 PFITSCHER
SAUVIGNON BLANC SAXUM
DOC 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, aromati-
co

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0244 PFITSCHER
SAUVIGNON BLANC SAXUM
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Alto
Adige DOC, 12,5%, aromati-
co

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe aromatiche e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8254 MASCIARELLI
VALLE ISARCO GRUNER DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gruner Veltliner, Alto Adige

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note speziate e
agrumate, gusto fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
vegetariani





CANTINA

VIN8255 MASCIARELLI
VALLE ISARCO KERNER DOC
CL 75 2023

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Kerner 100%, Alto
Adige

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
pesca e agrumi, gusto
fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
antipasti



CANTINA

VIN8253 MASCIARELLI
VALLE ISARCO SYLVANER
DOC 2023 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sylvaner 100%, Alto Adige

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note floreali e
erbacee, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti vegetariani,
antipasti



CANTINA

VIN1071 CAVIT I MASTRI
VERNACOLI GEWURZTRAMI-
NER TRENTINO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DCG, 100%
Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia, prugna e leggere
note speziate, equilibrato e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8310 CAVIT I MASTRI
VERNACOLI MULLER THUR-
GAU TRENTINO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Campania IGT, 100% Greco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta bianca, fiori e leggero
minerale, fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri, piatti di verdure





CANTINA

VIN0742 SANTA MARGHERITA GEWURZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Alto Adige IGT, 100% Gewurztraminer

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi di fiori, frutta esotica e spezie dolci, aromatico e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, cucina asiatica, formaggi erborinati, foie gras



CANTINA

VIN0746 SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Alto Adige DOC, 100% Pinot Grigio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro, aromi delicati di mela, pera e fiori, fresco e secco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate, primi leggeri



CANTINA

VIN8160 NANO VINO BIANCO GHIACCIATO CL 12.5 X 2

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve bianche selezionate; Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso, aromi di frutta matura, agrumi canditi e miele, gusto dolce, fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, frutta fresca, foie gras



CANTINA

VIN8012 SCHWEITZER TSCHAUPP CHARDONNAY RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%; Italia Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato intenso, aromi di frutta tropicale matura, vaniglia e note burrose, gusto pieno, morbido e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce elaborato, crostacei, carni bianche, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7959 ANGELO NEGRO
BARBARESCO BASARIN
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%,
Piemonte, 14%,
affinamento in botti
grandi

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi
di rosa, ciliegia e spezie,
gusto elegante e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7960 ANGELO NEGRO
BAROLO SERRALUNGA
D'ALBA 2019 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14,5%, lungo affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia, tabacco e spezie,
gusto strutturato e
complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8267 ANGELO NEGRO
MARIA ELISA ROSE'
NEBBIOLO D'ALBA ROSE'
EXTRA BRUT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
spumante metodo classico,
extra brut

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto fresco
e leggermente sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti di mare,
piatti estivi



CANTINA

VIN7956 ANGELO NEGRO
NICOLON BARBERA D'ALBA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,
13,5%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e ciliegia, gusto
fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi
piatti, formaggi morbidi





CANTINA

VIN7958 ANGELO NEGRO
PERDAUDIN ROERO ARNEIS
RISERVA 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Arneis 100%, Piemonte,
13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
fiori bianchi e frutta a polpa
bianca, gusto fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
piatti vegetariani



CANTINA

VIN8269 ANGELO NEGRO
ROERO RISERVA CIABOT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%, lungo affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
profumi di frutti rossi maturi
e spezie, gusto complesso e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8268 ANGELO NEGRO
ROERO RISERVA SUDISFA'
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%, affinamento lungo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia, spezie e tabacco,
gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7955 ANGELO NEGRO
SERRA LUPINI ROERO
ARNEIS d'OCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Arneis 100%, Piemonte,
13%, vino bianco fresco e
minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di fiori
e frutta bianca, gusto fresco
e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi
leggeri





CANTINA

VIN7918 BERSANO 4
SORELLE BARBERA D'ASTI
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,
13,5%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di ciliegia e frutti
rossi, gusto armonico e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi
piatti, formaggi



CANTINA

VIN8031 BERSANO 4
SORELLE SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon 100%, Piemonte,
12,5%, aromatico e fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
erbacee e fruttate, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
insalate



CANTINA

VIN7658 BERSANO BALDA-
RINA BAROLO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi di
frutti rossi maturi e spezie,
gusto complesso e struttu-
rato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8144 BERSANO BARBE-
RA D'ALBA DOC SANGUIGNA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,
13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie leggere,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,
salumi





CANTINA

VIN8146 BERSANO BARBERA D'ASTI DOCS SUPERIORE COSTALUNGA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte, 14%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di ciliegia e spezie, gusto corposo e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8348 BERSANO BAROLO CANNUBI RISERVA 2016 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte, 14,5%, lungo affinamento in botti grandi

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, profumi di ciliegia, spezie e cuoio, gusto elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8147 BERSANO BAROLO DOCG RISERVA 2016 BADARINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte, 14,5%, affinamento lungo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note di frutti rossi maturi, spezie e tabacco, gusto complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7919 BERSANO CASTELLARONE BRACHETTO D'ACQUI DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Brachetto 100%, Piemonte, 5-6%, dolce aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di fragola e rosa, gusto dolce e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci, dessert alla frutta, pasticceria





CANTINA

VIN7656 BERSANO CREMOSINA NIZZA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte, 14%, affinamento in botti grandi

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi complessi di frutti rossi e spezie, gusto pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8145 BERSANO DOLCETTO D'ALBA COLDEL-FOSSO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Dolcetto 100%, Piemonte, 13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di ciliegia e frutti rossi, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, carni bianche



CANTINA

VIN8143 BERSANO DOLCETTO D'ASTI PIANE DI PRETE DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Dolcetto 100%, Piemonte, 13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di frutta rossa e spezie leggere, gusto fresco e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, carni bianche, primi piatti



CANTINA

VIN8030 BERSANO NIRVASECO BAROLO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte, 14,5%, affinamento lungo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, profumi complessi di frutti rossi, spezie e cuoio

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN8148 BERSANO NIZZA
GENERALA RISERVA DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14,5%, lungo affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia e frutti rossi, gusto
strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7657 BERSANO PAISAN
NEBBIOLO D'ALBA DOP CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%, affinamento in acciaio
e legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e spezie, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8032 BERSANO
PIEMONTE DOC ROSATO
JOY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Piemonte,
12,5%, vino fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragola e fiori, gusto fresco e
leggermente sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti
estivi



CANTINA

VIN7684 BORGOGNO
LANGHE BARBERA BOMPE'
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,
13-14%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia e frutti rossi, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
mediamente stagionati





CANTINA

VIN7518 BORGOGNO
LANGHE NEBBIOLO NO
NAME CL 75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
13-14%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato chiaro, aromi
di rosa, ciliegia e spezie,
gusto elegante e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti
saporiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8085 ROCHE BELLENE
BORGOGNE PINOT NOIR
CUVEE RESERVE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Noir, Borgogna, Francia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di frutti rossi, ciliegia e note
speziato, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse,
salumi, formaggi medi



CANTINA

VIN7319 CERETTO BARBA-
RESCO DOCG BIO CL 75
2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%, biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi di frutti rossi, rosa e
spezie, gusto complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7732 CERETTO BARBE-
RA D'ALBA DOC PIANA BIO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,
biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e ciliegia, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,
salumi





CANTINA

VIN8156 CERETTO BAROLO
2020 DOCG 1.5 LT

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14-14,5%

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
aromi complessi di frutti
rossi, spezie e cuoio, gusto
strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7318 CERETTO BAROLO
BRUNATE DOCG BIO CL75
2016

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%, biologico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, profumi di
ciliegia, rosa, spezie, gusto
pieno e persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7943 CERETTO BAROLO
CHINATO 50 CL
ASTUCCIA-TO

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo aromatizzato,
Piemonte

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note
speziato e amaricanti, gusto
dolce-amaro

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dolci, cioccolato fondente,
fine pasto



CANTINA

VIN7760 CERETTO BAROLO
DOCG 2018 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, aromi
complessi di frutti rossi e
spezie, gusto elegante e
strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7316 CERETTO BAROLO
DOCG CL 75 BIO 2019

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%,
Piemonte, 14%,
biologico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,
aromi di frutta rossa
matura, spezie e cuoio,
gusto elegante

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0459 CERETTO BLANGE'
LT 1.5

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
aromi di frutti rossi e spezie,
gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7763 CERETTO CHABLIS
GILBERT PICQ 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Chardonnay, Borgogna,
Francia

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e mela verde, gusto
fresco e minerale

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7315 CERETTO DOLCET-
TO D'ALBA ROSSANA DOC
BIO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Dolcetto 100%, Piemonte,
biologico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e frutti rossi, gusto
fresco e fruttato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,
salumi





CANTINA

VIN7762 CERETTO DOMAINE NEUMEYER RIESLING ALSACE LES HOSPICES 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling, Alsazia, Francia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note floreali e fruttate, gusto fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati leggeri



CANTINA

VIN7314 CERETTO MONSORDO BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta bianca e fiori, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti vegetariani



CANTINA

VIN7320 CERETTO MONSORDO ROSSO DOC CL 75 2019 BIO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso, Piemonte, biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti, formaggi medi



CANTINA

VIN7317 CERETTO MOSCATO D'ASTI DOCG BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%, Piemonte, dolce

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di fiori d'arancio e pesca, gusto dolce e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine pasto





CANTINA

VIN7733 CERETTO NEBBIOLO D'ALBA DOC BERARDINA BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte, biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi di frutta rossa e spezie, gusto elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7761 CERETTO THANISCH RIESLING TROCKEN 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling, Mosella, Germania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela verde e agrumi, gusto secco e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati leggeri



CANTINA

VINO437 CERETTO BLANGE' DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, aromi di frutti rossi e spezie, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7622 COGNO ANASCETTA DI NOVELLO LANGHE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, aromi di frutti rossi e rosa, gusto elegante e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti saporiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7623 COGNO BAROLO
RAVERA 2014 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,
14%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi complessi di frutta
rossa, spezie e cuoio, gusto
strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7626 COGNO BORDINI
BARBARESCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di
frutti rossi, rosa e spezie,
gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7620 COGNO BRICCO
DEI MERLI BARBERA D'ALBA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di ciliegia e frutti
rossi, gusto fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN7621 COGNO MONTE-
GRILLI LANGHE NEBBIOLO
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato chiaro, aromi
di frutta rossa e rosa, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN8357 COPPO LANGHE
NEBBIOLO CL 75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%,
Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro,
profumi di ciliegia e rosa,
gusto armonico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,
salumi



CANTINA

VIN8358 COPPO L'AVVOCATA
BARBERA D'ASTI CL 75
DOCG

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi, ciliegia e
spezie, gusto fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti
saporiti, salumi



CANTINA

VIN1097 ENRICO SERAFINO
MOSCATO D'ASTI BLACK
EDITION DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,
Piemonte, dolce

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di fiori
d'arancio e pesca, gusto
dolce e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine
pasto



CANTINA

VIN0882 ENRICO SERAFINO
BARBARESCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi
complessi di frutti rossi,
rosa e spezie, gusto
elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7561 ENRICO SERAFINO
ROERIO ARNEIS DOCG CL 75

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Arneis 100%, Piemonte

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta bianca e fiori, gusto
fresco e minerale

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN0431 FONTANAFREDDA
VAL DI TANA ROEDO ARNEIS
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Arneis 100%, Piemonte

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di fiori
e frutta bianca, gusto fresco
e fragrante

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0436 FONTANAFREDDA
MARIN LANGHE RIESLING
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Riesling, Piemonte

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela
verde e agrumi, gusto secco
e fresco

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
speziati leggeri



CANTINA

VIN0433 FONTANAFREDDA
AMPELIO LANGHE CHAR-
DONNAY DOC 75 CL

CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Piamon-
te

PROFILO
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta gialla e vaniglia, gusto
morbido e armonico

ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni
bianche





CANTINA

VIN0502 GAVI DEI GAVI LA
SCOLCA BIANCO SECCO ET
NERA CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino, profumi
floreali e agrumati, gusto
secco e fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7803 LA SCOLCA
D'ANTAN VINO BIANCO 2009
CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte,
annata 2009

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Bianco dorato, note di frutta
secca e fiori, gusto comples-
so e strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, carni
bianche eleganti



CANTINA

VIN0101 LA SCOLCA
ROSACHIARA 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino con riflessi
verdolini, aromi di fiori e
frutta, gusto fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, formaggi
freschi



CANTINA

VIN6686 LO ZOCCOLAIO
BAROLO DOCG 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
profumi di frutti rossi, spezie
e cuoio, gusto elegante e
strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7516 MIRAFIGLIORE
DOLCETTO D'ALBA DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Dolcetto 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di
ciliegia e piccoli frutti rossi,
gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, carni
bianche



CANTINA

VIN7517 MIRAFIGLIORE
LANGHE NASCETTA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nascetta 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Bianco paglierino, profumi di
fiori bianchi e frutta, gusto
fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN7685 MIRAFIGLIORE
LANGHE NEBBIOLO 2020
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di
frutta rossa, rosa e spezie,
gusto armonico e elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7510 MIRAFIGLIORE
LANGHE ROSSO PETRA
MAGICA 2019 DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo e Barbera, Piamon-
te

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta matura e
spezie, gusto morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti
saporiti, formaggi semi-sta-
zionati





CANTINA

VIN7593 ODDERO BAROLO
BUSSIA MONDOCA RISERVA
2016 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%,
Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi
complessi di frutti rossi,
spezie e tabacco, gusto
strutturato e persisten-
te

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0130 ODDERO BAROLO
BUSSIA RISERVA 2015
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

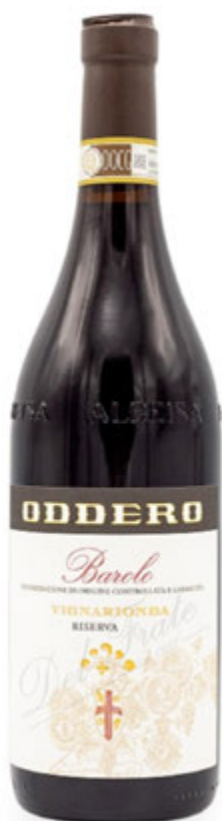
Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi di ciliegia, rosa e
spezie, gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7570 ODDERO BAROLO
VIGNARIONDA RISERVA
2011 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

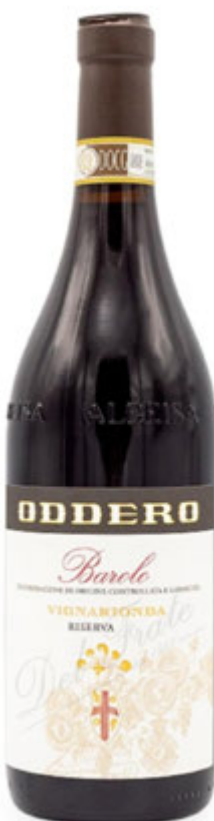
Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi
complessi di frutta, spezie e
cuoio, gusto pieno e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7674 ODDERO BAROLO
VIGNARIONDA RISERVA 2012
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi di frutta rossa, spezie,
tabacco, gusto elegante e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina





CANTINA

VIN7774 ODDERO BAROLO
VIGNARIONDA RISERVA
2015 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di
ciliegia, spezie e cuoio,
gusto armonico e complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, carni rosse,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7157 ODDERO BAROLO
DOCG 2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
profumi di frutti rossi e
spezie, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7150 ODDERO MOSCA-
TO D'ASTI CASCINA FIORI
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,
Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di fiori
darancio e pesca, gusto
dolce e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine
pasto



CANTINA

VIN7474 PIO CESARE
BARBARESCO DOCG 2018
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi di
rosa, frutti rossi e spezie,
gusto elegante e persisten-
te

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7466 PIO CESARE
BAROLO 2018 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi complessi di frutta
rossa, spezie e tabacco,
gusto pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7504 PIO CESARE
DOLCETTO D'ALBA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Dolcetto 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e piccoli fiori,
gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, carni
bianche



CANTINA

VIN7505 PIO CESARE
L'ALTRO LANGHE CHAR-
DONNAY DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Pemon-
te

PROFILO ORGANOLETTICO:

Bianco dorato, aromi di
frutta matura e vaniglia,
gusto morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni
bianche



CANTINA

VIN7503 PIO CESARE
NEBBIOLO LANGHE DOC
2020 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di
ciliegia, rosa e spezie, gusto
elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7705 SARACCO
MOSCATO D'ASTI DOP 1.5
LT 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,
Piemonte, Annata 2022

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori
darancio e pesca, gusto
dolce e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine
pasto



CANTINA

VIN7703 SARACCO
MOSCATO D'ASTI DOP 2022
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,
Piemonte, Annata 2022

PROFILO ORGANOLETTICO:

Bianco paglierino, aromi di
frutta e fiori, gusto fresco e
dolce

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci, pasticceria, fine pasto



CANTINA

VIN7704 SARACCO
PIEMONTE MOSCATO
D'ASTI 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,
Piemonte, Annata 2021

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori
e frutta, gusto dolce e
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine
pasto



CANTINA

VIN6690 TOLEDANA GAVI
DOCG 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cortese 100%, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

Bianco paglierino, profumi
floreali e agrumati, gusto
secco e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri





CANTINA

VIN7990 SANT'ORSOLA
ALTHAIA VINO BIANCO CL
75 LATTÀ

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino bianco giovane,
blend di uve bianche

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, fresche
note fruttate e floreali,
leggero e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, piatti di pesce
leggeri, insalate



CANTINA

VIN7989 SANT'ORSOLA
ALTHAIA VINO ROSSO CL 75
LATTÀ

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino rosso giovane, blend di
uve rosse

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
profumi di frutta rossa
fresca, morbido e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, carni bianche, piatti
leggeri a base di carne



CANTINA

VIN8306 4 SORELLE RUCHE'
DI CASTAGNOLE MONFER-
RATO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Piemonte, Ruch00%, DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di rosa e frutti rossi,
leggermente speziato,
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti saporiti, carni
bianche e rosse, formaggi
mediamente stagionati





CANTINA

VIN0018 COTARELLA
FERENTANO BIANCO 2016
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100%
Roschetto bianco, 13%
vol.

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di banana, ananas e note
vanigliate, ricco e
morbido con buona
persistenza

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti di terra,
verdure, carni bianche
delicate, formaggi di
media stagionatura



CANTINA

VIN7720 COTARELLA
MONTIANO ROSSO 2005
IGP 1.5 LT ASTUCC.LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot in purezza, Lazio IGP,
affinato in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie dolci, morbido
e profondo al palato con
grande eleganza

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0027 COTARELLA
MONTIANO ROSSO 2017 1.5
LT ASTUCC. LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot in purezza, Lazio IGP,
lungo affinamento in
barrique

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rubino intenso, profumi di
confettura, vaniglia e spezie
dolci, bocca rotonda e
armonica

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrostiti, tagli
robusti di carne, piatti
saporiti



CANTINA

VIN0212 COTARELLA
MONTIANO ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Lazio IGP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi intensi di frutti
maturi, vaniglia e spezie
dolci; corpo pieno, elegante
e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse alla griglia, piatti
di pasta con sughi ricchi,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN0222 COTARELLA ROSE'
SORE' 2019 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP Rosato, Merlot/A-
leatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutta
bianca e note floreali, gusto
fresco e fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti leggeri,
insalate, piatti di pesce
estivi



CANTINA

VIN7786 COTARELLA
SODALE MERLOT 2022 IGP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, Merlot 100%,
rosso intenso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino con note di
frutti rossi e spezie dolci,
gusto armonico e tannini
morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina alla
brace, piatti robusti



CANTINA

VIN0024 COTARELLA
SOENTE BIANCO VIOGNIER
2019 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco Aromatico, 100%
Vioigner

PROFILO ORGANOLETTICO:

Aroma fruttato, profumi di
pesca e fiori, corpo morbido
e struttura elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, piatti a base di
pesce, cucina asiatica
speziata



CANTINA

VIN7788 COTARELLA
SOENTE VIOGNIER 2021 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco Aromatico, Vioigner

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi intensi di frutta a
polpa bianca e fiori bianchi,
gusto pieno e leggermente
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, sushi,
risotti cremosi





CANTINA

VIN0211 FALESCO TELLUS
ROSSO SYRAH 2018 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Syrah,
rosso di buona struttura

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino con riflessi
violacei, profumi di ciliegia e
spezie con note di vaniglia;
setoso e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse alla griglia,
arrosti, formaggi di media
stagionatura



CANTINA

VIN7366 OMINA ROMANA
CABERNET SAUVIGNON 2015
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Cabernet
Sauvignon, affinamento in
rovere

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
profumo intenso di frutti neri
e rossi con note di cioccola-
to, caffè spezie; tannini
vellutati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
brasati, piatti ricchi e
saporiti



CANTINA

VIN7361 OMINA ROMANA
CERES ANESISORA I 2015
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, blend tipico locale
di uve rosse, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso con
sentori di frutti rossi maturi,
spezie e note terrose;
struttura piena e tannini
morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, brasati, carni rosse
alla griglia, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7692 OMINA ROMANA
CESANESE 2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, Cesanese,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso porpora, profumi di
ciliegia, prugna e spezie,
corpo rotondo con buona
sapidità

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al sugo di pomodoro,
carni alla griglia, piatti rustici





CANTINA

VIN7369 OMINA ROMANA
CHARDONNAY ARS MAGNA
2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Chardonnay, affinato parzialmente in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta bianca matura, burro e vaniglia, corpo pieno e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti di pesce al forno, crostacei, pollame, risotti cremosi



CANTINA

VIN7363 OMINA ROMANA
CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi fruttati di mela e pera, sentori floreali, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate, piatti leggeri di pesce



CANTINA

VIN7691 OMINA ROMANA
DIANA NEMORENSIS I 2019
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, bianco aromatico locale, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi fruttati e floreali di pesca, albicocca e fiori bianchi, sapore fresco e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Insalate, antipasti, sushi e piatti di mare delicati



CANTINA

VIN7365 OMINA ROMANA
HERMES DIACTOROS II
2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, rosso strutturato, affinato in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso con note di frutti di bosco, spezie dolci e tannini avvolgenti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, carni rosse importanti





CANTINA

VIN7362 OMINA ROMANA
MERLOT 2015 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, Merlot,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore rubino con
profumi di frutti rossi
maturi, ciliegia e
vaniglia; gusto morbido
e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate di carne,
formaggi mediamente
stagionati



CANTINA

VIN7920 OMINA ROMANA
MERLOT ROSATO 2022 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, Rosato da Merlot

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti
rossi freschi, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, insalate, antipasti
leggeri, piatti di pesce estivi



CANTINA

VIN7367 OMINA ROMANA
VIOGNER ARS MAGNA 2017
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Viognier,
affinato in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, intensi
profumi di frutta esotica e
fiori bianchi, corpo pieno e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti di pesce raffinati,
crostacei, cucina speziata



CANTINA

VIN8340 GOTTO D'ORO
FRASCATI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia, Trebbiano; Lazio
Frascati DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro,
profumi delicati di fiori
bianchi e frutta fresca,
gusto secco, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, carni
bianche, piatti leggeri





CANTINA

VIN8291 BASTIANICH
CHARDONNAY APE REGINA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Friuli
Venezia Giulia, 13%,
affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di frutta matura e fiori,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri, antipasti



CANTINA

VIN7929 BASTIANICH
CALABRONE 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve bianche e rosse
autoctone, Friuli, 13%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi
complessi di frutta e spezie,
gusto pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse,
arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7665 BASTIANICH PINOT
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, Friuli
Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di mela
e agrumi, gusto equilibrato e
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
insalate



CANTINA

VIN7664 BASTIANICH PINOT
GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Friuli
Venezia Giulia, 12,5%, vino
fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
frutta bianca e fiori, gusto
delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, primi leggeri, aperitivi





CANTINA

VIN7125 BASTIANICH PLUS
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve bianche, Friuli
Venezia Giulia, 13%,
aromatico e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e fiori, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VIN7930 BASTIANICH
REFOSCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Refosco 100%, Friuli
Venezia Giulia, 13%, vino
rosso strutturato

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie, gusto pieno e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, salumi
stagionati



CANTINA

VIN7121 BASTIANICH
RIBOLLA GIALLA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7122 BASTIANICH
SAUVIGNON BLANC DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,
aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo paglierino, profumi di
erbe, agrumi e frutta
esotica, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
insalate





CANTINA

VIN7123 BASTIANICH
SCHIOPPETTINO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Schioppettino 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 13,5%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi, spezie
e pepe, gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina



CANTINA

VIN7124 BASTIANICH VESPA
BIANCO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve bianche
autoctone, Friuli, 12,5%,
fresco e fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7666 BASTIANICH
VESPA ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve rosse autocto-
ne, Friuli, 13%, vino rosso
strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, gusto
pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8234 DAMIJAN
PODVERSIĆ MALVASIA
VENEZIA GIULIA 2020 IGT
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia Istriana 100%,
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,
aromatico e fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
floreali e fruttati, gusto
leggero e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN8235 DAMIJAN
PODVERSIC PINOT GRIGIO
VENEZIA GIULIA IGT CL 75
2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

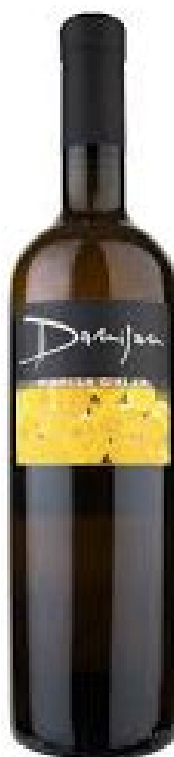
Pinot Grigio 100%, Friuli
Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e delicato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela
e fiori, gusto leggero e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, primi piatti leggeri,
insalate



CANTINA

VIN8233 DAMIJAN
PODVERSIC RIBOLLA GIALLA
IGT 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, Friuli
Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7911 LIVIO FELLUGA
MERLOT 2019 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Friuli Venezia
Giulia, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta rossa e
spezie, gusto pieno e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7472 LIVIO FELLUGA
TERRE ALTE ROSAZZO CL
75 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve rosse e bianche
autoctone, Friuli, 12,5%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline, fiori e frutta secca,
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti estivi,
insalate





CANTINA

VIN0439 LIVIO FELLUGA
VERTIGO ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

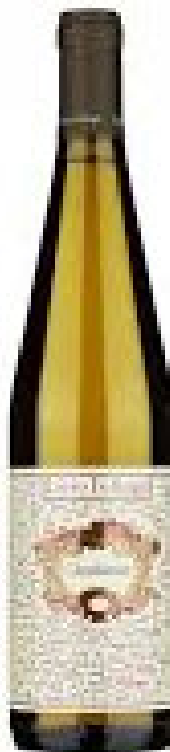
Blend di uve rosse
autoctone, Friuli, 13%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
note di frutti rossi e
spezie, gusto pieno e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1168 LIVIO FELLUGA
CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Friuli
Venezia Giulia, 13%,
affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e fiori, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
primi leggeri



CANTINA

VIN1169 LIVIO FELLUGA
RIBOLLA GIALLA DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
leggero e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN1167 LIVIO FELLUGA
SAUVIGNON DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
erbe, agrumi e frutta
esotica, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate,
antipasti





CANTINA

VIN1787 MARCO FELLUGA
COLLIO FRIULANO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Friulano 100%, Collio DOC,
13%, aromatico e fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mandorla e fiori bianchi,
gusto equilibrato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN1783 MARCO FELLUGA
COLLIO SAUVIGNON 75CL
SANDIS

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Collio DOC, 12,5%, aromati-
co

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi, erbe e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
insalate



CANTINA

VIN1788 MARCO FELLUGA
MARALBA RIBOLLA GIALLA
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, Collio,
12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
sapido e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7457 VENICA CHAR-
DONNAY DOC CL 75 RONCO
BERNIZZA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 13%,
affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri





CANTINA

VIN7455 VENICA COLLIO
FRIULANO DOC CL 75
RONCO DELLE CIME

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Friulano 100%, DOC Collio,
13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mandorla e fiori bianchi,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7456 VENICA PINOT
BIANCO DOC CL 75 TALIS

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Bianco 100%, DOC
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela
e fiori bianchi, gusto delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN7461 VENICA PINOT
GRIGIO DOC CL 75 JESERA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, DOC Friuli
Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note di frutta
bianca e fiori, gusto armoni-
co

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi
leggeri



CANTINA

VIN7459 VENICA RIBOLLA
GIALLA DOC CL 75 L'ADEL-
CHI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, DOC
Collio, 12,5%, fresco e
minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
leggero e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri





CANTINA

VIN7458 VENICA SAUVIGNON DOC CL 75 RONCO DEL CERO'

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, DOC Collio, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di erbe, agrumi e frutta esotica, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate, antipasti



CANTINA

VIN7465 VENICA SAUVIGNON DOC CL 75 RONCO DELLE MELE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, DOC Collio, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di erbe, frutta tropicale e agrumi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti, primi leggeri



CANTINA

VIN7460 VENICA TRAMINER AROMATICO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Traminer Aromatico 100%, DOC Collio, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori e spezie, gusto fresco e intenso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti speziati, aperitivi



CANTINA

VIN7841 ZORZETTIG CHARDONNAY DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, DOC Friuli Venezia Giulia, 13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di frutta matura e fiori, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi leggeri





CANTINA

VIN7843 ZORZETTIG
RIBOLLA GIALLA IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, IGT
Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi e fiori bianchi,
gusto leggero e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7842 ZORZETTIG
TRAMINER DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Traminer Aromatico 100%,
DOC Friuli Venezia Giulia,
12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori,
spezie e frutta, gusto fresco
e intenso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, pesce,
aperitivi



CANTINA

VIN0890 ATTEMS CHAR-
DONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Friuli
Venezia Giulia, 13%,
affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0889 ATTEMS MERLOT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Friuli Venezia
Giulia, 13%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e spezie, gusto
morbido e pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN0885 ATTEM'S PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio 100%, Friuli Venezia Giulia, 12,5%, fresco e leggero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela e fiori, gusto delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0886 ATTEM'S RIBOLLA GIALLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, Friuli Venezia Giulia, 12,5%, fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di agrumi e fiori bianchi, gusto leggero e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0887 ATTEM'S SAUVIGNON BLANC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, Friuli Venezia Giulia, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di erbe, agrumi e frutta esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate, antipasti



CANTINA

VIN0454 JERMANN AFIX RIESLING CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling 100%, IGT Venezia Giulia, 12,5%, aromatico e fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di fiori bianchi, agrumi e note minerali, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti, piatti leggeri





CANTINA

VIN7357 JERMANN CAPO
MARTINO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco autoctono e
internazionale, IGT Venezia
Giulia, 13%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e fiori bianchi,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, primi leggeri, carni
bianche



CANTINA

VIN7443 JERMANN CHAR-
DONNAY VENEZIA GIULIA LT
1.5

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Venezia
Giulia, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e note floreali,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7019 JERMANN RED
ANGEL PINOT NERO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Venezia
Giulia, 13,5%, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, gusto
elegante e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7523 JERMANN
SAUVIGNON 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Venezia Giulia, 12,5%,
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
erbe, agrumi e frutta
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate,
antipasti





CANTINA

VIN7360 JERMANN
VINTAGE TUNINA BIANCO
VENEZIA GIULIA IGT 2019
1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco autoctono,
13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7358 JERMANN
W...DREAMS BIANCO 2019
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco aromatico, IGT
Venezia Giulia, 12,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta e fiori bianchi, gusto
fresco e bilanciato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0570 JERMANN
CHARDONNAY VENEZIA
GIULIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Venezia
Giulia, 13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura e note floreali,
gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0706 JERMANN
SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Venezia Giulia, 12,5%,
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
erbe, agrumi e frutta
tropicale, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
insalate





CANTINA

VIN0642 JERMANN
TRAMINER AROMATICO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Traminer Aromatico
100%, Venezia Giulia,
12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
fiori e spezie, gusto
fresco e intenso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, pesce,
aperitivi



CANTINA

VIN0916 JERMANN VINNAE
RIBOLLA GIALLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, DOC
Venezia Giulia, 12,5%,
fresco e minerale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
leggero e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN0571 JERMANN
VINTAGE TUNINA BIANCO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco autoctono,
13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8207 RIVA DEI CARATI CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve autoctone; Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutta rossa matura,
ciliegia e prugna, note
speziate delicate, gusto
morbido, equilibrato e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati, piatti della
tradizione italiana





CANTINA

VIN8275 SETTECANI 7 BIO
LAMBRUSCO GRASPAROSSA
SA DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro DOP BIO,
vino rosso frizzante

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso
con spuma vivace,
profumi di frutti rossi
(ciliegia, mora) e note
floreali, fresco e
leggermente tannico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi tipici, gnocco
fritto, tigelle, primi piatti
emiliani, carni grigliate



CANTINA

VIN7153 LAMBRUSCO
VECCHIO MORO RINALDINI
IGT CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Emilia-Romagna IGT, 100%
Lambrusco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
profumi di frutti rossi
freschi, leggermente
frizzante, fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, piatti della cucina
emiliana, pizza, primi piatti
saporiti



CANTINA

VIN1095 TERRE FORTI
LAMBRUSCO ROSSO
FRIZZANTE AMABILE EMILIA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Emilia-Romagna, 100%
Lambrusco rosso frizzante
amabile

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi, leggermente
frizzante e dolce

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, piatti della cucina
emiliana, formaggi freschi



CANTINA

VIN0370 TERRE FORTI
MERLOT D'ITALIA CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Italia, 100% Merlot

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi maturi,
corpo medio-pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN0365 TERRE FORTI
ROMAGNA DOC SANGIOVESE CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Romagna DOC, 100% Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di frutti rossi freschi e spezie, corpo medio

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche, formaggi freschi



CANTINA

VIN0734 TERRE FORTI
ROMAGNA TREBBIANO BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Romagna DOC, 100% Trebbiano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi floreali e fruttati, fresco e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri



CANTINA

VIN0369 TERRE FORTI
TREBBIANO CHARDONNAY RUBICONE 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Emilia-Romagna IGT, blend Trebbiano e Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di frutta e fiori, equilibrato e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN0949 TERRE FORTI
PINOT GRIGIO DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Italia DOC, 100% Pinot Grigio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta a polpa bianca, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri





CANTINA

VIN0363 TAVERNELLO
FRIZZANTE BIANCO CL 75
VAP

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vino bianco frizzante da
tavola, blend di uve italiane

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino chiaro,
fresco e leggero, con
bollicine vivaci e note
fruttate

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti leggeri,
piatti a base di pesce e
insalate



CANTINA

VIN0364 TAVERNELLO
ROSATO FRIZZANTE CL 75
VAP

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vino rosato frizzante da
tavola, blend di uve rosse
italiane

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, fresco e
frizzante, aromi di frutti rossi
e fiori

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, piatti estivi,
insalate, finger food



CANTINA

VIN7004 ROMIO PIGNOLET-
TO FRIZZANTE 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Grechetto / Pignoletto
100%; Emilia-Romagna DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino brillante,
aromi di mela verde, fiori
bianchi e agrumi, gusto
fresco, frizzante e leggero

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce,
piatti leggeri e estivi





CANTINA

VIN8286 CERAUDO DATTILO
ROSSO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve autoctone
rosse, Calabria, 13%,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi e
spezie, gusto struttura-
to e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8287 CERAUDO
GRAYASUSI ROSATO IGT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve rosse autoctone,
Calabria, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto
leggero e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti estivi,
insalate



CANTINA

VIN8288 CERAUDO
GRISARA BIANCO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve bianche autoctone,
Calabria, 12,5%, fresco e
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori bianchi, gusto
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7383 LIBRANDI BIANCO
CRITONE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve bianche
autoctone, Calabria, 12,5%,
aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di fiori
bianchi e frutta, gusto
armonico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi
leggeri





CANTINA

VIN7381 LIBRANDI CIRO'
ROSATO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gaglioppo e altre uve locali,
CirC, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto
leggero e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti
estivi



CANTINA

VIN7382 LIBRANDI
CIRO'ROSSO DOC CLASSICO
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gaglioppo 100%, CirC, 13%,
affinamento breve

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutta
rossa e spezie leggere,
gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7385 LIBRANDI DUCA
SANFELICE CIRO'ROSSO
RISERVA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gaglioppo 100%, CirC
Riserva, 13,5%, lungo
affinamento

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di ciliegia, spezie e cuoio,
gusto complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina



CANTINA

VIN7379 LIBRANDI GRAVEL-
LO ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve rosse, Calabria,
13%, vino rosso strutturato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta rossa e
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti
elaborati





CANTINA

VIN7378 LIBRANDI MEGO-
NIO TENUTA ROSANETI IGT
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve autoctone,
Calabria, 13,5%, affinamen-
to in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutta rossa e spezie,
gusto armonico e persisten-
te

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7384 LIBRANDI ROSATO
TERRE LONTANE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve rosse autoctone,
Calabria, 12,5%, fresco e
fruttato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragoline e fiori, gusto
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti
estivi



CANTINA

VIN7380 LIBRANDI SEGNO
CIRO' BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Greco Bianco e altre uve
locali, CirC, 12,5%, aromati-
co

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi
leggeri





CANTINA

VIN7764 CANTINE DEL
NOTAIO IL PATTO AGLIANI-
CO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture
DOC, affinamento in
acciaio e legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi
maturi e spezie,
equilibrato e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti saporiti, carni
rosse, salumi



CANTINA

VIN0718 CANTINE DEL
NOTAIO IL PRELIMINARE
75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco aromatico da uve
Moscato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
intensi di fiori e frutta,
fresco e leggermente
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN6966 CANTINE DEL
NOTAIO IL PROTESTO
FRIZZANTE ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino rosso frizzante da
Aglianico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso vivace, note di frutti
rossi freschi, leggermente
frizzante e beverino

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, pizza, piatti informali



CANTINA

VIN0719 CANTINE DEL
NOTAIO IL REPERTORIO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture DOC,
affinamento in grotte
naturali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
ciliegia, prugna e spezie,
struttura importante e
tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN8021 CANTINE DEL
NOTAIO IL SIGILLO AGLIANI-
CO DEL VULTURE ROSSO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture DOC,
lungo affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso profondo, complesso
con note di frutta matura,
cacao, tabacco e spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi
molto stagionati



CANTINA

VIN8020 CANTINE DEL
NOTAIO LA FIRMA AGLIANI-
CO DEL VULTURE DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture DOC,
affinamento prolungato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
frutti rossi, spezie e note
balsamiche, elegante e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,
arrosti, cucina strutturata



CANTINA

VIN0717 CANTINE DEL
NOTAIO L'ATTO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi freschi e spezie,
equilibrato e di buona
bevibilità

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche e
rosse, salumi



CANTINA

VIN8215 ELENA FUCCI
TITOLO AGLIANICO DEL
VULTURE CL 75 DOC BIO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Basilicata DOC, 100%
Aglianico biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, spezie
e note minerali, corpo pieno
ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN8216 ELENA FUCCI
TITOLO AMPHORA AGLIANI-
CO DEL VULTURE CL 75 BIO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Basilicata, 100% Aglianico
biologico vinificato in anfora

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo,
profumi complessi di frutta
rossa, spezie e note terrose,
struttura importante e
grande persistenza

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti
strutturati, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN0715 CONTE VISTARINO
COSTIOLO SANGUE DI
GIUDA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone,
Lombardia, vino dolce
rosso, 12-13%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi
di ciliegia e frutti rossi
maturi, gusto dolce e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci, dessert alla frutta,
pasticceria



CANTINA

VIN6808 CA' MAIOL GIOME
BENACO BRESCIANO
ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Lombardia,
12,5-13%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, gusto
fresco e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, salumi, primi
piatti saporiti



CANTINA

VIN6806 CA' MAIOL
LUGANA PRESTIGE BIANCO
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano di Lugana 100%,
Lombardia, 13%, affina-
mento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali
e fruttate, gusto fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN6807 CA' MAIOL NEGRE-
SCO ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Lombardia,
13%, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti neri e spezie, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN8069 CURTEFRANCA
BIANCO MARIA MEDICI CL
75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco DOC, Lombar-
dia, 12,5%, affinamento in
acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta a polpa bianca e fiori,
gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, primi
leggeri



CANTINA

VIN7862 CANTINA DI
CASTEGGIO SANGUE DI
GIUDA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lombardia DOC, blend
tradizionale dolce rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
ciliegia, frutti rossi e leggere
note speziate, dolce e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci, pasticceria, frutta
fresca, dessert leggeri



CANTINA

VIN0748 GIORGI SANGUE DI
GIUDA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve rosse autocto-
ne (Croatina, Barbera, Uva
Rara); Lombardia Oltrepvese
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino vivace con
leggera effervescenza,
aromi di frutti rossi freschi e
note floreali, dolce e
fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, crostate di frutta,
dolci al cioccolato, salumi



CANTINA

VIN7967 RAINOLDI SFUR-
ZAT FRUTTAIO CA'RIZZIERI
2019 DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%; Lombardia
Valtellina DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi di frutta rossa matura,
ciliegia, spezie e leggero
tostato, gusto pieno, caldo e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati, piatti strutturati





CANTINA

VIN0057 TERRE D'OLTREPO'
SANSALUTO SANGUE DI
GIUDA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Croatina e uve autoctone
locali; Lombardia Oltrepese
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
leggermente frizzante, aromi
di ciliegia e frutti rossi, dolce
e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, crostate di frutta,
dolci al cioccolato, merende
e aperitivi informali





CANTINA

VIN7292 CIU' CIU' EVOE'
PASSERINA IGT 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, 100%
Passerina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di agrumi e fiori bianchi,
fresco e leggermente
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7295 CIU' CIU' LACRIMA
DI MORRO D'ALBA 2020
DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Lacrima di Morro d'Alba DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, intensi
profumi floreali di viola e
rosa, fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, primi piatti, carni
bianche



CANTINA

VIN7291 CIU' CIU' MERLET-
TAIE OFFIDA PECORINO
DOCG 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Offida DOCG, 100%
Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
note di frutta matura, erbe
aromatiche e minerali,
strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7294 CIU' CIU' PICENO
BACCHUS DOP 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso Piceno DOP, Sangio-
vese e Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie,
equilibrato e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni alla griglia





CANTINA

VIN1051 CIU' CIU' PICENO
GOTICO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso Piceno DOP, blend
tradizionale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutta
matura e spezie, corpo
medio e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, salumi, piatti
tradizionali



CANTINA

VIN7293 CIU' CIU' VERDIC-
CHIO DEI CASTELLI DI JESI
DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Verdicchio dei Castelli di
Jesi DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela, agrumi e mandorla,
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti di mare,
risotti



CANTINA

VIN0962 MONCARO TERRE
CORTESI VERDICCHIO
CASTELLI DI JESI 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Verdicchio dei Castelli di
Jesi DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi delicati di frutta e
fiori, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7145 TENUTA GRIMALDI
VERDICCHIO DI MATELICA
DOC 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Verdicchio di Matelica DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi, erbe e mandorla,
fresco e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, cucina
mediterranea





CANTINA

VIN7759 UMANI RONCHI
MAXIMO MARCHE BIANCO
ML 375

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
intensi di erbe aromatiche,
agrumi e frutta tropicale,
fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
aromatici



CANTINA

VIN7327 UMANI RONCHI
TERRE DI CHIETI PECORINO
VELLODORO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Terre di Chieti IGT, 100%
Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi, erbe aromatiche e
frutta bianca, fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7323 UMANI RONCHI
VECCHIE VIGNE VERDIC-
CHIO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Verdicchio dei Castelli di
Jesi DOC Classico Superiore

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
profumi di frutta matura,
mandorla e minerali,
strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
formaggi



CANTINA

VIN7966 UMANI RONCHI
VIGOR PASSERINA IGT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, Passerina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
floreali e agrumati, fresco e
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri





CANTINA

VIN7322 UMANI RONCHI
VILLA BIANCHI VERDICCHIO
CASTELLI DI JESI DOC CL 75
DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Verdicchio dei Castelli di
Jesi DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
mela, agrumi e mandorla,
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce,
risotti



CANTINA

VIN1055 CIU CIU FALERIO
BIO DOP ORIS

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Falerio DOP BIO, blend
(Trebbiano, Passerina,
Pecorino)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
floreali e fruttati, fresco e
delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN1053 CIU CIU IGP ROSSO
OPPIDUM BIO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT BIO, blend di uve
rosse

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e spezie,
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche e
rosse



CANTINA

VIN8210 CIU CIU OFFIDA
PECORINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Offida DOPG, 100%
Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,
note di frutta matura, erbe e
minerali, strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN1059 CIU CIU SAN
CARRO IGP BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT BIO, blend
bianco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note
fresche di agrumi e fiori,
leggero e fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti,
pesce



CANTINA

VIN1052 CIU CIU SANGIO-
VESE BIO SAGGIO DOP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese DOP BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e spezie, fresco e
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN1058 CIU CIU TEBALDO
IGP BIO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT BIO, blend rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutta
rossa e spezie, morbido e
rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, piatti
tradizionali



CANTINA

VIN0852 BARONE DI VALFOR-
TE PASSERINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, 100% Passerina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi e frutta bianca,
fresco e leggermente
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti a
base di verdure





CANTINA

VIN0851 BARONE DI VALFORTE PECORINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, 100% Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta a polpa bianca e fiori, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, risotti delicati



CANTINA

VIN7012 BARONE DI VALFORTE VALFORTE ROSE' 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, blend ros

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti rossi e fiori, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, piatti di pesce e formaggi freschi



CANTINA

VIN1466 ROCCA DEI FORTI VINO FRAGOLINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uva Fragola e altre uve locali; Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi intensi di fragola e frutti rossi, dolce, leggero e frizzante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, dolci alla frutta, gelati, merende, feste e aperitivi informali





CANTINA

VIN6757 NEPRICA TOMARESCA CABERNET SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Cabernet Sauvignon

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note di frutti neri, pepe e spezie, strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, grigliate, arrosti



CANTINA

VIN6759 NEPRICA TOMARESCA NEGROAMARO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, Negroamaro

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di ciliegia, prugna e spezie, morbido e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni alla griglia, salumi



CANTINA

VIN7645 NEPRICA TOMARESCA ROSE' 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, rosato da uve autoctone

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di fragola e fiori, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN1015 TORMARESCA NEPRICA IGT ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, blend (Primitivo, Negroamaro, Cabernet)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutta rossa matura e spezie, morbido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti saporiti, carni rosse





CANTINA

VIN8371 PAOLOLEO PASSO
CARDINALE PRIMITIVO DI
MANDURIA 1.5 LT DOP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOP,
affinato in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo, note
di confettura, cacao e
spezie, corposo e vellutato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8370 PAOLOLEO PASSO
CARDINALE PRIMITIVO DI
MANDURIA CL 75 DOP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Intenso e avvolgente,
profumi di frutti maturi e
spezie dolci, caldo e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
piatti robusti



CANTINA

VIN7820 TERRECARSICHE
FANOVA PRIMITIVO
RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo Riserva, affinato in
barrique

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di
prugna, tabacco e vaniglia,
complesso e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrosti importan-
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7821 TERRECARSICHE
PRIMITIVO FANOVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo, affinamento in
legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi di frutta rossa
matura e spezie, morbido e
rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni alla griglia, primi ricchi





CANTINA

VIN7822 TERRECARSICHE
ROSATO GIOIA ROSA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato da uve autoctone
pugliesi

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, aromi di
fragola e ciliegia, fresco e
fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN1524 TORMARESCA
FICHIMORI 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso da Negroamaro,
servito anche fresco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino vivace, note di
frutti rossi freschi, leggero e
piacevole

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, piatti estivi, carni
bianche



CANTINA

VIN1016 TORMARESCA
PIETRABIANCA CHARDON-
NAY DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Castel del Monte DOC,
Chardonnay con Fiano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta tropicale e vaniglia,
elegante e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
primi raffinati



CANTINA

VIN1017 TORMARESCA
TORCICODA PRIMITIVO IGT
2015 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo IGT, affinato in
barrique

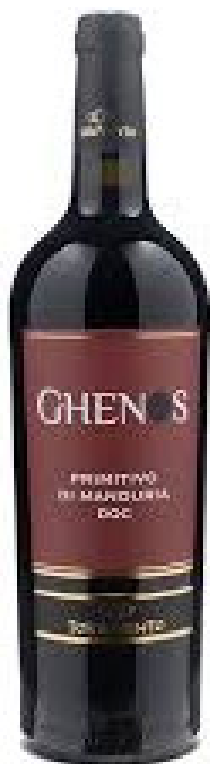
PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti
maturi, cacao e spezie,
morbido e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, brasati, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7934 TORREVENTO
GHENOS PRIMITIVO DI
MANDURIA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
ciliegia, prugna e spezie,
caldo e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi
saporiti



CANTINA

VIN8308 TORREVENTO
INFINITUM CHARDONNAY
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
mela, agrumi e fiori, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN8129 TORREVENTO
PRIMITIVO DI MANDURIA 1.5
LT 2019 AST LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOC,
affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
frutta matura, cacao e
spezie, pieno e vellutato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7935 TORREVENTO
SINCE 1913 PRIMITIVO
ROSSO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi maturi e spezie,
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni, salumi





CANTINA

VIN8307 TORREVENTO
VERITAS CASTEL DEL
MONTE BOMBINO NERO
ROSATO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Castel del Monte DOCG,
Bombino Nero

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
frutti rossi e fiori, fresco
e delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti,
pesce



CANTINA

VIN8331 FEUDO APULIANO
NEGROAMARO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Salento IGP, Negroamaro

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di
ciliegia e spezie, morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti
saporiti



CANTINA

VIN8330 FEUDO APULIANO
PRIMITIVO DEL SALENTINO
IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Salento IGP, Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi di frutta rossa
matura e spezie, caldo e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, formaggi



CANTINA

VIN7005 FEUDO APULIANO
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOP

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso profondo, note di
confettura, cacao e spezie
dolci, strutturato e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN8383 SAN MARZANO 62
ANNIVERSARIO PRIMITIVO
MANDURIA RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, spezie
e cacao, corpo pieno e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1780 SAN MARZANO
SESSANTANNI PRIMITIVO DI
MANDURIA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
profumi complessi di frutti
rossi maturi, vaniglia e
spezie dolci, corpo pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti struttura-
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7713 SAN MARZANO
SUSCO SUSUMANIELLO IGP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGP, 100% Susuma-
niello

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di frutta rossa e spezie dolci,
corpo medio-pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al
rag, formaggi semi-stagiona-
ti



CANTINA

VIN1779 SAN MARZANO
TA LO' NEGROAMARO
SALENTO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Negroama-
ro

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
frutti rossi maturi e note
speziate, corpo pieno e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti di
terra e formaggi stagionati





CANTINA

VIN7321 SAN MARZANO
TALO' NERO DI TROIA IGP CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGP, 100% Nero di
Troia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutta rossa e prugna,
corpo medio-pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al
rag, formaggi semi-stagiona-
ti



CANTINA

VIN7992 SAN MARZANO
TALO' PRIMITIVO DI MANDU-
RIA 1.5 LT AST.LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi di frutti rossi maturi,
spezie dolci e cacao, corpo
pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti
strutturati, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1283 SAN MARZANO
TALO' PRIMITIVO DI MANDU-
RIA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e spezie dolci,
corpo pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al
rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6768 SAN MARZANO
TRAMARI ROSE' DI PRIMITI-
VO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Primitivo
rosato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa chiaro, aromi di fragola,
lampone e note floreali,
fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
estivi, insalate e pasta
fredda





CANTINA

VIN0549 PRODUTTORI DI
MANDURIA ALICE VERDECA
CL 75 IGT SALENTO BIANCO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT Salento, 100%
Verdeca

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
freschi di agrumi e fiori
bianchi, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri, insalate



CANTINA

VIN8318 PRODUTTORI DI
MANDURIA FIANO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia, 100% Fiano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta
esotica e miele, corpo
armonico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi piatti
delicati



CANTINA

VIN8319 PRODUTTORI DI
MANDURIA NEGROAMARO
ROSATO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia, 100% Negroamaro
rosato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutti
rossi e fiori, fresco e
fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti estivi,
pesce, insalate



CANTINA

VIN8320 PRODUTTORI DI
MANDURIA PRIMITIVO DEL
SALENTO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta matura,
spezie dolci, corpo pieno e
caldo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN8324 PRODUTTORI DI
MANDURIA PRIMITIVO DI
MANDURIA LIRICA 1.5 LT
AST LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100%
Primitivo, bottiglia
magnum

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi complessi di frutti
rossi, spezie, corpo
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti
importanti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8326 PRODUTTORI DI
MANDURIA PRIMITIVO DI
MANDURIA LIRICA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, spezie
e vaniglia, corpo pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti
strutturati, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8240 TENIMENTI
GRIECO TRIASSI IGT CL 75
2020

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, blend bianco
(Verdeca, Fiano, Chardon-
nay)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
fiori bianchi, frutta fresca e
agrumi, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri, formaggi freschi



CANTINA

VIN8243 TENIMENTI PASSO
ALLE TREMITI AGLIANICO
DOP 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOP, 100% Aglianico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, spezie
e note terrose, corpo pieno e
tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti
strutturati





CANTINA

VIN8244 TENIMENTI PASSO
ALLE TREMITI SAUVIGNON
BLANC TERRE DEGLI OSCI
IGT CL 75 2023

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Sauvignon
Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
freschi di agrumi, erbe
aromatiche, sapido e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN0948 TERRE FORTI
NEGROAMARO SALENTO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia, 100% Negroamaro

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
frutta rossa matura e
spezie, corpo pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0536 VINOSIA ORUS
NEGROAMARO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Negroama-
ro

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, spezie
dolci, corpo pieno e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, grigliate,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8282 VINOSIA ORUS
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo
di Manduria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di
prugna, ciliegia matura,
cioccolato e spezie, gusto
avvolgente e caldo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, cacciagione,
formaggi stagionati, piatti
della tradizione pugliese





CANTINA

VIN0535 VINOSIA ORUS
PRIMITIVO SALENTO IGT CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Primitivo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
frutta rossa matura e
spezie, corpo morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Grigliate, pasta al rag, carni
arrosto, salumi



CANTINA

VIN6964 VINO RUBESTRO LT
5 VETRO BIANCO PUGLIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, uve bianche locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti leggeri,
insalate, risotti delicati



CANTINA

VIN6963 VINO RUBESTRO
LT 5 VETRO ROSSO PUGLIA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia IGT, uve rosse locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa matura e
spezie, corpo morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni arrosto,
salumi e formaggi semi-sta-
gionati



CANTINA

VIN7027 AUGUSTALE NERO
DI TROIA RISERVA DOCG CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia, Nero di Troia, riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
prugna, ciliegia e spezie,
tannini morbidi, struttura
piena

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni arrosto, brasati,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN8292 ES GIANFRANCO
FINO PRIMITIVO 2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puglia, Primitivo 100%,
annata 2022

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia matura, prugna e
spezie dolci, corpo morbido e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse alla griglia,
arrosti, formaggi stagionati,
piatti saporiti della cucina
pugliese



CANTINA

VIN7441 GRIFO FUORILE-
MURA NERO DI TROIA ROSE'
IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero di Troia 100%; Puglia
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo brillante,
aromi di fragola, ciliegia e
note floreali, fresco,
equilibrato e leggermente
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, crostacei,
salumi leggeri, piatti estivi





CANTINA

VIN8171 ARGIOLAS
COSTAMOLINO VINO
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vermentino di Sardegna
DOC, 100% Vermentino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
di agrumi e fiori bianchi,
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce
alla griglia, crostacei



CANTINA

VIN8172 ARGIOLAS
COSTERA CANNONAU CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cannonau di Sardegna DOC,
blend con Carignano e
Bovale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie, caldo e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni arrosto, salumi, primi
piatti saporiti



CANTINA

VIN8173 ARGIOLAS IS
VERMENTINO DI SARDEGNA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vermentino di Sardegna DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino brillante,
profumi intensi di agrumi e
macchia mediterranea,
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce, cucina
mediterranea



CANTINA

VIN8179 ARGIOLAS TURRIGA
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Isola dei Nuraghi IGT, blend
(Cannonau, Carignano,
Bovale, Malvasia Nera),
affinamento in barrique

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, complesso
con note di frutta matura,
spezie e tabacco, struttura-
to ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrosti importan-
ti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1291 CAPICHERA
BIANCO IGT 2019 75CL
ISOLA DEI NURAGHI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

IGT, Vermentino in purezza,
affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
delicati di frutta e fiori,
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN1293 CAPICHERA
LINTORI VERMENTINO DI
SARDEGNA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vermentino di Sardegna DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi freschi di agrumi e
macchia mediterranea,
gusto sapido e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce crudo,
primi di mare



CANTINA

VIN1292 CAPICHERA
VIGN'ANGENA VERMENTINO
DI GALLURA DOCG 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vermentino di Gallura DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
intensi di frutta esotica e
fiori, elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
cucina raffinata



CANTINA

VIN6681 MESA BUI
CARIGNANO DEL SULCIS
ROSSO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carignano del Sulcis DOC,
100% Carignano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutti di bosco e spezie,
morbido e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN6679 MESA CANNONAU
DI SARDEGNA DOC PRIMO
SCURO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cannonau di Sardegna DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, profumi di
frutta matura e spezie, caldo
e strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni alla brace, selvaggina,
primi robusti



CANTINA

VIN6770 MESA GIUNCO
VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vermentino di Sardegna DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino con riflessi
verdi, profumi di agrumi e
fiori, fresco e minerale

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, antipasti,
piatti di pesce



CANTINA

VIN6771 MESA MORO
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Cannonau di Sardegna DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutta
rossa e note speziate,
equilibrato e morbido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Arrosti, salumi, formaggi



CANTINA

VIN6680 MESA VERMENTI-
NO DI SARDEGNA PRIMO
BIANCO DOC CL 0.75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vermentino di Sardegna DOC

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi
freschi e floreali, gusto
sapido e leggero

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, pesce, antipasti
leggeri





CANTINA

VIN7164 RENOSU DETTORI
BIANCO TRIPLE A CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino bianco artigianale,
vitigni autoctoni, non filtrato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi intensi e naturali,
note di frutta matura ed
erbe, gusto pieno e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti tradizionali, formaggi,
cucina rustica



CANTINA

VIN7163 RENOSU DETTORI
ROSSO TRIPLE A CANNU-
NAU CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cannonau, vino naturale, non
filtrato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutta
rossa, terra e spezie,
struttura importante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti rustici,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7498 SARAJA INKIBI
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cannonau di Sardegna DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, morbido
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, cucina
mediterranea

CANTINA

VIN7497 SARAJA KINTARI
VERMENTINO DI GALLURA
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vermentino di Gallura DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e macchia mediterranea,
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti di
mare





CANTINA

VIN1184 SELLA E MOSCA
CANNONAU DI SARDEGNA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sardegna DOC, 100%
Cannonau

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
aromi di frutti rossi
maturi, spezie e leggere
note balsamiche, corpo
pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1186 SELLA E MOSCA
TANCA FARRA' ROSSO
RISERVA 2011 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sardegna DOC, blend di
Cannonau e altre uve
autoctone, Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi
complessi di frutta matura,
cacao e spezie, tannini
eleganti e struttura piena

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, cacciagione,
formaggi stagionati, piatti
della tradizione sarda



CANTINA

VIN1185 SELLA E MOSCA
VERMENTINO DI SARDEGNA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sardegna DOC, 100%
Vermentino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, fiori e erbe mediter-
ranee, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce alla
griglia, insalate, piatti leggeri





CANTINA

VIN8205 CARRICANTE SAN GIOVANNI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carricante 100%, Sicilia (Etna)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di agrumi e mineralità, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0019 DONNAFUGATA ANTHILIA IGP SICILIA BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend autoctoni, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi floreali e fruttati, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN7052 DONNAFUGATA BELL'ASSAI VITTORIA DOC FRAPPATO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Frappato 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, aromi di fragola e frutti rossi, gusto fresco e delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, carni bianche, primi leggeri



CANTINA

VIN6672 DONNAFUGATA BEN RYÉ PASSITO DI PANTELLERIA 75CL ASTUC.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato intenso, note di albicocca, miele e agrumi, gusto dolce e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, formaggi erborinati





CANTINA

VIN8346 DONNAFUGATA
BOLLICINE GOLD DOLCE E
GABBANA ROSE' BRUT CL
75 AST

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Spumante rosSicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti
rossi e fiori, gusto fresco e
vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN0339 DONNAFUGATA
DAMARINO IGP SICILIA
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Ansonica e uve locali, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti estivi



CANTINA

VIN7597 DONNAFUGATA
DOLCE&GABBANA CUORDI-
LAVA ETNA ROSSO DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN7595 DONNAFUGATA
DOLCE&GABBANA ISOLANO
ETNA BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carricante, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
agrumati e minerali, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di
mare





CANTINA

VIN7596 DONNAFUGATA
DOLCE&GABBANA ROSA
SICILIA DOC ROSE' CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, aromi di frutti
rossi e fiori, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN7598 DONNAFUGATA
DOLCE&GABBANA TANCREDI
TERRE SICILIANE IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon, Nero
d'Avola, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di
frutta matura e spezie,
gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN7055 DONNAFUGATA
FLORAMUNDI CERASUOLO
DI VITTORIA DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e Frappato,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e fiori, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, primi piatti,
salumi



CANTINA

VINO340 DONNAFUGATA
KABIR MOSCATO DI
PANTELLERIA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di agrumi
e fiori, gusto dolce e
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, frutta





CANTINA

VIN1265 DONNAFUGATA LA FUGA CHARDONNAY CONTESSA ENTELLINA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta tropicale e agrumi, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni bianche



CANTINA

VIN1505 DONNAFUGATA LIGHEA ZIBIBBO SICILIA DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi intensi di fiori d'arancio e agrumi, gusto aromatico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati



CANTINA

VIN6801 DONNAFUGATA LUMERA ROSATO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, profumi di fragola e melograno, gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN6950 DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE SICILIA DOC ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e blend internazionale, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi complessi di frutta matura, spezie e cacao, gusto pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1533 DONNAFUGATA
PRIO LUCIDO SICILIA DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Catarratto (Lucido)
100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi e fiori, gusto
fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN0338 DONNAFUGATA
SEDARA IGP ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e blend, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN1266 DONNAFUGATA
SHERAZADE NERO D'AVOLA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di ciliegia e frutti rossi, gusto
fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, primi piatti,
pizza



CANTINA

VIN7054 DONNAFUGATA SUL
VULCANO ETNA BIANCO DOC
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carricante, Sicilia (Etna)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e mineralità, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN7053 DONNAFUGATA
SUL VULCANO ETNA
ROSATO DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di
fragoline e fiori, gusto fresco
e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN7056 DONNAFUGATA
SUL VULCANO ETNA ROSSO
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, gusto
elegante e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN1532 DONNAFUGATA
SUR SUR GRILLO SICILIA
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grillo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta tropicale e agrumi,
gusto fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN6671 DONNAFUGATA
VIGNA DI GABRI SICILIA DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
complessi di frutta e fiori,
gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni
bianche





CANTINA

VIN7543 FINA CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGP CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta tropicale e vaniglia, gusto morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche, primi piatti



CANTINA

VIN7546 FINA EL AZIZ BIANCO IGP CL 50

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend aromatico, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi di fiori e frutta, gusto morbido e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Formaggi, aperitivi, piatti speziati



CANTINA

VIN7538 FINA KEBRILLA GRILLO SICILIA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grillo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di agrumi e frutta tropicale, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8305 FINA KIKE' TRAMINER IGP 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Traminer aromatico, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi di fiori e spezie, gusto aromatico e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati





CANTINA

VIN7542 FINA KIKE'
TRAMINER IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Traminer aromatico, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi floreali e
speziati, gusto intenso e
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti esotici,
formaggi



CANTINA

VIN7548 FINA MAKISE'
TERRE SICILIANE BIANCO
FRIZ IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

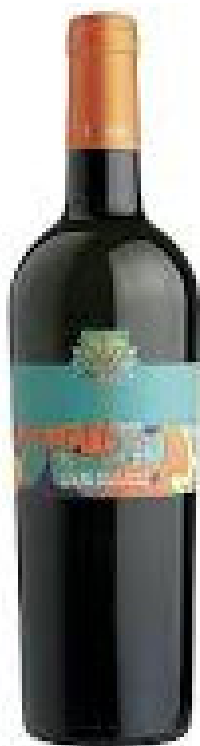
Blend bianco frizzante, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi freschi
di agrumi, gusto vivace e
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, finger
food



CANTINA

VIN7540 FINA MAMARI'
SAUVIGNON BLANC IGP CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi e erbe aromatiche,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7545 FINA MERLOT
TERRE SICILIANE IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi maturi, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,
salumi





CANTINA

VIN7544 FINA NERO
D'AVOLA SICILIA BIO DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

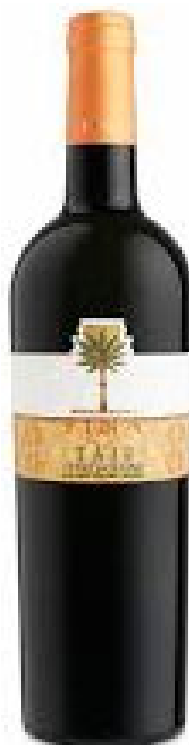
Nero d'Avola 100%,
Sicilia, biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di
ciliegia e spezie, gusto
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi



CANTINA

VIN7541 FINA TAIF ZIBIBBO
IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
agrumi e fiori, gusto
aromatico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
formaggi



CANTINA

VIN7539 FINA VOLA VOLA
TERRE SICILIANE IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e blend, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,
salumi



CANTINA

VIN8070 HAUNER HIERA
ROSE' IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Sicilia (Isole
Eolie)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragola e melograno, gusto
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi





CANTINA

VIN8071 HAUNER IANCURA
IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia delle Lipari secca,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e agrumati, gusto
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7298 HAUNER MALVA-
SIA DELLE LIPARI DOC
PASSITO CL 50 SAGNA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia e Corinto Nero,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato intenso, profumi di
albicocca, miele e fichi
secchi, gusto dolce e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
formaggi erborinati



CANTINA

VIN8073 HAUNER MALVA-
SIA LIPARI DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia delle Lipari, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi aromati-
ci di fiori e frutta, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti speziati,
aperitivi



CANTINA

VIN7297 HAUNER SALINA
BIANCO IGT 2022 CL 75
SAGNA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Sicilia
(Salina)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
leggeri





CANTINA

VIN8072 HAUNER SALINA
CARLO HAUNER BIANCO IGT
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni
bianche



CANTINA

VIN7737 MORGANTE ROSE' DI
MORGANTE 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola (rosato), Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, aromi di frutti
rossi, gusto fresco e
fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN8204 NERELLO DEI
CENTO CAVALLI CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi



CANTINA

VIN8208 NERO FUMO IGT
NERELLO MASCALESE CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese 100%,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutta
scura e spezie, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN7299 PALMENTO
COSTANZO BIANCO DI SEI
19 DOC CL 75 SAGNA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carricante e blend Etna,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi e mineralità vulcanica,
gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7301 PALMENTO
COSTANZO ETNA DOC
BIANCO MOFETE 2020 CL
75 SAGNA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carricante 100%, Etna

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi
agrumati e floreali, gusto
minerale e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7300 PALMENTO
COSTANZO ETNA DOC
ROSSO MOFETE 2018 CL 75
SAGNA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
elegante e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi



CANTINA

VIN7660 SANTA TRESA
INSIEME NERO D'AVOLA CL
75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di
ciliegia e spezie, gusto
morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,
salumi





CANTINA

VIN7405 TASCA ALMERITA
BRUT DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Spumante metodo
classico, Sicilia

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino,
bollicina fine, aromi di
crosta di pane e agrumi,
gusto fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN7406 TASCA ALMERITA
ROSE' DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Spumante rosSicilia

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di frutti
rossi e fiori, gusto fresco e
vivace

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN7454 TASCA BUONORA
ETNA BIANCO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Carricante 100%, Etna

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note
agrumate e minerali, gusto
fresco e sapido

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti di
mare



CANTINA

VIN7396 TASCA BUONSENSO
CATARRATTO DOC CL 75
2021

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Catarratto 100%, Sicilia

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, aromi di agrumi
e fiori, gusto fresco e
leggero

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti
leggeri





CANTINA

VIN7413 TASCA C'ERAGIA'
CHARDONNAY 2019 DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta
tropicale e vaniglia, gusto
morbido e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, pesce, primi
piatti



CANTINA

VIN7410 TASCA CYGNUS
NERO D'AVOLA CABERNET
SAUVIGNON 2017 DOC CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e Cabernet
Sauvignon, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di frutti
maturi e spezie, gusto pieno
e complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN7453 TASCA DIDYME
MALVASIA IGT SALINA CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia 100%, Isole Eolie

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
floreali e fruttati, gusto
fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, formaggi
freschi, aperitivi



CANTINA

VIN7402 TASCA GHIAIA
NERA ETNA ROSSO DOC
2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Etna

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, struttura
elegante e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7395 TASCA LAMURI
NERO D'AVOLA 2019 DOC
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di
ciliegia e spezie, gusto
morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti con
sughi robusti, salumi



CANTINA

VIN7403 TASCA MOZIA
GRILLO DOC 2021 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grillo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di agrumi
e fiori bianchi, gusto fresco e
leggermente sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN7407 TASCA SALLIER DE
LA TOUR GRILLO DOC CL75
2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grillo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, gusto
fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti
mediterranei



CANTINA

VIN7412 TASCA SALLIER DE
LA TOUR INZOLIA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Inzolia 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di
mandorla e frutta matura,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di
mare





CANTINA

VIN7397 TASCA SALLIER DE LA TOUR NERO D'AVOLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutta rossa e spezie, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, salumi



CANTINA

VIN7404 TASCA SALLIER DE LA TOUR SYRAH 2020 DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Syrah 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di frutti neri e spezie, gusto pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7399 TASCA SALLIER MADAMAROSE' SYRAH DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Syrah 100% rosSicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti rossi, gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti leggeri di pesce o verdure



CANTINA

VIN7400 TASCA TEN REGALEALI NOZZE DORO DOC 2019 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutta matura e spezie dolci, struttura elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7414 TASCA TEN
REGALEALI ROSSO DEL
CONTE 2017 DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e Merlot

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di
frutti neri e spezie,
corpo pieno e tannini
morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrosti, piatti
saporiti



CANTINA

VIN7409 TASCA TEN
REGALEALI CAVALLO DELLE
FATE GRILLO DOC 2021 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grillo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di agrumi
e fiori bianchi, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti di mare,
insalate



CANTINA

VIN7401 TASCA TENUTA
CAIOFARO SALINA BIANCO
IGT CL 50

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco blend, Isole Eolie

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e agrumi, finale
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crudi di mare, crostacei,
aperitivi



CANTINA

VIN7398 TASCA VIGNA SAN
FRANCESCO CABERNET
SAUVIGNON 2018 DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon 100%,
Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutta
rossa, spezie e cacao, corpo
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse alla griglia,
brasati, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1208 COTTANERA
BARBAZZALE DOC SICILIA
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco siciliano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
fruttati e floreali, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, primi
leggeri



CANTINA

VIN1206 COTTANERA ETNA
BIANCO CARRICANTE 2016
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Carricante 100%, Etna

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi minerali e
agrumati, gusto fresco e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crudi di mare, pesce al
vapore, insalate



CANTINA

VINO400 PELLEGRINO
MALVASIA LIQUOROSO DI
SICILIA IGT 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia, dolce

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta secca
e miele, gusto dolce e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci secchi, pasticceria,
dessert al cioccolato



CANTINA

LIQ6818 PELLEGRINO
MARSALA FINE SECCO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marsala, secco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambra chiaro, aromi di
mandorla e vaniglia, gusto
secco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, formaggi stagiona-
ti, piatti di carne in salsa





CANTINA

VIN0555 PELLEGRINO
MOSCATO DI SICILIA 50CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di fiori
darancio e frutta matura,
dolce e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert leggeri, pasticceria,
frutta fresca



CANTINA

VIN0329 PELLEGRINO
PANTERELLA PASSITO CL 50

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo, passito

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambra intenso, aromi di
albicocca secca, miele e
agrumi canditi, dolce e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci secchi, cioccolato
fondente, formaggi erborina-
ti



CANTINA

VIN0399 PELLEGRINO
ZIBIBBO LIQUOROSO DI
SICILIA 50 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo, liquoroso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta
esotica e miele, gusto dolce
e intenso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, foie
gras



CANTINA

VIN0121 CORVO BIANCO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend bianco
locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, fresco e
fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri





CANTINA

VINO250 CORVO GLICINE
BIANCO 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend bianco
aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di
agrumi, fiori e frutta a polpa
bianca, leggero e armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, pesce, insalate,
piatti di verdure



CANTINA

VINO819 CORVO GLICINE
ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend rosso locale

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e leggere note
speziate, corpo morbido e
piacevole

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e
rosse, formaggi semi-stagio-
nati



CANTINA

VINO120 CORVO ROSSO CL
75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend rosso

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,
profumi di frutta rossa
matura e spezie, corpo
medio-pieno

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti
della cucina siciliana



CANTINA

VINO152 DUCA DI SALAPA-
RUTA COLOMBA PLATINO CL
75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend bianco
aromatico

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca, fiori e note
minerali, fresco e armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, pesce, piatti di
verdure, risotti delicati





CANTINA

VIN6707 DUCA DI SALAPARUTA COLOMBA PLATINO NERO D'AVOLA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia DOC, 100% Nero d'Avola

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di ciliegia, prugna e spezie, corpo pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6760 DUCA DI SALAPARUTA ONIRIS ROSSO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend rosso selezionato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi di frutti rossi maturi e leggere note speziate, corpo morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag, formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN0709 DUCA SALAPARUTA CALANICA INSOLIA CHARD 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend bianco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta a polpa bianca, fiori e note tropicali, fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, risotti, antipasti delicati



CANTINA

VIN0708 DUCA SALAPARUTA CALANICA NERO D'AVOLA / MERLOT 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi e spezie dolci, corpo pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti strutturati, formaggi stagionati





CANTINA

VINO151 FLORIO AMBAR
MOSCATO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, 100% Moscato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di fiori
darancio e frutta matura,
dolce e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert leggeri, pasticceria,
frutta fresca



CANTINA

LIQ0755 FLORIO MARSALA
SECCO CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia DOC, Marsala secco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambra chiaro, profumi di
mandorla e spezie, secco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti a
base di carne bianca e pesce



CANTINA

VINO153 FLORIO OXYDA
ZIBIBBO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, Zibibbo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta
esotica e agrumi, dolce e
aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1487 FLORIO ZIGHIDI
PASSITO LIQUOROSO CL 50

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, passito Zibibbo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambra intenso, aromi di
albicocca secca, miele e
agrumi canditi, dolce e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci secchi, cioccolato
fondente, foie gras





CANTINA

LIQ1144 FLORIOVO
MARSALA ALL'UOVO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia DOC, Marsala liquoroso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambra scuro, profumi di vaniglia, uovo e spezie, dolce e vellutato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci a base di crema, tiramis, dessert al cioccolato



CANTINA

VIN0367 TERRE FORTI
GRECANICO INZOLIA SICILIA
IGT 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend Grecanico e Inzolia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di agrumi, fiori bianchi, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN0358 TERRE FORTI NERO
D'AVOLA DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sicilia DOC, 100% Nero d'Avola

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di frutti rossi e spezie, corpo medio-pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

LIQ0682 LILIBEO MARSALA
FINE DOC 1 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grillo, Catarratto e/o Inzolia; Sicilia Marsala DOC; vino liquoroso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambra chiaro, aromi di mandorla, miele e frutta secca, gusto secco ma morbido e leggermente aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, dolci secchi, pasticceria, formaggi stagionati, anche per cucina (salse e riduzioni)





CANTINA

VIN8206 OXENA 2020 CL
75 VINO ROSSO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve autoctone e
internazionali; Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi e neri maturi,
note speziate e leggere di
vaniglia, gusto pieno,
equilibrato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati, piatti ricchi e
saporiti



CANTINA

VIN0551 TERRE DELL'ISOLA
NERO D'AVOLA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%; Sicilia
IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia, prugna e spezie
dolci, gusto morbido,
equilibrato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al
rag, formaggi stagionati,
piatti della cucina siciliana





CANTINA

VINO221 ARNALDO CAPRAI
CHARDONNAY UMBRIA CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%,
Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta tropicale e
vaniglia, gusto morbido
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche,
antipasti



CANTINA

VINO831 ARNALDO CAPRAI
COLLEPIANO MONTEFALCO
SAGRANTINO 2016 DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sagrantino 100%, Umbria,
14,5%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutti neri, spezie e cacao,
tannini importanti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati



CANTINA

VINO704 ARNALDO CAPRAI
MONTEFALCO BIANCO CL
75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grechetto, Trebbiano,
Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
floreali e fruttati, gusto
fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni
bianche



CANTINA

VINO229 ARNALDO CAPRAI
MONTEFALCO ROSSO CL 75
2018 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Sagrantino,
Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti
saporiti





CANTINA

VIN0954 ARNALDO CAPRAI
GRECANTE COLLI MARTANI
GRECETTO CL 75 DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grechetto 100%, Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela e fiori bianchi, gusto
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN0952 ARNALDO CAPRAI
SAUVIGNON UMBRIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc, Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di agrumi
e erbe aromatiche, gusto
fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7712 TABARRINI COLLI
ALLE MACCHIE MONTEFAL-
CO SAGRANTINO 2017 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sagrantino 100%, Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti
neri, spezie e tabacco, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7711 TABARRINI
ADARMA NDO BIANCO IGT
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano Spoletino 100%,
Umbria

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di
frutta matura e miele, gusto
pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce strutturato, carni
bianche, formaggi





CANTINA

VIN0983 LOREDAN VENE-
GAZZU MONTELO E COLLI
ASOLANI CL 75 FALCONERA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso Veneto, Blend
locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Corpo medio, frutti rossi
e spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0982 LOREDAN CABER-
NET SAUVIGNON MONTELO
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutti neri e vaniglia

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
grigliate



CANTINA

VIN1521 PIEROPAN
CALVARINO SOAVE CLASSI-
CO DOC BIO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Garganega 100%, Veneto,
Biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Bianco paglierino, profumi di
fiori e agrumi, gusto fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni
bianche



CANTINA

VIN7984 SANTA SOFIA
AMARONE DELLA VALPOLI-
CELLA CLASSICO 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di frutti
rossi secchi, spezie e
tabacco, lungo e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7308 SANTA SOFIA
MONTEGRADELLA VALPOLI-
CELLA DOC 2019 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e
spezie, gusto armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,
salumi



CANTINA

VIN7985 SANTA SOFIA
RECIOTO DELLA VALPOLI-
CELLA CLASSICO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Dolce, rosso intenso, note di
ciliegia e confettura

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dessert al cioccolato,
pasticceria, formaggi
erborinati



CANTINA

VIN7698 SANTA SOFIA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2022 CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso leggero, frutti rossi
freschi, tannini morbidi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, salumi, pizza



CANTINA

VIN7697 SANTA SOFIA
VALPOLICELLA RIPASSO
SUP. DOC CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso medio-corpo, aromi di
frutta matura e cacao,
tannini morbidi

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, formaggi
stagionati, arrostiti





CANTINA

VIN7731 SECONDO MARCO
AMARONE DELLA VALPOLI-
CELLA CLASSICO DOC 2013
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso complesso, aromi di
frutti secchi e spezie, corpo
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7995 SECONDO MARCO
AMARONE DELLA VALPOLI-
CELLA CLASSICO DOC 2015
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti secchi
e spezie, lungo e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7729 SECONDO MARCO
VALPOLICELLA CLASSICO
DOC 2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti
rossi freschi, gusto armoni-
co

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, antipasti



CANTINA

VIN7874 SECONDO MARCO
VALPOLICELLA CLASSICO
DOC CL 75 2019

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso leggero, frutti rossi e
spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, pizza





CANTINA

VIN7730 SECONDO MARCO
VALPOLICELLA RIPASSO
SUP. DOC 2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, note di
ciliegia e cacao, persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0158 SPERI RECIOTO
DELLA VALPOLICELLA LA
ROGGIA DOCG CL 50 2017

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dolce, rosso intenso, frutta
matura e spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
formaggi erborinati



CANTINA

VIN0146 SPERI VALPOLI-
CELLA CLASS. SUPERIORE
SANT'URBANO 2019 DOCG
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso pieno, frutta rossa
matura, tannini equilibrati

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7663 SPERI VALPOLI-
CELLA RIPASSO 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, aromi di
ciliegia e prugna, persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7151 SPERI VALPOLICELLA CLASSICO 2020 DOC CL 75(A2 GR 12.5)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso leggero, frutti rossi freschi, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, pizza



CANTINA

VIN8372 TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti secchi e spezie, corpo pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8374 TOMMASI VALPOLICELLA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi freschi, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, pizza



CANTINA

VIN8373 TOMMASI VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, aromi di frutta matura, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7679 VENEGAZZU CAPO
DI STATO 2017 DOC 1.5 LT
AST. LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso corposo, aromi di
frutti neri e spezie, tannini
decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN7348 VENEGAZZU CAPO
DI STATO 2017 DOC
MONTELO COLLI ASOLANI
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,
note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina



CANTINA

VIN8127 VENEGAZZU CAPO
DI STATO 2019 DOC 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso strutturato, aromi di
frutta matura e spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7680 VENEGAZZU
DELLA CASA 2017 DOC
MONTELO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, frutti
rossi e spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina





CANTINA

VIN7349 VENEGAZZU
MADEMOISELLE MARGUERITE
TE LIMOUX BRUT AOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Limoux, Francia, Metodo
Classico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Spumante Brut, profumi di
mela e agrumi, gusto fresco
e cremoso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN8339 VENEGAZZU
MADEMOISELLE MARGUERITE
LIMOUX CUVEE 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Limoux, Francia, Metodo
Classico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Spumante elegante, fresco
e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN7678 VENEGAZZU CAPO
DI STATO 2019 DOC CL 75
MONTELLO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso strutturato, frutti
rossi e spezie

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1130 COLLINA DEI
CILIEGI AMARONE
VALP. 2012 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso corposo, frutti secchi
e spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN1132 COLLINA DEI
CILIEGI IL RECIOTO D.O.C.G. CL
50

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dolce, intenso, aromi di
ciliegia e confettura

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,
formaggi erborinati



CANTINA

VIN7634 BERTANI AMARO-
NE DELLA VALPOLICELLA
CLASS D.O.C.G. 2013CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto D.O.C.G., blend Corvina,
Rondinella, Molinara

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi complessi di frutta
rossa matura, ciliegia, spezie
e cioccolato, corpo pieno e
avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati e saporiti



CANTINA

VIN0867 BOLLA BARDOLINO
CLASSICO D.O.C. 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto D.O.C., 100% Corvina,
Rondinella

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, aromi di
ciliegia e frutti rossi, leggero
e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche,
antipasti semplici



CANTINA

VIN7677 BOLLA LE POIANE
AMARONE DELLA VALPOL.
CLASSICO D.O.C.G. CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto D.O.C.G., blend Corvina,
Rondinella, Molinara

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
profumi di frutta matura,
ciliegia, spezie e cacao,
pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN0868 BOLLA PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto IGT, 100% Pinot Grigio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta bianca e fiori, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, risotti delicati



CANTINA

VIN0866 BOLLA VALPOLICELLA RIPASSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOC, blend Corvina, Rondinella

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutta rossa matura e spezie, corpo medio e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0949 TERRE FORTI PINOT GRIGIO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Italia DOC, 100% Pinot Grigio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta a polpa bianca, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri



CANTINA

VIN0063 CORTE VIOLA FRAGOLINO ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino aromatizzato a base di uve e fragola

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso brillante, intensi aromi di fragola e frutti rossi, dolce, leggermente frizzante e beverino

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, dolci, crostate, frutta fresca, aperitivi dolci





CANTINA

VIN1158 MASI AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
CLASS COSTASERA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOCG, blend Corvina,
Rondinella, Molinara

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,
aromi complessi di ciliegia
sotto spirito, spezie, cacao e
note balsamiche, corpo
pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, carni
rosse importanti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN1159 MASI CAMPOFIO-
RIN IGT ROSSO CL 75 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto IGT, blend Corvina,
Rondinella

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi e
spezie, morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al
rag, formaggi



CANTINA

VIN1160 MASI VALPOLICEL-
LA CLASSICO BONACOSTA
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOC, blend Corvina,
Rondinella

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di ciliegia e frutti rossi
freschi, leggero e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche, salumi,
piatti semplici



CANTINA

VIN6962 LE ALTANE PINOT
GRIGIO DELLE VENEZIE CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto IGT, 100% Pinot
Grigio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
mela, pera e fiori bianchi,
fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri, insalate





CANTINA

VINO739 SANTA MARGHERITA CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto IGT, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso, aromi di frutta a polpa bianca, mela e pesca, leggermente burroso, fresco e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, risotti, antipasti di mare



CANTINA

VINO478 VILLA BELVEDERE AMARONE VALPOLICELLA CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOCG, blend Corvina, Rondinella, Molinara

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, aromi di ciliegia matura, prugna, spezie e cioccolato, corpo pieno e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati, cioccolato fondente



CANTINA

VINO755 VILLA BELVEDERE VALPOLICELLA RIPASSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOC, blend Corvina, Rondinella, Molinara

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa matura e spezie, gusto morbido e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag, arrosti, salumi e formaggi stagionati



CANTINA

VINO116 TURA' BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino bianco italiano, blend di uve locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi delicati di fiori bianchi e frutta fresca, fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce alla griglia, insalate, primi piatti leggeri





CANTINA

VIN0117 TURA' ROSA CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vino rosato italiano, uve
rosse selezionate

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutta
rossa fresca e fiori, gusto
morbido e fresco

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, piatti di
pesce, insalate estive



CANTINA

VIN0973 SANTI AMARONE
DELLA VALPOL.CONF TUBO
D.O.C.G. CLASSICO CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara;
Veneto zona Classica; DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
aromi di ciliegia sotto spirito,
prugna secca e spezie,
pieno, caldo e strutturato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,
selvaggina, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN0490 SANTI AMARONE
DELLA VALPOLICELLA CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara;
Veneto; DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino tendente al
granato, note di frutta
matura e confettura, cacao
e spezie dolci, morbido e
persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Arrosti, carni alla griglia,
piatti ricchi, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7819 LAMBERTI
AMARONE DELLA VALPO-
LIELLA DOCG CL 75 2018

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara;
Veneto Valpolicella Classi-
ca; DOCG

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,
aromi di frutta rossa matura,
ciliegia sotto spirito, prugna
secca, note di cacao e
spezie, gusto pieno, caldo e
persistente

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Brasati, arrosti, selvaggina,
formaggi stagionati, piatti
ricchi





CANTINA

VIN7815 SARTORI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL 75 2019

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara; Veneto Valpolicella Classica; DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, aromi di ciliegia sotto spirito, prugna secca, spezie dolci e cacao, gusto pieno, caldo, strutturato e persistente.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, piatti ricchi





CANTINA

VIN8252 MASCIARELLI
BOTTE DI GIANNI MONTE-
PULC. D'ABRUZZO DOC
2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
note di frutti rossi
maturi e spezie, gusto
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8251 MASCIARELLI
BOTTE DI GIANNI TREBBIA-
NO D'ABRUZZO 2019 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, gusto
fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni
bianche



CANTINA

VIN7011 MASCIARELLI
CASTE.DI SEMIVICOLI
PECORINO ABRUZZO DOC
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pecorino 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi e fiori, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VINO457 MASCIARELLI
CASTELLO DI SEMIVICOLI
TREBBIANO D'ABRUZZO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi floreali e
fruttati, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, primi leggeri, carni
bianche





CANTINA

VIN7948 MASCIARELLI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC 2020 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di
ciliegia e prugna, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti
saporiti



CANTINA

VIN0455 MASCIARELLI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, salumi, primi
piatti



CANTINA

VIN0456 MASCIARELLI
TREBBIANO D'ABRUZZO
DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
delicati di frutta e fiori,
gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7947 MASCIARELLI
VILLA GEMMA CERASUOLO
CERASUOLO D'ABRUZZO
SUPERIORE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano (rosato),
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo, aromi di
fragola e ciliegia, gusto
fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi





CANTINA

VIN7609 MASCIARELLI
VILLA GEMMA MONTEPUL-
CIANO D'ABRUZZO DOC
RISERVA CL 75 2017

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,
Abruzzo, Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di frutti
maturi, spezie e tabacco,
gusto strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1078 MASCIARELLI
MARINA CVETIC MONTEPUL-
CIANO D'ABRUZZO RISERVA
75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di ciliegia, cacao e spezie,
gusto pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-
gina



CANTINA

VIN1781 GIANNI MASCIAR-
RELLI CERASUOLO
D'ABRUZZO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano (rosato),
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo, aromi di
fragola e ciliegia, gusto
fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, salumi



CANTINA

VIN8257 MASCIARELLI
VILLA GEMMA MONTEPUL-
CIANO CL 75 RISERVA
SIMETI

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di
frutta matura e spezie,
gusto complesso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN1119 PASETTI TREBBIANO D'ABRUZZO DOC ZARACHE 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi floreali e fruttati, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni bianche



CANTINA

VIN7445 VILLA BARCAROLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti rossi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti



CANTINA

VIN7296 VILLA BARCAROLI TREBBIANO D'ABRUZZO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note floreali e fruttate, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN7860 MARINA CVETIC ISKRA ABBRUZZO DOC CL 75 MALVASIA 2020

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di frutta e fiori, gusto aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati





CANTINA

VIN1079 MARINA CVETIC
CHARDONNAY IGT COLLINE
TEATINE IGT MASCIARELLI
75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%,
Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta gialla e vaniglia,
gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche,
primi piatti



CANTINA

VIN7294 CIU' CIU' PICENO
BACCHUS DOP 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso Piceno DOP, Sangio-
vese e Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie,
equilibrato e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni alla griglia



CANTINA

VIN7328 UMANI RONCHI
MONTIPAGANO MONTEPUL-
CIANO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano d'Abruzzo
DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti
rossi e spezie, morbido e
equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni rosse,
salumi



CANTINA

VIN7326 UMANI RONCHI
MONTIPAGANO TREBBIANO
D'ABRUZZO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano d'Abruzzo DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
freschi e floreali, gusto
leggero e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
semplici





CANTINA

VIN7325 UMANI RONCHI
PELAGO IGT 2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, blend (Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano), affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, complesso con note di frutta matura, spezie e tabacco, strutturato ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7324 UMANI RONCHI
S.LORENZO ROSSO CONERO
DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso Conero DOC, Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi maturi e spezie, strutturato e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1054 CIU CIU OFFIDA
ROSSO BIO ESPERANTO
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Offida DOCG BIO, Montepulciano prevalente

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti neri e spezie, corposo e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8211 CIU CIU PICENO
SUPERIORE DEMENTER DOP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso Piceno Superiore DOP, Sangiovese e Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di frutta matura e spezie, strutturato e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi saporiti





CANTINA

VIN0366 TERRE FORTI
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%
Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi, spezie, corpo
pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta con sughi
importanti, formaggi



CANTINA

VIN0368 TERRE FORTI
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%
Trebbiano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
freschi di frutta e fiori,
sapido e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN1091 FEUDO ANTICO
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOP, 100%
Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti rossi maturi, prugna
e spezie, corpo pieno e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi
piatti saporiti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8365 FEUDO ANTICO
PECORINO TERRE
D'ABRUZZO IGP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo IGP, 100% Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, frutta bianca e fiori,
fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,
piatti leggeri





CANTINA

VIN7865 ZACCAGNINI
MONTEPULCIANO
D'ABBRUZZO DOC 1.5 LT
2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%
Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia, prugna e spezie,
corpo pieno e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al
rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6676 ZACCAGNINI
TRALCETTO CERASUOLO
D'ABRUZZO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%
Montepulciano (rosato)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo brillante,
aromi di frutti rossi freschi,
fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce alla griglia,
insalate estive, primi leggeri



CANTINA

VIN0714 ZACCAGNINI
TRALCETTO MONTEP
D'ABRUZZO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%
Montepulciano

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutta rossa e spezie
delicate, struttura equilibra-
ta

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni arrosto, pasta al rag,
formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN7619 ZACCAGNINI
TRALCETTO PECORINO CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%
Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti di
mare, risotti leggeri





CANTINA

VIN7881 FONTANAFREDDA
ROSSET CHAMBAVE
MUSCAT 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco, Valle
d'Aosta

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi
aromatici di fiori e
agrumi, gusto fresco e
fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti
leggeri



CANTINA

VIN7880 FONTANAFREDDA
ROSSET PETIT ARVINE 2020
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Petit Arvine 100%, Valle
d'Aosta

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo chiaro, note di agrumi
e mineralità, gusto fresco e
sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di
mare



CANTINA

VIN7882 FONTANAFREDDA
ROSSET PINOT GRIS 2020
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Grigio, Valle d'Aosta

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e fiori, gusto
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni
bianche



CANTINA

VIN7879 FONTANAFREDDA
ROSSET SOPRAQUOTA 900
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend uve alpine, Valle
d'Aosta

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**
Giallo chiaro, profumi floreali
e fruttati, gusto fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti vegetariani,
antipasti





CANTINA

VIN7951 ROSSET CORN-
LIN VALLE D'AOSTA 2021
DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cornalin 100%, Valle d'Aosta

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, gusto fresco
e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Salumi, carni rosse, formaggi



CANTINA

VIN7953 ROSSET SYRAH
870 VALLE D'AOSTA DOP CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Syrah 100%, Valle d'Aosta

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di pepe
nero e frutti scuri, gusto
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
arrosti



CANTINA

VIN7952 ROSSET TRASOR
VALLE D'AOSTA 2020 .DOP
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Valle d'Aosta

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti maturi e spezie,
gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi saporiti,
formaggi



CANTINA

VIN6940 SAGNA ANSELMET
CHARDONNAY 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Valle
d'Aosta

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta gialla e note burrose,
gusto elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche, primi
piatti





CANTINA

VIN6729 SAGNA ANSELMET
PINOT NOIR 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Pinot Nero 100%, Valle
d'Aosta

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, aromi di
ciliegia e spezie, gusto fine e
delicato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, salumi,
formaggi



CANTINA

VIN6730 SAGNA ANSELMET
TORRETTE SUPERIEUR 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Blend autoctoni, Valle
d'Aosta

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi e spezie, gusto
armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN7076 LOUIS LATOUR
CHABLIS LE CHANFLEUR

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chablis AOC, 100%
Chardonnay, affinamen-
to in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino con
riflessi verdognoli,
profumi di agrumi, mela
verde e note minerali,
fresco e teso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, ostriche,
pesce crudo



CANTINA

VIN7078 LOUIS LATOUR
CHATEAU CORTON GRANCEY
2018 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grand Cru Bourgogne, Pinot
Noir, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo,
aromi complessi di frutti
rossi, spezie e sottobosco,
elegante e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse
importanti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7075 LOUIS LATOUR
GRAND ARDECHE CHAR-
DONNAY 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Arde IGP, 100% Chardonnay,
affinato in parte in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta matura, vaniglia e
note tostate, morbido e
rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
carni bianche



CANTINA

VIN7079 LOUIS LATOUR
PINOT NOIR MAGNUM
BOURGOGNE 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, Pinot Noir

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e piccoli frutti rossi,
fresco ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi,
formaggi





CANTINA

VIN7002 LOUIS TÊTE
SAUVIGNON BLANC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vin de France / IGP, Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di agrumi, erbe aromatiche e frutta tropicale, fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate



CANTINA

VIN7816 LUOIS LATOUR
DOMAINE DE VALMOISSINE
PINOT NERO 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

IGP Var, Pinot Noir

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, note di ciliegia, lampone e spezie, morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, primi piatti, funghi



CANTINA

VIN7077 LUOIS LATOUR
DOMAINE DE VALMOISSINE
PINOT NERO CL 75 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

IGP Var, Pinot Noir

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi evoluti di frutta rossa matura, spezie e sottobosco, elegante e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, selvaggina leggera, formaggi



CANTINA

VIN8332 MIRAVAL PROVEN-
CE ROSE' CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

C de Provence AOC, blend (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di fragola, pesca e fiori bianchi, fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce, cucina mediterranea





CANTINA

VIN0499 MOUTON CADET
BORDEAUX ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bordeaux AOC, blend
(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi, spezie e leggere note
tostate, equilibrato e
morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN6989 OTT CHATEAU
ROMASSAN BANDOL ROSE 75
CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bandol AOC, blend (Mourve,
Cinsault, Grenache)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa intenso, profumi di
frutta rossa, agrumi e
spezie, strutturato e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce alla griglia, cucina
mediterranea, carni bianche



CANTINA

VIN8217 BROTTÉ COTES DU
RHONE ESPRIT BARVILLE
ROUGE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

C du RhAOC, blend (Grenache, Syrah, Mourve)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi maturi e spezie,
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi
saporiti



CANTINA

VIN7876 BY.OTT COTES DE
PROVENCE 2022 CL 75
ROSE'

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

C de Provence AOC, blend
(Grenache, Cinsault, Syrah)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
pesca, agrumi e fiori, fresco
e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce, insalate





CANTINA

VIN8316 SAGNA ALBERT
PIC PREMIER CHABLIS 267
MILLESIME CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, mela verde e
mineralitfresco e teso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Ostriche, crostacei, pesce
crudo



CANTINA

VIN6736 SAGNA BARON DE
L 2015 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%
Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi
complessi di agrumi, pietra
focaia ed erbe, elegante e
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce raffinato, crostacei,
formaggi caprini



CANTINA

VIN7877 SAGNA BARON DE
L 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, Sauvignon
Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi
freschi di agrumi ed erbe
aromatiche, minerale e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce, cucina
gourmet



CANTINA

VIN7586 SAGNA CHABLIS
PIC PREMIER CRU 257EME
2012 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru,
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Profumi evoluti di agrumi,
miele e note minerali,
struttura elegante e
complessa

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
piatti raffinati





CANTINA

VIN8018 SAGNA CHABLIS
PIC PREMIER CRU 262EME
2017

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru,
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi, mela e minerali-
tfresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare,
cucina delicata



CANTINA

VIN1805 SAGNA CHATEAU
BEAUSEJOUR 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bordeaux AOC, blend
(Merlot, Cabernet Sauvi-
gnon)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
frutti rossi, spezie e leggere
note bois equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN6737 SAGNA CHATEAU
DE PEZ ROSSO 2011 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Saint-Este AOC, Bordeaux,
blend (Cabernet Sauvignon,
Merlot)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti
neri, tabacco e spezie,
strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN6734 SAGNA CHATEAU
RESPIDE MEDEVILLE GRAVES
75CL 2015

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Graves AOC, Bordeaux, blend
(Merlot, Cabernet Sauvi-
gnon)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi maturi,
spezie e leggere note
tostate, elegante e struttu-
rato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, formaggi
stagionati





CANTINA

VIN0966 SAGNA COMTE
LAFOND BIANCO SANCERRE
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sancerre AOC, 100%
Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, erbe aromatiche e
mineralitfresco e persisten-
te

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, formaggi
caprini



CANTINA

VIN6733 SAGNA CRU
MONPLAISIR 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bordeaux AOC, blend (Merlot
prevalente)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutta
rossa e spezie, morbido e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche e
rosse



CANTINA

VIN6735 SAGNA DOMAINES
SCHLUMBERGER GEWURZ
TRAMINER 75CL 2017

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Alsace AOC, 100%
Gewurztraminer

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi
di litchi, rosa e spezie,
aromatico e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Cucina asiatica, formaggi
erborinati, piatti speziati



CANTINA

VIN6941 SAGNA GRAND
REGNARD CHABLIS MAISON
75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chablis AOC, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di
agrumi, mela verde e
mineralitfresco ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Ostriche, frutti di mare,
pesce crudo





CANTINA

VIN8017 SAGNA HERITAGE
CREMANT BRUT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Crnt, metodo classico, blend
di uve bianche

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino con perlage
fine, profumi di agrumi e
crosta di pane, fresco e
vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce



CANTINA

VIN0968 SAGNA JOSEPH
FAIVELEY BOURGOGNE PINOT
NOIR ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100% Pinot
Noir

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di
ciliegia e piccoli frutti rossi,
elegante e delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi,
formaggi



CANTINA

VIN0914 SAGNA PETIT
CHABLIS ALBERT PIC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Petit Chablis AOC, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi e mela verde, fresco
e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, frutti di
mare



CANTINA

VIN1806 SAGNA POUILLY
FUME DE LADOUCKETTE
75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%
Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, pietra focaia e erbe
aromatiche, minerale e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
raffinati





CANTINA

VIN6731 SAGNA REGNARD
BOURGOGNE BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta bianca e agrumi,
fresco ed equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
leggeri



CANTINA

VIN6732 SAGNA SAINT
ESPRIT COTES DU RHONE
DELAS BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

C du RhAOC, blend di uve
bianche locali

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta a polpa bianca e note
floreali, fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, cucina
mediterranea



CANTINA

VIN6728 SAGNA SAINT
ESPRIT COTES DU RHONE
DELAS ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

C du RhAOC, blend di Syrah e
Grenache

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi maturi, spezie e
leggere note erbacee,
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN7146 TOURNON
MATHILDA BIANCO 2019 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vin de Pays, blend di uve
bianche

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta a polpa bianca e
agrumi, fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN7147 TOURNON
MATHILDA SHIRAZ 2018 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vin de Pays, Shiraz

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di
frutti rossi e spezie,
corpo pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, grigliate,
piatti speziati



CANTINA

VIN7681 ARLDICA
BURLESQUE ZINFANDEL
USA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

California, Zinfandel

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti neri e
spezie, corposo e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Grigliate, barbecue, carni
speziate



CANTINA

VIN7423 ARLDICA CAPE
HEIGHTS PINOTAGE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

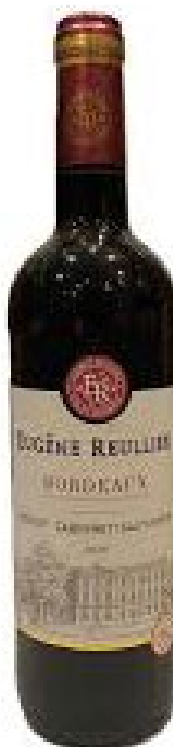
Sudafrica, Pinotage

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di
frutti neri e cioccolato,
tannini morbidi e struttura
media

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, stufati,
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7422 ARLDICA EUGENE
REULLIER BORDEAUX LA
CASTILLONE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bordeaux AOC, blend Merlot
e Cabernet Sauvignon

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note
di frutti rossi e spezie,
elegante e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi





CANTINA

VIN7682 ARALDICA
L'OCEADE SAUVIGNON IGT
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Italia IGT, 100% Sauvignon
Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, frutta tropicale ed
erbe aromatiche, fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate



CANTINA

VIN7424 ARALDICA
MAISON CATSEL GEWUR-
ZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Alsace AOC, 100%
Gewurztraminer

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di
litchi, rosa e spezie, aromati-
co e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Cucina speziata, formaggi
erborinati, piatti asiatici



CANTINA

VIN0460 BARON DE
L'APPELATION POUILLY
FUME CONTROLEE 2020
CASSA LEGNO 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%
Sauvignon Blanc, affinamen-
to in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, pietra focaia e note
affumicate, fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce raffinato, crostacei,
antipasti gourmet



CANTINA

VIN8019 BARON DEL L
2020 1.5 LT ASTUCCIO
LEGNO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%
Sauvignon Blanc, affinamen-
to in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, pietra focaia e
leggere note vanigliate,
fresco e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce raffinato, crostacei,
antipasti gourmet





CANTINA

VIN8175 CHAPOUTIER
CHANTE ALOUETTE HERMITAGE BLANC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Hermitage AOC, 100% Marsanne

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta matura, miele e note floreali, corpo pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei, piatti eleganti



CANTINA

VIN8178 CHAPOUTIER
CORNAS LES ARENES 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cornas AOC, 100% Syrah

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di frutti neri, spezie e note affumicate, corpo pieno e tannini robusti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, carni rosse alla griglia



CANTINA

VIN8180 CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS BLANC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Crozes-Hermitage AOC, 100% Marsanne

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta a polpa gialla e fiori, morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, pollame, formaggi delicati



CANTINA

VIN1794 CHATEAU LES JUSTICES SAUTERNES 2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauternes AOC, blend di uve bianche dolci

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato intenso, profumi di miele, albicocca e frutta secca, dolce e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Foie gras, dessert, formaggi erborinati





CANTINA

VIN7945 DIAGUENAU
POILLY FUMÉ 2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%
Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, frutta esotica e
mineralitfresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, antipasti
leggeri



CANTINA

VIN8097 GERARD
BERTRAND CIGALUS BLANC
2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, blend di
Chardonnay e Viognier

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta tropicale, agrumi e
fiori bianchi, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare, cucina
mediterranea



CANTINA

VIN8091 GERARD
BERTRAND CLOS D'ORA
2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, blend Chardon-
nay e Viognier

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta
matura, miele e vaniglia,
pieno e elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, piatti raffinati,
formaggi delicati



CANTINA

VIN8092 GERARD
BERTRAND CLOS DU
TEMPLE 2022 CL 75
ASTUCCIATO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, blend di uve
bianche aromatiche

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo brillante, profumi di
agrumi, fiori bianchi e frutta
esotica, fresco e fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, cucina
asiatica leggera





CANTINA

VIN8095 GERARD
BERTRAND DOMAINE DE
L'AIGLE CHARDONNAY
2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
frutta bianca e vaniglia,
gusto pieno e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
carni bianche



CANTINA

VIN8096 GERARD
BERTRAND DOMAINE DE
L'AIGLE PINOT NOIR 2021
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, 100% Pinot Noir

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
profumi di frutti rossi e
spezie, morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi,
formaggi



CANTINA

VIN8099 GERARD
BERTRAND GRIS BLANC
ROSE' 2023 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, blend di
Grenache, Cinsault, Syrah

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di
fragola, pesca e fiori bianchi,
fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, pesce



CANTINA

VIN8098 GERARD BERTRAND
GRIS BLANC ROSE' cl 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, blend Grenache,
Cinsault, Syrah

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa chiaro, aromi di frutti
rossi e agrumi, fresco e
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, cucina
mediterranea





CANTINA

VIN8093 GERARD
BERTRAND HOSPITALET
BLANC 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

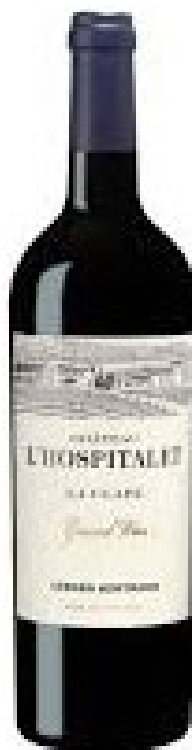
Languedoc, blend Chardon-
nay e Viognier

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta tropicale e fiori
bianchi, fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
leggeri



CANTINA

VIN8094 GERARD
BERTRAND L'HOSPITALET
ROUGE 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, blend Syrah,
Grenache

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutta
rossa, spezie e leggere note
tostate, equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8100 GERARD
BERTRAND NATURALIS
CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, 100% Chardon-
nay BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
frutta bianca e agrumi,
fresco e morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti
leggeri



CANTINA

VIN8101 GERARD
BERTRAND NATURALIS
PINOT NOIR 2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Languedoc, 100% Pinot Noir
BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di
ciliegia e piccoli frutti rossi,
elegante e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi, primi
delicati





CANTINA

VIN7624 GITTON SANCERRE LES BELLES DAMES CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sancerre AOC, 100% Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di agrumi, erbe aromatiche e mineralitfresco e elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, formaggi caprini



CANTINA

VIN8218 GUILLARD GEVREY CHAMBERTIN LA PLATERIE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne, Pinot Noir Grand Cru

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, spezie e note terrose, struttura piena e complessa

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7625 JOANNE D'ORION POUILLY FUMÉ CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100% Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di agrumi, frutta tropicale e mineralitfresco e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti gourmet



CANTINA

VIN8263 MASCIARELLI CHABLIS 1ER CRU 2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di agrumi, mela verde e mineralitfresco ed elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Ostriche, crostacei, pesce al forno





CANTINA

VIN8258 MASCIARELLI
CLOS DU PAPILLON 2019 CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne, blend bianco o
rosso (secondo annata)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Elegante, aromi fruttati e
floreali, corpo equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche o
formaggi delicati (a seconda
del tipo)



CANTINA

VIN8265 MASCIARELLI
JULIEN BARROT CHATEAU-
NEUF DU PAPE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Châteauneuf-du-Pape AOC,
blend Grenache, Syrah,
Mourve

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti
rossi e spezie, corpo pieno e
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti
strutturati



CANTINA

VIN7868 MASCIARELLI
MIRABEAU ETOILE ROSE' CL
75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vin de Provence, blend
Grenache, Cinsault

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutta
rossa e agrumi, fresco e
leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, pesce



CANTINA

VIN8264 MASCIARELLI
NUITS SAINT GEORGES 1ER
CRU CHATEAU GRIS CL 75
2019 monopole

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100% Pinot
Noir

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di ciliegia, spezie e note
terrose, tannini morbidi e
struttura elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,
formaggi stagionati





CANTINA

VIN8262 MASCIARELLI
POUILLY FUISSE CL 75
2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-Fuissé OC, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di
frutta bianca, fiori e
note minerali, fresco e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni
bianche



CANTINA

VIN8266 MASCIARELLI
PURE CHATEAUNEUF DU
PAPE LA BAROCHE CL 75
2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Châteauneuf-du-Pape AOC,
blend Grenache, Syrah,
Mourve

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,
profumi di frutti rossi maturi
e spezie, pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8256 MASCIARELLI
SASS RIGAÏ MÜLLER
THURGAU DOC CL 75 2023

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trentino DOC, 100%
Müller-Thurgau

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
frutta a polpa bianca e fiori,
fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti
vegetariani



CANTINA

VIN8084 PHILIPPE BOUZEREAU
AU BOURGOGNE CÔTE-D'OR
CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100%
Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
mela, pera e leggere note di
nocciola, elegante e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti a
base di verdure





CANTINA

VIN8082 PHILIPPE BOUZEREAU CHASSAGNE MOTRACHET CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chassagne-Montrachet AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta bianca, nocciola e leggere note burrose, elegante e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei, carni bianche



CANTINA

VIN8083 PHILIPPE BOUZEREAU MEURSALUT VIEUX CLOS MONOPOLE CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Meursault AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta matura, fiori bianchi e burro, pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti raffinati



CANTINA

VIN8079 PULIGNY MONTRACHET BOUZEREAU LES CHAMPS GAINS CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puligny-Montrachet AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di mela, agrumi e nocciola, elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti gourmet



CANTINA

VIN7585 ROYAL OYSTER MUSCADET SEVRE ET MAINE 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muscadet Se et Maine AOC, 100% Melon de Bourgogne

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di agrumi e frutta a polpa bianca, fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Ostriche, frutti di mare, antipasti leggeri





CANTINA

VIN7583 SICHEL SAUTERNES 2018 ML 375

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauternes AOC, blend uve bianche dolci

PROFILO ORGANOLETTICO:

Dorato intenso, profumi di miele, albicocca e frutta secca, dolce e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Foie gras, dessert, formaggi erborinati



CANTINA

VIN8239 TRENEL POUILLY FUISE VIN DE BOURGOGNE 2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pouilly-Fuissé AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta bianca, fiori e leggera mineralità fresca e armonica

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni bianche



CANTINA

VIN0167 WHISPERING ANGEL VINO ROSE' CAVES D'ESCALONS CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vin de Provence, blend Grenache, Cinsault, Rolle

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutta rossa e agrumi, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, piatti di pesce



CANTINA

VIN0178 HENRI GIRAUD SOLERA RATAFIA CL 50

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Noir, Chardonnay; Francia Champagne; Ratafia (vino liquoroso)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambrato luminoso, aromi di frutta matura, miele, spezie e note ossidative, gusto ricco, morbido e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, foie gras, formaggi erborinati, ottimo da meditazione





CANTINA

VIN8086 ROCHE BELLENE
GEVREY CHAMBERTIN 2016
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Noir 100%; Borgogna,
Francia AOC Gevrey-Cham-
bertin

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
complessi di frutti rossi,
ciliegia, spezie dolci e note
terrose, gusto elegante,
strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, piatti raffinati, formaggi
stagionati



CANTINA

VIN8219 VIGNOBLE DAMPT
BOURGOGNE CHEVALIER
D'EON PINOT NOIR CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Pinot Noir 100%; Borgogna,
Francia AOC Bourgogne

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi
di frutti rossi freschi, ciliegia
e note floreali delicate,
gusto elegante, leggero e
armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, arrosti leggeri,
formaggi freschi o semi-sta-
gionati, piatti raffinati



CANTINA

VIN7875 W&J PORTO
GRAHAM'S L.B.V. 2017 CL
75 TUBO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve tipiche di Porto
(Touriga Nacional, Touriga
Franca, Tinta Roriz, altre);
Portogallo Porto LBV

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutta rossa matura,
ciliegia, prugna e note
speziate, gusto dolce, pieno
e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Formaggi stagionati,
cioccolato fondente,
dessert a base di frutta
secca, meditazione dopo
pasto





CANTINA

VIN1777 DR. FISCHER
RIESLING TROCKEN 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling Secco, Germania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di
mela verde, agrumi e
minerali, fresco e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,
antipasti leggeri



CANTINA

VIN7844 DR.FISCHER
GEWURZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer, Germania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi intensi
di litchi, rosa e spezie,
aromatico e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Cucina speziata, formaggi
erborinati, piatti asiatici



CANTINA

VIN7845 DR.FISCHER
SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc, Germania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di
agrumi, frutta tropicale ed
erbe aromatiche, fresco e
fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate,
antipasti leggeri



CANTINA

VIN7944 THANISCH RIESLING
TROCKEN 2022 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling Secco, Mosel
Germania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di
agrumi, mela verde e note
minerali, elegante e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, cucina
asiatica leggera





CANTINA

VIN7490 SYBILLE KUNTZ
MOSEL RIESLING KABINETT
TROCKEN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Germania, Mosella, Riesling
100%, secco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro, aromi
di agrumi, pesca e minerali-
tfresco e delicato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti
leggeri, cucina asiatica



CANTINA

VIN7489 SYBILLE KUNTZ
MOSEL RIESLING QUALITAT-
SWEIN TROCKEN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Germania, Mosella, Riesling
100%, secco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo brillante, note di mela
verde, agrumi e fiori bianchi,
corpo medio e vivace

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti di pesce, insalate,
formaggi freschi, carni
bianche



CANTINA

VIN7491 SYBILLE KUNTZ
MOSEL-RIESLING SPATLESE
TROCKEN CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Germania, Mosella, Riesling
100%, secco, vendemmia
tardiva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di
frutta matura, fiori e
mineralitelegante e struttu-
rato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti a base di pesce ricco,
crostacei, pollame, formaggi
stagionati leggeri





PORTOGALLO

VIN0193 PORTO SANDEMAN BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Portogallo DOC, vino liquoroso bianco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta secca, miele e note floreali, dolce e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, formaggi erborinati, aperitivi



PORTOGALLO

VIN0192 PORTO SANDEMAN ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Portogallo DOC, vino liquoroso rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi, spezie e cioccolato, dolce e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Cioccolato fondente, dessert, formaggi stagionati



PORTOGALLO

VIN7926 LANCER'S SANGRIA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino aromatizzato, mix di uve rosse con frutta e spezie

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi intensi di frutta rossa, agrumi e spezie, dolce e frizzante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, cocktail, piatti estivi leggeri



PORTOGALLO

VIN0183 LANCER'S VINO BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Vino bianco da tavola

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi freschi di frutta e fiori, leggero e beverino

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri quotidiani





PORTOGALLO

VIN0182 LANCER'S VINO
ROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vino rosato da tavola

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di frutta
rossa fresca e delicate note
floreali, fresco e fragrante

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Insalate, pesce, antipasti
estivi, piatti leggeri



PORTOGALLO

VIN0892
MATEUS BIANCO 75CL

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vino bianco portoghese da
tavola

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi
freschi di frutta e fiori,
leggero e beverino

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti
leggeri, insalate



PORTOGALLO

VIN0184 MATEUS VINO
ROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Vino rosato portoghese da
tavola

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutta
rossa fresca e leggere note
floreali, fresco e delicato

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Insalate, pesce, piatti estivi,
aperitivi



PORTOGALLO

VIN0836 VINO OFFLEY
TAWNY PORTO CL 75
ROSSO

**CARATTERISTICHE
PRINCIPALI:**

Portogallo, blend tipico
Porto, invecchiato in botte

**PROFILO
ORGANOLETTICO:**

Ambra scuro, aromi di frutta
secca, caramello e spezie,
gusto dolce e armonico

**ABBINAMENTO
CONSIGLIATO:**

Dessert al cioccolato,
formaggi erborinati, frutta
secca





PORTOGALLO

VIN7442 H.M BORGES
MADEIRA MEDIUM CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend di uve tipiche di
Madeira; Portogallo Madeira
DOC; vino fortificato

PROFILO ORGANOLETTICO:

Ambrato, aromi di frutta
secca, caramello e note
ossidative, gusto equilibrato
tra dolcezza e freschezza,
persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Formaggi stagionati, dessert
a base di frutta secca,
pasticceria, ottimo anche da
meditazione



CILE

VIN7648 HARAS DE PIRQUE
RESERVA DE PROPIEDAD
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon,
Carmen, Merlot; Cile Valle
del Maipo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi
di frutti neri maturi, ciliegia,
spezie dolci e note tostate,
gusto pieno, elegante e
strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-
gina, formaggi stagionati,
piatti saporiti



CILE

VIN7646 ALBA CLARA
SAUVIGNON BLANC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%;
Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino
brillante, aromi di
agrumi, frutta tropicale
e fiori bianchi, gusto
fresco, aromatico e
ascido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce,
crostacei, piatti vegeta-
riani, aperitivi estivi





U.S.A.

VIN7589 Opus One Red Wine 2012 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bordolese (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec);

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi complessi di frutti neri, spezie, cioccolato e vaniglia, gusto pieno, elegante, strutturato e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, piatti raffinati



SVIZZERA

VIN7089 Huznar Müller Thurgau 75CL Huznar Müller Thurgau 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Müller Thurgau 100%; Italia (zone vocate del Nord Italia)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro, aromi delicati di mela verde, agrumi e note floreali, gusto fresco, leggero e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri, cucina vegetariana



UNGHERIA

VIN0299 Gewürztraminer Huznar 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewürztraminer 100%; Italia (zona tipica di produzione del vitigno)

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso, aromi di rosa, litchi e spezie, gusto aromatico, morbido e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, cucina asiatica, formaggi erborinati, crostacei



ARGENTINA

VIN8168 Domaine Bousquet Malbec Organic CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Argentina, Malbec 100%, biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso profondo, aromi di frutti rossi e neri, spezie delicate, corpo pieno e vellutato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Grigliate, arrostiti, formaggi stagionati





AUSTRALIA

VIN7782
Two Hands Holy Grail 2020
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Australia, Shiraz 100%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso con riflessi violacei, aromi di frutti neri maturi, cioccolato e spezie, corpo pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni alla griglia, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



ARGENTINA

VIN7781
Two Hands Sexy Beast
2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Australia, Shiraz 100%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, profumi complessi di frutta rossa e nera, spezie e vaniglia, elegante e potente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, bistecche, piatti speziati, formaggi stagionati



ARGENTINA

VIN7780 Two Hands Tenacity
Shiraz 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Australia, Shiraz 100%

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso scuro, aromi intensi di more, prugne, pepe e cioccolato, struttura robusta e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, grigliate, selvaggina



DANIMARCA

VIN7492
Sparkling Tea BLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bevanda aromatizzata a base di tè frizzante, analcolica

PROFILO ORGANOLETTICO:

Colore chiaro, aromi delicati di tè e note fruttate, leggermente frizzante e rinfrescante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, brunch, dessert leggeri, momenti di relax





DANIMARCA

VIN7493
Sparkling Tea Lyserod Rosé
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bevanda aromatizzata a
base di tè rosé frizzante,
analcolica

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutti
rossi e fiori, fresco e
leggermente dolce

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, cocktail analcolici,
dolci alla frutta, merenda



NEW ZELAND

VIN1137
Cloudy Bay Chardonnay
CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nuova Zelanda, 100%
Chardonnay, affinamento
parziale in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di
agrumi, pesca e note
tostate, gusto pieno, fresco
e cremoso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,
carni bianche, risotti



NEW ZELAND

VIN0699 Cloudy Bay Pinot
Nero 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nuova Zelanda, 100% Pinot
Noir, affinamento in legno

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,
profumi di ciliegia, frutti di
bosco e spezie, elegante e
vellutato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche, anatra, funghi,
piatti delicati



NEW ZELAND

VIN0067 Cloudy Bay
Sauvignon Blanc CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nuova Zelanda, 100%
Sauvignon Blanc

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino con riflessi
verdi, intensi aromi di agrumi,
frutto della passione ed erbe
aromatiche, fresco e
minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce, sushi,
antipasti freschi

